CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE

2025

Avenida calle 100 # 19ª 50 oficina 205 - Bogotá D.C.

TABLA DE CONTENIDO

1. FICHA TÉCNICA 6

2. COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL 7

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. 7

2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 9

2.2.1 GRUPO 1 9
2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 9
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 16
2.2.1.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 24
2.2.2 GRUPO 2 26
2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 26
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 33
2.2.2.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 37
2.2.3 GRUPO 3 39
2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 39
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 47
2.2.3.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 53
2.2.4 GRUPO 4 56
2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 56
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 61
2.2.4.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 65
2.2.5 GRUPO 5 67
2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario 67
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 80
2.2.5.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 91
2.2.6 GRUPO 6 94
2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 94
2.2.6.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 98
2.2.7 GRUPO 7 102
2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 102
2.2.7.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 113
2.2.7.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 122
2.2.8 GRUPO 8 124
2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 124
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 128
2.2.8.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 131
2.2.9 GRUPO 9 133
2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 133
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 152
2.2.9.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 163
2.2.10 GRUPO 10 164

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 164
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 192
2.2.10.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 201
2.2.11 GRUPO 11 205
2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 205
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 213
2.2.11.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 219
2.2.12 GRUPO 12 221
2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 221
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 237
2.2.12.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 243
2.2.13 GRUPO 13 246
2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 246
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 284
2.2.13.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 292
2.2.14 GRUPO 14 294
2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 294
2.2.14.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 306
2.2.14.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 314
2.2.15 GRUPO 15 317
2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 317
2.2.15.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 322
2.2.15.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 329
2.2.16 GRUPO 16 332
2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 332
2.2.16.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 342
2.2.16.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 346
2.2.17 GRUPO 17 348
2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 348
2.2.17.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 357
2.2.17.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 361
2.2.18 SEGUIMIENTO PLAN DE MEJORA – HALLAZGOS CONTRALORIA 363
2.2.18.1 GRUPO 1 - EPMSC IPIALES 363
2.2.18.2 GRUPO 2 - EPMSC CALI 365
2.2.18.3 GRUPO 5 - CPMS ESPINAL 367
2.2.18.4 GRUPO 5 - EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA 369
2.2.18.5 GRUPO 6 - COBOG BOGOTA LA PICOTA 373
2.2.18.6 GRUPO 9 - EPAMSCAS COMBITA 379
2.2.18.7 GRUPO 11 - EPAMS LA DORADA 389
2.2.18.8 GRUPO 12 - EP CANDELARIA MEDELLIN 392
2.2.18.9 GRUPO 13 - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ 392
2.2.18.10 GRUPO 13 – COPED PEDREGAL 394
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 397
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 408

2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 410
Distribución por regional 412
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 413
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 414
2.7.1 Cambios de menús 414
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 428
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 447
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 447
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 449
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 456
3. COMPONENTE FINANCIERO 459
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 459
3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 461
3.2.1 Proyección PAC 462
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 463
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 463
3.5 Consolidado de descuentos 464
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 464
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 466
4. COMPONENTE JURÍDICO 467
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 467
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 473
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 475
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 477
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 478

4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 480

4.7 Realizar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales, y en caso de requerirse, recomendar el inicio del procedimiento administrativo sancionatorio previsto en los artículos 17 de la ley 1150 de 2007 y 86 ley 1474 de 2011 481

4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 481

5. CONCLUSIONES 483

6. RECOMENDACIONES 498

6.1 Recomendaciones a los Contratistas 498

6.2 Recomendaciones a la USPEC 501

1. FICHA TÉCNICA

Contrato N°	USPEC-CTO-206-2025
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" la interventoría, de acuerdo con la naturaleza propia de las obligaciones a su cargo, deberá exigir la calidad de los bienes, actividades y servicios adquiridos en el marco del contrato celebrado, verificando que se cumplan dentro del plazo estipulado el objeto contratado y todas las condiciones técnicas, económicas y legales pactadas. Para ello deberán garantizar que se cumplan las disposiciones legales y normativas internas de la USPEC, y así mismo, deberán promover y verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el respectivo contrato. El criterio formal para establecer el alcance del objeto contractual está determinado por los contratos y actos jurídicos que suscriba la USPEC con el fin de realizar la provisión del servicio de alimentación para la PPL y sobre los cuales se aplicará la interventoría respectiva. Desde el punto de vista material, la cantidad de establecimientos y de personas beneficiarias de la operación puede aumentar o disminuir con base en distintas variables que no dependen necesariamente de la USPEC, tales como órdenes judiciales, modificaciones legales o decisiones administrativas.
Contratista	CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF
NIT.	901946074-3
Valor Inicial	SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES NOVENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS ($78.776.091.439) M/CTE
Valor actual	SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES NOVENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS ($78.776.091.439) M/CTE
Fecha de Suscripción	13 de mayo de 2025
Fecha de inicio	16 de mayo de 2025
Duración	El plazo de ejecución del contrato será de 14,5 meses o hasta el 31 de julio de 2026.
Fecha finalización actual	31 de julio de 2026
Garantías	CG-1064424 Aseguradora: Seguros Mundial

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.

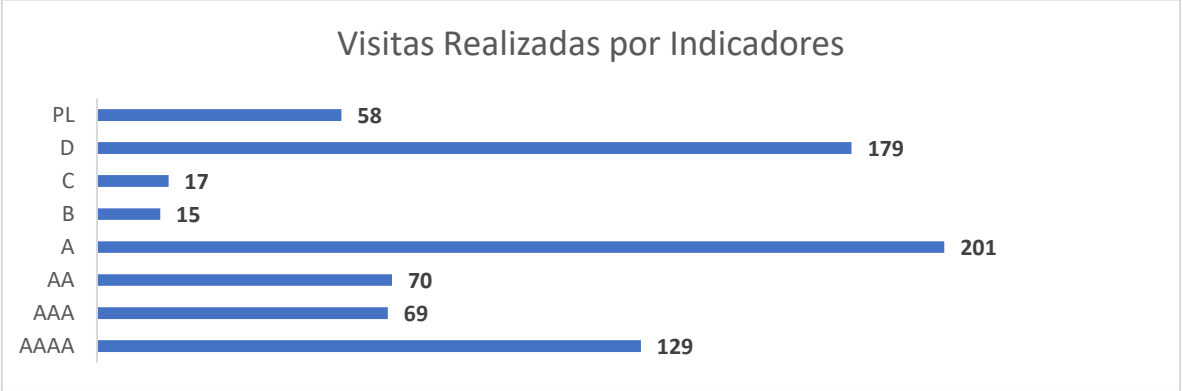
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos 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 presupuestal, a través de los procedimientos, instructivos, protocolos, guías, formatos anexo técnico y demás instrumentos establecidos por la USPEC.

Durante la ejecución del presente informe, la interventoría realizo visitas para el periodo del 1 de octubre al 30 de noviembre de 2025 teniendo en cuenta la aprobación del cronograma y logística que se necesita para la operación.

Se presenta el consolidado de la siguiente manera.

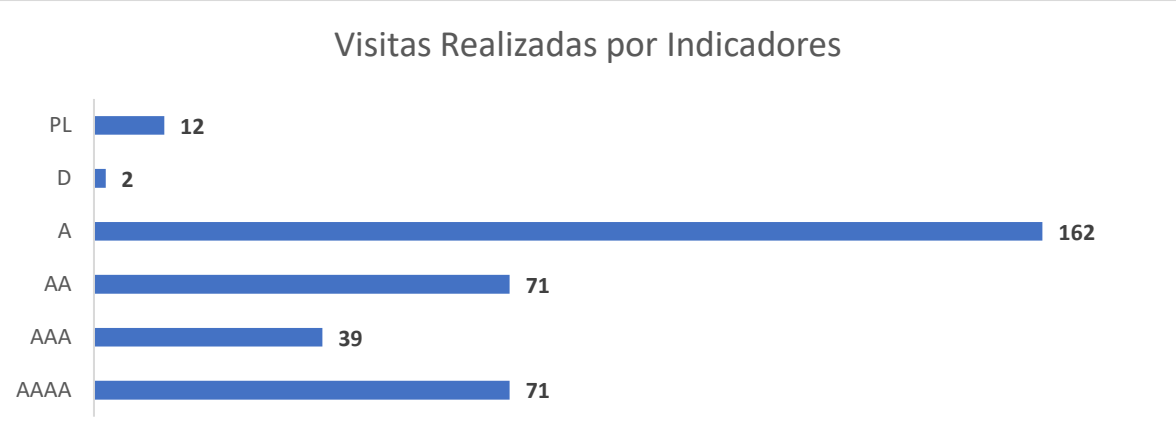
Visitas por frecuencia

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	129
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	69
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	70
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	201
B	CRM	1 Mensual	8	8	15
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	17
D	EP	1 Mensual	255	255	179
PL	Visitas a planta	PL	0	0	58
TOTAL Visitas realizadas					**738**



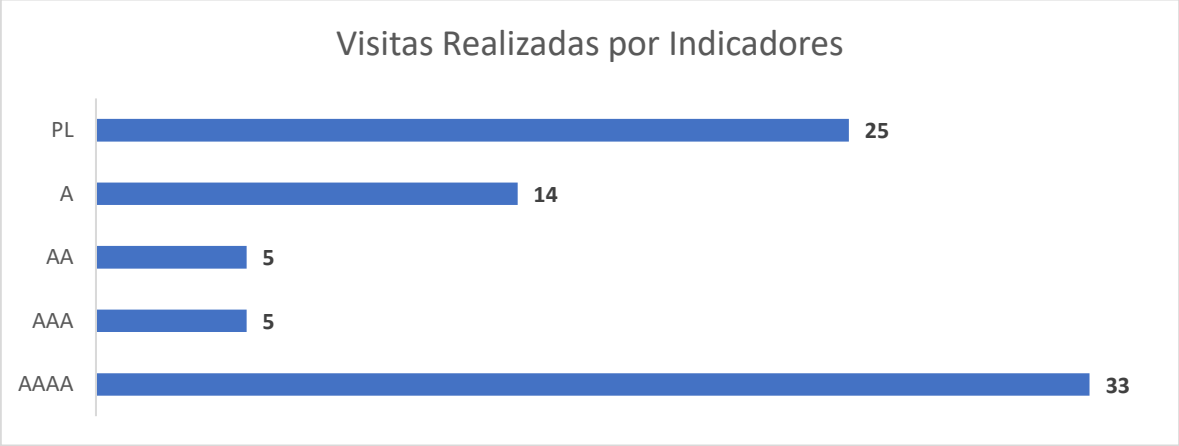
Visitas de Seguimiento

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	71
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	39
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	71
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	162
D	EP	1 Mensual	255	255	2
PL	Visitas a planta	PL	0	0	12
TOTAL Visitas realizadas					**357**



Visitas de Contingencia

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	33
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	5
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	5
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	14
PL	Visitas a planta	PL	0	0	25
TOTAL Visitas realizadas					**82**



2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

2.2.1 GRUPO 1

2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT SERVIR USPEC con número de contrato 185-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSTUL TULUA	12/09/2025	Favorable	90,00%	Dos meses	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia desgaste en algunas paredes del área en general. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica, se evidencia que las paredes del servicio continúan con desgaste (desprendimiento de pintura y material). **Hallazgo 1.3:** Se observa desprendimiento en cielo raso por humedad en área de ensamble.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita interventoría técnica, se evidencia que el contratista realizo mantenimiento a humedad en cielo raso en área de ensamble. **Hallazgo 1.4:** No se evidencia toalla desechable en el área de las instalaciones sanitarias. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica, se evidencia que las instalaciones sanitarias cuentan con toallas desechables. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia utensilios desgastados por uso como ollas, colador y base de soporte del área de almacenamiento de fruver (presencia de óxido). Se observa dos cuartos fríos descompuestos. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica, se evidencia que el contratista adquirió ollas nuevas, están se encuentran en buen estado, de las diez bases de soporte del área de almacenamiento de fruver, el contratista realizo mantenimiento a pintura a 3 bases. El colador evidenciado se encuentra en buen estado. Los dos cuartos fríos continúan sin funcionamiento. **Hallazgo 2.2:** Se observa alimentos preparados en contacto directo con bolsas plásticas (arroz, carne). **Seguimiento:** En visita interventoría técnica, se evidencia que los alimentos preparados se disponen en ollas cubiertas con bolsatina y recipientes plásticos con tapa.
CPAMSPY POPAYAN	26/08/2025	Favorable con requerimientos	85.5%	Tres meses	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia en área de preparación tablero en material no higiénico con desprendimiento de madera, se evidencia separación de áreas de patio externo mediante rejas. **Seguimiento:** No se evidencia desprendimiento de madera en el área de producción. Se observa además separación de áreas hacia el patio externo mediante instalación de rejas. Subsana: Las rejas instaladas cuentan con protección en el área de distribución ni en las áreas de dietas y producción. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia bordes redondeados agrietados entre piso pared en la parte externa del cuarto de congelación, se evidencia orificio de la parte inferior de la puerta de entrada principal las cajas de las llaves de agua empotradas en las paredes no presentan tapa o barrera física, el área de almacenamiento de menaje presenta paredes y pisos con superficie no higiénica, grietas porosas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: El contratista no ha realizado las actividades de mantenimiento requeridas para subsanar las condiciones descritas. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia corrosión en la base de la balanza utilizada para pesar producto a granel, se evidencia estructura manchada y con presencia de grasa, en estufa utilizada para hacer arroz, se evidencia congelador y refrigerador deteriorado, utilizado para almacenar contramuestras. **Seguimiento:** Se observa limpieza y desinfección de la estufa. El congelador y el refrigerador continúan deteriorados, con pintura desprendida en superficies externas. **Hallazgo 4.1:** Se evidencia listado de proveedores, sin embargo, no se presenta guía de trasporte de la carne de res. **Seguimiento:** cuenta con listado de proveedores, presenta la guía de transporte de carne de res. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia material de empaque, en empaque secundario almacenado directamente sobre el piso (bolsa con bandejas de icopor). **Seguimiento:** El material de empaque secundario se encuentra ahora almacenado sobre estibas. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia punto de lavado de manos con descarga de residuos líquidos directamente al piso, no está conectado al sistema de drenaje o presenta filtración. **Seguimiento:** No se observan filtraciones en el punto de lavado de manos. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia deficiencia en limpieza de las paredes en área de cocción. **Seguimiento:** Se evidencia limpieza y desinfección adecuada de las paredes.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON DE POPAYAN	28/07/2025	Favorable	92.5%	Cuatro meses	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento parcial de pintura en paredes dentro del área de preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 21-11-2025. Se evidencia desprendimiento de pintura en pared en zona del extractor del área de proceso, además se observa desgaste en pared baja donde están instaladas las tuberías de gas, en zona de estufas. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia dentro del área de preparación techo con desprendimiento parcial de revestimiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 21-11-2025. Se evidencia que el contratista realizó resane en el techo del área de producción, evitando el desprendimiento de revestidura. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia dentro del área de almacenamiento, alimentos pegados a la pared sin separación mínima 60 cm - se subsana durante visita. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 21-11-2025. Se evidencia que el contratista garantiza espacios perimetrales para el almacenamiento de materias primas, sin embargo, estas no son de mínimo 60cm debido a la limitación de espacios por infraestructura del servicio de alimentación. El contratista toma medidas para garantizar la adecuada limpieza de las áreas y hace uso de estibas. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia ventana dentro del área de preparación con acumulación de grasa y suciedad. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 21-11-2025. Se evidencia que el contratista realizó cambio de ventana dentro del área de producción, se observa en buen estado y limpia.
EPMSC IPIALES	14/10/2025	Favorable	97,00%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Se observa paredes en área de bodega de tubérculos sin mantenimiento. **Seguimiento:** En visita del 19-11-2025, la interventoría evidencia que el contratista subsano lo observado por la autoridad sanitaria, ya que se evidencia que las paredes del área de almacenamiento de tubérculos, se encuentra en buen estado general y de pintura

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: Se observa luminaria en área de bodega de tubérculo sin mantenimiento, así mismo techo en área de preparación sin mantenimiento. **Seguimiento:** En visita del 19-11-2025, la interventoría evidencia que la iluminaria en área de bodega de tubérculos fue arreglada y se encuentra funcional en buen estado. Por otra parte, el techo del área de preparación persiste sin mantenimiento, ya que se observa desprendimiento de pintura y acumulación de residuos de grasa. **Hallazgo 5.6**: Se evidencia incumpliendo al programa de mantenimiento de equipos, según plan de saneamiento. **Seguimiento:** En visita del 19-11-2025, la interventoría evidencia que lo observado por la autoridad sanitaria persiste, ya que se evidencia que los 3 manómetros de las 3 marmitas, se encuentre dañados, como también la licuadora industrial de 16 litros, la cual presenta daño en el motor.
EPMSC TUQUERRES	10/4/2025	Favorable	98%	Siete meses	**Hallazgo 1.1:** El área no permite un flujo adecuado de personal y materia prima. **Seguimiento:** En visita del 24-11-2025, la interventoría logra evidenciar que persiste, ya que el servicio de alimentación cuenta con una sola entrada, la cual es la misma para el ingreso de materia prima y salida del producto terminado, así mismo el área de producción es muy pequeña para tener un buen flujo del personal manipulador de alimentos. **Hallazgo 5.6**: El documento plan de saneamiento no se ajusta en su totalidad a las actividades realizadas en el establecimiento. **Seguimiento:** En visita del 24-11-2025, la interventoría logra evidenciar que el contratista realizo el ajuste del plan de saneamiento para todas las actividades que se realizan en el servicio de alimentación.
EPMSC EL BORDO	22/10/2025	Favorable	97%	Un mes	**Hallazgo 1.1:** Las estructuras del establecimiento no son las adecuadas. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 21/11/2025 se sigue evidencia que las estructuras del establecimiento no son las adecuadas, ya que el servicio de alimentación es acoplado en una vivienda antigua con estructuras desgastadas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.2: Se evidencia falta de pintura en paredes. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 21/11/2025. Se evidencia falta de pintura en paredes del área de producción y ensamble, se evidencia desprendimientos de pintura. **Hallazgo 1.3:** Se observa techos sin cielo raso se evidencia falta de ventilación en el área de almacenamiento y preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 21/11/2025. Se observa techos sin cielo raso, el techo es de ETERNIT se observan perforaciones y desgastes, por otro lado, se evidencia falta de ventilación en el área de almacenamiento y preparación, en almacenamiento hay un extractor que no es suficiente y en área de preparación el extractor se encuentra dañado.
EPMSC PASTO	17/09/2025	Favorable con requerimientos	89.5%	Dos meses	**Hallazgo 2.1:** Se observan ollas y tapas con abolladuras, quemadores con acumulación de hollín. **Seguimiento:** En visita del 21-11-2025, la interventoría evidencia que el contratista realizo acción correctiva, con el mantenimiento de todas las ollas que se utilizan, ya que se encuentran en buen estado y no presentan acumulación de hollín en su estructura. **Hallazgo 2.2:** 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 jugos de fruta incumpliendo lo establecido en el artículo 6 Numeral 4 Resolución 683/2012. **Seguimiento:** En visita del 21-11-2025, la interventoría no evidencia recipientes de segundo uso que contengan o contenían cloro en el área de producción, así mismo se evidencia que el servicio cuenta con recipientes de primer uso y exclusivo para la distribución de las bebidas. **Hallazgo 4.1:** En el área de almacenamiento de alimentos se encuentra producto de panadería el cual no da cumplimiento total al rotulado general y nutricional.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita del 21-11-2025, la interventoría evidencia que el contratista realizo gestión con el proveedor INDUNAR, para las adecuaciones respecto a la etiqueta de rotulado general de los productos de panadería, así mismo se evidencia que la etiqueta actual, cuenta con NSA-1088-2025, lote 001-20/11/2025, fecha de vencimiento 30-11-2025, dirección del proveedor, ingredientes e información nutricional por porción de 60 gr y 100 gr. **Hallazgo 4.4:** En área de bodega utensilios desechables y alimentos en un solo espacio sin separación. **Seguimiento:** En visita del 21-11-2025, la interventoría evidencia que el contratista realizo medidas correctivas, subsanando el hallazgo, ya que se evidencia una clara separación en la bodega de almacenamiento de los utensilios desechables y los alimentos almacenados como materia prima (abarrotes), así mismo, las condiciones de almacenamiento son óptimas.
EPMSC TUMACO	07/07/2025	Favorable con requerimientos	82.5%	Cuatro meses	El servicio de alimentación opera bajo plan de contingencia desde el 12/09/2025, en un área provisional habilitada para la preparación y distribución de alimentos. No fue posible realizar seguimiento al Concepto Higiénico Sanitario (CHS) emitido el 07/07/2025, debido a que el servicio actual funciona en las condiciones mencionadas. El contratista, en cumplimiento de los lineamientos establecidos, gestionó ante el Instituto Departamental de Salud de Nariño la emisión de un nuevo CHS, sin embargo, a la fecha de la visita de verificación, la inspección sanitaria aún no ha sido realizada por parte de dicha entidad, por lo cual el servicio de alimentación permanece a la espera de la emisión del nuevo concepto sanitario.
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	11/03/2025	Favorable	95.5%	Ocho meses	**Hallazgo 1.1** Se evidencia en área de lavado de menaje, lavadero con enchape tipo cerámico, bordes desprendidos. **Seguimiento**: La interventoría evidencia que el contratista realiza cambio del lavadero y se observa enchape en buen estado. **Hallazgo 1.2** Se evidencia en área de lavado de menaje pared en material poroso. **Seguimiento**: La interventoría evidencia que el contratista realiza el enchape de la pared como medida correctiva, por lo que no se observa material poroso ni desprendimiento en el área de lavado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					. **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. **Seguimiento**: Se evidencia que el contratista realiza mantenimiento de pintura en parte externa del equipo congelador, no se observa corrosión

De los nueve establecimientos visitados del Grupo G1, seis han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son EPMSC EL BORDO, EPMSC TUQUERRES, EPMSC IPIALES, ERON DE POPAYAN RM, CPMSTUL TULUA, y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. Por otro lado, tres establecimientos, cuentan con concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, estos son: CPAMSPY POPAYAN, EPMSC TUMACO y EPMSC PASTO

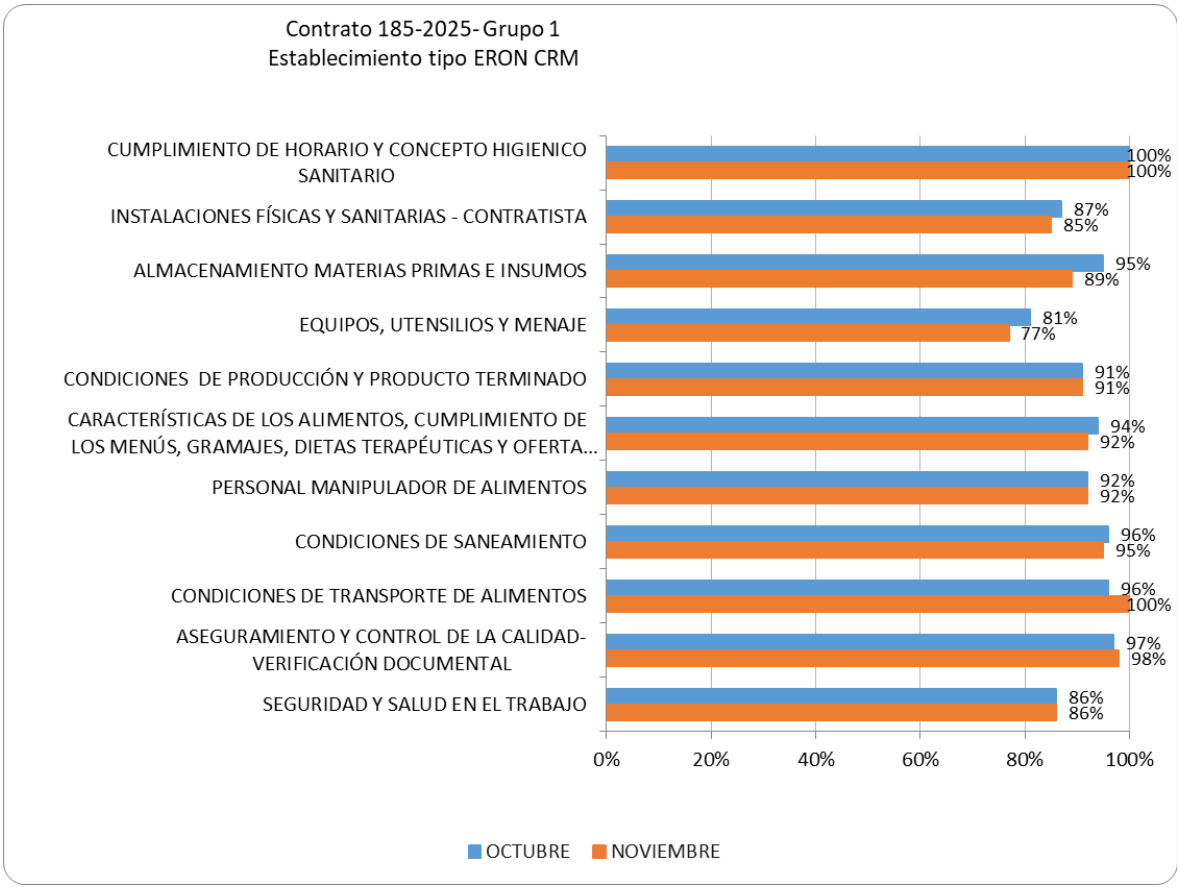
No se realizó seguimiento a las acciones del contratista con respecto a las observaciones consignadas en el concepto higiénico sanitario del EPMSC TUMACO, teniendo en cuenta que actualmente el servicio de alimentación se encuentra en contingencia por intervención en infraestructura.

Para el periodo de corte del presente informe no se evidenciaron visitas de los entes territoriales a los establecimientos del Grupo 1 para la emisión de Conceptos higiénico sanitarios de los servicios de alimentación.

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

2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT SERVIR USPEC del Grupo 1, en las evaluaciones de la 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 noviembre 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 91% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un comportamiento estable, conservando un porcentaje de cumplimiento del 100%, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se resalta el comportamiento de los 9 establecimientos del Grupo 1 en dicho periodo.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (85%):

Se evidencia una disminución de tres puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (octubre). El porcentaje de cumplimiento se ve principalmente afectado por las desviaciones evidenciadas en ERON EPMSC TUMACO con el 71% de cumplimiento (se evidencia que el piso del área de producción presenta baldosas partidas y sectores con ausencia de las mismas, de igual forma en el área de lavado de menaje se observa desprendimiento de cemento en el piso y presenta porosidad. Por otra parte, las paredes del área de ensamble registran desprendimiento de estuco y no presentan acabado liso. La puerta principal del servicio provisional se encuentra en mal estado (partida), así mismo dos ventanas del área de producción tiene sus respectivos angeos rotos, lo que no evita el ingreso de plagas

al servicio. Tomacorriente previamente reportado como partido, el cual actualmente se encuentra sin tapa y sin ningún tipo de elemento de protección. El servicio de alimentación provisional no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. No cuenta con soporte del certificado de calibración para los medidores de energía y agua. Actualmente, el medidor de gas no se encuentra en uso, dado que, por contingencia, el operador utiliza tanque de gas para el suministro del servicio), en ERON CPAMSPY POPAYAN (se evidencia pared alta en área de producción, cerca de las marmitas, con desprendimiento de pintura. En el servicio de alimentación entre las áreas de producción y dietas y en área de distribución, rejas (2 puertas grandes) sin protección, facilitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante. El canal ubicado entre el área de dietas y el área de proceso no cuenta con una rejilla de protección y se encuentra cubierto de manera inadecuada con una estiba) y ERON EPMSC PASTO (se evidencia orificio en las uniones del techo. Adicionalmente, la unión pared-techo presenta deterioro y uso de cinta adhesiva como retenedor. También se observan baldosas deterioradas en pared del área de producción y desprendimiento de pintura en la pared del área de lavado de menaje. Desprendimiento de pintura en la pared del área de lavado de menaje. Mesón del área de producción con grietas y porosidad en su superficie) con el 81% de cumplimiento, en ERON CPMSTUL TULUA (se evidencian paredes con desprendimiento de pintura y material en área de producción, ensamble, almacenamiento de productos químicos, área preliminado de tubérculos, jugos, oficina. El contratista realiza mantenimiento de resane en techo área de ensamble, dando cierre parcial al hallazgo evidenciado. Cinco puertas en mal estado con corrosión, con aberturas y 2 puertas desprendidas del marco, (por daño en bisagras entre puerta y marco, puertas caídas en área residuos y lavado elementos de aseo), en áreas de fruver, jugos, almacenamiento temporal de residuos, producción y ensamble. Se evidencia marco de ventanas con corrosión en área cárnicos, contramuestras y ensalada. Instalación sanitaria en estado no funcional, no funciona la perilla de accionamiento de descarga en baño de hombres - personal manipulador) y ERON EPMSC TUQUERRES (se evidencia pared del área de utensilios de aseo, almacenamiento de canastillas, área de producción y área de distribución de producto terminado con porosidad y desprendimiento de pintura. Corrosión y desprendimiento de pintura en el marco de la puerta de ingreso al servicio, así mismo, se evidencia corrosión y desprendimiento de pintura en el marco y puerta de ingreso al área de almacenamiento de abarrotes y Fruver. Mesón del área de distribución de alimentos preparados presenta baldosas partidas, grietas y porosidad. Así mismo, el mesón del área de producción presenta baldosa partida y agrietada en los filos de la misma) con el 82% de cumplimiento, en ERON EPMSC EL BORDO (se evidencian paredes con humedad en área de almacenamiento de fruver y abarrotes, desprendimiento de pintura en área de servido, área de producción e ingreso al servicio, así como medias cañas partidas y desprendidas. Se observa techo en material no sanitario con perforaciones y presencia de óxido en área de producción y servido. El contratista realizó resane en baldosas del área de ingreso al servicio y preliminado. No se evidencia lavamanos de accionamiento no manual ubicado en área de proceso) y EPMSC IPIALES (se evidencia que la pared ubicada en el área de ingreso a la zona de utensilios de aseo presenta desprendimiento de material y formación de un hueco, reflejando deterioro en la infraestructura. Se evidencia toma corriente en el área de producción (zona de horno y planchas) en mal estado, la cual presenta cinta adhesiva en su estructura, condición que representa un riesgo eléctrico y potencial causa de accidente laboral) con el 88% de cumplimiento. Finalmente, se resalta el comportamiento de ERON DE POPAYAN (el contratista no realiza mantenimientos correctivos menores, se evidencia desprendimiento de pintura en pared en zona del extractor del área de proceso, además se observa desgaste en parte de la pared baja donde se encuentra instaladas las tuberías de gas en zona de estufas) con el 94% de cumplimiento y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento, porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría en noviembre se evidencia un detrimento de seis puntos porcentuales con respecto a octubre, principalmente por los incumplimientos en el ERON EPMSC IPIALES con el 76% de cumplimiento (Se evidencia almacenamiento salchicha marca JAF y chorizo marca Cárnicos JAF, productos que no se encuentran dentro de la lista de proveedores autorizados por interventoría. Almacenamiento de carne de res corte cogote, cuyo rotulado presenta falencias, dado que la ficha técnica aprobada por interventoría establece condiciones de almacenamiento en congelación entre -15 °C y -18 °C, mientras que en el rotulado se indica conservación entre 0 °C y 4 °C. Almacenamiento de pan de diferentes variedades, cuyo rotulado no especifica el tipo de producto al que corresponde, presentando etiquetas con las denominaciones “pan

blanco", "pan de queso", "pan de coco" y "pan blanco mantequilla", sin indicar con claridad el sabor o variedad específica. Carne de res, cuyo rotulado presenta falencias, dado que indica condiciones de conservación entre 0 y 4 °C, mientras que la ficha técnica establece temperaturas de −15 °C a −18 °C. Adicionalmente, incumple la Resolución 5109, en la cual se especifica que el lote y la fecha de vencimiento deben estar plasmados directamente en el empaque primario. En almacenamiento pan del proveedor Indunar, con rotulado sin especificar claramente el sabor al cual corresponde; el contratista subsana parcialmente. Almacenamiento de carne de res corte cogote, del proveedor Comercial Alimentos Santa Fe, dicho corte no se encuentra autorizado en la OTM ni en la ficha técnica aprobada por interventoría. Además, el cogote presenta alto contenido de grasa y tejido conectivo, por lo que no se considera carne magra. De acuerdo con la OTM. En el área de almacenamiento de abarrotes leche en polvo azucarada almacenada, marca MIRAMONTE, el cual es un alimento no permitido, según lo indicado en el oficio emitido por la entidad USPEC, con radicado E-2025-012985 del 05-11-2025), en el ERON EPMSC TUQUERRES con el 81% de cumplimiento (se evidencia chorizo marca JAF, el cual no se encuentra dentro de la lista de proveedores aprobados por interventoría. Se evidencia carne de res, de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, se deben declarar las condiciones de conservación; sin embargo, el rotulado establece condiciones de almacenamiento entre 0 y 4 °C, lo cual no concuerda con las condiciones de conservación reportadas en la ficha técnica aprobada por interventoría, que especifica congelación entre –15 y –18 °C. pan INDUNAR, cuyo rotulado no especifica el tipo ni el sabor del producto, presentándose leyendas como pan blanco, pan queso, pan coco y pan blanco mantequilla, sin correspondencia clara entre el contenido y la etiqueta. En almacenamiento leche azucarada marca Miramontes, de acuerdo con el oficio E-2025-012985 del 05-11-2025, se prohíbe el uso de leche azucarada), en el ERON CPMSTUL TULUA (se evidencia almacenamiento de materia prima que requiere frío (congelación y refrigeración), en el mismo cuarto frío, sin tener en cuenta sus características naturales: proteínas, Fruver y pre- alistamiento en el mismo espacio sin separación física. Se evidencia en almacenamiento de abarrotes, leche en polvo azucarada, marca MIRAMONTE, cuyo uso no se encuentra avalado de acuerdo con el oficio emitido por la USPEC E-2025-012985 del 05 de noviembre de 2025) y EPMSC TUMACO (Se evidencia pan del proveedor INDUNAR, cuyo rotulado presenta denominaciones de sabor sin especificar claramente a cuál corresponde el contenido. Se observan términos como "pan blanco", "pan queso", "pan coco" y "pan blanco mantequilla", sin una diferenciación precisa del sabor, lo que genera ambigüedad en la identificación del producto, carne de res con rotulado primario que declara fecha de vencimiento 18-12-2025 y lote 79-31/10/25. Este rotulado incumple lo establecido en la Resolución 5109, que exige que dicha información esté impresa directamente en el empaque primario. Se evidencia en el área de almacenamiento leche azucarada marca Miramontes, de acuerdo con el Oficio E-2025-012985 del 05-11-2025 de la USPEC, no se encuentra permitido el uso de leche azucarada en el servicio) con el 86% de cumplimiento, en el ERON CPAMSPY POPAYAN con el 88% de cumplimiento (Se evidencia que la lista de proveedores ofertados no se encuentra actualizada, ya que no se encuentra el proveedor de la salchicha y el chorizo "SALSAMENTARIA BOYACENSE", proveedor de la pulpa de fruta congelada "INDUCAR" ni el proveedor del arroz "ELIAGRO". Se evidencia incumplimiento del decreto 1500 de 2007, artículo 42- Requisitos de empaque y etiquetado, ítem 5. La norma establece que la etiqueta del producto cárnico deberá contener, como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento y el nombre del corte. En almacenamiento en congelación del servicio de alimentación, se observa que el producto cárnico carne de cerdo del proveedor QUE GUSTOS SAS, con fecha de vencimiento 04-11-2026 y lote QG-AC304-1, no especifica el nombre del corte de la carne de cerdo, lo cual representa un incumplimiento de los requisitos de etiquetado establecidos por la normatividad vigente. En el servicio de alimentación se observa leche en polvo azucarada, marca MIRAMONTE, almacenada en bodega de materias primas abarrotes, y centro de acopio, la cual de acuerdo con circular No. E-2025-012985 del 05-11-2025, no se considera viable dentro de las preparaciones). Finalmente se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC EL BORDO con el 90% de cumplimiento, ERON EPMSC PASTO con el 91% de cumplimiento y ERON DE POPAYAN con el 94% de cumplimiento (se evidencian salchicha manguera en almacenamiento de la marca salsamentaría Boyacense con, la cual no se encuentra aprobada por la interventoría al realizarse cambio de proveedor como lo establece la OTM, además dicha marca no se encuentra en el listado de proveedores ofertados. Se evidencia en área de almacenamiento de abarrotes leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE, alimento no permitido acorde a circular E2025-012985 del 05-11-2025 de la USPEC) y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (77%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (octubre), se evidencia que el porcentaje de la categoría bajo cuatro puntos porcentuales, en gran medida por el desempeño de los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA (según anexo 5, para un parte de 1104 PPL, faltan cuatro refrigeradores de 520 litros. El contratista cuenta con un cuarto frio de refrigeración de 2,5 toneladas, sin embargo, no cumple con la estrategia propuesta ya que este se encuentra sin funcionamiento. Se evidencia licuadora de 15 lt, en mal estado, falla de motor. Se evidencia cuarto frío de refrigeración sin funcionamiento desde el 070425 por daño en compresor. Se evidencian 2 carros transportadores de arrastre manual para traslado de producto terminado, los cuales no cumple con el requerimiento en la OTM, con puertas o sistema de cierre) con el 56% de cumplimiento y ERON CPAMSPY POPAYAN (se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con los equipos mínimos requeridos según anexo 5, ya que solo cuenta con 3 marmitas de las 4 requeridas, por otro lado, en el informe de alternativas aprobado, refieren tener un sartén basculante de 100 litros y un horno de tres cámaras para reemplazar las tres bandejas asadoras de sobreponer, sin embargo, en el servicio de alimentación solo se evidencia el horno de tres cámaras, ya que, el sartén basculante de 100 litros fue retirado del área de producción el 08/10/2025. Se evidencia una marmita de 300 LT, sin funcionamiento desde el 07-11-2025, se encuentra soporte de quemadores partidos. Se evidencia que las fiambreras utilizadas para servido de dietas no se encuentran en buen estado, ya que las tapas no sellan correctamente, estas deficiencias provocan derrames de alimentos y puede generar contaminación de los alimentos. El contratista cuenta con 10 carros de tracción manual sin puertas o sistema de cierre, incumpliendo con lo establecido en la OTM, los cuales son utilizados para transportar los alimentos desde el servicio de alimentación hasta los patios de alta) seguridad con el 60% de cumplimiento, porcentajes tipificados como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se evidencian porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON EPMSC TUMACO (se evidencia que la licuadora industrial marca ZINGAL, referencia P15 de 15 litros, presenta dos aspas fracturadas. Se evidencian 16 fiambreras destinadas a dietas que no se encuentran en buen estado, se evidencian tres recipientes con tapa en mal estado y un recipiente partido y adherido con cinta, estos recipientes son utilizados para el transporte de producto terminado. Se evidencia que los carros transportadores 1 y 2 no cuentan con sistema de puertas o cierre hermético, incumpliendo las características establecidas en la OTM9 con el 69% de cumplimiento, en ERON EPMSC IPIALES (se evidencia pela papa del servicio de alimentación con daño en manija. Se evidencian fiambreras con deficiencias en su sistema de sellado, observándose pérdida de hermeticidad. El contratista dispone de seis carros transportadores que no cumplen con las características establecidas en la OTM, al no contar con puertas o sistemas de cierre) con el 75% de cumplimiento, en ERON EPMSC TUQUERRES (se evidencia que persiste que 17 fiambreras destinadas a dietas no se encuentran en buen estado, dado que no cierran correctamente, lo que podría generar riesgo de contaminación de los alimentos) con el 87% de cumplimiento, en ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia que los refrigeradores 2 y 3, presentan corrosión en la parte interna y externa, deterioro de pintura externa y empaques de puertas en mal estado. Se observa desprendimiento en lija interna de la pela papa) con el 88% de cumplimiento y en PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 (se evidencia que la Planta Obligatoria Externa G01, no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, para un parte de 335PPL, se requieren 2 refrigeradores de 520L, sin embargo, solo se evidencia un refrigerador de 323 L) con el 89% de cumplimiento. Se resalta el comportamiento de los establecimientos con tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC PASTO (se evidencia en área de producción que la estufa No5, presenta daño en la estructura de la parrilla, así mismo presenta corrosión y desprendimiento de lámina de la misma) con el 93% de cumplimiento y ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo se mantiene estable, con respecto al periodo de octubre. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en tres de los nueve establecimientos del grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento y ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia la entrega del proteico en recipiente plástico, así como el arroz y bebida en ollas del desayuno, menú 14, recipientes no isotérmicos que no garantizan la temperatura del producto terminado) con el 93% de cumplimiento. Por otra

parte se evidencian porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON CPAMSPY POPAYAN, ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUMACO con el 89% de cumplimiento y PLANTA ECTERNA OBLIGATORIA G1 con el 88% de cumplimiento por ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos y en ERON EPMSC PASTO (se evidencia que el producto terminado se entrega a temperaturas que Incumplen con lo establecido en la OTM de mantener los alimentos por encima de 60°C. Se evidencia el ensamble y distribución de producto terminado, en fondos no isotérmicos, el contratista utiliza recipientes plásticos con tapa y bolsatina para su distribución) con el 84% de cumplimiento.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (92%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría en noviembre se evidencia un detrimento de dos puntos porcentuales con respecto a octubre, principalmente por los incumplimientos en ERON EPMSC PASTO con el 79% de cumplimiento (se evidencia preparación de tubérculo (papa al vapor) en los tiempos de comida almuerzo y cena del menú 1, sin dar cumplimiento a la rotación establecida en el ciclo de menú. Se evidencia intercambio no notificado en el sistema K2, donde el contratista entrega ensalada cocida de remolacha con zanahoria en reemplazo de cazuela de lentejas. Se evidencia que el contratista utiliza leche azucarada en polvo, para la preparación de colada de plátano con leche, tiempo de comida desayuno, marca MIRAMONTE, el cual es un alimento no permitido, según lo indicado en el oficio emitido por la entidad USPEC, con radicado E-2025-012985 del 05-11-2025. Se evidencia que el contratista no cumple con los gramajes establecidos para el servicio EP tiempo de comida almuerzo menú 1, correspondiente a un parte de 520 PPL, en los componentes tubérculo y ensalada, conforme a lo indicado en el Anexo 4. La interventoría realizó la verificación de 13 muestras aleatorias, evidenciando gramajes inferiores a los establecidos, el contratista implementó una acción correctiva y con el fin de verificar el cumplimiento de los gramajes establecidos, la interventoría efectuó una segunda verificación de 13 muestras aleatorias. Se evidenció cumplimiento del gramaje establecido únicamente en el componente proteína; sin embargo, el componente tubérculo no cumplió en 5 de las 13 muestras evaluadas y el componente ensalada presentó valores inferiores en 10 de las 13 muestras verificadas, el contratista no implementa acción correctiva para el componente tubérculo y ensalada y envía las 520 raciones a EP. Se evidencia durante la evaluación de las características organolépticas del componente tubérculo (papa cocida al vapor) una no conformidad sensorial, ya que el producto presenta características no conformes con los estándares esperados, evidenciándose los siguientes resultados: color (4/10) tonalidad opaca y amarillenta, olor (4/10) ligeramente ácido, sabor (5/10) plano sin perfil característico, textura (4/10) blanda con pérdida de firmeza, consistencia (4/10) desmoronada indicativa de sobre cocción y uniformidad (2/10) no homogénea, papas con cocción excesiva mientras otras se encuentran parcialmente duras) y en ERON CPMSPY POPAYAN con el 81% de cumplimiento (se evidencia uso de pulpa de fruta pasteurizada (pera y durazno) para tiempo de almuerzo y cena, menú 13. Pulpa no permitida, según la OTM se debe implementar pulpa congelada, más no pasteurizada. Se evidencia que el contratista suministra avena con leche en el desayuno menú #7, preparada con leche en polvo azucarada, marca MIRAMONTE, para 21 dietas HIPOPURINICAS y 26 dietas HIPOGLUCIDAS a las cuales se les debe suministrar bebidas con leche descremada y leche entera respectivamente, de acuerdo con el manual de dietas. Se evidencia ensamble y distribución de la bebida, en fondos NO ISOTÉRMICOS (tarros plásticos con tapa) para las dietas de los patios. Se evidencia ensamble y distribución de la sopa (sopa de arroz y sopa de avena) tiempo almuerzo y cena respectivamente, menú 2, en fondos NO ISOTÉRMICOS (tarros plásticos con tapa) para las dietas de los patios). Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en ocho de los nueve establecimientos del grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUMACO con el 91% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el ciclo de menú #2, tiempo de comida desayuno en el componente bebido, se entregó colada de avena en leche en lugar de colada de plátano, no se evidencia notificación del intercambio en sistema K2. Se evidencia que en tiempo de comida desayuno, menú #2, la bebida colada de avena en leche, se suministra en fondos para las 16 dietas, los fondos no son recipientes isotérmicos (jarras plásticas) que garanticen la calidad, inocuidad y temperatura del producto terminado, así mismo, se evidencia que no existe una clara identificación

diferencial a los recipientes que permitan identificar sin confusión a qué tipo de dieta pertenecen y su destino, la verificación se hace teniendo en cuenta las observaciones aprobadas en el oficio E-2025-008918 del 08 de agosto del 2025), ERON EPMSC EL BORDO con el 96% de cumplimiento (se evidencia el suministro de la aromática del desayuno, menú 14, para las 5 dietas, en fondo y en recipiente no isotérmico ni debidamente rotulado con los diferentes tipos de dietas), ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo se mantiene estable, con respecto al periodo de octubre. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en cinco de los nueve establecimientos del grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO con el 100% de cumplimiento, ERON CPAMSPY POPAYAN con el 96% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo para un parte de 2395 PPL establecido según lo estipulado en el anexo 9, anexo 10 y OTM para los auxiliares de proceso, se requieren 3 y en campo solo se evidencia 1) y ERON EPMSC TUQUERRES con el 94% de cumplimiento (se evidencia a 1 manipulador de alimentos (ranchero), laborando con el peto en mal estado). Por otra parte se evidencian establecimiento con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC PASTO (Se evidencia cinco manipuladores de alimentos en el área de producción con peto en mal estado) y ERON EPMSC TUMACO (se evidencia que cuatro manipuladores de alimentos presentan dotación completa en mal estado, con evidente desgaste y deterioro. Adicionalmente, dos manipuladores de alimentos presentan uniforme roto. Se evidencia, además, tres manipuladores sin dotación completa al no contar con peto) con el 88% de cumplimiento, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 85% de cumplimiento (Se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido en la OTM- anexo 9 y estudios previos, para un parte de 331 PPL, se indica que requieren de 5 manipuladoras y solo cuentan con 3 en la planta) y ERON EPMSC IPIALES con el 75% de cumplimiento (se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con calderista responsable de la supervisión, operación y verificación del funcionamiento de las dos calderas instaladas en el servicio. Se evidencia seis manipuladores de alimentos en el área de producción del servicio de alimentación con peto roto y en mal estado).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (95%):

Se evidencia una disminución de un punto porcentual en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (octubre). El porcentaje de cumplimiento se ve principalmente afectado por las desviaciones evidenciadas en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 84% de cumplimiento (se evidencian paredes altas en el área de producción con presencia de hollín y grasa. Asimismo, se identifican deficiencias en la limpieza de los pisos, observándose manchas negras en el área de lavado de papa, en el área de limpieza y desinfección, y en el área de producción. Se evidencia que el techo en el área de producción presenta acumulación de hollín y grasa. Se evidencia que el contratista no garantiza la adecuada limpieza 5 estufas, 2 ollas y 2 pailas, las cuales presentan hollín y se encuentran en el área de producción). Es de resaltar el comportamiento de ocho de los nueve establecimientos del grupo 1, los cuales obtuvieron porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC PASTO con el 93% de cumplimiento (Se evidencia 2 pailas de fritura, en el área de producción con presencia de acumulación de hollín en toda su estructura), ERON EPMSC IPIALES y ERON EPMSC TUMACO con el 97% de cumplimiento (se evidencia que el techo del área de producción presenta acumulación de residuos de grasa) y ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un aumento de cuatro puntos porcentuales alcanzando el 100% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se resalta el comportamiento de los cuatro establecimientos del Grupo 1 verificados; ERON CPAMSPY POPAYAN, CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. Para el periodo de corte informado no se realizaron verificaciones en esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%):

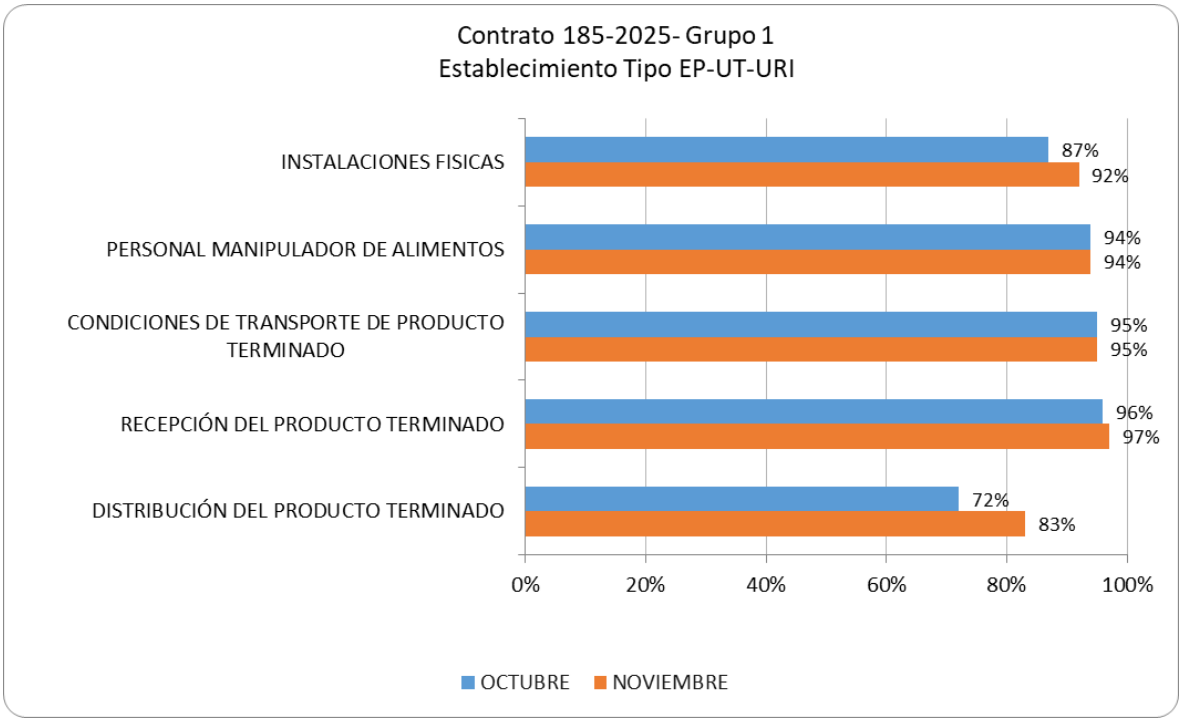
Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de un punto porcentual, respecto al periodo anterior (octubre), resaltando el comportamiento de los nueve establecimientos del grupo 1 al haber obtenido porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CPAMSPY POPAYAN, CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC IPIALES, ERON y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC PASTO (se evidencia que la estufa 6 presenta corrosión en la lámina y la estufa 5 cuenta con parrilla soporte en mal estado), ERON EPMSC TUQUERRES (Se evidencia que el contratista no cumple con el pago de la bonificación de 5 PPL (manipuladores) correspondiente al mes de octubre, dado que no presenta los soportes de pago) con el 96% de cumplimiento y ERON EPMSC TUMACO (se evidencia que el refrigerador dos presenta corrosión en la parte inferior externa, no se evidencia la ejecución de mantenimiento correctivo sobre dicha condición, no se cuenta con registro. Se evidencia que el contratista no se encuentra a paz y salvo con el pago de la bonificación del mes de octubre, para 6 manipuladores y 3 distribuidores que laboran en el servicio de alimentación) y ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia que el contratista no cumple con la toma de muestreos microbiológicos de los productos derivados cárnicos ni verdura cocida, acorde al anexo 6, en última toma de muestreos realizada el 25-09-2025, con frecuencia de cada 4 meses. No se evidencia paz y salvo ni soportes de pago de bonificación ni ARL de 4 PPL, servicios públicos (acueducto, alcantarillado, aseo, energía, alumbrado público) ni proyectos productivos del mes de octubre 2025) con el 92% de cumplimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo se mantiene estable, con respecto al periodo de octubre. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en cinco de los nueve establecimientos del grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista; ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. Por otra parte se tienen porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPAMSPY POPAYAN con el 64% de cumplimiento (se evidencia campana de extracción en el servicio de alimentación sin funcionamiento desde el 29-08-2025), ERON CPMSTUL TULUA (el servicio de alimentación no cuenta con extractores de aire, para prevenir condensación y flujo de calor en el servicio) y ERON EPMSC EL BORDO (no se evidencia alcohol antiséptico x 275mL ni yodopovina (jabón quirúrgico) 120mL, de igual manera en el formato de inspección mensual, se observa que estos elementos no se encuentran en el botiquín tipo A, como lo establece el anexo 14, manual de seguridad y salud en el trabajo. No se evidencia extractor de aire en el área de producción, ya que fue retirado del servicio el día 23-08-2025, debido a que dejo de funcionar. Lo que ocasiona que la ventilación del área no sea adecuada, generando condensación del aire) con el 80% de cumplimiento. Finalmente, ERON DE POPAYAN y con el 75% de cumplimiento, por evidencia de extractores de aire sin funcionamiento o ausencia de los mismos en los servicios de alimentación.

2.2.1.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT SERVIR USPEC del Grupo 1, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 94% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (92%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (octubre), se evidencia un aumento de cinco puntos porcentuales en esta categoría. Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6, EP ARCELETAS URI, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TAMBO, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO. Por otra parte, se tiene que en EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 se obtuvo un porcentaje de cumplimiento de 0% (se evidencia que el producto terminado se coloca en contacto con el piso, para las bebidas y una parte de las bandejas. Se evidencia el uso de 3 canastillas con presencia de suciedad, en el almacenamiento temporal dentro de la EP) en la categoría tipificado como incumplimiento de las obligaciones del

contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC y finalmente en EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE y EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR no se realizó verificación de las variables de esta categoría.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantiene estable respecto al periodo anterior (octubre). Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6, EP ARCELETAS URI, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO. Por otra parte, se tiene que en EP ESTACION DE POLICIA TAMBO se obtuvo un porcentaje de cumplimiento de 0% (se evidencia que el manipulador Evaristo Urrea, quien transporta y entrega los alimentos a la EP, no hace uso de dotación acorde con la normatividad vigente, no cuenta con dotación de color claro, tapabocas, gorro ni guantes y no cuenta con certificado médico ni certificado de manipulación en BPM) en la categoría tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (95%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantiene estable respecto al periodo anterior (octubre). Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6, EP ARCELETAS URI, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO. Por otra parte, se tiene que en EP ESTACION DE POLICIA TAMBO se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 20% (vehículo motocicleta de placa GHC 01E que transporta los alimentos a la EP, no cuenta con CHS, SOAT ni revisión tecnomecánica, no lleva leyenda "Transporte de alimentos", no se evidencia planilla de registro de temperatura de los alimentos, además no se evidencia el termómetro de punzón, cuyo fin es garantizar el control adecuado de las condiciones térmicas durante el transporte de los alimentos y no se evidencia plan de rutas con placa del vehículo motocicleta GHC 01E, ni rango de horarios durante el tiempo de servicio) en la categoría tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (octubre), se evidencia un aumento de un punto porcentual en esta categoría. Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6, EP ARCELETAS URI, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, en la misma tipificación de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se tiene UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA" (se evidencia que el contratista no cumple con el ciclo de menú para estaciones de policía, ya que se evidencia que se entregó arroz blanco por arroz con zanahoria, intercambio que no se encuentra notificado en el sistema k2) con el 94% de cumplimiento y EP

ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE (se evidencia que el contratista no cumple con el ciclo de menú 1, tiempo de comida almuerzo, para el componente energético se entregó papa común cocida en lugar de papa criolla y en el componente regulador se entregó ensalada de cebolla y zanahoria cocida en lugar de lentejas, no se notificó en sistema K2. Se evidencia un paquete de pan mantequilla del proveedor INDUNAR, con lote 008-29102025 y fecha de vencimiento 08-11-2025, presenta contaminación física (pelos), afectando la inocuidad del alimento) con el 90% de cumplimiento. Cerrando la categoría con porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se tiene la EP ESTACION DE POLICIA TAMBO con el 70% de cumplimiento (no se cuenta con soporte documental de que el ciclo de menú aprobado se encuentre socializado y/o informado a los responsables de la EP Tambo, el contratista no cumple con el menú aprobado para EP, intercambios no notificados. El contratista no cumple con las especificaciones técnicas del componente verdura cocida como lo establece la OTM para el suministro en EP, para el almuerzo menú 11 se entrega ensalada fresca de repollo, zanahoria y pepino, para el parte de 2PPL.)

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (83%):

Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría presenta para el presente periodo presenta un aumento de once puntos porcentuales respecto al mes de octubre. Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6, EP ARCELETAS URI, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO. Con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se tiene: EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA (se evidencia que el contratista suministra todos los componentes de la cena y refrigerio nocturno, menú 9 (cereal, proteico, energético, regulador, panificado y bebidas), en fondo para la EP, no son entregados de forma individual previamente ensamblados como lo establece la OTM) con el 67% de cumplimiento y EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE (se evidencia que el contratista entrega la bebida del tiempo de comida almuerzo, en bolsas plásticas con válvula de capacidad 5 litros. El contratista no presenta oficio para la revisión y aprobación por parte de la entidad) con el 75% de cumplimiento. Ahora bien, con porcentajes tipificados como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se tiene: EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO (el operador aún no cuenta con la aprobación del protocolo de limpieza y desinfección para las fiambreras) y EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 (se evidencia que el contratista entrega el componente, bebida, en bolsas plásticas con válvula de capacidad 5 litros. El contratista no presenta oficio para la revisión y aprobación por parte de la entidad) con el 50% de cumplimiento y EP ESTACION DE POLICIA TAMBO (se evidencia la entrega de la bebida, en recipiente plástico reutilizado, no adecuado, lo que no garantiza la inocuidad del alimento. No se evidencia la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos (cuchara y vaso)) con 0% de cumplimiento.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 2 Regional Occidente, operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO con número de contrato 186-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC CALI	03/07/2025	Favorable	92%	Cuatro meses	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia deficiencias locativas en pisos, muros y techos en área de proceso. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica del 25-11-25, se permite evidenciar pisos con grietas en toda el área de proceso caliente, se evidencia bodega de tubérculos (papa y plátano) con presencia de hongo y humedad. El contratista realizo el cambio en su totalidad del techo del área de proceso caliente. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian deficiencias higiénicas locativas en techo (Falta de cielo falso en área de procesos y condensación de calor). **Seguimiento:** En visita interventoría técnica del 25-11-25, se permite evidenciar que el contratista realizó el cambio en su totalidad de techo del área de proceso caliente y cuenta con dos extractores de aire. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia uniones en láminas no adecuadas que pueden permitir el ingreso de plagas con formación de criaderos en área de almacenamiento. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica del 25-11-25, se permite evidenciar que el contratista realizó adecuación de una parte de lámina en el área de almacenamiento de frutas y verduras. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia agua estancada en área de procesos y almacenamiento por piso desgastado **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 25-11-2025, se permite evidenciar piso deteriorados en área de proceso caliente, pisos área de porcionado de carne y área de preliminado de verduras, se evidencia área donde están las estufas con estancamiento de agua.
EPMSC SEVILLA	15/08/2025	Favorable	98%	Tres meses	**Hallazgo 1.2:** Algunas paredes de bodega no son lisas, con rugosidades.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita de interventoría técnica de fecha 18-11-2025, se evidencian paredes rugosas en la parte superior de la bodega de almacenamiento de abarrotes. **Hallazgo 1.3:** Techos no lisos, difíciles limpiezas irregulares **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 18-11-2025 se evidencia todo el techo del servicio de alimentos en tejas metálicas con oxido y presencia de hongo por humedad.
EPMSC CAICEDONIA	15/8/2025	Favorable	98%	Tres meses	**Hallazgo 1.2:** Pisos con porosidades, paredes con humedad área de bodega. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 27-11-2025 se evidencian pisos con rugosidades y pared con humedad en área de bodega. **Hallazgo 1.3:** Techo en perlite rugoso no sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 27-11-2025 se evidencia techo en perlite rugoso no sanitario en área de jugos y de almacenamiento de frio.
EPMSC BOLIVAR	28/7/2025	Favorable	100%	Cuatro meses	Sin observaciones
EPMSC LA UNION	10/6/2025	Favorable	97%	Cinco meses	**Hallazgo 1.1:** área del establecimiento es pequeño, no hay separación de área (preparación de alimentos). **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 25-11-2025, se evidencia que el servicio de alimentación funciona en un espacio pequeño, ajustado a las necesidades, no cuenta con clara separación física entre áreas de producción y ensamble. **Hallazgo 4.4:** Algunos productos en el área de almacenamiento de productos no perecederos, no están separados de la pared. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 25-11-2025, se evidencia que los productos almacenados sobre estantería en área de almacenamiento de no perecederos se encuentran sin distancia mínima con respecto de la pared. Se presenta imitación de espacios por infraestructura.
CPAMS EJECA	22/07/2025	Favorable	100%	Cuatro meses	**Sin observaciones**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC BUGA	25/11/2025	Desfavorable	48%	Cinco días	**Hallazgo 1.1:** La base en ladrillo de la pared al lado de la salida de la sala de proceso se encuentra agrietada favoreciendo el anidamiento de plagas. El piso de área de lavado de menaje facilita la acumulación de agua y material orgánico. **Seguimiento:** En visita se interventoría técnica del 26/11/2025 se evidencia que el contratista se encuentra en arreglos locativos **Hallazgo 1.2:** En la sala de procesos se observan paredes con desprendimiento de pintura, grietas que facilitan la presencia de plagas. **Seguimiento:** En visita se interventoría técnica del 26/11/2025 se evidencia que el contratista se encuentra en arreglos locativos **Hallazgo 2.1.** Los cuartos fríos 1 y 2, presentan deterioro en la infraestructura de sus pisos, Las temperaturas de operación observadas durante la inspección en el equipo de medición del cuarto frío 2 fue de 13.5 °C, el cual almacena carne, pescado y pollo. En el cuarto de carnes no se observan acciones de mantenimiento, así mismo se observa proceso de condensación de cuarto frio. **Seguimiento:** En visita se interventoría técnica del 26/11/2025 se evidencia que el contratista se realiza gestión para mejoras en cuartos fríos. **Hallazgo 3.3:** Se evidencia manipuladores portando mal el tapabocas usándolo por debajo de la nariz, durante la inspección se observó que el chef ingreso al área de proceso sin portar tapabocas y cofia. En el área de pre eliminado se observó canastilla en una de las mesas, almacenamiento de objetos de uso personal tales como: bolso, guantes, termo. También se evidencia un radio colgado de la pared del área de pre eliminado y otro ubicado en el área de proceso. En el cuarto de dieta se observaron objetos de uso personal encima del mesón. **Seguimiento:** En visita se interventoría técnica del 26/11/2025 se evidencia que el contratista se encuentra realizando acciones de mejora **Hallazgo 3.4.** No fue presentada la hoja de vida del capacitador, para determinar su idoneidad técnica y científica. Se observa

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					en el personal de la entidad que se desconocen las actuaciones a realizar frente a riesgos asociados al consumo de alimentos y bebidas, como en el caso de la presencia de una carne en descomposición la cual iba a ser entregada a los manipuladores según lo referido por quien atiende la visita. **Hallazgo 4.1.** No se observa el control de temperatura de las carnes al ingreso del proceso y en el control de recepción de materia prima de 18-09-2025, presentando por el vigilado, no se logró evidenciar los criterios de aceptación y rechazo de 598 Kg de cerdo lote 499, FV:30-10-2025. No se puedo establecer con certeza la trazabilidad de carne de pollo, cerdo y pescado debido que en sala de procesos estas materias primas perdieron su cadena de frio y su vida útil sin que se aplicaran las medidas de control a esta etapa del proceso. **Hallazgo 4.2:** Se observó una canastilla que contenía 3.1 kg de tilapia, 3,2 kg de carne de cerdo y 0.55 kg de pollo, los cuales se contaminaron con descomposición de estas materias primas, debido al almacenamiento inadecuado que causo contaminación cruzada. **Hallazgo 4.3:** Cuenta con registros de temperatura de producción (Fruver, proteicos), pero no se visibiliza el correcto manejo de las temperaturas en los cuartos fríos. **Hallazgo 4.4.** En el área de almacenamiento de las materias primas que requieren refrigeración, las pilas se encuentran conta la pared, no facilita la observación que permita minimizar la presencia de plagas. En el cuarto donde se almacenan los congeladores, se puede evidenciar presencia de excretas de roedores. **Hallazgo 5.1:** Presentan certificado de lavado de tanques de almacenamiento de agua por parte de la empresa fumigaciones ABC del 27 – mayo -2025 declarando lavado de dos tanques subterráneos con aplicación de un desinfectante de marca TIMSON del cual no se presentó la ficha técnica. **Hallazgo 5.2:** Se observan en las áreas de dieta y servido, que el tubo del desagüe

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					presenta fuga y no esté acoplado adecuadamente. **Hallazgo 5.4:** En el área de dieta, servido y lavado se observa presencia activa de blatella germánica (cucaracha alemana). En la unión de paredes con cielo raso en las áreas de dieta y servido y en el área de lavado se observaron en la unión del cielo raso con paredes y tubería eléctrica. Presencia de excretas de roedor en el área de congeladores que por su forma y tamaño sugiere la especie de ratón doméstico. **Hallazgo 5.5:** Se observa suciedad y acumulación de grasa en lucetas cercanas al techo, extractores, cables eléctricos de las lámparas, guayas que sostienen la campana extractora, las protecciones de las lámparas se les observa insectos muertos y suciedad en el cuarto de tubérculos se observan telarañas y arañas en el techo. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 26/11/2025 se evidencia que las áreas de dieta, servido de Estaciones de Policía y lavado con presencia de cucaracha alemana entre unión pared – techo y excreta de roedor, estas fueron selladas, sin embargo, el contratista se encuentra en arreglos locativos, realiza gestión para reforzar fumigación y mantenimiento en cuarto frio - refrigeración # 2, con el fin de subsanar lo evidenciado por la Autoridad Sanitaria y solicitar nuevamente la visita. Es de mencionar que el contratista reubico el área ensamble de dietas y servido de Estaciones de Policía sobre el pasillo entre área producción y oficina.
PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	16/09/2025	Favorable con requerimiento	85%	Dos meses	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro en paredes en las diferentes áreas, producción y almacenamiento, las uniones entre piso- pared no son redondeadas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 26-11-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció pared con grieta en área de producción (donde está ubicada unidad de frio en desuso). La pared del área de almacenamiento se encuentra en buen estado. El contratista ha realizado adecuación de uniones piso – pared. **Hallazgo 1.3:** Diferentes áreas con techo de no fácil limpieza y desinfección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Algunas luminarias sin protección. Puertas y ventanas con mallas deterioradas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 26-11-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidencia en área de almacenamiento de abarrotes y frutas y verduras, techo alto y estructuras de madera en el mismo, lo que dificulta los procesos de limpieza. Se evidencian puertas y ventana con mallas en buen estado. Así mismo se evidencian luminarias con protección. **Hallazgo 2.1:** Ollas deterioradas **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 26-11-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenciaron ollas con asas y en buen estado. **Hallazgo 4.4:** No se evidencia separación física del área de almacenamiento de materia prima, empaques y productos químicos. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 26-11-2025 a la planta externa obligatoria G02, no se evidenció separación física entre el área de almacenamiento de materias primas y el área de almacenamiento de empaques desechables. Con respecto al área de insumos químicos se encuentra en un espacio delimitado. **Hallazgo 5.1:** Tanque de almacenamiento no está ubicado en un área independiente. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 26-11-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció tanque de almacenamiento ubicado en el área de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas. **Hallazgo 5.2:** Sifón del área de lavado dañado. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 26-11-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció sifón del área de lavado en buen estado. **Hallazgo 5.3:** No se destina área técnica para almacenamiento transitorio de residuos sólidos. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 26-11-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció área

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					para almacenamiento transitorio de residuos sólidos.

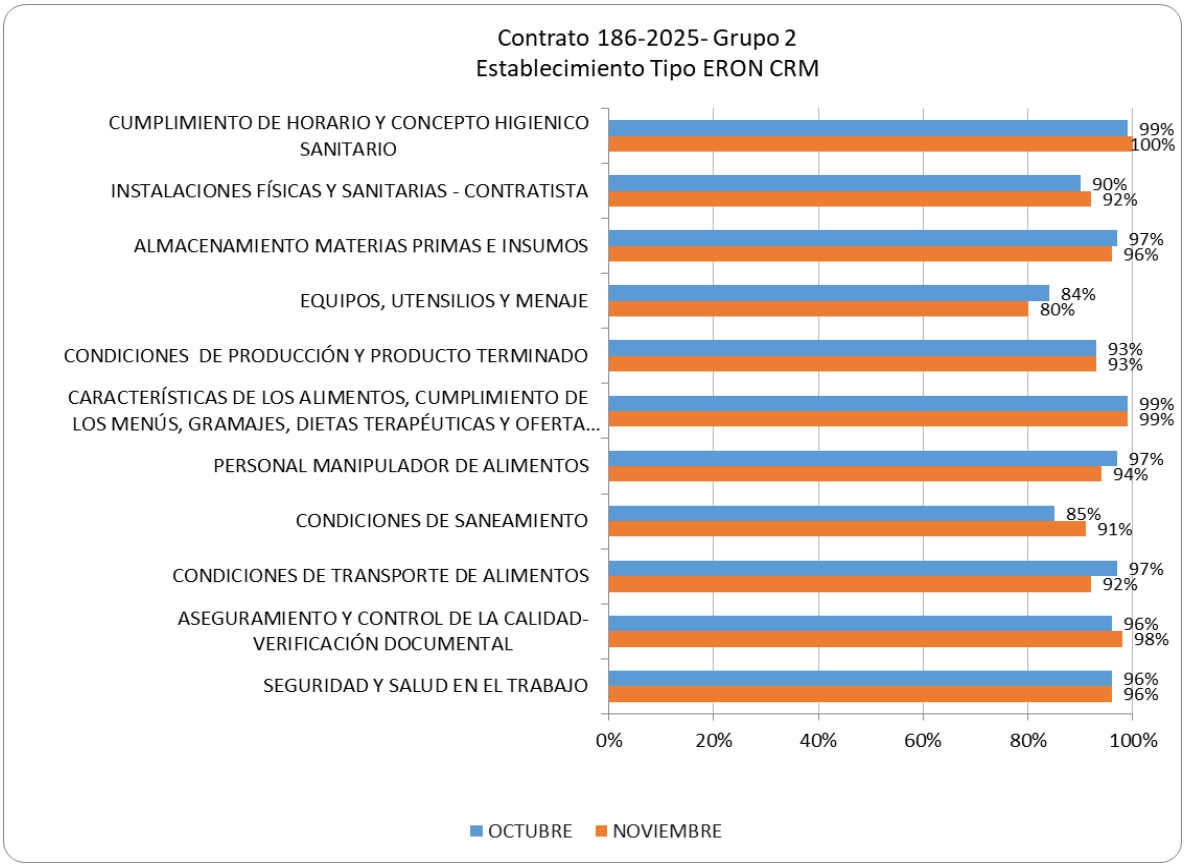
Durante el periodo evaluado se revisaron ocho establecimientos, de los cuales seis obtuvieron concepto sanitario Favorable. La Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda recibió concepto Favorable con Requerimiento, mientras que el EPMSC Buga obtuvo concepto Desfavorable.

En noviembre, durante la visita de inspección, vigilancia y control sanitario realizada por el ente territorial de salud al EPMSC Buga (25/11/2025), se emitió un concepto Desfavorable con Medida Sanitaria de Seguridad "SUSPENSIÓN PARCIAL DE TRABAJOS EN LAS ÁREAS DE DIETAS, SERVIDO, LAVADO Y CUARTO FRIO No. 2", con acta No. 001913, por lo cual la interventoría emite requerimiento al contratista mediante oficio **CRF-2607-2025** con la solicitud del plan de mejora, de acuerdo con lo establecido en la OTM.

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

2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO del Grupo 2, en las evaluaciones de la 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 2, para el período de noviembre 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 94% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumento un punto porcentual en su calificación respecto al periodo anterior. Se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables correspondientes a esta categoría en los establecimientos del grupo 2, evidenciando un cumplimento integral y exhaustivo con los horarios de atención establecidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (Desayuno, Almuerzo y Cena – Refrigerio Nocturno), así como contar con conceptos higiénico sanitarios emitidos por los correspondientes entes de control

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (92%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un aumento de tres puntos porcentuales respecto al mes anterior. Los establecimientos EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión alcanzaron un 100% de cumplimiento, garantizando una infraestructura adecuada (pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, iluminación y redes sanitarias) y minimizando el riesgo de contaminación cruzada. Les siguen el EPMSC Cali y la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, ambos con un 94% de cumplimiento; en el primero se evidencia acumulación de basura en áreas aledañas al servicio de alimentación, mientras que en la Planta G02 – Alameda se identificó una pared con grieta en el área de producción. El EPMSC Buga alcanzó un 89% de cumplimiento, presentando deficiencias locativas en paredes. Con un 88% de cumplimiento se encuentran el CRM EJECA, que presenta ausencia de mantenimiento correctivo menor en paredes y techo, y el EPMSC Sevilla, donde se evidencia desgaste en pisos y techos, además de la inadecuada ubicación del área destinada a la limpieza y desinfección de utensilios y menaje, situada dentro del patio sin separación física de las actividades diarias de la PPL. Finalmente, el EPMSC Caicedonia presenta deterioro de pintura en pisos y ventana.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (96%): Se observa en esta categoría una disminución de un punto porcentual respecto al mes de octubre. El menor porcentaje corresponde a la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, con un 89% de cumplimiento, donde se identifican afectaciones por la adquisición de alimentos no correspondientes a los proveedores ofertados (huevos marca comercial Nutrihuevo AG), almacenamiento de materia prima en canastillas con deficiencias de higiene y, en el área de almacenamiento, la presencia de pulpa de uva (alimento contemplado en la OTM y en el Anexo 4 N-N010 "Preparaciones Prohibidas"). Le sigue el EPMSC Bolívar, con un 90% de cumplimiento, que presenta afectación por la adquisición de alimentos no correspondientes a los proveedores ofertados (carne de res marca comercial MERCANTIL SAS y CARNES HB 19 SAS) e incumplimiento en el etiquetado y rotulado de los alimentos (carne de res). Con un 95% de cumplimiento se encuentran el EPMSC Cali, que presenta afectaciones por adquisición de alimentos no correspondientes a los proveedores ofertados (chorizo mixto de pollo y cerdo sabor Santarrosano marca comercial Cerbony SAS), incumplimiento en etiquetado y rotulado (carne de res y chorizo), almacenamiento de materia prima en canastillas con deficiencias de higiene y presencia de pulpa de uva; y el EPMSC La Unión, que reporta afectaciones asociadas a la adquisición de alimentos no correspondientes a los proveedores ofertados (arroz Blanquita y garbanzo Diana). Finalmente, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla alcanzaron un 100% de cumplimiento, garantizando un correcto manejo de las materias primas, preservando la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos dentro del servicio de alimentación, evitando el deterioro de insumos y asegurando el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (80%): Se observa en esta categoría una disminución de cuatro puntos porcentuales respecto al mes de octubre. El EPMSC Buga, con un 46% de cumplimiento, presenta una afectación significativa debido a la falta de equipos mínimos requeridos y a la no inclusión de todas las alternativas de sustitución en el oficio de aprobación por parte de la entidad; adicionalmente, se identifican menaje y equipos en mal estado, así como el incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores de alimentos por ausencia de puertas o sistemas de cierre. La Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, con un 62% de cumplimiento, no cuenta con los equipos mínimos requeridos ni con oficio de aprobación ante la entidad competente para estrategias de reemplazo, además de presentar fallas en equipos y menaje, además de no disponer del kit completo de equipos de medición (falta una gramera). El EPMSC Cali, con un 83% de cumplimiento, evidencia hallazgos relacionados con el mal estado de equipos, así como el incumplimiento de las características técnicas exigidas para los carros transportadores de alimentos por falta de puertas o sistemas de cierre. Los establecimientos EPMSC Sevilla, con un 94%, y EPMSC Caicedonia, con un 94%, presentan afectaciones por el incumplimiento de las características técnicas exigidas para los carros transportadores de alimentos, específicamente por la ausencia de puertas o sistemas de cierre. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión alcanzaron un 100% de cumplimiento, disponiendo de la cantidad suficiente de equipos en condiciones óptimas de funcionamiento, lo que garantiza la continuidad, eficiencia y calidad en la prestación del servicio de alimentación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%): Durante el periodo evaluado, esta categoría mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla, con un 100% de cumplimiento, evidenciaron la correcta ejecución de los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, minimizando el riesgo de contaminación cruzada, aplicando adecuadamente los protocolos de limpieza y desinfección de frutas y verduras y utilizando utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los componentes suministrados. Le sigue la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, con un 94% de cumplimiento, donde se presenta afectación por incumplimiento del protocolo de toma de contramuestras establecido en la OTM y por servir el producto terminado (queso campesino —alimento refrigerado—) a una temperatura inferior a la indicada (no mayor a 4°C +/- 2°C). Finalmente, el EPMSC Buga y el EPMSC Cali, ambos con un 89%, presentaron afectaciones debido a la omisión en el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos en fondos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría mantuvo su calificación respecto al periodo anterior. Los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión, EPMSC Sevilla y la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda alcanzaron un 100% de cumplimiento, dando cumplimiento pleno a los requisitos establecidos para garantizar alimentos organolépticamente agradables, con el gramaje indicado y en atención a las prescripciones dietarías de la PPL, conforme a lo estipulado en la OTM. Con un 98% de cumplimiento se ubicó el EPMSC Cali, donde se evidenció que el contratista suministra embutido (chorizo) durante el tiempo de comida del almuerzo como intercambio del componente proteico, sin el soporte de aprobación por parte de la entidad y/o la interventoría. Además, no se lleva el registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas. Finalmente, el CRM EJECA, con un 93%, presentó afectación por no contar con el acta de socialización completa de la actualización del ciclo de menú, de acuerdo con lo establecido en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): Durante el periodo evaluado se evidenció una disminución de tres puntos porcentuales en esta categoría respecto al mes de octubre. El menor cumplimiento se registró en el EPMSC Buga, con un 79%, donde se presentaron incumplimientos relacionados con la ausencia del profesional en nutrición y la frecuencia de visitas del supervisor de calidad y estacones de policía. Adicionalmente, se evidenció el uso de dotación en mal estado (botas y petos) por parte de los manipuladores. Con un 89% de cumplimiento se ubicó el CRM EJECA, donde se evidenció el incumplimiento del personal mínimo requerido, presentando ausencia de un manipulador de alimentos y de un auxiliar administrativo. El EPMSC Cali, con un 95%, presentó incumplimiento en el personal mínimo requerido debido

a la ausencia de un manipulador de alimentos, además del uso de dotación en mal estado (peto) por parte de los manipuladores. La Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, con un 96%, presentó afectación por la ausencia del profesional en nutrición dentro del personal mínimo requerido. Finalmente, los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron un 100% de cumplimiento en las variables evaluadas, destacándose por el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos, la entrega de dotación adecuada a visitantes, el uso de uniforme completo y en buen estado, la aplicación de correctos hábitos de higiene personal y lavado de manos, así como la disponibilidad de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes o en proceso de gestión.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un aumento de seis puntos porcentuales respecto al mes anterior. Los establecimientos EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión alcanzaron el 100% de cumplimiento, destacándose por implementar procedimientos que garantizan condiciones sanitarias adecuadas, prevenir la contaminación cruzada y asegurar el desarrollo secuencial de las actividades desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado. Las áreas se encuentran debidamente señalizadas y se garantiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje asignado a la PPL. Además, se realiza la entrega mensual del kit de limpieza con su respectiva acta de soporte, se asegura el suministro de agua potable o se implementa un plan de acción para garantizarla, y se ejecuta el control de plagas conforme a la normativa sanitaria vigente, con respaldo documental y sin evidencia de presencia de vectores. Con un 94% de cumplimiento se ubicó el CRM EJECA, donde se evidenciaron falencias en la limpieza y desinfección de techos. El EPMSC Caicedonia y el EPMSC Sevilla, ambos con un 93%, presentaron afectaciones: Caicedonia por contar con kit de cloro vencido y Sevilla por presentar deficiencias en la limpieza y desinfección de techos. La Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, con un 89%, presentó deficiencias en la limpieza y desinfección de paredes, techos y utensilios. El EPMSC Buga, con un 88%, reportó obstrucción en el sistema de evacuación de aguas residuales, además de deficiencias en la limpieza y desinfección de techos y menaje. Finalmente, el menor porcentaje de cumplimiento se registró en el EPMSC Cali, con un 87%, donde se identificaron múltiples afectaciones relacionadas con deficiencias en la limpieza y desinfección de barreras de protección, techos, equipos y utensilios; uso de jabón líquido con fragancia en instalaciones sanitarias; y la falta de gestión para garantizar el mantenimiento y limpieza de la trampa de grasa subterránea.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (92%): En esta categoría se evidenció una disminución de cinco puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al periodo anterior. El menor porcentaje de cumplimiento se registró en el EPMSC Buga, con un 90%, donde el vehículo transportador de bebidas UHT no llevaba en su exterior, de forma clara y visible, la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”. Con un 90% de cumplimiento también se encuentra el EPMSC Cali, que presentó afectaciones por la ausencia de la documentación requerida para el vehículo transportador de alimentos (huevo) y para el manipulador de alimentos, además de la falta de estibas en el vehículo y de la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”. La Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, con un 95%, presentó afectación debido a que el manipulador de alimentos del vehículo transportador (Fruver) no presentó el certificado de manipulación de alimentos. El CRM EJECA, con un 100% de cumplimiento, evidenció que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos. Asimismo, los vehículos destinados al transporte de alimentos, tanto internos como externos (exceptuando motocicletas), se encuentran debidamente identificados con la leyenda visible “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”, cumpliendo con los requisitos exigidos. Finalmente, en los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla no se evidenció transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas durante las verificaciones; por este motivo, la categoría se calificó como No Observado.

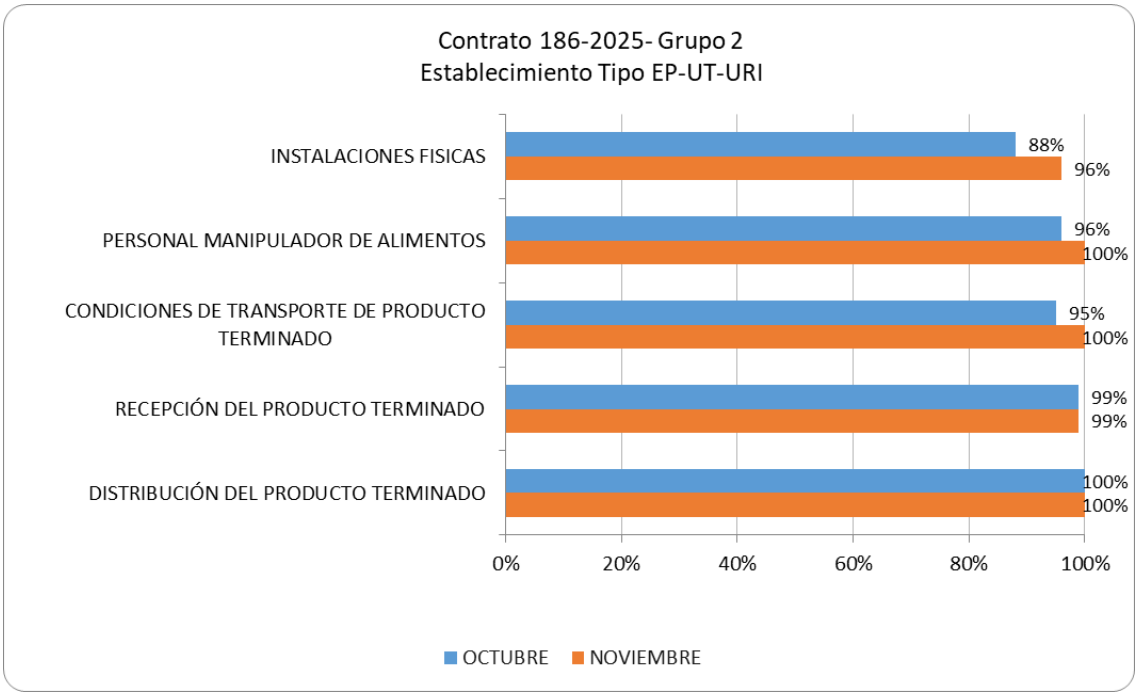
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de dos puntos porcentuales respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Sevilla y la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda alcanzaron el 100% de cumplimiento, garantizando la implementación de formatos estandarizados de producción, la aplicación de criterios de aceptación y rechazo de materias primas y el desarrollo de capacitaciones conforme a la Resolución 2674 de 2013, sin reportarse brotes de ETA. En segundo lugar, el EPMSC Buga obtuvo un 97% de cumplimiento, presentando afectación por no llevar el registro de verificación semanal de los equipos de medición (termómetro), seguido del EPMSC Cali, también con un 97%, afectado por la presencia de oxidación en carros transportadores. Posteriormente, el EPMSC

Caicedonia registró un 96% de cumplimiento, con afectación por la presencia de oxidación en un carro transportador, mientras que el EPMSC Bolívar, con el mismo porcentaje, presentó afectación por la ausencia de paz y salvo correspondiente al mes de octubre de 2025.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%): En esta categoría se evidencia que el contratista mantiene su calificación respecto al mes de octubre. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron un 100% de cumplimiento, destacándose por contar con registros actualizados de capacitaciones en SST dirigidas a trabajadores y PPL, actas y evaluaciones; botiquín dotado según su clasificación (Tipo A o B); extintores señalizados, visibles y en óptimas condiciones; entrega y uso adecuado de EPP por parte del personal manipulador de alimentos; y sistemas de ventilación adecuados mediante campanas y extractores en funcionamiento. La variable presenta afectación debido a que en la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda (71%), se evidenció que los extractores de aire están mal ubicados, lo que genera baja eficiencia, acumulación de humedad y ventilación ineficaz.

2.2.2.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO del Grupo 2, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 2, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 99% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (96%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidencia un aumento de ocho puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Calcedonia, Desepaz, El Diamante, Dagua, Flora, Floresta, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado, Yumbo. No obstante, el porcentaje general se ve afectado por las estaciones Buga CAI Divino Niño y San Francisco, cada una con un cumplimiento del 50%, debido a que durante el almacenamiento temporal no se garantizan condiciones higiénicas adecuadas del producto terminado, específicamente en relación con las superficies de contacto. A pesar de lo anterior, se destacan aspectos positivos, como el buen estado y la limpieza de las canastillas y/o estibas utilizadas durante el almacenamiento temporal

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció un incremento de dos puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al mes anterior. Todas las estaciones del grupo alcanzaron un 100% de cumplimiento, demostrando la adecuada implementación de los requisitos establecidos en materia de higiene, documentación y manejo de alimentos. Asimismo, se destaca que el personal manipulador de alimentos cumple con la tenencia del certificado

médico vigente (apto para manipular alimentos) y del certificado de manipulación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció un incremento de cinco puntos porcentuales respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en todas las estaciones del grupo, garantizando condiciones óptimas en el transporte del producto terminado. Entre los aspectos positivos observados se encuentran la adecuada identificación externa de los vehículos transportadores con la leyenda visible "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", su buen estado físico e higiénico, y el uso de recipientes y canastillas de material apropiado que evitan el contacto directo de los alimentos con el piso del vehículo. Asimismo, se verificó que las condiciones de almacenamiento durante el transporte previenen daños mecánicos en los empaques y contribuyen a mantener la calidad e inocuidad de los alimentos, en cumplimiento con lo establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció que el contratista mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Calcedonia, Desepaz, El Diamante, Dagua, Flora, Floresta, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, Los Mangos, López, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado, Yumbo. Sin embargo, el porcentaje general se ve afectado por las estaciones Buga CAI Divino Niño (90%) y Limonar (99), donde se evidenciaron intercambios de componentes del menú sin notificación previa en el sistema; Mariano (99%) el ciclo de menús o sus actualizaciones no se encuentran socializado y/o informado a los responsables de la Estación De Policía y Meléndez (99%) el contratista no cumple con el horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM. Pese a lo anterior, se resaltan aspectos positivos relacionados con la prestación del servicio, tales como el suministro de la totalidad de los componentes del menú, cumpliendo con los gramajes establecidos, las especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC y lo dispuesto en la OTM. Los alimentos entregados se encuentran libres de contaminación, y en los casos en que aplica, los empaques primarios cumplen con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado. La bebida suministrada cumple con las características y rotación establecidas, y el menú verificado presenta calidad organoléptica adecuada.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista mantuvo su calificación con respecto al mes anterior (octubre). 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

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 3 Regional Occidente, operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con número de contrato 187-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COJAM JAMUNDI BLOQUE 1	9/1/2025	Favorable	92%	Diez meses.	**Hallazgo 1.2:** Pared deteriorada. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 01-12-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencian paredes en el servicio de alimentación en buen estado. **Hallazgo 1.4:** Lavamanos sin desagüe (instalación sanitaria). **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 01-12-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencia lavamanos con desagües y en correcto funcionamiento. **Hallazgo 2.1:** Utensilio con cabo de madera. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 01-12-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencian utensilios y menaje de materiales inertes, resistentes a la corrosión y sin materiales desprendibles. Se evidencian utensilios sin cabo de madera en buen estado y libres de deterioro. **Hallazgo 5.1:** Suministro de agua con cloro residual de 0.3. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 01-12-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencia, que el contratista garantiza el suministro de agua potable en el servicio de alimentación. Así mismo realiza diariamente los análisis de pH y cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación y cuenta con registros actualizados.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.3: No realizan separación en la fuente los segregadores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 01-12-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencia, una adecuada separación de los residuos según su tipo orgánico y no reciclables directamente en el lugar donde se generan.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 3	19/6/2024	Desfavorable	55,5%	No aplica	No se está llevando a cabo producción en el Bloque 3, toda vez que, a partir del 17 de agosto de 2024, la producción se trasladó al Rancho del Bloque 1, para realizar mantenimientos de infraestructura al rancho del Bloque 3.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 4	30/5/2025	Favorable con requerimientos	85%	Seis meses	**Hallazgo 1.2:** Las rejillas no abarcan el 100% de los desagües. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 29-11-2025 al servicio de alimentación del Bloque 4, se evidencia que en el área de producción y preliminado, las rejillas no cubren totalmente el sistema de evacuación de aguas residuales (desagües). **Hallazgo 5.3:** Sin recipientes para la disposición final. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 29-11-2025 al servicio de alimentación del Bloque 4, se evidencia que el contratista cuenta con recipientes para la disposición final de los residuos sólidos en el servicio de alimentación. **Hallazgo 5.4:** Malla no completa para control de roedores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 29-11-2025 al servicio de alimentación del Bloque 4, se evidencia ausencia de angeo en una de las puertas de almacenamiento de fruver y angeo desprendido, en una segunda puerta de la misma área, lo que favorece la entrada de insectos voladores y otros animales.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SILVIA	8/1/2025	Favorable	100%	Diez meses	Ninguna
EPMSC BUENAVENTURA	22/11/2024	Favorable	100%	Un año	Ninguna
EPMSC PUERTO TEJADA	24/9/2025	Favorable	94,50%	Dos meses.	**Hallazgo 1.1:** El diseño de la infraestructura no cuenta con un proceso secuencial de sus áreas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que únicamente se cuenta con una puerta de acceso y, por tanto, la puerta para el ingreso de materia prima es la misma para la salida de producto terminado ensamblado en fiambreras, así mismo, debido a las limitaciones de espacio, el proceso no tiene secuencia lógica. **Hallazgo 1.4:** Compartido con el establecimiento **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que las instalaciones sanitarias no son propias y a su vez son compartidas con el establecimiento. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian ollas y equipos de refrigeración con deterioro. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencian dos congeladores sin manijas para facilitar cierre y apertura (en el espacio donde estaban las manijas quedaron las perforaciones). Así mismo, **se** evidencian ollas en buen estado.
PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO	19/03/2025	Favorable	91,50%	Ocho meses.	**Hallazgo 1.2:** Se evidencian paredes con desprendimiento y pisos con cerámicas astilladas y desgastes. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencian pisos con baldosas partidas, astilladas y/o agrietadas en las siguientes áreas: producción, bodega de fruver, lavado de menaje, equipos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de enfriamiento (refrigeradores y congeladores) y almacenamiento de menaje. Con respecto a las paredes del servicio de alimentación, éstas se encuentran en buen estado. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian humedades en unas partes del techo. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia techo de cada una de las áreas en buen estado y sin presencia de humedad. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia humedad en la pared del servicio sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia pared del servicio sanitario en buen estado y sin presencia de humedad. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian dos congeladores en regular estado, oxido en las tapas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencian congeladores en buen estado, sin presencia de óxido en las tapas. **Hallazgo 5.3:** Se evidencia área para almacenamiento de residuos en lona verde - material no sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia el área de almacenamiento de residuos sólidos cubierta mediante lona verde de material no sanitario.
EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	-	-	-	NA	No se cuenta con concepto sanitario, toda vez que el servicio de alimentación ubicado en el establecimiento penitenciario se encuentra fuera de funcionamiento desde el año 2018.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC CARTAGO	5/11/2025	Favorable con requerimientos	88%	Veinticinco días.	**Hallazgo 1.1:** Diseño del área de almacenamiento de productos secos y áreas de preparación y servido facilita el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencian Se evidencia fácil acceso a plagas en áreas de bodega de abarrotes y áreas de preparación y servido. **Hallazgo 1.2:** Paredes en área de almacenamiento en frio, servido, preparación, alistamiento presentan deterioro y humedad. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia pared del área de almacenamiento de productos en frio y área de servido, en buen estado. El contratista realizó mantenimiento correctivo de las áreas. **Hallazgo 1.3:** Iluminación en área de preparación se evidencia sucia, techos en diferentes áreas presentan deterioro y humedad. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-11-2025 al servicio de alimentación, se permite evidenciar que el techo del área de preparación con deterioro. Se evidencia poca iluminación en área de preparación. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos, bases de las estufas con presencia de oxido. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia base de las estufas con presencia de óxido. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian inadecuadas condiciones de almacenamiento de producto para distribución. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencian

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					adecuadas condiciones de almacenamiento de producto para distribución. **Hallazgo 5.1:** Se evidencian canastillas sucias utilizadas para alistamiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencian canastillas utilizadas para alistamiento, en adecuadas condiciones de higiene.
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	19/06/2025	Favorable	91.5%	Cinco meses	**Hallazgo 1.1:** Por su ubicación y diseño locativo no se impide ingreso locativo. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 26-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que el servicio no cumple con la secuencia lógica. El contratista reportó en acta de empalme limitaciones de espacio. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro de pisos en toda el área que no permite su fácil limpieza y desinfección. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 26-11-2025 al servicio de alimentación, se continúa evidenciando deterioro en sus pisos (material poroso y absorbente). El contratista refiere que la adecuación supera la menor cuantía. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia material del cual está construido el techo del área de preparación no permite fácil lavado, limpieza y desinfección. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 26-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que el contratista realizó mantenimiento en techos del servicio (resane y pintura). **Hallazgo 3.3:** Se evidencian manipuladores con uso de indumentaria de color oscuro.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita interventoría técnica de fecha 26-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia personal manipulador con dotación completa, limpia de color blanco y en buen estado. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia desagüe del área preliminar con la rejilla retirada. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 26-11-2025 al servicio de alimentación, se evidencia desagüe del área preliminar sin la rejilla.
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/06/2025	Favorable	95%	Cinco meses	**Hallazgo 1.1:** La infraestructura no impide el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 01-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencian aberturas con su respectiva protección, evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante. **Hallazgo 1.2:** El área de bodega se observa paredes con presencia de humedad y levantamiento de pintura, falta de rejilla en drenaje. en área de preliminar de tubérculos se observa el tubo de trampa - grasa, sin tapón y un tomacorriente, sin tapa en área de preliminar de proteína. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 01-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencian paredes en buen estado en bodegas. En el área de preliminado de tubérculos, se evidencia rejilla en drenaje. Se evidencia tubo de la trampa-grasa con sellamiento. Finalmente, se evidencia tomacorriente con tapa en el área de preliminado de proteína. **Hallazgo 1.3:** En área de bodega se observó ventanas con mallas averiada o sin malla. En área de almacenamiento de desechables se observa abertura en ventanas y paredes. En oficina se observó una ventana sin malla.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita interventoría técnica de fecha 01-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que las ventanas y otras aberturas, se encuentran protegidas con mallas anti insecto o angeos que impiden el ingreso de plagas en área almacenamiento de desechables, abarrotes y oficina. **Hallazgo 1.4:** Las instalaciones sanitarias se observó goteo en la tasa sanitaria y en lavamanos. No cuenta con implementos para secado de manos en baño de hombres primer piso. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 01-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencia en el baño de hombres primer piso, instalaciones sanitarias en buen estado y funcionamiento, limpias y dotadas con elementos de higiene personal, (papel higiénico, jabón líquido, toalla papel de manos y papelera con tapa)

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, CUATRO establecimientos, una planta de producción y un rancho han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son: EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, CPAMSPAL PALMIRA (PAS y CENTRO DE PRODUCCIÓN), PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO y COJAM JAMUNDI BLOQUE 1. Por otro lado, un establecimiento y un rancho han alcanzado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, estos son: EPMSC CARTAGO y COJAM JAMUNDI BLOQUE 4. Con respecto al establecimiento EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, no cuenta con concepto sanitario, toda vez que el servicio de alimentación ubicado en el establecimiento penitenciario se encuentra fuera de funcionamiento desde el año 2018.

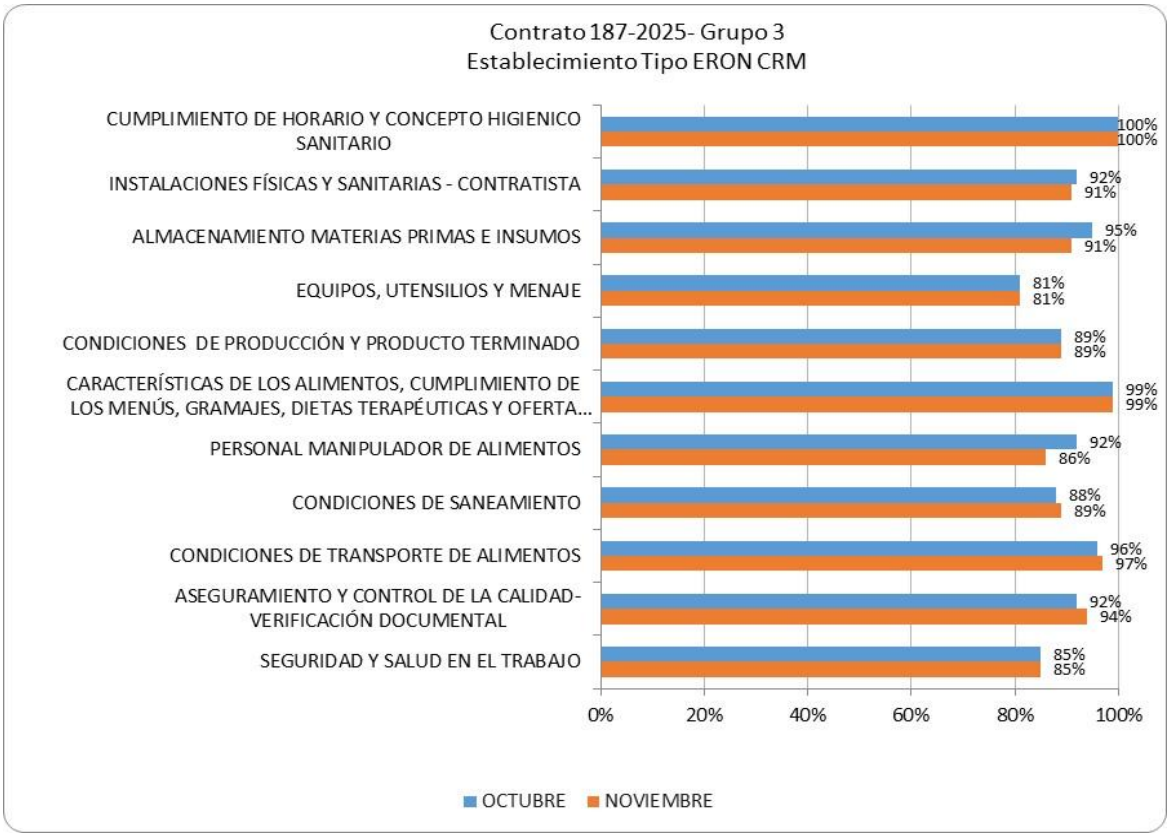
Cabe señalar que, en cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC BUENAVENTURA, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM.

La entidad territorial de salud, durante el periodo objeto del presente informe realizó visita el día 05-11-2025 emitió concepto para EPMSC CARTAGO, que alcanzó una calificación del 88 % de cumplimiento.

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

2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 3, en las evaluaciones de la 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 3, para el período de noviembre 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 91% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): Corresponde a la categoría con mejor desempeño. Con respecto al mes de octubre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de noviembre de 2025. Durante el período evaluado, se observó el cumplimiento en los horarios de entrega de alimentos durante los tiempos establecidos para desayuno, almuerzo y cena en **todos los establecimientos penitenciarios.** En relación a los conceptos sanitarios, todos los establecimientos cuentan con concepto sanitario y/o cuentan con soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente. Así mismo, cabe mencionar que todos los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos COJAM JAMUNDI, CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (91%): Se evidencia una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de octubre de 2025. Entre los aspectos que impactaron de forma negativa la calificación, se destacan los siguientes: pisos porosos, deteriorados y con desgaste; paredes con desprendimiento de pintura y/o material; techos en mal estado (desprendimiento de pintura); estantería con deterioro (presencia de oxido); angeo en aberturas en mal estado (fisuras); cableado y caja de instalación eléctrica sin protección; angeo en mal estado (roto) en sistema de evacuación de aguas residuales; mesones deteriorados (lamina rota y presencia de corrosión en la base); instalaciones sanitarias en mal estado (sin tapa y/o sin perilla de accionamiento de descarga) y ausencia de una área exclusiva para ensamble de raciones (actividad realizada sobre los congeladores del área de producción). Entre los aspectos positivos se destaca, la gestión realizada por el contratista ante el INPEC, para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación; áreas señalizadas, operativas y usadas para la actividad prevista; lámparas y/o reflectores funcionales; lavamanos de accionamiento no manual ubicados cerca al área de proceso; letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM, en buen estado, ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso; existencia de un área destinada a la limpieza y desinfección de los utensilios y el menaje, así como para el depósito temporal de los residuos sólidos; instalación de medidores calibrados y certificados o en su defecto acuerdos de pago; y un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES. Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA, seguido de PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, con un 93% de cumplimiento. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: CPAMSPAL PALMIRA con 89%, COJAM JAMUNDI con 85% y EPMSC PUERTO TEJADA con 81%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): Durante el periodo de noviembre de 2025, se puede evidenciar una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de octubre de 2025. Entre los hallazgos que impactaron de manera desfavorable la calificación general se encuentran: ausencia de fichas técnicas de las materias primas; listado de proveedores presentado por el contratista, desactualizado; alimentos almacenados con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario no acorde a la normatividad vigente resolución (ausencia de corte de carme); inconsistencias entre el etiquetado de la pulpa de fruta "Tropikal fruit" y la ficha técnica del producto; almacenamiento de materias primas en canastillas deterioradas (partidas) y en deficientes condiciones de higiene (acumulación de polvo) y materias primas almacenadas que han sido fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, sin identificar. Por otra parte, los aspectos que favorecieron la calificación de esta variable para el periodo del presente informe, cabe mencionar la presencia de alimentos almacenados como materia prima destinada para el suministro, con fecha de vencimiento vigente, libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; cumplimiento de las distancias perimetrales; aplicación del método PEPS; 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. Para el periodo del presente informe, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, en 11 de las 12 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados fue No Observada durante las verificaciones, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA (95%), EPMSC SILVIA (95%) y CPAMSPAL PALMIRA (91%). El establecimiento con menor desempeño fue: COJAM JAMUNDI con un porcentaje de cumplimiento del 86%.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%): Corresponde a la categoría con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Con respecto al mes de octubre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de noviembre de 2025. Entre los aspectos que favorecieron la calificación, se destaca el uso de tablas de corte en buen estado y de acuerdo al código de colores; equipos de refrigeración y congelación funcionando y en cantidad suficiente; servicios de alimentación con equipos mínimos y/o con oficio de aprobación de alternativas por

parte de la USPEC para equipos faltantes; servicios de alimentación con trampas de grasas en buen estado y funcionales; menaje y/o equipos en desuso identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO" y con soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM). Asimismo, los servicios de alimentación cuentan con un kit adicional de equipos de medición, así como con la totalidad de los equipos de medición básicos exigidos conforme a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM). Los hallazgos que conllevan a la afectación de la variable hacen referencia a equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y con deterioro (puestos de cocción sin perillas, con fugas y con combustión inadecuada, ausencia de perillas en sartén basculante de 40 litros y en bandejas asadoras de sobreponer, quemadores en mal estado (desajustados), presencia de óxido en unidad de frio de cuarto frio de refrigeración, tubería de vapor con presencia de fugas, procesador de vegetales inestable y fondos sin asas y con abolladuras); caldera, fuera de funcionamiento; congelador en mal estado (empaque de puerta deteriorado que impide un sello adecuado, presencia de óxido y ausencia de manija para apertura y cierre del equipo). También se evidenciaron carros transportadores sin identificar y en mal estado (sin puertas o sistemas de cierre hermético y lamina deteriorada). Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 94% cada uno fueron: EPMSC BUENAVENTURA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, seguido de EPMSC SILVIA (93%) y EPMSC PUERTO TEJADA (93%). Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC CARTAGO con 81%, CPAMSPAL PALMIRA con 79% y COJAM JAMUNDI con 73% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): Con respecto al mes de octubre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de noviembre de 2025. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: manipulación de alimentos con guantes de color negro y/o sin guantes y no de color amarillo, verde claro o rosado como lo refiere la OTM; el ensamble y distribución de producto terminado en canastilla con bolsa tina y/o canecas plásticas omitiendo el uso de recipientes isotérmicos establecido por la OTM para la entrega en fondos; procesos de prealistamiento y preparación de las materias primas, bajo condiciones que favorece el cruce de flujos de producción y generan riesgo de contaminación cruzada. Así mismo, se presentó incumplimiento en el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta categoría, se destaca la implementación del protocolo de control de temperatura y del plan de muestreo (control de gramaje), conforme a la norma NTC ISO-2859-1, aplicados desde la recepción de materias primas hasta la distribución final del producto. También se aplican adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras), y se asegura la distribución del producto terminado a temperaturas superiores a 60 °C, mientras que los alimentos refrigerados se mantienen a una temperatura no mayor a 4 °C ± 2 °C. Adicionalmente, se resalta el adecuado almacenamiento y rotulado del hielo; la entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados y el suministro de la ración terapéutica en empaques desechables, especialmente para los PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas. Es importante señalar que, durante el periodo del presente informe, en ninguno de los establecimientos se presentaron productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de los alimentos. Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 94% cada uno fueron: EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3**.** Le siguen, con porcentajes de cumplimiento entre el 87% y el 89%, los siguientes establecimientos: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SILVIA y COJAM JAMUNDI.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Tipificado como cumplimiento por parte del contratista por presentar un desempeño superior el 90%. Con respecto al mes de octubre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de noviembre de 2025. Entre los aspectos positivos se puede destacar el cumplimiento del ciclo de menús y la entrega de la totalidad de los componentes en cada tiempo de alimentación; entrega de la salchicha

de acuerdo con las características definidas en la OTM, el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones; cumplimiento en los gramajes y calidad organoléptica de las preparaciones de los menús verificados a suministrar en el ERON, EPs, UTs y URIs; suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima; desarrollo del programa de tamizaje nutricional de acuerdo a lo estipulado en la OTM; recipientes de ración terapéutica rotulados de acuerdo a lo estipulado en la OTM (nombre del interno, patio y tipo de dieta); registro y control diario de entrega de dietas, firmado por cada PPL de dietas; soportes de revaloración para seguimiento, ajuste o retiro de dietas de la PPL afiliada al régimen contributivo, excepción o especial; 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 y ciclos de menús socializados. La calificación se ve afectada por el uso y almacenamiento de pulpa de fruta refrigerada en las preparaciones, en lugar de pulpa de fruta congelada como lo establece la OTM para las bebidas de fruta a suministrarse e intercambios no notificados. Asimismo, se evidenció la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que no acorde con las condiciones definidas en la Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas, presentándose casos como la entrega de avena preparada con leche entera en dietas hipopurínicas, cuando debió utilizarse leche descremada. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas. Los establecimientos: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SILVIA, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 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 COJAM JAMUNDÍ con un 97% de desempeño.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 6% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de octubre de 2025. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el recurso humano mínimo y adicional y frecuencia del mismo de acuerdo al anexo 9, estudios previos y condiciones contractuales; manipuladores de alimentos con dotación en mal estado (delantal plástico con fisuras y botas lisas en su suela y rotas) e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas (uso inadecuado de tapabocas (no cubre nariz y boca) mientras manipula los alimentos). Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría se encuentra la entrega de dotación completa a visitantes; se cuenta con personal capacitado para la limpieza de la campana extractora; personal manipulador libre de infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos; manipuladores realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante; existencia de certificado médico anual vigente para el personal operativo del servicio de alimentación; registros de horas laboradas para el personal operativo y PPL desarrollando las actividades de manipulación de alimentos, sin exceder el número de horas máximas de trabajo diario permitido. Para el mes de noviembre, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, que presentan cumplimiento del 100%, al contar con el personal ofertado y adicional, tiempo laborado, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación, seguido de EPMSC CARTAGO con un cumplimiento del 94%. Los establecimientos con menor desempeño corresponden a CPAMSPAL PALMIRA, con un 89% y COJAM JAMUNDI con un 71%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%): Con respecto al mes de octubre de 2025, se presentó un incremento del 1% 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;

instalaciones sanitarias limpias y dotadas con elementos de higiene personal; adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección; 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; cumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo; suministro de agua potable en los servicios de alimentación; limpieza y desinfección de las trampas de grasas; análisis diario de pH y Cloro Residual; evacuación de residuos mínimo tres veces al día de las áreas de proceso; certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente; soporte de la disposición final del aceite vegetal usado (AVU); correcto manejo de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables; servicios de alimentación libre de huella, presencia o daño causado por plagas. Los hallazgos que afectaron negativamente la calificación hacen referencia a paredes, techos, barreras de protección (angeos), campanas extractoras y ductos, tuberías de vapor, en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa, polvo y/o hollín); utensilios (pailas y fondos) y equipos (estufas y/o puestos de cocción) en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa, polvo y/o hollín); recipientes para la disposición de residuos sólidos sin identificar y en mal estado (sin tapa ni bolsa plástica). Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC CARTAGO con 93%. Los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC PUERTO TEJADA con 89%, CPAMSPAL PALMIRA con 88% y COJAM JAMUNDÍ con un 82%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): En comparación con el periodo anterior, se presentó un incremento del 1% 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 con SOAT y Revisión tecno mecánica vigente; registro actualizado del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, el cargue y descargue y personal transportador con certificado de manipulación de alimentos vigente y utilizando vestimenta adecuada según la normativa vigente. Así mismo, se evidencian vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Entre los aspectos que influyeron negativamente en la calificación se destacan: uso de vehículo transportador de alimentos sin la documentación requerida en la OTM (CHS con fecha de expedición mayor a un año) y transporte conjunto en un mismo vehículo de materia prima y elementos e insumos de aseo sin ninguna separación física. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron COJAM JAMUNDI, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 92%. Para los establecimientos de EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos ni recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): Con respecto al mes de octubre de 2025, para esta variable se presentó un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento. os aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; existencia de certificados de calibración emitidos por un laboratorio competente, de los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y control de gramaje (grameras y básculas); laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, así como para microorganismos patógenos, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; análisis fisicoquímicos del agua, de

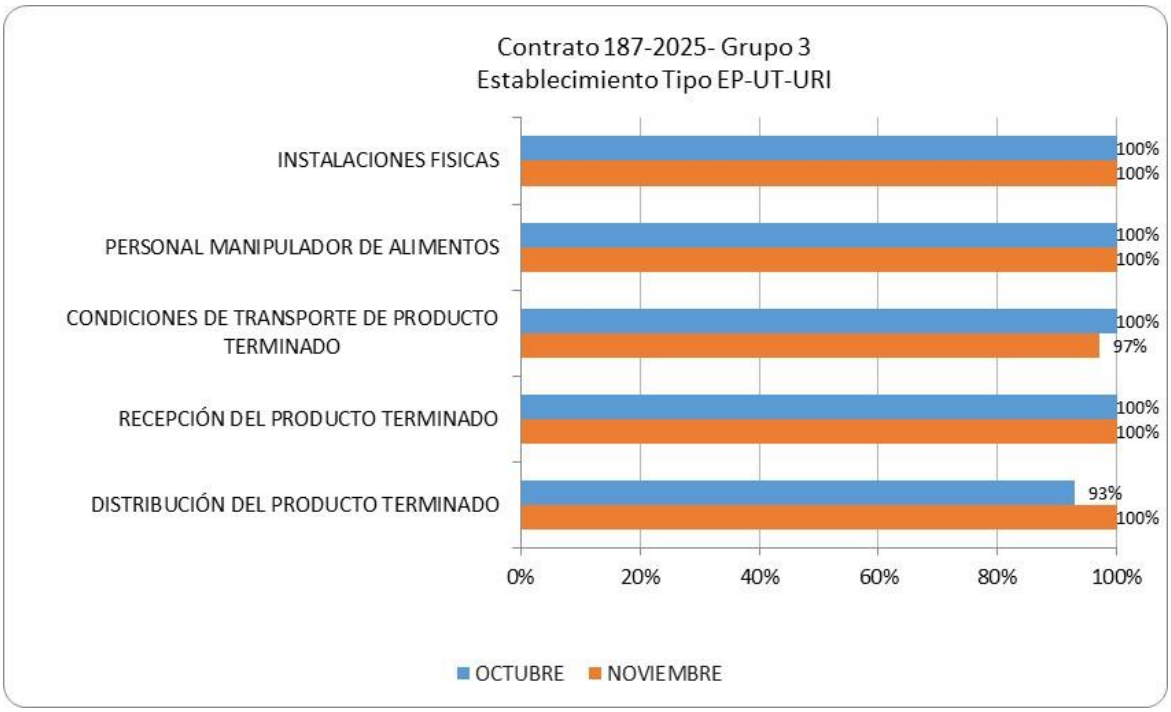
acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM; control y registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; implementación del programa de trazabilidad; capacitación al personal en BPM y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable; registros actualizados del plan de inducción, contingencia y emergencia y no se observó el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos. Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable como consecuencia del incumplimiento en la frecuencia establecida en el Anexo 6 para los muestreos microbiológicos, así como el número de muestras (5) que se deben analizar; carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos y falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería), servicios públicos, bonificación de PPL y ARL de PPL correspondiente a los meses de septiembre y octubre de 2025. Cabe mencionar que, durante el periodo del presente informe, no se evidencia presencia de ETA en ninguno de los establecimientos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC CARTAGO con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 96%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 96%, EPMSC SILVIA con 92% y EPMSC PUERTO TEJADA con 91%. El establecimiento con el **menor desempeño** fue COJAM JAMUNDI**,** con un **89% de cumplimiento.**

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): Con respecto al mes de octubre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de noviembre de 2025. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden a registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo; botiquín dotado; ruta de evacuación debidamente señalizada y visible, exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal externo empleado por el contratista; política de SST, publicada y firmada; extintores debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias. **Entre los principales hallazgos que impactaron negativamente la calificación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST)** se identifican los siguientes**:** ausencia de manta anti fuego cerca a los equipos de cocción falta de evidencia documental que respalde la entrega de EPP a los manipuladores y distribuidores; **inexistencia de soportes de entrega de delantal plástico a personal distribuidor del servicio, las cuales a su vez realizan el proceso de servido de producto terminado (sopa, energético, proteína, cereal y arroz)**; lámina desprendida en ducto de la campana extractora del área de producción; ausencia de extractores de aire y chimeneas en los hornos. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 que presentan cumplimiento del 100%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: COJAM JAMUNDI y CPAMSPAL PALMIRA, con 69% y 79% de desempeño, respectivamente.

2.2.3.3 Categoría N° 5 EP-UT-URI

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 3, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 3, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 99% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): Con respecto al mes de octubre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de noviembre de 2025. Los establecimientos UT ARBUE, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado durante su almacenamiento temporal, ya que se encuentra alejado de focos de contaminación, cuenta con superficies limpias y sin contacto directo con el piso, igualmente las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado. Sin embargo, para los establecimientos UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, la interventoría no evidenció durante las visitas, canastillas y/o estibas durante el almacenamiento temporal, dando una calificación de NO OBSERVADO. Con respecto a la EP CARTAGO, para el presente periodo de informe, no fue posible verificar el almacenamiento temporal, ya que ésta se encuentra en la parte interna del establecimiento y no se permitió el ingreso a la Interventoría por temas de seguridad, dando una calificación de NO OBSERVADO.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): Con respecto al mes de octubre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de noviembre de 2025. Es una de las variables de mejor desempeño durante el periodo del presente informe. Para los establecimientos UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, no se evidenció personal manipulador de alimentos durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO, ya

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

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%): Con respecto al mes de octubre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento disminuyó en 3 puntos porcentuales. La categoría se ve afectada debido a que el vehículo que transporta la alimentación hacia la EP GINEBRA no presenta en su exterior, de forma clara y visible, la leyenda “Transporte de Alimentos”. Los aspectos que favorecieron la calificación son: diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos, vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente y medidas de almacenamiento durante el transporte que evitan el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. Para los establecimientos UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, el transporte de los alimentos es marítimo, dando una calificación de NO OBSERVADO para esta categoría, ya que no pueden realizarse las respectivas inspecciones por parte de la Interventoría. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. El establecimiento con el menor porcentaje de desempeño fue EP CARTAGO con 80% de cumplimiento.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Con respecto al mes de octubre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de noviembre de 2025. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje (contenido neto de alimentos pre - empacados), características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP CARTAGO, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA Y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o a las dietas en ninguna de las Estaciones de Policía y/o Unidades Tácticas, verificadas.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar que, con respecto al mes de octubre de 2025, el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de noviembre de 2025. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a cada PPL y los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados. Por otra parte, cabe indicar que en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con dietas ni PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Los establecimientos UT ARBUE,

EP GUARDACOSTAS, EP CARTAGO, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA 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, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 con número de contrato 188-2025, la cual, se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
PLANTA EXTERNA EN REMPLAZO EPMSC NEIVA	17/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.0%	8 meses	1- Persiste el hallazgo para pisos porosos en áreas de la planta externa; para el mes de noviembre no se observa acciones de mejora (Adecuaciones) de pisos en algunas áreas de trabajo. Se evidencia hallazgo relacionado con hermeticidad y protección de espacios en puertas principales y de salida de la planta. 2-Se presenta nuevamente el hallazgo relacionado con estufa con mal funcionamiento, con llama amarilla, ahumado y presentado generación de hollín. Se subsana hallazgos de Utensilios y tablas de picar. 3-Se evidencia la no conformidad relacionada con presentación personal de los manipuladores, los cuales presentan vestimenta con suciedad y el no uso de petos o delantales.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4-Se subsana no conformidad relacionada con diligenciamiento y actualización de formatos. Igualmente, para áreas de Fruver y abarrotes se evidencia separación física por lo tanto se subsana el hallazgo para el mes de noviembre.
EPMSC GUAMO	9/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	4 mes	se evidencia continuidad de pared de ingreso al servicio de alimentación con porosidad y desprendimiento de pintura, se evidencia unión de mesa y pared con espacios sin protecciones evidencia pared agrietada en el área de lavaplatos ,pared con humedad en bodega de almacenamiento de Materia prima Granos y Fruver ,Huevos, se evidencia pisos poroso y Agrietado en la parte externa del servicio de alimentación, espacios abiertos en cielo raso, puerta en madera y pared deteriorada en las instalaciones sanitarias.
EPMSC PITALITO	11/07/2025	FAVORABLE	90.5%	4 mes	1. Persiste no continuidad entre paredes y pisos. 2. Persiste servicios sanitarios compartidos con el alojamiento de la PPL manipulador. 3. El contratista no realiza actividades de limpieza de equipos (estufas) 4. Rejillas de las zonas de producción dañadas, oxidadas y sin adaptación.
EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	18/06/2025	FAVORABLE	91.5%	5 meses	1. Persiste ausencia de uniones redondeadas entre pisos y paredes. Se evidencia paredes de las áreas de producción (marmitas y planchas asadoras) con grietas y desprendimiento estructural y de pintura. Las paredes de las áreas de pre-alistamiento de proteína y tubérculo, área de preparación de ensaladas y jugos, fueron pintadas por parte del contratista. Pisos del área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					producción de arroz y sopas (marmitas), con desprendimiento de baldosas; pisos desgastados, con grietas, ausencia de dilatadores, y rugosidades en cuartos fríos (proteína, FRUVER y abarrotes). 2. Todas las puertas de las bodegas presentan desprendimiento estructural. Se evidencia que las puertas fueron pintadas. 3. Se evidencia 1 sartén en mal estado, sin agarraderas; se evidencia ollas nuevas con tapas. 4. Se evidencia rejillas en buen estado en los desagües de cada área; el contratista instaló rejillas protectoras en las pocetas ubicadas en el área de marmitas, sin embargo, las demás pocetas ubicadas en el servicio de alimentación cuentan con rejillas protectoras que se encuentran deterioradas. *El área de almacenamiento temporal de residuos sólidos fue reubicado fuera de las áreas de producción y cuenta con recipientes en buen estado.
EPMSC FLORENCIA CUNDUY	11/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81.5%	7 meses	1. Se evidencia que no existe continuidad o unión entre pared y techo, generando espacio que facilita el ingreso de todo tipo de plagas. Se evidencia en las áreas de producción de arroz y sopas, en el área de servido de arroz, en el área de preparación de ensaladas y jugos; pisos con ausencia de dilatadores y los existentes están deteriorados permitiendo filtración y empozamiento de agua. También se evidencia pisos manchados y con desprendimiento de baldosas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					El área de lavado y almacenamiento de menaje en uso y en desuso, está ubicado en un espacio parcialmente a la intemperie, con ausencia total de barreras que impidan el acceso de plagas. *En área de producción se evidencia lavamanos de accionamiento no manual (de pedal). *Se evidencia paredes con humedad en el área de almacenamiento de FRUVER (cuarto con aire acondicionado), al aire acondicionado presenta goteo constante generando que el área permanezca encharcada y con empozamiento de agua debajo de las estibas; las paredes del área de almacenamiento de tubérculo, producción y pre-alistamiento de proteína, presentan desprendimiento estructural y de pintura, además, las paredes del área de almacenamiento de abarrotes presentan humedad y hongo. 2. Se evidencia 3 congeladores en óptimas condiciones, ubicados en abarrotes y proteína. *Persiste estufas con óxido en su estructura (4); el contratista ingresó 2 estufas nuevas de 3 puestos cada una, las cuales presentaron quemadores derretidos y una estufa tiene ausente un quemador; fue retirada del servicio de alimentación la estufa que presentaba desprendimiento de una flauta (quemador) y estaba sostenida con alambre. *Se evidencian ollas nuevas con tapas en el servicio de alimentación; sin embargo, aún se evidencia en el servicio 2

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					estufas rotas con ausencia de agarradera. *Cuarto frío de FRUVER en buenas condiciones. *Persiste mesones de producción con grietas, porosos y manchados. * Se evidencia desagüe o filtración de agua por un costado del cuarto frío de proteína.
EPMSC LA PLATA	13/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89.0%	11 meses	1, Durante las visitas del mes de noviembre, Se evidencia retiro de la tela o geomembrana del área de preparación de frutas y Fraccionado de carnes, se evidencia techo en esta área con grieta y desprendimiento de material. 2 se evidencia durante las visitas realizadas en el mes de noviembre que el contratista realiza limpieza y desinfección a equipos que se encuentran en desuso en el servicio de alimentación cuenta sus respectivos registros. Presenta oficio de solicitud de retiro de estos equipos al establecimiento 3, Durante las visitas del mes de noviembre se evidencia que el contratista realiza almacenamiento y conservación adecuado de las materias primas en canastillas, recipientes a temperaturas indicadas utilizando el cuarto frio y Congeladores para su conservación. se evidencia trampa de grasa manual en el servicio de alimentación, en las visitas realizadas en el mes de noviembre se evidencia de limpieza y desinfección y se llevan registros de las actividades realizadas"

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC GARZÓN	27/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86.0%	5 meses	1. Techo de todo el servicio con láminas oxidadas y acumulación de polvo. 2. El servicio no cuenta con ventilación oportuna, debido a que la campana extractora y extractor no están en funcionamiento. 3. El contratista realizó cambio de menaje deteriorado (ollas)

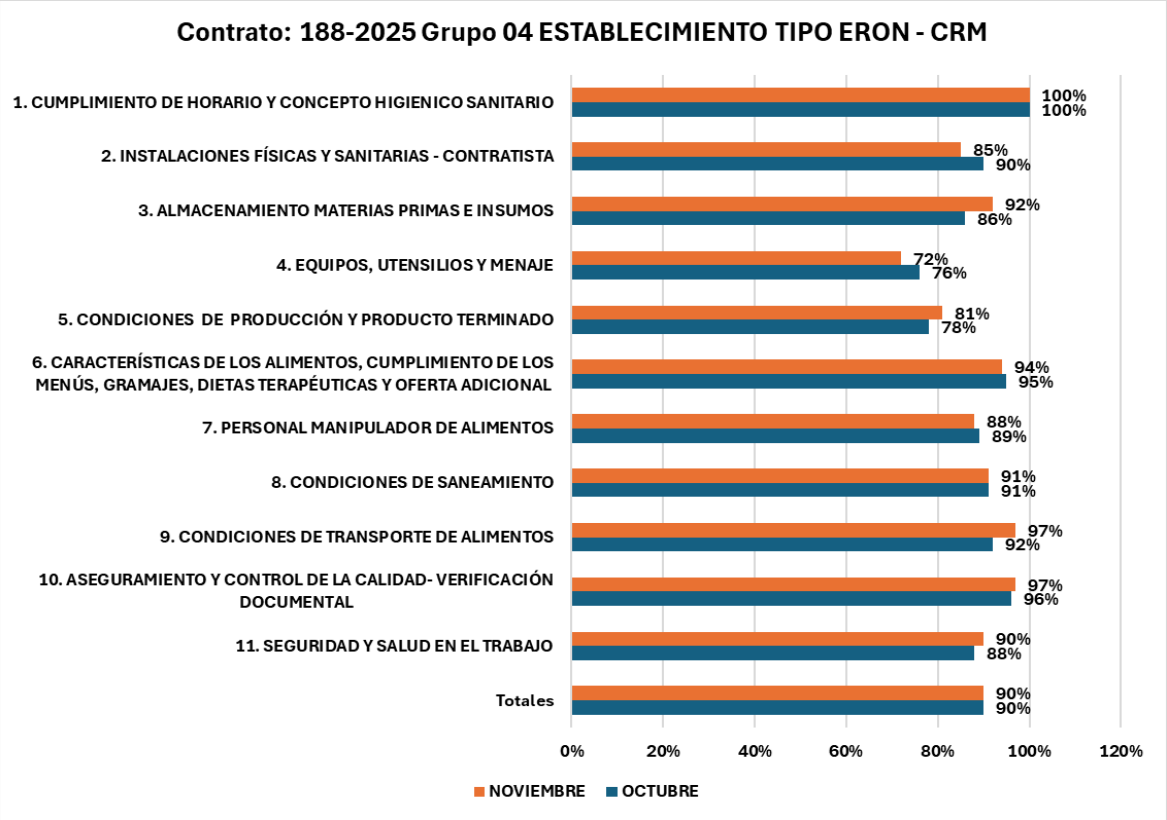
De acuerdo a la tabla anterior, se evidencia que dos (2) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes cinco (5) establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos. Resaltando que todos los conceptos tienen un periodo de emisión inferior a un año. Por otro lado, para el periodo del mes de noviembre del 2025 no se realizaron visitas de los entes territoriales de salud.

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

2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025 y su comparativo con el periodo anterior del mes de octubre del 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 del Grupo 4, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.

Gafica comparativa **NOVIEMBRE** vs **OCTUBRE**



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de noviembre 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 90% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de noviembre del 2025, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de octubre con el 100%. Para el presente mes no se llevaron a cabo visitas de las ETS a los establecimientos del grupo 4 con el fin de la emisión de concepto sanitario. Esta categoría no presento hallazgos relacionados con cumplimiento de los horarios para la distribución de la alimentación, adicionalmente ninguno de los establecimientos presenta conceptos de cierre total o parcial de los ranchos, para los aspectos evaluados en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZÓN, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (85%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de noviembre del 2025 alcanzó un 85%, bajando su porcentaje de cumplimiento un 5%, frente al mes anterior, para el presente esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos, en ERON EPMSC NEIVA con 54 % y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 67%, seguido de EPMSC EL GUAMO con 79%, y EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS con 83% ,ERON EPMSC PITALITO 87% Y ERON EPMSC LA PLATA con 89%,siendo estos establecimientos los que presentan el menor desempeño en esta

categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general se debieron a que durante las visita se observaron las paredes porosas uniones piso- pared no redondeadas, Pisos porosos, en mal estado, agrietados y deteriorados, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, sifones con taponamiento, lámparas fuera de funcionamiento, aberturas no protegidas para evitar ingreso de vectores, 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. Adicionalmente, el contratista no ha realizado la instalación de medidores calibrados y certificados que permitan verificar el consumo de los diferentes servicios públicos (captación de agua, energía, gas), o no ha llegado a un acuerdo con los directores de los establecimientos para el pago de los servicios públicos. El contratista no soporta la realización de la gestión para que se lleve a cabo los mantenimientos antes mencionados. Sin embargo, cabe resaltar que en los establecimientos ERON EPMSC GARZÓN con 90% y ERON EPMSC FLORENCIA con el 95%, cada uno, el operador da un buen cumplimiento a los aspectos evaluados para estos establecimientos y cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): Para esta categoría y según los resultados arrojados en comparación al mes de octubre del 2025 mostro un aumento de 6 puntos porcentuales pasando del 86%, al 92% en el mes de noviembre; viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con menor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC PITALITO con 80%, ERON EPMSC EL GUAMO con 82%, Los hallazgos que principalmente afectan la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de alimentos en área con presencia de humedad y sin separación física. Igualmente se evidencian alimentos sin el rotulado de colores establecido en la OTM y normatividad vigente, como también faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, es de resaltar que los establecimientos ERON EPMSC GARZÓN con 93%, ERON EPMSC LA PLATA con 94%, ERON EPMSC FLORENCIA con 96%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 98%,respectivamente, gestionando que fichas técnicas de las materias primas sea acorde al listado de proveedores ofertados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (72%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de noviembre del 2025, el contratista bajo su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de octubre con el 72%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo fueron ERON EPMSC GARZON con 63%, ERON EPMSC PITALITO con 64%, ERON EPMSC FLORENCIA con 65% seguido, ERON EPMSC NEIVA con 75%, ERON EPMSC EL GUAMO Y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ambos con el 76%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 83% y ERON EPMSC LA PLATA con el 86% de cumplimiento. Para esta categoría los hallazgos más reiterativos están relacionados con la falta de mantenimiento de equipos en estos establecimientos; se observó equipos, menaje y utensilios los cuales presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeración y congelación) y/o neveras y/o congeladores no se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión, adicionalmente no cuentan con puertas o sistemas de cierre según la OTM, El no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 en los establecimientos ERON EPMSC PITALITO y ERON EPMSC FLORENCIA, debido a la falta de hidro lavadora y a la capacidad de los equipos de refrigeración y congelación. Para el establecimiento ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS debido a la presencia de un equipo en desuso, aunque, por parte del contratista se lleva a cabo la gestión ante la dirección del establecimiento para el retiro de este. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (81%): El porcentaje de cumplimiento en el mes de noviembre alcanzo un 81%, mostrando un aumento de 3 puntos porcentuales frente al mes de octubre en el cual se obtuvo un 78%; Para los establecimientos de ERON EPMSC GARZÓN con 65%, ERON EPMSC NEIVA con 75% y ERON EPMSC

PITALITO con 78%, cada uno, presentando el desempeño más bajo, seguido de ERON EPMSC FLORENCIA con 80%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 81%, ERON EPMSC EL GUAMO con el 88%, para esta categoría se ve afectada dado a que los alimentos presentan una desviación de cumplimiento en cuanto a cumplimiento de la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC. El contratista no garantiza el servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada por la no entrega de elementos estandarizados, adicionalmente las contra muestras no cumplen con lo establecido en la OTM y las sopas y bebidas de las Dietas son entregadas en baldes o recipientes de plásticos sin tapas incumpliendo lo establecido en el oficio de aprobación del uso de fondos no isotérmicos y sin el previo aval de la USPEC y/o Interventoría, para la distribución de alimentación en general se realiza recipientes baldes ,canastillas con bplsatina y ollas, los cuales no garantizan la temperatura e inocuidad de los componentes. Para PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 91% y ERON EPMSC LA PLATA con el 92%, dan cumplimiento en lo referente a las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado, como cumplimiento de temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte y adecuado almacenamiento de contra muestras, es de aclarar que para el ERON EPMSC NEIVA da cumplimiento a usos de fondos permitidos garantizando la temperatura de los diferentes componentes ..

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%): En lo que respecta en esta categoría y según resultados arrojados en la gráfica anterior de las variables evaluadas, en comparación del mes de octubre del 2025 se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene. Su buen desempeño, relacionado principalmente en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 100% de cumplimiento cada uno, ERON EPMSC FLORENCIA con 95% ,ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS 94% y ERON EPMSC GARZÓN con el 92% de cumplimiento, su buen desempeño se ve reflejado con el cumplimiento a cabalidad de las características en los alimentos, cumplimiento de menú, temperatura y suministro de dietas. La calificación se ve afectada debido a que la entrega de las Dietas no se realiza según lo establecido en la OTM, debido a que los componentes sopan y bebida se entregan en fondos, recipientes como baldes sin tapa y sin identificación según restricción dietaría. Para el establecimiento ERON EPMSC PITALITO con un 75% de cumplimiento viéndose afectado los hallazgos relacionados con el no cumplimiento del gramaje de las preparaciones servidas, debido a la falta de estandarización en los procesos de preparación y de servido de la alimentación, como también se evidencia que aún no se ha retomado la gestión para la entrega del menú especial, dado que este establecimiento no fue aceptada la propuesta ofertada.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (88%): Según resultados para esta categoría en el periodo correspondiente al mes de noviembre del 2025 alcanzo un 88%, en comparación disminuyo el porcentaje de cumplimiento alcanzado en el mes anterior del 89%. Los establecimientos, ERON EPMSC PITALITO con 76%, ERON EPMSC FLORENCIA con 83%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 84%, y ERON EPMSC GARZÓN con 89%, se vieron afectados por hacer uso de dotación en mal estado, el no uso de los elementos de protección personal, no contar con el personal profesional establecido en el Anexo Técnico 9, para EPMSC PITALITO no se cuenta con los soportes de frecuencia del personal profesional. Es de resaltar el desempeño para esta categoría en los establecimientos, ERON EPMSC LA PLATA con 95% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 96%, ERON EPMSC EL GUAMO, y ERON EPMSC NEIVA con el 100%, respectivamente, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas de manipulación e higiénicas.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): según resultados para esta categoría se observa un 91% de cumplimiento en el mes de noviembre se observa que; el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al mes de octubre. los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC FLORENCIA con 87% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 88%, mostrando un desempeño bajo a comparación de los demás

establecimientos, debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes y ventanas, falta de limpieza de los pisos y techos, 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, para ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 y ERON EPMSC PITALITO con 93% de cumplimiento para los cuatro respectivamente y ERON EPMSC GARZÓN con 94% , ERON EPMSC LA PLATA con 98%, mostrando un desempeño bueno respecto a las condiciones de saneamiento, limpieza y desinfección de las diferentes áreas, superficies, equipos y utensilios.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de noviembre del 2025 se observa que, en lo que corresponde a esta categoría el contratista mantiene su nivel de cumplimiento, los establecimientos que presentaron el desempeño más bajo fueron ERON EPMSC LA PLATA con el 87% de cumplimiento. Viéndose afectada dado que no se hace uso de canastillas para la disposición de la materia prima y para ERON EPMSC LA PLATA no contar con el concepto sanitario para el vehículo usado para transporte a estación de policía, para ERON EPMSC NEIVA, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, ERON EPMSC EL GUAMO con 100% de cumplimiento cada uno, se ve 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 mes en ERON EPMSC GARZÓN y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC FLORENCIA no se evidenció arribo de vehículo durante las visitas ejecutadas por parte de la interventoría.

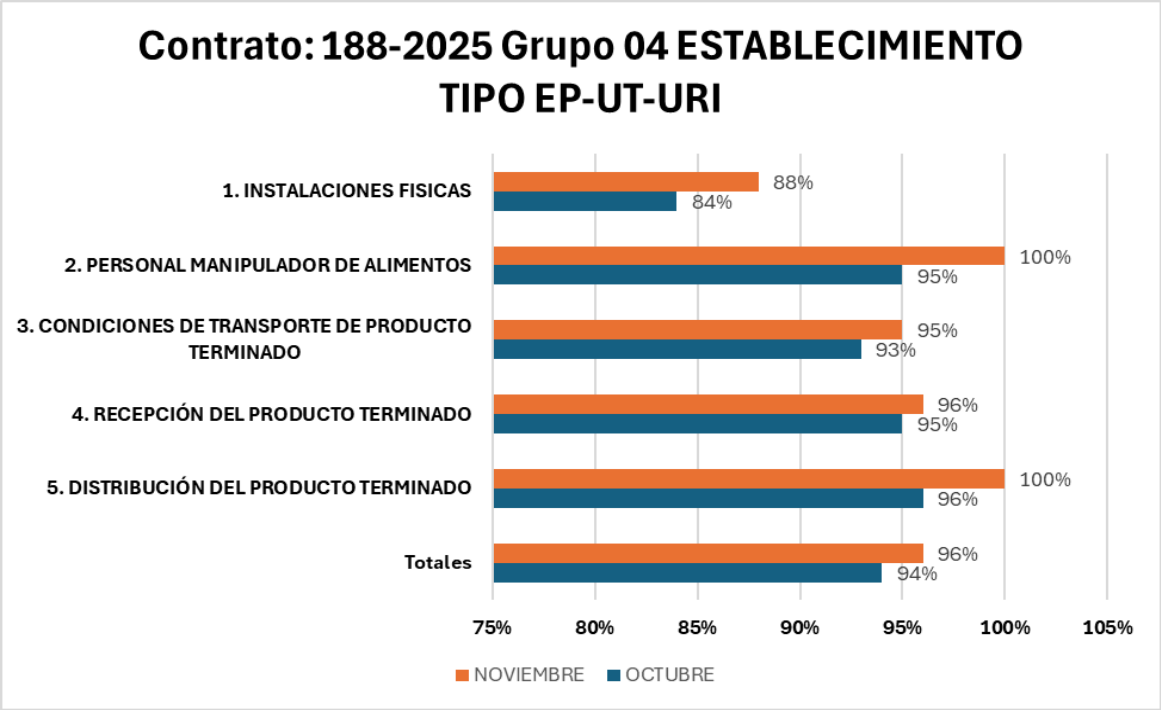
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): En el mes de noviembre esta categoría obtuvo un 97%, mejorando respecto al mes de octubre donde esta categoría alcanzó el 96%. Para esta categoría los establecimientos arrojaron un porcentaje de cumplimiento estable por encima del 90%, de esta manera, ERON EPMSC PITALITO con 93%, ERON EPMSC GARZÓN con 94%, ERON EPMSC FLORENCIA con 96%, y para ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un cumplimiento total del 100% de cumplimiento para los cinco. La desviación de incumplimiento debido a los hallazgos que afectaron el desempeño en esta categoría se relaciona 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, no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido. 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.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de noviembre se observa que, el contratista gestiono acciones de mejora ya que su porcentaje de cumplimiento aumento 2 puntos porcentuales frente al mes de octubre donde alcanzo un 88%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento; EPMSC PITALITO, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC GARZÓN con 88% para los cuatro establecimientos, los hallazgos que afectaron a esta categoría, debido a que no se cuenta con ventilación adecuada, dado a que las campanas extractoras no se encuentran funcionando adecuadamente y/o no se encentran en uso. Se resaltan los establecimientos, ERON EPMSC EL GUAMO y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 que alcanzaron ambos el 100%.

2.2.4.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI.

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 del Grupo 4, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.

Gafica comparativa NOVIEMBRE vs OCTUBRE



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 96% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (88%): En el mes de noviembre se alcanzó un 88% de cumplimiento, por lo que, aumento 4 puntos en su porcentaje en comparación con el mes de octubre del 2025 donde alcanzó un 84%. En lo que corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, estos establecimientos obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Por otro lado, para el establecimiento EP ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA con 75%, donde se vio afectada debido a las condiciones inadecuadas de almacenamiento de la alimentación, la cual, se observó almacenamiento temporal expuesta a contaminación exterior.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%) Para el mes de noviembre se obtuvo un 100% por lo que aumento con respecto al mes de octubre, donde se alcanzó un 95%. Durante este periodo en los establecimientos EP

ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, y la EP ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA se alcanzó un 100% de cumplimiento, lo cual, refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (95%): Para el mes de noviembre se obtuvo un 95% de cumplimiento, se evidencio un aumento en el porcentaje, respecto al mes de octubre del 2025 donde se alcanzó un 93% de cumplimiento. Se evidencia que en el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 80% es el establecimiento con porcentaje de cumplimiento más bajo, ya que no se da cumplimiento a vehículos respecto a la documentación requerida en los documentos contractuales y a la normatividad vigente (No se cuenta con concepto sanitario). Para los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA, se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): Para el mes de noviembre se obtuvo un 96% por lo que aumento con respecto al mes de octubre, donde se alcanzó un 95%. En Los establecimientos ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA y EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO presentan un cumplimiento del 100%, lo que refleja un cumplimiento muy bueno de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros. Por otro lado, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE con un 78%, se evidenciaron hallazgos relacionados con el ciclo de menús no se encuentra socializado, no se da cumplimiento con el menú ni con las temperaturas establecidas en la OTM.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para el mes de noviembre se obtuvo un 100% de cumplimiento, evidenciando un aumento porcentual respecto al mes de octubre del 2025 donde se alcanzó un 96% de cumplimiento. Los establecimientos, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas a la entrega de los alimentos en empaques individuales y entrega de utensilios para el consumo.

2.2.5	GRUPO 5
2.2.5.1	Seguimiento a concepto higiénico-sanitario

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 5 Regional Central, operador UT FOOD PRO con número de contrato 189-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EP GUADUAS LA ESPERANZA	11/08/2025	FAVORABLE	95%	4 meses	La interventoría realiza en campo el día 04/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 1.1 El diseño facilita el ingreso de plagas. **Seguimiento**: Persiste: En el diseño de las puertas se evidencian espacios u orificios que representan un riesgo para el ingreso de plagas , se identifican alcantarillas al ingreso del servicio 1.2 Se evidencian empozamiento en pisos **Seguimien**to: Persiste: Persiste: Se evidencia piso con grietas y porosidad que facilita el empozamiento de agua. 1.3 Se observan techos de difícil limpieza. **Seguimiento**: Persiste: El diseño de los techos no permite fácil acceso para realizar limpieza, no se observan gestiones para corregir debido a que el rancho oficialmente se encuentra en contingencia. 5.2 Se evidencia empozamiento en las diferentes áreas . **Seguimiento:** Persiste: el diseño de los pisos del establecimiento no cuenta con pendiente para la evacuación de agua.
EPMSC CHAPARRAL	04/07/2025	FAVORABLE	95,5%	5 meses	La interventoría realiza en campo el día 07/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Condiciones de pisos y paredes: Se evidencia piso en la entrada a zona de preparación con discontinuidades y acumulación de residuos. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3 Techos, iluminación y ventilación: se evidencia que en zona de tanque de agua hay una ventana sin protección que evite el ingreso de plagas. **Seguimiento**: El operador instaló malla o angeo en el área de los tanques para almacenamiento de agua, evitando así el ingreso de plagas. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. se evidencia presencia de óxido en algunas estufas ubicadas en la zona de preparación. **Seguimiento**: Se evidencia que el operador realizó mantenimiento correctivo a las estufas, pintando los entrepaños de las 2 estufas industriales de dos puestos que presentaban oxidación. Queda pendiente reforzar el entrepaño de 1 estufa., .
EPMSC GIRARDOT	20/05/2025	FAVORABLE	92,5%	6 meses y 18 dias	La interventoría realiza en campo el día 10/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					manipuladores de alimentos, cuenta con pedal para accionamiento no manual. **Seguimiento**: Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, en funcionamiento. Acción correctiva implementada. 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 JH. 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	14/05/2025	FAVORABLE	94%	6 meses y 24 dias	La interventoría realiza en campo el día 11/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. Los equipos de refrigeración (cuartos fríos) requieren mantenimiento. **Seguimiento**: Aunque el hallazgo no es claro en el tipo de mantenimiento que requieren los cuartos fríos, se evidencia que el cuarto de refrigeración C1 evidencia cauchos en la puerta deteriorados y desprendimiento de lámina interna de la puerta. el operador cambió la manija del cuarto de refrigeración C2 que presentaba daño en la manija. Persiste el hallazgo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Se evidencia deficiencia en limpieza de equipos y utensilios. **Seguimient**o: El hallazgo no precisa qué equipos presentan deficiente limpieza, Para el momento de la visita se evidencian buenas condiciones de limpieza de equipos y utensilios. . .
CPMSMEL MELGAR	24/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71.5%	5 meses y 14 dias	La interventoría realiza en campo el día 19/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 antes de ingresar al área se evidencia un área sin garantizar su hermeticidad, para la ubicación de canecas plásticas, con el fin de disponer sobras de alimentos. **Seguimiento**: sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 1.2 Se evidencia fractura y desprendimiento de baldosas en piso área de proceso, presencia de humedad y desprendimiento de pintura en pared ubicado en área de almacenamiento, se evidencia grieta en una pared del área de proceso, deterioro en drenaje o rejilla para evacuación de aguas residuales, ubicado en área de proceso. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 1.3 Se evidencia deterioro en falso techo, deterioro en puerta de ingreso al área de proceso, presenta desprendimiento de material y presencia de óxido, distancia entre piso y puerta de ingreso es superior a un centímetro, no se evidencia acceso al falso techo para garantizar las actividades de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 1.4 No sé evidencia lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 2.1 una olla o indio presenta fisura en la parte superior, algunas estibas presentan fisuras **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 2.2 superficie de picado color amarillo presenta Deterioro. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 3.4 no presentan evaluación de impacto del personal de la capacitación realizada en mayo de acuerdo con el cronograma de capacitación. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 4.4 disposición de garbanzos en bolsa transparente sin garantizar su rotulado o etiquetado de información del producto. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. . 5.1 no presentan soportes del mantenimiento de filtro para la preparación de bebidas naturales.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 5.3 recipiente para la disposición de residuos orgánicos sin protección ubicado fuera del área de proceso. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 5.5 suciedad en extractores, presencia de grasa, suciedad en piso, debajo donde se ubican las estibas. **Seguimiento** Subsana: Se evidencian limpieza de los extractores de aire y recipientes para la dosificación de los productos de limpieza y desinfección.
ERON CPMSFUS FUSAGASUGÁ	19/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	-	Se realizará seguimiento en visita de verificación de Interventoría correspondiente al mes de diciembre 2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se evidencia pisos y paredes en material sanitario, sin embargo, se evidencian rejillas de drenaje sin anclaje y falta de continuidad en superficies de paredes. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencian condensaciones de agua en techo de zona caliente, partes eléctricas sin anclaje. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se evidencian equipos para el desarrollo de la actividad. Sin embargo, se evidencian utensilios desgastados (cuchillos y cucharas). Neveras con empaques desgastados y cierre deteriorado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.2 Superficies de contacto con el alimento: Se observan discos de equipo ralladora desgastados con desprendimiento de partículas. **3.4 Educación y capacitación:** Se evidencia deficiencia de conocimientos en dosificaciones y concentraciones de desinfección de frutas y verduras. **4.1 Control de materias primas e insumos:** Se evidencian registros de recepción del 11/06/2025, sin embargo, en la recepción de 18/06/2025 no se validan temperaturas de ingreso. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se evidencian alimentos fraccionados y preparados sin identificación. **5.3 Residuos sólidos:** Se evidencian recipientes de recolección, sin embargo, se observa que la recolección de residuos orgánicos proviene de alistamiento de verduras, se realizan canastillas con bolsa tina sin protección. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas equipos y utensilios:** Se evidencia acumulación de suciedad debajo de los equipos (mesones) en puertas, empaques de la nevera, estufas, canastillas, soportes de almacenamiento de utensilios. **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** Se evidencia plan de saneamiento básico, sin embargo, los registros de verificación de limpieza y desinfección no son consecuentes con lo evidenciado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
PLANTA DE CONTINGENCIA G5 - VILLETA	19/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	2 meses y 22 días	Se realiza seguimiento en visita de verificación de Interventoría, realizada el día 10/11/2025: **1.1 Localización y diseño:** Se observa que el lugar tiene bastante humedad y su construcción del techo del 2 piso no es resistente a las condiciones ambientales. **Seguimiento:** En la visita, se evidencia que la instalación presenta humedad y el techo del segundo piso no es resistente a las condiciones ambientales. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se observa pisos que presentan grietas y son porosos, lo que facilita la acumulación de suciedad y dificulta su limpieza. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el contratista realiza el levantamiento de las baldosas rotas del piso del área de proceso y área de pre alistamiento. Se observan baldosas nuevas para ser instaladas. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se observa que el techo del primer piso no es de fácil limpieza. El techo del segundo piso se encuentra en las orillas desprendido, lo que puede indicar un problema de mantenimiento y caída del mismo. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el techo del primer piso está construido en bloquelon acanalado, no es de material sanitario que permita la aplicación adecuada de operaciones de limpieza y desinfección. El techo del segundo piso presenta desnivel representando un riesgo de caída del mismo. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se observa que algunos utensilios se encuentran averiados y un sartén sin mango. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el operador realiza el cambio de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					los utensilios que presentaban deterioro y realiza el cambio del sartén. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos se encuentran en una parte sin baldosa. **Seguimiento:** En visita se evidencia que no se disponen alimentos en contacto directo con superficies sin baldosas. Los alimentos no se disponen en el piso sino sobre los mesones de aluminio con los que cuenta la planta. **4.1 Control de materias primas e insumos:** Se observa deterioro en fruta, falta de selección en la clasificación de la madurez de la misma. **Seguimiento:** En la visita se evidencia selección adecuada de alimentos Fruver en bodega, no se observa sobre maduración de los mismos. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se evidencia la bodega de Fruver con humedad. **Seguimiento:** En visita no se evidencia humedad en bodega de Fruver. **5.1 Suministro y calidad de agua potable:** Se verifica que deben recoger agua en canecas debido al racionamiento de agua que realiza el municipio. **Seguimiento:** Durante la visita no se evidencia recolección de agua para la operación en la planta de contingencia. **5.2 Residuos líquidos:** Se evidencia que no cuentan con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando acumulo de estos y la contaminación de los alimentos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que la instalación no cuenta con sistemas de desagüe, el operador indica que están a la espera de su implementación.
PLANTA DE ZIPAQUIRÁ	27/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73,5%	5 meses y 27 días	Se realiza seguimiento en visita de verificación de Interventoría, realizada el día 24/11/2025: **1.2. Condiciones de pisos y paredes:** Se observa falta de continuidad de las uniones continuas piso pared del área de cocina caliente y área de porcionado de alimentos. **Seguimiento:** Persiste la falta de continuidad de las uniones piso-pared de las áreas de cocina caliente y porcionado de alimentos. **1.3. Techos, iluminación y ventilación:** Se observa rugosidad en el techo del área de acondicionamiento de alimentos, área de almacenamiento y área de equipos de refrigeración. **Seguimiento:** Persisten diseño de techos rugosos en área de acondicionamiento, de alimentos, almacenamiento de abarrotes y equipos de refrigeración. **1.4. Instalaciones sanitarias:** No cuentan con avisos alusivos a la frecuencia del lavado de manos. **Seguimiento:** El contratista dispone de avisos alusivos al lavado de manos en sanitarios, cocina caliente y pre-alistamiento. **2.2. Superficies de contacto con el alimento:** Se evidencia en área de almacenamiento de equipos, tablas desgastadas, cuchillos en mal estado y cucharones con acumulación de alimentos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia menaje y utensilios en buen estado en general. **3.1. Estado de salud:** Tienen claro las acciones correctivas que se deben realizar; sin embargo, no cuentan con el programa y registros por escrito. **Seguimiento:**El contratista presenta soportes de verificación de los manipuladores de alimentos. **3.4. Educación y capacitaciones:** Cuenta con certificados y formatos de asistencia del año 2025, sin embargo, el programa es del año 2024. **Seguimiento:** Se evidencian registros y programa de capacitación del personal para el 2025. **4.3. Manejo de temperaturas:** Se evidencian registros de temperatura de congelación diligenciados con temperaturas de rangos -17°C a -17,6°C, se realiza la toma de la temperatura con el termómetro de la inspectora y registra temperatura adecuada de -23°C. **Seguimiento:** El contratista lleva registros reales de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación. **4.4. Condiciones de almacenamiento:** Se evidencian canastillas en el área de recepción de Fruver con acumulación de tierra. Dentro del área de almacenamiento funciona una zona de oficina. **Seguimiento:** Se evidencia canastillas en adecuadas condiciones higiénico- sanitarias para el almacenamiento de materias primas. **5.1. Suministro y calidad de agua potable:** El establecimiento presenta certificado de lavado de tanque de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					almacenamiento de agua del 10 de diciembre de 2024 por la empresa Raga. **Seguimiento:** El contratista cuenta con certificado de lavado de tanques de agua vigentes del 03/ junio/ 2025. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Los mangos de los implementos de aseo son de material no sanitario (madera). **Seguimiento:** Se evidencia mangos implementos de aseo, en diseño higiénico- sanitarios. **5.6. Soportes documentales de saneamiento:** El registro de verificación de cloro y pH se encuentra diligenciado hasta el 15 de mayo de 2025. El programa de control de plagas describe acciones químicas periódicas trimestrales y no corresponden al enfoque preventivo. El establecimiento cuenta con los cuatro programas, sin embargo, se evidencia que el formato de limpieza y desinfección de utensilios esta diligenciado 3 días adicionales y el formato Check list general de servicios no se encuentra diligenciado con las acciones de limpieza y desinfección de instalaciones. **Seguimiento:** Se evidencia registro de verificación de limpieza y desinfección de áreas, así como de pH y cloro.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a noviembre 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 FOOD PRO, correspondiente al Grupo No.5 de la Regional Central, por parte de los interventores 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.

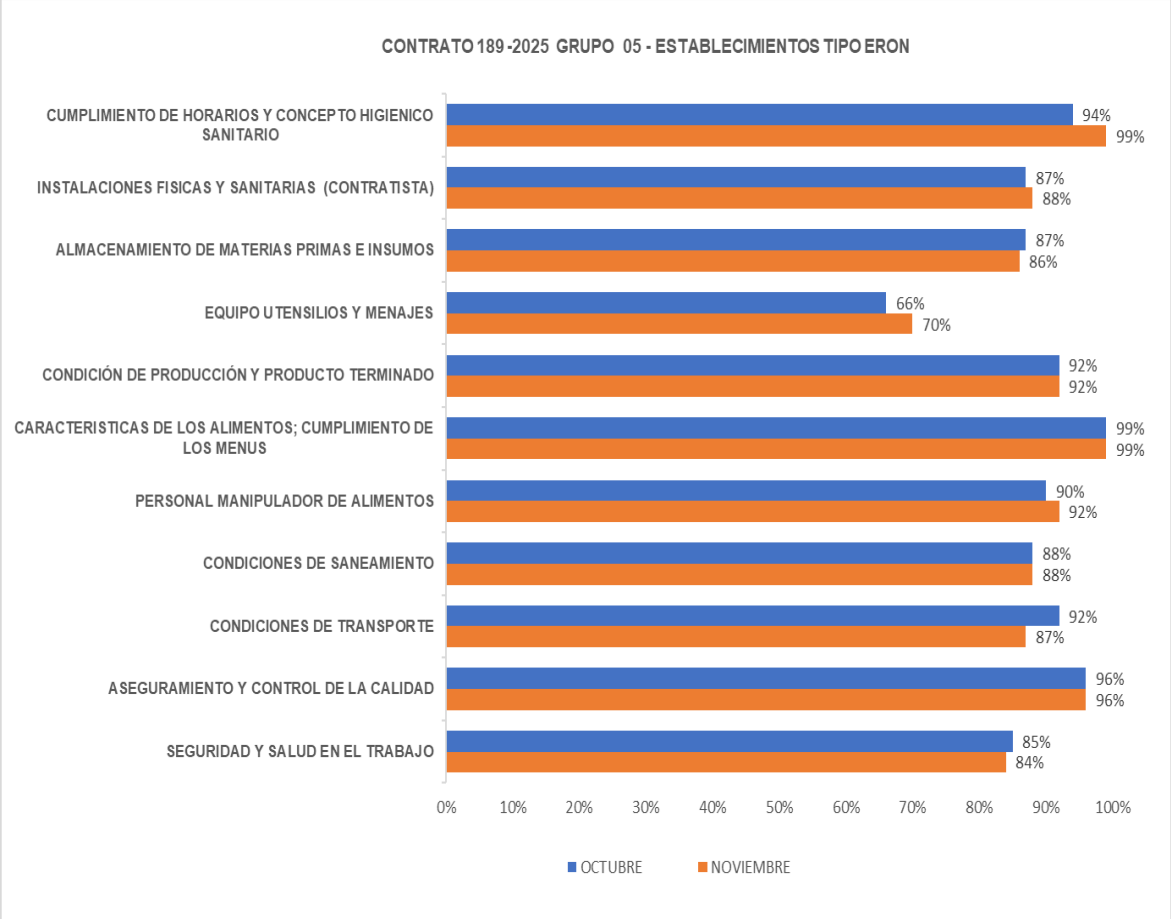
Se realiza seguimiento al CHS en (8) establecimientos del grupo 5, lo anterior, debido a que dentro del ERON EPMSC VILLETA, no se realiza la preparación de los alimentos en el ERON, ésta se realiza en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05. De los ocho establecimientos que cuentan con concepto higiénico sanitario y que conforman el Grupo 5, cuatro (50%),

cuentan con concepto Favorable, mientras que los cuatro restantes (50%), presentan concepto Favorable con Requerimientos. Es importante precisar que ninguno de los establecimientos del grupo cuenta con conceptos superiores a un año. Se realizan visitas por parte del ETS a los establecimientos de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA el día (11-08-2025) con el fin de realizar emisión de concepto higiénico sanitario con vigencia superior al año, emite concepto favorable con 95% de cumplimiento. Así mismo, en los casos donde el nombre del representante en el concepto sanitario no coincide con el operador, la Interventoría verificó que se estuvieran realizando las gestiones para actualizar dicho concepto.

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

2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT FOOD PRO del Grupo 5, en las evaluaciones de la 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 5, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once (11) categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un porcentaje de cumplimiento global del **90%**, decrece 1% respecto al promedio anterior el cual se tipifica en un nivel de conformidad y cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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: Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **99%,** crece 5% frente al cumplimiento del mes de octubre, para el presente informe se registra cumplimiento de 100% frente a los horarios de entrega de los alimentos acorde a lo establecido en la OTM, así mismo así mismo los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, se registra que la Planta de Contingencia del G05 cuentan con concepto sanitario vigente (CHS). Frente al establecimiento CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, fue el de menor cumplimiento con 92%, debido a que durante visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que el concepto higiénico sanitario del establecimiento presentado por el contratista registra como razón social SARUPETROL SAS, pese a que el contratista actual corresponde a la UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, adicionalmente el operador no presentó a la Interventoría el soporte que acredite la solicitud de renovación del concepto higiénico sanitario ante el ente de control competente.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%,** presentando un crecimiento del 1%, respecto al periodo del mes de octubre. Los establecimientos de menor cumplimiento son; la planta de contingencia de EPMSC MELGAR con 75%, planta de contingencia de ZIPAQUIRA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 76% de cumplimiento cada una, seguidamente se ubican CPMFUS FUSAGASUGA con 79%, y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 87%, el resto de los establecimientos del grupo promedian entre 94% al 98%. Para el corte del informe persisten como ítem de mayor afectación es el que corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores con respecto a mantenimiento de pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, así como también los mantenimientos menores de pintura o resane de ventanas, marcos, puertas, estanterías, en él establecimiento Epmsc Guaduas, persisten hallazgos por cuanto él piso del área de marmitas no tiene completo él emboquillado, además de lo anterior los muros del área de marmitas y planchas presentan grietas y porosidad, para este corte del informe se registran hallazgos en esta variable en los establecimientos: CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se evidenció presencia de barro en la parte externa de la planta, junto al depósito temporal de residuos, lo cual genera posibles focos de contaminación, por lo que se recomienda realizar limpieza frecuente y mejorar el drenaje del área; daños que requieren mantenimiento menor: 5 baldosas rotas en el área de fruver (1 m²) y desprendimiento de pintura en distintas zonas: fruver (30×20 cm), ensamble (20×10 cm), lavado de utensilios y menaje (30×8 cm), lavado de manos (30×30 cm) y producción (20×30 cm);

Para la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, se evidenció mancha negra en el techo del área de sanitarios (50×20 cm) y desprendimiento de pintura en el cuarto de almacenamiento de productos químicos (30×20 cm); el contratista realizó mantenimiento en las áreas de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas, así como en el área de prealistamiento y preparación de jugos, donde ya no se observa desprendimiento de pintura; se efectuó proceso de limpieza y pintura del techo de sanitarios. Sin embargo, persiste el deterioro del marco inferior de la puerta del área de limpieza y desinfección de menaje, el cual permanece incompleto, con presencia de óxido y corrosión.

Respecto a la protección de aberturas, se registran hallazgos en EPMSC CHAPARRAL , donde, la malla de protección del extractor del área de cocina caliente, se encuentra desprendida de un lado, lo cual puede permitir el ingreso de plagas, así mismo en CPMFUS FUSAGASUGA, se evidenció que la puerta del área de almacenamiento de abarrotes no cuenta con protección en la parte superior, lo cual no evita el riesgo de ingreso de plagas, así mismo se observa falta de burlete en la parte inferior, en el área de almacenamiento de fruver se observó 1 sifón debajo de la estiba y 1 sifón debajo del lavamanos en área de lavado de manos sin rejilla o protección, en área de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas

existen 2 sifones sin rejillas o protección lo cual no evita el riesgo de ingreso de plagas. En la PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA no se registran hallazgos relacionados con la falta de hermeticidad de áreas que faciliten el ingreso de plagas al establecimiento.

En la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, el burlete de la puerta que comunica con el área de residuos sólidos se encuentra deteriorado y con aberturas, lo que no garantiza la hermeticidad ni la protección contra plagas; ausencia del acuerdo de pago de servicios públicos según el consumo proporcional de energía, agua y gas, por lo que se debe formalizar dicho acuerdo conforme a lo establecido y las facturas emitidas por la empresa prestadora de servicios

De igual forma en la PLANTA DE CONTINGENCIA DE MELGAR, se registra cumplimiento del 0%, debido a que frente a este ítem se registra EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, que persiste la abertura en el área de pre alistamiento la cual no tiene una barrera que impida el ingreso de plagas. Mientras que en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, el hallazgo va por cuenta de la no gestión de los mantenimientos correctivos menores, se evidencia puerta de ingreso al rancho y puerta de bodega de abarrotes con presencia de óxido, corrosión y falta de pintura, para este corte de informe se registra subsanación en los hallazgos que corresponden al corte de octubre en los establecimientos de CPMS ESPINAL, EPMSC GIRARDOT Y CPMSMEL MELGAR donde se evidencia la instalación de las mallas que hacían falta de forma que se evita el ingreso de vectores. Para el corte de noviembre no se registra incumplimiento por la falta de burletes en las puertas para ninguno de los establecimientos. Los demás establecimientos cumplen con el 100%. En este periodo se registra incidencias respecto al estado de iluminación y las lámparas en el establecimiento CPMSC ESPINAL, el cual obtuvo un cumplimiento del 67%, debido a que se observó que la, lámpara del cuarto de refrigeración #2, presenta mal funcionamiento, lo cual no garantiza una adecuada iluminación en dicha área de almacenamiento, respecto al estado de las instalaciones eléctricas hay cumplimiento parcial en EPMSC GIRARDOT, con 75% donde se registra que desprendimiento de toma corriente en el área de cocina caliente, sobre el lavamos de producción, los sistemas de evacuación de aguas residuales presenta cumplimiento del 0% en la PLANTA DE CONTINGENCIA DE MELGAR, donde persiste el hallazgo del corte de octubre por cuenta de que el desagüe en el área de prealistamiento no cuenta con rejilla, que evite generación de malos olores o ingreso de plagas. Se registra mejora frente a los hallazgos de octubre en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se hace la instalación de los sistema de evacuación removibles (sifones o rejillas), respecto a la gestión de los mantenimientos correctivos en mesones, EPMSC GUADUAS, presenta un cumplimiento parcial del 83%, debido a que se evidencia que él mesón del área de cocina caliente, él cual es empleado para la preparación de alimentos del personal operativo presenta abolla miento de los entrepaños, mientras que la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA el contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores, se evidenció la presencia de grietas en el mesón de cocina caliente en ambos bordes (10×10 cm cada uno), pese a los resanes realizados, igualmente, bajo el mesón, en la zona de la llave de agua, aunque se realizó resane, persiste un acabado poroso lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Los demás establecimientos promedian con el 100%, en este ítem de verificación. Para el corte de noviembre persiste el hallazgo por cuenta de los lavamanos de accionamiento mecánico en la PLANTA DE CONTIGENCIA MELGAR puesto que los lavamanos son manuales en las áreas de proceso. En la verificación de las instalaciones sanitarias el único hallazgo se presenta en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde en el baño del personal masculino hacen falta baldosas en la parte baja del orinal, por lo tanto las condiciones de aunque son funcionales generan riesgo de falencias en las operaciones de limpieza y desinfección, en este mismo establecimiento se afecta al contratista por cuenta de que no se tiene espacios físicos exclusivos para el depósito de los residuos y estos se encuentra protegidos, ya que los pisos de lugar de almacenamiento temporal de residuos presentan perforaciones; en cuanto a la verificación general de la categoría se evidencia que: existen letreros alusivos a las BPM, 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, él contratista garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones, las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado operativo, existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de PNC, se garantiza un área para ensamble de raciones, así como también un área para limpieza y desinfección de utensilios y menajes en todos los establecimientos. En cuanto a la variable de instalación de medidores o acuerdos de pagos con el establecimiento, se observan no cumplimiento con el 0% en el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, puesto que no se soportan certificados de las calibraciones de los medidores de servicios públicos, ni acuerdos de pago con los procedimientos y en las proporciones establecidas con la administración de cada Eron.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Para el corte noviembre obtuvo un promedio de cumplimiento del **86%,** decreciendo 1% respecto al promedio del informe de octubre y 3% respecto a los dos meses anteriores. El establecimiento de menor cumplimiento nuevamente es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, la cual crece 1% y pasa al 71%, seguido de LA PLANTA CONTINGENCIA G05 – MELGAR y EPMSC CHAPARRAL con 80%, en ese orden se ubica, CPMSC ESPINAL con 87% y EPMSC GIRARDOT con 88 %, para este mes, él establecimiento ERON CPMSFUS FUSAGASUGA alcanzó un 95% de cumplimiento, siendo el de mayor repunte de promedios. Los demás establecimientos promedian entre 91% y 100%. Para el corte del informe se reitera nuevamente como ítem de mayor afectación el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario, las cantidades establecidas en la minuta patrón y los proveedores ofertados, solo un dos (1) servicio verificado cumple con el 100% y corresponden a LA PLANTA CONTINGENCIA G05, los de menor cumplimiento son EPMSC CHAPARRAL, PLANTA CONTINGENCIA G05 – MELGAR y la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA con 0% de cumplimiento, seguidos de EPMSC GIRARDOT con 25% y CPMSC ESPINAL con 33%. Durante el seguimiento se registra que la mayor incidencia corresponde con el no almacenamiento de los productos requeridos para cumplir con el ciclo de menú de acuerdo con el parte de establecimiento, en el establecimiento de CHAPARRAL, se registra; que no se observa en almacenamiento los 84 kg de pulpa de fruta o fruta para la elaboración del jugo de la cena del menú # 11, ni para el almuerzo y cena de los ciclos de menús 12,13 y 14., así mismo se registra que en almacenamiento producto leche x 900 ml, y chorizo santarroseño, que no cubre le requerimiento del parte que corresponde al establecimiento y la E.P. Por otro lado, no se evidencia que el producto chorizos está relacionados en el listado de proveedores entregado por él contratista a la interventoría. Mientras que en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, por cuenta de este ítem se registra que el contratista no cumple con la proyección del plan de compras, ya que no cuentan con 0,7 kg de queso y 2,52 kg de pescado para el tiempo de comida desayuno y almuerzo, menú No. 08 para suministro del dia 04/11/2025, en seguimiento a hallazgo generado en informe de periodos anteriores (octubre), se observa que el contratista presenta plan de compra del establecimiento planta externa de Zipaquirá G5. Para los establecimientos de ESPINAL, GIRARDOT y GUADUAS LA ESPERANZA , se ha observado que él operador, no cumple regularmente con el almacenamiento de la proteína (carne de res, pechuga de pollo, salchicha, queso) para dar cumplimiento a los ciclos de menús, tanto del ERON como de la Estaciones de policía. Para el mes de noviembre se registran incidencia en los establecimientos, con excepción de CPMS ESPINAL, el cual obtuvo un porcentaje de 67%, debido a que no cumple con el etiquetado y rotulado establecido para el empaque primario acorde a la normatividad legal vigente. Los establecimientos de FUSAGASUGA, CHAPARRAL y GIRARDOT, obtienen un promedio del 50% de cumplimiento; se registran hallazgos por cuanto se, evidencia alimentos, que no cumple con Resolución 5109 de 2005, debido a que en el rótulo del producto no se cuenta con la siguiente información: lote, fecha de vencimiento, fabricante, registro sanitario y dirección de fabricante; adicionalmente se ha observado que la información del producto está registrada en sticker, y en algunos, no cumple con la Resolución 810 de 2021, toda vez, que el producto no cuenta con tabla nutricional. Frente a los productos de alto riesgo, se evidenció en almacenamiento pernil partido de pollo Distribuidor por el gran Surtidor PS SAS pollo de origen MAC POLLO el cual en su rotulo no relaciona fecha de sacrificio acorde con lo requerido por el decreto 1500 de 2005. Además, al presentar registro sanitario RSA-0025433-2023, es un producto marinado por lo cual debe incluir ingredientes de la salmuera, para dar cumplimiento al rotulado conforme la norma, para el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, persiste el hallazgo por la no concordancia entre el peso declarado en el rotulado y el peso real del alimento, mientras que en las plantas CONTINGENCIA G05, PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA y PLANTA CONTINGENCIA G05 – MELGAR, en este corte del informe el cumplimiento es del 0%, se presentan desviaciones, en el caso de la PLANTA DE MELGAR. Se registra en almacenamiento un bulto x 25 kg de avena en hojuelas de la marca Agropel, producido por agroindustrial Pedregal de Chile, el cual no relaciona rotulo con la información correspondiente al importador, no registra dirección, no se relaciona fecha de vencimiento, ni número de lote. Mientras tanto en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 se evidenciaron 82 Kg de carne de cerdo almacenada en el congelador No. 3, con rótulo primario en adhesivo el cual declara la fecha de vencimiento y el lote del producto, sin embargo, dicha rotulación no cumple con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, la cual prohíbe el uso de adhesivos para declarar esta información.

Para el caso de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se evidenció almacenamiento de pechuga de pollo marca IDEMAX, registro sanitario RSAD01I41205, la cual no reporta peso neto, proveedor fabricante, ni lista de ingredientes, adicionalmente la fecha de vencimiento y lote son declarados en sticker, y no en el empaque primario, así

mismo, almacenamiento de salchicha manguera la Valencia, registro sanitario RSA-0019089-2022, la cual reporta fecha de vencimiento en sticker y no en empaque primario incumpliendo con lo establecido en la 5109 del 2005.

Respecto al almacenamiento de las materias primas según sus características, solo se registra un hallazgo y corresponde al establecimiento CPMSC ESPINAL, en donde observó en almacenamiento 2 canastillas de tomate y lechuga procesados, sin protección, las cuales se encontraban en los cuartos de refrigeración. Así mismo durante la verificación se observa que los alimentos almacenados como materias primas destinadas para él suministro, están libres de cualquier tipo de contaminación, los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigente, no se observa el uso de aditivos alimentarios, se cumple con las distancias perimetrales de modo que se garantizan la condiciones de limpieza y desinfección, el contratista aplica el método PEPS, se identifican los productos por el código de colores, 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, el cumplimiento de estas variables corresponde al 100% en todos los establecimientos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: en el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **70%,** creciendo 4% respecto al informe del mes de octubre. Los establecimientos de menor cumplimiento son la PLANTA DE CONTINGENCIA ZIPAQUIRA con 54%, y CPMS ESPINAL con 56%, en comparación al corte de octubre la PLANTA DE CONTINGENCIA DE G05 crece 34%, por tanto, se evidencia un repunte del 56% al 90%, ubicándose como el de mayor cumplimiento, los demás establecimientos promedian entre 67% al 79%. Él ítem de mayor afectación corresponde con el que hace seguimiento a los materiales de fabricación y estado general de los equipos, se reitera en los establecimientos el uso de utensilios y menajes en mal estado, se evidencian recipientes isotérmicos con porosidad, fisuras y deterioro, ollas con bordes superiores irregulares y rajados, tablas para corte porosas y con fisuras, ollas y pailas con abolladuras y en mal estado (ausencia de orejas de soporte), así mismo en los establecimientos se registran hallazgos, por cuenta de; daños estructurales en los equipos de refrigeración como por ejemplo; en EPMSC GIRARDOT y CPMS ESPINAL, donde los cuartos de congelación se encuentran fuera de servicio por daños en las unidad, los demás establecimientos promedian con 100%, frente al estado de los equipos de congelación o refrigeración, se registra para el mes de noviembre una, única incidencia por cuenta de presentar en el área de porcionado de proteínas, un molino de carne, el cual no se encuentra identificado, no se observa uso del mismo, y se observa que está generando riesgo de contaminación por falta de limpieza y acumulación de elementos encima, dicho hallazgo se registra en el establecimiento de ESPINAL. Para este informe persisten los hallazgos respecto al mantenimiento de los equipos, en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, hay funcionamiento inadecuado de los equipos 2 planchas de asar, respecto al sartén basculante, este presenta llama amarilla y mala combustión, se observa desprendimiento de la tapa de la marmita #3y #2, fuga de vapor en la marmita #3 y fuga de vapor en la manguera de entrada a la marmita #4, persiste el riesgo de siniestro ya que esta se encuentra amarrada con alambre, así mismo persiste la fuga de vapor en válvula de presión ubicada sobre el área de marmitas, se registran 2 estufas industriales sin perillas y para este corte del informe se observa que le equipo pela papas tiene un daño eléctrico. Para el periodo de noviembre en EPMSC CHAPARRAL, persiste el hallazgo del no funcionamiento de la hidro lavadora marcar Karcher, por daño en la pistola, además se evidencian que los entre paños de las 2 estufas industriales de 2 puestos tienen deterioro en la pintura y óxido. Así mismo se presenta la falta de manija en el congelador#7, para el almacenamiento de pescado, falta de identificación de las estufas, la estufa industrial #2, presenta óxido en la cara posterior, la estufa industrial #3 de un puesto presenta corrosión debajo de las perillas y en la estufa industrial de 2 puestos, #4 presenta fisura en una de sus patas y corrosión. Se evidencia subsanación parcial del hallazgo en el sentido que los dos procesadores con capacidad de 50kg/h, están funcionando al momento de la visita, mientras que en CPMS ESPINAL, se observa que la clavija y él toma corriente del pela papas no son compatibles por tal motivo sigue sin funcionamiento, adicional lo anterior se observa, que las perillas de encendido de las 2 estufas, cada una con 2 puestos, se encuentran dañadas, frente a la verificación de esta variable no hay cumplimiento de igual manera en EPMAS GIRARDOT, donde hay registro de daño en las perillas de encendido de las estufa E5 de 3 puestos, al igual que 1 estufa de 2 puestos que no está identificada, la cual presenta 3 perillas de encendido dañadas, al igual que se registra que la estufa con plancha para asar tiene corrosión y rotos en la base donde colocan las planchas, de igual forma las rejillas de los ventiladores del difusor del cuarto de refrigeración, presentan oxidación y falta de pintura, respecto al establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA se evidenciaron 2 refrigeradores de 357 L con deterioro y presencia de

óxido en una de las bisagras de cada refrigerador; así mismo, desprendimiento de puerta de un refrigerador por desajuste de bisagra, se observa en área de preparación de jugos un refrigerador de 192 L con las 2 bisagras con presencia de óxido y desprendimiento de pintura en la parte superior de la puerta, también el área de almacenamiento de fruver se observa un aire acondicionado que no se encuentra en funcionamiento; ausencia de tabla de color café o beige requerida para el porcionado de carnes cocidas, en reemplazo de la misma se emplea tabla de color morado incumpliendo con lo establecido a la OTM, de la misma forma se afectan con promedios del 0% las planta de producción de MELGAR, donde se evidencia congelador con capacidad de 530 LTS, identificado con el número 1 el cual presenta desajuste en sus puertas y óxido en pintura al igual que se registra que la lámina plástica interior se encuentra deteriorada con rotos.

En la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se evidenció desprendimiento de pintura por desgaste en la tapa del refrigerador No.3 y en tapa de congelador No.3. En seguimiento se observó que la báscula digital no presenta óxido en la base, así como el congelador No. 5, no presenta signos de óxido, debido a que el contratista realizó los mantenimientos correctivos. Para la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, Se evidenció 1 horno en el servicio de alimentación, el cual presenta óxido en las paredes internas de las cuatro cámaras del equipo. Así mismo, se observó lámina inferior donde se disponen las flautas de encendido con corrosión, por otro lado, no se cuenta con la tabla de color café para el porcionado de las carnes cocidas, utiliza tabla de color morado para dicha actividad, no acorde a lo establecido con la OTM.

Con respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo a las particularidades de los establecimientos se registran hallazgos en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde se evidencia faltante de discos de corte para función de rebanado del procesador de alimentos. Adicionalmente se evidencia caldera #1 identificada con serial 051077110 con funcionamiento intermitente y riesgo de siniestro, en el establecimiento de ESPINAL, de acuerdo con el parte de 1012 PPL atendidos, incluidos los 13 de la estación de policía y en concordancia con el anexo # 5, el operador no tiene los 4 congeladores con capacidad de 530 litros c/u, lo anterior se presentan ante el daño del cuarto de congelación. En la PLANTA DE CONTINGENCIA DE G05- ZIPAQUIRA para un parte de 22 PPL, según anexo 5, se requiere de 1 procesador de alimentos de mínimo 50 kg/h, 1 pelapapas de mínimo 50 kg/h y 1 hidrolavadora y el contratista no cuenta con ninguno de los equipos mencionados en el establecimiento, adicionalmente en el oficio CRF-0709 2025 de concepto de aprobación de equipos para G5 no relaciona la exoneración de dichos equipos.

Para el corte del informe de noviembre se reiteran los hallazgos por cuenta de las condiciones de los carros transportadores, se evidencia que no cumplen con los requerimientos de la OTM (no poseen sistemas de cierre) en los establecimientos EPMSC GIRARDOT, ESPINAL Y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA , donde se registra que los carros transportadores usados para el transporte interno de los alimentos para los patios, no tienen puertas, ni sistemas de cierre, al igual que los carros para el transporte interno de alimentos presentan deterioro en pintura. Para el corte del informe de noviembre se registra que él contratista, cumple con los equipos de medición conforme a lo establecido en la oferta técnica, se observa promedios del 100% en todos los establecimientos. No hay registro de incumplimiento por menajes, los servicios de alimentación cuentan con las trampas de grasa, con excepción de Espinal donde se registra que las tapas de las trampas de grasa presentan deterioro, por falta de mantenimiento, presentan oxido y corrosión. Él contratista realizo la entrega de menajes para los PPL, según lo estipulado en las especificaciones técnicas descritas.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: en el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** mantiene el promedio respecto al informe del mes de octubre. Los establecimientos de menor cumplimiento son CPMSMEL- MELGAR y EPMSC VILLETA cada uno con un promedio de 80%, seguido de CPMS ESPINAL con 86%, el resto de los establecimientos promedian entre 90% y 100%. En el periodo de noviembre se registran hallazgos frente al no cumplimiento de las temperaturas de servido de los alimentos en EPMSC GIRARDOT, con un promedio de cumplimiento del 25%, debido a desviaciones con respecto al cumplimiento de las temperaturas para las bebidas que acompañan los alimentos las cuales se envían a distribución, en temperatura que se están entre 22.6 y 24.8°c, por cuenta de la misma desviación en el cumplimiento de la temperatura de las bebidas se afecta a CPMS ESPINAL. La variable con mayor afectación en noviembre corresponde; con el servido del producto terminado y las dietas (si aplica), bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción evitando el riesgo de contaminación cruzada, se registran hallazgo por no cumplimientos en CPMS ESPINAL (entrega en recipientes – fondos no isotérmicos), GUADUAS LA ESPERANZA (se registra el uso de recipientes no isotérmicos, así mismo se evidencia

entrega en recipientes no isotérmicos, uso de canastillas con bolsa tinas), en cuanto a PLANTA DE PRODUCCION DE MELGAR*,* durante el seguimiento se evidencia que la mazamorra de la cena del menú #3, se envía para su distribución en el CPMSMEL Melgar, en ollas metálicas, recipientes que por no ser isotérmicos no aseguran la temperatura de inocuidad requerida, así mismo para la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 se evidenció que el contratista no emplea recipientes isotérmicos para la distribución de línea del tiempo de comida cena, menú No.7, lo que no garantiza la temperatura del producto terminado desde el ensamble hasta el servido, en su lugar, en reemplazo se emplea olla de aluminio y contenedor plástico para el suministro de "sopa de ajiaco y ensalada de lechuga, tomate y cebolla", los demás componentes "pechuga de pollo en salsa criolla, arroz blanco, papa común cocida al cilantro, jugo de curuba y jugo de guayaba" se ensamblan en recipientes individuales y en recipientes isotérmicos. Asimismo, para el caso de EPMSC VILLETA para la distribución de línea del tiempo de comida cena, menú No. 1, se emplean ollas de aluminio para el suministro de "sopa de fideos y ensalada cocida de ahuyama, cebolla y arveja" en fondos, por otro lado, el suministro de "jugo de mango y jugo de ciruela" se realiza en fondos en recipientes isotérmicos.

Para este corte del informe se observa que él operador presenta soporte de la radicación del procedimiento en el cual se plasmen las condiciones que evite los retrasos indebidos y una posible contaminación cruzada, los establecimientos ponderan con el 100%, se implementa el protocolo de control de temperaturas desde la recepción de materias primas hasta la distribución. Así mismo se observa que él contratista dispone en los establecimientos el plan de muestreo y control de gramajes con base en la NTC ISO -2859-1, de forma general se registra cumplimiento en las verificaciones respecto al uso de utensilios estandarizados para el servido en los patios, condiciones de rotulado del hielo, 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, no se realiza devolución de productos por la PPL debido a falencias presentadas sobre inocuidad o calidad del alimento, se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de la contra muestras en todos los establecimientos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: en el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **99%,** mantiene el promedio respecto al informe del mes de octubre**.** El establecimiento de menor cumplimiento es LA PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con un promedio del 94% , seguido de EPMSC GIRARDOT con 97%, debido a que no registra cumplimiento frente al suministro de alimentación terapéutica a PPL, que pertenecen al régimen subsidiado, adicionales a los ya existente, los cuales fueron reportados por el área de sanidad en el mes de septiembre del presente año, para ser incluirlos en el programa de dietas, el operador no ha realizado el ajuste de la alimentación, así mismo no se evidencia la entrega de fiambreras rotuladas, ni se han incluido en la base de datos, por lo que la alimentación se envía en fondos con la ración regular para los dichos PPLs, esto debido a que el operador no cuenta con la profesional en nutrición y dietética de tiempo completo como lo establece los anexos técnicos conforme al parte de establecimiento.

En la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 se genera hallazgo relacionado con intercambios de los componentes para el tiempo de comida cena, menú No.7, se suministra "ensalada de lechuga, tomate y cebolla en lugar de ensalada pico de gallo con cilantro y papa común cocida al cilantro" en reemplazo de "papa criolla al cilantro" sin ser notificado previamente en el sistema k2. En cuanto a las demás variables de verificación de esta categoría se registra con cumplimientos del 100%, que; él contratista realiza el rotulado de las dietas terapéuticas para la PPL y cumple con las condiciones establecidas en la OTM, en todos los establecimientos, se realiza la entrega de los alimentos conformes con la indicación dietaría, hubo cumplimiento de la socialización del ciclo de menú, se lleva registro y control diario de la entrega de dietas terapéuticas, se cumple con el programa de tamizaje nutricional, en los establecimiento, el ciclo de menús y sus actualizaciones se encuentran socializados de acuerdo con la OTM, con representantes de DDHH de PPL, representantes de la COSAL y director del establecimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** creciendo 2% en el promedio respecto al informe del mes de octubre. Los establecimientos con

menor cumplimiento son; PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con 85% y la PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05 con 89%. El resto de los establecimientos promedian con cumplimiento entre el 90% y 100%. El ítem con mayor afectación corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en los establecimientos con excepción de CPMSMEL-Melgar y PLANTA DE CONTINGENCIA MELGAR, de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos, el hecho de no cumplir con la frecuencias de visitas establecidas en el anexo # 9 (supervisor de mantenimiento y profesional de calidad estaciones de policía), en EPMSC GIRARDOT, persiste el hallazgo frente al no cumplimiento por no contar con el profesional en nutrición y dietética, mientras que en GUADUAS LA ESPERANZA con 86% de cumplimiento, persiste para el corte de noviembre la falta del jefe de cocina, en la PLANTAS DE CONTINGENCIA DE MELGAR, se registra falta de un (1) auxiliar de procesos, así mismo en la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ para un parte de 22 PPL en estaciones de policía, se requiere 1 auxiliar administrativo, 1 auxiliar de proceso y 3 manipuladores de alimentos según anexo 9 y el establecimiento presenta ausencia del auxiliar administrativo, auxiliar de procesos y de 1 manipulador de alimentos por parte del contratista, así mismo, no se presenta soportes de visita del profesional de calidad a las estaciones de policía de Cajicá y Zipaquirá para los meses desde mayo hasta septiembre; se evidencia registro de única visita a estaciones de policía del 31 de octubre del 2025, no obstante en visita realizada el día 24-11-2025 la interventoría evidencia soporte de visitas realizadas por el supervisor de calidad, los días 11 y 31 de noviembre de 2025.

Para la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 se reporta faltante de 1 manipulador de alimentos de los 3 requeridos en el servicio. Respecto a esta variable en el ERON CPMSFUS- FUSAGASUGA para un parte de 243 PPL en el ERON y 95 PPL en EP, se evidencia ausencia de 1 jefe de cocina en el servicio de alimentación, incumpliendo lo establecido en el de acuerdo a anexo N°9.

En el corte de noviembre los establecimientos cumplen con la entrega de la dotación obligatoria de acuerdo al código sustantivo de trabajo y la OTM, respecto al estado de la dotación persiste la incidencia en GUADUAS LA ESPERANZA con un cumplimiento del 25%, debido a que donde se reitera el hallazgo por cuenta de tres (5) petos rotos y en mal estado; en cuanto a los demás establecimientos se observa el uso completo de la dotación, de acuerdo con los colores establecidos por la norma, el promedio de cumplimiento es del 100%, así como también se observa cumplimiento frente a los exámenes clínicos, se realizó la toma los exámenes (Frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo), se registra hallazgo Epmsc Chaparral por cuenta que un (1) manipulador de alimentos no tienen el certificado médico anual vigente, para el resto de los establecimientos se registra cumplimiento. El contratista cuenta con el personal capacitado para trabajo en alturas que realice la limpieza de la campana extractora en los establecimientos donde aplica, se hace la entrega de la dotación a los visitantes, el personal manipulador está libre de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, para el mes de agosto queda consignado en las actas de seguimiento que los PPL desarrollan las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo las horas máximas de trabajo diario y descanso establecido en el convenio de trabajo, así mismo se observa que el personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones o infecciones que le impidan realizar las operaciones en alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; en el informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%,** mantiene el promedio respecto al informe del mes de octubre**.** El establecimiento de menor cumplimiento es PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, con 78%, seguido de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 83%, y la PLANTA DE PRODUCCIÓN MELGAR con 82%, el resto de los establecimientos promedia entre el 90 % al 100%. Para el corte de noviembre se mantiene la incidencia frente al estado de pisos, media cañas, mesones, ventanas, puertas y otros, en Girardot, Guaduas la Esperanza y la Planta de producción de MELGAR, En GUADUAS LA ESPEARNZA. Persiste el empozamiento de agua en las áreas de cocina caliente y cárcamo del área de marmitas, áreas de dietas y áreas de proceso (porcionado de proteína), en GIRARDOT el empozamiento se presenta en los rincones del cuarto de congelación y elaboración de jugos, mientras que para este corte del informe en el establecimiento EPMSC ESPINAL, se evidencia acción correctiva ante el hallazgo de mal estado de los angeos de las ventanas del área de estufas, los cuales presentaban

acumulación de grasa y suciedad, así mismo no se registra subsanación frente al estado de las barreras de protección en EPMSC GIRARDOT, las cuales presentan falta de limpieza y presencia de tonalidades rosadas en las cortinas del cuarto de refrigeración, se evidencia angeos de las ventanas del área caliente con acumulación de grasa y suciedad, hallazgo que era reiterativo en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA , al igual que el de la falta de limpieza de limpieza en cortinas del cuarto frio de refrigeración, los cuales para este corte no se encuentran reportados, respecto a los pisos se registran pisos manchados en el área de calderas y tanques de agua; paredes del área de planchas y marmitas se observan sucias y percudidas, durante las verificaciones de la variable de techos se registra en GUADUAS LA ESPERANZA, que los soportes estructurales de los techos de las áreas de almacenamiento de tubérculos y cocina caliente presentan presencia de polvo y grasa, los demás establecimientos en esta variable cumplen con el 100%. Para el periodo de noviembre no se evidencia cumplimiento frente a la verificación de la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y carros transportadores en CPMS ESPINAL Y GUADUAS LA ESPERANZA, donde se registra que; hay acumulación de suciedad y presencia de manchas en los recipientes usados para él traslado de alimentos (fondos azules), la jarra de servido de jugos de dietas, y los contenedores para sopas, los cuales son usados en la producción para el servido y distribución de los alimentos en fondos hacia los patios, hallazgo evidenciando en Espinal, mientras que en Guaduas los hallazgos corresponden a ollas con presencia de hollín y marmitas y extractores con presencia de grasa y suciedad externa.

En la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ se evidenció blanqueador desinfectante del fabricante INDUBRIZ, el cual se usa para procesos de desinfección en superficies; sin embargo, el contratista no presenta la ficha técnica de dicho producto, por lo tanto, no se puede definir dosis de uso por áreas, equipos y modo de empleo, respecto a esta misma variable, se evidencia en almacenamiento, blanqueador desinfectante de la marca Briz que en su etiqueta no relaciona la concentración, tampoco se encuentra rotulado de acuerdo con lo establecido en la OTM, así mismo no se presenta la ficha técnica del agente de desinfección hallazgo registrado para el establecimiento CPMS ESPINAL. En cuanto al suministro de los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta se aplique el para los utensilios de aseo el código de colores y estén debidamente rotulados y organizados como lo establece la OTM. Se registra que en el establecimiento CHAPARRAL, él contratista no aplica el código de colores para los utensilios de aseo como escobas, traperos y otros, ni se encuentran rotulados, de igual manera en EPMSC GIRARDOT, se observa en todas las áreas, el uso de utensilios de aseo (escobas, traperos, escurridores) con palos de color blanco, los cuales no están rotulados y no se aplica el código de colores como está establecido en la OTM.

En la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ presentó el kit de medición de pH y cloro mediante tirillas reactiva, no obstante, en el empaque primario de dicho kit se evidencia que se realiza un re etiquetado manual por medio de un sticker del lote y de la fecha de vencimiento, no se presenta un soporte documental que respalde la información plasmada en dicho sticker, por lo tanto, no es posible validar la fiabilidad del lote y de la fecha de vencimiento registrada. En la planta de CONTINGENCIA DE MELGAR , se registra que el contratista no presenta el kit para la verificación del cloro por lo cual no cumple con la obligación de realizar los análisis diariamente, mientras que en Espinal la no conformidad se establece por cuenta de no llevar el registro actualizado de los controles de agua, respecto a esta variable los demás establecimientos promedian con el 100%. La variable que corresponde al estado y numero de los recipientes para la disposición de los residuos sólidos, se afecta en el establecimiento de GUADUAS LA ESPERANZA, por cuenta de que, en él servicio se observa un (1) recipiente de color negro con daño en el pedal de accionamiento para abertura, lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada ya que se utiliza la mano para destapar la caneca.

En el establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA se evidenció en área de almacenamiento temporal de residuos sólidos 1 recipiente para disposición de residuos sin tapa y sin bolsa, por otro lado, en el área de almacenamiento de fruver y prealistamiento de materias primas se evidenció la presencia de moscas y en área de almacenamiento de abarrotes la presencia de plaga (1 cucaracha), se verifica soporte de ultima fumigación realizada el día 26/08/2025

En la PLANTA DE CONTINGENCIA MELGAR Y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, se registra no cumplimiento de las disposiciones normativas para la recolección de los residuos (AUV), puesto que, para el primer establecimiento él operador no presenta los respectivos soportes de la recolección de aceites de cocina usados, ni de la disposición final y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05- ZIPAQUIRA específicamente el contratista no presentó los registros de disposición y entrega de aceite vegetal usado, ni soporte de inscripción ante la autoridad ambiental según

resoluciones 3957 del 2009 y 316 del 2018. En seguimiento a hallazgo generado en el informe anterior correspondiente al mes de octubre de 2025, se observa que el contratista define en el servicio de alimentación, punto para la disposición del aceite vegetal usado.

De manera global los establecimientos cumplen con la obligatoriedad del rotulado de los recipientes para la recolección de los residuos sólidos, así como también se registra el uso de bolsa plásticas en el establecimiento, las 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 día en los establecimientos, 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, se evidencian registros de la actividad, para el corte del informe de noviembre hubo cumplimiento en cuanto a los procesos de limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vasos y cucharas) con el 100%. Así como también, se registra que se dispone de tanques de almacenamiento de agua con capacidad para garantizar como mínimo un día de servicio en todos los establecimientos, se realizan los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasa, él contratista implementa los procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; en el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%,** decreciendo 5% adicional a la perdida que trae desde septiembre. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde a PLANTA DE PRODUCCIÓN G05- ZIPAQUIRA con un 60% debido a que la interventoría evidenció en visita del día 10-11-2025 que el vehículo transportador de alimentos utilizado para las estaciones de policía el suministro en tipo motocicleta, de placa QSO31G y conductor Fabio Díaz, no cuenta solicitud de visita de inspección sanitaria por parte del ente territorial, así mismo, en el transporte de las 31 raciones el vehículo placas QSO31G, se emplea una canastilla perforada sin tapa, la cual no garantiza la inocuidad de los alimentos, ya que estos se encuentran expuestos a los factores ambientales. El contratista realiza el transporte de más de 20 raciones en dos canastillas a estaciones de policía en una motocicleta placa QSO31G, no acorde a lo establecido en la OTM.

La motocicleta de placa QSO31G empleado para la distribución de 31 raciones desde la planta de Zipaquirá hacia las dos estaciones de policía, durante el servicio de desayuno correspondiente al menú 14, no cuenta con la leyenda transporte de alimentos. En visita del día 20-11-2025 se evidenció que el distribuidor Benigno Arnulfo Lovera Barrios identificado con número de cédula 2.96.972 el cual se encarga del transporte de 22 raciones de almuerzo a las estaciones de policía de Zipaquirá y Cajicá no cuenta con examen médico de manipulación de alimentos el cual lo define como "Apto para manipular alimentos".

Los demás establecimientos verificados promedian con 100%. Así las cosas, él contratista cumple frente a la verificación del porte de la leyenda “Transporte de alimentos” en el exterior del vehículo, así como también se observó el uso de la vestimenta adecuada por parte del personal transportador y la tenencia del certificado de manipulador de alimentos, de igual manera se presentó por parte de los conductores la respectiva licencia de conducción vigente.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; en el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 96%, mantuvo el promedio respecto al informe del mes de octubre. El establecimiento de menor cumplimiento correspondió a la PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con 83%, el resto de los establecimientos promedia entre 94% y 100%. Nuevamente para este corte del informe la variable

que realiza el seguimiento a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida y cronograma de mantenimientos, reitera como la de mayor afectación, con (4) no cumplimientos en los establecimientos de CHAPPARAL, ESPINAL, GIRARDOT y GUADUAS LA ESPERANZA, se reiteran los hallazgos por cuanto el contratista no presenta hojas de vida de los equipos, así como tampoco se presentan soportes del mantenimiento almacenamiento de los equipos de refrigeración e hidro lavadora, así como tampoco los mantenimiento de las estufas industriales, persiste la falta de los soportes de mantenimiento de las puertas de cuarto de refrigeración # 3, puertas de los congeladores de contramuestras y productos terminados en ESPINAL, y para GUADUAS LA ESPERANZA, él operador no presenta soporte de mantenimiento de las cortinas y cauchos de las puertas de los container de refrigeración y congelación, así como tampoco del pela papas, así mismo no presenta soporte de mantenimiento correctivo del procesador de alimentos e hidroflow por baja presión. En EPMSC CHAPARRAL, no se tienen soportes de mantenimiento de la estufa industrial de un puesto industrial número # 3, ni de la hidro lavadora, mientras que, en GIRARDOT, él operador no presenta soportes del mantenimiento correctivo realizado al cuarto de congelación propiedad del INPEC, para este periodo se subsana el requerimiento de octubre por cuenta de la entrega de los soportes de mantenimiento de las tres (3) estufas que están en el centro de producción, las cuales se evidencian con falta de mantenimiento en perillas y quemadores (llama amarilla). Para PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se evidenció que los equipos de medición para el control de gramaje: báscula digital de 200 kg marca TEXON, y gramera digital (máximo 5000 g) marca Home no cuenta con certificado de calibración anual.

Él contratista mantuvo el cumplimiento frente a la verificación de la inscripción del laboratorio a la RED de salud pública, se registra cumplimiento de los muestreos microbiológicos respecto a la frecuencia establecida en el anexo 6 y los parámetros del anexo 7 en los establecimientos del grupo. Durante la verificación del mantenimiento de los carros transportadores se evidencia cumplimiento en los establecimientos que fueron objeto del seguimiento (Espinal, Girardot, Guaduas y Villeta), frente a las demás variables él contratista cumple con la capacitación establecida en la OTM en los establecimientos, que corresponde a la formación continua establecida en la OTM (mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013), además de capacitación adicional (Estudios Previos), al menos 20 horas durante la ejecución del contrato, en Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, prestación del servicio y generación de vida saludable con excepción de la PLANTA DE CONTINGENCIA ZIPAQUIRA, en donde el contratista incumple con el cronograma de capacitación continua para el mes de octubre, el cual reporta capacitación en los temas: Limpieza y Desinfección POES - Operaciones sanitarias (2 horas) y Seguridad, orden y limpieza (2 horas); Para capacitación adicional en el tema: Enfermedades transmitidas por alimentos (3 horas). Se incumple con los temas propuestos en los cronogramas debido a que el contratista suministra acta de capacitación en: Producción de alimentos con intensidad de 2 horas 10 minutos, Sensibilización de hora de entrega de E.P con intensidad de 2 horas 18 minutos y Manejo y control de agua con intensidad de 2 horas, dichos temas no corresponden a los propuestos por el contratista. Por otro lado, en CPMSFUS FUSAGASUGA, se evidencia que el contratista no aplica los criterios de aceptación y rechazo, toda vez, que durante verificación se evidencia 112 kg de leche entera la cual en su empaque primario no presenta fecha de vencimiento y en formato de recepción de materias primas se registra fecha de vencimiento 11/nov/26, información que no se evidencia en empaque primario del producto.

En la PLANTA DE CONTIGENCIA DE MELGAR, donde no se evidenciaron los registros de formación del periodo anterior, ni el informado de acuerdo con el cronograma de contratista. En el mes de noviembre se registra cumplimiento en las variables que corresponden al seguimiento de; él requerimiento de sensibilización a los representantes de cada patio para el adecuado proceso de higienización del menaje, se registra en todos los establecimientos cumplimiento del 100%. El contratista cuenta con la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, se realiza el recibo de las materias primas aplicando criterios de aceptación o rechazo, el contratista cuenta con los formatos básicos estandarizados para control de procesos de producción, no se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos, se lleva el control y registro de la temperatura de los equipos de frío, los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida, se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, cuentan con un plan de contingencia específico

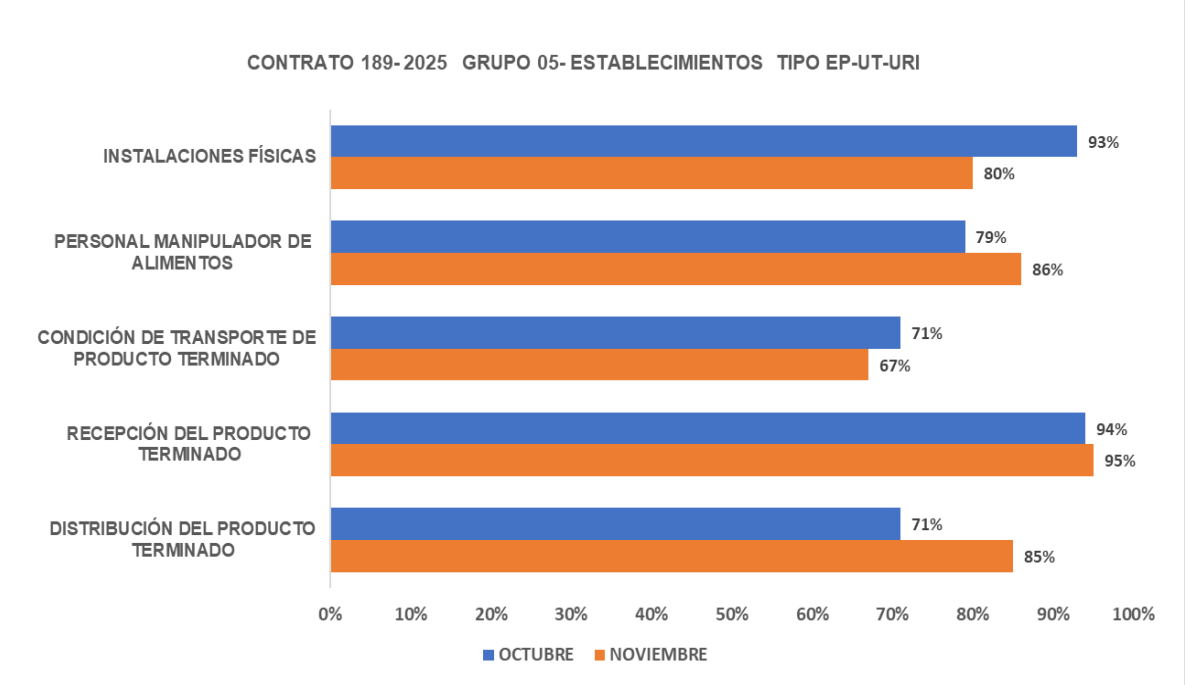
para el establecimiento, durante el seguimiento de la interventoría en ninguno de los establecimientos se observa el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos del establecimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **84%,** decreciendo 1% en el promedio respecto a los informes del mes de octubre y 12% en el trimestre**.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo nuevamente es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ con un 56 % de cumplimiento, continua en orden de cumplimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 75% , CPMSFUS- FUSAGASUGA con 82% y GIRARDOT con él 88% de cumplimiento, los demás establecimientos cumplen con el 100%, no aplica seguimiento en CPMSMELGAR y EPMSC VILLETA. Para él corte del informe de noviembre la variable de menor cumplimiento correspondió a la verificación del estado y señalización de los equipos extintores se registran no conformidades en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde se registró que no, se contaba con el extintor multipropósito , así mismo en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ el contratista no cuenta con el extintor de CO2 , por otro lado, no presenta examen médico ocupacional del ingreso del conductor Benigno Lovera Barrios. Por otro lado, para CPMSFUS FUSAGASUGA se evidencia que extintor multipropósito presenta fecha de recarga expirada Octubre de 2025.

En cuanto al uso de los elementos de protección en GUADUAS LA ESPERANZA, persiste el hallazgo del corte anterior por cuenta de que, durante la visita se registra que los manipuladores encargados de realizar el proceso de fritura de los componentes proteicos, no usan careta de esmeril para fritura, ni mangas de protección, no se cuenta soporte de entrega de estos elementos, en los establecimientos EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA y EPMSC GIRARDOT, persisten las deficiencias por cuenta del estado de inoperatividad del equipo de seguridad campana extractora, las cuales se encuentra fuera de servicio, se registran deficiencias en los sistema de ventilación, estos son insuficientes, debido al inadecuado funcionamiento de los equipos extractores., los demás establecimientos obtienen promedio de cumplimiento del 100%. En el presente periodo informado en todos los establecimientos se evidencia la publicación de la política de SST, se observan los registros actualizados de capacitaciones en SST, él contratista registra cumplimiento frente a la dotación de la malla anti fuego en los servicios, cumple con los exámenes médicos ocupacionales e ingreso, se cuenta con el registro de entrega de EPP, así mismo el botiquín se encuentra dotado y cumple con la inspección mensual en todos los establecimientos, los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, él contratista cuenta con los tres tipos de extintores establecidos para el servicio de suministro de alimentación.

2.2.5.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT FOOD PRO del Grupo 5, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **85%** de cumplimiento, crece 11% respecto a octubre, por tanto, está tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS; para el corte de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 80%, decreciendo 13% en el promedio respecto al informe del mes de octubre con 93%. Observando que el centro de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponde a EP ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ con 50%, debido a que se presenta incumplimiento en las condiciones de higiene del almacenamiento temporal de alimentos en canastillas, para el tiempo de comida almuerzo, menú N°10, los alimentos son ubicados en tres canastillas en inadecuadas condiciones de higiene, con acumulación de suciedad para un total de 65 raciones. El OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION presentó de igual forma un 50% de cumplimiento debido a que para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, menú No. 7, se ubicaron 27 contenedores con los alimentos en contacto directo con el piso, así mismo, una canastilla con la bebida de la cena "jugo de mango", bebida del refrigerio nocturno "jugo de maracuyá" y cereal elaborado "pan leche", en contacto directo con el piso, practica que no garantiza la inocuidad de los productos terminados..

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 86%, creciendo 7% del promedio obtenido en el mes de octubre con 79%. Los centros de detención transitoria con menor cumplimiento en este corte del informe corresponden a; CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN EP con 0% de cumplimiento, debido a que el distribuidor de los alimentos Jefferson Betancourt, no utiliza dotación de color claro, hace uso de pantalón de color oscuro, no usa tapabocas, cofia y bata. Así mismo no conoce y aplica las Buenas

prácticas de manufactura y no garantiza las condiciones higiénico sanitarias en la distribución de los alimentos, incumpliendo con la normativa sanitaria. Por otro lado, el distribuidor no presenta certificado médico de aptitud para manipular alimentos ni certificado de manipulación en BPM.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: para el informe de noviembre registra un cumplimiento del **67%,** decreciendo 4% adicional del promedio obtenido en el mes de octubre (71%). Los centros de detención transitorios de menor cumplimiento en este periodo corresponden a; EP. DE POLICIA ZIPAQUIRA con 40%, seguida de EP. CAJICA y CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN EP con 50% y EP ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ con 60%, mientras que EP. CHAPARRAL, y la EP. ESPINAL, cada una obtuvo cumplimiento del 89% mientras que; EP MELGAR obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%. Entre las incidencias registradas se encuentran; que durante el transporte de los alimentos no se registra diligenciamiento de las planillas de control de temperatura en la EP. ESPINAL, así mismo en la EP. ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ para el tiempo de comida almuerzo, menú N°10, no se presentó la planilla de registro de temperaturas ni plan de rutas por parte del personal distribuidor del contratista. En el CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION se evidenció que el contratista no presentó la documentación del vehículo de placa VCV 585: concepto sanitario, tarjeta de propiedad del vehículo, SOAT, certificado de revisión tecno mecánica y de gases, así mismo no se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los alimentos para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, menú No. 7. Para el caso de la EP Cajicá la motocicleta de placa QSO 31G, utilizada para el transporte de alimentos, no cuenta con concepto sanitario emitido por la autoridad competente y no cuenta con plan de rutas que relacione la placa, horario para seguimiento del transporte de los alimentos. En la ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA el contratista no presentó la planilla de registro de temperaturas del TC almuerzo, menú N°10 tampoco se presentó plan de rutas por parte del personal transportador de alimentos del contratista.

En las demás EP, se presentan los documentos correspondiente a (SOAT, Tecno mecánica y CHS), los vehículos transportadores de manera general se encuentran en adecuadas condiciones físicas y sanitarias, evitan la disposición de los alimentos directamente sobre el piso, se evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad de los alimentos, el contratista cumple con el plan de rutas identificando placa del vehículo y rangos de horarios, las anteriores variables registran cumplimiento del 100%.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el informe de noviembre se registra un cumplimiento del 95%, creciendo 1% del promedio obtenido en el mes de octubre (94%)**.** Los centros de detención con menor cumplimiento corresponden; a las EP CAJICA con un 88% de cumplimiento, seguido de EP. ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ y de EP. CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN, cada uno con 89%, los demás establecimientos promedian con 100%.
En el EP CAJICA para el TC almuerzo, menú No. 7, se evidenció que los alimentos: carne de cerdo a la plancha, arroz blanco, plátano maduro cocido y cazuela de frijol, presentaron una presentación final no acorde con los estándares establecidos, observándose mezcla de las preparaciones. Para EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA El contratista realizó la entrega anticipada del tiempo de comida cena, menú No. 10 a las 12:29 pm, de un total de 16 raciones, incumpliendo con el horario establecido por la OTM para el tiempo de comida cena (3:00 p.m.-5:00 p.m.), el distribuidor del operador indica que dichas raciones son las que traslada la policía a los municipios aledaños. En CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION se realizan intercambios sin previa notificación en el sistema k2, para el tiempo de comida cena, menú No. 7 se suministra verdura (zanahoria y calabacín) en lugar de cazuela de arveja y para el refrigerio nocturno menú No. 7, se suministra jugo de maracuyá en lugar de aguapanela con leche.

En los demás centros de detención transitorios, se registra cumplimiento de los horarios de entrega para cada tiempo de comida de acuerdo con lo establecidos en la OTM, cumplimiento de las características de los alimentos suministrados, así

mismos se registró que el contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos se evidenciaron libres de contaminación, cumpliendo con las características y rotación establecida, aunado a lo anterior se cumple con la calidad organoléptica de los alimentos, en las anteriores variables de inspección se obtienen promedios del 100%. No aplica el seguimiento de renuncias a la alimentación y/o dietas, así como la verificación de gramajes en las EP. CAJICA, CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN, EP. MELGAR, ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP. ZIPAQUIRA, EP. CHAPARRAL, EP, SUBESTACION LA PAZ, EP. ESPINAL y EP. MELGAR.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: para el informe de noviembre registra un cumplimiento del **85%,** creciendo 14% del promedio obtenido en el mes de octubre (71%)**.** Los centros de detención transitorios de menor cumplimiento son; a las EP CAJICA y EP. CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN. cada uno con 50%, En EP CAJICA, el contratista no hace entrega de utensilio básico “cuchara” para el consumo de los alimentos de 4PPL para el tiempo de comida almuerzo, menú No. 7. Así mismo sucede en el CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, no se realiza la entrega del utensilio “cuchara” para el consumo de los alimentos de 27 PPL.

2.2.6 GRUPO 6

2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 6 Regional Central 1, operador UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 con número de contrato 190-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COBOG LA PICOTA PENAL 1	13/08/2025 ACTA AS02E 792986	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	65.0 %	3 mes y 15 días	1.1 Se sigue evidenciando techos falsos con agujeros en área de proceso, sifones sin protección de rejillas, el operador del servicio de alimentación inició mantenimientos locativos, pero se siguen manteniendo los hallazgos. 1.2 Los servicios sanitarios se encuentran fuera de servicio por intervención de la USPEC, los utilizados por el personal no son exclusivos para el servicio de alimentación. Se sigue evidenciando pisos en área de cocina caliente, prealistamiento y Fruver con baldosas fracturadas, las tuberías de agua potable recibieron mantenimiento evitando filtraciones, sin embargo, se evidenció tuberías nuevas que presentaron averías; las columnas en área de procesos continúan sin terminación sanitaria, se sigue evidenciando áreas con faltantes de baldosas de paredes, faltante de rejillas en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					sifones en pisos. Las baldosas de la pared del área de lavado fueron subsanadas realizando mantenimiento locativo correctivo, se sigue evidenciando paredes con signo de humedad, unión piso-pared del área del cuarto frío con desgaste de pintura y tapas de las cajas de aguas residuales rotas. El operador del servicio de alimentación para el mes de noviembre inició mantenimientos locativos. 1.3. Se sigue evidenciando techos falsos con agujeros en área de proceso y bodega de Fruver, cableado sin protección y puntos eléctricos como breaks y tomas corrientes sin protección. Se sigue evidenciando anjeos deteriorados y con acumulación de partículas. Servicios sanitarios utilizados no exclusivos para el servicio de alimentación 1.4. Servicios sanitarios utilizados no exclusivos para el servicio de alimentación. 2.1 y 2.4. Se sigue evidenciando ollas en mal estado, estufas y sartenes basculantes con desgaste y exceso de carbono y tablas de picar de pre-alistamiento con deterioro. Se evidencia refuerzos en procesos de limpieza y desinfección 3.1. Estado de salud del personal manipulador de alimentos aparentemente bueno. 3.2. Se cuenta con certificados de aptitud para manipular alimentos del personal actual, vigente. 3.3. Se refuerzan procesos para adecuado uso de la dotación y evitar el uso de accesorios por parte del personal manipulador, durante las visitas realizadas. 3.4. Se evidencia mejora en la aplicación de las buenas prácticas de manipulación y en procesos de limpieza y desinfección 4.3. Se soportan registros de control de temperaturas en los cuartos fríos actualizados 4.4. Se evidencia refuerzo en procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de materias primas identificadas, sin embargo, no se cuentan con las distancias perimetrales. 5.1. Se sigue evidenciando sifones sin protección y tapas de cajas de aguas residuales rotas. 5.3. Servicios sanitarios utilizados no exclusivos para el servicio de alimentación 5.5 y 5.6. Se evidencia refuerzos en procesos de limpieza y desinfección, sin embargo, se sigue evidenciando pisos, estufas y sartenes basculantes con exceso de carbono. Nota: El operador del servicio de alimentación para el mes de noviembre inició mantenimientos locativos a las diversas áreas del rancho, pero se siguen manteniendo los hallazgos.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3	22/08/2024 ACTA AS02E 773234	DESFAVORABLE	52.5%	15 meses y 15 días	1.1. El angeo de la bodega de almacenamiento de Fruver y abarrotes se cambió. En el área de tubérculos se instaló la rejilla que faltaba. 1,2. En el sifón del área de tubérculos, ubicado a la salida de los cuartos fríos, instalaron la rejilla que faltaba. En cuanto al rebosamiento de aguas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					residuales, el contratista ha contratado un vactor que ayuda a destapar las cajas de aguas residuales y que no se presente este rebosamiento. No se han vuelto a evidenciar heces de roedor en la bodega ni en los cuartos fríos, así como tampoco se han evidenciado roedores en el servicio. Las paredes del área de cocción y del corredor que conduce a los cuartos fríos se pintaron. Las paredes a las que les faltaban baldosas en el área de cocción y de tubérculos, se resanaron y se pusieron baldosas En el área de lavado de canastillas y de lavado de tubérculos se evidencian aún pisos con baldosas partidas, aunque en el área de tubérculos se instalaron algunas baldosas, pero no fueron suficientes. Las uniones piso pared en cuarto frío de refrigeración aún están deterioradas. La lámina de protección del techo fue pintada por el contratista de alimentación anterior, todas las luminarias se repararon incluida la que está ubicada al ingreso de la oficina. Los tomacorrientes fueron instalados en su gran mayoría, pero al día de hoy faltan 1 tomacorriente en el área de porcionado de carne. 1,4 y 3,4 La dotación para el lavado de manos en servicio sanitario se colocó dentro del baño y se le puso candado para evitar pérdidas de insumos. 2,1. El equipo del área de dietas se encuentra funcionando adecuadamente, el cuarto de congelación se reparó y está en adecuado funcionamiento y cuenta con manija de apertura. 3,4. Las capacitaciones se han venido dictando en la frecuencia de 4 por mes más las adicionales de bienestar y SST. Cuentan con plan de capacitación aprobado. 4,4. El equipo del área de dietas está funcionando adecuadamente. Falta mejora la limpieza y desinfección en las áreas de trabajo especialmente en pisos y en el área de almacenamiento. Se evidenció que se realizó lavado del techo en el área de cocción. 5,2. El sifón del área de tubérculos, ubicado a la salida de los cuartos fríos le instalaron la rejilla que faltaba. En cuanto al rebosamiento de aguas residuales, el contratista ha contratado un vactor que ayuda a destapar las cajas de aguas residuales y que no se presente este rebosamiento. 5,3. El contratista anterior adquirió 3 puntos ecológicos los cuales fueron instalados en el área frente a dietas, el pasillo que va de producción a tubérculos y al final del pasillo frente a la oficina de los ingenieros. 5,4. No se han vuelto a evidenciar heces de roedor en la bodega ni en los cuartos fríos, así como tampoco se han evidenciado roedores en el servicio. La cantidad de cucarachas ha disminuido, dadas las fumigaciones realizadas periódicamente por el contratista. Sin embargo, ocasionalmente se evidencian en área de jugos, de ensaladas o en el área administrativa.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5,5. La falta de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios es evidente en todas las visitas realizadas. 5,6. Se mantiene la falta de limpieza y desinfección, así como la presencia de plagas a pesar de las fumigaciones realizadas.
COBOG LA PICOTA P.A.S	22/10/2025 ACTA AS02E 797081	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73,0%	1 mes y 10 días	1.1 Se sigue presentando angeos con acumulación de grasa en la parte superior en la cocina. 1.2. Se evidencian baldosas faltantes en pared de bodega, pisos en cocina y en el área de distribución baldosas deterioradas. 1.3. Anjeos de protección de ventanas y ventilador con presencia de grasa y suciedad en áreas de abarrotes, neveras y cocina caliente. La puerta de acceso a cocina presenta óxido y pintura deteriorada, algunas partes del techo no están pintadas. 1.4. No cuenta con vestidores ni lockers. . 2.1. Se evidencia los filos y las puertas del refrigerador con deterioro. Estantes deteriorados, estufas con acumulación de grasa y congelador sin manija. 2.2 Se evidencian estantes con deterioro, se hace mejoras en la aplicación de procesos de limpieza y desinfección. 3.3 Se evidencia manipuladores con petos nuevos. 3.4 Se evidencia mejora en la aplicación de las buenas prácticas de manipulación y en procesos de limpieza y desinfección. 4.4 Se evidencian estantes con deterioro, se hace mejoras en la aplicación de procesos de limpieza y desinfección. 5.2 Se evidencia sifón en área de proceso con rejilla. 5.3 No hay espacio físico exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos, sin embargo, cuentan con recipientes para clasificación de los residuos sólidos. 5.5 y 5.6 Se evidencia mejora en la aplicación del plan de saneamiento en programa de residuos sólidos, limpieza y desinfección. Se sigue evidenciando pisos con baldosas rotas en área de lavado implementos de aseo.
EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES)	17/06/2024 ACTA AS02S 067951	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	1 año y 5 meses	1.4. Se dispone de lavamanos de acción no manual en el área de proceso, acción correctiva realizada posterior a la ejecución de la visita. 2.1. No se evidencian utensilios deteriorados durante las visitas realizadas 3.4. Se evidencia soportes de la última capacitación y el operador presenta cronograma de capacitación. 4.1.Se evidencia cumplimiento en los procesos de limpieza y desinfección de los alimentos. 4.4. Se evidencia adecuado almacenamiento de la materia prima. 5.1. En el plan de saneamiento presentado por el contratista se evidencia la fuente del agua potable (Acueducto) y la capacidad del tanque de almacenamiento de agua (500 litros).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.6. El contratista presenta en el plan de saneamiento el programa de agua completo.
EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GR GENERAL TOMÁS CIPRIANO DE MOSQUERA)	09/09/2024 ACTA AS02S 133143	FAVORABLE	94.5%	1 año y 2 mes	1.2. Se realizó acción correctiva evidenciando líneas amarillas de separación continuas no borrosas. 1.3. Área de almacenamiento de abarrotes presenta techo rugoso. 3.1. El contratista entrega los planes actualizados.

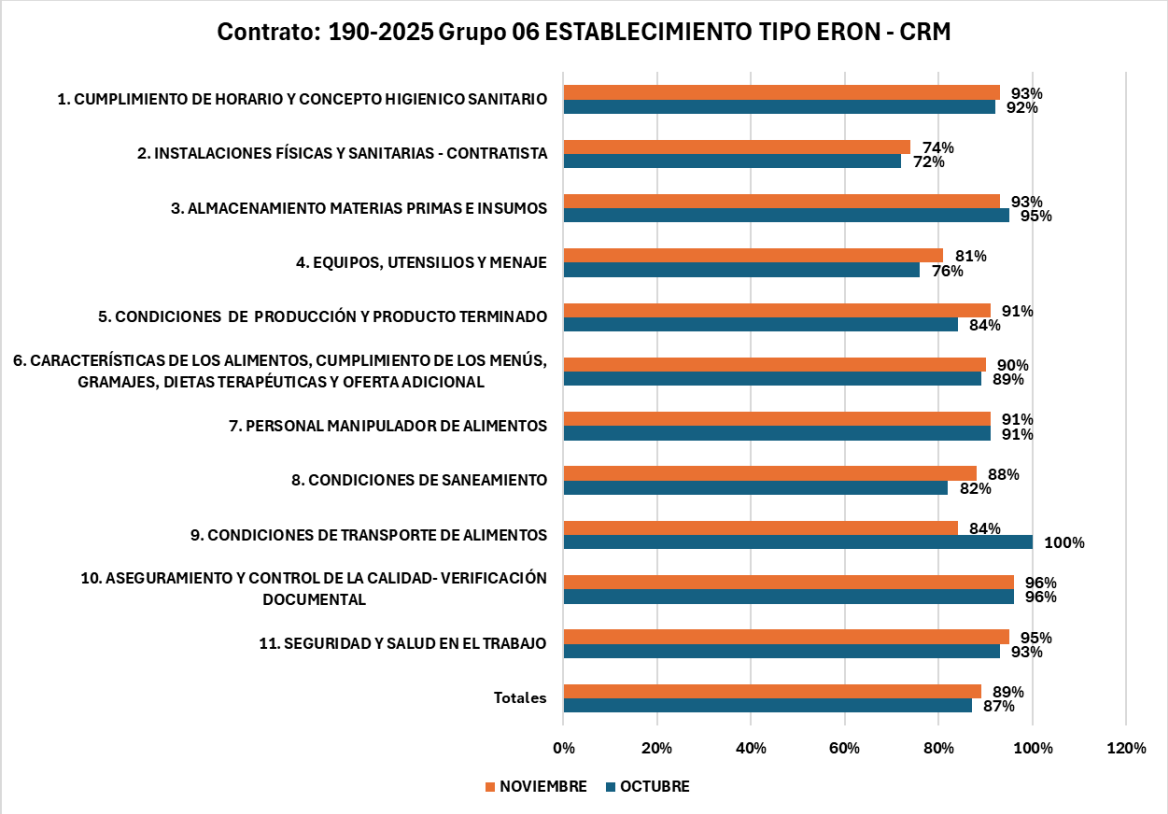
De acuerdo a la información correspondiente a la tabla anterior, se evidencia que uno (1) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes tres (3) ranchos de los establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos, por otro lado, el rancho perteneciente a la ESTRUCTURA 3 ERON del establecimiento COBOG BOGOTÁ LA PICOTA cuenta con medida sanitaria a partir del mes de agosto del año 2024 y aunque se han realizado subsanaciones por parte del contratista la medida sanitaria fue ratificada en los meses de enero, junio, agosto, septiembre y octubre de 2025. Respecto al tiempo de emisión se evidencia que dos de los establecimientos EJART y EJEPO cuentan con concepto cuya emisión es superior a un año, aunque se evidencia la gestión por parte del contratista solicitando la visita para emisión de concepto sanitario ante la SDS. Por último, no se realizaron visitas de los entes territoriales de salud en el mes de noviembre del 2025 a los ranchos del establecimiento COBOG BOGOTÁ LA PICOTA.

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

2.2.6.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

por el operador UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 6, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.

Gafica comparativa NOVIEMBRE vs OCTUBRE



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 6, para el período de noviembre 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% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (93%): En comparación del mes de noviembre con un 93%, se observa un leve incremento en el desempeño con un 92% frente al mes de octubre de 2025. Para el informe del presente 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 en el mes de agosto del año 2024 y ratificada en los meses de enero, junio, agosto, septiembre y octubre del 2025. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA 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 evidenció cumplimiento cabal en todas las estructuras.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (74%): Realizando el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia un leve incremento en el desempeño, debido a que obtuvo un 72% en el mes de octubre y alcanzó un 74% en el mes de noviembre. Para el informe del presente periodo esta categoría se vio afectada debido

principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA con 73%, los aspectos que afectaron la calificación general se debieron a que por parte del Contratista no se soporta la realización de la gestión para que se lleven a cabo los mantenimientos de los 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, lámparas sin funcionamiento, aberturas no protegidas para evitar ingreso de vectores 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. Es importante mencionar que el operador del servicio de alimentación para el mes de noviembre inició mantenimientos locativos en las instalaciones eléctricas, pisos y paredes. Por parte de la USPEC se están interviniendo las áreas de almacenamiento de no perecederos y almacenamiento de cereal en PENAL, por parte del contratista se entregan al área de Infraestructura USPEC, las áreas de almacenamiento de abarrotes y almacenamiento de cereal del desayuno y refrigerio nocturno; para la Estructura 3 ERON. Para el establecimiento ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) alcanza al 65%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: mesones, paredes y pisos en mal estado, puerta de ingreso al servicio de alimentación con presencia de oxido, sifones sin rejilla, por otro lado, en el ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con un 89% de cumplimiento, los aspectos que bajaron el porcentaje de cumplimiento es debido a que no se presentaron gestiones por parte del contratista para realizar mantenimientos menores a baldosas y desprendimiento de material en los muros.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%): Para esta categoría el desempeño en el mes de noviembre presentó una ligera disminución debido a que paso de un 95% en el mes de octubre del 2025 a un 93% en el mes de noviembre del 2025. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) alcanzando ambos un 100% de cumplimiento. Por otro lado, el establecimiento COBOG LA PICOTA con 92% de cumplimiento, en los cuales se evidenciaron los hallazgos que afectaron la calificación hacen referencia a contaminación bilógica en fruver, falencias en la identificación por rótulo de colores de acuerdo a lo establecido por la OTM, almacenamiento de leche en polvo azucarada cuyo aporte proteico no es el establecido en el anexo 4.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%): Esta categoría en el mes de noviembre mejoró respecto al mes de octubre pasando de un 76% a un 81%. Los establecimientos que presentan mayor cumplimiento son el ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) con una calificación de 100% para los dos, no se presentaron hallazgos relacionados a esta categoría; debido a que los equipos, utensilios y menaje se encuentran en buen estado y no presentan deterioro, al igual los cuartos fríos (refrigeración, congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando adecuadamente. Esta categoría se ve afectada en el ERON COBOG BOGOTÁ LA PICOTA con un 76%, 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. No se dispone de carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Las tapas de las cajas de aguas residuales se encuentran rotas. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador. 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.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%): Al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia una mejora porcentual en el cumplimiento de esta categoría, al pasar de un 84% en octubre a un 91% en el mes de noviembre. Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para los establecimientos ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES), 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 89%, evidenciándose hallazgos relacionados con la temperatura de los alimentos en el servido dado que no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, no presentan formato de protocolo de control de temperatura ni de control de los gramajes establecidos. El ensamble de la alimentación de los PPL tanto los que pertenecen al programa de Dietas, como los que no, se ensambla en recipientes no isotérmicos, lo que no garantiza las temperaturas seguras de los alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (90%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de octubre, se evidencia un leve incremento en su cumplimiento, para el mes de octubre obtuvo 89% y aumento para el mes de noviembre hasta un 90%. Los establecimientos con mayor porcentaje fueron ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) con 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 87% la calificación se ve afectada por no garantizar la rotación de los sabores de los jugos, por superar el número de intercambios permitidos, incumplimiento en los gramajes de las preparaciones. Respecto al suministro de dietas, se evidencia entrega de la sopa y bebidas en fondos no isotérmicos, lo cual, no está de acuerdo a lo estipulado en la OTM. Adicionalmente la entrega de dietas terapéuticas no cumple con las condiciones definidas en la OTM en cuanto a derivación y gramaje. Por último, por el uso de fruta fresca para la preparación de bebidas de fruta en lugar de pulpa de fruta para la estructura PENAL.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): Al realizar el comparativo entre los meses de octubre y noviembre se observa que mantuvo su calificación en un 91%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en todos los establecimientos, ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) con un 100%. Adicionalmente para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje de desempeño del 88%, 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 no suministra soporte de certificado médico anual vigente, examen clínico y KOH de dos manipuladores. Por otra parte, continua el hallazgo relacionado con la dotación del personal manipulador, la cual, no se encentra en buen estado en todas las estructuras.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): Al realizar el comparativo entre los meses de octubre y noviembre se evidencia un incremento al pasar de un 82% en octubre a un 88% en el mes de noviembre. Se resalta el cumplimiento del 100% para los establecimientos ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES). Por otra parte, para el establecimiento COBOG LA PICOTA se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento con menor desempeño durante el periodo evaluado con 84%, debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes, techos y ventanas, equipos y utensilios, falta de limpieza de los pisos, media cañas, mesones y estancamiento de agua, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, no se evita el desperdicio de agua potable y no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas. Por último, por el almacenamiento de productos químicos en condiciones no adecuadas para la estructura P.A.S.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (84%): Esta categoría en el mes de noviembre disminuyo respecto al mes de octubre pasando de un 100% a un 84%. Para el mes de noviembre presenta un desempeño del 84%, dado que en el establecimiento ERON COBOG BOGOTÁ LA PICOTA la calificación se vio afecta por las condiciones físicas e higiénicas inadecuadas del vehículo transportador de alimentos de Fruver, no cuenta con la documentación requerida en

la OTM y el personal transportador no cuenta con la documentación y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Para los establecimientos EJART BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Al realizar el comparativo entre los meses de octubre y noviembre se observa que mantuvo su calificación en un 96%.Para esta categoría, los establecimientos que presentas porcentaje de cumplimiento del 100% son el ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), y el ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) donde se evidenció cumplimiento en todas las variables evaluadas. El ERON COBOG LA PICOTA con 95% dado que los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos. Por parte del contratista no implementa de manera adecuada el programa de mantenimiento correctivo de los diferentes equipos, dado que se evidencia flujo desmedido de gas por ende de llama en estufas y marmitas. Adicionalmente no se evidencia soportes de mantenimiento a equipos.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%): Al realizar el comparativo entre los meses de octubre y noviembre se evidencia un leve incremento al pasar de un 93% en octubre a un 95% en el mes de noviembre. Se resalta para esta categoría que en los establecimientos ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES), ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) se alcanzó un cumplimiento del 100%, debido al cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades. Por otro lado, en el ERON COBOG LA PICOTA se alcanzó un 92% de cumplimiento debido a que la campana extractora no está en funcionamiento en la estructura PENAL.

Se aclara que para el Grupo 6, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de noviembre del 2025 no se presentan resultados para los establecimientos tipo EP – UT – URI.

2.2.7 GRUPO 7

2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 7 Regional Occidente, operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 con número de contrato 191-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMMSFFA PONAL	25/06/2025	FAVORABLE	98%	4 meses y 29 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/11/2025: **1.4. Instalaciones sanitarias.** Llave de pedal en el lavamanos. **Seguimiento.** Continúa llave de acción manual en el lavamos de personal.
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	11/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80,5%	2 meses y 9 días	Seguimiento realizado en visita del día 20/11/2025: **1.1. Localización y diseño.** No asegura hermeticidad que impida el posible anidamiento de plagas por medio de orificio sin protección en techo de área de bodega de abarrotes. **Seguimiento.** En visita se evidencia se realizó mantenimiento y se selló el orificio que no contaba con protección en área de almacenamiento de abarrotes. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observa desprendimiento de pintura en piso de bodega de abarrotes, desprendimiento de pintura y de material en área de almacenamiento de pulpas, no cuentan con rejilla protectora adecuada para sifón de área de tubérculos. **Seguimiento.** En visita se evidencia mantenimiento y pintura en área de almacenamiento de pulpas y en bodega de abarrotes, se evidencian sifones de área de tubérculos con rejillas protectoras fijas. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se observa orificio en techo en área de bodega de abarrotes. **Seguimiento.** En visita se evidencia se selló el orificio que no contaba con protección en bodega de abarrotes. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencia piso de cuarto frío con presencia de desnivel lo cual favorece el empozamiento de líquidos, presencia de óxido en borde inferior en cuarto frío.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento. Se evidencia en visita, piso de cuarto frío con empozamiento de agua debido a desnivel, se evidencian mantenimientos en bordes inferiores del cuarto frío, sin presencia de óxido. **2.2. Superficies de contacto con el alimento.** Se observan utensilios de cocina como las bandejas con presencia de deterioro. **Seguimiento.** En visita se evidencian bandejas en buen estado sin presencia de deterioro. **3.4. Educación y Capacitación.** Cuentan con plan de capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos, sin embargo, no se observa apropiación de conocimientos en cuanto a prácticas higiénicas en su totalidad. **Seguimiento.** En visita se evidencia el personal manipulador aplicando prácticas higiénicas de forma adecuada. **5.2. Residuos líquidos.** No cuentan con rejillas protectora adecuada para el sifón de área de tubérculos **Seguimiento.** En visita se evidencia rejillas fijas en sifones de área de tubérculos. **5.3. Residuos sólidos.** No cuentan con recipientes suficientes para el almacenamiento de residuos sólidos. **Seguimiento.** En visita se evidencia cuentan con 2 puntos ecológicos, 2 canecas para residuos orgánicos y 3 canecas para residuos inorgánicos. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Se observan deficiencias de limpieza y desinfección en piso debajo de estibas, en estibas y presencia de grasa en campana de ventilación en donde se ubican los hornos, registro de control de actividades de limpieza no es congruente con lo evidenciado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento. En visita se evidencia una adecuada limpieza en estibas, debajo de estas y en campana en área de horneo. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Soporte documental de programa de limpieza y desinfección no es congruente con lo evidenciado. **Seguimiento.** En visita se evidencia una limpieza y desinfección en todas las áreas del establecimiento.
CPMS CHIQUINQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE	92%	5 meses y 20 días	Seguimiento realizado en visita del día 20/11/2025: **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observan pisos "baldosas" con fisuras y con daño estructural en áreas de preparación. **Seguimiento.** Operador no ha realizado mejoras, observación persiste. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo rugoso en área de productos químicos y equipos nuevos. **Seguimiento.** Operador no ha realizado mejoras, observación persiste. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Estufa presenta deterioro e insuficiente mantenimiento técnico, ollas presentan golpes, congeladores horizontales presentan desprendimiento de pintura. **Seguimiento.** Operador realiza cambio de estufas, congelador horizontal y cambio de ollas. Se subsana observación. **2.2. Superficies de contacto con el alimento.** Se observa tabla de picar en deterioro por uso. **Seguimiento.** Operador realiza cambio de menaje (tablas de corte). Se subsana observación.
CPMSGAC GACHETÁ	01/09/2025	FAVORABLE	98%	2 meses y 28 días	Seguimiento realizado en visita del día 28/11/2025: **1.1. Localización y diseño.** Las áreas de preparación de alimentos y almacenamiento de alimentos, presentan espacios reducidos para el desarrollo de las actividades. **Seguimiento.** El servicio de alimentación presenta limitaciones de áreas para el desarrollo de las actividades, espacios estrechos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3. Techos, iluminación y ventilación. El área de preparación de alimentos, presenta deficiencias en la ventilación que permita la circulación de los vapores provenientes de las actividades de preparación. Espacios entre puertas y pisos al ingreso del área de preparación lo que posibilita el ingreso de plagas y roedores. **Seguimiento:** Se evidencia 3 extractores de aire, no obstante, se evidencia deficiencia de ventilación en el área de procesos. Se observa burlete en puerta de ingreso al área de procesos, falta cubrir espacio para asegurar, no ingresen plagas. **5.3. Residuos sólidos.** Existen deficiencias en la disposición y retiro oportuno de los residuos sólidos. Canecas con acumulación de basura, sin tapa y cerca al área de preparación de alimentos. **Seguimiento.** No se observaron deficiencias en la disposición y retiro de residuos sólidos.
CPMSLME LA MESA	08/09/2025	FAVORABLE	97%	2 meses y 3 días	Seguimiento realizado en visita del día 11/11/2025: **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia en pisos de área de preparación grietas (desgaste). **Seguimiento.** En visita se observa que el hallazgo persiste, debido a que es un mantenimiento de mayor cuantía, así mismo, se aclara que se realizan procesos de limpieza y desinfección para evitar acumulación de residuos. **1.4. Instalaciones sanitarias.** Se evidencian baños compartidos con el pabellón. **Seguimiento.** En visita se observa que el hallazgo persiste ya que en acta de empalme y oficio de delimitación de espacios se registra el faltante de instalaciones sanitarias de uso exclusivo para el servicio de alimentación.
CPMSMOQ MONIQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	5 meses y 15 días	Seguimiento realizado en visita del día 25/11/2025: **1.1. Localización y diseño.** El espacio de almacenamiento de utensilios y productos de aseo son muy reducido. **Seguimiento.** En visita se evidencia que las áreas de almacenamiento de abarrotes y productos de aseo son reducidas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2. Condiciones de pisos y paredes. Algunas zonas de la pared en zona de bodega de preparación de alimentos presentan humedad y desprendimiento de pintura, puerta de acceso al área de preparación presenta deterioro. **Seguimiento.** En visitas se evidencia pared del área del proceso con desprendimientos de pintura bodega de abarrotes se realiza mantenimientos a humedad y se realiza mantenimientos de pintura a las paredes y se realiza corrección y pintura a la puerta de acceso del área de preparación. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se observa caja eléctrica obsoleta y mal ubicada, puerta de área de producción y almacenamiento fruver con corrosión y deterioro. **Seguimiento.** En visita se observa caja eléctrica obsoleta y mal ubicada, se observa puerta con mantenimiento correctivo y se aplica pintura. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Estantes presentan desprendimiento de pintura. Congeladores en área de fruver y de producción con desprendimiento de pintura y oxidación en la puerta. Estufa deteriorada y sin mantenimiento preventivo y correctivo. Utensilios como jarras se encuentran rotas. **Seguimiento.** En visita se observa congelador el cual, fue retirado del servicio, al igual que los estantes y las jarras en mal estado. La estufa presenta generación hollín. **2.2. Superficies de contacto con alimentos.** Se observan tablas de picar deterioradas. **Seguimiento.** En visita Se observa en buen estado las tablas de picar **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Insuficiente limpieza de canastillas utilizadas para el almacenamiento de productos. **Seguimiento.** En visita Se observa buena limpieza y desinfección de los elementos utensilios como son las canastillas del servicio

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSUBA UBATE	18/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	90.5%	3 meses y 26 días	Seguimiento realizado en visita del día 13/11/2025: **1.1. Localización y diseño.** Al momento de la inspección se evidencia realización de obra en el pasillo de ingreso al área de preparación, sin embargo, manifiestan que al momento de ingreso de materias primas y producto terminado se detiene la obra. **Seguimiento.** No se observan obras de mantenimiento u otro tipo de actividad que ponga en riesgo la inocuidad de los procesos en los alrededores del rancho. **4.3. Manejo de temperaturas.** No se están diligenciando los formatos de control de temperatura completamente, se evidencian diligenciados los formatos y se cuenta con tres neveras. **Seguimiento.** Se evidencian formatos de control de temperaturas debidamente diligenciados para los 3 equipos de frío. **4.9. Condiciones de almacenamiento.** Se evidencia congeladores con almacenamiento de productos cárnicos que no cuentan con adecuada separación física entre especies. **Seguimiento.** Se evidencia que el contratista realiza una correcta separación de los productos cárnicos evitando así la contaminación cruzada. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Presentan plan de saneamiento, sin embargo, debe ser más legible, presentan en el programa de control de plagas soporte de fumigación incompleto, no presentan diagnóstico y autorización por la Gobernación de Cundinamarca. En el programa de abastecimiento de agua no especifican qué equipo o método tienen para medición de pH y cloro residual. **Seguimiento.** El contratista no presenta autorización por parte de la Gobernación de Cundinamarca referente al control de plagas. No se especifica equipo de medición de pH y cloro en el programa de abastecimiento de agua potable.
EJECO	11/03/2025	FAVORABLE	91%		Seguimiento realizado en visita del día 11/11/2025:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
				Ocho meses	**1.2 Condiciones de pisos y paredes.** Falta de mantenimiento en pisos. **Seguimiento.** El contratista realiza mantenimiento en pisos y paredes. **4.1 Control de materias primas e insumos.** Falta de rotulación en víveres. **Seguimiento.** El contratista realiza rotulación de materias primas almacenadas y se observa trazabilidad correspondiente. **4.4 Condiciones de almacenamiento.** Falta de rotación de materia prima. **Seguimiento.** El contratista cumple con rotación de alimentos conforme al método PEPS. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Falta proceso de limpieza por detrás de equipos. **Seguimiento.** Se evidencian áreas limpias detrás de los equipos del servicio de alimentación.
EPMSC CÁQUEZA	15/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	2 meses y 10 días	Seguimiento realizado en visita del día 25/11/2025: **1.1. Localización y diseño.** El restaurante de la EPMSC se encuentra ubicado alrededor de pasto y maleza que facilita el ingreso y anidamiento de plagas; las áreas no están debidamente separadas, lo que no facilita un flujo de procesos eficiente de materia prima, productos y personal, lo que no garantiza un adecuado desarrollo de actividades. **Seguimiento.** Persiste, el servicio se encuentra ubicado alrededor de maleza y las áreas no cuentan con una clara separación física. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Presentan grietas, baldosines rotos, las uniones redondeadas con falta de mantenimiento y con desprendimiento de pintura y facilita la acumulación de suciedad, toma con cables expuestos, drenaje regulares condiciones y caja hidráulica con malos olores en la parte lateral del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					restaurante que maneja los baños del establecimiento. **Seguimiento.** Persiste la falta de mantenimiento en uniones piso-pared del área de producción. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Techo: acanalado en material que no es higiénico sanitario de difícil limpieza, iluminación con caja con cables expuestos, acumulación de grasa en techo. **Seguimiento.** Persiste, acumulación de hollín en techo de área de cocina caliente. **1.4. Instalaciones sanitarias.** Cuentan con unidad sanitaria, paredes con presencia de humedad, casilleros con presencia de óxido y muy desordenados. **Seguimiento.** Persiste la humedad en las paredes de los sanitarios. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Con estufa con falta de limpieza y fistos dañados lo que produce que ahúme la estufa, ollas con abolladuras y rotas. **Seguimiento.** Se evidencia estufas en buen estado y menaje en buen estado. **4.1. Control de materias primas e insumos.** Se evidencia formato de recepción de materia prima procedencia de cárnicos, falta rotulación de productos preparados en el restaurante. **Seguimiento.** Se evidencia registros de recepción de materias primas debidamente diligenciados; alimentos preparados cuentan con rotulación de trazabilidad. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** El almacenamiento de productos lo hacen en área de preparación algunas en estantería y otras en canecas la estantería está con presencia de óxido, los productos perecederos se deben clasificar por grado de madurez. **Seguimiento.** Persiste, área de almacenamiento de abarrotes compartida con área de preparación de alimentos; estantería libre de óxido; se observa una adecuada clasificación y uso del programa PEPS.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2. Residuos líquidos: Drenaje. En área de preparación en regulares condiciones, el sifón (trampa de grasa), realizaron mantenimiento 25/05/2025, Andina de Servicios. **Seguimiento.** Se evidencia sifón en adecuadas condiciones de trampa de grasa. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** No cuentan con área adecuada para el almacenamiento de los productos y elementos de aseo; cuentan con un espacio pequeño que no facilita buen inventario de los productos. **Seguimiento.** El contratista asigna un área para el almacenamiento e inventariado de los elementos de aseo. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Se evidencia plan de saneamiento escrito general no especificó para las características del restaurante del establecimiento penitenciario, el plan de saneamiento se encuentra en aprobación. **Seguimiento.** Persiste, plan de saneamiento no ajustado a las especificaciones del servicio.
EPMSC GUATEQUE	20/08/2025	FAVORABLE	94,5%	2 meses y 22 días	Seguimiento realizado en visita del día 12/11/2025: **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo construido en material sanitario, sin embargo, no es liso que permita realizar fácil limpieza y/o desinfección. **Seguimiento.** No se han realizado cambios, observación persiste. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se observa deterioro en equipo de congelación, presenta rotura en empaques en área de puerta, no facilita procesos de limpieza y desinfección. Se observa horno de panificación ubicado en zona de ingreso con deterioro, presenta óxido y olor fuerte, lo cual puede generar riesgos de contaminación. **Seguimiento.** Operador manifiesta que solicita al área de mantenimiento cambio de empaques, observación persiste.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.4. Condiciones de almacenamiento. Se observa en área de almacenamiento de alimentos de productos perecederos; algunos alimentos deteriorados como plátanos, papa criolla y mazorca. Evidenciando la falta de rotulación de los mismos. (Aparentemente presentan crecimiento bacteriano). **Seguimiento.** Se realiza verificación del saneamiento evidenciando rotación adecuada de productos perecederos.
EPMSC LETICIA	06/05/2025	FAVORABLE	94.5%	6 meses y 21 días	Seguimiento realizado en visita del día 27/11/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencian los pisos de la instalación de preparación "cocina", con baldosas partidas, puerta de ingreso en estado de corrosión y con altura que podría permitir el ingreso de plagas "roedores". **Seguimiento.** Durante la visita se evidencia reemplazo de pisos en áreas de preparación; persiste el deterioro de la puerta y falta de burlete. **1.4 Instalaciones Sanitarias.** Se evidencia humedad en la plancha de la instalación sanitaria con presencia de hongos. **Seguimiento.** Persiste la humedad en techo o plancha del área sanitaria. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencian congeladores en estado de deterioro y con corrosión. **Seguimiento.** Persiste el deterioro en el equipo de congelación, se evidencia sin manija en puerta, con corrosión y desprendimiento de pintura.

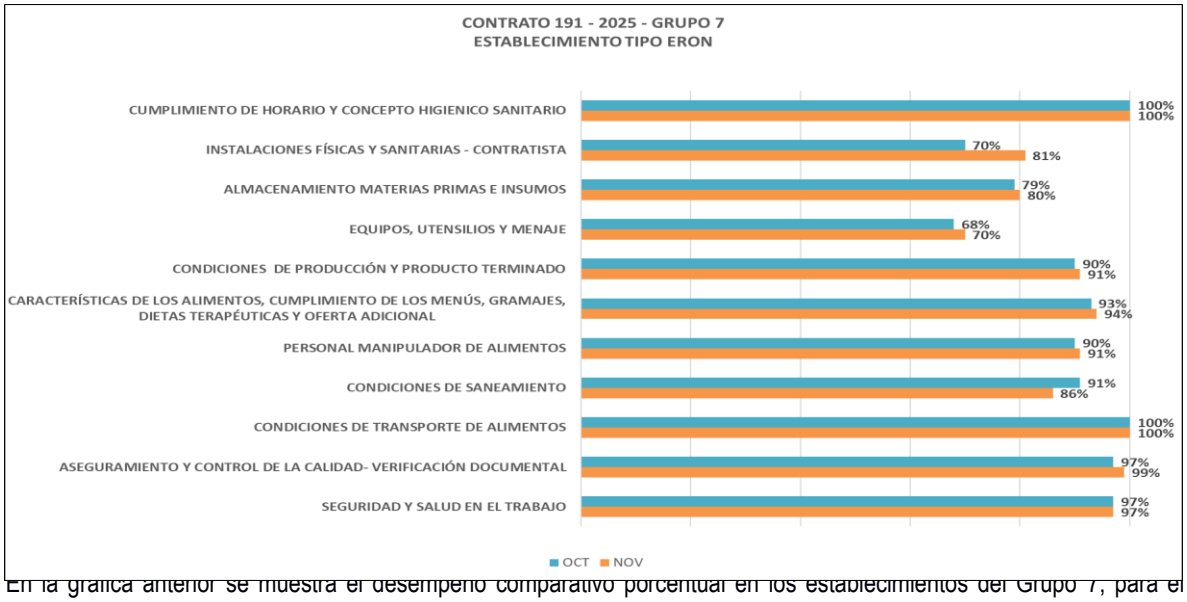
De los once establecimientos penitenciarios que cuentan con Concepto Higiénico Sanitario y que conforman el Grupo 7, siete (63.6%) presentan un concepto Favorable, mientras que los cuatro restantes (36.4%) cuentan con un concepto Favorable con Requerimientos. Es importante resaltar que ninguno de los establecimientos obtuvo concepto desfavorable en las visitas realizadas por el Ente Territorial. Por otra parte, se evidenció que nueve establecimientos: CPMMSFFA PONAL, CPMS BOGOTÁ LA MODELO, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSGAC GACHETÁ, CPMSLME LA MESA, CPMSMOQ MONIQUIRÁ, CPMSUBA UBATE, EPMSC CÁQUEZA y EPMSC GUATEQUE, cuentan con el Concepto Higiénico Sanitario actualizado y con la razón social del operador actual; sobre éstos, la Interventoría realizó seguimiento a los hallazgos reportados. En cuanto a los establecimientos EJECO y EPMSC Leticia, estos aún registran la razón social del operador Nutriendo USPEC. El operador ha adelantado la gestión correspondiente mediante la radicación de oficios:

el 20/05/2025 para EJECO y el 23/04/2025 para EPMSC LETICIA, solicitando una nueva visita ante el Ente Territorial. No obstante, el contrato vigente inició el 16/05/2025, por lo que la situación se mantiene igual respecto del mes anterior.

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

2.2.7.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 7, en las evaluaciones de la 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 7, para el período de noviembre 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% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento global del 100%; manteniendo dicho porcentaje respecto al periodo anterior. Durante el presente periodo se verificó el cumplimiento en los 11 establecimientos del Grupo 7 en relación con los horarios de entrega de los alimentos, conforme a lo establecido en la OTM; asimismo, durante las visitas de verificación se constató que todos los establecimientos cuentan con Concepto Higiénico Sanitario (CHS) vigente y que ninguno presenta medida sanitaria de cierre, ya sea total o parcial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 81%, evidenciando un ascenso del 11%, con respecto al mes anterior (70%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100% fueron los ERON: CPMSGAC GACHETA, CPMSLME LA MESA Y EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que, si bien no obtuvieron un cumplimiento global, el porcentaje estuvo por

encima del 93%, siendo CRM EJECO (94%), cuya desviación se presentó al evidenciar en visita estantería destinada al almacenamiento de barrotes con presencia de óxido en las patas de la base y la lámina del último nivel con ondulaciones y deterioro; y el ERON EPMSC CÁQUEZA (94%), cuya desviación corresponde a que persiste en área de cocina caliente desagüe con 2 rejillas desprendidas, asimismo, en área de pre-alistamiento se observaron tres tubos en el área de desagüe sin rejillas de protección, facilitando el ingreso de plagas.

En contraste con los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial en esta categoría, al evidenciar en las visitas de verificación hallazgos como: ERON CPMMSFFA PONAL (70%), se evidenció que las paredes de las áreas de almacenamiento de abarrotes, tubérculos, punto ecológico, almacenamiento de productos químicos y área de lavado presentan desprendimiento de pintura de aproximadamente un metro en cada una; adicionalmente, en el área de lavado el piso presenta fisuras cercanas a medio metro y, en el área de almacenamiento de productos químicos, se observa ruptura en el techo de aproximadamente un metro, situaciones consideradas como aspectos de menor cuantía; asimismo, se identificó presencia de óxido y corrosión en las puertas de acceso a las áreas de producción, almacenamiento de productos químicos y área de lockers, incluidas las puertas de los lockers; finalmente, se constató que el contratista no cuenta con servicio de gas natural en el servicio de alimentación, por lo cual utiliza pipeta de gas propano, indicando el administrador que hasta la fecha no se ha gestionado de manera conjunta con el establecimiento la instalación del gas natural. En ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (74%), se evidenció que la pared esquinera del área de ingreso a la zona de horneo presenta desprendimiento de pintura en un área aproximada de 1m2 y que, en el área de procesos, existe un tramo de pared sin recubrimiento de baldosa de aproximadamente 10x100cm; adicionalmente, en el área de almacenamiento de fruver se identificó una rejilla de desagüe deteriorada, con fisuras y un daño aproximado de 10cm, así como deficiencias en las rejillas del canal de desagüe, además de la verificación de sifones en las áreas de horneo y lavado de tubérculos, los cuales se encuentran en adecuadas condiciones y con rejillas fijas. En ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (75%), se observó que las medias cañas piso-pared del área de producción presentan desprendimiento de pintura, lo que dificulta las labores de limpieza y desinfección; adicionalmente, el piso del área de pre-alistamiento se encuentra en condición rugosa y no lisa, dificultando igualmente su limpieza y desinfección; se observó presencia de óxido en la reja de ingreso al área de cuartos fríos y, asimismo, dos mesones del área de producción presentaron bordes desgastados y medias cañas internas con desprendimiento de pintura; todas estas situaciones corresponden a mantenimientos de menor cuantía, con afectaciones inferiores a 1m2. En ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (79%), durante la visita se evidenció la falta de gestión de mantenimientos correctivos menores, al observarse una pared del área de producción en mal estado, con desprendimiento de pintura en un tramo aproximado de 50cm, considerado un aspecto de menor cuantía; adicionalmente, se identificó un mesón del área de pre-alistamiento con bordes desgastados en su parte posterior, con una afectación inferior a 1m2. En ERON CPM SUBA UBATE (76%), se evidenció deterioro en la media caña techo-pared del área de porcionado por faltante de material, así como desprendimiento de pintura en la pared del área de lavado en un tramo aproximado de 50cm; adicionalmente, la puerta de ingreso al servicio de alimentación presenta óxido en su parte inferior y desprendimiento del burlete, y la puerta del área de distribución se observó con corrosión y falta de hermeticidad en la parte inferior, lo que refleja ausencia de mantenimientos de menor cuantía; igualmente, se observó falta de rejilla de desagüe en el área de producción y ausencia de rejilla en el sifón del área de almacenamiento; situaciones que pueden favorecer el ingreso de plagas; finalmente, se identificaron cinco baldosas rotas de 10x20cm en el mesón del área de lavado de frutas y verduras y desprendimiento de pintura de aproximadamente 60cm en el mesón de la ventanilla del área de distribución.

Finalmente, el establecimiento que presentó más bajo puntaje fue el ERON EPMSC LETICIA con un incumplimiento del 46%; a continuación, se describen los hallazgos evidenciados durante las visitas: el servicio de alimentación no cuenta con áreas debidamente señalizadas para la producción, preparación de jugos y ensamble de alimentos, realizándose todo el proceso en un mismo espacio; adicionalmente, se observó desprendimiento de pintura en pared y cielo raso del área de fruver, humedad en el techo del baño, deterioro previo de baldosas en el área caliente y ausencia temporal de baldosas alrededor del sifón, condiciones que en seguimiento se encuentran en proceso de intervención y corrección por parte de

la USPEC; se identificaron igualmente desprendimientos de pintura en vigas del área externa; deterioro generalizado en puertas (óxido, corrosión, fracturas, ausencia de burletes, falta de hermeticidad y la puerta del baño desprendida del marco), así como ventana en cocina caliente con óxido y angeo desprendido; se evidenciaron fallas en iluminación, incluyendo lámpara del área de fruver con tubo LED faltante y otro fundido, ausencia de iluminación en el baño de manipuladores, situación que posteriormente fue corregida; se observaron deficiencias en las instalaciones eléctricas, tales como interruptores y tomas sueltas, cajas eléctricas sin tapa o con protección incompleta en diversas áreas, algunas de las cuales fueron retiradas debido a la intervención en cocina caliente; adicionalmente, se identificaron sifones con rejillas sueltas o ausentes en áreas de procesos, lavado de menaje y sector externo cercano al shut de basuras, verificándose en seguimiento la instalación de rejilla en cocina caliente; por último, se constató que el servicio de alimentación no dispone de punto de lavado de manos con accionamiento no manual, contando únicamente con lavamanos de accionamiento manual.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (80%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 80%, lo que representa un incremento de un punto porcentual frente al mes anterior (79%). Si bien ninguno de los establecimientos que conforman el Grupo 7 logró un cumplimiento global del 100% en esta categoría, se destaca el desempeño de aquellos que obtuvieron porcentajes de cumplimiento entre el 90% y el 95%, así: en los ERON CPMMSFFA PONAL (90%), ERON CPMSGAC GACHETÁ (91%) y ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (91%), se evidenció incumplimiento en la proyección del plan de compras, al observarse en varias visitas el almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte con registro sanitario RSA-0024002-2023, en diferentes cantidades, cuyo aporte proteico es de 18 g por cada 100 g de producto, lo cual no cumple con lo establecido en la OTM y el Anexo 4, donde se exige el suministro de leche de vaca 100 % entera con un aporte de 26 g de proteína por cada 100 g de leche en polvo; adicionalmente, este producto se encuentra clasificado como no permitido según lo indicado en el oficio de la entidad USPEC, radicado E-2025-012985 del 05/11/2025, sin que el contratista haya implementado acciones correctivas. Por su parte, en el ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (95 %), en visita realizada el 20/11/2025, se evidenció el almacenamiento de 74 kg de leche entera en polvo marca Latti, proveedor Indulino, con registro sanitario RSA-002-1328-2022, la cual no se encuentra incluida en la lista de proveedores suministrada por el operador; situación similar se presentó en el ERON EPMSC GUATEQUE (95 %), donde en visita del 18/11/2025 se observaron 9,9 kg de leche entera en polvo marca Latti del proveedor Indulino, con el mismo registro sanitario, producto que no cuenta con ficha técnica y no está relacionado en el listado de proveedores ofertados para el Grupo 7.

Dentro de los establecimientos que para este mes presentaron un cumplimiento parcial en la categoría se encuentran: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (68%), con el porcentaje de cumplimiento parcial más bajo, debido a que en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció, incumplimiento en la proyección y ejecución del plan de compras, al encontrarse en almacenamiento diversas materias primas no autorizadas o no permitidas según la OTM, el Anexo 4 y oficios vigentes de la USPEC, entre ellas leche en polvo azucarada marca Miramonte con registro sanitario RSA-0024002-2023, en diferentes cantidades, la cual no cumple con el aporte proteico exigido para la leche en polvo entera (26 g de proteína por cada 100 g de producto) y además se encuentra clasificada como alimento no permitido conforme al oficio USPEC E-2025-012985 del 05/11/2025, exceptuando los casos con aval temporal para agotamiento; igualmente, se evidenció almacenamiento reiterado de pulpa de fruta marca SAS, identificada como pulpa pasteurizada, cuando la OTM establece el uso exclusivo de pulpa congelada sin pasteurizar y sin adición de azúcar; adicionalmente, se constató el almacenamiento de queso campesino de diferentes marcas (MochiQuesos, Quesos Fura, Lácteos Gomelac y Lácteos Zurilac) que no se encuentran dentro del listado de proveedores ofertados para el Grupo 7, así como deficiencias en el rotulado primario de pechuga de pollo marinada marca Macropollo en el cuarto de congelación, al no evidenciarse el peso neto por empaque, incumpliendo las Resoluciones 5109 de 2005 y 402 de 2002; finalmente, se observaron condiciones inadecuadas de almacenamiento, como estibas rotas o con deficiente higiene en el área de Fruver, y falencias en la disponibilidad oportuna de leche en polvo entera destinada a dietas hipoglúcidas, situaciones que en algunos casos presentaron acciones de seguimiento o corrección parcial. ERON CPMSLME LA MESA (85%), se evidenció el

almacenamiento de 13,5 kg de queso campesino marca Lácteos Gomelac, con registro sanitario RSA-0028266-2023, lote 021125 y fecha de vencimiento 02/12/2025, el cual no se encuentra dentro del listado de proveedores ofertados para el Grupo 7; adicionalmente, se constató el incumplimiento en la proyección y ejecución del plan de compras al evidenciarse en almacenamiento leche en polvo azucarada marca Miramonte, con registro sanitario RSA-0024002-2023, en distintas cantidades, cuyo aporte proteico es de 18 g por cada 100 g de producto, lo cual no cumple con las características establecidas en la OTM, la minuta patrón y el Anexo 4, donde se exige el suministro de leche de vaca 100 % entera con un aporte de 26 g de proteína por cada 100 g de producto; asimismo, este producto se encuentra clasificado como alimento no permitido según el oficio USPEC E-2025-012985 del 05/11/2025, situación que persiste incluso en seguimiento. En ERON CPM SUBA UBATE (85%), se evidenció en el refrigerador el almacenamiento de queso campesino de las marcas Mochiquesos, Quesos Fura y Lácteos Gomelac, con sus respectivos registros sanitarios, lotes y fechas de vencimiento vigentes, los cuales no se encuentran incluidos dentro del listado de proveedores ofertados para el Grupo 7; adicionalmente, se constató el incumplimiento en la proyección del plan de compras al identificarse en el área de almacenamiento de abarrotes leche en polvo azucarada marca Miramonte, con registro sanitario RSA-0024002-2023, en distintas cantidades, cuyo aporte proteico es de 17,6 g por cada 100 g de producto, situación que no cumple con lo establecido en el Anexo 4, donde se exige el suministro de leche de vaca en polvo 100% entera con un aporte de 26 g de proteína por cada 100 g de producto. ERON CRM EJECO (82%), en visita se evidenció queso campesino marca Lácteos Gomelac, materia prima que no se encuentra dentro del listado de proveedores ofertados del grupo 07, adicional se evidenció incumplimiento en la proyección del plan de compras, toda vez, que se evidencia en área de almacenamiento de abarrotes 17 kilos de leche en polvo azucarada MIRAMONTE, con registro sanitario RSA – 0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 18 gramos por 100 gramos de leche en polvo, no se da cumplimiento a lo establecido en la OT M y anexo 4, donde se indica suministro de leche de vaca en 100 % entera (aporte 26 gramos de proteína por 100 gramos de leche en polvo). ERON EPMSC CÁQUEZA (85%), en donde se constató el incumplimiento reiterado en la proyección y ejecución del plan de compras al identificarse en el área de almacenamiento de abarrotes leche en polvo azucarada marca Miramontes, con registro sanitario RSA-0024002-2023, en distintas cantidades, cuyo aporte proteico es de 18 g por cada 100 g de producto, situación que no cumple con lo establecido en el Anexo 4, que exige el suministro de leche de vaca en polvo 100 % entera con un aporte de 26 g de proteína por cada 100 g, ni con lo dispuesto en el oficio USPEC E-2025-012985 del 05/11/2025, que prohíbe el uso de este tipo de producto, lo cual derivó además en la no disponibilidad de leche entera para el suministro de bebidas correspondientes a los desayunos y refrigerios nocturnos de las dietas hipoglucidas en los menús y fechas evaluadas; de igual forma, se evidenció el almacenamiento de lentejas sin rotulado conforme al sistema PEPS, al no contar con información de lote y fecha de vencimiento, incumpliendo lo establecido en la OTM. Y en ERON EPMSC LETICIA (80%), evidenciando, en el área de almacenamiento del servicio de alimentación la presencia de salchicha marca Guibon, con registro del Ministerio de Agricultura 0171/4231, sin aprobación de ficha técnica por parte de la interventoría, así como el almacenamiento de productos tales como queso doble crema (marcas Ricolácteos y Lactoariari), leche en polvo marca Rosalinda, filete de pechuga marca Copacol y pierna de pollo marca Sadia, estos últimos de origen Brasil, los cuales no se encuentran incluidos dentro del listado de proveedores ofertados para el Grupo 7; adicionalmente, se constató el incumplimiento en la proyección del plan de compras debido a la no disponibilidad en almacenamiento de insumos requeridos para la preparación de los menús programados, tales como papa criolla y pepino cohombro, en distintas fechas y cantidades, lo que afectó el suministro de los tiempos de comida correspondientes para la población privada de la libertad, si bien en los seguimientos realizados se verificó que no se encontraba leche en polvo azucarada, sino leche en polvo entera marca Rosalinda, en cumplimiento de lo establecido en la OTM y el Anexo 4.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (70%): Es la categoría con más bajo porcentaje de cumplimiento durante el periodo evaluado. El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 70%, evidenciando un ascenso de 2%, con respecto al mes anterior (68%). Se resalta el cumplimiento global del 100% de los establecimientos penitenciarios ERON CPMSGAC GACHETA y ERON CRM EJECO. Seguido de los establecimientos que obtuvieron un cumplimiento parcial como fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (87%), al evidenciarse falencias en el mantenimiento preventivo y correctivo en estufa no

identificada la cual presenta llama de color amarilla, generando hollín en las ollas; el operador realizó mantenimiento de pintura a la báscula de 150Kg y a las estufas de 6 y 5 puestos. En ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (86%), se evidenció incumplimiento frente a lo establecido en oficio CRF-0874-2025 del 04-08-2025, emitido por la interventoría sobre concepto de reemplazo de equipos por parte del operador, para un parte de 407 PPL se requiere: equipo de congelación: 1 congelador vertical de 380 L (servicio no cuenta con equipo), 1 congelador horizontal de 387 L, (servicio cuenta con 1 congelador horizontal marca Challenger Ref 363 con volumen neto de almacenamiento de 337 L), 1 cuarto de congelación de 1400 L, (servicio cuenta con un cuarto frío de congelación marca ABC, operador presenta ficha técnica donde no se evidencia capacidad). Equipo de refrigeración: 1 refrigerador de 535 L, (servicio cuenta con 1 refrigerador marca Challenger ref 396 con volumen neto de almacenamiento de 490 L), 1 cuarto de refrigeración de 1400 L, (servicio cuenta con 1 cuarto de refrigeración marca ABC, operador presentó ficha técnica donde no se evidencia capacidad). En ERON CPMSLME LA MESA (80%), se evidenció que no se da cumplimiento con la propuesta realizada en el oficio CRF-0874-2025 para el reemplazo de equipos, donde se propone la instalación de 1 refrigerador de 535 litros, el contratista cuenta con 1 refrigerador de 490 litros. Adicionalmente, se propone la instalación de 1 congelador de 508 litros y 1 congelador de 387 litros, el contratista cuenta con 2 congeladores horizontales con capacidad de 508 litros y 337 litros, respectivamente, los cuales no se ajustan a lo establecido en la propuesta de cambio de equipos; adicionalmente, se evidenció equipo de congelación de 337 L donde se almacenan las contramuestras con la puerta del equipo con desprendimiento. Así mismo, en área de almacenamiento de equipos en frío se observa 1 equipo de refrigeración de 490 L con desprendimiento de pintura en la parte superior de la puerta. En ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (73%), se evidenció que el servicio cuenta con 2 estufas de 2 puestos cada una; las cuales generan hollín por exceso de combustión en 1 puesto cada una; asimismo, se evidenció que 1 de las estufas le faltan 2 perillas de encendido; adicionalmente, el refrigerador de capacidad de 535L, presenta desprendimiento de pintura en la base, parte interna, y en superficie externa en la puerta del equipo y en esquina de la puerta se observó que no tiene cierre hermético, permitiendo fuga de frio del equipo, además se evidenció malla de ventilación del equipo en mal estado (rota); se observaron 2 recipientes de almacenamiento de contramuestras rotos; un organizador de utensilios (cubertero) en mal estado con desprendimientos de pintura y presencia de óxido; en seguimiento a la estiba que se encontraba rota del área de producción fue retirada y reemplazada por una nueva. ERON CPMSUBA UBATE (75%), se evidenció que el congelador No.2 presentaba desprendimiento de pintura en las caras externas de las tapas y ausencia de manija, situación que dificulta los procesos de limpieza y desinfección; no obstante, en seguimiento se constató que el contratista realizó el ajuste de la manija, dejándola funcional, y efectuó la reparación de la lámina de protección en la unidad de frío ubicada en la parte inferior del equipo; adicionalmente, se observó un carro transportador de alimentos preparados en fiambreras que no cuentan con puertas ni sistema de cierre hermético, lo cual no garantiza la inocuidad de los alimentos y no cumple con las características establecidas en la OTM. ERON EPMSC CÁQUEZA (80%), se evidenció que no se da cumplimiento con la propuesta realizada en el oficio CRF-0874-2025 de reemplazo de equipos, toda vez que por oficio se plantea 1 refrigerador vertical de 320 L y 1 refrigerador vertical de 230 L; no obstante, se cuenta con 1 refrigerador horizontal de 337 L marca Challenger el cual no se ajusta a lo estipulado mediante oficio; en seguimiento se evidencia que la capacidad de los congeladores supera la capacidad establecida en anexo 5 (1 congelador de 530L), se cuenta con 1 congelador horizontal Challenger con capacidad de 490L y 1 Electrolux con capacidad de 508L, cumplimento con la capacidad establecida, dando cierre a esto último; adicional, el día de la visita se observó que no se cuenta con soporte de calibración a escala de equipos de congelación y refrigeración; se evidenció que el contratista cuenta con un carro para el transporte de producto terminado (fiambreras), el cual no cuenta con puertas o sistema de cierre hermético acorde a lo establecido por la OTM; en seguimiento se observó que el contratista realiza el cambio de las ruedas, por lo cual el carro distribuidor se encuentra funcional y en buen estado.

Para esta categoría los establecimientos que presentaron porcentaje de incumplimiento fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (57%), evidenciando los siguientes hallazgos, presencia de óxido en tres campanas extractoras en su parte interna y en seis ductos de extracción, así como deterioro en tres estufas, de las cuales posteriormente se realizó mantenimiento a dos y se retiró una; adicionalmente, se observó el faltante de vidrios de protección en varios hornos: cámara 1 del horno No. 1; cámaras 1 y 3 del horno No. 2, el cual además presentaba ausencia de manija en la cámara 1;

cámara 2 del horno No. 3; y cámara 3 del horno No. 4, encontrándose este último fuera de servicio en espera de mantenimiento; también se evidenció el uso de bateas con esquinas rotas y desprendimiento de material, así como contenedores sin tapa para bebidas y ensamble de alimentos, empleando bolsas plásticas como sistema de cierre, situación que no garantiza condiciones adecuadas de inocuidad; en seguimiento, se constató la ejecución de mantenimientos en la red de vapor, específicamente en las bocas de salida de líquido de las marmitas 3, 4 y 5 y en la tubería de los manómetros de las marmitas 8, 9 y 10, las cuales ya no presentan óxido; el retiro de la cortina plástica del cuarto de refrigeración No. 1; el cambio y adecuación de bateas deterioradas; la dotación de seis tablas de corte en buen estado; y la reposición de cinco cuchillos con hojas desgastadas; finalmente, se evidenció que el cuarto de refrigeración No. 2, con capacidad de 22.000 litros, permaneció fuera de funcionamiento debido a fallas en el compresor y posterior proceso de cambio y pruebas del mismo, encontrándose vacío durante dicho periodo. ERON EPMSC GUATEQUE (60%), se evidenció incumplimiento en el Anexo No.5, equipos mínimos requeridos, donde se requiere 1 refrigerador de 520 L, servicio cuenta 1 refrigerador marca Electrolux modelo EFC50W3HTW con volumen útil de 508 L, el cual no cumple con lo requerido en anexo, asimismo, no se encuentra referenciado en el oficio CRF-0874-2025 emitido el 04-08-2025 por la interventoría, sobre propuesta de reemplazo de equipos por parte del operador; adicional, se observó que persiste tapa de congelador de almacenamiento de contramuestras con empaque desprendido y con presencia de óxido en su tapa; y se evidenciaron 2 calderos de 50 x 20 cm desgastados y manchados en su superficie, lo cual dificulta los procesos de limpieza. En seguimiento de la olla a presión, que presentaba mango desajustado, el operador realizó cambio del mismo. Y en ERON EPMSC LETICIA (41%), durante la verificación del servicio de alimentación para los diferentes partes de PPL, se evidenció que el contratista presentó el oficio CRF-0874-2025 solicitando el reemplazo de la licuadora industrial de 10 litros establecida en el Anexo 5 por una de 20 litros; sin embargo, en visita se constató una licuadora industrial sin placa de identificación y sin ficha técnica que permitiera verificar su capacidad, por lo cual no se valida el cumplimiento. Asimismo, se identificó incumplimiento en la capacidad del equipo de refrigeración, al evidenciarse un refrigerador de 337 litros frente a los 520 litros exigidos. En relación con los equipos de congelación, aunque el anexo establece un congelador de 530 litros, se observaron dos equipos de 508 y 490 litros, los cuales en algunos seguimientos permitieron cumplir la capacidad requerida; sin embargo, inicialmente no se contaba con oficio de aprobación. Respecto al procesador de alimentos, inicialmente se evidenció un equipo con capacidad inferior a la requerida (22,22 kg frente a 50 kg/h), posteriormente el contratista presentó ficha técnica que acredita una producción nominal de 70 kg/h, ajustándose a lo establecido. Adicionalmente, se observaron múltiples deficiencias locativas y de equipos, tales como un refrigerador sin manija y con desprendimiento de pintura interna, puestos de cocción con llama amarilla que evidencian mala combustión, hornos sin conexión a gas, báscula sin identificación con presencia de óxido, un equipo pela papa en mal estado, así como calderos, ollas, tapas, tablas de corte, coladores y estanterías con deterioro, óxido, manchas o ausencia de manijas. También se evidenció la falta de la tabla de corte color café o beige para carnes cocidas y el uso de una tabla morada sin oficio de aprobación. Por otra parte, se constató que el carro transportador destinado a la distribución de alimentos hacia los patios no cuenta con puertas laterales ni sistema de cierre hermético, incumpliendo la OTM, además de presentar desprendimiento de pintura; en seguimiento, se evidenció mantenimiento de pintura a los carros transportadores y la realización de algunas acciones correctivas puntuales como cambio de equipos, accesorios y adecuaciones, sin que ello subsane la totalidad de los incumplimientos identificados.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%): El operador alcanzó un cumplimiento del 91%, evidenciando un ascenso de 1%, con respecto al mes anterior (90%). Para esta categoría se destaca el desempeño de los siguientes establecimientos: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC CAQUEZA, los cuales alcanzaron un cumplimiento global del 100%, dando cumplimiento a distribución de los alimentos en temperaturas adecuadas (mayor a 60°C para alimentos calientes y de 0 a 4°C+-2°C para alimentos fríos, cuentan con el protocolo de control de temperatura desde la recepción de materias primas hasta distribución final, se da cumplimiento a los gramajes establecidos para cada componente, se emplean utensilios para garantizar la estandarización de porciones, se garantiza el servido de producto terminado de dietas evitando el riesgo de contaminación cruzada en fondos en recipientes isotérmicos, se cumple con el protocolo establecido por la OTM para la

toma de contramuestras. Seguidos del establecimiento ERON CPMSUBA UBATE (94%), el cual presentó desviación en el cumplimiento del protocolo establecido para la toma y almacenamiento de contramuestras, toda vez que las contramuestras de línea y dietas correspondientes a los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno de los menús 07, 08 y 09 (días 03, 04 y 05 de noviembre de 2025) y de los menús 15, 01 y 02 (días 11, 12 y 13 de noviembre de 2025) se observaron almacenadas en tres contenedores plásticos sin tapa, situación que no garantiza la hermeticidad requerida y contraviene lo establecido en la OTM respecto al uso de recipientes asépticos de plástico con tapa hermética.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (86%), durante las visitas, se evidenció el incumplimiento de las condiciones de inocuidad en diferentes etapas del proceso de producción y distribución de alimentos, dado que se utilizó bolsa plástica para recubrir el arroz durante la cocción en marmitas, generando riesgo de migración de material plástico al producto; adicionalmente, no se garantizó la limpieza y desinfección de frutas como mango y mandarinas, las cuales, son distribuidas en su empaque original en cajas de cartón sin realizar el procedimiento previo de higienización; asimismo, de manera reiterada en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio), menús y partes de PPL observados, el suministro de línea se realizó en contenedores plásticos y canastillas con bolsa tipo tina, en lugar de recipientes isotérmicos, lo que no garantiza la conservación de la temperatura ni la inocuidad del producto terminado desde el ensamble hasta el momento del servido, incumpliendo lo establecido en la OTM y en el oficio CRF-2291-2025 del 10/11/2025 emitido por la interventoría. ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (89%), se evidenció que, en los tiempos de comida desayuno (menú No. 8), almuerzo (menú No. 9), cena y refrigerio nocturno (menú No. 13), para los respectivos partes en línea, el suministro de los componentes bebida, proteína y cereal se realizó en canecas y recipientes plásticos convencionales, sin el uso de recipientes isotérmicos que garanticen la inocuidad, calidad y conservación de la temperatura de los alimentos, situación que incumple lo establecido en la OTM y en el oficio CRF-2291-2025, el cual define de manera específica los contenedores autorizados para el transporte y distribución de los productos. ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (88%), se evidenció que el suministro de bebidas en los diferentes tiempos de comida (desayuno, cena y refrigerio nocturno) para los menús Nos. 8, 11, 14 y 15, correspondientes a partes de 114 y 115 PPL, se realizó de manera reiterada en recipientes plásticos no isotérmicos, lo cual no garantiza la conservación de la temperatura de los alimentos hasta su distribución, y que, pese a las observaciones realizadas en visitas de campo, no se ha implementado acción correctiva, persistiendo el incumplimiento de lo establecido en la OTM y en el oficio CRF-291-2025 del 05/11/2025. ERON EPMSC GUATEQUE (88%), en este establecimiento también se evidenció que el contratista hace entrega de los componentes sopa, bebidas, tanto calientes como frías, en ollas y canecas plásticas, recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la temperatura del producto terminado y no es acorde a lo establecido en el oficio con radicado CRF-2291-2025 del 10/11/2025 de recipientes aprobados para el suministro de alimentos emitido por la interventoría. Y en ERON EPMSC LETICIA (84%), se evidenció que el pre-alistamiento, preparación y ensamble del tiempo de comida desayuno del menú No.2, se realizó al aire libre, en un área contigua al servicio de alimentación y sin protección frente al entorno externo, lo que representa un posible riesgo de contaminación por exposición directa de los alimentos; adicionalmente, el contratista no empleó recipientes isotérmicos para la entrega del suministro del mismo menú en los tiempo de comida desayuno, y en visita posterior, para los componentes de los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno, utilizando bandejas, ollas, contenedores plásticos y fiambreras que no garantizan la conservación de la temperatura del producto terminado desde el ensamble hasta el servido, en incumplimiento de lo establecido en la OTM y en el oficio de aprobación CRF-2291-2025.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%): El operador alcanzó un cumplimiento del 94%, evidenciándose un incremento del 1%, con respecto al mes anterior (93%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPM SUBA UBATE, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los

establecimientos que tuvieron cumplimiento entre el 95% al 97%, los cuales fueron: ERON CPMSLME LA MESA (95%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ y ERON EPMSC CÁQUEZA, establecimientos donde se evidenció, que para los tiempos de comida desayuno, el contratista utilizó leche en polvo azucarada marca Miramonte (registro sanitario RSA-0024002-2023), en las preparaciones de bebida con leche, durante las visitas de verificación, pese a que mediante oficio de la USPEC radicado E-2025-012985 se estableció la no viabilidad de su uso; adicionalmente dicho producto no cumple con lo estipulado en el anexo 4 respecto al suministro de leche de vaca en polvo 100% entera, que debe aportar 26 g de proteína por cada 100 g de producto, evidenciándose un aporte inferior y el consecuente incumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos en la minuta patrón para los partes de PPL evaluados. Y el ERON EPMSC LETICIA (95%), se evidenció que el contratista entregó salchicha marca GUIBON, con registro del Ministerio de Agricultura 0171/4231 (producto originario de Brasil), para tiempo de comida desayuno del menú número 2, cuya ficha técnica no está aprobada por la interventoría; asimismo, el contratista no presentó soporte de capacitación en práctica de lactancia materna, el inicio de la alimentación complementaria y los cuidados del menor de la única PPL gestante y lactante identificada como Yuliana Matapi del régimen subsidiado. Entretanto, el establecimiento que presentó un cumplimiento parcial y el porcentaje más bajo en esta categoría, fue el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (87%), debido a que se evidenció de manera reiterada que el contratista incumple los lineamientos de la OTM, el Anexo 4 y los oficios emitidos por la USPEC, al utilizar pulpa de fruta pasteurizada marca SAS (PSA-0002466-2020) en la preparación de bebidas de diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) y menús evaluados, cuando la normativa exige el uso de pulpa congelada y no pasteurizada; asimismo, se observó el uso de leche en polvo azucarada marca Miramonte en diversas preparaciones de desayuno, en contravía de lo establecido, al no corresponder a leche de vaca entera en polvo ni cumplir con el aporte proteico de 26 g por cada 100 g exigido en la minuta patrón, e incluso suministrándose en dietas terapéuticas que restringen azúcares; adicionalmente, se observó la entrega de bebidas y componentes de dietas en fondos utilizando contenedores no isotérmicos, lo que compromete la temperatura, calidad e inocuidad del producto terminado e incumple lo dispuesto en los oficios E-2025-008918 y E-2025-008118, aunque en seguimiento se constata la implementación de rotulado para la identificación de dietas en fondos, contando con aval técnico de la nutricionista del operador, sin que ello subsane el incumplimiento en el tipo de recipiente utilizado.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): El operador alcanzó un cumplimiento del 91%, evidenciando que aumentó el porcentaje en 1%, con respecto al mes anterior (90%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETÁ, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguido de los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento por encima del 92%, como fueron: ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (93%), cuya desviación se debió al observar en los soportes de control de asistencia del personal profesional supervisor de mantenimiento que no cumple con la frecuencia de visitas requeridas conforme a los Anexos 9, 10 y estudios previos, donde se solicita una visita al mes, la última visita realizada por el profesional fue el día 03/10/2025, pasando el mes. Y ERON CPMSUBA UBATE (94%), debido a que tampoco cumple con la frecuencia de visitas del supervisor de mantenimiento según documento de estudios previos para un parte de 175 PPL, su frecuencia de visitas debe ser mensual; el contratista presentó soporte de últimas dos visitas del 02/09/25 y 02/10/25, por lo cual su próxima visita debió ser antes o máximo el día 02/11/2025, y el día de la visita de la interventoría se realizó el 05/11/2025.

Por otra parte, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (88%), debido a que en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció incumplimiento con la frecuencia de visitas por parte del profesional de mantenimiento establecidas en los estudios previos, los cuales debe ser mensual observando que la última visita por parte del profesional fue el 15/09/2025 y a la fecha de la visita(20/11/2025) ya han transcurrido dos meses y cinco días desde la última visita. ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (83%), se evidenció que para los diferentes partes registrados en las visitas de verificación realizadas, comprendidos entre 4.150 y 4.357 PPL en el ERON y 431 PPL en la estación de policía, el contratista no cumple de manera integral con la dotación mínima de personal establecida en el Anexo 9 y los estudios previos, presentándose de forma reiterada déficit de manipuladores de alimentos (entre 12 y 20

faltantes), insuficiencia de ingenieros de alimentos (hasta 1 faltante en varios momentos), ausencia temporal del profesional o supervisor de mantenimiento en algunos periodos y déficit constante de distribuidores (2 faltantes), aun cuando en seguimiento se evidenció el cumplimiento en otros perfiles como nutricionistas, auxiliares de proceso y, en determinadas fechas, la realización de visitas del supervisor de mantenimiento conforme a la frecuencia exigida; adicionalmente, se observó el uso de dotación en mal estado por parte de dos manipuladores, lo cual refuerza el incumplimiento respecto a las condiciones mínimas operativas y de personal requeridas para la adecuada prestación del servicio de alimentación.. ERON EPMSC CÁQUEZA (87%), debido a que, durante visitas de verificación, conforme al Anexo 9, para los partes de PPL registrados, se requiere en el servicio un administrador tipo 1, se evidenció la ausencia de dicho talento humano por renuncia desde el 29/09/2025, según información del contratista. Y ERON EPMSC LETICIA (88%), se evidenció que no se cumple con el personal mínimo requerido según estudios previos, dado que para el parte del establecimiento se requiere la presencia de un distribuidor, el cual no se observó durante las visitas; en seguimiento se evidenció el registro de la visita del profesional de mantenimiento Juan Orozco, con fecha 17/11/2025.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%): El operador registró para este periodo un cumplimiento parcial del 86%, evidenciando un descenso de -5%, con respecto al mes anterior (91%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos del establecimiento ERON CPMMSFFA PONAL, que, aunque no alcanzó un cumplimiento global, el porcentaje estuvo en 97%, viéndose afectado por el estancamiento de agua en el área de lavado, el cual no cuenta con sistema de desagüe. En contraste con los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial como fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (70%), debido a que se evidenció de manera reiterada la presencia de deficiencias en las condiciones de higiene y saneamiento, consistentes en acumulación de grasa y suciedad en el angeo del extractor y paredes del área de horneo, estancamiento de agua en el cuarto de refrigeración No.1, suciedad y acumulación de grasa en techos de las áreas de horneo, ensamble de raciones para estaciones de policía y almacenamiento y pre-alistamiento de tubérculos, así como la presencia de grasa, hollín y exceso de carbono en equipos de horneo, freidoras, basculantes y sartén basculante; adicionalmente, se evidenció una inadecuada separación de residuos sólidos en el área de procesos, al encontrarse mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos en una misma caneca, pese a contar con recipientes diferenciados; no obstante, en los seguimientos efectuados se verificaron acciones correctivas parciales, tales como la limpieza e higienización del ducto y angeo de la campana extractora, paredes y rejas de ingreso, el retiro de la freidora del establecimiento, la salida de servicio de un horno pendiente de mantenimiento y la mejora en las condiciones de limpieza de algunos techos y elementos intervenidos. ERON CRM EJECO (88%), debido a que el servicio de alimentación cuenta con una campana extractora, la cual presentó acumulación de grasa y suciedad; adicionalmente, el contratista no presentó plano de ubicación de cebos, ni se evidenció ubicado en un lugar visible dentro del ser vicio de alimentación. ERON EPMSC CÁQUEZA (88%), se evidenció durante visitas que el techo del área de producción presenta acumulación de suciedad y hollín, adicionalmente, se identificó incumplimiento en el cronograma de lavado de la trampa de grasas principal de tipo subterránea, la cual, de acuerdo con el plan de saneamiento básico, debe realizarse con frecuencia bimensual, observándose como último registro de limpieza el 23/05/2025, sin evidencia de las actividades correspondientes a los meses de julio y de septiembre de 2025, se aclara que el establecimiento cuenta con dos trampas de grasas, una auxiliar empotrada ubicada en el servicio, a la cual se le realiza lavado semanal y una trampa de grasas principal compartida, sobre la cual recae la novedad identificada. Y ERON EPMSC LETICIA (80%), se evidenció que el servicio de alimentación presenta deficiencias en las condiciones de higiene, dado que las paredes y el techo del área de cocina caliente se encuentran en inadecuadas condiciones de limpieza con presencia de grasa y suciedad, así como tres angeos del área de procesos y un extractor de aire con acumulación de grasa; adicionalmente, se observaron dos estufas en condiciones inadecuadas de higiene, se reportó que el extractor no se encontraba instalado durante la visita por estar en mantenimiento según lo manifestado por el contratista, y se identificó que el baño del servicio cuenta con papelera, pero ésta no cumple con la condición de accionamiento por pedal; no obstante, en seguimiento se evidenció que las paredes del servicio de alimentación fueron intervenidas y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.

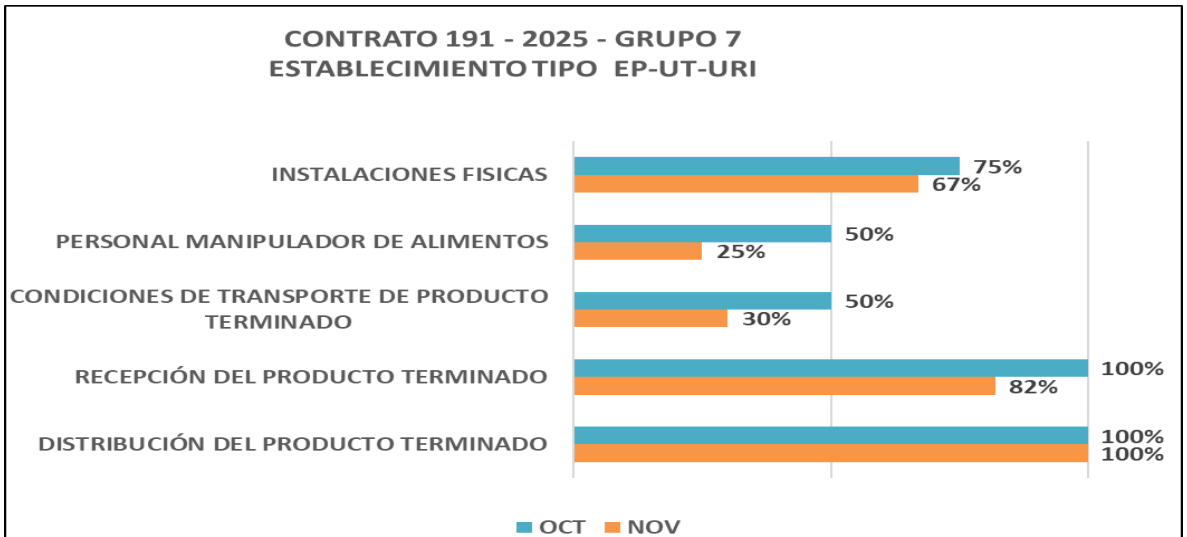
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 100%, manteniendo el mismo nivel de cumplimiento frente al mes anterior. En esta categoría, durante las visitas de Interventoría, solo el establecimiento ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, fue objeto de evaluación del vehículo transportador de alimentos, obteniendo igualmente un cumplimiento del 100%. Se evidenció que el vehículo utilizado para el traslado interno de las raciones cuenta con concepto sanitario favorable vigente (con fecha de expedición no superior a un año), tarjeta de propiedad, SOAT y certificado de revisión tecno-mecánica y de emisiones de gases. Adicionalmente, el vehículo presenta de manera visible en su exterior el letrero de transporte de alimentos, se encuentra en adecuadas condiciones físicas, de higiene, dispone de canastillas y recipientes que evitan el contacto directo de los alimentos con el piso.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 99%, evidenciando un ascenso de 2%, con respecto al mes anterior (97%). Para esta categoría se resalta el desempeño de los establecimientos ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON EPMSC CAQUEZA, y ERON EPMSC GUATEQUE, los cuales alcanzaron un cumplimiento global del 100%. Seguidos de los establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL (93%), CRM EJECO (95%) y ERON EPMSC LETICIA (96%), cuyos porcentajes de cumplimiento estuvieron por encima del 92%, presentando los siguientes hallazgos: en

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 97%, manteniendo el cumplimiento con respecto al mes anterior. Para esta categoría se resalta el desempeño de los establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, los cuales mantuvieron el cumplimiento global con porcentaje de 100%. El establecimiento que presentó menor cumplimiento parcial para esta categoría fue: ERON EPMSC LETICIA (64%), donde los principales hallazgos evidenciados en visitas de verificación, se presentaron al observar que el contratista no cumple con la dotación del botiquín tipo B, dado que no se evidenció disponibilidad de una tabla espinal larga ni de un collar cervical, requeridos conforme a lo establecido en el Anexo 13 del Manual de Seguridad y Salud en el Trabajo; adicionalmente no presentó soporte documental ni registros de entrega de los elementos de protección personal necesarios para la operación, tales como guante de neopreno para la manipulación de objetos calientes, guantes de malla de acero, careta de esmeril para fritura, gafas de seguridad y mangas de protección para antebrazos, los cuales tampoco fueron evidenciados físicamente durante la visita al servicio.

2.2.7.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 7, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 64% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (67%): El operador presentó un cumplimiento parcial del 67%, con un descenso del -8% en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas, con respecto al periodo anterior (75%). Para esta categoría la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVA (100%), en las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que se garantizaron las condiciones higiénicas del producto terminado en el almacenamiento temporal de los alimentos. Por otro lado, la EP SOACHA (0%), presentó incumplimiento en el almacenamiento temporal, debido a que se observó en visita realizada el día 03/11/2025, durante el almacenamiento temporal de los componentes del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú 7, que se disponen los alimentos directamente en el piso, no garantizando las condiciones higiénicas del producto terminado.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (25%):** El operador presentó un incumplimiento del 25%, en esta categoría, debido a la disminución del cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -25% con respecto al periodo anterior (50%). Para esta categoría la EP ESTACÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ (0%), durante la visita realizada el día 03/11/2025, se evidenció que el distribuidor Ricardo Pinzón no hace uso de dotación (uniforme, cubrebocas y cofia), en la entrega de las 36 raciones del tiempo de comida desayuno, del menú 7; asimismo, el distribuidor Ricardo Pinzón, no presentó certificado médico ni certificado de manipulación de alimentos; manifestó no tener dicha documentación. Mientras que la EP SOACHA, durante la visita realizada el día 03/11/2025, se evidenció que la persona transportadora y manipuladora de alimentos del contratista, la señora Deicy Arled Saganome Ulloa, identificada con C.C. 52.312.137 de Bogotá, no presentó certificado médico apto para manipular alimentos y certificado de manipulación en BPM vigente, personal refiere que no cuenta con dichos documentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (30%): El operador alcanzó un incumplimiento del 30%, el cual presentó una disminución del 20% de cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (50%). Para esta categoría la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ con 0% de incumplimiento, presentó los siguientes hallazgos: se evidenció que el vehículo de placas OJW039, destinado al transporte de 36 raciones correspondientes al tiempo de desayuno del menú 7, no cuenta con concepto higiénico sanitario, ni con la identificación externa de “Transporte de Alimentos”, corresponde a un vehículo particular que no reúne condiciones físicas adecuadas para este fin, ya que los alimentos fueron dispuestos directamente sobre los asientos de los pasajeros sin protección, generando riesgo de contaminación cruzada; adicionalmente, en seguimiento se constató que el distribuidor no presentó tarjeta de propiedad del vehículo, el SOAT se encontraba vencido desde el 11/07/2025, aunque la revisión tecno-mecánica se evidenció vigente, no se observaron registros de control de temperatura de los alimentos entregados (chorizo y chocolate en leche) y no se presentó plan de rutas que relacione el vehículo y los rangos de horarios de entrega para dicho tiempo de comida. En contraste con la EP SOACHA (60%), cuyos hallazgos correspondieron a que se evidenció vehículo de placas USD256 del contratista, el cual transporta los alimentos del menú 7 del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, no cuenta con concepto sanitario, la distribuidora refiere que no cuenta con este documento; adicional, el contratista presentó plan de rutas con vehículo de placas UFS499, sin embargo, no cuenta con plan de rutas del vehículo de placas USD256, que es el vehículo que realiza actualmente la entrega del suministro.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (82%): El operador alcanzó un cumplimiento del 82%, reflejando una disminución del -18% respecto al periodo anterior (100%), en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactada; esto debido a que en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ (88%), se evidenció que el contratista no cumple con la notificación de intercambios en el sistema, se observó que para el tiempo de comida desayuno de menú 7, el contratista entregó para 36 raciones chorizo y chocolate con leche en lugar de huevos pericos y café con leche, según menú de estaciones de policía de Grupo 7, del cual no se evidenció notificación en el sistema; asimismo, no se contó con la aprobación por parte de la Interventoría para la entrega del chorizo, incumpliendo con la nota 2 del apartado de aprobación de ciclo de menú establecido en la OTM, referente a la aprobación de la Interventoría sobre embutidos permitidos. Y en EP SOACHA (78%), se presentaron los siguientes hallazgos: se presentaron 2 intercambios en el tiempo de comida cena menú 7 en los componentes, se suministró puré de papa en lugar de papa dorada, verdura salteada (habichuela zanahoria) en lugar de repollo morado, zanahoria y cebolla; asimismo, se observó intercambio en tiempo de comida refrigerio nocturno menú 7, en el componente se suministra agua de panela en lugar de jugo de fruta, dichos intercambios se presentaron para un parte de 430 PPL, debido a que 1 PPL pertenece a una dieta, no se evidenció solicitud de intercambios en plataforma K2; adicional, en la verificación organoléptica, se evidenció que en el suministro de la dieta hipoglucida del PPL Sebastián Dlafoutinne, el componente banano del tiempo de comida cena del menú #7, presentó sobremaduración y se observó que tenía una perforación, ubicado dentro del recipiente de icopor y en contacto directo con los demás alimentos, por tanto la evaluación organoléptica del suministro de dieta no cumplió en cuanto a presentación final y color de acuerdo a lo expuesto.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 100%, el cual se mantuvo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (100%), debido a que en las visitas de verificación de Interventoría a las ESTACIONES DE POLICÍA EP SOACHA Y ESTACIÓN DE POLICIA POLINAL FACATATIVÁ, se evidenció que se dio cumplimiento a la distribución del producto terminado en lo que respecta a la entrega en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, entrega de utensilios para el consumo y se garantizó la entrega de dietas acordé la prescripción dietaría establecida por la nutricionista.

2.2.8 GRUPO 8

2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 8 Regional Central 1, operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con número de contrato 192-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CAMISACS ACACIAS	21/10/2025 Acta IPA-687	FAVORABLE	92.5%	1 mes	1.1. y 5.2. Localización y diseño: Se evidencia malla de protección despegada en el área de preparación, situación que

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
RANCHO ALCARAVÁN					compromete el control de ingreso de animales al establecimiento. 1.2. Condiciones de pisos y paredes: En el área de bodega se observa piso en concreto; en el cuarto frío N° 2 se identifican pisos agrietados y con desprendimiento de baldosas. Las paredes de ambos cuartos fríos presentan oxidación, y en el área de preparación se evidencia desprendimiento de pintura. 1.3. Techo, iluminación y ventilación: Se verifica la presencia de techo elaborado en material no higiénico–sanitario (Eternit) y oxidación en el techo del cuarto frío.
CAMISACS ACACIAS RANCHO SARDINATA	21/10/2025 Acta IPA-688	FAVORABLE	92.5%	1 mes	1.1. Se evidencia que el rancho queda cerca de la zona de peligro por deslizamiento al río sardinata. 1.2. Se evidencia desprendimiento de material en paredes. 1.3. Se evidencian techos con desprendimiento. 1.4. Se evidencian que el rancho no cuenta con sanitarios. 2.1. Se evidencia refrigerador congelador con deterioro y óxido.
CAMISACS ACACIAS RANCHO COLA DE PATO	21/10/2025 Acta IPA-686	FAVORABLE	95.5%	1 mes	1.2. Se evidencia pisos deteriorados y paredes con desprendimiento de material. 1.3. Se evidencia techos sucios con hongos y suciedad. 2.1. Se evidencia congelador-refrigerador con daño en bisagra de la tapa.
CAMISACS ACACIAS RANCHO CENTRAL	21/10/2025 Acta IPA-640	FAVORABLE	98%	1 mes	1.2. Condiciones de pisos y paredes: Se evidencia la presencia de piso rústico en el cuarto frío, además de desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento. 1.3. Techos, iluminación y ventilación: Se evidencia la instalación de un techo elaborado con material no higiénico–sanitario (Eternit) en todas las áreas.
CPMSACS ACACIAS RANCHO ALA A Y B	02/12/2024 Acta IPA-570	FAVORABLE	90.0%	12 meses	1.2. Condiciones de pisos y paredes: Se evidencian pisos con desgaste y grietas en varias áreas; en prealistamiento de proteína y cuarto frío de frutas no hay pendiente, generando estancamiento. Se observan grietas en columna del almacenamiento de tubérculos. 1.3. Techos, iluminación y ventilación: El techo del prealistamiento de proteína presenta oxidación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.4. Condiciones de almacenamiento: Se observan canastillas y bultos contra la pared. 5.2. Residuos líquidos: En las áreas de prealistamiento de tubérculos, ensamble y parrillas se identifican rejillas y desagües con capacidad insuficiente para evacuar los residuos líquidos generados. 5.3 El contratista realizó encerramiento del shut de basuras. Se evidencian canecas con tapa y pedal en buen estado. 5.6 Presentan plan de saneamiento actualizado.
EPMSC VILLAVICENCIO	27/10/2025 Acta 4979	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.0%	1 mes	1.1. Empozamiento de aguas y lodo en el área externa de las nuevas instalaciones (containers) en temporada de lluvias. 1.2. Drenajes inadecuados en área de containers y shut de basuras. El 20 de noviembre se evidencia al contratista realizando adecuaciones en shut de basuras. 1.3. No cuenta con extractores, sin embargo, cuenta con campana de extracción. 2.1. Cinco carros transportadores presentan óxido en su estructura. 2.2. Dos ollas deterioradas en las cuales se realiza preparación de alimentos para batallones de Apiay. 4.4. Se evidencia almacenamiento de materias primas, procurando la distancia entre ellas y entre pared y piso. No es suficiente el área de alistamiento de materia prima. 5.2. El área de almacenamiento containers, lavado de canastillas cuenta con un sistema de desagüe de residuos líquido pero sus dimensiones de desagüe son muy pequeñas y no cuenta con rejillas. Shut de basuras cuenta con sistema de drenaje sin embargo no cuenta con rejilla. 5.3. El 20 de noviembre el contratista realiza adecuaciones en el área de almacenamiento de residuos. En el área de almacenamiento de containers se evidencia recipientes para recolección de residuos sólidos.
CPMSDA PAZ DE ARIPORO	04/07/2025 ACTA	FAVORABLE	97.5%	5 meses	4.1. Área de almacenamiento NO perecedero se comparte con oficina de papelería.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EC YOPAL	19/08/2025 Acta: 26814	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77 %	3 mes y 12 días	1.1. Se evidencian espacios altos sin barreras físicas de forma general en las instalaciones que permiten el ingreso de plagas. 1.2 Se evidencian superficies de paredes en partes bajas afuera del área de lavado de ollas con pintura desprendida; se observa pisos con baldosas rotas en el área de almacenamiento, situación que permite la filtración de las aguas en este cuarto frío. 1.3. Se evidencian techos en áreas de almacenamiento general con superficies NO sanitarias (fibra); se observan techos altos, en general con superficies que presentan acumulación de suciedad; techo con corrosión al lado del área de comedor, puertas en partes bajas con corrosión. 1.4. Se evidencian marco y puertas con superficies en partes bajas que presentan oxido. El área sanitaria no cuenta con techo independiente que separe esta área de las demás. 2.1. Se evidencian ollas tipo INDIO (5 unidades) con bordes irregulares, deteriorados por el uso Se observan 3 estufas con estructuras metálicas oxidadas en general; se observan equipos condensadores de frío en cuartos fríos con algunas superficies oxidadas. Se observan agujeros en conductos de campanas por deterioro. 5.2. Se evidencian rejillas en general cubiertas con material NO sanitario (fibra). 5.5. Se evidencian techos falsos de área de almacenamiento con acumulación de polvo, suciedad en área superiores. Se observan techos altos de difícil acceso en área de proceso con acumulación de suciedad y grasa.

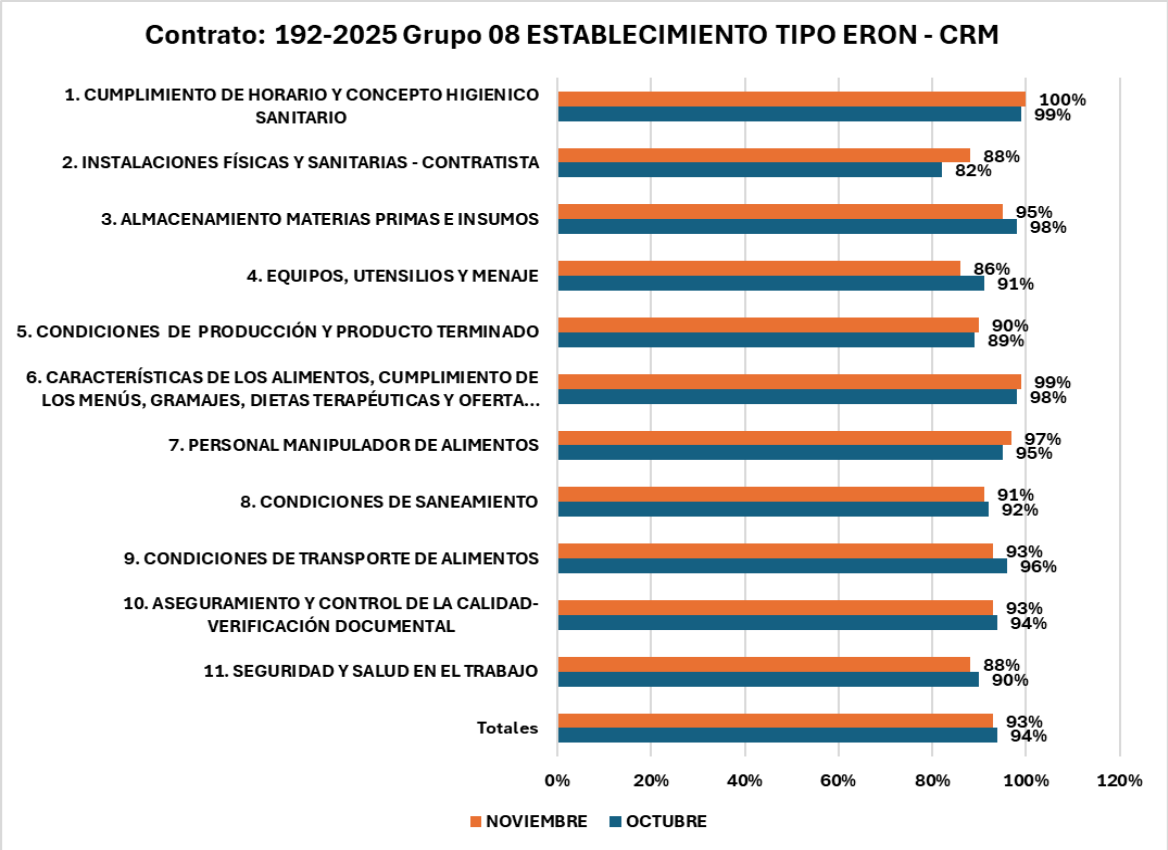
De acuerdo a la tabla anterior, se evidencia que seis (6) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes dos (2) establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos. Por otro lado, se aclara, que para el ERON EPMSC GRANADA el cual, fue entregado al contratista a partir del 17 de septiembre, no se cuenta con visita de la Entidad Territorial de Salud al rancho nuevo, adicionalmente no fue posible el ingreso al establecimiento debido a la detección de casos positivos de varicela, esta directriz fue emitida por la Secretaría de Salud el 17 de octubre de 2025, en donde no se autoriza el ingreso a las áreas internas del establecimiento con el fin de mitigar el riesgo de propagación del brote. Por otro lado, se evidencia que por parte de las Entidades Territoriales de Salud no se realizaron visitas durante el mes de noviembre a los establecimientos.

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

2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 8, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.

Gafica comparativa NOVIEMBRE vs OCTUBRE



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de noviembre 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 93% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia un incremento debido a que en el mes de octubre se

alcanzó un 99% pasando a un 100% en el mes de noviembre de 2025. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados en los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC VILLAVICENCIO obtuvieron 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, frente al traslado a las nuevas instalaciones en el establecimiento ERON EPMSC GRANADA, entregados por el INPEC e USPEC por parte de la interventoría no es posible realizar el seguimiento a la gestión adelantada por el contratista, ya que el ERON se encuentra en cuarentena debido a la detección de casos positivos de varicela, esta directriz fue emitida por la Secretaría de Salud el 17 de octubre de 2025, en donde no se autoriza el ingreso a las áreas internas del establecimiento con el fin de mitigar el riesgo de propagación del brote.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (88%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia un aumento debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 82% pasando a un 88% en el mes de noviembre de 2025. 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 CAMISACS ACACIAS con 92%, ERON CPMSACS ACACIAS uno con 84%, ERON EC YOPAL con 80% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 76%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: El contratista, no gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto a mantenimiento de pisos, paredes, techos y media cañas; ventanas, rejas y puertas presentan óxido y desprendimiento de pintura; lámparas sin funcionar, instalaciones eléctricas en mal estado, sistema de rejillas de las zonas de evacuación protegidas por material no sanitario, mesones con desprendimiento de concreto y grietas, no se cuenta con lavamanos cerca del área de producción y el espacio exclusivo de almacenamiento de residuos no se encuentra debidamente protegido. Por otro lado, se resalta el establecimiento ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 100% de cumplimiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia una disminución debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 98% pasando a un 95% en el mes de noviembre de 2025. Se resalta que la totalidad de los establecimientos obtuvieron porcentajes de cumplimiento por encima del 90%. los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL que alcanzaron un 100%, seguido de los establecimientos, ERON CAMISACS ACACIAS con 97%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un 93% y el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS con 90%, presentando cumplimiento en la proyección del plan de compras, aplicación del método PEPS, con el etiquetado y rotulado establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente y fechas de vencimiento vigentes. Por otro lado, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, presencia de contaminación biológica en almacenamiento de Fruver y por el almacenamiento de materia prima de proveedores no ofertados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (86%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia una disminución debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 91% pasando a un 86% en el mes de noviembre de 2025. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo son ERON CPMSACS ACACIAS con 73% y ERON CAMISACS ACACIAS con 87%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, presentan deterioro. Los carros no cumplen con lo estipulado en la OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre, se evidencia formación de óxido en la estructura metálica de uno de los carros. Campana de extracción sin funcionamiento. Por otro lado, se resalta el cumplimiento para los restantes establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 95%, ERON EC YOPAL con el 93% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un

90%, presentando hallazgos relacionados con estado inadecuado de carros transportadores y estos no cumplen con lo estipulado en la OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre y utensilios en mal estado.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia un leve aumento debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 89% pasando a un 90% en el mes de noviembre de 2025. los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron el ERON CAMISACS ACACIAS con 93% y ERON CPMSACS ACACIAS con 90%, ya que cumplen con las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas, 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. Por otro lado, para los establecimientos, ERON EC YOPAL con 89%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 88% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con el 85%. donde se evidenciaron hallazgos relacionados con el suministro en fondos en recipientes no isotérmicos, lo cual, no corresponde a lo establecido en la OTM y presencia de fruta con contaminación bilógica en el área de preparación jugos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia un leve aumento debido a que en el mes de octubre obtuvo un 98% e incremento en el mes de noviembre de 2025 alcanzando un 99%. Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 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 los establecimientos restantes, igualmente se alcanzaron porcentajes de cumplimientos altos, ERON EC YOPAL con 99%, ERON CPMSACS ACACIAS con el 96% la calificación se ve afectada por hallazgos relacionados con la no notificación de intercambios e incumplimiento de los gramajes de las preparaciones con destinos de los PPL del ERON.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia un aumento debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 95% pasando a un 97% en el mes de noviembre de 2025. Se evidencia en esta categoría un desempeño bueno, en cada uno de los establecimientos, resaltando los establecimientos ERON EC YOPAL, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON CAMISACS ACACIAS con un 100% y ERON CPMSACS ACACIAS con 94%. El establecimiento que presentó el más bajo cumplimiento fue ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 89%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados con la frecuencia de visitas por parte del personal de mantenimiento y falencias en las BPM. Adicional, en el ERON ERON CPMSACS ACACIAS por presentar dotación en mal estado y no entrega de dotación a personal manipulador nuevo.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia una leve disminución debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 92% pasando a un 91% en el mes de noviembre de 2025. Se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO que alcanzaron un cumplimiento del 100%, ERON EC YOPAL con 93% y ERON CAMISACS ACACIAS con 91%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de limpieza, desinfección de los equipos y utensilios, 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 el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS con 80%, presentando falta de limpieza en las paredes y techos, estancamiento de agua en pisos, los recipientes para la disposición de residuos sólidos no se encuentran en buen estado y no se hace una correcta clasificación de los residuos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia una disminución debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 96%

pasando a un 93% en el mes de noviembre de 2025. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EC YOPAL obtuvieron el 100% de desempeño, presentando cumplimiento en las condiciones adecuadas de recibo de las materias primas, de los vehículos transportadores y del personal transportador, así mismo, presentan la documentación establecida según la normatividad vigente para el vehículo de transporte y el personal transportador. Para el establecimiento ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 79% la calificación se vio afectada por falta del concepto sanitario emitido por ente de control para el vehículo (motocicleta), el cual transporta el suministro a la EP.

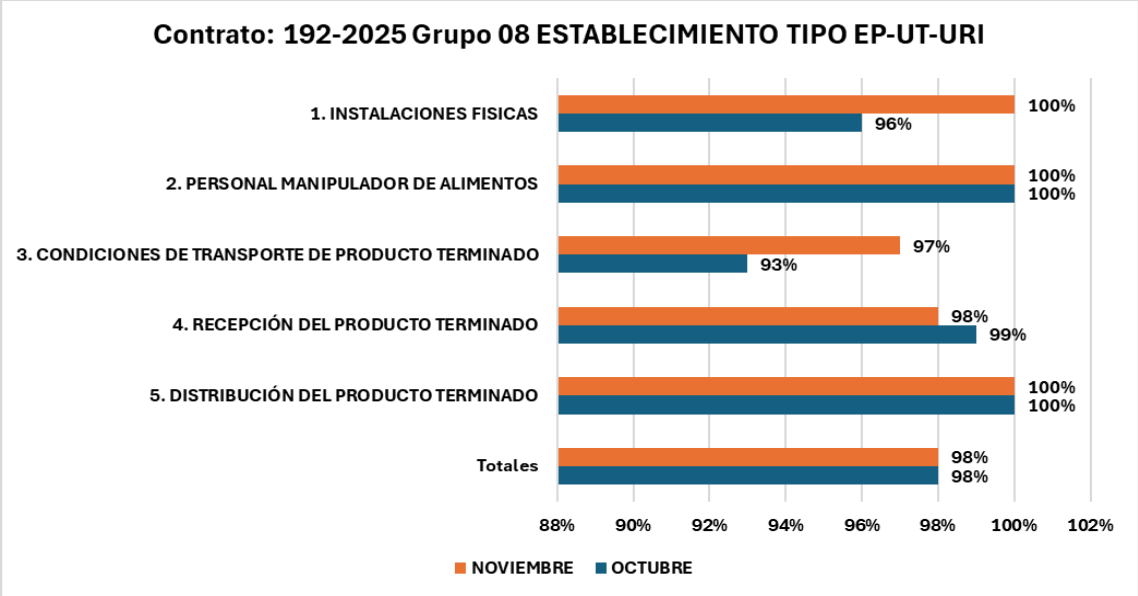
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia una disminución debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 94% pasando a un 93% en el mes de noviembre de 2025. Para esta categoría alcanzaron porcentajes del 91% al 97% los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 97%, ERON EC YOPAL con 95%, ERON CAMISACS ACACIAS con 93%, ERON CPMSACS ACACIAS con 92% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con el 91%, donde 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. Por último, el contratista no implementa de manera adecuada el programa de mantenimiento preventivo de los diferentes equipos y de los carros transportadores no se cuenta con los registros de las actividades realizadas.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (88%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia una disminución debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 90% pasando a un 88% en el mes de noviembre de 2025. los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron el ERON CAMISACS ACACIAS con 95%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 93% y ERON CPMSACS ACACIAS con 90%, ya que cumplen con los registros actualizados en SST, el botiquín se encuentra dotado de conformidad con su clasificación. El personal externo empleado por el contratista, cuenta con exámenes médicos ocupacionales de ingreso. Cuentan con el registro de entrega de los EPP y disponen de los tipos de extintores establecidos y estos se encuentran vigentes. Por otro lado, para los establecimientos, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 75% y ERON EC YOPAL con 71%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados con la deficiente ventilación debido a que no se cuentan con campana extractora ni extractores en el área de preparación del rancho o estos son insuficientes para evitar la condensación.

2.2.8.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 8, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.

Gafica comparativa NOVIEMBRE vs OCTUBRE



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 98% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia un aumento significativo, debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 96% pasando a un 100% en el mes de noviembre de 2025. Se resalta el cumplimiento de los establecimientos CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL donde se obtuvo un 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. Por otro lado, el establecimiento UT BATALLÓN DE ÁSPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" no fue posible realizar la verificación, debido a que por medida de acuartelamiento no se permitió el ingreso de la interventoría. Es importante mencionar que los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y CRM CPMSCACOM 2, no hacen uso de almacenamiento temporal.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): En el comparativo de los meses de noviembre y octubre se evidencia que el contratista mantiene el cumplimiento del 100% en ambos periodos. Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, lo cual, refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, y los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia un aumento debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 93% pasando a un 97% en el mes de noviembre de 2025. Sobresalen los siguientes establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y CRM CPMSCACOM 2, CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, los cuales obtuvieron un cumplimiento del 100%. En el establecimiento EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO con 80%, el porcentaje de cumplimiento se vio afectado debido a que durante las visitas se evidenció que no se da cumplimiento a vehículos, ya que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se evidencia una disminución debido a que en el mes de octubre se alcanzó un 99% pasando a un 98% en el mes de noviembre de 2025. Se destaca que, en los establecimientos, UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento del horario establecido para la entrega del producto, entrega de todos los componentes, cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros. La afectación para esta categoría está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2 y CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" ambos con 88%, por falta de notificación del intercambio del menú entregado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y octubre se resalta que se mantuvo el cumplimiento en el 100%. Se destaca que en los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, obtienen un desempeño para esta categoría de 100% de cumplimiento, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados y el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin.

2.2.9	GRUPO 9
2.2.9.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 9 Regional Central 2, operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC con número de contrato 193-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	05/11/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	69%	19 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/11/2025: A continuación, se describen los hallazgos evidenciados por la entidad, no se realiza seguimiento, debido a que el operador está dentro de los plazos para realizar las acciones correctivas. **1.1. Localización y diseño:**Se evidencia que no hay separación física del área de porción de carnes del área de descongelamiento y área de cavas de congelación y refrigeración. No hay separación física del área de lavado de menaje respecto al área de lavado de canastillas limpias. Se observa alrededor del área de recibo, maleza y escombros. **Seguimiento:** acorde a plan de mejora propuesto se establece fecha de cumplimiento: 1 mes y medio. **1.2. Condiciones de pisos y paredes:** Se evidencia pisos con deterioro, pérdida de continuidad, empozamiento de agua, uniones redondeadas con deterioro y pérdida de continuidad de las áreas de procesos, almacenamiento, cuartos de residuos temporales, áreas de lavado y área de recibo, al igual que a las paredes de todas las áreas mencionadas. **Seguimiento:** acorde a plan de mejora propuesto se establece Fecha de cumplimiento: 1 mes y medio. **1.3. Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia techos con desprendimiento de material, pintura y deterioro, humedad y porosidad en áreas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de procesos, almacenamiento, área de lavado y área de recibo. **Seguimiento:** acorde a plan de mejora propuesto se establece Fecha de cumplimiento: 1 mes y medio. **1.4. Instalaciones sanitarias:** Se evidencian unidades sanitarias hombres-mujeres. Puertas con deterioro de material y con óxido, paredes-techo con deterioro, falta de mantenimiento. Se evidencia lockers con deterioro, algunos sin puerta y con óxido. **Seguimiento**: acorde a plan de mejora propuesto se establece Fecha de cumplimiento: 1 mes y medio. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios:** Se evidencia estufas con deterioro de material, utensilios ollas con deterioro en área de proceso se evidencia piso deteriorado, baldosas deterioradas en área de refrigeracion y congelacion. **Seguimiento:** acorde a plan de mejora propuesto se establece Fecha de cumplimiento: 1 mes y medio. **2.2 Superficies de contacto con los alimentos:** Se evidencian utensilios ollas con deterioro interno y externo en área de proceso. **Seguimiento:** acorde a plan de mejora propuesto se establece Fecha de cumplimiento: 1 mes y medio. **3.1. Estado de salud:** No hay plan de medidas preventivas y correctivas en salud. **Seguimiento:** acorde a plan de mejora propuesto se establece Fecha de cumplimiento: 1 mes. **3.3. Prácticas higiénicas:** Se evidencia delantales

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					deteriorados del personal manipulador en área de proceso. **Seguimiento:** acorde a plan de mejora propuesto se establece Fecha de cumplimiento: 1 mes. **3.4. Educación y capacitación:** No implementan plan de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y en el programa de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** En visita se evidencian soportes de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y en el programa de limpieza y desinfección. **4.1 Control de materias primas e insumos:** No implementan procedimientos de limpieza y desinfección de frutas y hortalizas. **Seguimiento:** En visita se evidencian soportes de capacitación en procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y hortalizas. **4.4. Condiciones de almacenamiento:** Se evidencia cuarto de almacenamiento de tubérculos con deterioro y oxidación partes bajas y partes altas, no hay distancias perimetrales entre producto-pared en área de proceso. **Seguimiento:** acorde a plan de mejora propuesto se establece Fecha de cumplimiento: 1 mes. **5.3. Residuos sólidos:** Se evidencia cuartos de residuos de área temporal no tiene separación física-puerta. **Seguimiento:** En visita se evidencia cuartos de residuos de área temporal con puertas. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos utensilios:**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Se evidencia suciedad en campana extractora de vapores, buitrón-condensación de grasa, estufas paredes y pisos del área de proceso y almacenamiento de los residuos y almacenamiento, los registros de limpieza y desinfección no coinciden con lo evidenciado. **Seguimiento:** acorde a plan de mejora propuesto se establece Fecha de cumplimiento: 15 días. **5.6. Soportes documentales de saneamiento:** Los registros de limpieza y desinfección no coinciden con lo evidenciado. **Seguimiento:** acorde a plan de mejora propuesto se establece Fecha de cumplimiento: 15 días.
CPMS TUNJA	04/06/2025	FAVORABLE	90.0%	5 meses y 17 días	Seguimiento realizado en visita del día 21/11/2025: **1.4 Instalaciones sanitarias:** Se hace uso de unidades sanitaria de segundo piso, los cuales son compartidas. **Seguimiento:** No se han realizado cambios, observación persiste. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** No se cuenta con evidencia de mantenimiento de filtro de agua ubicado en el área de preparación de alimentos. **Seguimiento:** No se han realizado mantenimiento por parte del operador. Observación persiste. **4.3 Manejo de temperaturas:** se observan registros de temperatura de equipos de frío, sin embargo, no sé, evidencia registro de temperaturas de sostenimiento de comida preparada. **Seguimiento:** Se evidencia formato de control de producción de alimentos con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					fecha 21-11-2025. Observación cerrada. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se observan utensilios como ollas mecánicas y elementos de aseo apilados y contra la pared en área de almacenamiento. **Seguimiento:** Por limitación de áreas no se garantizan distancias perimetrales. Persiste observación.
CPMSCHO CHOCONTÁ	09/09/2025	FAVORABLE	98%	2 meses y 12 días.	Seguimiento realizado en visita del día 21/11/2025: **1.1 Localización y diseño:** áreas del establecimiento algo reducidas. **Seguimiento:** Persiste la condición de reducción en las áreas. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** paredes en contorno de ventana requieren pintar. **Seguimiento:** El contratista se encuentra en mantenimiento de la ventana; se observa faltante de baldosas.
EPAMSCAS CÓMBITA ALTA	12/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68%	2 meses	Seguimiento realizado en visita del día **12/11/2025:** **1.1 Localización y diseño:** área no es diseñada para cumplir actividades de preparación y manipulación de alimentos – No se cuenta con flujo lógico de procesos – No existe separación física del área y actividades. **Seguimiento:** En visita se evidencia que no se cuenta con un flujo lógico de procesos ni con separación de áreas, ya que, el servicio se encuentra en contingencia por infraestructura, ubicado en área provisional del Establecimiento. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** pisos en total deterioro, no son sanitarios y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					dificulta la limpieza y desinfección – Las paredes se encuentran en deterioro y no facilita la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** En visita se evidencian pisos en general de todas las áreas en material no sanitario y paredes en mal estado en área de preparación. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** techos no facilitan la limpieza, se evidencia total deterioro y acumulación de grasa y suciedad – Ventilación insuficiente y algunos cables expuestos sin protección. **Seguimiento:** En visita se observan techos en general en material no sanitario, en área caliente se observa techo y vigas en deficientes condiciones de limpieza con exceso de grasa y cables eléctricos expuestos en tomacorrientes de área de dietas, área de elaboración de jugos, área de pre alistamiento de tubérculos y en área de elaboración de ensaladas. Finalmente, se observa ventilación insuficiente en área caliente. **1.4 Instalaciones sanitarias: i**nstalaciones sanitarias se encuentran fuera de servicio, con insuficiente limpieza y desinfección y sin adecuada disposición de residuos orgánicos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que no se cuenta con sanitarios disponibles para el personal manipulador y administrativo debido a que a pesar de contar con las instalaciones no se ha realizado la entrega formal del área sanitaria al establecimiento. Se observa el sanitario en adecuadas condiciones de higiene y se observa disposición de residuos orgánicos en área temporal

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					ubicada en el área de recepción de materias primas sin la debida protección. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios: s**e encuentran equipos con deterioro y estufas, hornos y utensilios sin mantenimiento ni soporte técnico. – Utensilios para almacenar alimento preparado con insuficiente mantenimiento y limpieza**.** **Seguimiento:** Se evidencian 4 estufas en mal estado con generación de hollín, 3 marmitas con tapas desprendidas, 2 marmitas con soporte de ladrillo en su base para sostener la tubería, ozono de agua sin funcionamiento, las 3 bandejas asadoras del servicio presentan óxido, los 2 discos del procesador presentan defectos en sus cuchillas de corte, un horno no tiene manija en 2 de sus 3 compartimentos, 2 de los 3 compartimentos del horno se encuentran sin funcionamiento, cuarto de refrigeración y congelación presenta goteo de agua, se observa una de las planchas en mal estado con daño en una de sus flautas (quemadores). Con respecto a los utensilios, no se evidencian utensilios en mal estado, se observan ollas en buen estado con manijas, sin embargo, se observan timbos del arroz de producto terminado con desgaste, correspondiente a los 8 patios del servicio, finalmente y se observan recipientes de producto terminado en adecuadas condiciones de higiene. Estantes en cuartos fríos con ondulaciones y en mal estado, en la bodega de fruver y abarrotes no se observan estantes con presencia de óxido, se observa mesón ubicado en área de alistamiento cerca de las marmitas con desprendimiento de pintura.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.2 Superficies de contacto con el alimento: superficies con presencia de óxido en su superficie, tablas de picar con desgaste y deterioro – Mesones con presencia de suciedad. **Seguimiento:** No se evidencian superficies con presencia de óxido, se observan utensilios en buen estado, ollas con manijas y tablas de picar en buen estado. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** área de almacenamiento con zona de infraestructura deteriorada (pisos, paredes, techo). **Seguimiento:** En visita se evidencia piso, pared y techo de bodega de abarrotes y fruver en material no sanitario, el servicio se encuentra en contingencia por infraestructura. **5.2 Residuos líquidos: se observa total empozamie**nto de residuos líquidos en pisos y área en general, desagüe y sistema de residuos se encuentra colapsado y con estancamiento. **Seguimiento:** Se observa empozamiento de agua en áreas de producción, los sifones del servicio son pequeños lo que no permite el adecuado drenaje de residuos líquidos del servicio, ya que, el servicio se encuentra en área provisional debido a la contingencia por infraestructura. **5.3 Residuos sólidos:** se observa insuficiente remoción de residuos orgánicos de pisos y desagües – Se observa maleza y acumulación de basura en zonas contiguas. **Seguimiento:** No se evidencian residuos orgánicos en pisos, no se evidencia en los alrededores

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					maleza y sin residuos en área contigua al servicio. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Se evidencia procesos de insuficiente limpieza y desinfección de áreas en general, estructura física y equipos y superficies. **Seguimiento:** Se evidencia que las áreas de estructura física del servicio no son en material sanitario, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Se evidencia en área de pre – alistamiento de carnes angeo en inadecuadas condiciones de higiene, el cual resguarda suciedad y residuo**s, así mismo, se observan paredes de bodega en inadecuadas condiciones de aseo, ya que, se observan manchadas y finalmente se evidencian equipos y superficies limpias.**
EPAMSCAS CÓMBITA BARNE	12/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	2 meses y 2 días	Seguimiento realizado en visita del día 14/11/2025 **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** zonas altas de paredes y otras zonas se encuentran en deterioro, algunas baldosas de piso en fisuras y cuarteamientos., enchapes rotos en paredes. **Seguimiento:** el operador refiere realizar solicitud para la programación del mantenimiento de enchapes ángulos de metal en las esquinas, pintura en paredes, se adjunta soporte oficio en visita de la interventoría Se observa falta de mantenimientos correctivos menores paredes de producción en deterioro faltantes de baldosas **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** techos no son de fácil limpieza y desinfección, en algunas zonas presentan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					deterioro e insuficiente mantenimiento. **Seguimiento:** el operador se realiza aplicación de pintura en algunas áreas del servicio. Según el informe de aplicación de pintura en visita del interventoría se evidencia algunas áreas con mantenimiento de pintura. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** estufas presentan insuficiente mantenimiento y soporte técnico, presenta fuga de gas en su funcionamiento. **Seguimiento:** el operador solicita visita al área encargada para los mantenimientos en visita de la interventoría se evidencia dos estufas enanas con generación de hollín y plancha sin parrillas para su encendido. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** algunas tablas de picar presentan deterioro y desgaste. **Seguimiento:** el operador solicita tabla de picar, adjunta remisión de la llegada de las tablas nuevas al servicio. En visita Se observa el uso de tablas de picar en buen estado. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** estantes y superficies con alimentos (panificables), presentan oxidación y corrosión en superficies. **Seguimiento:** el operador solicita por medio de oficio al área encargada los mantenimientos. En visita Se observa bastantes en deterioro y presencia de óxido sin mantenimientos. **5.2 Residuos líquidos:** en algunas zonas se observa acumulación de residuos líquidos y algo de empozamiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: el operador realiza capacitación al personal manipulador sobre la importancia de la disposición de los líquidos, se adopta capacitaciones en visita Se observa constante secado y limpieza de los pisos del área de servicio. Durante la visita no se tiene acompañamiento del Cosal, ya que no se encuentra en el establecimiento. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**: insuficiencia de limpieza en zonas altas con acumulación de suciedad y grasa. **Seguimiento:** realiza oficio de solicitud al área encargada para programar el personal de alturas para dicho mantenimiento. En visita de la interventoría Se observa techos y zona altas con acumulación de hongo y grasa.
EPMS RAMIRIQUÍ	09/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80.5%	4 Meses y 10 días.	Seguimiento realizado en visita del día 19/11/2025:: **1.1 Localización y diseño:** Áreas reducidas, operaciones del establecimiento sin flujo adecuado de materia prima, producto y personal. Área de preparación muy reducida para flujo de procesos, área de almacenamiento reducida. **Seguimiento:** Espacios limitados, no se cuenta con las áreas separadas y no se cuenta con flujo adecuado de personal, ubicación de equipos no es acorde a los procesos requeridos, sin embargo este hecho se encuentra referido en acta de empalme, es de conocimiento del INPEC. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se observan pisos deteriorados en área de preparación y almacenamiento de alimentos y baño. Paredes en material no sanitario, presentan insuficiente mantenimiento en superficie.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Las baldosas van hasta media pared. **Seguimiento:** Pisos se observan deteriorados, las paredes se observan en buen estado. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Techo presenta acumulación de grasa, su mantenimiento es insuficiente. Uno de los ventiladores no se encuentra en servicio, no se cuenta con extractor, puerta con presencia de oxidación, malla de protección con acumulación de grasa. **Seguimiento:** El techo del área de almacenamiento y del área de producción se encuentra en inadecuadas condiciones de higiene con exceso de grasa. Se cuenta con extractor en funcionamiento, además, también se cuenta con campana extractora, la puerta de ingreso se observa con mantenimiento (pintura) y se observa angeo en adecuadas condiciones de limpieza. **1.4 Instalaciones sanitarias:** Instalación sanitaria se encuentra dentro del área de almacenamiento, no se cuenta con casilleros para elementos del personal. **Seguimiento:** Se evidencia sanitario en área de almacenamiento de alimentos siendo un posible foco de contaminación y no se cuenta con lockers para el personal manipulador de alimentos. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se observan equipos (estufa) con deterioro y corrosión, los fistos tapados; congeladores con desprendimiento de pintura; horno con presencia de corrosión, bandejas deterioradas y filtro de ozonizador no funciona, sin

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					mantenimiento; ollas con hendiduras. **Seguimiento:** Se evidencian ollas em buen estado, estufas (2) con mantenimiento en sus fistos y sin corrosión, se observa congeladores con desprendimiento de pintura en su superficie, horno con presencia de corrosión, no se encuentran bandejas en el servicio y ozono sin funcionamiento. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Bandejas en contacto con alimentos sin mantenimiento, se encuentran deterioradas. **Seguimiento:** Se retiraron bandejas del servicio. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Área de almacenamiento es muy reducida y no cumple con adecuada rotación y almacenamiento. No se cuenta con dicha estructura para almacenar elementos de aseo. **Seguimiento: S**e observa mayor espacio para el almacenamiento de fruver y abarrotes, ya que, el operador tomó alquiler de bodega externa para almacenamiento de abarrotes y elementos de aseo. **5.2 Residuos líquidos.** Se observa empozamiento de agua en pisos de área de preparación. No se encuentra funcionando el lavaplatos, no se observa suministro de agua. **Seguimiento:** Se evidencian pisos sin empozamiento de agua, persiste no funcionamiento de lavaplatos sin grifo para el suministro de agua. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Insuficiente limpieza de superficies y utensilios con ondulación y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					suciedad, paredes y techos presentan acumulación de grasa, no se cuenta con letrero alusivo de manejo de desinfectantes. **Seguimiento:** Se observan superficies en adecuadas condiciones de higiene, se observa utensilios en mal estado como olleta con defectos y coladores rotos, se observan paredes limpias y techos en inadecuadas condiciones de higiene con exceso de grasa y se observa letrero de Dosificación de Desinfectantes.
EPMSC DUITAMA	07/11/2025	FAVORABLE	91%	6 días	Seguimiento realizado en visita del día 13/11/2025: A continuación, se describen los hallazgos evidenciados por la entidad, no se realiza seguimiento, debido a que el operador está dentro de los plazos para realizar las acciones correctivas. **1.1 Localización y diseño**: espacio abierto en la parte superior del pasillo de ingreso. Espacio parte inferior puerta de ingreso, favoreciendo el ingreso de plagas. Se observa espacio abierto en área social favoreciendo ingreso de contaminación. Se evidencia cuarto inhabilitado según manifiesta administradora por INPEC sin observar, cerrado con candado, junto al área sanitaria dentro del servicio. **Seguimiento:** En visita se observa CHS con menos de un mes en plazo para presentación de su respectivo plan de mejora. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia en área de lavado y área social techo no liso dificultando de limpieza y desinfección **Seguimiento:** En visita se observa CHS con menos de un mes en plazo para presentación de su respectivo plan de mejora.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					3.3 Personal manipulador de alimentos. No hay área de vestier. **Seguimiento:** En visita se observa CHS con menos de un mes en plazo para presentación de su respectivo plan de mejora. **4.1 Control de materias primas e insumos:** Se evidencia rótulo de pollo con especificación nucleara para normatividad de gente deduce que en fecha de sacrificio ver etiqueta en inglés **Seguimiento:** En visita se observa CHS con menos de un mes en plazo para presentación de su respectivo plan de mejora. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se evidencia uso de bolsatina en jugo y almacenamiento de proteína no se observa ficha técnica de empaque al momento de la visita **Seguimiento:** En visita se observa CHS con menos de un mes en plazo para presentación de su respectivo plan de mejora. **5.4 Control integral de plagas:** Se evidencia registro de control preventivo de plagas en blanco. **Seguimiento :**En visita se observa CHS con menos de un mes en plazo para presentación de su respectivo plan de mejora. **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** No se evidencia relación de concentración de desinfectante con el programa de limpieza y desinfección y lo evidenciado en proceso en programa de suministro de agua presenta un plan de contingencia que no es consecuente con el del establecimiento **Seguimiento:** En visita se observa CHS con menos de un mes en plazo para presentación de su respectivo plan de mejora.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	14/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	8 meses y 14 días	Seguimiento realizado en visita del día 28/11/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes**: se observan pisos con fisuras, paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en área de preparación. En área de bodega sin construcción de material sanitario. **Seguimiento:** Se observan pisos y paredes con mantenimiento, aplicación de pintura en área de preparación. En bodegas se observa que paredes, mesones y pisos presentan desprendimiento de baldosas, pared de bodega de fruver en material no sanitario. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia techos en todas las áreas en mal estado, con presencia de humedad, desprendimiento de pintura y una pieza rota del drywall. **Seguimiento:** Se observa que techo en general del servicio de alimentos donde se encuentran áreas de ensamble, producción, cocina fría, área de lavado, ensamble de dietas con techo en material drywall el cual se encuentra en mal estado, presenta desprendimiento del material con riesgo de caída. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios**: Se observa equipo estufa en la parte de fogones con acumulación de tizne y 2 calderos deteriorados. **Seguimiento:** Se observa que los equipos estufas se encuentran sin mantenimiento con generación de hollín. No se observan calderos deteriorados en el servicio. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se evidencian dos tablas de picar deterioradas y ollas con abolladuras.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: No se observan tablas de picado y ollas de área de producción en mal estado. Se observa un recipiente metálico para la distribución de ensalada a patios con abolladuras. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** en el momento de la visita no se evidencia el aviso alusivo al instructivo de uso y manejo en las diferentes áreas. **Seguimiento:** Se observan avisos alusivos al instructivo de uso y manejo de desinfectantes.
EPMSC SOGAMOSO	21/11/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	3 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/11/2025: A continuación, se describen los hallazgos evidenciados por la entidad, no se realiza seguimiento, debido a que el operador está dentro de los plazos para realizar las acciones correctivas. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se observa bodegas con desprendimiento de pintura en la unión pared piso en algunos puntos. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:**cable suelto en la segunda bodega de no perecederos. Techo con perforación. Enchufes sin protección en esta misma área. Se observa algunos angeos sueltos en diferentes áreas**.** **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Mesón de área de preparación con presencia de óxido en parte interior y bases de sostenimiento en área de preparación. Se observan estibas rotas en bodega de almacenamiento de papa. Algunos equipos de refrigeración y congelación presentan rupturas o deterioro en el borde en área de almacenamiento. .

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.4 Condiciones de almacenamiento: Se observa en bodega de no perecederos algunos residuos de alimentos en el piso. No se cuenta con área definida para almacenar empaque. **5.2 Residuos líquidos:** Se observa residuo líquido junto al horno donde se almacenan elementos de aseo (traperos, escobas). **5.3 Residuos sólidos:** La disposición final de los residuos en almacenamiento central no es adecuada el área de residuos orgánicos está a cielo abierto. **5.6 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**: se evidencia en programa de limpieza y desinfección que se registran actividades en áreas con las que el establecimiento no cuenta.

Durante el mes de noviembre, se actualizaron 3 los conceptos higiénico sanitarios de los 8 establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 9 específicamente en EPMSC DUITAMA el 07-11-2025 emitiendo un concepto Favorable con un 91% de cumplimiento, EPMSC SOGAMOSO el 21-11-2025 emitiendo un concepto Favorable con Requerimientos con un 88% de cumplimiento y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR el 05-11-2025 emitiendo un concepto Favorable con Requerimientos con un 69% de cumplimiento. Tres establecimientos cuentan con concepto Favorable: EPMSC DUITAMA, CPMS TUNJA y CPMSCHO CHOCONTA, los 5 restantes tienen concepto Favorable con Requerimientos CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, EPAMSCAS COMBITA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, el establecimiento EPAMSCAS CÓMBITA cuenta con dos estructuras por lo tanto cuenta con dos conceptos higiénico sanitarios con concepto favorable con requerimientos.

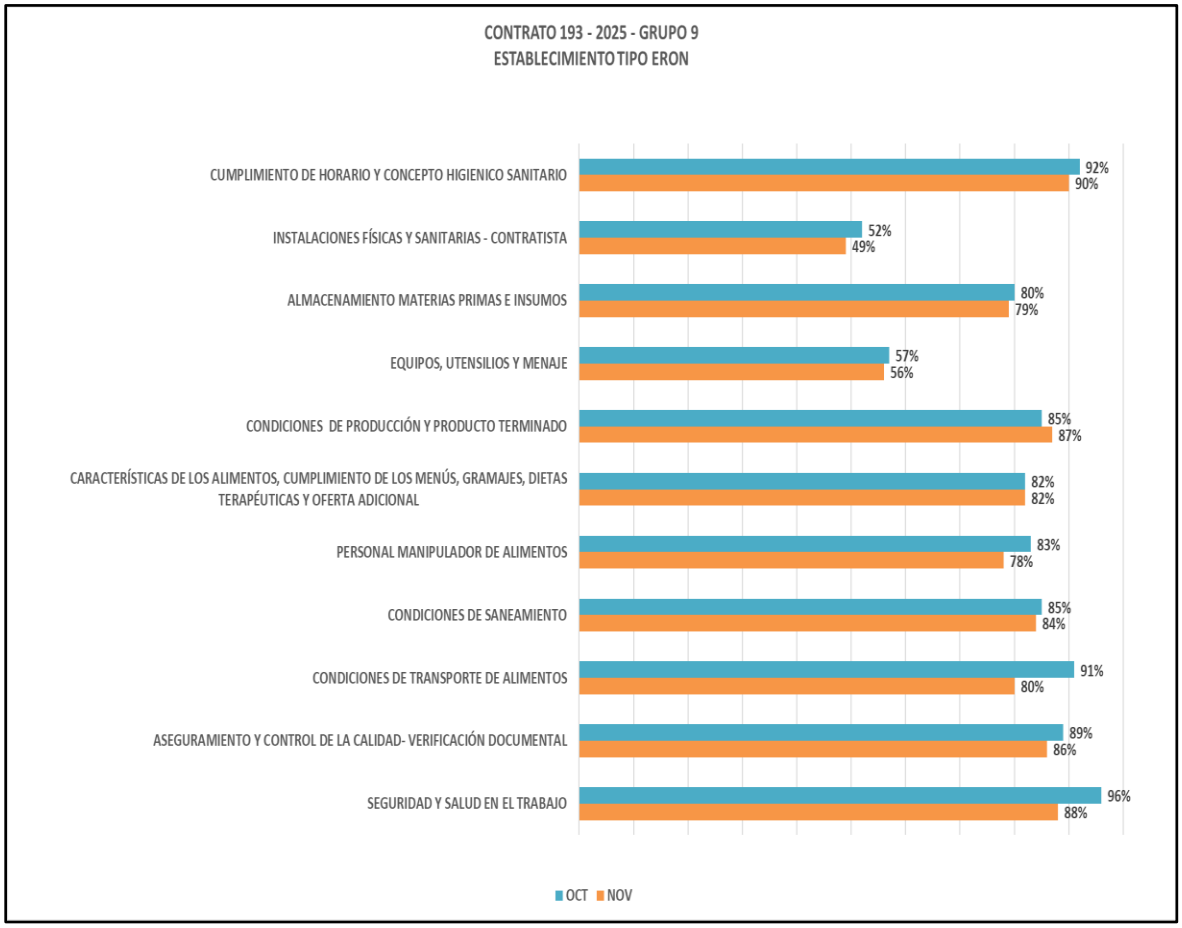
En cuanto a la información del operador, en EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, no se cuenta con la razón social actualizada del operador, ya que las visitas se realizaron antes de la firma del nuevo contrato; para el caso de EPMSC SOGAMOSO para el anterior informe del mes de octubre el concepto higiénico sanitario se encontraba a nombre la razón social del Establecimiento Penitenciario y Carcelario de Sogamoso, sin embargo para el presente informe del mes de noviembre 2025, se actualizó a nombre del operador actual UT SERVIR USPEC 2025.

Finalmente, en aquellos casos donde el nombre del representante legal consignado en el concepto sanitario no coincide con el operador actual, la Interventoría verificó que se estuvieran adelantando las gestiones necesarias para actualizar dicha información.

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

2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del Grupo 9, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoríaa RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de noviembre 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 porcentaje de 79% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica, disminuyendo el promedio en un 1%, con respecto al periodo anterior (80%).

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 (90%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento parcial del 90%; disminuyendo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en -2%, con respecto al periodo anterior (92%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI y EPMSC SOGAMOSO, dando cumplimiento en los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM y con concepto sanitario vigente para los establecimientos con vigencia de un (1) año.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPAMSCAS COMBITA (97%), EPMSC DUITAMA (83%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (67%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se incumple con el horario de distribución de alimentos en el TC cena, menú 1 de línea, el cual inicia a las 5:10 p.m. y finaliza a las 5:39 p.m., el retraso se generó por el mal estado d ellos equipos, el horno tiene 3 compartimientos de los cuales solo funciona 1 lo que retrasó la preparación de la proteína pechuga asada, incumpliendo con lo establecido en la OTM, horario de 3:00 p.m. a 5:00 p.m. En EPMSC DUITAMA se presentó concepto sanitario del día 01/04/2025, en el cual se observa razón social diferente al operador que está operando actualmente (UT SERVIR USPEC), no se presenta soporte de gestión de solicitud de visita sanitaria para actualización del mismo. En EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se presentó oficio de solicitud de visita para emitir concepto higiénico sanitario con fecha del 29/05/2025, sin embargo, no se presenta soporte de radicado a la Secretaría de Salud pertinente, ya que, el concepto sanitario presentado no corresponde a la UT Servir USPEC.

Para CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se presentaron desviaciones en el cumplimiento de horario para el tiempo de comida desayuno, se realizó entrega anticipada y tardía para el tiempo de comida desayuno previo al horario establecido, se inicia distribución a las 05:11 am y finalizó con el suministro de las dietas del patio 6 a las 08:45 am, siendo el horario establecido en la OTM de 06:00 am a 08:00 am, el incumplimiento se debe a la falta de personal manipulador de alimentos; para el tiempo de comida cena se finalizó suministro a las 17:19 por retrasos en la preparación del arroz, otro día finalizó el suministro a las 18:38 horas, la desviación se atribuye al desabastecimiento de proteína para la preparación, la cual ingresó a las 14:22 horas del mismo día, otro día finalizó suministro a las 17:23 horas, dicha desviación se presentó por faltante de personal para la operación, se incumple con el horario establecido para Cena en la OTM de 15:00 a 17:00 horas.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (49%): En el mes de noviembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 49%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (52%). Para esta categoría el establecimiento que presentó el 94% de cumplimiento fue: EPMSC SOGAMOSO, debido a que se evidenciaron 1 puerta del área de Fruver y 1 puerta del área de almacenamiento de productos refrigerados y congelados, presentan oxido y desprendimiento de pintura.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC DUITAMA (89%), EPMS RAMIRIQUI (74%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (70%) y CPMS TUNJA (68%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC DUITAMA se observó pared con desprendimiento de pintura en área de producción y el mesón se encuentra en mal estado. En EPMS RAMIRIQUI se evidenció faltante de 1 iluminaria en área de equipos de frío. En EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se presenta humedad en paredes del área de fruver y abarrotes con desprendimiento de pintura, así mismo, desprendimiento de 5 baldosas en Pared de bodega de Fruver; espacios en techo de área de producción y desprendimiento de pintura; puerta con oxido y desprendimiento de cemento del marco en acceso al área de Fruver; puerta con orificios por desgaste del material y presencia de oxido en el área de recepción de materias primas, asi mismo puerta de ingreso al servicio con desprendimiento de pintura.

Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: CPMSCHO CHOCONTA (57%), CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (39%) y EPAMSCAS COMBITA (23%), en donde los principales hallazgos fueron: Para el establecimiento de CPMSCHO CHOCONTA se evidenciaron baldosas rotas en el área de producción y en el ingreso al área de lavado de menaje; faltante de baldosas en el marco de la ventana; daños en el sistema de desagüe, rejillas

oxidadas, mallas de filtración rotas y ausencia de protección en el sifón; lavamanos de accionamiento no manual sin flujo de agua constante, un lavamanos sin conexión de agua y con el pedal averiado; falta de área exclusiva para ensamble de raciones, este se realiza sobre equipos de congelación; sin certificado de calibración de medidor de energía eléctrica actualizado.

Para el establecimiento del CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se evidenció techo del área de Fruver con desprendimiento de pintura y material de construcción, techo del área de proceso con desprendimiento de pintura, cuarto de congelación con ausencia de 2 baldosas en el piso y media caña rota, ausencia de baldosas en la pared del área de cocina caliente y desprendimiento de baldosa en el piso, desprendimiento de material en 2 baldosas del piso de pasillo de baños y lavado de menaje, presencia de humedad en la esquina del techo del área de abarrotes, desprendimiento de pintura en pared del área de lavado de menaje y en almacenamiento de Fruver, desprendimiento de pintura, oxido y 4 compartimientos sin puertas de 2 lockers, corrosión en puerta del baño de hombres y en puerta del cuarto de aseo, abertura sin angeo donde se ubica el extractor en área de dietas, 1 sifón sin protección y 2 rejillas están deterioradas en área de proceso, 1 tubo LED dañado en área de ensamble de dieta, se cuenta con un medidor de energía eléctrica independiente, instalado el día 19-06.2025 sin embargo no se presenta soporte de calibración del mismo.

Para el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA: inadecuadas condiciones generales de infraestructura en el servicio de alimentación principalmente: paredes del área de lavado de utensilios y área de hornos con desprendimiento de pintura y daño en drywall, medias cañas rotas del cuarto frío de congelación , 3 baldosas rotas del piso del área de carnes lo cual genera empozamiento de agua, puertas con desprendimiento de pintura y óxido, es de vital importancia aclarar que cada uno de las falencias reportadas como mantenimientos de menor cuantía que competen al contratista, afectan las condiciones de salubridad generando posibles focos de contaminación en la preparación de los alimentos, se evidencia que el mesón del área de dietas presenta desajuste en su el base y mesón del área de prealistamiento presenta deterioro en la pintura, dificulta los correctos procesos de limpieza y desinfección de las áreas. Con respecto a los techos no se generaron hallazgos relacionados a las condiciones de instalaciones higiénico sanitarias en el establecimiento.

Para el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE: paredes con bordes deteriorados y faltante de 2 baldosas en área de producción, puerta con presencia de óxido en área de prealistamiento de carnes y marcos de puerta de ingreso con deterioro (incompleto y sin puerta); 6 luminarias sin correcto funcionamiento en área de almacenamiento de Fruver y producción; sistemas de evacuación de rejillas en el área de producción deteriorados y sin protección; mesón de lavaplatos presenta tubería y palancas de salida de agua en mal estado y sin funcionamiento en área de preparación de jugos- cocina fría; cisterna en mal estado, sin funcionamiento y cubierta con cartón debido al rebosamiento del agua en área de baños.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (79%): En el mes de noviembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 79%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (80%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento mayor fueron: EPMSC DUITAMA (91%) y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (90%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en la proyección del plan de comprar para los dos establecimientos, toda vez que se evidenció la adquisición y el almacenamiento leche en polvo azucarada marca Miramonte con RSA-0024002-2023, cuyo aporte proteico es menor al establecido (26 g por cada 100 g de producto), el producto aporta 18 g por cada 100 g de leche en polvo, al no ser leche 100% entera, así mismo es un alimento no permitido según lo indicado en el oficio E2025-012985 del 05/11/25.
Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: CPMS TUNJA (86%), EPAMSCAS COMBITA (82%) EPMSC SOGAMOSO (81%) CPMSCHO CHOCONTA (80%) y EPMS RAMIRIQUI (73%), en donde los principales hallazgos fueron: almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte con Registro Sanitario RSA-0024002-2023, alimento no permitido según lo indicado en el oficio emitido por la USPEC, con radicado E-2025-012985 del 05/11/2025; almacenamiento de pulpa pasteurizada del proveedor Alcalá de Alimentos SAS para las preparaciones de la bebida del servicio, el rótulo indica que el producto es pasteurizado, por lo tanto, se incumple con lo establecido en la OTM,

ya que, esta indica pulpa de fruta congelada sin pasteurizar; almacenamiento de queso campesino, marca OCHIQUESOS, con registro sanitario RSA-0025661-2023, producto que no se encuentra dentro del listado de proveedores ofertados del grupo 9, así como también el almacenamiento de salchicha marca Santafé del proveedor La Serrana.

Incumplimiento en el plan de compras, toda vez que se evidencian los siguientes faltantes de alimentos: en EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA para el día 27/11/2025, TC almuerzo, menú 1, faltante de 232.4 Kg de carne de cerdo y 225.7 Kg de carne de res para el TC cena, así mismo, no se observa 205.9 Kg de papa criolla tubérculo requerido para el TC almuerzo para el siguiente día 27/11/2025, menú No. 1. En EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE, se evidencia faltante de 7 L de leche descremada, 7 L de leche deslactosada y 7 L de leche entera para la preparación de las bebidas de las siguientes dietas: 71 dietas de sin irritantes gástricos (leche deslactosada), 15 dietas hipopurinicas (leche descremada), 21 dietas hipoglúcida (leche entera) para el tiempo de comida desayuno, menús 13 para suministro del día 24-11-2025. En CPMSCHO CHOCONTA por faltante de 20 kg de papa criolla, para el suministro del almuerzo, menú No. 13 para el día 24/11/2025,

En el establecimiento de EPMS RAMIRIQUI se evidenció en almacenamiento, 12 Kg de limón en descomposición, con presencia de moho, correspondiente al suministro del menú No.9 del día 20-11-2025 y menú No. 11 del 22-11-2025, para el tiempo de comida almuerzo, el operador realizó la recolección del alimento en mal estado, rotulando como producto no conforme y dando de baja el mismo, no se realiza reposición del producto durante la visita. Así mismo, se evidenció 1 estiba rota en mal estado. En el establecimiento de EPMSC SOGAMOSO se evidenció 1 estiba grande rota en el área de bodega de abarrotes, 2 estibas grandes rotas en área de fruver para la disposición de alimentos.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (55%), en donde los principales hallazgos fueron: Almacenamiento de productos de proveedores no autorizados “queso campesino” de la marca OCHIQUESOS con registro sanitario RSA-0025661-2023. En visita del día 19-11-2025 se evidencia en almacenamiento “Salchicha“ fabricada por productos LA SERRANA y marca SANTA FE con RSA 0017901-2022, frente a lo cual, el contratista cuenta con la aprobación de la ficha técnica por parte de la interventoría desde el 10 de noviembre de 2025. Asi mismo, se evidenció la adquisición y almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte con registro sanitario RSA-0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 18g por 100g de leche en polvo, no dando cumplimiento a lo contemplado en el anexo 4, donde se indica el suministro de leche de vaca 100% entera con aporte de 26g de proteína por 100g de leche en polvo, se incumple con el oficio emitido por la USPEC, radicado E2025-012985 del 05/11/2025, al no ser un alimento no permitido; almacenamiento de pechuga marinada con rótulo primario en adhesivo que declara la fecha de vencimiento y el lote del producto y ausencia de peso neto en el rotulo, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y 402 de 2002; almacenamiento de frutas y verduras en canastillas sucias, fruver y proteicos en estibas con condiciones higiénicas inadecuadas; almacenamiento en el cuarto de congelación de queso, salchicha junto con proteínas crudas como pescado, carne de cerdo y pechuga, no se garantiza el almacenamiento óptimo para estos productos a temperatura de refrigeración (4°C+-2°C) y esta práctica genera un riesgo de contaminación cruzada; incumplimiento en las distancias perimetrales en el área de almacenamiento de fruver, cuarto de refrigeración y área de almacenamiento de abarrotes, no se garantizan las adecuadas condiciones de higiene; en visitas de los días 25 y 26 de noviembre de 2025 se encuentra en almacenamiento en el cuarto de congelación pescado basa (Pangasius hypophthalmus), del proveedor Gran Langostino, recibido el 19/11/2025 con lote VN877VI340 y fecha de vencimiento 18/12/2025, frente a lo cual el contratista no presentó documentación requerida: ficha técnica, permiso de importación, declaración de importación, certificado de inspección sanitaria y permiso sanitario del ICA, incumpliendo los requisitos establecidos para el uso de este alimento acorde a la circular USPEC E-2025007767.

Así mismo, se presenta incumplimientos en la proyección del plan de compras, debido a que se evidencia faltante de alimentos en las diferentes visitas realizadas en el mes de noviembre: para el tiempo de comida desayuno, menú No. 8 para suministro del día 19-11-2025 un faltante de 65 kg de queso campesino y 103,9 kg de arepa; para el tiempo de comida almuerzo, menú No. 9 para suministro del 20-11-2025 faltante de 169 kg de yuca y 135 kg de papa para la cena; para el tiempo de comida desayuno, menú especial adicional de noviembre previsto para la entrega el 23-11-2025 faltante de 1735 unidades de huevos, frente a lo cual el operador indicó que realizaría intercambio por queso campesino; tiempo de

comida almuerzo, menú No.11 para el suministro del día 23-11-2025 un faltante de 100,6 kg de ahuyama; para el tiempo de comida almuerzo, menú No. 13 para el suministro del día 24-11-2025 un faltante de 135,3 kg de papa criolla; para el tiempo de comida almuerzo, menú No. 15 para suministro del día 26-11-2025 un faltante de 195 kg de pechuga de pollo; para el tiempo de comida desayuno, menú No. 15 para el suministro del día 26-11-2025 un faltante de 1 kg leche en polvo sin azúcar para la preparación de 56 raciones de dietas hipoglucidas

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (56%): En el mes de noviembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 56%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (57%). Para esta categoría el establecimiento que mayor cumplimiento fue: EPMSC DUITAMA (93%), debido al siguiente hallazgo: evidencia de 2 bases donde se ubican las ollas para la línea presentan desprendimiento de pintura.
Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SOGAMOSO (67%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (65%), CPMS TUNJA (62%), en donde los principales hallazgos fueron: Para EPMSC SOGAMOSO, se evidenció en mal estado las tapas de las fiambreras empleadas en dietas y de línea; ausencia de tabla beige o café para los productos cocidos en reemplazo se cuenta con tabla morada, no acorde a lo establecido en la OTM. Para SANTA ROSA DE VITERBO se evidenció 1 equipo de congelación de 535 L sin manija, 1 equipo de congelación de 535 L con desprendimiento de material plástico que recubre el equipo en bordes; 2 bandejas deterioradas y desgastadas, Adicionalmente, 1 recipiente para la distribución de ensalada con abolladura, así mismo, 1 carro transportador de alimentos (único para el servicio) para la distribución de alimentos a los 6 patios el cual no cuenta con las características indicadas en la OTM, no cuenta con puerta y sistema de cierre. Para CPMS TUNJA, se incumple con el CRF-1593-2025 de fecha 08-10-2025 sobre propuesta de reemplazo de equipos mínimo requeridos, de los 2 congeladores de 530 L requeridos se cuenta con 1 congelador marca Electrolux de 358 L, y 1 congelador marca Challenger de 490 L; se cuenta con 3 discos de corte del procesador de 70 Kg/h de los 5, faltando 2; ausencia de tabla de color café o beige (productos cocinados) empleando una tabla de color morado.

Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: EPAMSCAS COMBITA (60%), CPMSCHO CHOCONTA (53%) y EPMS RAMIRIQUI (40%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se evidencian 4 estufas con generación de hollín por exceso de combustión, 3 marmitas con tapas desprendidas, 2 marmitas con 1 ladrillo como soporte en su base para sostener la tubería, ozono de agua sin funcionamiento, 1 marmita con fuga en su tubería, 3 bandejas asadoras del servicio con óxido, 2 discos de corte del procesador de capacidad de 300 kg/h presentan defectos en sus cuchillas de corte, 1 horno no tiene manijas en 2 de sus 3 compartimientos, 2 compartimientos del horno se encuentran sin funcionamiento, cuarto de refrigeración y congelación presenta goteo de agua causando en el piso del cuarto de congelación formación de placa de hielo por hélices sin funcionamiento, 1 plancha con una de sus flautas en mal estado, 2 congeladores de 490 L con desprendimiento de pintura en superficie de puertas en la parte externa, así mismo, 1 congelador de 490 L con orificio en puerta; 3 estantes del área de abarrotes y 3 estantes del cuarto frío con ondulaciones por peso (latas dobladas), 8 recipientes plásticos para la distribución del arroz en mal estado, (rotos y desgastados), 1 recipiente plástico de contramuestras roto; 8 carros distribuidores de alimentos de los patios y (1) de dietas con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, sin puertas y sin sistemas de cierre, acorde a lo establecido en la OTM.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE, se evidencian equipos deteriorados: 1 estufa con plancha con ausencia de 4 perillas de encendido, 3 estantes de bodega de abarrotes con presencia de óxido y 2 estufas enanas con fuga de gas y generación de hollín; 2 estibas rotas en área de producción, 1 recipiente de almacenamiento de contramuestras con tapa en mal estado (rota); 6 carros distribuidores de alimentos sin puertas o sistemas de cierre y 2 carros distribuidores en material no sanitario (madera) y con desprendimiento de pintura.

Seguido de CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (23%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento con los equipos mínimos requeridos acorde al oficio CRF-1593-2025 “Propuesta de reemplazo de equipos mínimos

requeridos (Anexo 5), no se encuentran instalados 2 sartenes basculantes de los 3 propuestos, sin embargo, el contratista únicamente presenta 1 ficha técnica de 1 sartén de 120 L para validar las capacidades de los equipos, se evidencia la instalación de 2 congeladores de 490 L, incumpliendo con la capacidades requeridas (530 L), no se cuenta con la ficha técnica para verificar la capacidad 1 marmita instalada. Así mismo, 1 cuarto de refrigeración de 2,3 Ton, 1 cuarto de congelación de 2,3 Ton,1 licuadora de 10 L y 1 licuadora de 50 L de los equipos propuestos en el oficio CRF-1593-2025 no es posible validar las capacidades; el cuarto de refrigeración no funciona correctamente se registra una temperatura en 15,2°C y no temperatura de alimentos refrigerados 4+/-2°C; el cuarto frio de congelación presenta tubería con goteo constante; equipos deteriorados: 3 puestos de cocción con fistos tapados, 3 puestos de cocción por exceso de combustión, 1 marmita sin tapa y el tercer nivel del horno fuera de servicio por daño en la tarjeta y sin vidrios de protección en la tapa, 4 carros transportadores sin identificación visible, desprendimiento de pintura, con oxido, los cuales carecen de puertas laterales o sistema de cierre; utensilios deteriorados: 7 ollas con hendiduras y manchas negras de acumulación de materia orgánica, 2 sartenes y 8 calderos con exceso de carbono de los cuales 2 no tienen manijas, 1 contenedor blanco para recolección de agua con hendiduras, 3 contenedores para el suministro de bebida sin tapa, ausencia de tabla de color café o beige para porcionado de carnes cocidas y 1 tabla de color verde oscuro para porcionado de verduras y tubérculos.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (87%): En el mes de noviembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 87%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (85%). Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA y EPMS RAMIRIQUI, los establecimientos garantizan la inocuidad alimentaria manteniendo las comidas calientes por encima de 60 °C y los alimentos refrigerados a 4 °C ± 2 °C, se aseguran los procesos y servicio sin riesgo de contaminación cruzada, utilizando recipientes isotérmicos, así mismo se implementan prácticas adecuadas en el prealistamiento y la preparación, incluyendo el uso correcto de utensilios y la desinfección de alimentos, además, se cumple el protocolo de la OTM para la toma de contramuestras, conservando tres por cada componente del menú y del agua, correctamente rotuladas y almacenadas por al menos 72 horas, cumpliendo los requisitos de peso, temperatura y registro.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC DUITAMA y PMSC SOGAMOSO (89%), SANTA ROSA DE VITERBO (88%), EPAMSCAS COMBITA (85%), y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (74%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidencia de manera reiterada el uso de recipientes no isotérmicos durante la distribución de alimentos en diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), lo cual incumple lo establecido en la OTM y no garantiza la inocuidad ni el mantenimiento de las temperaturas requeridas para los productos terminados.

Para EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, se evidencia incumplimiento en el protocolo de la custodia de contramuestras, toda vez que, se observó temperatura de almacenamiento de mazamorra dulce a 4.3 °C, para el para el TC almuerzo menú No. 6 del día 17/11/2025, así mismo, temperatura de jugo de frutos rojos a 2.1 °C, incumpliendo con lo establecido en la OTM, conservar en congelación a una temperatura menor o igual a -18ºC. No se reservan las contramuestras de dietas del TC almuerzo del menú No.6 del 17-11-2025.

Para el establecimiento de CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se evidenció el suministro de componentes de línea en fondos en recipientes no isotérmicos lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura de los productos terminados; ensamble de dietas en fiambreras almacenadas en canastillas con acumulación de suciedad y /o ubicadas directamente en el piso generando riesgo de contaminación; incumplimiento en las temperaturas de distribución de los alimentos fríos de "ensalada de zanahoria con tomate y mayonesa" se registró una temperatura de 21°C y "jugo de naranja" 11.9°c para el almuerzo del menú No. 14, para cena del menú No. 8, para la ensalada de zanahoria con cebolla 19.6 °C y 17.1 °C el jugo de limón; incumplimiento al protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras de línea y dietas, no se reservan las contramuestras de los componentes establecidos para los tiempos de comida “almuerzo y refrigerio nocturno”, contramuestras sin rotulación para identificación de las mismas, acorde a lo establecido en la OTM (fecha de la toma, tiempo de comida, tipo de menú, numero de menú), incumplimiento en el gramaje de las contramuestras de línea acorde a lo establecido en la OTM (100g), para el tiempo de comida almuerzo, menú No. 6 correspondiente al día 17/11/2025 registran gramajes por debajo del valor establecido para la “ensalada de cebolla y tomate”: 83 g, 90 g y 95 g,

para “carne de cerdo guisada”: 79 g, 86 g y 92 g, para el cereal del refrigerio nocturno: 83 g, 79 g y 89 g, para contramuestras de línea del tiempo de comida almuerzo, menú No. 6 correspondiente al día 17-11-2025, “carne de cerdo guisada":78 g y 86 g, ausencia de contramuestras de dietas almacenadas para el tiempo de comida almuerzo, menú No. 9 correspondiente al día 20/11/2025, incumplimiento en el gramaje de las contramuestras de línea del desayuno, menú No.9 correspondiente al día 20/11/2025, el queso campesino presentó gramaje de 87 g y 91 g; ausencia de registros de las contramuestras de línea y dietas reservada; ausencia de bolsa con cierre hermético para reservar contramuestras, no se almacenan en recipientes plásticos con tapa hermética se emplea bolsa plástica; incumplimiento con la temperatura de almacenamiento de la bebida de línea "café con leche" del desayuno, menú No.13 del 24/11/2025, se encuentran en estado líquido, se registra una temperatura de 3.2 °C.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (82%): En el mes de noviembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 82%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento respecto al mes anterior (82%). Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue CPMSCHO CHOCONTA dando cumplimiento a los intercambios permitidos del menú según la OTM, con notificación previa y dentro de los límites semanales establecidos, las preparaciones se realizan con los ingredientes y gramajes definidos, y el Menú Especial Adicional se entrega en las fechas establecidas, se realiza el tamizaje nutricional y se suministran dietas terapéuticas correctamente rotuladas, con registro diario de entrega. También se garantiza el suministro y la orientación para gestantes y lactantes, y el ciclo de menús está socializado con los actores correspondientes.

Seguido de EPMSC DUITAMA (97%), TUNJA (96%), EPMSC SOGAMOSO (92%), en done la principal novedad corresponde al suminsitro de bebidas de dietas en fondos en recipientes no isotérmicos, para los tiempos de comida desayuno y almuerzo, menú 9 y 12, incumpliendo lo establecido en el oficio E-2025-008918 “Aprobación en Fondos para Sopas y Jugos de Dietas”, no se presenta aval técnico frente a esta práctica parte de la nutricionista del operador.
Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMS RAMIRIQUI (89%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (88%), EPAMSCAS COMBITA (81%), en donde los principales hallazgos fueron: uso de pulpa de fruta pasteurizada para la preparación de las bebidas, incumpliendo lo establecido en la OTM ya que indica pulpa de fruta congelada sin pasteurizar

Así mismo el uso reiterado de recipientes isotérmicos para la distribución de alimentos de dieta de los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) para la entrega de bebidas y sopas en dietas “avena con leche, jugos, sopas de fideos, avena, frijol, agua de panela y aromática), afectando la inocuidad y el mantenimiento de temperaturas de los productos terminados, en todos los tiempos de comida se realizan entregas en fondos sin el aval técnico por parte de la nutricionista del operador, incumpliendo con oficio E-2025-008918, que regula el uso de fondos para sopas y jugos de dietas. Por otro lado, para EPMS RAMIRIQUI se evidenció la distribución de 7 dietas para el tiempo de comida cena, menú No. 8 en fiambreras sin tapas y rótulos de las dietas en mal estado, ilegibles, borrosos, con signos de deterioro por humedad.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, se intercambió de pernil de pollo en vez de pescado apanado, para el tiempo de comida almuerzo, menú No. 12 y no se reporta novedad en el sistema k2; se realiza preparación y distribución de huevo frito a los patios 1 y 7, chorizo para los patios 2, 3, 4, 5, 6, 8 como intercambio de pechuga de pollo en salsa blanca, sin previa autorización por parte de la interventoría. Por otro lado, se evidencia incumplimiento en la derivación dietaría por la entrega de 2 dietas “libres de lactosa” con el uso de leche en polvo azucarada en la preparación de la bebida “avena” del tiempo de comida desayuno, menú 12,debido a que no se contaba con “leche deslactosada”, incumpliendo con lo establecido en el manual de dietas; para la dieta “Hiperproteica, Hipoglúcida, Alta en fibra” del PPL Fredy Andres Pineda Correa para el TC almuerzo, menú No. 7, se suministra jugo de pera el cual es un restricción de la dieta alta en fibra, adicionalmente no se suministra fruta como postre, lo cual es necesario para la dieta “hipoglucida”, no se suministró entre 1.5 y 2 porciones de proteína correspondiente a 93 g de pechuga a la plancha, en donde, lo mínimo requerido debía ser

99 g de pechuga para dar cumplimiento a la dieta “hiperproteica”. Para EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE, se evidencia distribución de salchicha manguera 150 Kg marca Santa fe proveedor La Serrana y RSA-0017901-2022, producto que no cuenta con previa aprobación de su ficha técnica; incumplimiento en el manual de dietas debido a suministro de bebida con leche en polvo azucarada del TC desayuno, menú No.14 a 65 dietas “sin Irritantes Gástricos” la cual requiere el uso de leche deslactosada, 16 dietas “hipopurinicas” la cual requiere uso de leche descremada y 25 dietas “hipoglucidas” la cual requiere bebida sin dulce.

En el establecimiento CPMS TUNJA, se evidencia incumplimiento en el manual de dietas, debido a que para 5 dietas “Sin irritantes Gástricos” del TC Almuerzo No. 11, se suministró tubérculo “patacón frito”, en donde se restringe el suministro de alimentos fritos. En el establecimiento EPMS RAMIRIQUI, se presentó incumplimiento la verificación de gramajes del TC desayuno, menú No. 8, para el queso campesino 32 g, 26 g, 26g, los gramajes se encuentran por debajo de lo establecido (35 g), para la arepa 38 g, 41 g, 36 g, 41 g, 36 g, 45 g, 45 g, 43 g, 46 g en donde lo requerido es 60 g, superando el nivel de aceptación, ya que, con 2 se acepta y con 3 se rechaza de acuerdo al nivel general de inspección de la NTC 2859-1.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR 58%, en donde los principales hallazgos fueron: se realizaron intercambios en los tiempos de comida (cena y refrigerio nocturno), toda vez que para la cena y refrigerio nocturno del menú No. 8 se suministra “pierna de pollo sudado, plátano verde cocido, ensalada de zanahoria con cebolla y pan de queso” en lugar de “carne de res al horno, plátano maduro cocido, ensalada de poteca de ahuyama y pan de coco”, para la cena del menú No.7 se suministra "cerdo guisado" en vez de "pechuga de pollo en salsa BBQ", "ensalada de zanahoria y cebolla" en vez de "ensalada de remolacha, zanahoria y limón", “yuca cocida" en vez de "papa criolla cocida, sin notificación previa en la plataforma K2; incumplimiento del oficio E-2025-008918 del 08/08/2025, toda vez que se suministra bebidas y sopas de dietas para el tiempo de comida almuerzo, en recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado, adicionalmente, no se cuenta con el aval técnico de la nutricionista del operador, quien deberá emitir concepto sustentado, respaldado por su tarjeta profesional vigente y su registro en el RETHUS para la entrega en fondos de lo líquidos de dietas; fiambreras y recipientes de icopor de dietas sin rotulación lo cual dificultó la verificación del cumplimiento de la derivación dietaría; incumplimiento en la derivación dietaria para cena, menú No. 8, “dieta hipercalórica e hiperproteica” de la PPL Damaris Arias, se entrega 67 g de carne de cerdo al horno en vez de 84 g, no se suministra porción de tubérculo ni se realiza el ajuste en los gramajes de las fuentes de calorías y de proteína, para la “dieta sin irritantes gástricos” de la PPL Linda Marulanda, se entrega 68 g de ensalada cruda de tomate, pepino y cebolla, alimentos que son irritantes gástricos; para la “dieta hipoglucida” de Karol Paramero, se entrega mazamorra dulce, jugo de limón con dulce y 60 g pan de queso siendo lo establecido para esta dieta disminuir los carbohidratos.

Por otro lado, el contratista presenta únicamente 121 formatos con firmas hasta el 19/11/2025 frente a las 278 PPL inscritas, faltando 157 formatos; en agosto se registran 175 formatos digitales frente a 304 PPL, con ausencia de 129; en septiembre no se presentan registros para las 258 PPL inscritas; y en octubre se evidencian solo 81 formatos frente a 288 PPL, faltando 207. Adicionalmente, los formatos de noviembre no cuentan con la firma del nutricionista responsable. Los documentos que presenta el contratista sobre la PPL que se rehúsan a firmar de los meses de agosto, septiembre y octubre no cuentan con firmas de representantes de derechos humanos y COSAL; no se evidenció la entrega del refrigerio a las 32 PPL gestantes y lactantes correspondiente al día 25/11/2025; no se presentó soporte de capacitación en práctica de lactancia materna, el inicio de la alimentación complementaria y los cuidados del menor de las siguientes PPL gestantes y lactantes: Angie Paredes, Daniela Vélez, Valery Carrero Hernández, Maryori Qenche Beltrán, Verónica Cañón, Carol Méndez Trujillo, María Yuli Sánchez, Paula Andrea Parra, Albeniz Martínez, Jessika Andrea Varga y Zaida Rosa Gabriela.

Se evidenció para la preparación de mazamorra dulce del menú 8, del tiempo de comida cena, el uso de leche entera en polvo azucarada marca Miramonte, con registro sanitario RSA – 0024002 -2023, materia prima que no está permitida de acuerdo a lo descrito en el oficio E-2025-012985 del 05/11/2025 emitido por la entidad, destinado a un parte de línea y de dieta; el contratista presentó acta de presentación de ciclos de menú con fecha del 09-10-2025 desactualizado al ciclo vigente y no cuenta con fecha de inicio de la prestación del servicio ni los horarios de entrega, así mismo, no presentó

acta de entrega de menú especial adicional correspondiente al mes de octubre, el cual estaba programado por entrega el día 24/10/2025.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (78%): En el mes de noviembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 78%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -5%, con respecto al mes anterior (83%). Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: CPMS TUNJA, dando cumplimiento al personal mínimo y la oferta técnica, gestionando su disponibilidad ante el INPEC y respetando perfil y frecuencia de visitas, con soportes de asistencia y justificación de ausencias. El personal cuenta con dotación completa y renovada cada seis meses, en buen estado y conforme a normas legales, así mismo, el personal manipulador de alimentos mantiene los hábitos de higiene adecuados, como lo es el lavado frecuente de manos, certificados médicos y exámenes clínicos vigentes, garantizando la inocuidad de los alimentos.

Seguido de EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y CPMSCHO CHOCONTA (94%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, el manipulador de alimentos Geovanny Bohorquez del área de producción hace uso de botas que no corresponden a la entrega de dotación.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SOGAMOSO (87%), EPMS RAMIRIQUI (82%), EPMSC DUITAMA (81%), EPAMSCAS COMBITA (71%) y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (61%) , en donde los principales hallazgos fueron: En EPMSC SOGAMOSO el personal manipulador hace uso de petos o delantales en mal estado, se observó deterioro en los petos de seis trabajadores, incluido José Pepe León, a quien junto con otros cinco manipuladores se le entregaron petos nuevos con soporte de entrega; posteriormente, se identificó que el manipulador Alexander Pérez presentaba nuevamente el peto roto en el área de parrilla y que los distribuidores José León y William Rincón también portaban delantales deteriorados. En EPMS RAMIRIQUI se evidenció que los manipuladores de alimentos Albeiro (o Alberto) Cacais, Esteban Chinchilla, Joselyn Daza y Leónidas Motavita del área de producción presentaban petos en mal estado, realizando seguimiento se observó una mejora parcial, dado que Joselyn Daza porta peto en buen estado. En EPMSC DUITAMAse presentó oficio con solicitud por parte del Director del Establecimiento con fecha del 19-05-2025, donde se indica cambiar los 3 distribuidores requeridos por 1 manipulador de alimentos, en donde 1 manipulador de alimentos equivale a 2 distribuidores, por lo anterior falta 1 distribuidor de los 3 requeridos, teniendo en cuenta que existen 4 patios en donde se reparten las fiambreras, los postres, el panificado y bebidas en fondos; con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en los estudios previos, asi mismo, se evidenció el uso de peto en mal estado (roto) por parte de dos manipuladores Pablo Pérez y Yuber Quijano del área caliente del servicio.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA Se evidenció incumplimiento del personal mínimo requerido, faltando 1 auxiliar de procesos de los 3 establecidos en el Anexo 9, correspondiente al auxiliar Yeison Piña, quien se encuentra en recuperación tras un incidente ocurrido el 6/11/25, no se presentan soportes de justificación de ausencia; faltante de la segunda entrega de dotación del personal profesional y operativo tras cumplirse seis meses desde el inicio del contrato; personal manipulador Elkin Prado, David Guevara y Carlos Giraldo con el uso de petos rotos en el área de parrilla y carnes; inadecuado uso de tapabocas por parte de manipuladores y personal administrativo, así mismo, ausencia de proceso de lavado de manos antes de iniciar actividades y en el cambio de cada actividad por omisión del personal, incumpliendo con las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM). En EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE, se evidención ausencia de 1 Administrador tipo 2 en el servicio de alimentación, frente a lo cual el operador presenta soporte de incapacidad por 15 días, incumpliendo con lo establecido en el Anexo 9 y la OTM.

En CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR acorde los estudios previos se requieren 10 distribuidores, se evidencian 7, faltando 3 distribuidores. Asimismo, no se evidencia el registro de visitas del profesional de mantenimiento (Álvaro Sain Jaimes) durante los meses de octubre y noviembre, incumpliendo la frecuencia establecida en el anexo de estudios previos, 1 visita semanal. Acorde al Anexo No. 9 se requieren 18 manipuladoras, se evidencian 13, faltando 4 manipuladoras; incumplimiento en la dotación del personal manipulador: Angélica Soto y Jenny Muñoz no cuentan con dotación de peto (delantal), Nancy Martínez emplea bolsa plástica como peto, adicionalmente, se observa que las PPL Angélica Soto,

Marisol Mejía emplean petos rotos y Sandra Moreno presenta una bota rota; incumplimiento en la documentación del personal manipulador, toda vez que el contratista no presenta el certificado médico anual vigente ni los exámenes clínicos requeridos para las PPL manipuladoras Laura Mateus Camelo, Laura Martínez , Angi Barón y Alba Rubiano.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%): En el mes de noviembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 84%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (85%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, EPMSC DUITAMA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, debido a que las instalaciones del servicio de alimentación, incluyendo paredes, pisos, techos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección, se encuentran limpias y libres de hongos, evitando el estancamiento de agua, con registros de limpieza actualizados según lo establecido por la OTM; se garantiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje de la PPL antes de cada tiempo de comida, suministrando los elementos e insumos necesarios, aplicando código de colores y evitando riesgos de contaminación; las instalaciones sanitarias están alejadas del área de producción, limpias y dotadas con papel higiénico, jabón, gel antibacterial y secado de manos adecuado, se dispone de recipientes suficientes para residuos sólidos, identificados y en buen estado, y se asegura la correcta recolección, clasificación y disposición final de residuos sólidos, líquidos y peligrosos. Seguido de EPMSC SOGAMOSO y CPMSCHO CHOCONTA (97%) y EPMS RAMIRIQUI (93%): en donde los principales hallazgos fueron: acumulación de grasa en la campana extractora, techos de producción y almacenamiento, cauchos de tapas de equipos de congelación y angeos de protección, lo cual indica deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección de estas áreas y equipos.

Por otro lado, el establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: EPAMSCAS COMBITA (80%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se evidenció angeo de la puerta del área de carnes mal instalado y con acumulación de suciedad de forma recurrente; paredes de las áreas de abarrotes y fruver con inadecuadas condiciones de limpieza “manchas visibles”; pisos sucios en el área de congeladores, equipos de congelación con placa de hielo en el piso y un refrigerador de 490 litros en deficientes condiciones de higiene con residuos líquidos en su interior; vigas de los techos del servicio presentan con acumulación de grasa y condiciones deficientes de higiene. En EPAMSCAS COMBITARANCHO BARNE se evidenció deficiencias de limpieza en las partes altas de paredes y techos del área de producción y pre-alistamiento de carnes, incluyendo presencia de hongos; marmitas con suciedad adherida en su parte externa y trasera por procesos de higienización inadecuados; instalaciones sanitarias carecen de papeleras con pedal y bolsas, y los recipientes del shut de basuras se encuentran en mal estado o sin tapas protectoras.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (56%) , en donde los principales hallazgos fueron: inadecuadas condiciones de limpieza e higiene en las áreas de proceso y almacenamiento. Las paredes, medias cañas, pisos, burletes de puertas de abarrotes, cuartos de refrigeración y área de ingreso de materia prima presentan suciedad; extractores y angeos de cocina caliente, almacenamiento de abarrotes, ensamble de dietas y pasillos de cuartos fríos muestran acumulación de grasa, polvo y suciedad; estancamiento de agua en áreas de proceso y acumulación de carbono o hollín en pisos del área caliente; techos de áreas de proceso y almacenamiento presentan grasa, suciedad, humedad y moho; acumulación de grasa en 2 campanas extractoras, 15 extractores, 2 sartenes basculantes, 1 marmita, 1 horno y 14 puestos de cocción, así como 2 congeladores horizontales de 490 L en malas condiciones de limpieza interna; el contratista no contaba con insumos básicos de aseo (jabón, desengrasante, hipoclorito) y no presentó las actas de entrega de los kits de limpieza correspondientes a los meses de octubre y noviembre para 1732 y 1736 PPL; falta de contenedores adecuados para almacenamiento de residuos solidos, presencia de recipientes sin tapa y residuos dispuestos directamente en el suelo; área temporal de residuos con contenedores de lavazas sin tapa y en inadecuadas condiciones de higiene, además, se observó una inadecuada clasificación de residuos, con mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos en bolsas y contenedores del área de procesos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (80%): En el mes de noviembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 80%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -11.0%, con respecto al mes anterior (91%). Para esta categoría no se realizó verificación de las condiciones de transporte en los siguientes establecimientos: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, debido a que las visitas realizadas por la interventoría no coinciden con el vehículo transportador durante la recepción de materia prima. No obstante, se realiza verificación en los establecimientos de EPAMSCAS COMBITA (80%) y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (80%), presentando un cumplimiento parcial, en donde los principales hallazgos fueron: Para EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, se evidenció personal proveedor de huevos de la Comercializadora Molina S.A.S, en donde el conductor de placa WFI 190, usa uniforme oscuro “negro”, incumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. Para EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE, se evidenció vehículo transportador de alimentos de placa SPN 826 del proveedor Agro alimentos S.A.S, en el cual se emplean bolsas plásticas para almacenar "Lechuga" en reemplazo de canastillas, lo cual no garantiza la inocuidad del alimento.

Para CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, se evidenció que el vehículo transportador de alimentos de placa TWJ 081, se transportan proteínas (basa, carne de cerdo, pechuga de pollo y muslo de pollo), no obstante, no se cuenta con el registro actualizado de monitoreo de temperatura durante el transporte, ante lo cual el conductor refiere no realizar dicho control.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (86%): En el mes de noviembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 86%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (89%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, debido a que s realiza mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y carros transportadores con registros actualizados; el personal recibe capacitación continua en buenas prácticas de alimentos y hábitos saludables, con inducción documentada, asi mismo, se realiza pago de servicios y bonificaciones; los planes y programas de la OTM y contingencia están actualizados y socializados.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: CPMS TUNJA y CPMSCHO CHOCONTA (96%), EPMS RAMIRIQUI (92%), CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (77%) y EPAMSCAS COMBITA (76%), en donde los principales hallazgos fueron: En CPMS TUNJA y EPMS RAMIRIQUI no cumple con pago de bonificaciones a manipuladores correspondiente al mes de octubre, pago de servicios públicos del mes de octubre de 2025, mientras que en EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE no se cuenta con soportes de pagos del mes de octubre 2025 de proyecto productivo, bonificaciones y servicios públicos. Para CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, no se presenta soporte de pagos del mes de septiembre y octubre, correspondiente al pago de bonificación y ARL de la PPL, servicios públicos, y proyectos productivos.

Se evidencia que persiste presencia de oxido en carro transportador de alimentos en el establecimiento CPMSCHO CHOCONTA, mientras que en EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA No se presentan soportes de mantenimiento, y se observan equipos sin mantenimiento correctivo, tales como 1 estufa-plancha con falta de 4 perillas de encendido, 2 estufas enanas con generación de hollín. En seguimiento al hallazgo se observa soportes del supervisor de mantenimiento con arreglos de pintura a 2 carros distribuidores. No se cuenta con registro de mantenimiento de los 8 carros transportadores de alimentos, los cuales presentan desprendimiento de pintura y presencia de óxido.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, se evidenció que el plan de saneamiento no se encuentra ajustado a la Estructura I Combita Alta, se observa que el documento es uno solo para las dos estructuras: Barne Mediana y Combita Alta, por otra parte, se evidencia que en el numeral 2.13 y 2.6 del plan presentado refiere limpieza y desinfección de

campana extractora, sin embargo, el ERON no cuenta con este equipo. Se observa que el plan no se ajusta al punto, ya que la trampa de grasa del servicio Combita Alta es subterránea, lo cual no se especifica. Así mismo, en el item 5.6 “Abastecimiento” se indica que el agua proviene del acueducto del municipio de Bogotá, donde está ubicado el servicio de preparación de alimentos. En EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE, no se presentaron soportes de mantenimiento correctivo de 1 estufa-plancha con falta de 4 perillas de encendido, 2 estufas enanas con generación de hollín. El operador realizó arreglos de pintura a los 2 carros distribuidores del servicio

En CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR no se presentó soporte de capacitación del mes de octubre en documentos técnicos y contractuales al personal profesional del establecimiento, específicamente al administrador, a la ingeniera de alimentos, jefes de cocina, profesional de calidad y nutricionistas, asi mismo, no se presentó el registro de mantenimiento correspondiente al piso del cuarto de congelación ni el soporte de revisión y mantenimiento de la báscula digital, estas actividades se encuentran contempladas en el cronograma de mantenimiento establecido para el mes de octubre de 2025.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (88%): En el mes de noviembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 88%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -8%, con respecto al mes anterior (96%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, debido a que se dispone de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos, quienes los usan según la actividad (delantales, guantes, chaquetas, caretas, gafas, mangas, etc.). Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPAMSCAS COMBITA (73%) y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (71%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPAMSCAS COMBITA RANCCHO BARNE, se observó campana extractora del área de marmitas-planchas, sin adecuado funcionamiento con deficiente extracción ocasionando condensación en el área de trabajo, por otro lado, en EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se evidenció en área caliente del servicio ventilación deficiente, lo cual genera condensación y acumulación de vapor en el área. En CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, no se presentó soporte de entrega de mangas de protección para antebrazos, requeridas en los procesos de asados, correspondientes a los 13 manipuladores actuales en el servicio, por lo tanto, no se hace uso de los mismos.

2.2.9.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

Para el periodo objeto del presente informe, al igual que el periodo anterior (octubre 2025), no se presenta el desempeño en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados, toda vez que, para el mes de noviembre de 2025 no es posible realizar verificación en la estación de policía de Chocontá debido a que la interventoría realiza visita el día 03/11/2025 a la estación de Policía de Chocontá para verificar TC almuerzo, menú No.7, suministrado por ERON Chocontá, en donde se realiza entrevista con el Subintendente José Eduardo Pico, Jefe del servicio de policía de la estación de Chocontá, quien informa que el día 27 de octubre en horas de la tarde se realizó traslado de la PPL que se encontraba en custodia desde el día 25 de octubre de 2025 en horas de la mañana. Así mismo, se realiza entrevista con la representante del servicio de alimentación Exabelina Guerrero, Administradora del servicio en ERON, quien ratifica la información brindada por Subintendente y comunica que debido a la ausencia de PPL no hubo suministro de alimentación a la estación de policía desde el día 23 de septiembre hasta el 24 de octubre de 2025.



Fuente: Componente Técnico Interventoríaa RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra que no es posible realizar un comparativo con respecto a los periodos (octubre y noviembre de 2025), por lo ya mencionado en líneas anteriores.

2.2.10	GRUPO 10
2.2.10.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 10 Regional Viejo Caldas operador UT. UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC -2025 con número de contrato 194-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y Seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON DE ARMENIA RM	2025-10-15	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	79.5 %	1 mes y 23 días.	La interventoría realiza en campo el día 13/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 Mezanine el acceso es complejo, poco espacio para su operación, poceta deteriorada, baldosas en zona de preparación desprendidas. **Seguimiento**: se evidencia que este es un arreglo de mayor cuantía para mezanine y poceta se evidencia baldosas aún desprendida en área de proceso. 1.2 Paredes presenta desprendimiento de pintura - roturas en zona de almacenamiento y preparación puesta principal desgastada. **Seguimiento:** se evidencia pared con falta de resane, puerta oxidada en parte inferior 1.3 Instalaciones eléctricas deterioradas visibles desprendimiento área recepción – preparación, mallas ventilación averiadas. **Seguimiento:** se evidencian anjeos con deterioro en área proceso y almacenamiento. 1.4 Óxido en los desagües, sin rejillas en sifones. **Seguimiento:** se evidencia que se tiene rejillas con desgaste y presencia de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					óxido en el área de área de proceso. 2.1 Se evidencia equipo de frío con avería con cinta. **Seguimiento:** equipo de frío con deterioro en pintura y sin manijas 2.2 Mesón en área de preparación en mal estado agrietado y despicado utensilios como cuchillos y cucharones en mal estado. **Seguimiento:** se evidencia mesón en área de proceso deteriorado y con porosidad se evidencia compra de mensaje y utensilios 3.2 Presenta 3 exámenes de aptitud ocupacional, son 5 manipuladores de alimentos, 3 certificados de manipulación. **Seguimiento:** se evidencia que ya se cuenta con los exámenes médicos del personal manipulador 3.3 Se desconoce el uso de hipoclorito en momentos de desinfección de Fruver. **Seguimiento:** se evidencia que se tiene procedimientos definidos para la desinfección de Fruver. 4.1 Almacenamiento incorrecto en área de mezanine, falta rotulación de producto abarrotes en mezanine. **Seguimiento:** se evidencia

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					materia prima rotulada en área de almacenamiento. 4.4 Almacenamiento en el área de mezanine inadecuado sin rótulo producto abarrotes. **Seguimiento:** se evidencia que se tiene un buen almacenamiento en área de abarrotes. 5.2 Trampa de grasa sucia con mal olor, realizar mantenimiento cada 8 días, presenta fotos y acta de mantenimiento14-10-25. **Seguimiento:** se evidencia fotografías de lavado de la trampa de grasas.
EPMSC ANSERMA	2025-09-02	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79 %	3 meses y 6 días.	La interventoría realiza en campo el día 12/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1. Angeo puerta de entrada área de proceso con angeo desprendido, angeos aberturas ventilación con aberturas de tamaño que no impide ingreso de plagas, espacios entre piso y puertas de entrada área de proceso desprotegido contra el ingreso de plagas. **Seguimiento:** angeo de puerta de entrada se instaló uno nuevo, los angeos del sistema ventilación no se ha realizado el cambio correspondiente, se instalaron los protectores entre

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					piso y puerta en los 2 accesos al servicio. 1.2. Pisos con baldosas deterioradas, uniones entre pared y piso no son redondeadas (parcialmente tiene mediacañas plásticas, desprendidas y deterioradas), puertas presentan oxidación en la parte inferior. **Seguimiento:** los pisos presentan a la fecha baldosas y guarda escobas en algunas partes con alto grado de deterioro, las puertas de acceso se les realizó mantenimiento correctivo donde se les retiró el óxido y fueron pintadas. 1.3. Techos con pintura deslucida. Abertura con acumulación de grasa. **Seguimiento:** a la fecha la pintura del techo se presenta deslucida, las aberturas actuales de los sistemas de protección de los ventiladores tienen presencia de grasa, el Contratista solicita mantenimiento a los extractores y poder realizar la limpieza correspondiente. 1.4. Poceta lava traperos no está separada físicamente de otras áreas del establecimiento, no cuenta con adecuación para guardar implementos de aseo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					El implemento para guardar ropa e indumentaria de manipuladores no es de capacidad suficiente. No está fijo sistema de dispensación de toallas desechables o sistema para secado higiénico de manos. **Seguimiento:** pocetas y lava traperos separadas físicamente, el servicio no cuenta con el mínimo de áreas requeridas la cual es un área improvisada y no se tiene lugar donde colocar los implementos de aseo izados, es de mencionar que el servicio tampoco se cuenta con área de vestier, ni de lockers, no se tiene dispuesto un dispensador de toallas desechables. 2.1. Mesones presentan desprendimiento de baldosines. **Seguimiento:** se realizaron las adecuaciones pertinentes del mesón de servicio. 4.1. En área de recepción de materia primas se observan productos empacados (pastas y granos en canastilla que contiene papa), se observan deficiencias en procesos de limpieza y desinfección en área de recepción de canastillas. **Seguimiento:** se realizaron las capacitaciones respecto al proceso de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y utensilios, no se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia alimentos de diferentes tipos almacenados juntos en las diferentes áreas de almacenamiento. 5.2. Se observan desagües al interior del área de procesos en puertas de entrada sin rejilla. **Seguimiento:** se evidencian las rejillas de los desagües del interior del área de preparación, no se evidencian las rejillas de los desagües de las entradas al servicio. 5.3. No cuentan con recipiente adecuado para disposición temporal de residuos sólidos al interior del área de proceso (recipiente de tapado no manual). **Seguimiento:** se evidencia colocación de recipiente de residuos de accionamiento no manual en el área de proceso. 5.4. Se observa presencia de artrópodo (cucaracha en área de recepción). **Seguimiento:** el Contratista realizó nuevo proceso de fumigación el día 09-09-2025 realizado por fumigaciones Prosperar.
					La interventoría realiza en campo el día 20/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC ARMENIA	2025-10-17	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	70 %	1 mes y 21 días.	1.1 Acumulación de material vegetal en exteriores que facilita la posible entrada de sucia y plagas. **Seguimiento**: se evidencia que se almacena cartón, recipientes plásticos, estibas, siendo un foco de salubridad. 1.2 Se evidencia pared con humedad en zona de almacenamiento preparación y ensamble. **Seguimiento**: se evidencia pared de pasillos con deterioro en pintura en almacenamiento de víveres. 1.3 Tomacorrientes malos desprendidos sin tapa, malla de protección rotas desprendidas. **Seguimiento:** se evidencia arreglo de tomacorrientes sin embargo las mallas aún se encuentran en mal estado. 1.4 Baldosas rotas en lavamanos de accionamiento manual, baño de hombres con fugas de agua. **Seguimiento:** se evidencian baldosas rotas en lavamanos y baño de hombres con fugas de agua. 2.1 Espumaderas, cucharones con agarre de madera, ollas, estufas deterioradas y oxidadas. **Seguimiento:** se evidencia alto grado de deterioro en parte externa de estufas, al igual que menaje usado en proceso.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.2 Superficie con desgaste y desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** se evidencia deterioro de paredes en pasillos y bodegas de almacenamiento de víveres con presencia humedad y desprendimiento de pintura. 3.3 Se evidencia manipulador con tapabocas debajo de la nariz. **Seguimiento:** durante la visita se evidencia buen uso de tapabocas. 4.1 Área de fruver y proteína, falta rótulos. **Seguimiento:** durante la visita se evidencia materia prima rotulada. 4.4 Paredes de área de almacenamiento con manchas, materia prima sin rotular. **Seguimiento**: se evidencian humedades en gran parte de las paredes del rancho, se evidencia materia prima rotulada. 5.2 Se evidencia trampa de grasas deteriorada. **Seguimiento**: se evidencia trampa de grasas con registros, pero deteriorada. 5.5. Paredes área de proceso manchadas con aceite pegado. **Seguimiento:** durante la visita se evidencia lavado de paredes y buenos procesos de limpieza y desinfección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC CALARCÁ	2025-10-22	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5 %	1 mes y 16 días.	La interventoría realiza en campo el día 21/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1El establecimiento no impide el ingreso de plagas se observan entre luces en la puerta de ingreso. **Seguimiento:** se evidencia puerta de ingreso al rancho sin barrera de protección. 1.2 Se evidencian sifones sin su debida protección. **Seguimiento:** no se evidencian mallas de protección en sifones den área de proceso. 1.3 Se evidencian techos de la entrada del área de lavado de menaje con abertura, extractor de ventilación sin malla de protección, tomacorrientes eléctricos con cables expuestos y no están ajustados, lámpara no está bien instalada. **Seguimiento:** sección del techo en área lavado de menaje desprendido, extractor sin malla, cables y tomacorrientes en mal estado, lámpara de área de proceso desprendida a un costado. 1.4 No cuentan con toallas desechables o sistema automático para secado de manos. **Seguimiento:** no se cuenta con sistema automático para secado de manos, se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cuenta con toallas desechables. 2.1 Se evidencian equipos y utensilios con falta de mantenimiento, estufas, mesas y utensilios, cabos de madera en utensilios de aseo. **Seguimiento:** se evidencia estufas deterioradas, cabos de madera fueron retirados. 3.3 Se evidencian delantales de operarios en estado de deterioro, auxiliares de cocina sin dotación. **Seguimiento:** se evidencian delantales deteriorados y auxiliar de proceso sin dotación. 5.3 Se evidencia empozamiento de agua en la entrada de ingreso a shut de basura. **Seguimiento:** los cárcamos del desagüe no evacuan correctamente. 5.5 Se evidencia suciedad en canastillas usadas en el proceso, no se cuenta con sistema de medición de desinfectantes y rótulos. **Seguimiento:** durante la visita no se evidencian canastilla sucia, no se cuenta con rótulos para insumos químicos.
					La interventoría realiza en campo el día 4/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC MANIZALES	2025-07-09	FAVORABLE	90,5 %	4 meses y 29 días.	1.1 Se evidencia que el establecimiento no impide el ingreso de plagas en su totalidad. El establecimiento no cuenta con flujo secuencial la bodega de materias primas está al final del proceso. **Seguimiento:** Se mantiene la problemática en el área de almacenamiento por deficiencias de infraestructura del ERON. El operador implementa procedimientos para evitar el cruce de procesos. En cuanto al ingreso de plagas ha instalado mallas; sin embargo, en la puerta del área de almacenamiento aún se evidencia espacios entre puerta y piso. Como plan de mejora, se solicitará al establecimiento la ejecución de arreglos de mayor cuantía. 1.2 Se evidencia deterioro de pintura en paredes y techos, se evidencia problemas de humedad en techo, en áreas de preparación de alimentos y bodega de materias primas. **Seguimiento:** Se evidencia que aún persiste la situación de las paredes del área de almacenamiento, el operador manifiesta que es una adecuación de mayor cuantía, sin embargo, se evidencia arreglos de menor cuantía (resane) en los techos que presentan humedad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3. Se evidencia deterioro de pintura en techos, se evidencia que el sistema de extracción de calor y vapor genera mucho ruido, causa contaminación auditiva. Se evidencia que el sistema de extracción no garantiza en su totalidad la evacuación de calor y vapor generado. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista realiza arreglos de menor cuantía como el resane en los techos que presentaban desprendimiento de pintura, sin embargo, el operador manifiesta que es una adecuación de alta cuantía y realiza gestión ante la dirección del establecimiento, dentro del plan de mejora se anexa oficio de solicitud de intervención de infraestructura; es de mencionar que el sistema de turbinas que hacen la función de extracción de vapores, son equipos propios del INPEC y son equipos que generan esta clase de ruidos. 1.4. Se evidencia que no se cuenta con vestidores y lockers para el personal manipulador de alimentos. No se evidencia unidad sanitaria exclusiva para el personal manipulador de alimentos. Se evidencia un lavamanos de accionamiento no manual al comienzo del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					proceso. **Seguimiento:** Debido a la falencia de espacios propios de la edificación, no se cuenta con batería sanitarias, vestidores y lockers para el personal manipulador de alimentos, como seguimiento al plan de mejora se evidencia oficio de intervención de infraestructura. 2.5 Se evidencia deterioro de utensilios como indios ollas y sartenes. Se evidencia deterioro en ángulos redondeados media caña del cuarto frío congelación. **Seguimiento:** Se siguen presentando utensilios como ollas, sartenes con alto grado de deterioro, el operador aporta cotización, pero a la fecha no se ha realizado la reposición, dentro del plan de mejora se tiene la cotización. 4.4 Se evidencia falta de señalización en bodega de materias primas. Se evidencia deterioro de pintura en área de almacenamientos. **Seguimiento:** Se sigue presentando el deterioro en la pintura de dicha área, el operador manifiesta que es una adecuación de alta cuantía. Se evidencia área de almacenamiento señalizada dentro del plan de mejora se tiene el oficio donde se describe

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					la subsanación del requerimiento.
EPMSC PACORA	2025-06-10	FAVORABLE	95 %	4 meses y 26 días.	La interventoría realiza en campo el día 13/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2. Media caña no es uniforme con la pared, no tiene un acabado liso. La pared presenta humedad. **Seguimiento:** Se evidencia que aún persiste la media caña sin uniformidad con la pared, no tiene un acabado liso, se evidencia que el operador realiza mantenimiento de menor cuantía en la pared que presentaba humedad (resane y pintura) en el área de almacenamiento. 5.5. Se maneja jabón sólido para el lavado del menaje lo cual puede ser foco de contaminación. **Seguimiento:** se implementa el uso de jabones líquidos en el lavado de menaje.
					La interventoría realiza en campo el día 10/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC PENSILVANIA	2025-07-20	FAVORABLE	94 %	4 meses y 18 días.	1.2 No se evidencia uniones redondeadas entre pisos y paredes en el área de almacenamiento; deterioro en piso área de preparación en caliente. **Seguimiento:** se evidencia operador no ha realizado mantenimiento, paredes y pisos no cuenta con unión de forma redondeada entre ellos en área de almacenamiento. 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, por eso utiliza los del patio 3. 5.3 Se evidencia recipientes de almacenamiento residuos sólidos con función manual. **Seguimiento:** Operador cuenta en el servicio con canecas de accionamiento manual (levantar la tapa) para almacenamiento de residuos sólidos.
					La interventoría realiza en campo el día 06/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC PEREIRA	2025-09-04	FAVORABLE	90 %	3 meses y 4 días.	1.1 El área de preparación de alimentos se encuentra ubicada contigua al parqueadero y zona de talleres de la instalación carcelaria artículo 6 numeral 1 no se evidencia secuencia lógica. **Seguimiento:** no se han realizado traslado de áreas. Las áreas continúan asignadas de la misma manera. 1.2 En el momento de la inspección sanitaria se evidencian grietas en el área de proceso, área de pre alistamiento y lavado, lo cual dificulta la limpieza y desinfección, resolución 2674 de 2013. **Seguimiento:** no se han realizado adecuaciones frente a las observaciones dejadas por el ente de control. 2.1 En el momento de la inspección sanitaria se evidencia una olla deteriorada que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección. artículo 9 numeral 1 resolución 2674 del 2013. **Seguimiento:** no se han realizado adecuaciones frente a las observaciones dejadas por el ente de control. 5.1 En el momento de la inspección sanitaria no se evidencia certificado de lavado semestral de tanque de almacenamiento de reserva de agua. Artículo 6 numeral 3.1. **Seguimiento:** no se han realizado adecuaciones frente a las observaciones dejadas por el ente de control.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.3 El sistema de almacenamiento de residuos sólidos no está diseñado de manera que impida el acceso y proliferación de insectos, el área de preparación no cuenta con recipientes ni cumple con el código de colores. Artículo 6 numeral 5.3. **Seguimiento:** no se han realizado adecuaciones frente a las observaciones dejadas por el ente de control.
EPMSC RIOSUCIO	2025-07-04	FAVORABLE	90 %	5 meses y 4 días.	La interventoría realiza en campo el día 13/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Las paredes presentan ranuras en las que se puede acumular suciedad. **Seguimiento:** se evidencia que el Operador subsanó la novedad mediante el emboquillado de las ranuras de la pared del área de preparación 1.3 Se evidencian aberturas en angeos de ventanas. **Seguimiento:** se evidencia que persisten las aberturas en los angeos de ventanas. 2.1 Se evidencian trazas de óxido en soportes y en bordes de ventanas. **Seguimiento:** se evidencia que persisten las trazas de óxido en soportes y bordes de ventanas. 4.4 No se evidencia adecuada separación entre productos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se evidencia adecuada separación de productos en las áreas de almacenamiento. 5.3 Se evidencia que en los recipientes las bolsas no coinciden con el código de colores. Res 2184/2019. **Seguimiento:** se evidencia que, en los recipientes del área temporal de basuras, las bolsas coinciden con el código de colores según la Resolución 2184/2019 5.6 Soportes documentales de saneamiento: No se evidenció instrumento de medir desinfectante en los procesos de limpieza acorde a lo estipulado en el programa de limpieza. **Seguimiento:** se evidencia instrumento de medición de desinfectante (jeringa) en los procesos de limpieza acorde a lo estipulado en el programa de limpieza.
EPMSC SALAMINA	2025-07-07	FAVORABLE	93 %	5 meses y 1 día.	La interventoría realiza en campo el día 14/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1El área de la bodega no tiene el tamaño adecuado para la circulación del personal, para el traslado de materias primas y de productos. **Seguimiento:** se evidencia que las bodegas de almacenamiento por el poco espacio que presentan no permiten un fácil traslado de materias primas y circulación de personal operativo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2 Las uniones entre paredes y el piso no son redondeadas, se evidencia falta de continuidad y defectos en partes del piso, lo cual facilita la acumulación de suciedad. Se evidencia desprendimiento de pintura en partes de la pared. **Seguimiento:** se evidencia que las uniones entre pared- piso y pared-pared no son de forma redondeada, se evidencia falta de continuidad y defectos en partes del piso, lo cual facilita la acumulación de suciedad. Se evidencia que el operador realiza mantenimiento de pintura en las paredes de almacenamiento y producción. 2.1 Se evidencia deteriorado parte del empaque del congelador donde se almacena el pollo, y defectos en partes externas del mismo. Algunas ollas se evidencian con acumulación de hollín. **Seguimiento:** continua el deterioro de empaque del congelador donde se almacena el pollo y defectos en partes externas del mismo. No se evidencian ollas con acumulación de hollín. 4.4 No se evidencia distancia requerida entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación que facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, y la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** debido al poco espacio que presenta el servicio, no se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencian las distancias requeridas entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación que facilite el acceso para la inspección, mantenimiento y la limpieza y desinfección.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE	90 %	8 meses y 26 días	La interventoría realiza en campo el día 19/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 Se evidencia que la construcción no impide el ingreso de plagas, se observa aberturas entre en techo y pared (ondulaciones de la teja de eternit) del área de preparación, que permite el posible ingreso de plagas. **Seguimiento**: se evidencia que continúan las aberturas entre el techo y pared (ondulaciones de la teja de Eternit) del área de preparación que permite el posible ingreso de plagas. 1.2 Se observan en el área de preparación pisos deteriorados, con baldosas ausentes y quebradas lo cual favorece acumulación de suciedad y dificultan las actividades de limpieza; 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 desgastada, con desprendimiento de partículas en área de lavado de manos al

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					ingreso y en áreas de preparación. **Seguimiento:** se evidencia que se siguen presentando las baldosas quebradas en el piso del área de producción y que las uniones entre pared y pared no tienen la forma redondeada que faciliten los procedimientos de limpieza y desinfección, se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en todo el servicio 1.3 Eternit con ondulaciones que no facilitan la limpieza, sobre la cercha metálica en el área de preparación. Se observan vigas en madera y pintura desgastada manchada. 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 puedan ingresar plagas por el tamaño del orificio. **Seguimiento:** se evidencia que no se tiene buena ventilación en el servicio, se evidencia cambio de la teja rota por una nueva, 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, puertas en mal estado. **Seguimie**nto: se evidencia estufas con bases deterioradas, sin embargo, se evidencia el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cambio de una estufa de 3 puestos por una nueva, además se evidencia el ingreso de 3 congeladores nuevos por parte del contratista y el retiro del congelador en mal estado. 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. **Seguimiento**: se evidencia cambio de tablas de picar por nuevas, de color rojo amarillo y blanco, se evidencia entrega de menaje a las PPL.
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	1 año, 5 meses y 26 días.	La interventoría realiza en campo el día 21/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS, así mismo él contratista realiza gestión ante la ETS el día (29.05.2025) para efectos de visita y validación de las condiciones sanitarias, las observaciones consignadas en el acta por la ETS corresponden a: 1.1 Se evidencia que el establecimiento no impide en su totalidad el ingreso de plagas. **Seguimiento**: Se evidencia cambio de caucho en la puerta del área de almacenamiento de abarrotes y fruver, sin embargo, el burlete de la puerta del área de los congeladores que comunica con el pasillo exterior, se encuentra en mal estado presentando aberturas que facilitan el ingreso de plagas. 1.2 Se evidencia deterioro en el establecimiento general del área de proceso (cocina). Se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia problema de humedad en el techo. **Seguimiento:** Se evidencia desprendimiento de pintura, por posible problema de humedad en la viga del techo, del área de cocina caliente. 1.3 Se evidencia deterioro en cielo raso en área de cocina caliente. **Seguimiento**: Persiste deterioro y deformación en el cielo raso, en el área de cocina caliente 1.4. Se evidencia que el lavamanos de accionamiento no manual está fuera del servicio. **Seguimiento:** Se evidencia que el lavamanos de accionamiento mecánico funciona correctamente. 2.1. Se evidencia deterioro en sartenes y ollas. **Seguimiento:** Se evidencian ollas con alto grado de deterioro con presencia de abolladuras y sartenes con alto grado de hollín. 4.1. Se evidencia pérdida de trazabilidad de alimentos congelados. **Seguimiento**: el operador cuenta con 5 equipos de refrigeración y congelación, que garantizan la trazabilidad de los alimentos congelados, de los cuales 3 son nuevos, a su vez se tienen los formatos de registro de temperatura de los mismos.
					La interventoría realiza en campo el día 19/11/2025 seguimiento a las

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON PEREIRA RM	2025-08-28	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77 %	3 meses y 10 días.	observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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 abarrotes y a las paredes externas de los cuartos fríos se le aplica pintura. 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 evidencia que se continúa con 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, las mallas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de las ventanas fueron cambiadas por vidrios. 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 el cual funciona adecuadamente desde el pedal de accionamiento. 2.1. Equipo de preparaciones, estufas con oxidación, rotura 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, rotura, fisuras. **Seguimiento:** Se evidencia que el operador realiza cambio de utensilios, ollas y utensilios plásticos como ensaladeras, sin embargo, aún se evidencia sartenes con rupturas y fisuras, y ensaladeras rotas por el uso continuado. 3.2 No se presenta concepto médico apto para manipular alimentos. Sólo se presentan exámenes de laboratorio.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se evidencia que todo el personal manipulador de alimentos cuenta con exámenes de laboratorio y se cuenta con el certificado médico anual (apto para manipular alimentos). 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, se cumple con la capacitación continuada por parte de los profesionales adicionales ofertados por el operador. 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. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 a la puerta se le realiza mantenimiento y se pinta. 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.

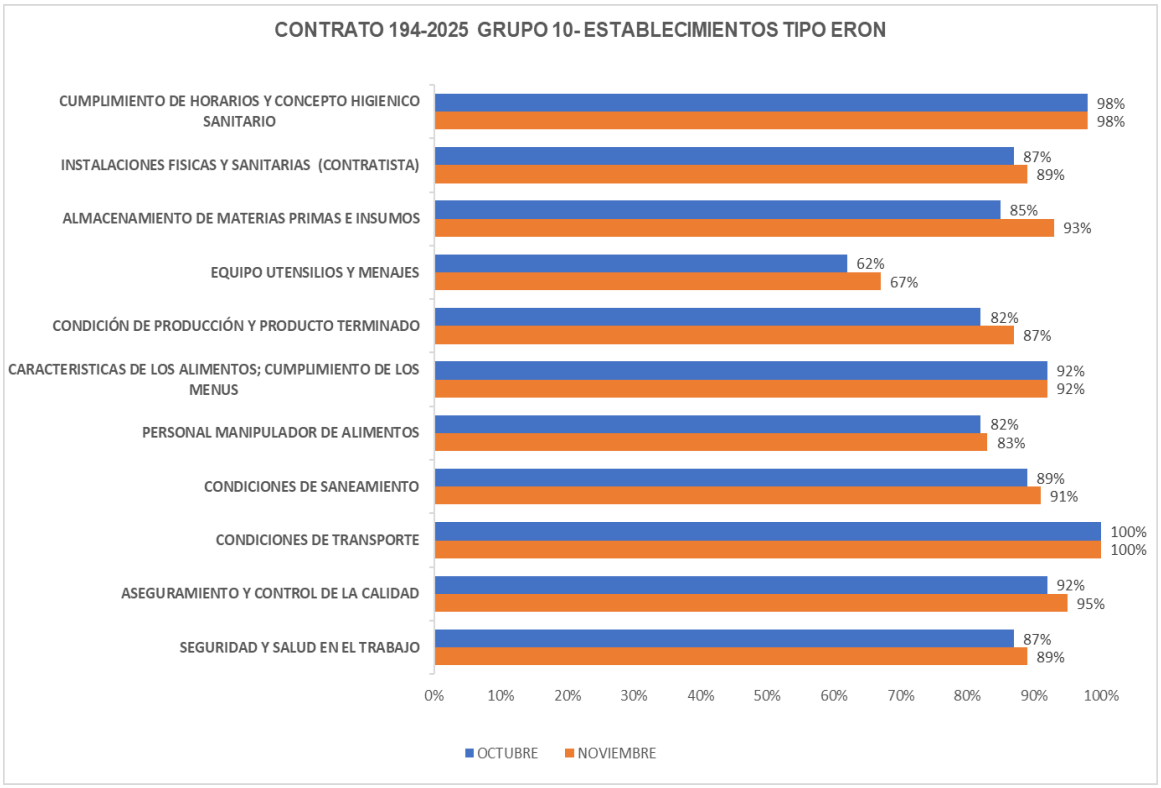
Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de noviembre de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y Seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, correspondiente al Grupo No.10, de la Regional Viejo Caldas, por parte de los interventores 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 ello, en la tabla que antecede, 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. De acuerdo con lo anterior se puede determinar que de los trece (13) establecimientos tipo Eron correspondiente al grupo 10 de la regional viejo caldas, ocho (8) de ellos cuentan con concepto sanitario favorable, al obtener puntajes de cumplimiento entre el 90,5% y 95%; y cinco (5) cuentan con concepto sanitario favorable con requerimientos, con cumplimientos entre 70% y 83,5%. Así mismo, encontramos que en un (1) establecimiento la vigencia del concepto sanitario es superior a un año; el cual corresponde a ERON MANIZALES RM, con concepto sanitario favorable de fecha 12 de junio de 2024, sin embargo, es necesario mencionar que este establecimiento cuenta con el soporte correspondiente

de la gestión realizada ante la secretaria de salud municipal, para la renovación del concepto. Para el mes de noviembre no se realizó renovación o actualización de conceptos sanitarios.

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

2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT. UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC -2025 del Grupo 10, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once (11) categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un porcentaje de cumplimiento global del 89%, creciendo 3% respecto a octubre, aun así, se mantiene en un nivel de conformidad de cumplimiento parcial de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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; Para el corte del presente informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **98%,** manteniendo el mismo promedio con relación al cumplimiento del mes de

octubre, para el presente informe se registra cumplimiento del 100% frente a los horarios de entrega de los alimentos en 12 de los 13 establecimientos correspondientes a este grupo, siendo ERON MANIZALES RM, el único que obtuvo un promedio de cumplimiento del 67%. Los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) o la respectiva gestión de solicitud de visita ante la secretaria de salud, sin embargo, en el caso del establecimiento ERON MANIZALES RM, se presenta afectación en este ítem, debido a que se requiere se realice una nueva gestión ante la secretaria de salud, para la obtención del nuevo concepto sanitario en este establecimiento, debido a que la gestión actual esta desde el 29/05/2025.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** presentando un crecimiento del 2%, respecto al periodo del mes de octubre. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC ARMENIA, con 61%, seguido de EPMSC PENSILVANIA con 69%, así mismo los establecimientos, ERON ARMENIA RM, EPMSC PEREIRA Y ERON PEREIRA RM, obtuvieron cumplimientos entre el 83% y 89% y, los establecimientos restantes del grupo promediaron entre 90% y 100%. Para el corte del informe el ítem de mayor afectación y que presento un cumplimiento del 29%, es el que corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores en pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, en los establecimientos de EPMSC ARMENIA, se evidencia en el área de producción, pared sin 8 (ocho) baldosas; en pared de poceta de lavado sin 2 (dos) baldosas y la pared del área de almacenamiento con desprendimiento de pintura; EPMSC ANSERMA, las medias cañas plásticas se encuentran desprendidas y deterioradas en el área de producción; EPMSC ARMENIA, se observan paredes de pasillo, áreas de almacenamiento, bodegas de víveres y fruver, proteicos, pasillo hacia área de producción, con presencia de humedad y desprendimiento de pintura; en EPMSC CALARCA, los techos de las áreas de bodega de fruver, porcionado, y servido de raciones de estaciones de policía, presentan desprendimiento de pintura y humedad en rancho nuevo, así mismo se evidencian techos de bodega externa con alto grado deterioro, presencia de humedad, desprendimiento de pintura y hongos; en EPMSC MANIZALES a la fecha se evidencia que en la poceta del lavado del menaje hay 12 baldosas quebradas con un alto grado de deterioro; en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia desprendimiento de pintura y faltante de proceso de pintura en columna del techo del área de prealistamiento de materia prima (tubérculo), adicionalmente las esquinas de los bordes del muro que divide la cocina del área de pre-alistamiento presenta baldosas rotas y huecos con faltante de emboquillado en las esquinas donde se unen las paredes en esta área, se presenta faltante de tapa de seguridad donde están ubicadas las llaves de las pipetas de gas. Con respecto al piso se evidencia faltante de emboquillado en área de estufas, el piso donde se encuentra la licuadora y están ubicadas las escaleras de acceso al área de almacenamiento de abarrotes presentan oxido. Todos estos arreglos son de menor cuantía, puesto que no superan una dimensión de 2X2; en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidencian 16 baldosas rotas en el piso del área de lavado, dejando a la vista piso poroso que no garantiza los procedimientos de limpieza y desinfección; en ERON MANIZALES RM, se presenta desprendimiento de pintura en la viga del techo y paredes del área de zona caliente; finalmente en ERON PEREIRA RM, se siguen presentando manchas en las paredes de bodega abarrotes y pared de la bodega de insumos de aseo, también se evidencia que la pared área de canastillas presenta desprendimiento de material, él contratista realiza pintura de las paredes del pasillo área de cavas. En el caso del establecimiento EPMSC SALAMINA, este presento un cumplimiento del 50% y presento afectación con respecto a que a la fecha se sigue evidenciando desprendimiento de material y pintura en la pared del área de prealistamiento; en el caso de EPMSC PÁCORA y EPMSC RIOSUCIO, se presentó cumplimiento del 100% para este ítem.

Otra de las variables que presentó mayor afectación en esta categoría y que obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 61%, es la relacionada con la gestión que debe realizar el contratista con respecto a los mantenimientos correctivos menores (pintura o resane) de ventanas, marcos, puertas, estanterías, se encuentran en buen estado. Las aberturas cuentan con su respectiva protección evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante, evidenciándose que en el ERON ARMENIA RM, la puerta de ingreso al rancho, en la parte inferior presenta de óxido y ventana, abatible con presencia de óxido y deterioro en área de servido de alimentos; en EPMSC ARMENIA, las puertas de área de

almacenamiento de insumos químicos, bodega de fruver, víveres proteicos y baños se encuentran con presencia de oxido en marcos y parte inferior, adicionalmente se evidencia deterioro de pintura; en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia puerta de baño de hombres, (habilitado por el centro penitenciario en patio de rancheros para el operador) con presencia de corrosión, partida y con faltante de mantenimiento; de igual forma en EPMSC RIOSUCIO, a la fecha se evidencia que la ventana del pasillo de ingreso al servicio sigue presentando el angeo roto y con presencia de óxido, siendo esto un riesgos de ingreso de plagas e incumplimiento en las condiciones sanitarias; en ERON MANIZALES, se observa que la puerta del área de congeladores, que comunica con el pasillo exterior, no asegura un cierre hermético, ya que el burlete se encuentra en malas condiciones generando aberturas que facilitan el ingreso de plagas; ya para finalizar en ERON PEREIRA RM, se siguen presentando manchas por oxido en los marcos de las ventanas, de la misma forma se observan que las puertas del área de lavado tienen oxido en la parte baja. Se evidencia que se pintaron los marcos y las puertas del servicio de alimentación. El restante de variables de variables de esta categoría, se encontraron con porcentajes de cumplimiento que van desde el 78% al 100%.

3.ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **93**%, con un crecimiento del 8% respecto al informe del mes de octubre, el cual estuvo en 85%. Los establecimientos de menor cumplimiento para este informe corresponden a EPMSC ARMENIA y EPMSC RIOSUCIO con el 85% de cumplimiento cada uno, seguidos de ERON ARMENIA RM y EPMSC ANSERMA, cada uno con el 89% de cumplimiento; los nueve (9) establecimientos restantes del grupo promedian entre 90% al 100%. Para el corte del presente informe como ítem de mayor afectación se encuentra el relacionado con el cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario, las cantidades establecidas en la minuta patrón y los proveedores ofertados, en los establecimientos de EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA, donde no se evidencia el almacenamiento de los componentes requeridos para la totalidad de los partes durante el seguimiento en campo (panificado, tubérculo y proteína, lo que ocasiona la realización de diversos intercambios durante el ciclo, así mismo se presenta incumplimiento en EPMSC PEREIRA, el día 19 de noviembre se presenta incumplimiento por la entrega embutido no autorizado (butifarra) y no carne de cerdo para el menú # 8 tiempo de comida cena.

Así mismo, se registran en los establecimientos EMPSC ARMENIA, EPMSC CALARCA y ERON ARMENIA RM, la afectación con el cumplimiento en las distancias perimetrales en áreas de almacenamiento, debido a que en las visitas realizadas se observa que el volumen de almacenamiento no es acorde con la capacidad en el establecimiento, dificultando de esta manera las actividades de limpieza y desinfección.

Por otra parte, otra de las variables afectadas corresponde al no cumplimiento de fichas técnicas con relación al listado de proveedores, evidenciando un aumento significativo en el porcentaje de cumplimiento con relación al mes anterior, pasando del 18% al 88%, afectándose solo en EPMSC RIOSUCIO con 0%, mientras que EPMSC ANSERMA Y EPMSC ARMENIA, se obtuvieron promedios de cumplimiento del 50%; los 10 establecimientos restantes lograron obtener el 100% de cumplimiento, dentro de los hallazgos encontrado esta la no tenencia de las fichas técnicas o por que los productos no se encuentran dentro del listado de proveedores autorizados, siendo los siguientes productos, los que presentaron incidencia: quesos marca Andinalac, Azúcar La Cabaña y Riopaila y Margarina Gustosita.

De manera general durante la verificación se observa cumplimiento del 100% en todos los establecimientos restantes que fueron verificados en las otras variables que corresponden a la categoría; los productos cuentan con fechas de vencimiento vigentes, cuentan con el rotulado y etiquetado establecido, se observa almacenamiento de alimentos sin riesgo de contaminación, los alimentos enlatados están buenas condiciones, se cumple con la adecuada aplicación del método PEPS, el producto no conforme se encuentra almacenado tal como establece la OTM, dentro de las áreas de almacenamiento no se evidencia alimentos contemplados como prohibidos, no se observan aditivos alimentarios, saborizantes artificiales no permitidos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE; En el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **67%,** aumentando en un 5% en el promedio respecto al informe del mes de octubre. Los establecimientos que obtuvieron el menor cumplimiento fueron ERON MANIZALES RM con el 42% seguido de EPMSC ARMENIA con el 47%, seguido de ERON ARMENIA RM con 50% y EPMSC PEREIRA con 58%; prosiguen los establecimientos EPMSC CALARCA con el 63%, EPMSC PENSILVANIA con el 67%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con el 72%, EPMSC MANIZALES con el 73%, EPMSC SALAMINA con el 74% y EPMSC ANSERMA y ERON PEREIRA RM con el 78% y 79% respectivamente, los dos establecimientos restantes promedia entre el 90% al 95%. En esta categoría se presentaron dos (2) ítems con el porcentaje más bajo de cumplimiento y corresponde con las verificaciones en equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, que pasa del 6% en el mes de octubre al 9% en el mes de noviembre, y sobre la cual se afectó con 0% a 11 de los 13 establecimientos y en 1 con el 50 % de cumplimiento, seguido de condiciones de los carros transportadores, en la cual se evidencia que él contratista no cumple con las condiciones establecidas en la OTM (no poseen sistemas de cierre, ni se encuentran identificados), los mismos se encuentran con rastros de deterioro, falta de pintura y evidencia de óxido y corrosión; con cumplimiento del 12%, presentando afectación en 9 de los 10 establecimientos verificados con el 0% de cumplimiento. El contratista para el periodo informado no cumple con el requerimiento en las siguiente 2 categorías, las cuales cumplieron en un 32% y 47% respectivamente frente a qué; los equipos, los cuales deben ser de materiales inertes y resistentes a la corrosión, sin desprendimiento de pintura y de fácil limpieza y desinfección, el cual presenta incidencia en 7 de los 13 establecimiento pertenecientes a este grupo, con el 0%, siendo EPMSC PÁCORA, Y ERON PEREIRA RM, los que obtuvieron cumplimientos del 100%, dentro de los equipos que presentan mayor afectación por no encontrarse en los establecimientos o por no contar con las condiciones adecuadas de acuerdo con el número de PPL atendidos, están; congelador de 1000 litros, puestos de cocción, pela papas de 50 y 200 kg, licuadora industrial de 10 lts, planchas de asar, y, el otro ítem que presenta el 47% de cumplimiento en la categoría antes mencionada, es el relacionado con el buen estado, libres de deterioro, los utensilios y menajes, que sean de materiales inertes y resistentes a la corrosión, las pinturas no desprendibles, fáciles de limpiar y desarmar, se encuentran incidencia en 6 de los 13 establecimientos con el 0% de calificación; en tanto EPMSC ANSERMA, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL Y ERON PEREIRA RM obtiene un cumplimiento del 100%.

Así mismo se pudo verificar que en 4 de los 13 establecimiento, se presentan falencias en las tablas de corte, debido a que no se cuenta con la totalidad de las tablas requeridas de acuerdo con el código de colores establecido, o al mal estado en el que se encuentran las que se tienen en los establecimientos, generando de esta manera un posible riesgo de contaminación cruzada. Dentro de las mejoras encontradas en el mes de noviembre, se evidencia un aumento en el cumplimiento de los equipos de refrigeración y congelación en funcionalidad y cantidad, pasando del 79% de cumplimiento en el mes de octubre al 88% en el mes de noviembre, al cumplir en 10 de los 13 establecimientos, siendo el ERON MANIZALES RM Y ERON PEREIRA RM, afectados con el 50% de cumplimiento y EPMSC PEREIRA, con el cumplimiento del 60%, por no contar con la calibración a escala de los equipos y el mal funcionamiento de algunos equipos de refrigeración.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; En el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%,** creciendo en un 5% con relación al promedio obtenido en el mes de octubre. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON PEREIRA RM con 75%, seguido de EPMSC PEREIRA con 76%, prosiguen los establecimientos EPMSC PENSILVANIA con 88%, EPMSC ANSERMA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA Y ERON MANIZALES RM con el 89% cada uno, los 6 establecimientos restantes cuentan con el 90% Y 100% de cumplimiento en esta categoría para el corte del informe. Realizada la verificación en campo se observa que el ítem de menor cumplimiento corresponde al seguimiento que se realiza al servido del producto terminado y las dietas (si aplica) en condiciones que evite el cruce de flujos y evite el riesgo de contaminación cruzada, los hallazgos se registran en 11 de los 13 establecimientos con cumplimientos del 0%, en EPMSC ARMENIA con el 50% de cumplimiento y solo en el ERON ARMENIA RM, se obtuvo cumplimiento del 100%, (por cuanto la distribución de algunos componentes de los ciclos de

menús, son enviados a distribución en recipientes no isotérmicos de modo que no se garantiza la temperatura de los alimentos). Como ya se mencionó los establecimientos que presentan una mayor afectación en esta categoría son ERON PEREIRA RM y EPMSC PEREIRA, registrándose en este primero, hallazgos debido a que no se cumple el rango de temperaturas seguras frías y calientes, ya que el queso cuajada registra 6.9°C y debe estar en 4°C más o menos 2°C, las arepas asadas registran 58.8°C y deben estar sobre 60°C ambos productos no cumplen con los rangos de seguridad; no se cuenta con utensilios estandarizados para el servido de los alimentos que garanticen el gramaje de los productos; no se cuenta con el uso de recipientes no isotérmicos para él envió en fondos de las bebidas del parte general y de dietas, ya que se utilizan canecas con tapa y no recipientes isotérmicos que garanticen las temperaturas y la inocuidad de los productos enviados a patios del menú 11, tiempo de comida almuerzo, para un parte general 137 ppl y en dietas 45 ppl; para el caso de EPMSC PEREIRA, los hallazgos evidenciados son que se evidencia producto terminado jugos en contacto directo con el piso, no se cumple con rango de temperatura segura fría 4°C +/- 2, del jugo de mango, ya que presenta 24,1 °C y la ensalada se encuentra en 17,5°C; así mismo para el jugo de guayaba que se encontraba en 21,8°C y ensalada en 19.1°C; no se cuenta con utensilios estandarizados para el servido de los alimentos; se evidencia que no se cuenta con recipientes isotérmicos para la entrega de los alimentos a patios y a las 98 dietas, no se garantizan las temperaturas y la inocuidad de los productos; las contramuestras son almacenadas en bolsas y no en recipientes plásticos con tapa hermética, asépticos, para todos los tiempos de comida y RN de los menú 6,7,8 no se garantiza inocuidad.

Así mismo no cumple en el EPMSC ARMENIA, se observó que se cumple con el 50%, al evidenciarse que las contramuestras son almacenadas en bolsas, directamente en el equipo de congelación y no en recipientes plásticos con tapa, de cierre hermético, para todos los tiempos de comida y refrigerio nocturno de los menú 8,9,10, sin garantizar una adecuada inocuidad, ya se cuenta con recipientes pero son usado para tal fin, para este mismo ítem de contramuestras en el EPMSC PEREIRA se obtiene cumplimiento del 60% y, el restante de los establecimientos cumplieron a cabalidad con el 100%. De forma general se registra que el contratista cumple, al no registrarse reporte de devolución de productos por parte de la PPL, por falencias presentadas por el contratista; el suministro de raciones terapéuticas en empaques desechables, en el almacenamiento adecuado del hielo usado en el servicio de alimentación, cuenta con los procedimientos en el cual plasma las condiciones de operación, evitando atrasos y algún tipo de contaminación y se implementa un plan de muestreo desde la recepción de materias primas hasta a distribución final.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL; En el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** manteniéndose igual con respecto al informe del mes de octubre. El establecimiento de menor cumplimiento es la EPMSC PEREIRA con 75%, seguido de ERON PEREIRA RM con el 85%, el resto de los establecimientos promedia entre el 92% y 100%. Para este informe la variable de menor cumplimiento que obtiene un 0%, es el ítem relacionado con la entrega de huevo y/o embutido en los tiempos de comida almuerzo o cena como intercambio del componente proteico, cabe mencionar que este incumplimiento corresponde solo al establecimiento EPMSC PEREIRA que fue el único auditado en este ítem, dentro de las afectaciones que presento se encontró la entrega de huevo con cebolla y tomate en el tiempo de comida almuerzo, sin soporte de aprobación para un parte de EP 51 ppl y ERON 896 PPL menú #8; la entrega de salchicha para el tiempo de comida cena, menú #14, no se cuenta con soporte de aprobación para un parte de 55 ppl, de las estaciones de policía; intercambio en el componente proteico se entrega embutido (butifarra) en cambio de carne de cerdo, no se cuenta con aprobación por parte de la interventoría, para el menú #8 tiempo de comida cena con un parte de ERON 908 PPL y 75 PPL de las EP a las que se le distribuyen las raciones (EP SIJIN: 35 PPL; EP VIRGINIA: 5 PPL; EP DOSQUEBRADAS: 25 y EP PEREIRA: 10 PPL; entrega de Chorizo para el tiempo de comida cena, menú #14, no se cuenta con soporte de aprobación para un parte de 60 ppl, de las estaciones de policía y para un parte regular de 911 ppl. De igual manera otras de las variable que se encontraron con incumplimiento del 0%, son las relacionadas con los ítems a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) para las gestantes y lactantes, de tal forma que se brinde educación para la práctica de la lactancia materna exclusiva, el inicio de la alimentación complementaria y los cuidados del menor y con que el contratista garantice la valoración y el seguimiento nutricional del

100% de las gestantes y lactantes afiliadas al régimen contributivo, este incumplimiento para el ERON PEREIRA RM, debido a que el otro establecimiento auditado fue ERON ARMENIA RM, el cual cumplió con el 100%.

Para este corte de noviembre, también se registra afectación del 0% de cumplimiento en los establecimientos de EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA Y ERON PEREIRA RM y, del 50% de cumplimiento en el EPMSC PENSILVANIA, al no cumplir con que las raciones terapéuticas que se entreguen de acuerdo con lo estipulado en la OTM, ya que se evidencia que los componentes del almuerzo, sopa y jugos de dietas, son enviados para su distribución en patios en fondos no isotérmicos, de modo que no se garantiza la inocuidad y temperatura de los alimentos, no se cumple con el rotulado especificando el tipo de dieta que contiene, los rótulos se encuentran ilegibles, así mismo en los establecimientos EPMSC ANSERMA Y EPMSC PEREIRA, se presentó cumplimiento del 0 por causa de intercambios realizados y que no cuentan con la respectiva aprobación en el sistema K2, al evidenciarse intercambio para el menú #8, tiempo de comida cena, de la papa en puré por arepa asada, se realiza la gestión en el k2 cuando llega la interventoría; intercambio para el tiempo de comida almuerzo Menú # 9 para un parte de 153 PPL, donde se cambia la ensalada de remolacha y zanahoria por ensalada de zanahoria y lechuga, debido a que no se tenía remolacha en bodega para cumplir con el menú, se realiza la gestión del intercambio en k2 cuando llega la interventoría al servicio de alimentación; se evidencia que para el tiempo de comida cena se presentan intercambios en el componentes proteico y regulador se entrega pechuga guisada en cambio de carne de cerdo y se entrega plátano cocido en cambio de papa, menú # 8, estos intercambios no están notificados en el sistema K2 , para EP se entrega huevo con cebolla y tomate en cambio de cerdo se entrega ensalada de repollo cebolla en cambio de zapallo y zanahoria; para el menú 3 tiempo de comida cena donde se intercambia carne de cerdo sudada, por pernil de pollo cocido y, ensalada de habichuela y zanahoria, por ensalada de cebolla y tomate, se realiza la gestión en el k2 para los intercambios cuando llega la interventoría al servicio de alimentación; intercambio en el componte proteico para el menú #14, tiempo de comida almuerzo, se entrega pechuga en goulash en cambio de pernil de pollo , para el tiempo de comida cena se entrega pescado apanado, en cambio de carne de res, menú #14, para EP se entrega salchicha en cambio de carne de res estos intercambio nos están notificados en el sistema K2; intercambio en el componente proteico y bebida, se entrega butifarra en cambio de carne de cerdo, se entrega avena en leche, en cambio de agua de panela, menú # 8, tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, estos intercambios no están notificados en el sistema k2 solo se hace gestión hasta que la interventoría hace presencia en el establecimiento; intercambio en el componente proteico se entrega chorizo en cambio de carne de res, tiempo de comida cena, menú #14, se realiza gestión de intercambio en el sistema K2 solo hasta que la interventoría hace presencia en el establecimiento.

En los establecimientos de grupo 10 se registra cumplimiento del 100% en el suministro de la totalidad de los componentes; entrega de salchicha de acuerdo con las características definidas, en los dos establecimientos auditados; cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar tanto para población regular, como para EPs, UTs y URIs; cumple con las verificaciones de los gramajes en los establecimientos verificados, se registra mediante la prueba hedónica cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús verificados; se da cumplimiento al suministro de refrigerios nocturnos; se realiza el suministro del menú especial y menú especial adicional; se da cumplimiento a la entrega de refrigerios por remisión; la se cumple con el programa de tamizaje nutricional; componen se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **83%,** creciendo en un 1% con respecto al informe del mes de octubre. Los establecimientos de menor cumplimiento son EPMSC PEREIRA con el 63%, EPMSC ARMENIA, con un promedio de 70%, ERON ARMENIA RM, con un 74%, ERON MANIZALES, con el 76%, EPMSC CALARCA, con 83%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con el 88% y EPMSC MANIZALES y EPMSC PENSILVANIA con el 89% cada uno, los cinco establecimientos restantes obtuvieron cumplimientos entre el 90% y el 100%. El ítem con mayor afectación corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en 7 establecimientos de los 13 pertenecientes a este grupo, con cumplimiento del 0% con excepción de EPMSC ANSERMA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC

SALAMINA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL que cumplen con el 50% y EPMSC CALARCA, con el 60%, de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (auxiliares de proceso, distribuidores, profesional en mantenimiento), así como también se afectó el hecho de no cumplir con la frecuencias de visitas establecidas en el anexo # 9 (supervisor de mantenimiento, profesional de calidad estaciones de policía e ingeniero de alimentos). El segundo ítem de mayor afectación para el periodo del mes de noviembre es el relacionado con el estado de la dotación, ya que en la verificaciones realizadas, se observan manipulador con dotación rota, petos rotos, personal sin dotación y botas rotas, uniformes deteriorados o sucios, personal manipulador sin dotación completa (auxiliar de proceso), dotación que no es de color clara, los establecimientos con incumplimientos del 0% nuevamente son ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, así mismo en ERON PEREIRA RM, el cumplimiento se encontró en el 50%, por cuenta que se evidencian los auxiliar de proceso Wilson Cardona y Lina Osorio, sin dotación de color clara, en áreas de producción, no cuentan con tapabocas y gorro, usan ropa de calle, los restantes 7 establecimiento cumplieron en un 100%.

Otra de las variables que presenta afectación es la relacionada a si se cuenta con el personal capacitado para la limpieza de la campana extractora, evidenciándose de acuerdo con los resultados del mes anterior, aumenta en el cumplimiento de esta variable al pasar del 44% al 67%, en donde los hallazgos se encontraron en ERON ARMENIA RM, y EPMSC ARMENIA, con el 0% de cumplimiento y EPMSC PEREIRA con el 25%, los otros dos establecimientos verificados, su cumplimiento fue del 100%. Con relación al cumplimiento frente a, si el personal manipulador cuenta con los exámenes médicos anuales, se observa que se presenta incumplimiento del 0% en el establecimiento ERON MANIZALES, al evidenciarse en visita que no se cuenta con el certificado médico anual vigente (apto para manipular) y exámenes clínicos de las manipuladoras María Elena Soto con CC 30231233 y Luz Adriana Díaz con CC 1090122459, quiénes ingresaron a elaborar en el servicio los días 29 de septiembre y 16 de octubre de 2025 respectivamente. En términos generales el corte de noviembre el contratista cumple al 100% con se realiza un adecuado lavado de manos, los manipuladores se encuentran libre de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos y la PPL desarrolla las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas de trabajo diarias y con el descanso establecido.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; En el informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **91%,** aumentando en un 2% en el promedio respecto al informe del mes de noviembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, con 79%, seguido de EPMSC PEREIRA con 81%, ERON ARMENIA RM con el 85%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 87% y EPMSC CALARCA con el 88%, el resto de los establecimientos promedia entre el 94% al 100%. La variable de mayor desviación en esta categoría y que obtuvo el 53% de cumplimiento, es la que corresponde al estado de los techos, que se encuentren limpios, sin presencia de hongos, el contratista gestiona la limpieza de acuerdo a lo establecido por la OTM y se llevan registros y estos se encuentran actualizados, en este ítem se presentaron incumplimientos del 0%, en EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES RM, el resto de establecimientos obtuvieron cumplimientos del 100%. La segunda variable que presenta una mayor afectación es la relacionada en las visitas realizadas en el mes de noviembre con el 59% de cumplimiento, y que obtuvieron porcentajes bajos del 0%, en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA Y EPMSC PEREIRA, corresponde con el ítem de verificación de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, burletes, entre otros) se encuentran limpios. Se evita el estancamiento de agua, en este ítem se encontró cortina del área de producción deteriorada, los angeos del área de producción y almacenamiento se encuentran deteriorados con exceso de grasa; angeos en parte trasera del rancho y área de preliminares con exceso de grasa y desprendidos; los cárcamos del área de producción no evacuan el agua adecuadamente, se evidencia empozamiento de agua en el shut de basuras; los cárcamos no están desaguando adecuadamente, se observa acumulación de agua área de jugos, las paredes presentan deterioro pasillo de ingreso al área de producción, las mallas de las ventanas presentan acumulación de grasa el área caliente, puertas con oxido en la parte baja puerta de ingreso servicio de alimentación, puerta baño, puerta bodega de abarrotes; los 9 establecimientos restantes cumplieron con un 100%.

Por otra parte, se evidencio en los establecimientos como ERON ARMENIA RM, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES, que se presenta afectación con el 0%, en la verificación relacionada al tanque de almacenamiento de agua tiene capacidad para garantizar como mínimo un día de suministro. Se encuentra construido en material sanitario, protegido, identificado e indica su capacidad. El contratista garantiza o gestiona la limpieza y desinfección mínimo cada 6 meses), se cuentan con registros; por no contar con el soporte correspondiente de que se realiza el lavado del tanque de almacenamiento de agua cada 6 meses. De igual manera se evidencio en el establecimiento de ERON MANIZALES RM, que no se cuenta con la cantidad de recipientes, en número suficientes, que se encuentren identificados de acuerdo al código de colores según establece la OTM, se evidencia que no se cuenta con el número suficiente de recipientes para la disposición de residuos sólidos, solo se cuenta con una caneca en el área temporal de residuos, por lo que obtiene calificación del 0% en esta categoría y los otros dos establecimientos de presentaron afectación con el 50% fueron EPMSC ANSERMA, debido a que no se cuenta con la cantidad de recipientes, en número suficiente según lo establecido en la OTM y de acuerdo con el código de colores, falta la tabla blanca y, EPMSC PEREIRA, porque se evidencia recipientes para recolección de residuos, sin tapa, ni bolsas, dos en total; no se cuenta con recipientes para la recolección de residuos, producto de las operaciones del rancho.

Adicional a los hallazgos ya relacionados en el establecimiento ERON MANIZALES RM, el cual fue el uno de los dos que obtuvo la calificación más baja en esta categoría, para el mes de noviembre, se presentaron otros incumplimientos relacionados con que no se realiza una adecuada clasificación de residuos sólidos, debido a que solo se dispone de una caneca para su recolección. Así mismo en ERON ARMENIA RM, se presentó afectación con el 0%, por no contar con el certificado de limpieza de trampa de grasa en el establecimiento y no cumplimientos del 50%, porque no se realiza recolección y disposición final de lavazas, lámparas y baterías, articulado con el Piga del establecimiento y debido a que a pesar que se realiza la recolección de aceite vegetal usado, no se realiza la recolección local y no se tiene articulación con el PIGA; en el caso de EPMSC ARMENIA, la afectación con el 50% de cumplimiento corresponde a que no se realiza limpieza a trampa de grasa, no se cuenta con registro y en EPMSC PENSILVANIA, este mismo porcentaje, obedece a que no se cumple con la frecuencia establecida para fumigación, según el certificado presentado por el operador y las fichas técnicas de los productos empleados, el 17/10/2025 el operador debía realizar nuevo proceso de fumigación y no se presenta certificado que respalde que se realizó dicho proceso de acuerdo al cronograma. Por parte del contratista se observa una mejora con respecto al mes anterior, en cuanto a que los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, se encuentran rotulados de acuerdo a lo establecido en la OTM; el control de plagas se realiza de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación, con la periodicidad del control de acuerdo a la normatividad sanitaria legal vigente. Se cuenta con plano de ubicación de cebos y este se encuentra ubicado en un lugar visible (Si aplica). Se evidencian los soportes en relación al control de plagas, además, el servicio de alimentación se encuentra libre de huella, presencia o daño causado por plagas.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el corte del informe de noviembre la categoría se mantuvo con un promedio de cumplimiento del **100%**, al igual que en el mes de octubre, los establecimientos que fueron verificado y que obtuvieron el cumplimiento total en la categoría son EPMSC MANIZALES, EPMSC PEREIRA y EPMSC SALAMINA, no se aplica la verificación de los ítems de la categoría en los demás establecimientos del grupo, debido a que, al momento de realizarse la verificación en campo, por parte de la interventoría, no se presentó ingreso de materias primas, que permitirían verificar las condiciones de los vehículos utilizados por el operador.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; En el corte del informe de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%**, aumentando en un 3% en el promedio respecto al informe del mes de octubre. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC PENSILVANIA con el 81%, seguido de ERON ARMENIA RM con 84%, el resto de los establecimientos promedia entre el 91% y 100%. En este corte del informe la variable con mayores hallazgos corresponde a la verificación de la calibración de los equipos de medición y control de gramajes (termómetros y grameras), el contratista no presenta el soporte de calibración de los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje para 9 de los 11 establecimientos que fueron verificados

en el mes de noviembre, los cuales obtuvieron cumplimiento del 0%. Seguidamente la variable que posee mayor afectación es la relacionada con los carros transportadores, si cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros; en este ítem se afectaron 5 de los 11 establecimientos verificados con porcentajes de cumplimiento del 0% con hallazgo referentes a que los carros transportador no cuenta con hoja de vida, no se realiza mantenimiento preventivo y correctivo, se evidencia presencia de oxido, deterioro en las ruedas y pintura, daños mecánicos y desgaste en ruedas; se presentan hojas de vida de los carros transportadores y un cronograma de mantenimiento, sin embargo se evidencia carros con deterioro en pintura y laminas, sin registros de mantenimiento; se evidencia presencia de corrosión en la estructura metálica del carro transportador, lo que indica falta de mantenimiento preventivo; siendo EPMSC CALARCA. EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA Y ERON PEREIRA RM los que cumplieron a cabalidad con el 100%

Adicionalmente tenemos la variable del cumplimiento con la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida, cronograma de mantenimientos, en donde no se observa el mantenimiento correctivo al congelador #1, al cual le faltan 4 manijas, las tapas no presentan lamina en su interior, además no se evidencia mantenimiento al extractor del área caliente que no está funcionando, no se tienen registros de mantenimiento; no se implementa programa de mantenimiento preventivo y correctivo para estufas 3, congeladores 3, carro transportador 1; no se implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, ya que se evidencia: pela papas con alto grado de deterioro, carros transportadores con alto grado de deterioro 2 (dos) sin funcionamiento, 3 (tres) presentan daño mecánico, puertas de carros presentan oxido en parte inferior, no hay registros de los mantenimientos realizados; se evidencian equipos licuadora y bandeja asadora con faltante de mantenimiento; no se implementa mantenimiento preventivo ni correctivo, no hay registros actualizados del mantenimiento de pela papa el cual presenta deterioro interno y externo, al igual que se evidencia dos carros trasportadores y dos estufas en regular estado y con deterioro en pintura, no hay registros de mantenimiento; dichas afectaciones tuvieron una mayor incidencia en ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA y EPMSC PEREIRA, con cumplimientos del 0% y los restantes 7 establecimientos verificados cumplieron con el 100%.

Otra de las variables afectadas es la relacionada con los muestreos microbiológicos por ERON, si cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7. En caso de que se presenten resultados por fuera de los parámetros, el contratista realiza un análisis de causas, define e implementa un plan de acción (correctivo y de mejora) con su respectivo seguimiento, en donde se presentan cumplimiento del 50% en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC PÁCORA, EPMSC PENSILVANIA Y EPMSC SALAMINA por causa de la frecuencia de las muestras microbiológicas, que es cada 4 meses y este tiempo es superado de acuerdo a la frecuencia por el parte, fecha de ultima toma 28/05/2025; a la fecha no se han realizado la toma de muestras microbiológicas las cuales se debieron realizar el día 27/09/2025, incumpliendo así con la frecuencia de realización de toma de muestras establecidas en el anexo 6 de la OTM; operador no cumple frecuencia de muestreo microbiológicos establecida para el establecimiento de EPMSC Pensilvania que cuenta con 94 ppl, debe realizar muestreo cada 4 meses, supero tiempo, teniendo en cuenta que la última toma se realizó el 30 de mayo de 2025, se evidencia que a la fecha se incumple con la frecuencia de realización de tomas de muestras microbiológicas la cual se debió realizar el día 27/09/2025, de acuerdo a lo establecido para los ERONES de 1 a 999 PPL.

Por otra parte, en el establecimiento de EPMSC SALAMINA, se obtuvo 0% de cumplimiento, debido a que el operador presentó soporte de toma de microbiológicos con fecha del 24/09/2025 en laboratorio BIOS, pero han pasado 2 meses y no se presenta los resultados de los microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

Se presenta mejoría con respecto al mes anterior, en el ítem de si el contratista adquiere los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos que cumplan con la normatividad legal vigente (Si aplica). Realiza mensualmente los pagos al establecimiento correspondientes al consumo proporcional de los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos). Además, realiza mensualmente

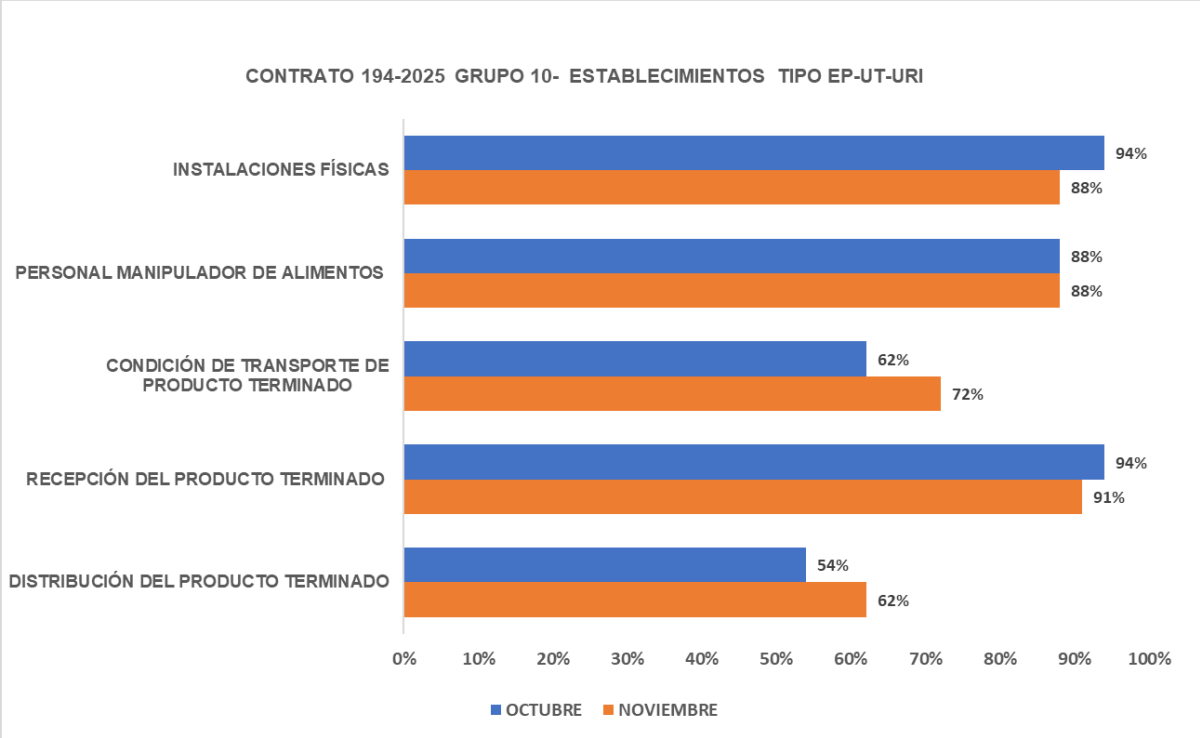
los pagos de bonificación de la PPL y ARL de la PPL. Se evidencian soportes; este ítem que pasa de un cumplimiento del 52% en el mes de octubre al 93% para el mes de noviembre.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; Para el corte de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%**, creciendo 2% en el promedio respecto al informe del mes de octubre. Los establecimientos de menor cumplimiento en este periodo fueron EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, ERON MANIZALES RM con 75%, seguido de EPMSC CALARCA con 82% y ERON ARMENIA RM, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA RM con 88%, cada uno, los demás establecimientos promedian entre el 93% al 100%. Se evidencia como ítem de mayor afectación en la categoría el que realiza seguimiento a la entrega de elementos de protección acordes con la actividad que se realiza, como son petos, guantes, chaqueta térmica y demás, obteniendo el 0% de cumplimiento en los establecimientos de; ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, para el establecimiento de EPMSC PEREIRA, el cumplimiento fue del 60%, en EPMSC MANIZALES del 75% y solo EPMSC PÁCORA Y EPMSC SALAMINA obtuvieron el 100% de cumplimiento. La siguiente categoría con mayor afectación es la relacionada con la existencia de equipos como campanas y extractores de aire, que se encuentren en buen estado, funcionando y en cantidad suficiente, para la adecuada ventilación del área a fin de evitar la condensación, en establecimientos como EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, el porcentaje de cumplimiento fue del 0% y en el establecimiento de EPMSC CALARCA se presentó cumplimiento parcial del 60%, el resto de esta establecimientos pertenecientes a este grupo, alcanzaron cumplimiento del 100%.

Frente al período de octubre, para el mes del presente informe se mantiene el cumplimiento del 100%, en los demás ítem verificados en esta categoría.

2.2.10.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT. UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC -2025 del Grupo 10, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10 para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **83%** de cumplimiento, crece 2% respecto al periodo anterior, dicho porcentaje de cumplimiento es tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1.INSTALACIONES FISICAS; para el corte de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%**, disminuyendo 6% en el promedio, respecto al informe del mes de octubre. Se registra el 0% de cumplimiento en los centros de detención transitoria de EP. DOSQUEBRADAS y EP RISARALDA, por causa que las fiambreras son colocadas directamente en el piso no se garantizan las condiciones higiénicas, en el caso de la EP. CALARCA, la afectación con el 50% de cumplimiento, correspondió a que las canastillas utilizadas durante el transporte y almacenamiento temporal presentan deficientes condiciones de limpieza y desinfección; los demás establecimientos cumplieron en un 100%.

Es de resaltar que las otras 13 estaciones de policía visitas cumplieron a cabalidad en esta categoría.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%**, manteniendo con la misma calificación respecto al informe del mes de octubre. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** EP. APIA con un 0% y EP CAI SANTANDER y EP. SIJIN ARMENIA con el 50%, cada uno, en tanto que los otros 14 centros de detención transitoria cumplen con un promedio del 100%. La variable más afectada en esta categoría es la que corresponde a si los manipuladores cuentan con el certificado médico y de manipulación de alimentos, afectándose en 3 de las 17 estaciones de policía con el 0% de cumplimiento que son E.P. APIA, E.P. CAI SANTANDER y EP. SIJIN ARMENIA. Así mismo, otra de las variables que

presenta afectación del 0%, es la relacionada respecto al uso de la dotación en buen estado y limpia, debido a que el día de la visita que el responsable de la entrega de los productos, no usa una dotación para la entrega de los alimentos, en la EP. APIA. Para el resto de las verificaciones en las demás estaciones de policía, se evidencia cumplimiento del 100%, se observa uso de la dotación limpia y en buen estado, de colores claros conforme a la norma, así mismo la tenencia de los certificados médicos del personal manipulador.

3.CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO para el corte de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **72**%, aumentando 10% del promedio obtenido en el mes de octubre. El centro de detención transitoria que presenta no cumplimiento para el corte de este informe con el 0%, es la E.P MARSELLA, seguida de EP. APIA, con el 20%, EP VITERBO con el 33%, EP ANSERMA con el 40%, y E.P. ISABELLA y EP. CAI SANTANDER con el 60% de cumplimiento, el resto de las estaciones de policía se encuentran entre en 80% y 100% de cumplimiento. El hallazgo de mayor incidencia en esta categoría corresponde con el cumplimiento del diligenciamiento de la planilla de registro de la temperatura (garantizando la naturaleza de los alimentos), así como tampoco se cuenta con el termómetro de punzón para garantizar el control adecuado a las condiciones térmicas (refrigerados o calientes). En el segundo lugar de incidencias se encuentra la variable de verificación documental de los vehículos, es decir, corresponde verificar la tenencia y porte de la documentación del vehículo (SOAT- tecno mecánica y gases, así como el concepto higiénico sanitario), se generan hallazgos por cuenta de no cumplir con esta variable (no presenta concepto higiénico sanitario o expedición mayor a un año) en las EP. ISABELLA, EP. MARSELLA, EP ANSERMA, EP. APIA, EP. CAI SANTANDER y EP. SIJIN ARMENIA. Mientras que las EP. VITERBO se afectan por la entrega de los alimentos en condiciones que no garantizan la inocuidad de los alimentos, ya que se realizan los traslado a pie desde los centros de producción a los centros de detención transitoria.

Otra de las variables que presenta un cumplimiento del 87%, es la relacionada con que los vehículos transportadores de alimentos que se encuentren en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del vehículo, se afecta en los establecimientos de EP. ANSERMA y EP. APIA, por evidenciarse que las raciones son transportadas en un vehículo tipo moto con placa DXM-06H que utiliza una canastilla cubierta con bolsa plástica sin ningún tipo de protección o recubrimiento que evite la protección de agentes externos como el polvo, lluvia o daño mecánico que pueda alterar la inocuidad y calidad del alimento; se evidencia que no se utilizan recipientes adecuados para el transporte de los alimentos como canastillas, e implementos de material adecuado, se utilizan bolsas de fibra que no garantizan condiciones físicas y de higiene adecuadas para el transporte de las fiambreras. Por otra parte, en el vehículo verificado en la EP API, no se cumple con la leyenda de transporte de alimentos.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el corte de noviembre en esta categoría, el promedio de cumplimiento es del **91%,** disminuyendo en un 3% con relación al mes de octubre. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP APIA con el 56%, seguidos de EP. CALARCA y EP. VIRGINIA (FUERA) con 78% y EP. CHINCHINA, EP. DOSQUEBRADAS, EP. RISARALDA, EP. SIJIN ARMENIA, EP. SIJIN MANIZALES, EP. VITERBO, con el 89%, mientras que la EP. ISABELLA, EP. MARSELLA, EP. ANSERMA, EP. CAI SANTANDER, EP MARMATO, EP SUPIA, EP. SAN JOSE, EP. SANTA ROSA DE CABAL, promediaron cada una con 100%.

Los hallazgos de mayor incidencia y que cumplieron en un 47% corresponden al no cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM (intercambios en nueve (9) de los 17 centros de detención transitoria verificados para el mes de noviembre, se registran intercambios no socializados para los diferentes tiempos de comida; las desviaciones corresponden con los intercambios de componentes y preparaciones proteicas, bebidas, ensalada y de tubérculo, que no permiten el cumplimiento de los ciclos de menú de acuerdo con la minuta patrón y OTM. Se ha evidenciado que, en EP APIA, para el tiempo de comida cena, menú #7, para un parte de 6 ppl, se intercambia pierna de

pollo apanada por carne de res frita y pure de papa criolla por palitos de yuca fritos, no se cuenta con gestión en el k2 de los intercambios; EP. CHINCHINA, en el menú N°3 tiempo de comida almuerzo, en la proteína se entrega 2 huevos fritos en lugar de pollo en salsa BBQ, dicho intercambio no se encuentra notificados en el sistema K2; EP. DOSQUEBRADAS, para el menú 2, tiempo de comida almuerzo, se intercambia res en bistec por carne de cerdo cocida y, para el regulador se intercambia ensalada de apio y zanahoria salteada, por ensalada de repollo morado y pepino cocidas, no se tiene gestión en el k2 de los intercambios presentados para un parte de 25 ppl en la estación de policía; EP. CALARCA para el menú # 8, servicio cena, se suministra carne de cerdo cocida en lugar de carne de cerdo en salsa agridulce, papa cocida en lugar de papa con mayonesa y cilantro, no se cuenta con soporte de autorización de intercambios; EP. VIRGINIA (FUERA), intercambio en el componente energético y regulador, se entrega papa cocida en cambio de yuca, se entrega ensalada de repollo y cebolla salteada, en cambio de ensalada de remolacha zanahoria, este intercambio no se encuentra en el sistema k2 tiempo de comida de almuerzo menú #9; EP. RISARALDA, para el menú 13 tiempo de comida cena, se intercambia la proteína, bagre frito por carne de cerdo apanado, se intercambió el energético yuca con hogao por plátano maduro cocido, no se tiene gestión en el k2 para informar de los intercambios para un parte de 1 ppl en la estación de policía; EP. SIJIN ARMENIA, en el menú # 7 tiempo de comida cena, se suministra arepa asada en lugar de pure de papa criolla, no se cuenta con soporte de autorización por parte de la interventoría; EP. SIJIN MANIZALES, se presenta intercambio en la proteína, del menú 14, tiempo de comida cena, se intercambia carne de res al pimentón, por huevo frito y se intercambia la bebida del refrigerio nocturno jugo de fruta por café negro , no se tiene gestión en el k2 de los intercambios presentados y EP. VITERBO, intercambio en la proteína del menú 4, tiempo de comida almuerzo, donde se intercambia pescado frito por carne de cerdo a la plancha, al igual que papa criolla por papa común, no se evidencia gestión en el k2 para los intercambios, para un parte de cuatro ppls detenidos en la estación de policía.

Otras de las afectaciones presentadas corresponden a la publicación y socialización del ciclo de menú, en los centros de detención transitoria EP. CALARCA y EP. VIRGINIA (FUERA), los cuales obtuvieron 0% de cumplimiento, así mismo en la EP APIA, se afectaron dos variables más, con el 0% de cumplimiento por la entrega de galletas saltín como panificado de refrigerio nocturno, sin la rotulación establecida en la resolución 5109 de 2025 y R-2492-2022, para el refrigerio nocturno, menú 7, para un parte de 6 ppl en la estación de policía.

Por demás en las otras variables, él contratista cumple con el 100% en todas las estaciones de policía, el horario establecido para la entrega del producto terminado, entrega de la totalidad de los componentes, con el suministro de alimentos libres de algún tipo de contaminación, rotación de bebidas, calidad organoléptica del menú verificado y la entrega de alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o EP o a quien delegue sus funciones.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de noviembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 62%, creciendo 8% del promedio, respecto al informe del mes de octubre. Los centros de detención que presentan cumplimiento son; EP. CHINCHINA, EP MARMATO, EP. SUPIA, EP. RISARALDA, EP. SAN JOSE y EP, VITERBO, con un promedio cada uno del 100%. Las de menor cumplimiento para el periodo de noviembre corresponden a la EP. VIRGINIA (FUERA) y EP SIJIN ARMENIA cada una con el 0%, E.P. ISABELLA, EP. MARSELLA, EP. ANSERMA, EP. APIA, EP. CAI SANTANDER, EP. DOSQUEBRADAS, EP. CALARCA, EP. SANTA ROSA DE CABAL, CABAL y EP SIJIN MANIZALES, promediaron con 50%, en estos centros de detención transitorio se afecta la entrega de alimentos en fondos no isotérmicos, especialmente las bebidas. En las E.P. ISABELLA, EP. CAI SANTANDER, EP. CALARCA, EP. VIRGINIA FUERA y EP. SIJIN ARMENIA, se registra que el contratista no realiza la entrega utensilios básicos, para el consumo de los alimentos por parte de los PPL.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 11 Regional Viejo Caldas operador UNION TEMPORAL MACSOL 2025 con número de contrato 195-2025, 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.

Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	82 %	7 meses, 19 días	La interventoría realiza en campo el día 14/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a. 1.2. Paredes en general con desprendimiento de pintura y humedad, pisos porosos en el área de fruver y cuartos fríos, uniones de boquilla de pisos deteriorada en áreas y cuartos fríos, orificios en pared ingreso cuarto frío. **Seguimiento**: Persiste el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. 1.3 Se evidencia desprendimiento de pintura en techos. **Seguimiento**: Persiste el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. 2.1 Paneles de los cuartos fríos oxidados, No se cuenta con rejillas en sifones de lavaplatos y lavamanos. Base interna de mesones en acero con óxido **Seguimiento:** Se evidencian rejillas de los sifones de los lavaplatos. 4.1 No se hace desinfección de frutas y verduras. **Seguimiento**: Se evidencian procesos de limpieza y desinfección de las frutas y verduras. 4.3 No se llevan registros de temperatura. **Seguimiento**: Se evidencian registros de las temperaturas de los cuartos fríos. 4.4 Almacenamiento inadecuado en el área de víveres. **Seguimiento**: Se evidencian almacenamiento de acuerdo con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013. 5.3. Se evidencia en área de preliminares recipientes de residuos sólidos sin tapa. **Seguimiento**: Se evidencia en

					área de preliminares recipientes de residuos sólidos con tapa.
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	13/11/2025	FAVORABLE CON COMPROMISOS	94.5%	05 días	La interventoría realiza en campo el día 18/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Pisos con acabado no liso, deteriorados en áreas y cuarto frío y área de juegos. Paredes con grietas Tomas eléctricos sin debida protección. Paredes con pintura deterioradas 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** Se evidencia condensación de grasa en los ductos de techos en su parte superior los cuales se encuentran muy altos. **Seguimiento:** el operador esta dentro del tiempo para realizar el plan de mejoras **5.5** Falta reforzar actividades de limpieza y desinfección en verduras. **Seguimiento:** el operador está dentro del tiempo para realizar el plan de mejoras
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	26/03/25	Favorable con requerimientos	85,5%	7 meses, 24 días	La interventoría realiza en campo el día 19/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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 por taponamiento de las redes hidráulicas 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	26/03/25	Favorable con requerimientos	85,5%	6 meses, 28 días	La interventoría realiza en campo el día 24/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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 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. Tomacorrientes en buen estado. 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:** se cierra el hallazgo se evidencia poceta de desinfección de ensaladas con su respectivo 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 COMPROMISOS	85,5%	7 meses, 11 Días	La interventoría realiza en campo el día 06/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2. Condiciones de pisos y paredes. 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. 1.3 Techo, iluminación y ventilación. Desprendimiento de pintura en techo y pared, área de lavado de ollas. - Tomas eléctricos sin protección en el área de recepción de materia prima. -Cables sueltos de la lámpara del área de la pela papa. **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora, en el desprendimiento de pintura en paredes y techos. Se hizo la protección de la toma eléctrica del tomacorriente del área de recepción de materia prima. - Se hizo la protección de cables de la lámpara del área de pela papa. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. 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. - El 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**: En el único punto que se evidencia acción de mejora, es en la colocación de rejillas en los sifones de los lavamanos y lavaplatos de pedal, y la instalación de manijas al congelador. En los demás hallazgos no se evidencian acciones de mejora. 4.3 Condiciones de almacenamiento. Se presenta desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de productos secos. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora 5.1 Suministro y calidad de agua potable. 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 Limpieza y desinfección de equipos y utensilios. - No se tiene claridad en la dosificación del desinfectante a utilizar. **Seguimiento:** Se evidencian tubos superiores del área de proceso limpios y se tienen habladores para la dosificación del desinfectante. 5.6. Soportes documentales de saneamiento. Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. **Seguimiento**: Se evidencian diligenciamiento de los formatos de limpieza y desinfección .

EPAMS LA DORADA	29/10/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	63%	07 días	La interventoría realiza en campo el día **05/11/2025** seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Las paredes de las bodegas de almacenamiento son en material no sanitario (se evidencia desprendimiento y presentan deterioro). Se evidencia estancamiento de líquidos al interior de las cavas. Los desagües presentan rejillas en condiciones que podría permitir el ingreso de plagas (como roedores), Núm. 2. Se evidencia pared (área ensalada) que da contra la cava de Fruver la cual presenta un ángulo muerto, se evidenciaban diferentes objetos permitiendo la acumulación de suciedad. **Seguimiento:** se evidencian paredes porosas en bodega de almacenamiento de abarrotes, operador se encuentra realizando mantenimiento sobre las rejillas del sistema de desagüe, persiste pared con ángulo recto en área de Fruver, se evidencia retiro de elementos que se encontraban en esta pared. 1.3 Los techos presentan fisuras y estado de deterioro aparentemente por humedad. Las ventanas que dan al exterior presentan ausencia de protección que impida el ingreso de plagas. Núm. 5. La puerta que comunica el área de preparación con el área de recepción de vehículos permanece abierta facilitando el ingreso de plagas o personal no autorizado. **Seguimiento:** persiste, se evidencia techos en estado de deterioro en área de marmitas, operador se encuentra realizando instalación de angeos en ventanas, se evidencia que la puerta del área de preparación que comunica con el área de recepción permanece cerrada y es manejada exclusivamente por personal del INPEC 2.1. La campana de extracción se encuentra fuera de servicio y presentaba acumulación de suciedad y grasa. Se encontró una esponjilla de alambre en una de las aberturas de la campana generando riesgo de desprendimiento sobre los alimentos en preparación. Algunos sartenes presentan evidencias de alto uso que indican la necesidad de cambio. La puerta de la cava de carnes se evidencia dañada en la parte inferior. **Seguimiento:** se evidencia actividad correctiva de limpieza sobre campana extractora. se evidencian retiro de ollas en mal estado. operador se encuentra realizando mantenimiento correctivo sobre la puerta de la cava del cuarto de congelación 2.2 Los mesones en las áreas de entrega del alimento en los diferentes patios presentan grietas o irregularidades que pueden atrapar partículas de alimento o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. La rejilla que se encuentra para la entrega del alimento a los patios presenta superficie oxidada y acumulación de suciedad. **Seguimiento:** en verificación no se realiza desplazamiento a patios

					3.3 Algunos de los manipuladores no hacen uso correcto del tapabocas. Se evidencian algunos petos manchados y con signos de deterioro **Seguimiento:** se evidencia constante verificación por parte del operador sobre el uso de tapabocas en el desarrollo del servicio a manipuladores, adicionalmente se evidencia cambio de delantales que se encontraban en estado de deterioro. **4.1** Durante la entrevista a manipulador en zona de alistamiento de carne cruda manifestó que la carne se descongela en canecas con agua lo cual no permite un descongelamiento a temperaturas seguras. **Seguimiento:** en entrevista a los manipuladores manifestaron indicaciones que la carne se descongela con un día de anticipación en equipo de refrigeración **4.3** El registro de control de temperatura de la cava de Fruver se encuentra diligenciado hasta la primera medición del 27/10/2025 Los congeladores horizontales en la bodega de víveres no cuentan con registro de temperatura **Seguimiento:** se evidencia adecuación y actualización de formatos de control de temperatura en equipos de refrigeración y congelación **4.4** Núm. 6. Productos como azúcar reempacados presenta rótulos borrosos o deteriorados. Art 28. Núm. 4. No se respeta la separación entre pared y productos **Seguimiento: Se evidencia adecuación adecuada de rótulos para productos reempacados.** 5.2 Se evidencia empozamiento en cavas **Seguimiento:** persiste, se evidencia empozamiento de agua en cava de congelación por presencia de huecos en pisos. 5.3 Núm. 6. Los recipientes para almacenamiento de residuos en el área de preparación no son adecuados ya que son de accionamiento manual **Seguimiento:** persiste, se continúa evidenciando canecas para la recolección de residuos de accionamiento manual **5.4** Núm. 6. Se evidencia presencia de plagas (cucarachas) en área de dietas, bodega donde se encuentra almacenada el azúcar. **Seguimiento:** No se evidencia rastros de plagas en el servicio de alimentación **5.5** Núm. 1. Se evidencia acumulación de suciedad en tuberías elevadas y campana de extracción. Se encuentran canecas de almacenamiento de agua para jugo con deficiencia de limpieza **Seguimiento:** se evidencia actividad de limpieza en campana extractora sin embargo se evidencia acumulación de suciedad en tuberías elevadas y paredes

					del área de marmitas y planchas. referente a canecas empleadas para el almacenamiento de agua para jugos se evidencia proceso de lavado y desinfección. 5.6 Núm. 1. Los registros de limpieza y desinfección no especifican a qué equipo o área corresponde. La empresa con que realizan el control de plagas no cumple con la autorización para realizar la actividad en el departamento de Caldas. **Seguimiento:** Se evidencia formatos de cheklist de limpieza y desinfección de equipos y áreas. referente al control de plagas operador se encuentra gestionando la empresa correspondiente para realizar el proceso de fumigación.
EPMSC FRESNO	28/05/2025	FAVORABLE	91%	5 meses, 09 días	La interventoría realiza en campo el día 06/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 se evidencia pared con desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de papa **Seguimiento**: Operador realizó mantenimiento a las paredes, proceso de pintura. 1.3 se evidencia techo con difícil acceso a la limpieza y con presencia de grasa. **Seguimiento**: Operador realizó proceso de limpieza a las vigas del techo de todo el servicio. 2.1 se evidencia presencia de óxido en la parte inferior del congelador 2 y además al cerrar queda levantada la tapa, se evidencia presencia de óxido en la parte inferior de la estufa. **Seguimiento**: Operador realizó proceso de mantenimiento al congelador 2 y compró nueva estufa cambiando la que estaba en el servicio. 2.2 se evidencia ollas con abolladuras y tapas con abolladuras. **Seguimiento**: Se evidencia que el operador realizó el cambio de la olla donde se envía el jugo por caneca con tapa. 5.6 se evidencia registros de los programas del plan de saneamiento básico mal diligenciados. **Seguimiento**: Se evidencia registros diligenciados de forma adecuada operador realiza ajuste.
EPMSC HONDA	2025-06-27	FAVORABLE	92%	4 meses y 09 días	La interventoría realiza en campo el día 05/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Se evidencia enchufe de la zona de preparación dañado, se evidencia paredes con presencia de fracturas en material sanitario. **Seguimiento:** Se evidencia paredes con desprendimiento de baldosas en área de cocina caliente en y mantenimiento en enchufe de zona de preparación. 1.3 Se evidencia techo de difícil acceso a la limpieza. **Seguimiento**: Se evidencia que el techo es de difícil acceso para la limpieza. 2.1 Se evidencia congelador de la zona de la bodega con la tapa dañada. **Seguimiento**: Se evidencia equipo de refrigeración #3 con puertas dañadas, persiste el hallazgo. 2.2 Se evidencia sartén y olla sin orejas, desgastados. **Seguimiento**: Se evidencia ollas (3) y

					sartén (1 unid) con deterioro y sin orejas, persiste el hallazgo.
EPMSC LÍBANO PLANTA EXTERNA	03/07/2025	FAVORABLE	94.5%	4 meses, 01 día.	La interventoría realiza en campo el día 04/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Al momento de la visita se evidencia grietas, rugosidades cerca al área de preparación de alimentos que facilitan la acumulación de suciedad y afecta la limpieza de esta zona. **Seguimiento**: el operador no ha realizado mantenimientos a las paredes de todo el servicio se evidencian con grietas. 1.3 Se evidencia parte del techo corredizo con acumulación de polvo y las cuales no tienen un material resistente. **Seguimiento**: el operador debe realizar limpieza y desinfección del polvo del techo no ha realizado este mantenimiento y proceso. 5.5 Al momento de la visita se evidencia que los agentes químicos utilizados no son preparados de acuerdo con las indicaciones y concentraciones definidas en la normatividad sanitaria. **Seguimiento**: se evidencia productos químicos en recipientes con rotulación donde se indica la concentración del químico, formato de preparación de productos químicos diligenciados de forma adecuada y preparación y uso de estos productos de forma adecuada.
EPMSC PUERTO BOYACÁ	24/06/2025	FAVORABLE	93.5%	4 meses, 19 días	La interventoría realiza en campo el día 12/11/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Se observa pisos con signos de corrosión y con manchas de ácido en el área de preparación. **Seguimiento:** se continúa evidenciando pisos con signos de corrosión y con manchas de ácido en el área de preparación. 1.3 Techo con asperezas y rugosidades que impide fácil limpieza y desinfección en el área de bodega. **Seguimiento**: se continúa evidenciando techo en área de bodega y oficina con asperezas y rugosidades que dificulta procesos de limpieza y desinfección. 1.4 Se observa unidad sanitaria para el personal de área de almacenamiento en obra gris. **Seguimiento**: se evidencia unidad sanitaria con desprendimiento de pintura y acabados porosos en área externa al servicio de alimentación. 2.1 Se observa un personal realizando diagnóstico para el mantenimiento de los congeladores. **Seguimiento:** se evidencian equipos congeladores en buen estado, la persona realizó adecuaciones ese mismo día de la visita 24/06/2025.

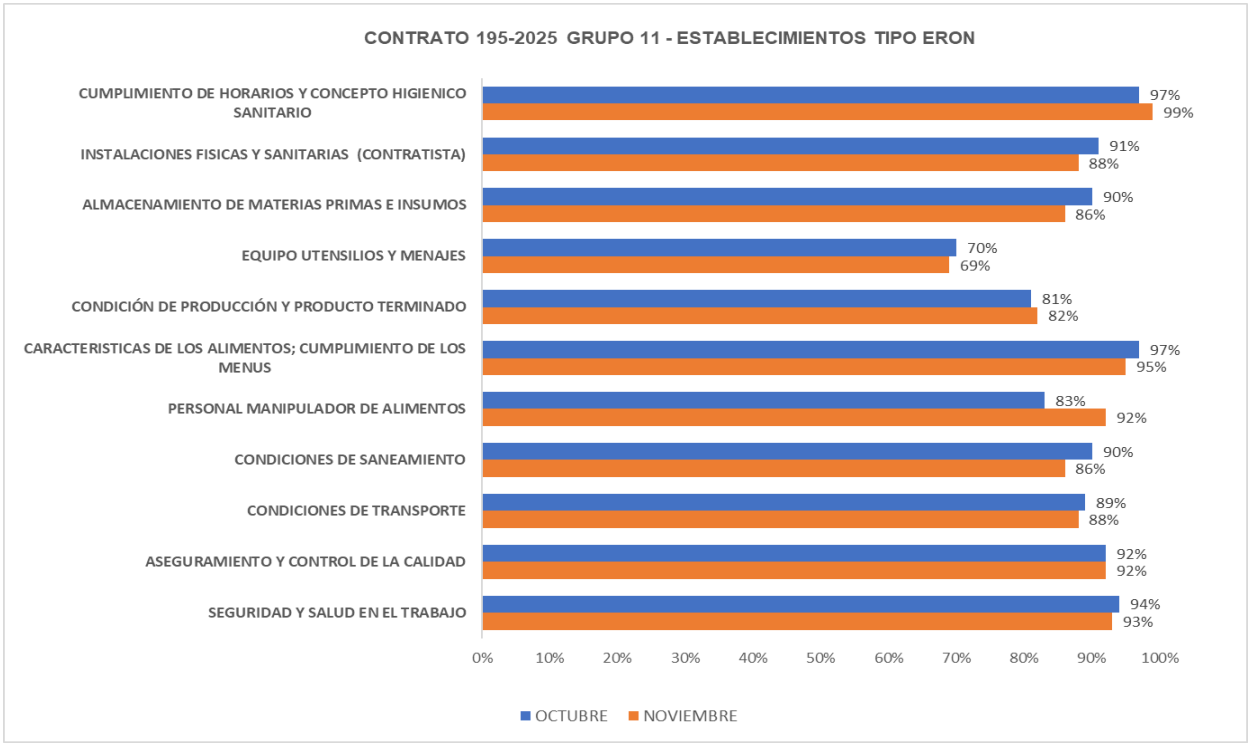
Durante el periodo del presente informe, correspondiente noviembre de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025, correspondiente al Grupo No.11 de la Regional Viejo Caldas, por parte de los interventores 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. De acuerdo con lo anterior se puede determinar que de los 5 establecimiento tipo Eron y 1 Planta de Contingencia correspondiente al Grupo 11, de la regional viejo caldas, a cuatro (3) de los establecimientos le fue emitido concepto sanitario favorable con puntajes de cumplimiento entre el 91% y 94.5%, para el caso del ERON LA DORADA se presenta una desmejora pasando a un porcentaje del 63% . En tanto, que en el establecimiento ERON COIBA, se cuenta para cada rancho con expedición de conceptos higiénicos sanitarios favorables con requerimientos, así las cosas, cada uno de los cinco bloques promedio con porcentajes de cumplimiento que van del 82 % al 94.5%. Se encuentran casos donde el nombre del representante en el concepto sanitario no coincide con el operador. Los conceptos higiénico-sanitarios, para el mes de octubre hasta la fecha de seguimientos hubo renovación de CHS en el ERON LA DORADA y ERON COIBA IBAGUE BLOQUE 2, para el GRUPO 11.

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

2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025 del Grupo 11, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **88%** de cumplimiento,

decreciendo 1%, por lo cual para este periodo es tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO; Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **99%,** aumentando en un 2% con respecto al cumplimiento del mes de octubre, para el presente informe se registra cumplimiento frente a lo establecido en la OTM, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) se evidencia disminución en el EPMAS LA DORADA, donde el Ente de control deja observaciones en visita del 29/10/2025 en las cuales el contratista debe tomar acciones correctivas; los establecimientos del grupo 11, se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, frente a la verificación del cumplimiento parcial del establecimiento de COIBA IBAGUE, el cual promedia con un cumplimiento del 100%; respecto al bloque 4, él contratista gestiona visita de inspección ante la ETS el día 25/06/2025 para obtener el CHS a nombre de la UT MACSOL USPEC 2025, en espera de respuesta por parte de la entidad de salud, frente a la fecha de visita para renovación del concepto.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; Para noviembre la categoría obtuvo un promedio general del **88%,** con un decrecimiento frente al mes de octubre de 3%. El menor cumplimiento corresponde al EPMSC Fresno con (79%),seguido de EPMSC LA Honda con (82%), EPMSC La Dorada con(88%) , COIBA IBAGUE con (92%), EPMSC Puerto Boyacá con promedio de (94%), Planta de Contingencia G11 (75%) respecto a los ponderados del mes de octubre, se evidencia que hubo crecimiento en el establecimiento de EPMSC Fresno, el cual pasa de su 77% a 79%,mientras que EPAMS La Dorada decrece del 96% a 88% ; por el contrario, la planta de contingencia G11, decrece en su promedio de cumplimiento frente al informe anterior pasó del 100% a un 75%, así mismo se registra decrecimiento en Puerto Boyacá, donde se pasa del 97% al 94%. En EPMSC LIBANO no aplica verificación para este corte del informe, (debido a que el seguimiento se registra en la planta de contingencia). En esta categoría persiste como ítem de mayor afectación, el que corresponde a falta de gestión del contratista ante la necesidad de mantenimientos correctivos menores (pisos, techos, pintura y resanes en puertas, ventanas, marcos, estanterías y luminarias), así mismos de registran pendientes adecuadas que deriven hacia los drenajes para evitar el empozamiento del agua, al igual que se evidencian medias cañas fuera de especificación acorde a la norma. Para el corte del presente informe no se registra cumplimiento en EPMSC FRESNO respecto a la existencia de áreas exclusivas para el almacenamiento temporal de residuos, puesto que; el espacio asignado se encuentra ubicado al lado del área de lavado de canastillas y el contenedor donde se disponen las basuras hasta, su recolección se encuentra a ubicado al lado del área de lavado de ollas sin ningún tipo de aislamiento, generando riesgo de contaminación cruzada, así mismo se observa que en el establecimiento de FRESNO, no hay lugar exclusivo para producto no conforme, el sitio designado se encuentra al lado del área de lavado de utensilios y menaje, cerca de los tanques de almacenamiento de agua para lavado; esta área no es funcional ya que permanece sin espacio para ubicación de producto en condiciones correspondientes, de igual forma él contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores ya que se registra en este mismo establecimiento, que en uno de los mesones del área de ensamble correspondiente a los alimentos de las estaciones de policía, se encuentra un lamina de madera la cual está en mal estado, con grietas y porosidades. De manera general se mantienen cumplimientos del 81% en variables transversales: protección de evacuación de aguas residuales, sanitarios funcionales, mientras que los ítems: mensajes alusivos a las BPM, espacios libres de tabaco, área exclusiva de ensamble y área de limpieza/desinfección de utensilios y menajes en todos los establecimientos con cumplimiento del 100%.

3. **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS;** Para el corte del informe de noviembre, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86%**, lo que representa una disminución del 4% frente al mes de octubre (90%). El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC HONDA (85%,), seguido de EPAMSC LA DORADA (88%) y EPMSC LA DORADA (78%.); en contraste, EPMSC Líbano cumple con el 100%, mantiene el mismo promedio del mes anterior. Mientras que PMSC Puerto Boyacá alcanza 100%, con un crecimiento del 5% respecto a octubre, COIBA Ibagué 88%,crece 1%, frente al periodo de octubre y EPAMS FRESNO 80%, disminuye el promedio en un 8% con respecto al corte anterior que corresponde al mes de octubre. El ítem de mayor afectación continúa siendo las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, que en noviembre promedia 39%, los establecimientos de

EPAMS LA DORADA Y EPMSC HONDA obtiene cumplimiento del 40% y 50%, mientras que, en EPMSC FRESNO el cumplimiento es del 0%, y EPMSC COIBA - IBAGUE obtiene 36%. Se registran hallazgos por cuenta del suministro del cereal refrigerio nocturno (galleta coco) que será entregado en el menú # 10 para los 98 PPL sin ningún tipo de rotulo, este producto es adquirido en la panadería municipal de Fresno, él contratista no presenta oficio por parte de la USPEC donde se autorice la entrega de este producto, en cuanto a los demás establecimientos que no cumplen con la variable se registra que se encuentran en almacenamiento productos que no cumplen con la RES 5109 de 20025, puesto que su rotulado no contiene la información establecida en norma sanitaria y de rotulado, entre las incidencias encontramos rotulado de fechas de vencimiento con marcador, respecto a los demás establecimientos se evidencia que, Puerto Boyacá promedia con 100%, junto con la Planta de Contingencia G11. Para este informe, se observa no cumplimiento en el plan de compras y concordancia de las marcas almacenadas vs las reportadas en el listado de proveedores y las cantidades de alimentos almacenadas, alcanza un 67% de promedio general de cumplimiento y desempeños individuales de 33% en COIBA IBAGUE, donde de manera reiterativa se ha registrado que él contratista no cumple con las proteínas requeridas para la producción de los ciclos de menú, en los bloque 1, 2 y 4. Mientras que los demás establecimientos cumplen al 100% en esta variable de verificación. De manera general, se registra cumplimiento con promedios del 100% , en los otros ítems verificados: fechas de vencimiento vigentes, ausencia de riesgo de contaminación en el almacenamiento, buen estado de alimentos enlatados, gestión adecuada del producto no conforme según OTM, inexistencia de alimentos prohibidos y no presencia de aditivos/saborizantes no permitidos. Los hallazgos para este corte del informe se registran por cuenta de la falta de fichas técnicas acorde al listado de proveedores ofertados, así como también por las incidencias en rotulado/etiquetado, cumplimiento del plan de compras y almacenamiento de productos no autorizados como es el caso que sucede en EPMSC FRESNO, donde se evidencia 25 kg de leche azucarada marca Valle Lindo en área de almacenamiento bodega de abarrotes, para ser utilizada en la preparación de las bebidas del tiempo de comida desayuno en todos los menús que deben ser suministrados al parte del establecimiento 105 PPL, así mismo se registra el hallazgo en EPAMS LA DORADA, donde se registra en almacenamiento 450 kg de leche azucarada de la misma marca (Valle Lindo) en área de almacenamiento bodega de abarrotes, para ser utilizada en la preparación de las bebidas del tiempo de comida desayuno en todos los menús que deben ser suministrados al parte del establecimiento, incluyendo Estación de Policía, esta es una materia prima prohibida (leche azucarada) estipulada por la USPEC en oficio con fecha del 05/11/2025 número E-2025-012985.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Para el corte de noviembre, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **69%,** con un decrecimiento de un 1% frente al mes de octubre (70%). Los establecimientos con menor cumplimiento fueron COIBA Ibagué (54%), EPAMSC HONDA (76%), seguidos del EPMSC LA DORADA (79%) y la Planta de Contingencia G11 (88%); luego se ubican el EPMSC Puerto Boyacá (95%), el mejor desempeño lo presenta EPMSC Fresno con un 94% y EPMSC Líbano con promedio de (100%). Los ítems con menores resultados fueron: donde dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON, del cual obtiene 14% de cumplimiento, debido a que de acuerdo con las especificaciones del anexo 5 debe contar con un pela papas de capacidad 50 Kg/h; durante el seguimiento no se evidencia este equipo en el servicio, para el establecimiento de COIBA IBAGUE, el promedio de cumplimiento es del 46%, en este establecimiento que cuenta con diferentes ranchos se registran entre otros hallazgos; deficiencias en los aditamentos de los procesadores de alimentos tiene una capacidad de 200 kg/hora, solo se tienen dos discos de corte de los 5 requeridos, faltan equipos de congelación de acuerdo a la capacidad requerida por número de PPL, así mismo se evidencia faltante de pelapapas de 50 kg/h de acuerdo con lo solicitado en el anexo No 5, respecto a los materiales de construcción de los equipos se registran incidencias en los establecimientos de LA DORADA, EPMSC HONDA, PLANTA DE CONTINGENCIA G11 y COIBA IBAGUE, de la misma manera se registra no cumplimiento por cuenta de esta variable en el establecimiento de PUERTO BOYACA, el cual tiene cumplimiento del 50%; de manera general se observan utensilios no inertes o con desgaste (pinturas desprendibles, corrosión) y déficit de inventario frente a la población atendida., respecto al funcionamiento de equipos de refrigeración y congelación, en el establecimiento de COIBA IBAGUE BLOQUE # 1, se evidencia que el cuarto de congelación se encuentra fuera de servicio por daño desde el 18-09-25, por lo que la proteína ingresa diariamente y es almacenada en el cuarto de refrigeración, en los BLOQUES 7 y 2, se registra que el cuarto de refrigeración propiedad del INPEC esta fuera de servicio por daño en la unidad, así como en el 2 se evidencia monitor del cuarto de congelación con lecturas erróneas. Frente al estado de los carros trasportadores de fondos internos, no se registra cumplimiento en ninguno de los

establecimientos del grupo 11 ya que los que se evidencian en operación, no cumplen con las condiciones definidas en la OTM, no tienen puertas ni sistema de cierre, así como tampoco se encuentran legiblemente identificados, además presentan deterioro en pintura, laminas y rodamientos. En el establecimiento EPMSC FRESNO, se registra hallazgos por cuanto él equipo trampa de grasa portátil fue desinstalado del área de cocina, por no encontrarse funcional, por tanto, este establecimiento no cuenta con trampa de grasa. Para el corte del noviembre él contratista cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos, cuenta con las tablas de corte por color, él contratista realiza la entrega de menaje según lo establecido en la OTM, durante el seguimiento en campo se registra que no hay almacenamiento de equipos en desuso, las anteriores variables tienen cumplimiento del 100% en todos los establecimientos objetos del seguimiento.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; Para el periodo del informe, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **82%,** con un crecimiento en 1% frente al corte anterior. De manera particular se registran las siguientes novedades por establecimiento: EPAMSC LIBANO obtiene 75% siendo él establecimiento con menor cumplimiento, seguido de EPMSC FRESNO con 75%, EPMSC LA DORADA con 76%, decreciendo el promedio de cumplimiento él 3%, EPMSC HONDA obtiene cumplimiento del 79%, mientras que COIBA IBAGUE un 86% de cumplimiento, decreciendo en este periodo 4% con respecto al mes anterior, la Planta de Contingencia del grupo 11 obtiene 67% bajando el promedio en un 11%, el establecimiento EPMSC Puerto Boyacá promedia con 100%. El ítem de mayor afectación corresponde; a que él contratista garantice el servido del producto terminado y las dietas, bajo condiciones que evite el cruce de flujos, evitando él riesgo de la contaminación cruzada. él promedio global de cumplimiento es del 19%, en los ponderados individuales los establecimientos de; LA DORADA, EPMSC FRESNO, EPMSC LÍBANO Y LA PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA DEL LÍBANO obtienen 0% de cumplimiento, en tanto que COIBA- PICALEÑA obtiene 8% de cumplimiento en esta variable. Se evidencia que persiste la entrega de la bebidas, sopas y alimentos en fondos que no son isotérmicos, así mismo uso de bolsa tinas para contener alimentos, dichas prácticas de servido de alimentos para su distribucción no garantizan la temperatura como estipula OTM, además de generar el riesgo de cruce de flujos y contaminación cruzada, los únicos establecimientos que cumplen en esta variable corresponden a EPMSC HONDA Y EPMSC PUERTO BOYACA, con un promedio del 100%. El segundo ítem crítico fue la implementación del procedimiento de producción/servido, en los establecimientos de; FRESNO, HONDA Y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, se registran cumplimientos del 0%, debido a que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, se realizan bajo condiciones que no evitan el cruce de flujos de producción, por tanto no se minimiza el riesgo de contaminación cruzada, en las verificaciones en campo se observa cruce de flujos en las áreas, se encuentran desviaciones como por ejemplo; por la misma puerta por donde donde ingresa la materia prima es la misma por donde sale él producto terminado y los residuos sólidos, además las áreas donde están ubicados los residuos sólidos no cuenta con protección, ni aislamiento y se encuentran ubicada cerca de las área de lavado de canastillas y ollas, esto para él establecimiento de EPMSC FRESNO, mientras que en EPMSC HONDA, la interventoría ha observado pre-alistamiento de materia prima en espacio abierto (intemperie) lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada, así mismo en la planta de producción externa del G11, se registra que hay un cruce de flujos en el área de ensamble y preparación de alimentos, ya que no se cuenta con separación física; se evidencia una sola puerta para recepción de materias primas, salida de producto terminado y evacuación de residuos sólidos. En esta categoría adicionalmente se observan incumplimientos por cuenta del no uso de utensilios estandarizados en EPAMS LA DORADA, se registra en campo que no se evidencia el uso de utensilios durante el servido de los componentes de modo que se pueda garantizar la estandarización del gramaje. En este corte del informe se registra cumplimiento en la implementación del plan de muestreo (control de gramajes), se garantiza el hielo usado en el servicio de alimentación, se cumple con la entrega de la ración terapéutica en desechables a PPL con diagnósticos especiales, se cumple con el protocolo de contra muestras, no se evidencian productos devueltos por la PPL, al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias, debido a condiciones o alteraciones. .

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: para el periodo del informe, la categoría promedió con **95%,** cediendo 2% del promedio del corte anterior. de acuerdo con la particularidad de los establecimientos, se mantiene EPAMS LA DORADA con el menor promedio de cumplimiento con 88%, mientras que el establecimiento EPMSC HONDA decrece 3% pasando de un promedio del 100% en el mes de octubre a un 97% en el mes de noviembre, COIBA IBAGUE disminuye el porcentaje respecto al mes de octubre en 3%, puesto que pasa del 97% al 95%, mientras

que EPMSC FRESNO pondera con 96%, EPMSC LIBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y LA PLANTA DE CONTINGENCIA G11 registran 100% de cumplimiento. Para el corte de noviembre se presentan hallazgos por cuenta del no uso de recipientes isotérmicos, entregas en fondos/bolsas sin rotulado en COIBA (bloque 5), a pesar de que la USPEC aprobó el uso de fondos para la entrega de sopas y jugos del programa de dietas, pero se evidencia que para el servido de los componentes que pertenecen a dietas él operador no utiliza recipientes isotérmicos que garanticen control de temperatura, ni marca o rotula los recipientes que envía a los patios conforme a la obligatoriedad descrita en la OTM, incidencia similar se registra para el establecimiento de EPAMS LA DORADA. En la variable que corresponde con las revaloraciones para seguimiento se registra en el establecimiento EPMSC HONDA que él, el PPL Jaime Arturo Rodas, con diagnóstico de VIH, se encuentra en el régimen contributivo y cuenta con una valoración nutricional realizada el 16-06-2025. Sin embargo, en el mes de noviembre no se evidencia soporte de revaloración por parte de la nutricionista, lo que impide el cumplimiento de la frecuencia establecida (cada 3 meses), en contraste con las incidencias registradas para el corte de noviembre, se registran cumplimientos del 100% en las variables que corresponden a: rotación del ciclo de menús, se observa cumplimiento en la entrega de componentes y gramajes, prueba hedónica/calidad organoléptica, cumplimiento del menú especial y oferta adicional, se realiza la entrega de los refrigerios nocturnos, se cumple con el programa de tamizaje nutricional. El desempeño global es sobresaliente, se destacan fortalezas significativas para el periodo de noviembre en la categoría con un cumplimiento del 100 % en la entrega de los componentes del menú verificado, respecto a los ciclos de menús aprobados, él contratista cumple con los gramajes establecidos; las preparaciones cumplen con la calidad organoléptica de los alimentos, la cual es verificada mediante las pruebas hedónicas, igualmente las preparaciones cumplen con los ingredientes que las componen para cada tiempo de comida, se realiza la entrega de los menús especiales; refrigerios nocturnos y oferta alimentaria adicional

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: para el corte de noviembre, la categoría promedió con **92%,** creciendo un 9% frente a octubre donde obtuvo (83%). De manera particular los crecimiento de promedio se evidencian en: EPMAS LA DORADA que pasa de 77% a 95% (aumentando 18%); EPMSC FRESNO aumenta de en 89 a 94%; COIBA IBAGUE aumenta de 82% a 91% (aumenta 9%); EPMSC HONDA aumenta de 78% a 83% (crece 5%); los decrecimientos corresponden a; EPMSC PUERTO BOYACA baja de 89% a 94% (decrece 5 %); PLANTA DE CONTINGENCIA DE G11, pasa de un 100% a un 89% (decrece 11%), solo el establecimiento EPMSC LIBANO obtuvo cumplimiento del 100%, mantienen el promedio del periodo anterior. Persisten para este informe los hallazgos evidenciados en octubre respecto al faltantes de los perfiles y frecuencias de visita exigidas por la OTM (ingeniería de alimentos, nutrición, SST, supervisión de mantenimiento, jefa de cocina y distribuidores), persisten los hallazgos en los establecimientos de; CPAMS LA DORADA, EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA, EPMSC PUERTO BOYACÁ, PLANTA DE CONTINGENCIA G11, los cuales presentan un promedio de cumplimiento del 0%, mientras que en COIBA IBAGUÉ, él promedio de cumplimiento es del 38%. Respecto a la entrega de dotación se registra única incidencia en EPAMS LA DORADA, donde se evidencia que los auxiliares de proceso y almacenista no usan la dotación adecuada, no cuentan con camiseta o botas, en cuanto al uso de dotación se registran hallazgos en COIBA, LA DORADA y HONDA, durante el seguimiento en campo se evidencia petos y botas de caucho deteriorados y rotos, manipuladores con uso de dotación sucia y en mal estado. Durante el corte de informe se observa cumplimiento en las BPM, los establecimientos cumplen con el 100%, en la variable que verifica la entrega de dotación, se registra cumplimiento en los hábitos de higiene y prácticas higiénico sanitarias seguras, el personal manipulador de alimentos mantiene buena presentación personal y uso de la dotación completa, registra cumplimiento del 100% en EPMSC FRESNO, EPMSC LIBANO, EPMSC PUERTO BOYACA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, frente a esta variable se registra un único incumplimiento en EPMSC HONDA , donde se evidencia petos rotos y en mal estado. Se cuenta con los exámenes de aptitud médica/exámenes, el personal manipulador está libre de lesiones y otro tipo de enfermedades que puedan contaminar los alimentos, se registran soportes de inducción y entrenamiento al personal nuevo, así mismo se registra formatos de capacitación y formación de acuerdo con el cronograma socializado por el contratista.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; para el corte el informe la categoría promedió **86%,** decrece 4% frente a octubre con (90%). De manera particular el cumplimiento por establecimiento se detalla así: CPAMS LA DORADA, pasa de 87% a 82% (decrece 5%), EPMSC FRESNO decrece 16%, alcanzado en octubre 94% y en noviembre 78%, EPMSC HONDA , pasa de 79% a 68% (decrece 11%), COIBA IBAGUE pasa de 91% al 90% , decrece (1%), mientras tanto, la PLANTA DE

CONTINGENCIA DE G11 para este corte del informe baja del 94% a 81%, por otro lado, EPMSC PUERTO BOYACA en este corte crece 6%, pasando del 91% al 97%. El principal incumplimiento para el mes de noviembre corresponden a los ítem 2 y 3, los cuales obtiene 40% de cumplimiento, estos corresponden a EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, en el establecimiento de Fresno se evidencia cruce de flujo en el área por donde ingresa materia prima, ya que esta es la misma por donde sale producto terminado y los residuos sólidos, además el área donde está ubicado los residuos sólidos no cuenta con protección ni aislamiento y se encuentra ubicada cerca a área de lavado de canastillas y ollas. Mientras que, en Honda, se evidencia pre-alistamiento de materias primas en espacio abierto (intemperie) lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada, y en la planta de contingencia hay cruce de flujos en el área de ensamble y preparación de alimentos, ya que no se cuenta con separación física, se evidencia una sola puerta por donde se realiza recepción de materias primas, salida de producto terminado y retiro de residuos sólidos. Durante el periodo de noviembre se evidencia que persisten afectaciones estructurales asociadas a paredes, medias cañas, pisos, mesones y puertas, no registra cumplimiento en esta variable los establecimientos de COIBA IBAGUÉ, LA DORADA, HONDA Y PUERTO BOYACÁ, de forma general se registran hallazgos por; paredes y pisos en área de cocinas con acumulación de suciedad, angeos en las área de producción con acumulación de hollín (Honda), empozamientos de agua en el cárcamo del área de lavado original del servicio de alimentación por taponamiento del sistema hidráulico (Coiba Ibagué), paredes del área de marmitas y planchas con presencia de polvo y grasa (la Dorada), se evidencia estancamiento de agua en las áreas de lavado de menaje (Puerto Boyacá), referente a los techos los mismos establecimientos presentan las incidencias, relacionadas con presencia de grasa y acumulación de suciedad en los techos y ductos del área de producción. En cuanto al ítem de limpieza y desinfección de los utensilios los hallazgos corresponden a las debilidades presentadas por el contratista frente a procesos de limpieza profunda en equipos y utensilios como el caso de Coiba donde; se evidencia jarra plástica usada en el área de servicio de dietas "sopas", la cual se observa con manchas de color negro y acumulación de suciedad, o en Honda, donde se observó acumulación de suciedad en equipo extractor en área de alimentación de fruver, adicionalmente se evidencian ollas sucias con presencia de hollín en área de cocina caliente, o la Dorada en la cual la campana extractora estaba sucia con acumulación de grasa. En tanto la condiciones sanitarias del establecimiento de COIBA – BOQUE # 1 , no registran cumplimiento debido a que se evidencia que las instalaciones sanitarias para hombres, no cuenta con implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y el dispensador de jabón para lavamanos no dispensa jabón por daño, en este mismo establecimiento bloque # 4 se registra incidencia frente al buen estado de los recipientes para recolección de residuos, ya que se evidencian recipientes para residuos sólidos de las áreas de pre-alistamiento de tubérculos y lavado de menaje rotas y sin tapas. En contraste con los anteriores hallazgos, se promedia con el 100%, por cuanto se evidencia productos químicos con fichas técnicas y rotulado, suministro de agua potable, se realizan las operaciones de limpieza de tanques de almacenamiento de agua, los recipientes para residuos, se retiran mínimo tres veces al día, él contratista realiza el mantenimiento y limpieza de trampas de grasa, se llevan los registros existe un adecuado manejo de los residuos reciclables y peligrosos, en ellos establecimientos el control de plagas se realiza de acuerdo con las fichas técnicas del producto empleado y con la peridiocidad establecida.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe en esta categoría cede 1% en el promedio de cumplimiento del mes de noviembre, pasando de un **89%** a un **88%.** La incidencia en este corte se registra en COIBA Ibagué, donde en la verificación de la variable que corresponde al estado físico y cuenta con la documentación requerida de los vehiculos el establecimiento obtuvo un incumplimiento del 0%, ya que el auditado de placa WHW- 133, no posee CHS. Frente a los otros establecimientos EPMSC Líbano y EPMSC Fresno, ambos cumplen con 100% en cuento a la documentación y condiciones higiénico-sanitarias de los vehículos, registro de temperaturas y control de carga/descargue, rotulado exterior “Transporte de Alimentos” e idoneidad del personal transportador. En los demás establecimientos la categoría no aplicó porque durante las visitas no hubo ingreso de materias primas, por lo que no fue posible verificar en campo los vehículos del operador.

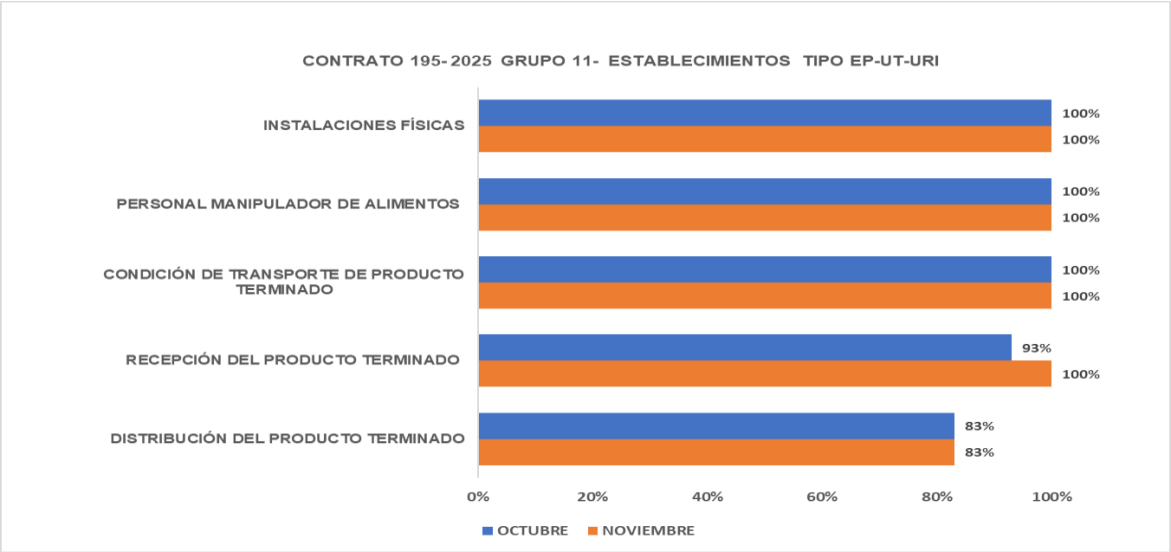
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; para el corte del informe la categoría promedió **92%,** se mantiene igual frente a octubre (92%). Los establecimientos en noviembre muestran resultados heterogéneos: en la planta de contingencia del G11, se registra cumplimiento del 84% , decreciendo 9% respecto a octubre, en EPAMS LA DORADA el cumplimiento es del 98%,aumentado un 7% al igual que EPMSC Honda con un 84% disminuyendo 13 puntos y EPMSC Puerto Boyacá aumenta en 9 puntos quedando en un 97%, COIBA Ibagué promedia con 90%, ERON EPMSC Fresno 88% tuvo desmejoras y ERON EPMSC Líbano mantiene el mayor promedio de cumplimiento con 100% al igual que en el

mes de octubre. El patrón de no conformidades mantiene continuidad con lo identificado en septiembre: la calibración de equipos de medición para control de temperatura y gramajes (ítem 5) sigue siendo el hallazgo más crítico, con 0% de cumplimiento se registran hallazgos en; COIBA IBAGUÉ, LA DORADA, FRESNO, EPMSC HONDA, PUERTO BOYACÁ Y PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G1, los hallazgos evidenciados persisten desde octubre, los establecimientos promediaron con él 0% de cumplimiento, se registra falta de soportes de calibración (termómetros y grameras). Asimismo, se registra incidencia frente al resultados microbiológicos, los promedios de cumplimiento oscilan entre el 0% en los establecimientos de EPMSC HONDA y EPMSC FRESNO, y LA PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, mientras que para el ERON COIBA IBAGUE se registra cumplimiento del 44%, así mismo persisten los atrasos en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, hojas de vida y cronograma de mantenimientos que en noviembre promedia 71% con una disminución del 8%, se observan desempeños bajos en EPMSC HONDA 50%, COIBA IBAGUE 57%. Para el mes de noviembre se registra cumplimiento del 100% en los ítems que corresponden a; planes y programas ajustados a la OTM, recepción y registro de materias primas, formatos básicos estandarizados, ensayos microbiológicos de materias primas, agua y superficies con acciones correctivas cuando aplican, plan de contingencia ante ETA, registros de control en equipos de frío y de caliente, articulación y sensibilización con PPL para manejo de residuos, capacitación al personal, programa de mantenimiento de infraestructura y ausencia de ingresos/retiros de alimentos prohibidos; estos resultados son consistentes con el buen desempeño observado en noviembre, no se registra subsanación frente a los hallazgo reportado en octubre, los cuales correspondieron a; falta de soportes de pago de servicios públicos y bonificación de PPL en los establecimientos.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte del informe la categoría promedió **93%,** bajó 1% respecto al mes anterior, frente a los establecimientos se registra que en EPMSC HONDA, se incrementa el cumplimiento un 12% respecto a octubre, alcanzando un promedio del 100%, en EPMSC LA DORADA el cumplimiento es del 84%, COIBA IBAGUÉ obtiene 94%, EPMSC FRESNO , EPMSC LÍBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ mantienen un 100% de cumplimiento, mientras que, LA PLANTA DE CONTINGENCIA G11 promedia en 89%, para el mes de noviembre. Frente al ítem de mayor incidencia se registra él que corresponde con el estado y buen funcionamiento de campanas y/o extractores de aire, para el mes de noviembre registra 68%: En los establecimientos de EPMSC HONDA; (se evidencian faltante de 4 extractores, 3 en área de cocina y 1 en bodega de abarrotes, razón por la cual no se cuenta con una adecuada ventilación), mientras que en COIBA PICALEÑA con 77% de cumplimiento se evidencia campana extractora fuera de servicio, por daño en los motores, el operador argumenta que este arreglo es de mayor cuantía, para EPMSC LA DORADA la cual registra en este corte del informe un promedio del 20%, se evidencia que el área de dietas no cuenta con la ventilación adecuada, por lo tanto la temperatura es elevada a causa de los procesos de preparación y el vapor generado por las marmitas. Durante el mes de noviembre no aplica la verificación para el EPMSC LÍBANO, los demás establecimientos cumplen con 100%. En contraste al periodo de octubre en noviembre se registra cumplimiento del 95% en las capacitaciones SST, dotación del botiquín dotado, existencia de la manta antifuego cercana a lugares de cocción, publicación de la política SST y rutas de evacuación, se cuenta con los exámenes médicos ocupacionales para personal externo y entrega/uso de EPP.

2.2.11.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL MACSOL USPEC- 2025 del grupo 11, en las evaluaciones de la 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 observa el desempeño porcentual de los establecimientos del Grupo 11 (EP–UT–URI) correspondiente al mes de noviembre de 2025, comparado con los resultados obtenidos en el mes de octubre de 2025. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 96% permaneciendo. Las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y condición de transporte del producto terminado se mantuvieron en un 100% de cumplimiento, demostrando consistencia en la infraestructura, condiciones higiénicas y control de recepción. En cuanto a la recepción del producto terminado, se obtuvo un 100% con un aumento de 7%, debido a observaciones menores relacionadas con el control de temperatura y limpieza de los vehículos, mientras que la distribución del producto terminado presentó un 83%, mostrando una permanencia frente al mes anterior por aspectos logísticos asociados al tiempo de entrega y conservación del producto. En general, el contratista mantiene un nivel de desempeño óptimo, evidenciando compromiso con las normas sanitarias y operativas, aunque se recomienda reforzar el control de transporte y distribución para asegurar la trazabilidad e inocuidad de los alimentos durante todo el proceso.

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

1. **INSTALACIONES FISICAS;** para el corte del informe la categoría se mantuvo en **100%,** mantuvo el promedio del corte anterior. En los tres establecimientos del Grupo 11; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, se mantiene dentro de la línea del tiempo la aplicación sostenida de buenas prácticas para el almacenamiento temporal del producto: los alimentos permanecen alejados de focos de contaminación, sobre superficies limpias y sin contacto directo con el piso; se evidencia el uso de estibas y canastillas en buen estado y limpieza adecuada, lo que garantiza condiciones higiénico-sanitarias óptimas. En ambos cortes no se registraron hallazgos por parte de la interventoría, confirmando un cumplimiento total, uniforme y consistente en todos los establecimientos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** mantuvo el promedio del corte anterior. Los tres establecimientos evaluados; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, mantuvieron cumplimiento total en todos los ítems verificados: el personal utiliza dotación completa, limpia, en buen estado y de color claro; cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos y certificación en BPM vigentes; y se verificó el registro de asistencia del supervisor de calidad en los establecimientos(el recurso humano adicional ofertado se reporta cumple/no observado, sin afectar el resultado). No se presentaron hallazgos significativos en ninguno de los cortes, lo que confirma que el personal manipulador de alimentos en los establecimientos EP, UT y URI del Grupo 11 cumple integralmente con los requisitos de higiene, salud ocupacional y formación técnica establecidos por la normativa.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría obtuvo **100%,** mantuvo el promedio del corte anterior. Los centros de detención transitorias; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL todos promediaron con 100%. Se registra cumplimiento en el diligenciamiento del control y registro de temperaturas durante el transporte, los vehiculos cuenta con la documentación vigente (CHS, SOAT, RTM y demás soportes), así mismo cuentan con la identificación exterior "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", las condiciones físico-higiénicas de los vehículos son adecuadas, se evidencia el uso de contenedores, canastillas/recipientes, los cuales no están en contacto con el piso, se cuenta con él plan de rutas para seguimiento de horarios y puntos de entrega, los centros de detención transitoria verificados mostraron cumplimientos con el 100%.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** mejorando con el periodo anterior en 7%. En los establecimientos evaluados; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO Y LA EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA, se registró él cumplimiento en; cumplimiento del horario de entrega y radicación según OTM; ciclo de menús vigente/socializado; suministro completo de componentes sin faltantes; ausencia de intercambios no autorizados; gramajes conformes para población regular y EP/UT/URI; especificaciones técnicas de bebidas y rotación según OTM; calidad organoléptica satisfactoria; registros de renuncias a dietas debidamente firmados cuando aplica; y entrega directa al responsable CPAMSE/UT/EP o delegado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **83%,** mantuvo el promedio del corte anterior. Los centros de detención transitorios; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA mantienen el promedio de cumplimiento del 100%, mientras que; la EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, persiste el hallazgo por la no entrega de utensilios básicos para el consumo por parte de la PPL por tanto promedia con 50%. El resto de las variables conservan el promedio de cumplimiento del mes de octubre: Se registra que los alimentos so entregados en empaque individual, ensamblado y sellado, la no conformidad aplica únicamente para la EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, frente a la entrega de los utensilios de consumo, él resto de establecimiento promedian con 100%.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 12 Regional Noroeste, operador **UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025** con número de contrato 196-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	15/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	62,0%	5 MESES	**Hallazgo 1.1:** El establecimiento no está totalmente aislado del ambiente exterior, ya que presenta espacios abiertos entre techo y pared que facilita ingreso de plagas y otros contaminantes. No se tiene establecido un

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					flujo secuencial, lo que facilita la contaminación de productos terminados con otras materias primas, el área de preparación sin separación física con las demás áreas. El área de cocción se comunica con todas las demás áreas porque no cuenta con separación física completa. **Seguimiento:** Localización y diseño: aún se evidencia espacio entre pared y techo en fachada del servicio sin ningún tipo de protección al ingreso de plagas. No se cuenta con separación física de área de preparación de las demás áreas. **Hallazgo 1.2:** Las uniones entre pisos y paredes de las dos cavas no son redondeadas y los pisos de estas se encuentran con grietas y deterioro lo que no facilitan la limpieza y desinfección. Los pisos del área de la bodega son de material poroso, no cuentan con uniones redondeadas entre pisos y paredes, lo cual dificulta su limpieza. En la pared de la entrada principal al área de preparación de ensaladas se observa un tramo de la pared en rústico. (sin baldosas). **Seguimiento:** Condiciones de pisos y paredes: Aún se evidencia uniones entre piso y paredes de las 2 cavas, las cuales no son redondeadas y se evidencian grietas y deterioro en los pisos. Piso de área de bodega de abarrotes en material poroso, no cuenta con uniones redondeadas. Pared en entrada a área de preparación de ensaladas con tramo de pared con baldosas, el cual ya está corregido. **Hallazgo 1.3:** El techo presenta estructura en general como canaletas con acabados sanitarios que no permiten la limpieza y desinfección. En todas las instalaciones del servicio se observan espacios entre pared y techo que facilita el ingreso de plagas, las cajas eléctricas se evidencian sueltas y sin tapa en la Zona de lavado y selección de verduras. **Seguimiento:** Techo con estructuras con acabados que no permiten una adecuada limpieza y desinfección. Aún se evidencia espacios entre pared techos en todas las áreas del servicio. Se corrigió cajas eléctricas sueltas en área de lavado y selección de verduras. **Hallazgo 1.4:** El área donde se encuentran las unidades sanitarias está sin puerta y la parte superior está sin protección y comunica con las áreas de preparación. El pedal de la papelera del baño no funciona

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de manera adecuada, la puerta donde se encuentra la tasa sanitaria presenta oxidación en su parte inferior, no se cuenta con Vestier ni lockers para los manipuladores. **Seguimiento:** Área de unidad sanitaria sin puerta y sin protección en parte alta de paredes. No se cuenta con vestir ni locker, se evidencia papelera con tapa de Vaivén y puerta de baño de sanitario pintada. **Hallazgo 2.1:** El cucharón (el palín) utilizado para la mezcla de los alimentos en preparación, tiene mango metálico con soldadura no lisa que dificulta los adecuados procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia palín para mezcla de alimentos con soldadura no lisa. **Hallazgo 2.2:** No cuentan con documentación que certifique la aptitud del material para estar en contacto con el alimento de los recipientes (canecas azules) donde se transportan las sopas, jugos, entre otros alimentos desde el servicio hasta los pabellones. **Seguimiento:** No, se cuenta con ficha técnica o certificado de calidad de material de las canecas para sopas y jugos. **Hallazgo 3.1:** No se encuentra documentado las acciones correctivas a tomar en caso que los manipuladores presenten alguna enfermedad o lesión que pueda afectar la inocuidad de los alimentos. **Seguimiento:** Se cuenta con certificados de aptitud médico de los manipuladores y formato de estado de salud de los manipuladores. Por tanto, se subsana el hallazgo. **Hallazgo 3.3:** Los manipuladores llegan desde sus celdas con uniforme ya que no poseen Vestier. **Seguimiento:** Aún no se cuenta con vestir. Por tanto, los manipuladores llegan con uniforme al servicio desde las celdas. **Hallazgo 3.4:** Se evidencio que algunos manipuladores no tienen claridad con los adecuados procesos de limpieza y desinfección de equipos y áreas, ni con los tiempos de contacto que deben tener

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					productos desinfectantes con los alimentos o superficies. No se da cumplimiento a los procedimientos documentados. **Seguimiento:** Se cuenta con soporte de capacitación en limpieza y desinfección con fecha de los días 20/08/ 2025 y 30/07/2025. **Hallazgo 4.1:** Las materias primas como verduras y frutas se almacenan dentro de la cava en costales y canastas sin previa limpieza y desinfección, se encontró dentro de esta misma cava ensalada lista para consumo sin protección. **Seguimiento:** Aún se evidencia almacenamiento de frutas y verduras como zanahoria, platano y naranja en costales en cava de Fruver **Hallazgo 4.3:** No cuenta con el control de temperatura. Se encontró ensalada lista para consumo a temperatura ambiente, sin realizarle monitoreo antes del ensamble. **Seguimiento:** Se evidenció entrega de ensalada de repollo y pepino del almuerzo menú 13, la cual no cumplió con la temperatura de ensamble o liberación. **Hallazgo 4.4:** Las verduras dentro de la cava son almacenadas sin previa limpieza y desinfección, en el área de almacenamiento en seco se evidencia exceso de calor. No se lleva medición de temperatura ambiente. **Seguimiento:** Condiciones de almacenamiento de verduras en cavas sin previa limpieza y desinfección. Área de almacenamiento en seco con exceso de calor, ya que no cuenta con extractores. **Hallazgo 5.1:** A la hora de la visita se realiza verificación de cloro y se encontró, que arrojó un resultado por debajo de los límites permisibles (0,2 mg/lt), y después de una hora se volvió a tomar y ya sobrepasaba los límites (3mg/lt). No se llevan registros de control de cloro y Ph a los tanques de almacenamiento de agua que tienen dentro de las diferentes áreas de preparación de alimentos. **Seguimiento:** No se lleva formato de registro de control de PH y cloro a los tanques de almacenamiento de agua.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.3: Se observa canecas de basura azules sin tapa y dispuestas en patio a campo abierto sin tapa, lo que favorece aparición de plagas y anidamiento. **Seguimiento:** Aún se observan canecas azules sin tapa y dispuestas en patio a la intemperie, lo que favorece la aparición de plagas y aves. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia techos y estructura metálicas con acumulación de suciedad. Las tuberías en el área de jugos se evidencian con suciedad, los productos desinfectantes no son preparados de acuerdo a las recomendaciones del proveedor y a los protocolos de limpieza y desinfección establecidos por el establecimiento. Se observa desinfectante preparado sin rotulación. **Seguimiento:** Se evidencia techos con estructura metálica con acumulación de suciedad. Se evidencian tubos limpios en área de jugos. Se observa desinfectante preparado con rotulado. **Hallazgo 5.6:** El plan de saneamiento no se encuentra adaptado a los procedimientos que se realizan dentro del establecimiento. Se llevan los registros, pero no están acorde a la realidad de las diferentes actividades que realiza el establecimiento. No presentan soportes de análisis microbiológicos realizados por el establecimiento, a las superficies, ambiente, agua, manipuladores y alimentos. Presentan planillas de tomas de muestras del mes de junio por parte del laboratorio Analtec. **Seguimiento:** Se cuenta con resultados de muestreo microbiológico del 20 de octubre del 2025 de superficies, ambiente, manipuladores, del laboratorio Analtec. El plan de saneamiento es el mismo para todos los establecimientos.
EPMSC BOLIVAR	07/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%	14 MESES	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia que el acceso para 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. **Seguimiento:** Persiste, se evidencia acceso de ingreso de productos, salida de producto terminado, no hay secuencia de operación. **Hallazgo 1.2:** Se evidencian juntas o uniones de pared en el área de la cocina cerca al fogón de gas deteriorado, falta de continuidad y asperezas, la canaleta entre

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					pared y pared no es continua en la parte superior del enchapado. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia en el área de producción cerca al fogón de gas falta de continuidad de la canaleta de pared y pared en la parte superior del enchape. **Hallazgo 1.3:** Las puertas de bodega de granos, bodega de frutas, verduras y bodega de insumos químicos con presencia de óxido y deterioro de tal forma que no impide el posible ingreso a plagas. **Seguimiento:** Subsana, se evidencia puertas del servicio de alimentación pintadas y en buen estado. **Hallazgo 1.4:** No posee vestidores y casilleros para personal que labora en el área de preparación. **Seguimiento:** Persiste hallazgo: No se evidencia vestidores y casilleros para el personal manipulador. **Hallazgo 2.1:** Se evidencio refrigerador donde se almacenan queso y verduras como; cebolla de rama, tomate aliño, pimentón habichuelas entre otros, con puertas y uniones internas defectuosas. **Seguimiento:** Subsana, se evidencia refrigerador de almacenamiento de fruta (prealistamiento) en buen estado y correcto funcionamiento, impidiendo posible fuente de peligro de plagas. **Hallazgo 2.2:** Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos (pela papa y licuadora industrial) no son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Subsana, se evidencia pelapapas y licuadora industrial de fácil acceso para desmontar y realizar limpieza y desinfección a los equipos. **Hallazgo 3.2:** Uno de los manipuladores no cuenta con certificación médica. **Seguimiento:** Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, en total cuatro

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					manipuladores, cuenta con sus certificados médicos vigentes. **Hallazgo 3.3**: En 2 de los manipuladores la dotación no es completa, pantalón y zapatos (no impermeables) no cumplen con la norma. **Seguimiento:** Subsana, se evidencia personal manipulador del ERON con dotación clara completa de acuerdo con la normatividad vigente. **Hallazgo 4.3:** La medición de la temperatura de los alimentos realizada, no se puede garantizar, toda vez que el termómetro utilizado no se logra corroborar su calibración con el certificado presentado. No presenta números de seriales que se puedan asociar al certificado o sticker de calibración en el dispositivo asociado al certificado. res 2674/2013 cap 2 art 10. **Seguimiento:** Subsana, se evidencia kits de medición termómetros calibrados y cuenta con el certificado de calibración de forma clara y vigente.. **Hallazgo 5.1:** El sistema de almacenamiento de agua en caso de suspensión del servicio es insuficiente, cuentan con un tanque de 500 l. dado que según los servicios públicos presentados la media de consumo es 48 metros cúbicos al mes, lo que significa que necesitaría un almacenamiento mínimo de 1500 – 1600 litros para un día. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, no se evidencia acción correctiva por parte del contratista, se observa 1 tanque de 500 litros que no garantiza la totalidad de agua potable para un día de operación sin servicio. **Hallazgo 5.5:** Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección no son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor. **Seguimiento:** Subsana, se evidencia durante visita agente químicos utilizados para operaciones de desinfección son preparados de acuerdo con las

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					concentraciones dadas en la ficha técnica del producto.
EPMSC JERICÓ	11/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89%	11 MESES	**Hallazgo 1.1:** 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. **Seguimiento:** No cumple, no se cuenta con secuencia lógica al solo tener una única entrada para salida de producto terminado y recepción de materia prima, se cuenta con limitaciones de espacios y no cuenta con el espacio suficiente. **Hallazgo 1.4:** los vestieres de los manipuladores se encuentran en construcción. **Seguimiento:** No cumple, no se cuentan con vestidores para los manipuladores. **Hallazgo 2.1:** 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. **Seguimiento:** Subsana, se evidencia que el operador cuenta con equipos de refrigeración y congelación nuevos los cuales cumplen con las temperaturas adecuadas para la conservación de alimentos. **Hallazgo 4.3:** 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. **Seguimiento:** Subsana, se evidencia que el operador cuenta con equipos de refrigeración nuevos y se evidencia que el equipo está en buen estado y cumple con las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos. **Hallazgo 4.4:** la capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes. **Seguimiento:** Subsana se evidencia que el operador cuenta con 3 congeladores y con 1 Refrigerador los cuales tienen la capacidad suficiente para almacenamiento de materia prima y su conservación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC MEDELLIN	04/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86%	3 MES	**Hallazgo 1.1:** El establecimiento tiene deficiencias con el piso, que facilitan el encharcamiento de líquidos. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. El hallazgo persiste, se evidencia que el piso de todo el servicio es poroso y no cuenta con la pendiente para el desagüé de líquidos, por esto se presenta empozamiento de agua. **Hallazgo 1.2:** Pisos con grietas, perforaciones en paredes con inicio de tratamiento para control de humedad. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. El hallazgo persiste, pisos porosos, agrietados en todas las áreas del servicio, que dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Además, se evidencia pared con inicio de humedad. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia techo con inicio de tratamiento de biopelícula y condensación. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. Se evidencia techos de todo el servicio presenta manchas oscuras y formación de hongos, ocasionando contaminación cruzada en el servicio. En las áreas de tubérculos, área de ingreso al servicio, el contratista realiza mantenimiento al techo. **Hallazgo 2.2:** Se evidencian mesones de áreas de prealistamiento con superficies deterioradas. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. Se observa agrietamiento en las superficies de los mesones ubicados en el área de pre alistamiento de verduras y en el área de preparación de jugos, lo cual puede afectar las condiciones de limpieza y sanitización de las zonas de proceso. **Hallazgo 4.4:** Área de almacenamiento de producto terminado con pisos porosos, grietas y techo con inicio de intervención para control de biopelículas de vapores, grasas y condensación. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. Se evidencia área de conteo o producto terminado, pisos porosos, techos con manchas oscuras e inicio de formación de hongo, lo cual se convierte en un foco de contaminación a los alimentos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.3: Se evidencia punto ecológico cerca al área de cocción. **Seguimiento:** Hallazgo subsanado. Se verifica que el punto ecológico está correctamente ubicado en la entrada del área de producción, cumpliendo con los criterios de accesibilidad y disposición adecuada de residuos. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia un área temporal para el lavado de equipos y utensilios, mientras realizan intervención de mejoramiento del área de lavado al ingreso del servicio de alimentación. **Seguimiento:** Persiste hallazgo. se evidencia lavado, limpieza y desinfección de equipos y utensilios en área temporal al ingreso del servicio.
EPMSC PUERTO BERRÍO	06/11/2025	FAVORABLE	94,5%	24 DIAS	**Hallazgo 1.1:** No se observan barreras que impidan el ingreso de plagas y animales domésticos. Se evidencio patio destapado y reja con malla con desprendimiento. **Seguimiento:** Se evidencia rejas de puerta de entrada al servicio con malla que no ajusta herméticamente al cerrar la puerta. **Hallazgo 1.2:** Se evidencio que los pisos no cuentan con las pendientes necesarias para la evacuación de las aguas servidas. Se observó humedad en las paredes entrada puerta principal zona de servido de alimentos. Se evidencia pared a la entrada del establecimiento con desprendimiento de material (cemento y arena) materiales no sanitarios para el servicio de alimentación. Se observa desprendimiento de baldosa en la zona de lavado de menaje. **Seguimiento:** Se evidencia que los pisos de las áreas de proceso no cuentan con pendientes necesarias para evacuar las aguas producto de los procesos de prealistamiento. Se evidencia pared del área de ensamble con humedad. Se evidencian paredes de entrada al servicio con desprendimiento de pintura y material arena, materiales no sanitarios. **Hallazgo 1.3:** Los techos en la zona de preparación y de servido presentan humedad. se evidencio que en las bodegas uno y dos se observa suciedad. Se observa energía deficiente en bodega uno y en la bodega dos plafones sin protección con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					agujero que permite la entrada y anidamiento de plagas. **Seguimiento:** Se evidencia techo del área de ensamble y zona de preparación con humedad. Se evidencian bodegas 1 y 2 limpias y organizadas. Se evidencian bodegas 1 y 2 con luz adecuada, bodega 1 con lámpara sin protección contra rotura. El techo de la bodega 2 se encuentra buen estado y sin humedad. **Hallazgo 1.4:** Se observa que los servicios sanitarios son mixtos, no cuentan con vestier para los manipuladores. No cuentan con implementos para la higiene personal, estos son entregados al momento de utilizar el servicio sanitario. Además, no se cuenta con aviso que indique la importancia del lavado de las manos, no se cuenta con dispensador de jabón desinfectante y toallas desechables o equipos automáticos para el secado de las manos. **Seguimiento:** Persisten servicios sanitarios mixtos, no cuentan con Vestier, se evidencia que cuenta con implementos de higiene personal. Se cuenta con aviso alusivo al lavado de manos, cuenta con jabón, toallas para secado de manos y papel higiénico. **Hallazgo 5.2**: La trampa grasa está ubicada en la zona de preparación, pero existe un documento de limpieza y desinfección del mismo. **Seguimiento:** Se evidencia trampa de grasa dentro de zona de preparación, se cuenta con certificado de lavado.
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77%	2 AÑOS	**Hallazgo 1.2.1:** Los pisos de todas las áreas del servicio de alimentación fueron reparados, no tienen grietas, rugosidades, asperezas ni falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad. **Hallazgo 1.2.5:** El servicio de alimentación no tiene cavas ni cuartos fríos. **Hallazgo 1.3.3:** Se realizo cambio de puertas, estas son de superficie lisa, de material resistente y no absorbente, su diseño evita el ingreso de plagas el servicio de alimentación. **Hallazgo 1.4.3:** La papelera del servicio sanitario se encuentra en buen estado. **Hallazgo 1.4.4:** Se cuenta con lavamanos de accionamiento de pedal, este se encuentra cerca de las áreas de proceso, está dotado de jabón anti-bacterial y toallas para secado de manos. **Hallazgo 2.2.3:** Se observa que debajo de los mesones de todas las áreas del servicio

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de alimentación no hay presencia de suciedad. **Hallazgo 3.2.1:** Al momento de la visita, no se cuenta con certificados de manipulación ni exámenes médicos de 3 manipuladores: Jhonatan Romero cc: 1038386339, Luis Jiménez cc: 15339067, William Sierra cc: 71268828, la administradora refiere que estos serán realizados el día 21 de noviembre. **Hallazgo 3.3.3**: El personal manipulador y administrativo cuenta con dotación completa, la última entrega de esta fue realizada el 08-06-25. **Hallazgo 3.4.1:** Se evidencia que 3 manipuladores no han realizado curso de manipulación de alimentos: Jhonatan Romero cc: 1038386339, Luis Jiménez cc: 15339067, William Sierra cc: 71268828. **Hallazgo 4.3.1:** Se evidencia temperaturas mayores a 70°C en alimentos calientes al momento de entregar para distribución en patio. **Hallazgo 5.5.1:** Se evidencia pisos, paredes y techos de todas las áreas del servicio de alimentación, además, equipos, utensilios, mesones, estantes libres de suciedad acumulada. **Hallazgo 5.5.3:** Se evidencia escobas, traperos y recogedores con mangos de material sanitario que no representan riesgo de contaminación para alimentos, áreas y equipos. **Hallazgo 5.6.2:** Se evidencia registros que soportan el cumplimiento de saneamiento, incluso aquellos que permiten evidenciar la potabilidad del agua y que los sistemas de almacenamiento son lavados y desinfectados.
EPMSC TÁMESIS	24/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	3 MESES	**Hallazgo 1.1:** El ingreso al área de preparación aún no tiene puerta; la malla de protección del área de bodega y/o entrada no presenta sellamiento adecuado, lo que facilita el posible ingreso de plagas; las escalas de ingreso al área de procesos no cuentan con pasamanos, generando riesgo de caída; los biseles presentan deterioro y están despegados en dos escalas, con lo cual se puede presentar un accidente. **Seguimiento:** Se evidencia que el ingreso al área de preparación aún no tiene puerta, persiste hallazgo. Se realiza ajuste a la malla de protección en el área de bodega, sin embargo, la puerta se abre constantemente al tener ingreso a diferentes áreas del INPEC.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.2: Los techos presentan deterioro (humedad, hongos, desprendimiento de pintura y condensación) en área de procesos y de bodega, las uniones entre techo y paredes presentan desprendimiento; el piso no tiene pendiente suficiente para evacuar los residuos líquidos de lavado; las uniones entre baldosas en área de procesos presentan orificios, por caída del lechado, generando riesgo de alojamiento de plagas y deficiente proceso de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia que se realiza mantenimiento a techos (resane y pintura), subsanando hallazgo emitido por la secretaría de salud el día 24 de agosto del 2025 en su última visita. **Hallazgo 1.3:** La iluminación es de baja intensidad en todas las áreas, lo cual puede generar alojamiento de plagas, inadecuados procesos de limpieza y desinfección; las lámparas del área de procesos presentan grasa; la cámara de seguridad de la bodega tiene suciedad (polvo, grasa) y los cables están expuestos; la ventilación es insuficiente en el área de procesos; el techo de procesos es a gran altura lo que genera dificultad para la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia buena iluminación en todas las áreas. Se evidencia limpieza y desinfección en todas las áreas. Lámparas del área de producción limpias, cámara limpia. Se evidencia que a los cables se les colocó canaletas, subsanando hallazgos emitidos por la secretaría de salud. Se evidencian techos en el área de procesos limpios sin presencia de hongos, se realiza limpieza y desinfección adecuada, a pesar de la altura de estos. **Hallazgo 2.1:** El refrigerador #1 presenta deterioro (empaque suelto en la parte baja, generando pérdida de frío y aumento en el consumo de energía eléctrica) la tapa del motor está desajustada, lo sellaron con cinta transparente; los extractores presentan suciedad, la campana no funciona (el extractor de esta, está dañado) adicional sólo cubre 3 parrillas y tienen 4 parrillas; la llave para el lavado de manos presenta fuga de agua potable; la estufa de gas presenta indicios de oxidación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia que el refrigerador número uno presenta deterioro, empaque suelto en la parte baja generando pérdida de frío, persistiendo hallazgo emitido por la secretaría de salud. Se evidencia campana extractora sin funcionamiento, persiste hallazgo. Se evidencia extractores en funcionamiento y sin presencia de suciedad, subsanando el hallazgo emitido por la secretaría de salud. Se evidencia que a la llave del lavamanos le realizan mantenimiento, cambio de empaque, subsanando hallazgos emitidos por la secretaría de salud. **Hallazgo 3.3:** No cuentan con un lavamanos en el área de procesos, el manipulador debe salir del área de procesos al lavamanos de accionamiento no manual, presentando riesgo para el ingreso ya que se observan escalas (no cuenta con el lavamanos como tal, sino con una llave de agua). **Seguimiento:** Se evidencia que el área de producción no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, persistiendo hallazgo emitido por la secretaría de salud.. **Hallazgo 5.2:** Se observa que no hay conexión técnica del desagüe que conecta a la trampa de grasas, generando posible contaminación. **Seguimiento:** Se evidencia la conexión del desagüe que conecta la trampa de grasa, subsanando hallazgo emitidos por la secretaría de salud. **Hallazgo 5.5:** El techo de ambas áreas presenta hongos y grasa tanto en área de procesos como en área de bodega, el techo de procesos está a una altura considerable, dificulta su limpieza y desinfección; los extractores presentan suciedad (acumulación de grasa); los elementos de aseo están ubicados en el piso. **Seguimiento:** Se evidencia que se realizó mantenimiento a techos de ambas áreas (producción y bodega), se pueden observar techos limpios sin presencia de grasa, ni de hongos, subsanando hallazgo. **Hallazgo 5.6:** El programa de limpieza y desinfección no está ajustado a la realidad del establecimiento (aparece cava y no hay, no se incluye el cloro en las dos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					concentraciones que se manejan 5,25% y 13%). **Seguimiento:** Se evidencia que el programa de limpieza y desinfección se encuentra ajustado a la realidad del establecimiento, subsanando hallazgo emitido por secretaría de salud.
EPMSC ISTMINA	09/07/2025	FAVORABLE	99%	4 MESES	**Hallazgo 1.1:** Entorno con elementos propicios para el albergue de plagas (ratas, cucarachas). **Seguimiento:** Los alrededores del servicio de alimentación se encuentran limpios y organizados.
EPMSC QUIBDÓ	29/06/2023	FAVORABLE	98%	2 AÑOS Y 5 MESES	**Hallazgo 1.2:** No se evidencia suficiente limpieza y desinfección en paredes, se evidencia suciedad ocasionada por humo. **Seguimiento:** Las paredes y techos de la zona de producción se evidencian limpias. Se evidencian manchas ocasionadas por el hollín. **Hallazgo 1.3:** No se evidencia suficiente ventilación en el área de preparación de alimentos. **Seguimiento:** Se evidencia 3 extractores instalados en ventanas, los cuales sacan el aire hacia el patio. Hay 2 extractores más, instalados arriba de los fogones.
CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR	29-08-2025	FAVORABLE	94%	3 MESES	**Hallazgo 1.2:** Se observa deficiencia de pintura en paredes área de empaque. **Seguimiento:** Se subsana el hallazgo, se evidencia que el contratista (ENRIPAN), realiza mantenimiento de pintura de paredes. **Hallazgo 6.5:** Se observa deficiencia de limpieza en ventiladores y extractores. **Seguimiento:** Se subsana el hallazgo, se videncia procesos de limpieza y desinfección de los 2 ventiladores y extractores.
PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICÍA)	08/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84%	2 MESES	**Hallazgo 1.1:** En la entrada disponen de manera inadecuada los residuos sólidos. desagüe de canaleta del ingreso obstruida y con acumulación de agua. se observa la puerta de ingreso al área de lavado del menaje que presenta deterioro. **Seguimiento**: Se evidencia residuos sólidos dispuestos de manera inadecuada en la parte externa del servicio de alimentación, en tanques de plástico, sin bolsas y sin tapas, no se evidencia clasificación de los residuos. Hallazgo persiste **Hallazgo 1.3:** presencia de cables expuestos sin protección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencian instalaciones eléctricas protegidas en las diferentes áreas del servicio. Hallazgo subsanado **Hallazgo 1.4:** el servicio sanitario no tiene dotación de papel higiénico ni jabón desinfectante de manos ni toallas de mano desechables para secado de manos. sólo hay 1 baño de uso mixto. **Seguimiento**: Se evidencia que el servicio sanitario cuenta con dotación de: Papel higiénico, gel antibacterial, jabón antibacterial, toallas para el secado de manos. Hallazgo subsanado. **Hallazgo 2.1:** mesón de área de lavado en acero inoxidable con deterioro en los laterales. refrigerador metálico presenta óxido en la parte exterior y una puerta en mal estado. **Seguimiento**:Se evidencia mesón de acero inoxidable y equipos de frío en buen estado. Hallazgo subsanado **Hallazgo 3.4:** se observa capacitación continua a 10 manipuladores. con fecha del 06/08/2025. **Seguimiento**: Se evidencia que se cumple con la totalidad de las capacitaciones según la frecuencia establecida, última capacitación: 09/10/2025 por P. SST. Hallazgo subsanado. **Hallazgo 4.4:** la capacidad almacenada supera la capacidad instalada, por lo que se observan altos volúmenes de materia prima. La rotación del producto almacenado es diaria según informa la persona encargada. **Seguimiento**: Se evidencia que se realiza instalación de 2 contenedores para el almacenamiento de la MP. Hallazgo subsanado. **Hallazgo 5.3:** la unidad de almacenamiento de residuos sólidos no tiene la capacidad suficiente para la cantidad de residuos generados. se encuentran las bolsas dispuestas directamente sobre el piso no se observan contenedores y/o canecas. el piso no es de material sanitario. **Seguimiento**: Se evidencia que no se cuenta con área temporal de residuos sólidos, estos son dispuestos en la parte externa del servicio de alimentación, sin protección, en tanques sin bolsas y sin tapas. **Hallazgo 5.5:** se observa durante la visita el lavado de trapera en el piso en el área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					lavado de menaje, cuentan con lavatraperas el cual es distante del área de producción. **Seguimiento**: Se evidencia área de lavado de utensilios de aseo, alejada del área de producción, en la entrada al servicio de alimentación. Hallazgo persiste

De acuerdo a la tabla anterior, cuatro (4) de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable, estos son: EPMSC PUERTO BERRIO, EPMSC ISTMINA, EPMSC QUIBDÓ, PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR y siete (7) presentan concepto Favorable con Requerimientos, los cuales se mencionan a continuación: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, EPMSC BOLIVAR, EPMSC JERICÓ, EPMSC MEDELLIN, EPMSC TÁMESIS, PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICÍA) y EPMSC SANTA BARBARA.

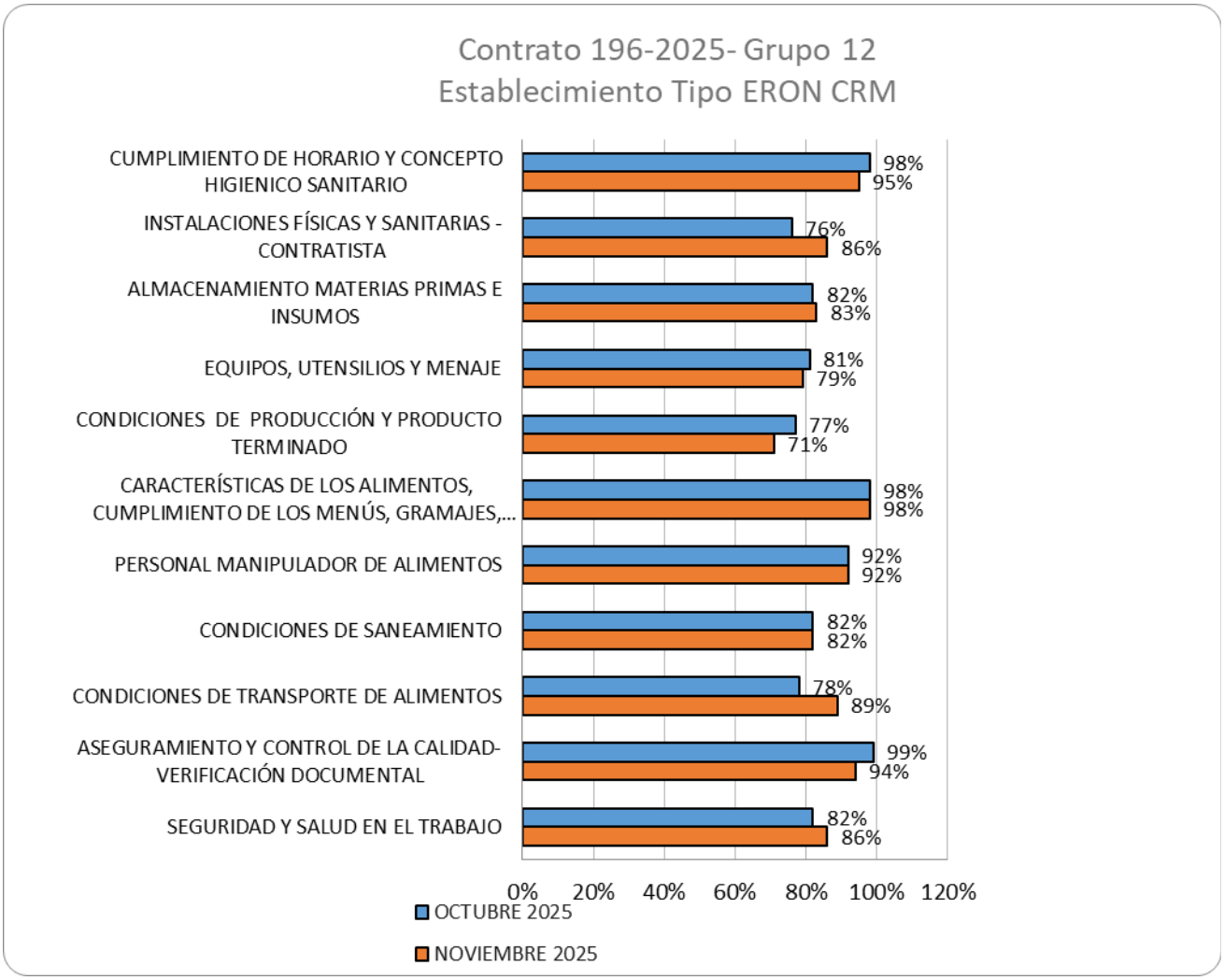
Es importante resaltar que el ERON EMPSC SANTA BÁRBARA se encontraba en contingencia desde el 09/07/2024 por infraestructura, el contratista actualmente está ubicado en el nuevo servicio, sin embargo, no presenta soporte de gestión para renovación del concepto higiénico sanitario ante de control. El concepto sanitario presentado en la tabla que antecede corresponde al servicio de alimentación el cual estaba siendo intervenido por parte de la USPEC y presenta concepto con fecha superior a un (1) año.

Por otra parte, para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ, es importante precisar que el concepto sanitario se encuentra vencido, con fecha del 29/06/2023. El contratista cuenta con solicitud de visita con número de radicado 560323232001 con fecha del 6 de mayo de 2025.

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

2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 del Grupo 12, en las evaluaciones de la 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 12, para el período de noviembre 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 87% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (95%): para esta categoría se presenta una disminución del 3% en su calificación en comparación del periodo anterior octubre; no obtuvo el 100% debido a que presentó en el establecimiento EPMSC SANTA BÁRBARA un porcentaje del 67% novedad referente al cumplimiento del concepto sanitario, ya que el servicio de alimentación no cuenta con soporte vigente de concepto sanitario emitido por la secretaría de salud. Seguido de PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) con un 92%, novedad del CHS con fecha del 29/08/2025, sin embargo, el acta se encuentra a nombre de la panadería ENRIPAN-Producción y no a nombre del contratista UT Caminando Juntos 2025 y ERON EPMSC MEDELLÍN con un 94%, afectado por incumplimiento del horario para la entrega del tiempo de comida desayuno, debido a retrasos en la producción. Es de destacar que los establecimientos que presentaron un cumplimiento total del 100% fueron ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON

EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICÓ, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, ERON EPMSC QUIBDÓ, ERON EPMSC TÁMESIS y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICÍA

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (86%): Se presenta un incremento del 10%, pasando de 76% a 86%, según lo evidenciado en la gráfica anterior, manteniendo el concepto de cumple parcialmente. Como parte de las acciones de mejora implementadas, se destaca la instalación de mallas antiinsectos en aberturas, la sustitución y mantenimiento de luminarias, el uso de contenedores externos para la gestión de residuos a través del PIGA, así como intervenciones en sifones y lavamanos ubicados en la unidad sanitaria. Entre los hallazgos más relevantes, se identifica que la operación se desarrolla en un único espacio físico, sin separación entre las áreas de alistamiento, producción, ensamble y lavado de menaje, generando un flujo no unidireccional del proceso. Asimismo, se observan pisos porosos, con estancamiento de agua y sin pendiente adecuada; paredes y techos deteriorados con óxido, descascaramiento y presencia de moho; ausencia de vestieres, lockers y áreas sociales para el personal; extractor sin funcionamiento en el área de producción; y deterioro con presencia de óxido en el refrigerador y parte del mobiliario. Los establecimientos con mayor porcentaje de cumplimiento (≥ 90%), tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, fueron: ERON EPMSC Bolívar (100%), ERON EPMSC Istmina (100%) y ERON EPMSC Quibdó (91%). Por su parte, los establecimientos con porcentajes más bajos (≥ 60%), tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, correspondieron a: ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (71%), ERON EPMSC Santa Bárbara (85%), Planta de Contingencia G12 (Itagüí) – Estaciones de Policía del Sur (88%), ERON EPMSC Medellín (81%), ERON EPMSC Támesis (88%) y ERON EPMSC Jericó (76%).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): Para el mes de noviembre de 2025, la variable presenta un cumplimiento parcial del 82%, evidenciando un aumento del 1% respecto al mes inmediatamente anterior. En cuanto a las acciones de mejora implementadas, se realizó la subsanación inmediata de productos con pérdida de vacío, los cuales fueron dispuestos como no conformes. Se aplicó el rotulado bajo metodología PEPS en algunos productos de abarrotes y proteínas. Durante la visita también se efectuó el retiro y descarte de papa criolla con signos de contaminación. No obstante, se mantienen hallazgos relevantes como persistencia en el incumplimiento de distancias perimetrales en bodegas y equipos de refrigeración/congelación; alimentos ubicados sobre el piso o adosados a paredes; exceso de volumen de almacenamiento frente a la capacidad disponible; productos sin rotulado obligatorio acorde a la resolución 5109 de 2005; ni fichas técnicas, principalmente cárnicos y lácteos; y compra local recurrente sin respaldo documental. Adicionalmente, se identificó incumplimiento en el plan de compras, caracterizado por ausencia reiterada de proteínas programadas, llegada tardía de suministros y sustituciones no autorizadas, afectando la disponibilidad y oportunidad del servicio alimentario. Frente al desempeño por establecimiento, se evidenció que los establecimientos con mejor desempeño fueron: ERON EPMSC Istmina (100%), ERON EPMSC Támesis (100%), ERON EPMSC Jericó (95%), ERON EPMSC Puerto Berrío (91%) y ERON EPMSC Santa Bárbara (90%), lo de cumplimiento parcial: EPMSC Bolívar (86%), ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (82%) Contingencia G12 Itagüí (82%), Contingencia G12 Copacabana – No autorizado (79%), ERON EPMSC Medellín (78%), y *por último* ERON EPMSC Quibdó (53%) con Incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (79%): En el presente mes se registró una disminución del 2% respecto al periodo anterior. El establecimiento con menor calificación en esta categoría corresponde a PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) – ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR, con un 58%, lo que se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala definida por la USPEC. Entre los hallazgos más relevantes se identificó fallas en el funcionamiento de una báscula, evidenciadas en fluctuaciones de lectura. Se observaron estufas industriales con combustión inadecuada (llama amarilla), corrosión, desprendimiento de pintura, además de falta de perillas y deterioro estructural. Las marmitas presentan fugas de agua en tuberías inferiores. Se identificaron ollas abolladas, una espátula sin mango y recipientes improvisados para servir alimentos. En cuanto a equipos de refrigeración y congelación, se observó presencia de óxido en techos, medias cañas y estructuras externas, así como temperaturas por fuera de parámetros, con registros entre -6.4°C y -12°C (siendo -18°C el mínimo permitido). Se evidenció además la ausencia de tabla de corte

color café para alimentos cocidos, mientras que las tablas verde y roja presentan desgaste. La batea de acero inoxidable evidencia grietas en sus bordes; se identificó cuchillo con hoja partida; y los carros transportadores carecen de puertas, sistemas de cierre e identificación visible, presentando algunos puntos de corrosión. Adicionalmente, se constató ausencia de trampa de grasas para el manejo de aguas residuales y la falta del tanque de almacenamiento de agua. Paralelamente, se verificaron acciones correctivas dirigidas al mejoramiento de equipos y utensilios: pintura en una estufa industrial, disposición del uso de termómetros y gramera acorde con el Anexo 5, y retiro selectivo de utensilios deteriorados. Entre los establecimientos que obtuvieron un desempeño tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, se encuentran ERON EPMSC PUERTO BERRIO (69%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (89%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICIA (74%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (72%), ERON EPMSC MEDELLIN (70%), y con mejor desempeño > del 90% están: ERON EPMSC ISTMINA (100%), EPMSC QUIBDÓ (100%), EPMSC BOLIVAR (94%), ERON EPMSC JERICÓ (93%) y ERON EPMSC TÁMESIS (93%)

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (71%): Se presenta para el mes de noviembre una disminución del 6% en el indicador de cumplimiento con respecto al periodo anterior 77%; Los establecimientos con mayor afectación son la Planta de Contingencia G12 Copacabana (No autorizado) (45%) y ERON EPMSC Puerto Berrío (59%). Seguidamente, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial durante las verificaciones fueron: ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (74%), Planta de Contingencia G12 (Itagüí) (74%), ERON EPMSC Santa Bárbara (67%), ERON EPMSC Medellín (63%) y EPMSC Bolívar (61%). Los incumplimientos están relacionados con reiterados reportes de temperaturas fuera de los parámetros establecidos en alimentos fríos y calientes, evidenciándose que el control térmico no se encuentra estandarizado y que no se aplican medidas correctivas ante las desviaciones observadas. Se constató que los componentes se ensamblan y transportan en recipientes no isotérmicos como fondos, canastillas, tanques plásticos y ollas, lo que no garantiza la conservación térmica durante la distribución. Adicionalmente, se observó que el manejo de contramuestras se realiza en bolsas plásticas, sin el uso de envases rígidos con tapa hermética, tal como está definido en la OTM. Se evidencia que no se implementan completamente los procedimientos operativos de control en las diferentes etapas del proceso, identificándose fallas en la documentación: ausencia de protocolos consolidados y registros incompletos de verificación. Asimismo, la báscula presenta fallas de funcionamiento, limitando el control del gramaje durante la preparación y servido. En cuanto a las Buenas Prácticas de Manufactura, se observaron deficiencias como el uso inadecuado de elementos de protección personal durante el prealistamiento y preparación, y manipulación de alimentos sin los utensilios requeridos. Por otro lado, los establecimientos con mejor desempeño durante el periodo del presente informe fueron ERON EPMSC Istmina (100%), ERON EPMSC Quibdó (100%), ERON EPMSC Jericó (94%) y ERON EPMSC Támesis (90%).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): para el mes de noviembre no se presentó variación en el porcentaje de cumplimiento 98% manteniendo un cumplimiento en los establecimientos visitados durante el periodo; sin embargo, dicha categoría presenta múltiples intercambios de componentes de los menús establecidos, realizados sin la notificación ni autorización previa de la interventoría. Entre ellos se registraron sustituciones de pechuga por pernil de pollo en almuerzos y cenas, así como cambios de acompañamientos como plátano maduro por yuca o papa. Asimismo, se evidenció el suministro de productos no incluidos dentro de los proveedores ofertados. Se observaron inconsistencias en el cumplimiento de las rotaciones establecidas para cereales elaborados, evidenciándose la repetición de pan en diferentes tiempos de comida durante días consecutivos. También se identificaron deficiencias en el cumplimiento de gramajes tanto en componentes de la minuta regular como en preparaciones para personas con dietas especiales, que no correspondían con las porciones definidas. En cuanto al manejo de dietas, se verificó la entrega de preparaciones en fondos sin identificación individual, lo cual no cumple los lineamientos para el servicio de dietas específicas. Adicionalmente, se evidenciaron rótulos deteriorados o ilegibles en fiambreras destinadas a la distribución en los patios, afectando la correcta identificación de las preparaciones. Se resalta el desempeño con calificación superior al 95% para casi todos los establecimientos, tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, a excepción de ERON EPMSC PUERTO BERRIO (89%) que cumple parcialmente

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): esta categoría para el mes de noviembre no presentó variación en el porcentaje de cumplimiento 92%. Los establecimientos con menor desempeño y que cumplen parcialmente las obligaciones contractuales son ERON EPMSC PUERTO BERRIO (67%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) 83%, ERON EPMSC SANTA BARBARA (89%), debido a que durante las visitas se identificaron deficiencias en el cumplimiento de los profesionales y personal mínimo requerido para la operación del servicio. No se cuenta con los soportes documentales que respalden las visitas del profesional de mantenimiento, nutricionista, ingeniero de alimentos, profesional de SST. Se identificaron fallas en el uso de la dotación y en las prácticas higiénicas del personal manipulador, observándose manipuladores sin tapabocas, con prendas diferentes a la dotación, delantales en mal estado o sucios y accesorios no permitidos durante la operación. Asimismo, se evidenció uso inadecuado de guantes y ausencia de lavado de manos durante el proceso de producción en diferentes tiempos de comida. Finalmente, se detectó que varios manipuladores no cuentan con los soportes de aptitud para manipulación de alimentos ni con los exámenes clínicos requeridos, encontrándose actualmente activos en el servicio sin dichos requisitos. Se destaca el cumplimiento a cabalidad para ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (100%), ERON EPMSC ISTMINA (100%), ERON EPMSC TAMESIS (100%), ERON EPMSC QUIBDO (95%), ERON EPMSC MEDELLIN (94%), ERON EPMSC JERICO (93%), ERON EPMSC BOLIVAR (93%), y PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) (93%)

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (82%): **%)**: esta categoría para el mes de noviembre no presentó variación en el porcentaje de cumplimiento 92%, sin embargo, los hallazgos más relevantes de esta categoría son: actividades de producción simultáneas en espacios no diferenciados, como la preparación de jugos y el porcionado de alimentos en áreas contiguas a lavado de menaje, lo cual refleja una distribución inadecuada del flujo operativo. Los pisos de pasillos, producción y zonas de marmitas presentan estancamiento recurrente de agua debido a fugas en equipos y deficiencias en la evacuación, situación que también se evidencia en áreas de cavas y prealistamiento. Las paredes y pisos asociados a estas zonas presentan deterioro, humedad, suciedad acumulada y presencia de moho. Los techos presentan manchas oscuras, suciedad, condensación y formación de hongos, atribuibles a falta de mantenimiento y ventilación adecuada. También se evidencia hollín, grasa y restos de alimentos en estufas, hornos y superficies asociadas a la producción, así como canastillas y utensilios con suciedad visible antes o después del servicio. El almacenamiento y manejo de residuos presenta deficiencias, observándose recipientes sin tapa o sin bolsa, clasificación incorrecta en diferentes áreas y ausencia de publicación del plan de rutas de recolección y evacuación. En bodegas y áreas operativas se identificó presencia de moscas e incluso cucarachas, pese a contar con registros de fumigación, indicando inefectividad en el control de plagas. Los productos químicos para limpieza y desinfección se encuentran almacenados dentro de unidades sanitarias o espacios cerrados sin ventilación adecuada, en algunos casos sin rotulado visible y ubicados directamente en el piso. Las instalaciones sanitarias están ubicadas dentro del servicio de alimentación y muy próximas a zonas de producción como estufas y prealistamiento, con deficiencias en limpieza, dotación, tipo de papelera y cierre de la estructura; lo que afecta el diseño funcional del servicio. Asimismo, se identificó falta de señalización e identificación de áreas operativas, lo cual afecta el orden interno y dificulta la segregación de procesos. Finalmente, algunos elementos y equipos como tabla de picar, superficies de contacto y envases de alimentos presentan suciedad o deterioro, así como contaminación visible en materia prima almacenada, lo que refleja falencias en el programa de limpieza, desinfección y mantenimiento del servicio.Los establecimientos con menor desempeño para la categoría son PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) (69%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) (70%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (73%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (75%), ERON EPMSC MEDELLIN (76%) y los establecimientos que tienen cumplimiento de las obligaciones >90% son: ERON EPMSC BOLIVAR(100%), ERON EPMSC ISTMINA (100%), ERON EPMSC TAMESIS (100%), ERON EPMSC JERICO (97%), ERON EPMSC QUIBDO (94%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (94%)

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (89%): Durante el presente período se evidenció un incremento del 11% en la calificación global del servicio, pasando del 78% al 89%, reflejando avances frente al periodo anterior. Dentro de las acciones de mejora implementadas, se observaron labores de resane y pintura en vehículos transportadores, así como ajustes parciales orientados a mejorar su estado externo y garantizar mejores condiciones de transporte para las materias primas. No obstante, aún persisten hallazgos relevantes. Durante la verificación de vehículos transportadores de fruver y cárnicos, se identificaron deficiencias higiénico-sanitarias y en el cumplimiento documental: suciedad visible (arena

y residuos), ausencia de procedimientos verificables de limpieza y desinfección, canastillas ubicadas directamente sobre el piso de las unidades sin superficie acanalada, conceptos higiénico-sanitarios vencidos y falta de rotulación exterior con la leyenda "Transporte de Alimentos", conforme a la normativa aplicable. En cuanto a los niveles de cumplimiento de los establecimientos monitoreados, según la escala definida por la USPEC se tiene que el mejor desempeño se obtuvo en ERON EPMSC Santa Bárbara (100%), ERON EPMSC TÁMESIS (100%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (100%), ERON EPMSC BOLIVAR (100%) Y LOS DE CUMPLIMIENTO PARCIAL PLANTA DE CONTINGENCIA G12 ITAGÜÍ (89%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO 7(0%) Y ERON EPMSC MEDELLÍN (83%). Para los establecimientos ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICÓ, ERON EPMSC QUIBDÓ, y ERON EPMSC PUERTO BERRÍO no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos ni recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): se presentó disminución en un 5%. Esta categoría presentó deficiencias durante la verificación documental y operativa del servicio, se evidenció que no se cuenta con soportes de toma de muestras microbiológicas ni con resultados actualizados, a pesar de las frecuencias establecidas por la OTM según el tamaño poblacional de cada establecimiento. En algunos casos, aunque el contratista ejecutó los muestreos, los resultados no fueron presentados en tiempos adecuados, lo que impide la validación técnica y seguimiento oportuno. De igual forma, no se observaron resultados de análisis fisicoquímicos del agua desde el inicio del contrato, cuyo control debe realizarse semestralmente. También se identificaron brechas en la gestión documental asociada al programa de capacitación, ya que no existen soportes recientes de sensibilización para responsables del lavado de menaje; la última capacitación registrada se remonta a septiembre. Asimismo, se evidenciaron ausencias de registros operativos como los de producción para octubre y noviembre. En cuanto al control del mantenimiento de equipos, se observó que el programa preventivo y correctivo no se implementa de forma adecuada: una báscula se encuentra fuera de funcionamiento desde hace varias semanas y los termómetros disponibles carecen de verificación periódica. Adicionalmente, los carros transportadores utilizados para llevar alimentos a los patios presentan deterioro visible por oxidación y no cuentan con mantenimientos preventivos programados; en uno de los establecimientos, uno de estos equipos se encuentra incluso en desuso. También se verificaron falencias en la calibración de instrumentos críticos para la inocuidad, ya que no se cuenta con certificados vigentes de la báscula de plataforma ni de las grameras, afectando la confiabilidad de los controles de peso. Respecto a la trazabilidad de alimentos, como las proteínas cárnicas entregadas, se observó que en varias ocasiones no presentan rotulado con información de lote, fecha de vencimiento ni ficha técnica, lo que imposibilita su adecuada identificación durante la recepción y el almacenamiento. Como acciones de mejora, aunque parciales, se destaca que el contratista programará próximamente nuevas tomas de muestras microbiológicas y análisis de agua para actualizar los registros. También, se reporta la gestión para corrección de algunos equipos. En relación con el cumplimiento del servicio, se observa que el EPMSC BOLÍVAR alcanzó un 87% y el EPMSC PUERTO BERRÍO un 86%, ambos clasificados en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista según la escala establecida por la USPEC. Por su parte, los establecimientos EPMSC QUIBDÓ (90%), EPMSC SANTA BÁRBARA(90%), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (94%), EPMSC ISTMINA (95%), EL EPMSC JERICÓ (96%), EPMSC TÁMESIS (96%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 ITAGÜÍ (97%), EPMSC MEDELLÍN (99 %) Y LA PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADA) alcanzó el 100%, ubicándose en la categoría de cumplimiento del contratista.

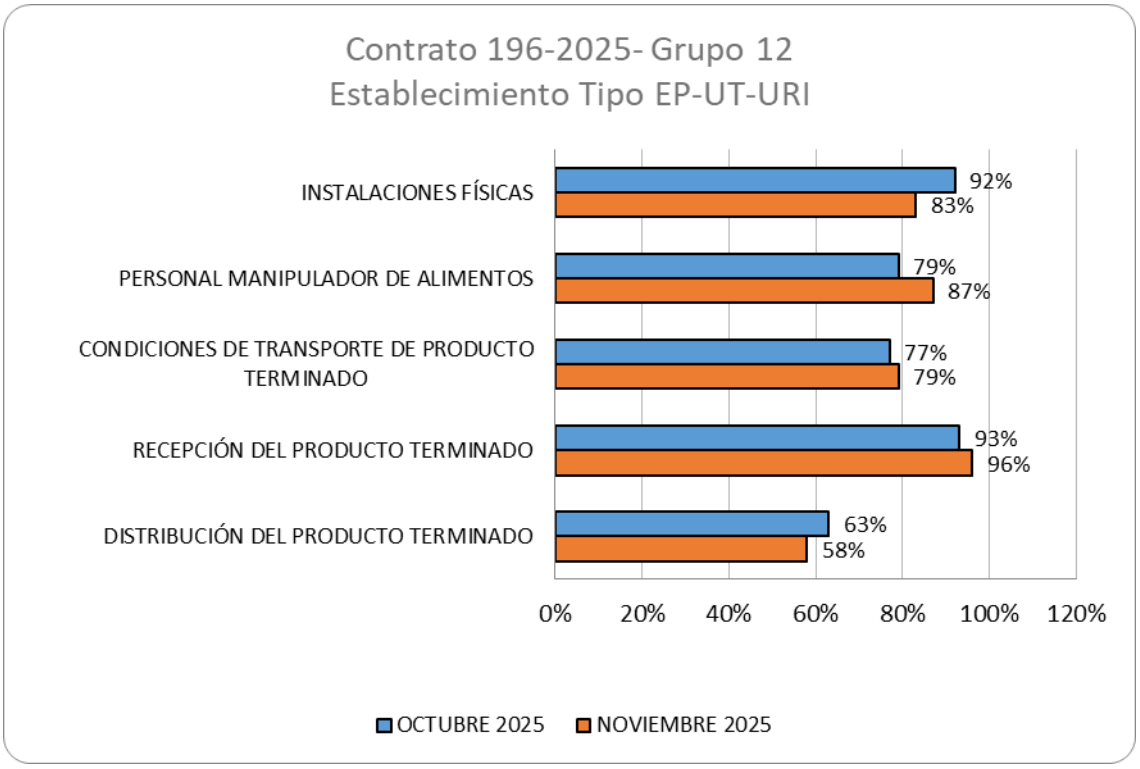
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%): presentó aumento en un 4% respecto al periodo de octubre (82%), Como acción de mejora, el contratista gestionó la compra de guantes de neopreno nuevos para reemplazar los elementos deteriorados. Adicionalmente, se inició la instalación de la política de Seguridad y Salud en el Trabajo en el área del servicio de alimentación para garantizar su difusión al personal manipulador y se encuentra en proceso de instalación en el área correspondiente, sin embargo, presenta diferentes novedades como la falta de guantes de malla de acero para el porcionado de proteínas y de careta de esmeril requerida para operaciones de fritura. De igual manera, se identificaron

reiteradas falencias en el funcionamiento del sistema de extracción en el área de producción. Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

Es importante precisar que la Planta Externa de Copacabana donde se producen las raciones para las Estaciones de Policía de G12, es una planta ofertada por el contratista de G13 UT Unidos para el Progreso 2025, sin embargo, esta planta esta siendo compartida por los dos contratistas. Por otro lado, la Planta Externa de Itagüi, es una planta ofertada por el contratista de G13 Unidos para el Progreso 2025, sin embargo, la producción de raciones para Estaciones de Policía que se realiza en esa planta corresponde a las que se encuentran a cargo de G12.

2.2.12.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 del Grupo 12, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 12, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 86% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (83%): se presentó variación en la calificación con respecto al periodo del mes de octubre (92%), disminuyendo en un 9% con un cumplimiento parcial. La categoría se ve afectada por las EP LAURELES (0%) y EP CANDELARIA MEDELLÍN, EP BOLÍVAR, EP BOLÍVAR, EP BOMBOLÓ, EP PUERTO BERRÍO, EP MANRIQUE CON 50%. Durante las visitas realizadas se evidenciaron deficiencias en las condiciones higiénicas del almacenamiento temporal y transporte de alimentos. Se observaron canastillas con presencia de suciedad, polvo, restos de residuos y manchas de humedad utilizadas para el traslado o soporte de productos terminados en diferentes tiempos de comida. Adicionalmente, se identificó el uso de una cava de icopor con hongos y suciedad visible para transportar fiambreras, así como la presencia de plagas, moscas y palomas, en áreas donde se realiza el almacenamiento y ensamble, lo que afecta las condiciones sanitarias requeridas para la distribución de los menús verificados. Y los e**stablecimientos con cumplimiento (100%):** EP ALTAVISTA MEDELLÍN, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 10 ATANASIO GIRARDOT, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP BELÉN MEDELLÍN, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2**,** EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 3, EP MINAS DE AMAGÁ, EP MONTEBELLO**,** EP SANTA BÁRBARA, EP VENECIA**,** EP VERSALLES, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ, EP POPULAR, EP SAN JAVIER MEDELLÍN, EP SIJIN MEVAL, EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista durante el almacenamiento temporal garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): presentó aumento del 8%, para el mes de noviembre comparado con le periodo anterior (79%). Para esta categoría se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Se encuentran en cumplimiento con el 100% de la verificación los siguientes establecimientos: EP ALTAVISTA MEDELLÍN, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO.10 C.R. ATANASIO GIRARDOT, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP CANDELARIA MEDELLÍN, EP BELÉN MEDELLÍN, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2, EP BOLÍVAR, EP MINAS DE AMAGÁ, EP VERSALLES, EP LAURELES, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ, EP POPULAR, EP SAN JAVIER MEDELLÍN, EP SIJIN MEDELLÍN Y EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN, como aspectos positivos para estas estaciones se tiene que el personal emplea dotación acorde a normatividad. Por otra parte, la categoría se vio afectada debido a que las EP: EP MONTE BELLO, EP PUERTO BERRIO, EP SANTA BARBARA, EP VENECIA las cuales presenta un cumplimiento del 50% Y EP BOLOMBOLO un 0% de cumplimento en la categoría, debido a incumplimientos relacionados con los requisitos de presentación personal y documentación del personal encargado de la manipulación y transporte de alimentos. Se observó que algunos trabajadores, utilizando ropa particular, con uñas sucias y largas, accesorios y sin la dotación exigida, afectando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Adicionalmente, este mismo personal no contaba con la certificación en manipulación de alimentos ni con el certificado médico de aptitud requerido por la normatividad vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (79%): presentó aumento para el periodo de noviembre con un 2% respecto al mes de octubre (77%). Establecimientos con calificación (≥ 90%) — Cumplimiento del contratista: EP ALTAVISTA MEDELLÍN, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 10 GIRARDOT, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP CANDELARIA MEDELLÍN, EP BELÉN MEDELLÍN, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2, EP BOLÍVAR, EP LAURELES, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ, EP MANRIQUE, EP POPULAR, EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN, seguido de los Establecimientos en (60–79%) — Cumplimiento parcial: EP MINAS DE AMAGÁ, EP MONTEBELLO, EP PUERTO BERRÍO, EP SANTA BÁRBARA, EP VENECIA, EP SAN JAVIER MEDELLÍN, EP SIJIN MEVAL, con aspectos a resaltar se tiene condiciones adecuadas de los vehículos empleados para el transporte de raciones. Por otro lado, 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 BOMBONÁ – 0%, EP SAN ANTONIO DE PRADO – 0%, EP VERSALLES – 40%, debido a que se identificaron múltiples incumplimientos a las condiciones higiénico-sanitarias, de control de temperatura, documentación requerida y medios de transporte autorizados. Se evidencia que no se diligencian las planillas de registro de temperatura durante el transporte y entrega del suministro en diferentes tiempos de comida, lo cual impide garantizar la naturaleza de los alimentos calientes y refrigerados. Con respecto a los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos, se identifican incumplimientos significativos: no cuentan con concepto sanitario vigente

emitido por la autoridad de salud, tampoco presentan plan de rutas o identificación visible como “Transporte de alimentos, deterioros estructurales como roturas en la silla, parrilla con desprendimiento de pintura y condiciones deficientes de higiene, presencia de plaga viva (cucaracha), situación que representa riesgo grave de contaminación biológica. También se identificó que en uno de los puntos (EP Venecia) los alimentos son transportados a pie, desde el lugar de preparación hasta la estación, lo cual incumple totalmente las condiciones de transporte seguro exigidas para alimentos destinados al consumo humano.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): la cual obtuvo un cumplimiento de 93% presentando un incremento del 3% con respecto al periodo anterior (93%). En primer lugar, se encuentran los establecimientos que cumplen al 100% con los requerimientos evaluados: EP ALTAVISTA MEDELLÍN, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 10 C. R. ATANASIO GIRARDOT, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP CANDELARIA MEDELLÍN, EP BELÉN MEDELLÍN, EP BOLÍVAR, EP MINAS DE AMAGÁ, EP MONTEBELLO, EP VERSALLES, EP LAURELES, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ, EP MANRIQUE, EP POPULAR, EP SAN JAVIER MEDELLÍN, EP SIJIN MEVAL Y EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN. Todos ellos reflejan un adecuado cumplimiento normativo según los parámetros evaluados. Por otro lado, se identifican establecimientos con cumplimiento parcial, evidenciando oportunidades de mejora en algunos criterios: EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2 (89 %), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 3 (71 %), EP BELMIRA (70 %), EP PUERTO BERRÍO (90 %) Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA VENECIA (78 %). Los incumplimientos se generan por falta de documentación para la socialización del menú y reiterados incumplimientos del ciclo establecido, presentándose cambios de proteína, energético y regulador en varios tiempos de comida sin soporte de intercambio. También se verificó entrega de sopa, pese a no estar permitida para estaciones de policía, y variaciones en cena y refrigerio nocturno sin notificación previa. Adicionalmente, se incumplieron los horarios definidos para la entrega de la cena y refrigerio, y el ciclo de menú no se encuentra publicado en las instalaciones

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (58%): presentó una disminución del 5%, no alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO.10 C/ARATNASIO GIRARDOT, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP BELÉN MEDELLÍN, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 3, EP BOLÍVAR, EP BOLOMBOLO, EP MINAS DE AMAGÁ, EP PUERTO BERRÍO, EP VENECIA, EP LAURELES, EP POPULAR, EP SIJIN MEVAL, EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN. Los incumplimientos se derivan de las especificaciones técnicas establecidas en la OTM respecto a la entrega, empaque, inocuidad y distribución de los alimentos. Los tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) son suministrados mayoritariamente en fondos, canecas y canastillas con bolsas plásticas, y no en recipientes individuales isotérmicos previamente ensamblados y sellados desde planta, lo cual afecta el mantenimiento de la temperatura, la protección contra contaminación y el control del servicio alimentario. Asimismo, se suministran bebidas en baldes, bidones y botellas plásticas reutilizables, sin contar con aprobación de la USPEC ni garantizar condiciones de inocuidad. No se entrega soporte documental del protocolo de limpieza y desinfección de estos recipientes. Se identifica además que el contratista no entrega los utensilios básicos para el consumo de los alimentos (fiambreras, vasos, cucharas). En conjunto, estas situaciones representan incumplimiento de los lineamientos operativos establecidos para la correcta prestación del servicio, afectando la calidad, seguridad y trazabilidad de los alimentos entregados a la PPL. Por otro lado, está un **cumplimiento parcial** de la EP ALTAVISTA MEDELLÍN (67%), y se destaca el comportamiento de los siguientes establecimientos con 100% de cumplimiento EP CANDELARIA MEDELLÍN, EP MONTEBELLO,EP SANTA BÁRBARA, EP VERSALLES, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ.

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 13 Regional Noroeste, operador **UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025** con número de contrato 197-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COPED PEDREGAL ALTA	20/11/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	67%	10 días	**Hallazgo 1.1:** se observa desprotección locativa en rejas de cuarto para almacenamiento de productos de aseo. El flujo del proceso no es lógico, ni secuencial, no están definidas e identificadas todas las áreas del proceso. **Seguimiento:** Se evidencia desprotección locativa de reja del cuarto de almacenamiento de productos de aseo persiste, en cuanto al flujo de proceso se evidencia que es lógico y que se encuentran áreas definidas para cada etapa de la producción. **Hallazgo 1.2:** paredes y piso, con algunas baldosas fracturadas y malos acabados. Esquinero metálico de bordes de muro desajustados. Algunas áreas con rejillas fracturadas y en lavado de menaje, sin rejilla, drenaje. **Seguimiento:** Condiciones de pisos y paredes continúan, se pueden observar algunas baldosas fracturadas y acabados en mal estado en mal estado. Se evidencia rejillas y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					muros desajustados persistiendo el hallazgo reportado previamente por la secretaría de salud. **Hallazgo 1.3:** techos, iluminación y ventilación: parte del techo con desprendimiento de pintura. Área de porcionado y cuarto de aseo con baja iluminación, algunas lámparas estilladas. Algunas puertas metálicas con deterioro en parte inferior. Caja eléctrica sin protección. **Seguimiento:** Techos iluminación y ventilación se observa desprendimiento de pintura en algunas zonas de los de techos y presencia de óxido en la parte inferior de algunas puertas persistiendo el hallazgo. En el cuarto de aseo se evidencian luminarias nuevas y en buen funcionamiento. **Hallazgo 1.3:** instalaciones sanitarias: Pozuelos para lavado de utensilios y canastillas con deterioro. Algunos Pozos, con desajuste en sistema de pedal y grifo con goteo. **Seguimiento:** Instalaciones sanitarias, el pozuelo de lavado de utensilios y canastillas continúa con deterioro visible. **Hallazgo 2.1:** condiciones de equipos y utensilios: no sé, encuentra extractor de calor en uso, por lo que no se valida su eficiencia. Estufa de gas con hollín. Cavas en construcción no se pudo validar su funcionamiento. **Seguimiento:** Condiciones de equipos y utensilios se puede evidenciar que el extractor de calor continúa fuera de funcionamiento las estufas de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					gas presentan hollín persistiendo el hallazgo. Las cavas aún no se encuentran en funcionamiento, pero se realizan constantes pruebas para su entrega las planchas son nuevas y son de color negro. **Hallazgo 3.3:** algunos manipuladores de alimentos, sin protección, completa de cabello y se evidencia con uso de accesorios **Seguimiento:** Se evidencia manipuladores de alimentos con su dotación completa en el momento de la verificación. **Hallazgo 3.4:** garantizar la correcta, implementación y aplicación de lo aprendido en el plan de formación y capacitación continua y permanente. **Seguimiento:** Se realizan capacitaciones al personal de forma permanente. **Hallazgo 4.1:** se llevan controles de recepción de las materias primas, sin embargo, se observa azúcar, reenvasada sin contar con rotulado. No se cuenta con manual de procesos documentados y flujograma de procesos. **Seguimiento:** Se evidencia que se lleva control de recepción de materia prima no se evidencia su azúcar empacada durante la verificación. **Hallazgo 4.3:** no se encuentra los equipos en funcionamiento, por no tener aún almacenamiento de alimentos. Se deben garantizar temperaturas de alimentos preparados por encima de 60 °C.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Persiste hallazgos la cavas aún no se encuentran en funcionamiento durante la visita se evidencia que si se cumple con la temperatura de la bebida caliente por encima de 60°c cómo está estipulado. **Hallazgo 4.4:** se encuentran cavas, inhabilitadas, por estar en adecuaciones de infraestructura, se habilitan en otras capas existentes, en las cuales aún no se encuentran productos almacenados. Se debe garantizar adecuado almacenamiento. **Seguimiento:** se evidencia que las cavas aún se encuentran inhabilitadas. **Hallazgo 5.1:** no se cuenta con elementos que permitan realizar seguimiento a la calidad del agua empleada, como medición de cloro, residual y pH **Seguimiento:** Persiste no se encuentra un kit de medición para la calidad del agua. **Hallazgo 5.3:** no se siguen el código de colores de las bolsas, se usa bolsa roja para aprovechables del baño, cuarto de residuos sólidos, presenta desprotección en parte inferior de puerta, piso con porosidad. Algunas canecas, sin tapa y sin bolsa. **seguimiento:** Persiste hallazgo no se siguen códigos de colores de las bolsas rojas para no aprovechables del baño. **Hallazgo 5.5:** no se cuenta con elementos para dosificar, desinfectar algunas áreas, no cuentan con el instructivo de dosificación de desinfectantes

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: persiste no se cuentan con elementos para dosificar desinfectantes, se evidencia que en todas las áreas se cuentan con el instructivo desinfectante **Hallazgo 5.6:** cuenta con programas de saneamiento básico escrito, falta mejorar la implementación del manejo de residuos sólidos y control integrado de plagas **Seguimiento:** Se cuenta con programa de saneamiento básico.
COPED PEDREGAL MEDIANA	12/11/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68 %	18 DIAS	**Hallazgo 1.1:** Desprotección, locativa en sistema de ventilación del contenedor. Angeo, roto en área de pre alistamiento de Fruver. No se evidencia flujo secuencial de procesos, materia prima y personal. **Seguimiento:** se evidencia el reemplazo del angeo roto del área de prealistamiento de fruver. Sin embargo, continúa el contenedor blanco sin protección en el extractor y el contenedor color café sin ventilación adecuada. Debido a la distribución y limitación de espacio, persiste un flujo inadecuado en el área. **Hallazgo 1.2:** piso de cava de frío, con desprendimiento de pintura. Presencia de humedad como en área de penalista, amiento de Fruver, en fase de inicio y poca área de cobertura. **Seguimiento:** se evidencian los pisos de las dos cavas de refrigeración con desprendimiento de pintura y desgaste, lo que los hace porosos y con tendencia al

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					empozamiento de agua. En el área de almacenamiento de fruver se realizó limpieza y desinfección de techos y paredes, lo que disminuyó la presencia de moho. No obstante, se evidencia nuevamente el inicio de formación de moho en la unión techo–pared y en el techo. **Hallazgo 1.3:** sin lavamanos de accionamiento, no manual en los suministros de agua. Grifo en área de prealistamiento Fruver presenta fuga continua de agua. **Seguimiento: s**e evidencia incumplimiento del plan de mejora, ya que en el servicio continúa la unidad sanitaria mixta sin lavamanos instalado, y el grifo del área de prealistamiento presenta una fuga constante de agua. **Hallazgo 2.1:** Condiciones de equipos y utensilios: casilleros con inicio de oxidación, ollas con abolladuras, congelador de contra muestras, no cierra bien, ventiladores con oxidación, parte interna del pelapapas con desgaste, fuga de vapor, en tubería de calderas. **Seguimiento:** Se evidencia que los casilleros presentan oxidación. No se cumple el plan de mejora, ya que se había indicado realizar mantenimiento inmediato a estos elementos y no se ha ejecutado. El pelapapa presenta desgaste y la lija interna no se encuentra en funcionamiento. Estas acciones fueron referidas por el contratista como correctivas de atención inmediata, pero no se han cumplido. Sin embargo, se evidencia cumplimiento en la reparación del congelador de contramuestras, el cual

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					actualmente cierra de manera adecuada. **Hallazgo 2.1:** Superficie en contacto con el alimento: no certifican, aptitud del material plástico, utilizado para estar en contacto directo con el alimento, canecas para sopas y jugos, no certifica actitud del material de la manguera de suministro de agua para jugos **Seguimiento:** No se evidencia ficha técnica ni certificado de aptitud del material plástico de los recipientes utilizados en contacto directo con los alimentos, correspondientes a las canecas para sopas y las canecas para jugos. Tampoco se cuenta con certificación del material de la manguera empleada para el suministro de agua en el área de preparación de jugos. **Seguimiento: s**e aclara que el área de marmitas es muy estrecha, lo que genera mayor concentración de calor, especialmente cuando la campana extractora no se encuentra en funcionamiento. Se evidencia que el contratista realizó mantenimiento a la campana extractora, la cual actualmente se encuentra funcionando adecuadamente. Sin embargo, se observa desprendimiento del tubo de vapor ubicado detrás de la marmita central. La orden de trabajo del mantenimiento de la campana extractora tiene fecha del 10/10/2025. **Hallazgo 3.3:** se evidencia ingreso de personal al proceso, sin dotación en colores oscuros y protección de cabello. Protección parcial de Cabello en algunos manipuladores.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia que el personal manipulador de alimentos hace uso adecuado de la cofia, con el cabello debidamente recogido, cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura establecidas para la manipulación de alimentos.
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	29/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	6 MESES	**Hallazgo 1.1:** Puerta de ingreso al área de proceso presenta deterioro en parte inferior de malla y espacio entre piso y reja. **Seguimiento:** se evidencia que se realiza cambio de malla de la puerta de ingreso al servicio sin embargo la puerta ingresa aunque tiene láminas de protección instalada en la parte inferior presenta luz entre piso y puerta lo que puede permitir y posible ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** Área de almacenamiento de frutas se evidencia deterioro en paredes con desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** se evidencia que se realizó mantenimiento de la pared del área de almacenamiento de fruver. la cual ya no presenta desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.4:** en servicios sanitarios se evidencia papelera de accionamiento manual, almacenamiento de indumentaria en recipientes plásticos, no se cuenta con lockers. **Seguimiento:** se evidencia que continúa caneca de accionamiento manual y no de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					pedal en el área de la unidad sanitaria y aún no se cuenta con lockers en el área correspondiente se continúa utilizando canastillas y recipientes plásticos para ubicar las pertenencias de los manipuladores.. **Hallazgo 2.1:** Equipos de conservación 1,2 y 3 sin dispositivo para el monitoreo de las temperaturas. **Seguimiento:** refrigerado 1 y refrigerador dos que son nuevos se cuentan con perillas de graduación de temperatura. congelador 3 cuenta con dispositivo de monitoreo de temperaturas es nuevo. sin embargo el congelador 2 y el congelador 1 1 cuenta con sensor o indicativo de temperatura **Hallazgo 2.2:** En área de servido en parte inferior del mesón superficie con rugosidades que facilitan el desprendimiento de partículas. **Seguimiento:** Se evidencia instalación de esquinero en la parte inferior del mesón del área de servido para evitar desprendimiento de partículas. **Hallazgo 5.2:** Trampa grasas ubicado al interior del área de proceso. **Seguimiento:** Se evidencia que continúa trampa de grasas dentro del área de proceso cerca a la poceta de lavado de utensilios.
EPMSC ANDES	07/11/2024	FAVORABLE	96,0%	1 AÑO	**Hallazgo 1.1:** 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia que el establecimiento aún persiste en los contraflujos de procesos, ya que la puerta de ingreso y salida del servicio es la misma, por donde se ingresa materia prima y personal manipulador y sale producto terminado y personal del servicio.. **Hallazgo 1.2:** 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. **Seguimiento:** Aún se evidencia mesón de lavado de utensilios y menaje, con desprendimiento de lámina de acero del muro de concreto, el cual genera un espacio para acumulación de suciedad. Aún se evidencian puertas en general del servicio con presencia de óxido en parte baja y en marcos de estas y se evidencia aún pisos con porosidad y grietas en áreas de estufas y área de lavado de utensilios. **Hallazgo 1.3:** Los techos en general presentan pintura deteriorada y la ventilación es deficiente, los extractores son insuficientes se presentan altas temperaturas en todas las áreas del establecimiento. **Seguimiento:** El contratista realizó labores de pintura en el techo del servicio. Aún se evidencia funcionamiento deficiente de los extractores en techo, ya que no extraen el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					suficiente calor producido en el servicio. **Hallazgo 1.4:** 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 locker, los vestiers no cuentan con puertas. **Seguimiento:** Aún se evidencia puerta de baño de hombres, la cual presenta espacio o separación excesiva entre piso-puerta y puerta-techo. Aun no se cuenta con lóckers y los vestier no cuentan con puertas. **Hallazgo 2.1:** Uno de los congeladores y las estufas presentan oxidación, extractores de vapores son insuficientes. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista realizó cambio del congelador horizontal que presentaba estado de oxidación, por un equipo nuevo. Sin embargo, aún se evidencian 2 estufas de 4 puestos con presencia de oxidación y perforaciones en estructura y se cuenta con 2 extractores en el techo, los cuales son insuficientes y la campana extractora no está funcionando.
EPMSC APARTADÓ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	No especifica puntaje	5 MESES	**Hallazgo 1.3:** Presencia de mosca en áreas **Seguimiento:** No se evidencia presencia de mosca en las diferentes áreas. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 2.4:** Se cambian en pabellón, no cuentan con vestieres **Seguimiento:** se sigue evidenciando que no cuentan con vestieres. Persiste el hallazgo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 2.9: Usan área de comedor para trabajos. **Seguimiento:** se sigue evidenciando que usan área de comedor para trabajo administrativo. Persiste el hallazgo **Hallazgo 3.4:** Uniones entre piso, pared con porosidad **Seguimiento:** se sigue evidenciando que no hay uniones redondeadas entre piso, pared con porosidad. Persiste el hallazgo. **Hallazgo 3.7:** Se observa abertura en área inferior de la puerta principal **Seguimiento:** Se evidencia mantenimiento de abertura en área inferior de la puerta principal. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 3.9:** Se observa posibles riesgo eléctrico en áreas superior de cava **Seguimiento:** : Se evidencia mantenimiento de posible riesgo eléctrico en áreas superior de cava, se adecuo tomacorrientes **Hallazgo 3.11:** Para ventilación en área de Fruver, no facilita la circulación del aire **Seguimiento:** se sigue evidenciando que no hay sistema de ventilación en área de Fruver, no facilita la circulación del aire, equipos fuera de servicio **Hallazgo 4.3:** Algunas ollas, con con presencia de hollín **Seguimiento:** Se evidencian 8 ollas, con presencia de hollín

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 4.7: Mesón o estufa con presencia de hollín y deteriorada **Seguimiento:** se evidencian 2 estufa con presencia de hollín y deterioradas **Hallazgo 5.2:** No tienen área definida, lo realiza en orden. Recepción de materia prima **Seguimiento:** No se cuenta con secuencia lógica de procesos , se realiza recepción a través del área de procesos, solo se cuenta con una puerta de ingreso **Hallazgo 6.1:** No poseen Shut **Seguimiento:** se evidencia que se cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos **Hallazgo 6.2:** No se observa control del uso de agua en área trasera **Seguimiento:** Se evidencian registros de control del uso de agua en área **Hallazgo 6.5:** Se observa área de pelado con acumulación de agua en piso **Seguimiento:** No se evidencia empozamiento de agua en las diferentes áreas del servicio. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 7.4:** Se observan reactivos vencidos **Seguimiento:** Se evidencian reactivos con fecha de vencimiento vigente. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 7.11:** Se observan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					algunos recipientes en área de lavado **Seguimiento:** se evidencia organización de las diferentes áreas, no se observa riesgo de contaminación cruzada. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 10.2:** No se observa soporte de verificación del vehículo de Transporte de estación **Seguimiento:** Se evidencia soporte de verificación del vehículo de Transporte de estación **Hallazgo 10.5:** Vehículo cuenta con concepto sanitario de la entidad territorial de salud **Seguimiento:** se evidencia que el vehículo cuenta con concepto sanitario de la entidad territorial de salud. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 11.1:** Los equipos de seguridad se observan vencidos reciente **Seguimiento:** Se evidencian extintores con fecha de vencimiento vigente. Se subsana el hallazgo.
EPMSC CAUCASIA	16/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	5 MESES	**Hallazgo 1.1:** Dispone de una sola puerta de ingreso y salida, dicha condición no permite un flujo adecuado de materias primas, productos terminados y personal. Las áreas no están ubicadas según una secuencia lógica de procesos. Se evidencia puerta que conecta desde el exterior hacia corredor de ingreso de materias primas y productos terminados con luz en parte inferior sin protección alguna. **Seguimiento:** No se ha realizado adecuación de infraestructura en cuanto a

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					secuencia lógica de procesos. Persiste el hallazgo **Hallazgo 1.2:** Las uniones entre pared - pared y pared techo del área de preparación no cuentan con bordes de acabado redondeado. Se evidencia orificio en pared de área de lavado de utensilios. Se observa tapa de trampa grasa en piso deteriorado. Los desagües del área de preparación carecen de rejilla protectora. Se observa cárcamo de desagüe ubicado en área de procesos el cual no cuenta con un diseño sanitario y es de superficie porosa lo que impide continuidad en piso además de que dificulta las actividades de limpieza y desinfección de esta estructura. **Seguimiento:** No se han realizado adecuaciones de paredes, trampa de grasa, pisos , rejillas de desagüe . Persiste el hallazgo **Hallazgo 1.3:** Los marcos de las ventanas del área de procesos se encuentran deteriorados y son de material poroso. Las puertas de ingreso y del área de almacenamiento presentan oxidación en la parte inferior. El material del techo del área de procesos no facilita las actividades de limpieza y desinfección eficientes **Seguimiento:** No se han realizado adecuaciones de marcos de ventanas, puertas de ingreso y de área de almacenamiento, asi como tampoco de techos de area de producción. Persiste el hallazgo . **Hallazgo 2.1:** Equipo pela papas en su interior presenta residuos de pega lo cual representa riesgo de contaminación física para el alimento. **Seguimiento:** Se evidencia equipo limpio, sin embargo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					presenta mal funcionamiento, requiere mantenimiento **Hallazgo 4.4:** Las dimensiones del área de almacenamiento de productos en seco son reducidas y dificultan un manejo espacial adecuado que garantice, separación de paredes y distribución de productos de manera técnica **Seguimiento:** se evidencian áreas reducidas para almacenamiento de abarrotes, no se cumple con distancias perimetrales. Persiste el hallazgo **Hallazgo 5.2:** Las condiciones del cárcamo en área de procesos y el estado de las rejillas protectoras de los desagüe faculta el riesgo de represamiento superficial de los residuos líquidos. Al momento de la visita se observa que la evacuación de los residuos por el sistema se realiza de una forma lenta y que se da encharcamiento y represamiento superficial de estos. **Seguimiento:** Se sigue evidenciando rejillas en mal estado, sifones sin tapa. Persiste el hallazgo Hallazgo 5.6: Se evidencian planes de saneamiento con aprobación. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 5.6:** Plan de Saneamiento en sus diferentes componentes incluyendo registros de seguimiento se se encuentra en proceso de actualización y ajustes.. **Seguimiento:** Se evidencian planes de saneamiento con aprobación. Se subsana el hallazgo.
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	15/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	72,5%	6 MESES	**Hallazgo 1.1:** La salida del producto terminado se realiza por el pasillo donde se encuentran ubicados las unidad sanitaria, el cuarto de lavado de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					implementos de aseo y depósito temporal de los residuos; no se cuenta con el protocolo con su respectiva lista de chequeo para la salida del producto terminado por este pasillo. La puerta por donde ingresa la materia prima tiene espacios sin protección que permite el ingreso de plagas. Dentro del área de proceso se evidencia camilla para atención de emergencias. **Seguimiento:** se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con una salida, por lo tanto, el producto terminado pasa por el pasillo donde se encuentra ubicada la unidad sanitaria, no se cuenta con protocolo con su respectiva lista de chequeo para salida del producto, terminado, hallazgo, persiste, la puerta de ingreso de materia prima cuenta con espacios sin protección, permite el ingreso de plagas/ hallazgo, persiste. **Hallazgo 1.2:** Se observan paredes rugosas en la parte inferior del lavamanos de accionamiento no manual del área de proceso. Se observa desprendimiento de pintura en diferentes sectores del establecimiento. Se evidencian pisos manchados por óxido bajo la estufa del área de proceso. El piso del área de proceso carece de pendiente, lo cual permite el encharcamiento del agua. **Seguimiento:** se evidencia paredes rugosas en la parte inferior del lavamanos de accionamiento, no manual, ubicado en área de producción, se evidencia de desprendimiento de pintura en diferentes áreas del servicio, se evidencia pisos porosos con presencia de óxido en área de producción (debajo de la estufa industrial de tres puestos) hallazgo, persiste. rcados en las áreas de proceso. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian humedades provenientes de la azotea en el techo de la bodega del fruver.Las puertas del establecimiento se encuentran oxidadas, corroídas y ahuecadas en su parte interna (debido al deterioro).En la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					bodega del frío se encuentran cables expuestos y cajas eléctricas sin protección y caja eléctrica al ingreso del área de proceso desprotegida. **Seguimiento:** se evidencia techos ubicados en pasillo, de área de almacenamiento de Fruver, con presencia de humedad y manchas, puertas de áreas de: almacenamiento de abarrotes, área, de frío y unidad sanitaria, con presencia de óxido en la parte inferior/ hallazgo, persiste, se evidencia cajas eléctricas, ubicadas en área de frío e ingreso al servicio de alimentación protegidas/ hallazgo, subsanado. **Hallazgo 1.4:** Se presenta fuga de agua potable en la conexión del lavamanos de accionamiento de pedal.No presenta toallas de papel o sistema de secado, secador automático de manos en la unidad sanitaria de las manipuladoras. Pozuelo del área de proceso sin rejilla.Conexión de tubería de desagüe de los pozuelos se encuentran desprendidas y amarradas con plásticos (presenta fuga).No cuenta con casilleros para los manipuladores. No se tienen fijados avisos de lavado de manos que haga alusión al lavado después de usar los servicios sanitarios, después de cada cambio de actividad y antes de iniciar labores. **Seguimiento:** no se evidencia fuga de agua en lavamanos de accionamiento mecánico, se evidencia que el lavamanos de accionamiento mecánico no cuenta con dotación de toallas, papel o sistema de secado/ desagües con protección (rejillas) en área de producción, no se cuenta con Lockers para el personal manipulador, hallazgo, persiste, se evidencia que se cuenta con avisos alusivos al lavado de manos/ subsanado. **Hallazgo 2.1:** Los refrigeradores tiene presencia e óxido en la parte externa y su interior estan deteriorados y con agujeros.Se observa un

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					congelador en mal estado fuera de servicio.Las ollas se encuentran abollonadas por el uso y sin asas.La licuadora presenta manchas en el fondo, no se posible desarmarla para realizar un adecuado lavado y desinfección.El carro donde se transportan lo alimentos preparados para ser entregados a los internos presenta desprendimiento de pintura y abolladuras. **Seguimiento:** se evidencia congelador horizontal número uno, con presencia de óxido en la parte externa, una olla deteriorada, con bordes irregulares, ubicada en el área de producción, licuadora industrial en buen estado, carro transportador de alimentos, con presencia de óxido y desprendimiento de pintura/ Hallazgo persiste. **Hallazgo 2.2:** Se observan dos tablas de picado con ranuras, dos cuchillos con mango en mal estado y fiambreras manchadas; todos deteriorados por el uso, no permiten una correcta limpieza y desinfección. Las tablas de picar o fraccionar alimentos están colgadas en la pared. **Seguimiento:** se evidencia tablas de corte y cuchillos. En buen estado, permiten una correcta, limpieza y desinfección/ Hallazgo subsanado. **Hallazgo 3.3:** Durante el desarrollo de la visita de IVC no se observo lavado de manos por parte de los manipuladores.Una de las manipuladoras utiliza dotación en color oscuro (color negro) Manipuladores utilizan calzado con acumulación de suciedad. **Seguimiento:** se evidencia manipuladores de alimentos, realizando adecuado, lavado de manos, cuentan con la dotación completa/ hallazgos subsanados. **Hallazgo 3.4:** En entrevista con uno de los manipuladores se observó que no manejan conceptos adecuados y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					conocimiento al respecto de procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** se evidencia soporte de capacitación correspondiente al mes de octubre, a los manipuladores de alimentos, sobre limpieza y desinfección/ hallazgos subsanados. **Hallazgo 4.3:** Se encontraron productos preparados con temperaturas por fuera del rango establecido (jugo de banano 18°, carne 56°, arroz preparado a una temperatura de 52° y está crudo). **Seguimiento:** se evidencia incumplimiento en la temperatura de entrega de los siguientes componentes: ensalada de tomate y cebolla: 10.6 °C, arepa asada: 50 °C, huevo cocido: 40 °C, chicharrón: 25 °C, estas temperaturas se encuentran por fuera del rango establecido, tiempo de comida, almuerzo, menú adicional/ hallazgo, persiste. **Hallazgo 4.4:** La parte administrativa del restaurante se encuentra ubicada dentro de la bodega del almacenamiento.En el sector donde se almacenan los envases que entran en contacto directo con los alimentos (desechables y bolsas plásticas para la toma de muestras) también se almacenan los productos de limpieza y desinfección; este sitio se encuentra anexo a la unidad sanitaria de las manipuladoras. En el área de proceso se observan bolsas plásticas para la recolección de muestras y empaque de alimentos preparados almacenadas con guantes sucios e implementos de aseo en regular estado. **Seguimiento:** el área administrativa del servicio de alimentación se encuentra ubicada dentro de la bodega de almacenamiento, frente a la instalación sanitaria, donde se almacenan productos químicos para lavado de manos y utensilios para realizar limpieza

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					y desinfección de los utensilios de aseo/ hallazgo persiste. **Hallazgo 5.3:** Los recipientes para los residuos se encuentran deteriorados y sucios, no están de acuerdo al código de colores establecido y sin de bolsa.Se observan recipientes en unidades sanitarias no solidarias con el color del recipiente (bolsas rojas). El depósito temporal se encuentra ubicado en el pasillo de salida del producto terminado. **Seguimiento:** se evidencia que los recipientes para el almacenamiento de residuos sólidos se encuentran en buen estado, con bolsas/ hallazgo subsanado. **Hallazgo 5.5:** Se encontraron fiambreras con suciedad acumulada y residuos de preparaciones anteriores.Implementos de aseo (traperas sucias) se encontraban en el área de proceso.Se evidencia acumulación de residuos en la parte posterior de los equipos de frío. El sector donde se realiza la recepción de la materia prima se encontró con acumulación de tierra proveniente de los productos del fruver. **Seguimiento:** Las fiambrera, utensilios y menaje, se encuentran limpios, área de almacenamiento de Fruver y recepción de materia prima se encuentran limpias/ hallazgos subsanado..
EPMSC SONSÓN	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	1 AÑO Y 4 MESES	**Hallazgo 1.1:** 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. **Seguimiento**: se subsana, se evidencia en área de almacenamiento de materia prima ventana con malla completa que evita el ingreso de plagas. Para el flujo secuencial se evidencia cambio de canecas de residuos sólidos, se ubican

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					en espacio que evita el contacto con los alimentos. **Hallazgo 1.2:** 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. **Seguimiento**: persiste, se evidencia en área de ensamble y almacenamiento de materia prima que las uniones entre pared y pared no son redondeadas. Los pisos de área de preparación de alimentos se encuentran sin fisuras. **Hallazgo 1.3:** 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. **Seguimiento:** se subsana, se evidencia en área de preparación de alimentos ventana con mallla completa que evita el ingreso de plagas, además se instaló extractor de aire y olores. **Hallazgo 2.1:** Se observa equipo de frío para almacenamiento preliminar y almacenamiento de muestras de alimentos, que presenta corrosión y estanteria en área de almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosión. **Seguimiento**: se subsana, equipo de frío para almacenamiento de preliminar y almacenamiento de contramuestras de alimentos se encuentran libres de corrosión; estanterías de abarrotes se encuentran libres de corrosión (pintura). **Hallazgo 5.6:** 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. **Seguimiento:** se subsana, se evidencia en el programa de saneamiento la frecuencia de recolección de residuos sólidos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					y en formatos de temperatura se especifica la hora de la toma de cada una.
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	1 AÑO Y 6 MESES	**Hallazgo 1.1:** 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 se ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con el patio en segundo nivel no cuenta con protección. Se observa acceso compartido de PPL con patio de segundo nivel el cual tienen acceso por mismo del servicio de alimentación. No se cuenta con áreas suficientes y separaciones físicas efectivas según las actividades realizadas en el establecimiento, de manera que se tenga un flujo lógico y secuencial de personas, equipos, materias primas y productos. Todos los procesos se realizan en un solo ambiente de producción, sin separación o aislamiento físico efectivo entre área. **Seguimiento**: Persiste área de prealistamiento de fruver desprotegida contra ingreso de plagas, tiene aberturas en techos y paredes en parte superior. Los drenajes persisten con mallas rotas, las mallas de puerta no ajustan herméticamente. Reja que comunica al segundo piso no cuenta con protección en parte de arriba. Persiste acceso compartido con PPL en el segundo nivel. No se cuenta con áreas separadas físicamente en producción y hay contraflujo. **Hallazgo 1.2:** Las paredes de del área de preliminares en parte superior no es completa hasta techo y no tienen diseño sanitario, no cuenta con puerta en esta área para limitar el acceso a personal diferente Hay tramo de piso al interior del área de preparación que presenta deterioro, junto a mesas y al

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					ingreso previo a área de preliminares. **Seguimiento**: Persiste paredes del área de preliminar incompletas hasta el techo y no tienen diseño sanitario, no cuenta con puerta. Se evidencia tramos del piso con deterioro junto a mesas e ingreso al área de preliminar. **Hallazgo 1.3**: El techo del área de preliminares en parte superior presenta filtración de agua, aberturas y diseño no sanitario. También hay desprotección hacia exterior lo cual posibilita el ingreso de plagas. La campana extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el posible ingreso de plagas, además no cuenta con capacidad suficiente de extracción de vapores y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área, hay personal manipulador con restos de sudor en rostro. **Seguimiento**: techo del área de preliminar presenta aberturas y diseño no sanitario, con desprotección hacia el exterior. La campana extractora no cuenta con protección contra plagas, extractor no tiene mallas. No se observa funcionamiento deficiente. **Hallazgo 1.4:** Están utilizando las unidades sanitarias de la cancha la cual ni dotación para lavado y secado de manos. El lavamanos de accionamiento no manual presenta fallas en el funcionamiento. **Seguimiento**: No se puede realizar seguimiento en este ítem por no tener acceso al lugar. Guardia no lo permite. sin embargo se evidencia dotación para lavado y secado de manos. El lavamanos de accionamiento no manual funciona de forma adecuada. **Hallazgo 2.1:** Los equipos de frío ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorados, algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. El procesador de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					ensalada no se encuentra en la secuencia lógica del proceso, está en área de preliminares la cual no es adecuada para realizar procesos de preparación de alimentos. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. **Seguimiento**: Se evidencia congelador #1 y #3 con empaques deteriorados, las ollas están en buen estado. La mesa de servido presenta deterioro con desnivel y grieta, las bandejas están en buen estado. El procesador persiste con la secuencia no lógica en área de preliminares, se encuentra en área de preliminares, lugar no adecuado. Los certificados de calibración de termómetros están vigentes, actualizados. **Hallazgo 2.2:** Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. **Seguimiento**: Se observan ollas, bandejas, tablas de picar y planchas para asado en buen estado. **Hallazgo 3.3:** El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro.. Los manipuladores de alimento no cuentan con protección total de cabello, ya que usan es gorra.. **Seguimiento**: Se evidencia personal manipulador con ropa o uniforme de color claro, usan protección de gorro y encima una gorra cubriendo todo el cabello. **Hallazgo 4.1:** en las especificaciones de aceptación y rechazo del programa de materia prima. No se encuentran establecidos los parámetros de la temperatura para la carne de res y cerdo. Se observa algunos panes que no se encuentran totalmente rotulados, tienen nombre, fecha de vencimiento, lote y peso neto

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia programa y formatos de recibo de materia prima cumpliendo parámetros de registro de temperaturas. Se observa panificado cumpliendo de acuerdo a OTM debido a que es de consumo inmediato y suministrado de proyectos productivos. **Hallazgo 4.4:** Se observa almacenamiento de materia prima 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 materia prima pegada a la pared. **Seguimiento**: No se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación. No se observan productos químicos dentro de las áreas de procesos. Se evidencia almacenamiento de materias primas en canastillas pegadas a la pared. **Hallazgo 5.1:** En el establecimiento se cuenta con agua de acueducto municipal, no obstante, no cuenta con análisis de laboratorio que garantice su potabilidad. No cuenta con instrumento adecuado para la medición de cloro residual al interior del área de corporación. **Seguimiento**: Se cuenta con kit de análisis de cloro residual y pH. Se cuenta con resultados de análisis de laboratorio de agua potable. **Hallazgo 5.3:** en el área para el almacenamiento de residuos sólidos, se encuentra desprotegido, no cuenta con recipientes suficientes e identificados, no tiene tapa. **Seguimiento**: Se cuenta con área de residuos sólidos desprotegida, no cuenta con recipientes identificados y no tienen tapas. **Hallazgo 5.5:** se observa sociedad debajo de estibas ubicadas junto a equipos de frío, donde se ubica escritorio al interior del área de preparación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Se observa que no cuenta con sitio definido y adecuado para almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, además, los mangos de escobas y Traperos no son de material sanitario. **Seguimiento**: No se observa suciedad debajo de estibas junto a equipos de frío. No se cuenta con sitio definido e identificado para el almacenamiento de productos químicos, están en un lugar no adecuado, con productos químicos en el suelo directo, no rotulados. Los mangos de escobas y trapeadores cumplen con mango metálico, material sanitario. **Hallazgo 5.6:** en el programa de agua potable no se encuentra descrito el funcionamiento del tanque de almacenamiento de agua, además según las cantidades empleadas, su capacidad no es suficiente para un día de producción en caso de contingencia. En el registro de cloro residual. Hay datos de 1.2 el cual no está en el instrumento de medida utilizado. El programa de control integrado de plagas se encuentra descrito, sin embargo no se implementa de manera adecuada lo concerniente a las protecciones, ya que estos anjeos están desajustados. **Seguimiento**: Programa de agua potable cumple con descripción de tanque de agua con capacidad de 500 litros y se está descrito en el programa de abastecimiento de agua. Se evidencia en el registro de cloro residual que se digita correctamente de acuerdo con el instrumento o equipo utilizado. No se implementa adecuadamente el programa de plagas, no se detalla en formatos el desprendimiento de mallas de las rejas de las puertas de ingreso al servicio.
EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)	30/07/2025	FAVORABLE	98%	4 MESES	**Hallazgo 1.2:** Piso en cava de congelación con deterioro, pared con desprendimiento de enlucido, techo con desprendimiento de enlucido en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					área de preparación y almacenamiento de verduras. **Seguimiento**: Persiste el hallazgo, continua piso de la cava de congelación roto y con deterioro del granito del piso a la entrada. La pared del pasillo de entrada a cavas continua con presencia de humedad y desprendimiento de pintura. Techo de área de preparación sobre la campana extractora, continúa presentando desprendimiento, se evidencia que se realizó mantenimiento con enduido, sin embargo el desprendimiento persiste. Techo área de almacenamiento de verduras sigue presentando desprendimiento en el tragaluz. **Hallazgo 1.3:** desprendimiento de enlucido, luminaria con vela fuera de servicio en área de almacenamiento de verduras. **Seguimiento**: Los techos del servicio pasillo de cavas, sobre la campana extractora en área de preparación y en área de bodega de Fruver continúa presentando desprendimiento de pintura y perdida del enlucido, aunque hay señales que se realizo mantenimiento este no fue suficiente y persiste el hallazgo.
PLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN G13 (Itagüi)	30/01/2025	FAVORABLE	100%	7 MESES	Ninguna
PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICÍA)	08/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84%	3 MES	**Hallazgo 1.1:** En la entrada disponen de manera inadecuada los residuos sólidos. desagüe de canaleta del ingreso obstruida y con acumulación de agua. se observa la puerta de ingreso al área de lavado del menaje que presenta deterioro. **Seguimiento**: Se evidencia disposición de residuos sólido, de manera inadecuada, en la parte externa del servicio de alimentación/ Hallazgo, persiste. Se evidencia mantenimiento de canaleta al ingreso del servicio de alimentación, no se evidencia acumulación de agua/ hallazgos subsanado. Se evidencia puerta de ingreso al área de lavado,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					deteriorada (rota) hallazgo, persiste. **Hallazgo 1.3:** presencia de cables expuestos sin protección. **Seguimiento**: No se evidencia cables expuestos en área de producción/ hallazgos subsanado **Hallazgo 1.4:** el servicio sanitario no tiene dotación de papel higiénico ni jabón desinfectante de manos ni toallas de mano desechables para secado de manos. sólo hay 1 baño de uso mixto. **Seguimiento**: Se evidencia que la instalación sanitaria, se encuentra adoptada, se observa: papel higiénico, jabón desinfectante, toallas, desechables para el secado de manos, sin embargo se cuenta con una sola instalación sanitaria/ hallazgo, persiste **Hallazgo 2.1:** mesón de área de lavado en acero inoxidable con deterioro en los laterales. refrigerador metálico presenta óxido en la parte exterior y una puerta en mal estado. **Seguimiento**: Se evidencia mesones en acero inoxidable, en buen estado, en área de producción/ Hallazgo subsanado **Hallazgo 3.4:** se observa capacitación continua a 10 manipuladores. con fecha del 06/08/2025. **Seguimiento**: Se evidencia soporte de capacitación continua de manipuladores de alimentos, para un total de 20 manipuladores, correspondientes al mes de octubre/ hallazgos subsanados **Hallazgo 4.4:** la capacidad almacenada supera la capacidad instalada, por lo que se observan altos volúmenes de materia prima. La rotación del producto almacenado es diaria según informa la persona encargada. **Seguimiento**: Se evidencia instalación de dos contenedores, para el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					almacenamiento de Fruver y materia prima abarrotes, en la parte externa del servicio de alimentación/ hallazgos subsanados **Hallazgo 5.3:** la unidad de almacenamiento de residuos sólidos no tiene la capacidad suficiente para la cantidad de residuos generados. se encuentran las bolsas dispuestas directamente sobre el piso no se observan contenedores y/o canecas. el piso no es de material sanitario. **Seguimiento**: Se evidencia que el área de almacenamiento de residuos sólidos, no tiene la capacidad suficiente para la cantidad de residuos generados en el servicio, se evidencia acumulación de residuos en la parte externa del servicio, en tanques de plástico, sin tapas y sin bolsas **Hallazgo 5.5:** se observa durante la visita el lavado de trapera en el piso en el área de lavado de menaje, cuentan con lavatraperas el cual es distante del área de producción. **Seguimiento**: Se evidencia que el área de lavado de utensilios de aseo, se encuentra ubicado en la entrada del servicio de alimentación, alejado del área de producción/ hallazgo, persiste
PLANTA EXTERNA LA ESTRELLA G13	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63%	4 MESES	**Hallazgo 1.1:** Diseño de área de preparación, no cuenta con flujo adecuado que permita direccionalidad entre materia prima, manipuladores y producto terminado. Punto ecológico al daño en inadecuadas, condiciones higiénicos sanitarias, se perciben olores que pueden ser considerados como ofensivos: lo anterior, define que el establecimiento no está alejado de focos de contaminación e insalubridad, se observa proliferación de moscas y zancudos en área de almacenamiento, sujetos del desarrollo de la actividad económica.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Las áreas del servicio no cuentan con flujo adecuado, no permiten direccionalidad de materias primas, personal y producto terminado. Punto ecológico o área de residuos sólidos en inadecuadas condiciones higiénico-sanitarias, con paredes sucias, basura en desorden y por fuera de esta área, puerta en mal estado, canecas sucias, con malos olores. Se observa proliferación de moscas en esta área. **Hallazgo 1.2:** Unión, piso, pared redondeada; no obstante, los zócalos no se encuentran en buen estado y mantenimiento, permiten la acumulación de polvo y suciedad: rincones, zócalos y otros en malas condiciones de aseo, acumulación de suciedad y otros. Paredes zona superior irregulares, no se evidencia limpieza y son de difícil acceso para los ejercicios de limpieza y de desinfección. Se observa durante el recorrido e inspección ocular, emplazamiento de agua y rejilla, sin ajuste hermético fijo o sin rejilla; formato de limpieza y desinfección no son coherentes con el estado de limpieza de las áreas, superficies y equipos y se encuentran atrasados. **Seguimiento:** Se evidencian las Medias cañas de piso - pared en mal estado, partidas, despegadas, con aberturas que permiten la acumulación de suciedad. Rincones sucios en las áreas de jugos y ensaladas. Paredes de la zona superior del servicio de forma irregular, sucias, de difícil acceso para realizar limpieza y desinfección. Se evidencia empozamiento de agua en pisos del área de ensalada, área de jugos, área producción y área de congeladores. Sifón sin rejilla en área de lavado y área de jugos. Formatos de limpieza y desinfección de áreas, superficies y equipos no son coinciden con el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies evidenciado durante la visita.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: Techos: superficies irregulares de difícil acceso y limpieza. **Seguimiento**: Se evidencian techos con superficies irregulares de difícil acceso para la limpieza y desinfección. **Hallazgo 1.4:** 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 indique las buenas prácticas higiénicas. **Seguimiento:** Se cumple con recipientes de pedal para la recolección de residuos sólidos. Se cuenta con un solo hablador o aviso alusivo para el lavado de manos, ubicado al ingreso de la planta en el único lavamanos de pedal con el que cuenta el servicio de alimentos. **Hallazgo 2.1:** Se observa desgaste en: cuchillos y tablas, se observa señales de biopic en cuchillo. No se evidencia qué equipos utensilios y superficies sean acondicionadas a través de proceso de limpieza y de desinfección para su uso, equipo en inadecuadas, condiciones higiénicos sanitarias. Se evidencia señales de plaga en estos. Suministro de agua para la preparación de los alimentos. Es realizada a través de una manguera de agua: no se cuenta con procedimientos estandarizados. **Seguimiento:** Se observa cuchillos en buen estado. Tablas de picar con desgaste y acumulación de hollín. Se evidencian equipos, utensilios y superficies como mesones no acondicionados en procesos de limpieza y desinfección antes de su uso. Congeladores horizontales sin identificación sucios en la parte interna con restos de alimentos y en la parte externa con hollín. Congelador horizontal donde se almacena pernil de pollo con presencia de cucarachas muertas en la parte interna. El suministro y recolección de agua persiste

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					con una manguera que arrastra en el pisoo. **Hallazgo 2.2:** Se evidencia que superficies no son acondicionadas antes del desarrollo de las actividades de preparación de alimentos: superficie, no limpias, personal, no define, ni conoce el estado de la liberación de las áreas para proceder a eliminar sociedad o contaminación microbiológica en la superficies: señales de biopelículas. **Seguimiento:** Las superficies no son adecuadas o acondicionadas antes del proceso de preparación de alimentos, mesones sucios con restos de alimentos y hollín. Personal no adecúa las áreas para la liberación de materia prima. **Hallazgo 3.2:** No se presenta evidencia de reconocimiento médico del señor Luis Ivan Duarte Duarte. **Seguimiento**: Se evidencian exámenes médicos de manipuladores. Luis Duarte ya no labora en el servicio. **Hallazgo 3.3:** No cuentan con área común para la alimentación. No se exige el acondicionamiento de las prácticas higiénicas a los visitantes. Formato de prácticas higiénicas no actualizado. **Seguimiento**: No se cuenta con área común o comedor. Personal visitante conductor no cuenta con dotación de uniforme, gorro ni tapa bocas. Se evidencia formato de lavado de manos desactualizado con fecha del 23-11-2025. **Hallazgo 3.4:** Personal no recibe inducción previa para la realización de las actividades de preparación de alimentos relacionadas con: prácticas, higiénicas, procesos, limpieza y desinfección, entre otros. Luis, Ivan Duarte Duarte. No se evidencia plan de formación continuo realizado y desarrollado en la sede. No se evidencia constancia de las actas de asistencia con el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					personal propio del establecimiento, y durante la entrevista al personal, no demostró conocimiento en relación a la adecuación, liberación de las áreas, proceso de limpieza y desinfección, dosificación, producto de desinfección utilizados, proceso de limpieza y desinfección, de superficies, ambiente, equipos y frutas y verduras. **Seguimiento**: No se cuenta con soportes de inducción al personal manipulador con relación a las actividades relacionadas en el servicio de alimentos. Se observan capacitaciones al personal en BPM, prevención de la contaminación cruzada, inocuidad de los alimentos. Personal no demostró conocimiento en limpieza y desinfección de equipos, áreas, frutas y verduras, dicen desinfectar frutas y verduras con vinagre, lavar mesones de acero inoxidable con hipoclorito. . **Hallazgo 4.1:** No se evidencia rotulación idónea para el flujo adecuado de productos bajo criterio de ingreso y consumo. Se observa que el descongelamiento de la carne no se hace en refrigeración: se encuentra carne, descongelándose a temperatura ambiente. No se evidencia almacenamiento en equipos limpios, recipientes y equipos, superficie, contacto directo con alimentos, no limpios, con señales de biopelícula y suciedad. Se evidencia alimentos vegetales, sin criterio de aceptación y en inadecuadas condiciones visuales o sensoriales: señales de descomposición. **Seguimiento**: Se cumple con rotulado de materia prima de acuerdo a la OTM. Se observa descongelación de pulpas para jugos de cena y refrigerio nocturno menú 14 a temperatura ambiente. Se observa almacenamiento de plátano cocido en canastillas sucias, pernil de pollo en congelador sucio, pulpas en congelador sucio de restos de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					alimentos. Se observa materia prima en buen estado. **Hallazgo 4.2:** Se observan falencias en prácticas, higiénicas, indumentaria, no limpia, personal, sin indumentaria completa, no se observa estado de las áreas, equipos y superficies. No limpias: señales de suciedad, biopelículas. No se evidencia acondicionamiento: estado de limpieza y desinfección de equipo, superficies y áreas. Formatos, no actualizados y no coinciden con las evidencias encontradas en la inspección ocular realizada por el personal adscrito al área de saneamiento, básico de la Secretaría de salud y protección social. Se observan alimentos almacenados en canecas y recipientes que no se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, superficies en mal estado y en malas condiciones sanitarias. Se encuentran alimentos que son despachados en recipientes, no isotérmicos y a temperatura ambiente. **Seguimiento**: Personal manipulador con uniformes sucios, con aretes o piercing, se usan celulares en las áreas de proceso y no se lavan las manos después de su uso. Personal cuenta con uniformes completos. Equipos congeladores horizontales no identificados sucios en la parte externa e interna. Se despachan alimentos cena menú 14 en fondos en recipientes no isotérmicos, canastillas con bolsas y bebidas jugos en canecas con tapas. **Hallazgo 4.3:** Formatos, no actualizados, se observa carne, descongelándose a temperatura ambiente, se evidencia que productos: carnes son descongeladas a temperatura ambiente. **Seguimiento**: se evidencian Formatos desactualizados de lavado de manos y control de agua potable, se descongela pulpa a temperatura ambiente.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 4.4: Áreas y superficies con acumulación de polvo, estanterías y estibas. No limpias. No se monitorean variables ambientales para el almacenamiento, etc. No se evidencia secuencia y flujo de materia prima. área no limpias, empozamiento de agua. **Seguimiento**: Estibas sucias con tierra en área de fruver y abarrotes. Hay contraflujo en las áreas de proceso. Empozamiento de agua en pisos de las áreas de procesos. **Hallazgo 5.1:** Se observa aguas recogidas con características sensoriales como color: amarillosa. Formato de cloro y pH. No son presentados en el ejercicio de IVC **Seguimiento**: Se evidencia Aguas recogidas en ollas que cumplen características sensoriales. Formato de pH y cloro desactualizado con fecha del 23-11-2025. **Hallazgo 5.2:** Se observa señales de emplazamiento en las áreas de proceso, residuos líquidos- lixiviados de carne y o procesos de lavado de alimentos, lavado de equipos y utensilios. Se estancan en todas y cada una de las áreas evaluadas. Rejilla no se encuentran en buen estado de mantenimiento, no fijadas y con falta de ajuste hermético, lo anterior puede permitir o no evitar el ingreso de plagas. **Seguimiento**: Se observa empozamiento de agua en pisos de áreas de procesos, lixiviados de carne en piso de área de congeladores. Rejilla sin tapa en área de jugos y lavado. **Hallazgo 5.3:** Punto ecológico, de residuos sólidos, se encuentra en inadecuadas condiciones higiénico-sanitarias, percibiéndose paredes sucias, acumulación de suciedad, residuos y falta de orden. De la misma manera en la inspección ocular, se observa falta de orden, señales de emplazamiento de líquidos y lixiviados . De la misma manera se observa recipiente en baño y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					otras áreas no son de acción de pedal. Se observan recipientes sin tapa: lo anterior puede influir en la presencia de insectos como moscas y zancudos encontrados en las áreas de almacenamiento y preparación. **Seguimiento**: Área de residuos sólidos en inadecuadas condiciones higiénico-sanitarias, con paredes, techos, puertas y canecas sucias, residuos de basura por fuera del área. Se cuenta con recipientes de pedal. Se observa presencia de moscas en todas las áreas del servicio. Se evidencia presencia de cucarachas muertas en la parte interna de congelador horizontal no identificado. **Hallazgo 5.4:** Se observa presencia de plagas: mosca y zancudos en área de proceso y almacenamiento. También señales de cucarachas plagas no vivas en equipo de refrigeración. **Seguimiento**: Se observan plagas moscas en todas las áreas del servicio, cucarachas muertas en la parte interna de congelador horizontal no identificado. **Hallazgo 5.5:** Formatos de limpieza y desinfección, no actualizados, áreas, equipos, superficies, no limpias, no se evidencia que sean adecuados los procesos de limpieza y desinfección previos, al comienzo de las actividades operacionales de preparación de alimentos, personal, desconoce, proceso de limpieza y desinfección, conductos regulares, productos utilizados, dosificaciones, entre otros. Se observa señales de biopic y falta de limpieza en equipos, superficie y áreas, inadecuadas, condiciones sanitarias de equipos, superficies y áreas. Piso, no limpios, rincones, no no limpios, equipos con biopelículas, señales de biopelículas, en utensilios, entre otros. Se evidencia que falta limpieza, aseo y orden del baño. Lavalozas no líquidos, detergente en polvo, lávalos en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					pasta, hipoclorito, se encuentran sin tapa. **Seguimiento**: Formatos de limpieza y desinfección no actualizados y no coinciden con lo evidenciado en áreas, superficies y equipos. Personal desconoce la forma de limpiar y desinfectar áreas, superficies y equipos. Pisos de las áreas de jugo, ensaladas, sucios. Rincones sucios. Se evidencia baño limpio y organizado. Se cuenta con jabón en polvo, desengrasante e hipoclorito tapados y sellados. . **Hallazgo 5.6:** Formato de limpieza y desinfección, no actualizados. Algunos formatos actualizados a la fecha de inspección, vigilancia y control. No son coherentes con lo observado en la inspección ocular. No se presentan evidencia de auditorías interna, externas, acciones correctivas, planes de mejora interno e intervención, diligenciamiento de formato no es coherente con lo observado en la inspección ocular y revisión documental. De la misma manera no se encuentran actualizados. **Seguimiento**: Formatos de limpieza y desinfección no coinciden con lo evidenciado en superficies, equipos y áreas, no actualizados. Se evidencian visitas de interventoría en el servicio de alimentos. El contratista no adelanta ni realiza acciones correctivas frente a lo evidenciado.

De acuerdo a la tabla anterior, todos los establecimientos del grupo 13, durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y la mayoría cuenta con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM. Sin embargo, es preciso indicar que los establecimientos cuentan con el documento expedido al Operador en el Contrato Anterior; no tienen concepto actualizado al contrato en ejecución.

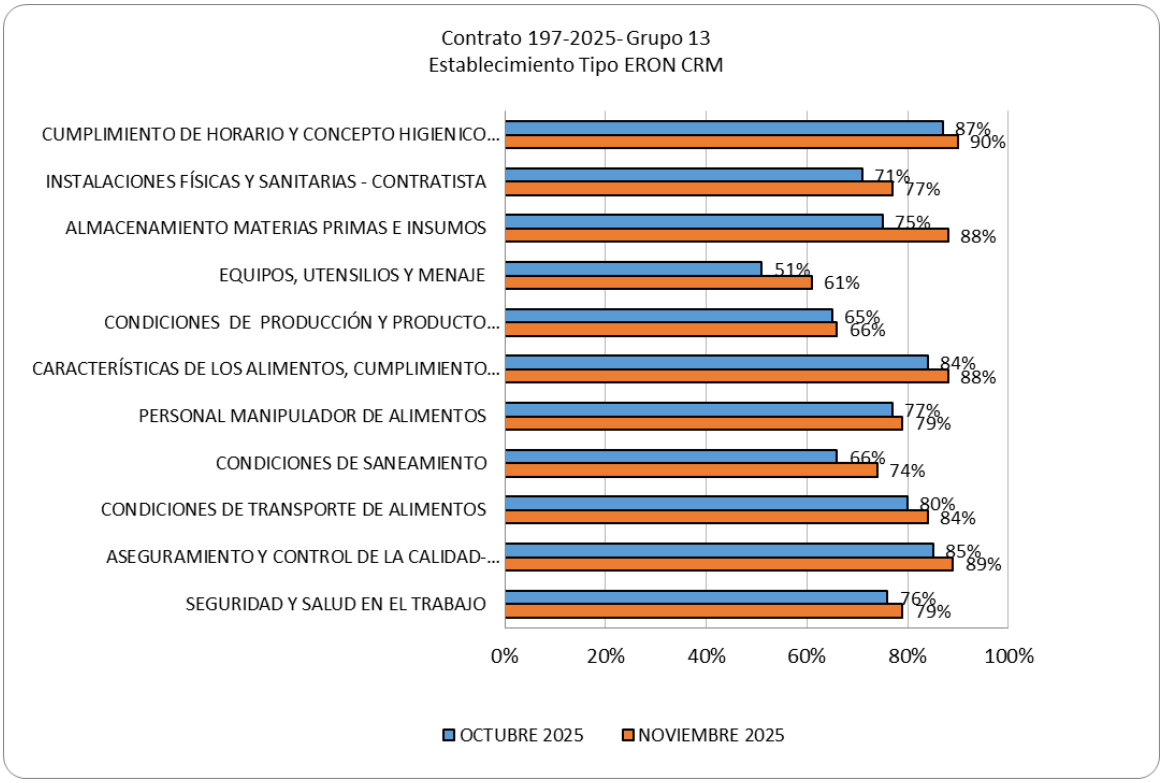
Para el caso del establecimiento EPMSC YARUMAL el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista no ha realizado la gestión de visita ante la Secretaría de Salud Departamental. Por otro lado, EPMSC SONSÓN el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista cuenta con gestión de visita ante la Secretaría de Salud Departamental.

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 Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON

A continuación, se presenta el informe de desempeño correspondiente al mes de octubre de 2025, junto con el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador **UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025**, del Grupo 13, en las evaluaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos visitados, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 13, para el período de noviembre 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 80% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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 (90%): obtuvo un cumplimiento total del 90%, presentó un aumento del 3% para el mes de noviembre respecto al mes anterior de octubre, la categoría presenta un cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. El incremento presentado se ve reflejado a factores como: 1. componentes disponibles a tiempo en algunos casos, por ejemplo, para ciertos tiempos de comida el contratista sí tenía todos los componentes listos, y el retraso se originó por conteo del patio (factor externo al contratista) o por demoras en el regreso o uso del ascensor. 2. Gestión en curso para renovación del concepto sanitario, aunque está radicada con el nombre incorrecto, se evidencia intención de trámite. Por otro lado, la

mejora se ve afectada por 1. Incumplimientos reiterados en los horarios de entrega (Desayuno, Almuerzo, Cena y Refrigerio Nocturno) debido a causales recurrentes como: Falta de personal manipulador y auxiliares de dietas, conteos tardíos o reconteos de PPL por parte de los patios, cocciones tardías o falta de prealistamiento (papa, huevo, carne, agua de panela), proteína insuficiente, cruda, congelada o no lista al momento de la entrega, marcar fiambreras de dietas sin suficiente personal, retrasando despachos, vehículos que llegan tarde o salen después del horario permitido. 2. Deficiencias operativas y logísticas como: proteína no alcanzó y fue necesario traer más desde rancho de mediana (carne y pollo), materias primas no disponibles a tiempo, vehículos con averías o conductores que llegan tarde a su turno, equipos insuficientes en cocina (ejemplo: solo una plancha disponible). 3. Concepto sanitario vencido (más de un año), la gestión presentada es con nombre del contratista anterior, no del actual y no existe evidencia de solicitud formal con el nombre vigente (UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025). Los Establecimiento que presentaron cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista fueron ERON COPED PEDREGAL con un 76% y ERON EPMSC YARUMAL con un 67%, el resto de los Establecimientos tuvieron un cumplimiento del 100% de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC para la categoría en el mes de noviembre.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (77%): la categoría presenta un incremento del 6%**,** pasando del 71% al 77**%**, tal como se observa en la gráfica anterior, ubicándose en el concepto de **"**Cumple Parcialmente"**.** Las mejoras implementadas por el contratista que contribuyen a este avance son las siguientes: corrección de algunos tomacorrientes en áreas de los servicios de alimentos**,** algunas acciones de mejora en lámparas, se han reemplazado o reparado lámparas en ciertas áreas (aunque aún hay varias pendientes), mantenimientos parciales en paredes y techos, por ejemplo, resanes realizados; sin embargo**,** el deterioro persiste**,** por lo que el impacto es limitado. Sin embargo, la categoría se ve afectada por los siguiente: Pisos en mal estado en casi todas las áreas (producción, lavado, prealistamiento, marmitas, cavas): porosidad, grietas, baldosas desprendidas, pintura deteriorada. Paredes deterioradas con grietas, desprendimiento de pintura, humedades, superficies irregulares no sanitarias. Techos con desprendimiento de pintura y humedad en áreas de oficina, baños, pasillos y producción. Puertas con oxidación y corrosión, especialmente en abarrotes, producción, ingreso al servicio y residuos. Ventanas con mallas oxidadas, sueltas o ausentes. Extractores sin mallas protectoras, lo que incrementa el riesgo de ingreso de plagas. Falta de barrera física en puerta de ingreso al servicio, lo cual es un riesgo sanitario. Varias lámparas sin funcionamiento, otras operan solo con un tubo. Algunas sin protección antirrotura, lo cual incumple requisitos de BPM. Iluminación insuficiente en áreas críticas como producción, prealistamiento y lavado. Tomacorrientes desprendidos, sin tapa o con estructura interna expuesta. Cajas eléctricas deterioradas, sin cierre hermético. Sifones sin rejillas o con rejillas rotas en producción, lavado y prealistamiento. Algunos sifones presentan rebose y taponamientos, generando empozamiento y malos olores. Mesones deteriorados: con grietas, soldaduras rotas, oxidación o desprendimiento de láminas. Irregularidades en mesones de pelapapas y lavado de menaje. Orinales fuera de servicio y problemas en tuberías. Los establecimientos que presentaron un cumplimiento del 100% fueron ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO y ERON EPMSC APARTADO, seguidos de los establecimientos con un cumplimiento de las obligaciones del contratista los cuales fueron: CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros N°4 General Pedro Nel Ospina) con 94% y ERON EPMSC CAUCASIA con 93%. Los Establecimiento que cumplieron parcialmente las obligaciones del contratista fueron: ERON EPMSC SONSON con 88%, PLANTA EXTERNA G13 COPACABA (ESTACIONE S DE POLICIA) con 87%, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS con 82%, ERON EPMSC YARUMAL con 71% y ERON COPED PEDREGAL con 62%, por ultimo los Establecimiento que presentaron incumplimiento de las obligaciones del contratista fueron: PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 59% y ERON EPMSC ANDES con 50%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (88%**)**: durante el mes de noviembre, se registra un cumplimiento parcial del 88%**,** evidenciando un incremento del 13% frente al 75% registrado en el mes anterior. Esta mejora se ve reflejada en aspectos como: algunos productos en mal estado fueron trasladados al área correspondiente después de ser informados (ejemplo: huevos vencidos, habichuela con contaminación biológica). Se evidencia que el contratista ha iniciado el proceso de trasladar productos a canastillas**,** aunque no es suficiente debido al volumen de insumos. Se corrigieron 4 bultos de arroz que ahora cuentan con fecha de vencimiento y lote impreso en el empaque primario. Acciones correctivas inmediatas frente a hallazgos informados**,** separación de alimentos deteriorados cuando la interventoría lo informa. Inicio de rotulación PEPS en algunos momentos del recorrido (aunque no sostenido). Ingreso posterior de

abarrotes para cerrar hallazgo, por ejemplo, el faltante de arroz fue subsanado con el ingreso del vehículo en la tarde, cerrando ese punto específico.

La afectación de la variable en general se presentó por lo siguiente: almacenamiento recurrente de frutas y verduras en costales de segundo uso, bolsas plásticas y cajas de cartón, materiales no sanitarios**,** contrarios a la OTM. Uso de guacales de madera que no garantizan higiene. Disposición de productos como plátano, banano y papaya directamente sobre estibas**,** sin canastillas. Persistencia de alimentos en mal estado: mandarina, naranja, papaya, zanahoria, banano, habichuela, entre otros, algunos sin ser clasificados como producto no conforme. usencia de rotulación según colores OTM. Azúcar reenvasada sin lote ni fecha de vencimiento. Productos panificados, huevos, tubérculos y cárnicos sin identificación adecuada. Ingreso de Fruver sin rotular durante el tiempo de la interventoría. Incumplimiento reiterado en distancias perimetrales de las áreas de Bodega de Fruver, cava de refrigeración, contenedores de abarrotes. Productos apoyados directamente contra paredes que dificultan inspección, ventilación y limpieza. Huevos vencidos (lote 121025). Pan integral vencido sin clasificación como no conforme. Varias materias primas con moho, descomposición o deterioro mecánico sin trasladar oportunamente a no conforme. Falta de proteínas requeridas para el menú (pollo, cerdo, pescado). No disponibilidad de arroz, arepa y otros insumos dentro de los tiempos requeridos. Reposición tardía de fruta. No se cuenta con fichas técnicas para proteínas (carne de res, cerdo, pollo) y panificados. Contenedores sin ventilación. Abarrotes sometidos a temperaturas no controladas. Bultos de arroz y sal sin rotulado obligatorio según Resolución 5109 de 2005. Almacenamiento de papa, plátano, repollo, remolacha, entre otros, en costales sobre estibas sin barreras sanitarias. Manipulación de alimentos en mal estado sin procesos previos de limpieza y desinfección**.** Se presentaron 9 Establecimientos con cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC con porcentajes mayor a 90% ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC APARTADO y ERON EPMSC SONSON todos con 100%. ERON EPMSC YARUMAL (95%), ERON EPMSC CAUCASIA (91%) y ERON EPMSC ANDES (90%). Dentro de los establecimientos del grupo 13, que presentaron aumento significativo de porcentajes para un cumplimiento parcial fueron: ERON COPED PEDREGAL (88%), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (86%) y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (82%). Por último, solo un Establecimientos presentó incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC el cual fue PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 55%.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (61%): presentó un aumento del 10% respecto al periodo anterior, pasando del 51% al 61% dando un porcentaje de cumplimiento parcial a las obligaciones del contratista. La categoría presenta aumento significativo debido a Ingreso de hidro lavadoras nuevas, aunque aún no se cumple el mínimo requerido. Ingreso de pelapapas nuevo, aunque no está en funcionamiento o no tiene identificación de capacidad. Ingreso de licuadora industrial, bandejas asadoras, y congeladores nuevos en ciertas visitas. Sustitución de un congelador deteriorado por uno nuevo. Se evidencia mantenimiento a estufas (cambio de perillas y corrección de fugas de gas). Mantenimiento a un congelador de contramuestras que presentaba corrosión, dejándolo en mejor estado. Recubrimientos con pintura en algunos congeladores, aunque persisten hendiduras. Equipos dados de baja como báscula deteriorada. Baja de algunos equipos en mal estado, aunque permanecen en el área otros equipos en desuso. Se evidencia reposición de algunos utensilios como bandejas y procesador faltante en ciertos periodos. Por otro lado, la categoría sigue estando afecta por: Incumplimiento de equipos mínimos requeridos de acuerdo a (Anexo 5 – OTM), Hidro lavadoras en la mayoría de visitas solo se dispone de 1 unidad de las 2 requeridas, incluso con partes elevados (más de 2.500 PPL). Pelapapas, licuadora no industrial, procesador de alimentos, bandejas asadoras de sobreponer, refrigeradores de 520 L, básculas de 200 kg y otros equipos de medición, con ausencia reiterada de varios de ellos según el número de PPL del servicio. Cavas y equipos de refrigeración y congelación insuficientes, sin identificación o utilizados fuera de su propósito. Oxidación, desprendimiento de pintura y corrosión en congeladores, cavas de refrigeración, estufas, carros transportadores, básculas y otros equipos. Difusores de cavas con corrosión, desajustados, con goteo o tapas sujetas de forma provisional. Estufas con llama amarilla, parrillas rotas y generación de hollín. Utensilios deteriorados, como ollas sin manijas, bordes irregulares o golpeados, calderos fisurados y bandejas quebradas. Falta reiterada de termómetros, grameras y básculas funcionando. En reiteradas visitas se evidencia que no funcionan por falta de baterías o deterioro. Ausencia de certificados de calibración de equipos de frío y congelación. Carros transportadores sin puertas ni sistema de cierre, oxidados y sin identificación. En

algunos casos, fabricados en material poroso y con desprendimiento de pintura. Campanas extractoras que no funcionan adecuadamente, con condensación de vapores y goteo de grasa. Trampas de grasa y sifones que no evacúan el agua, generando rebosamientos. Cavas de Fruver sin funcionamiento por fallas en difusores. Materia prima (carne) dejada en descongelación a temperatura ambiente por falta de equipos adecuados. Tablas de corte incompletas: ausencia recurrente de tabla color café (alimentos cocidos) y, en algunos casos, tabla azul (pescado). Falta del acta de entrega de menaje al inicio del contrato y del soporte del porcentaje adicional exigido. No se evidencia trazabilidad en entrega de menaje a la PPL. Equipos sin identificación/código, lo cual limita el control. Pelapapas, hidro lavadoras, estufas y planchas en desuso sin rotular y almacenados en áreas no destinadas para ello.

Se evidencia que 2 establecimientos presentaron cumplimiento mayor a los 90% los cuales fueron CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) (100%) y ERON EPMSC SONSON (93%). Los Establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (82%), ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (73%), ERON EPMSC YARUMAL (67%) y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (62%). Por último, se presentaron 5 establecimientos con incumplimiento de las obligaciones del contratista los cuales fueron: ERON COPED PEDREGAL (56%), ERON EPMSC CAUCASIA (53%), ERON EPMSC APARTADO (47%), ERON EPMSC ANDES (41%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (32%).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (66%): Presentando un aumento del 1% en el periodo evaluado, alcanzando un cumplimiento del 66% en noviembre, en comparación con el 65% registrado en el periodo anterior, a pesar de los hallazgos, se han observado avances significativos en varios aspectos operativos, tales como: mejora en la limpieza y orden general. Mayor organización en zonas de prealistamiento. Reducción en presencia de empaques y residuos en áreas de trabajo. Aumentos en frecuencia de limpieza de superficies. Menos casos de raciones incompletas o sin algún componente. Mejor control del stock para reemplazos cuando un producto no está disponible. Frutas y verduras entregadas con mejor aspecto y menor deterioro. Empaques más limpios y mejor manipulados. Implementación progresiva de utensilios exclusivos para carnes y vegetales. Mayor uso de gorro y delantal. Mayor apertura a recibir observaciones y ajustar el proceso durante la visita. Mejor rotulado en varios puntos. Mayor disponibilidad de espacio para su conservación. La categoría se ve afectada mayormente por lo siguiente: toma de temperatura tardía o no realizada durante entrega. Falta de termómetros, termómetros dañados o sin calibración. Temperaturas fuera del rango permitido (especialmente en carnes, pollo y pescados). Ausencia de medición a productos sensibles (frutas, verduras, queso). No aplicación adecuada del proceso de refrigeración inmediata posterior a la compra. Transporte sin garantizar condiciones térmicas óptimas. Se observan fallas continuas en: Uso parcial o incorrecto de elementos de protección personal. Contaminación cruzada por manipulación inadecuada (mezcla de utensilios para carnes y vegetales). Espacios de trabajo desorganizados o con presencia de empaques y residuos. Productos sin rotular, sin fecha de compra o con fechas inconsistentes. No aplicación del lavado y desinfección antes de manipular alimentos. Porcionamiento incorrecto (gramajes insuficientes o sobrantes). Sustitución de productos sin autorización previa. Uso de utensilios inadecuados para descongelación (sitio a temperatura ambiente). No separación clara de productos vencidos o deteriorados. Demoras en la entrega o cambios no concertados en horarios. Entrega sin toma previa de temperatura. Productos aplastados, derramados o con embalaje inadecuado. Vehículos sin condiciones adecuadas de higiene. Retrasos o entregas fuera del horario programado. Formatos incompletos, inconsistentes o sin firma del responsable. Falta de registros de lavado de manos y desinfección. Control insuficiente de contramuestras (faltantes, sin rotulación o sin cadena de frío adecuada). Los establecimientos que presentaron cumplimiento por encima del 90% fueron: ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) y ERON EPMSC SONSON todos con 100%. Los Establecimiento con cumplimiento parcial dentro de la categoría fueron: ERON EPMSC APARTADO (83%), ERON EPMSC CAUCASIA (78%), ERON EPMSC YARUMAL (72%), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (70%), los Establecimientos que presentaron incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC fueron: ERON COPED PEDREGAL (58%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (53%), ERON EPMSC ANDES (47%), PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (42%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (40%).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (88%): presentó aumento para el mes de noviembre en un 4%, obteniendo cumplimiento parcial con un 88%, tal como se observa en la gráfica anterior, dicha categoría presenta aumento significativo

debido a cumplimiento en la calidad organoléptica de algunos componentes. Corrección en el suministro de postres para dietas hipoglucidas. El contratista ajustó la entrega de postres adecuados para esta dieta, evidenciando 10 dietas con cumplimiento. Entrega de soportes de reprogramación del menú especial adicional, aunque hubo incumplimiento inicial, el contratista corrige y presenta radicado donde se reprograma el menú especial adicional. Cumplimiento de gramajes en algunas PPL (ej. Daniela Suárez, Nicol Serna, Sor Gómez), lo cual muestra mayor atención al cumplimiento de prescripciones específicas. Se evidencia existencia de contramuestras de algunos días (ejemplo: refrigerios nocturnos del 7 al 9 de noviembre). Por otro lado, la categoría se vio afectada en lo siguiente: repetición de frutas (mandarina, naranja, banano) por varios días consecutivos sin garantizar rotación mínima exigida. Repetición de tubérculos (papa, plátano) en almuerzo y cena del mismo día. Suministro de componentes diferentes a los establecidos en la minuta sin soportes de intercambio. Incumplimiento frecuente en la entrega del cereal elaborado. No se adiciona azúcar durante la preparación de los jugos. El azúcar se envía en bolsas plásticas reempacadas por patio, práctica no autorizada por la OTM. Arepas entregadas frías, sin calentamiento previo y en empaque primario. Frutas verdes o no aptas. Pastas y plátanos con sobrecocción. Preparaciones sin cumplir instrucciones del rotulado. Ausencia de formatos de verificación de dietas (septiembre, octubre y noviembre). Falta de rotulación adecuada en envases. Entrega de sopas y jugos en recipientes no isotérmicos para las dietas. Entrega de dietas que no cumplen prescripción (ejemplo, irritantes gástricos, azúcares, grasa no restringida). Formatos incompletos, falta de firmas, dietas no relacionadas en el listado oficial. Valoraciones nutricionales incompletas o inexistentes. No se cumplen los tiempos establecidos (30 días hábiles). No hay soportes de tamizaje para gran parte de la población. Información incompleta y falta de evidencia documental. Falta de soportes de entrega de remisiones. Ausencia de formatos firmados por PPL para verificación de entrega de dietas (octubre y noviembre). Inconsistencias en fechas en formatos de lactantes y gestantes, no se cuenta con registro de capacitación a esta población. Uso generalizado de canecas y bidones no isotérmicos. Falta de rotulación por patio o tipo de dieta. Riesgo de contaminación y pérdida de temperatura. No se entregó oportunamente el menú especial programado. Falta de socialización previa. Renuncias incompletas y mal diligenciadas. Los establecimientos que cumplieron con las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC con porcentajes por encima de 90% fueron: ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON y ERON EPMSC YARUMAL todos con 100%, PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (98%), ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC APARTADO y ERON EPMSC ANDES todos con (97%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (91%). Se presentaron 2 establecimientos del grupo 13 que presentaron cumplimiento parcial: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (75%) y ERON COPED PEDREGAL (71%).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (79%): presenta un aumento del 2% respecto al mes anterior de 77%, obteniendo un cumplimiento parcial, el aumento se ve reflejado en mejoras realizadas por el contratista en: fortalecimiento del soporte técnico, Se evidencian visitas de profesional SST, ingeniero de alimentos y nutricionista rotativa en varias sedes. Hubo mejora en frecuencia en el mes de octubre respecto a meses anteriores. Subsanación de tapabocas en algunos casos, en una visita se indica que, tras la observación de interventoría, el contratista adquirió tapabocas y subsanó la ausencia inmediata. En algunos servicios se reporta que sí se cuenta con dos nutricionistas, cumpliendo parcialmente el Anexo 9 para ciertas poblaciones. Uso de dotación completa en algunos manipuladores, se evidencian jornadas donde el personal sí usa dotación completa y acorde a la OTM, aunque con piezas dañadas o desgastadas en algunos casos. Visita reciente del supervisor de mantenimiento, aunque hay ausencia de registros anteriores, se reporta al menos una visita reciente (11/11/2025). Sin embargo, la categoría presentó incumplimiento en: incumplimiento del personal mínimo requerido (Anexo 9), no se cuenta con nutricionista en varias operaciones (entre 1.150 y 1.200 PPL), pese a ser un cargo obligatorio. No se cuenta con jefe de cocina, especialmente en operaciones mayores a 1.160 PPL. Faltan manipuladores de alimentos respecto a los mínimos exigidos (hasta 5–6 manipuladores faltantes por jornada). No se cuenta con personal capacitado para trabajo en alturas, necesario para la limpieza de campanas extractoras. Falta contratación o presencia periódica de supervisor de mantenimiento, supervisor de calidad y auxiliar administrativo según población. Incumplimientos en higiene personal y manipulación segura: uso inadecuado o ausencia de tapabocas, especialmente sin cubrir nariz y boca. Uso de accesorios (relojes, manillas, piercing). Uniformes incompletos o no acordes (camisetas de algodón, pantalón oscuro, tenis). Delantales en mal estado: rotos, manchados o desgastados. Manipuladores comiendo dentro de las áreas de producción. Uñas largas o falta de hábitos básicos de higiene. Deficiencias graves en lavado de manos, la evidencia es repetitiva: los manipuladores no realizan lavado de manos al ingreso, cambios de actividad o cambios de turno. Dispensadores de jabón desabastecidos, ausencia de jabón antibacterial o toallas. Áreas sin lavamanos o con lavamanos sin insumos. Dotación inadecuada o en mal estado: no hay constancia de entrega de la primera dotación. Uniformes, botas

y delantales sucios, deteriorados o no acordes a la OTM. Ausencia de guantes de neopreno o uso de guantes no apropiados. Insuficiencia de tapabocas para manipuladores y visitantes. Inconsistencias en documentación sanitaria del personal: ausencia de certificados médicos, apto de manipulación y exámenes clínicos (frotis, coprocultivo, KOH). Algunos manipuladores no cuentan con ningún soporte sanitario vigente. Uso inadecuado de EPP y elementos de protección: ausencia de guantes en actividades críticas (porcionado de carne, manipulación de arroz, trabajo en planchas). Jefe de cocina sin tapabocas o gorro en áreas críticas. Personal usando guantes negros para manipular alimentos (deben usarse solo para limpieza). Prácticas inseguras y hábitos inadecuados: consumir alimentos dentro de áreas de producción, ensamble o conteo. Conductor fumando en zona de recepción de materias primas.

Los establecimientos que presentaron un cumplimiento del 100% fueron: ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC APARTADO y ERON EPMSC SONSON. Seguido de los Establecimientos que presentaron cumplimiento parcial: PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (86%), ERON EPMSC CAUCASIA (82%), ERON EPMSC ANDES (82%), ERON COPED PEDREGAL (73%), ERON EPMSC YARUMAL (71%) y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (69%). Por ultimo se presentaron 2 Establecimiento con incumplimiento de las obligaciones del contratista los cuales fueron: PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (58%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (33%).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (74%): con un cumplimiento parcial del 74% y un aumento para el mes de octubre del 8%, viéndose reflejado en las acciones correctivas por el contratista en: mallas antiinsectos de las ventanas fueron lavadas, mejorando su condición inicial. Las paredes de áreas como lavado y conteo fueron intervenidas, aunque las manchas aún persisten. Se observa mayor frecuencia en la remoción de agua con haragán por parte del personal, aunque no es suficiente para eliminar el empozamiento. En al menos un caso (bodega de Fruver y porcionado), el contratista realizó subsanación inmediata con limpieza y desinfección tras el señalamiento del empozamiento. Algunos implementos ya son de material sanitario (sin cabos de madera), aunque persiste la falta de rotulado e identificación por color. El incumplimiento parcial fue debido a: condiciones locativas e infraestructura: empozamiento y estancamiento de agua de manera persistente en prácticamente todas las áreas del servicio (producción, prealistamiento, Fruver, marmitas, porcionado, pasillos, jugos, conteo, ensamble y áreas administrativas), asociado a taponamiento de sifones, rebosamientos y deficiente capacidad de drenaje. Manchas negras, hongos y humedad en paredes y techos de distintas áreas (lavado, conteo, producción, Fruver, almacenamiento de abarrotes, baños, oficina, pasillos). Techos con suciedad, oxidación y deterioro, especialmente en Fruver, producción y áreas de almacenamiento. Falta de una planta adecuada a la capacidad de producción, generando contraflujos, acumulación de operaciones y afectación de las condiciones sanitarias. Puerta cercana a residuos deteriorada, favoreciendo ingreso de vectores. Condiciones de saneamiento, orden y limpieza: acumulación de suciedad en equipos y utensilios: ollas, calderos, tanques, procesadores, congeladores, máquina de hielo, estufas y horno con grasa o hollín. Paredes, pisos, rieles y superficies con suciedad: manchas de grasa, restos de alimentos, polvo y hollín. Implementos de aseo sin rotulación, sin diferenciación por colores y algunos con material no sanitario. Productos químicos sin rotular, sin fichas técnicas o sin forma de uso. Canastillas y carros transportadores sucios, usados para transportar alimentos. Techo falso abierto con acumulación de suciedad. Control de plagas: presencia de moscas e insectos voladores en todas las áreas. Presencia de cucarachas vivas en producción y almacenamiento de abarrotes. Frecuencia de fumigación incumplida, con últimas intervenciones fuera del periodo establecido. Manejo del agua y control de calidad: uso de agua con alta turbidez. Kits de medición de cloro y pH vencidos, tanto ortotolidina como DPD, invalidando los registros. Ausencia de registros de pH y cloro en varios periodos. Sin soporte del lavado del tanque de almacenamiento de agua, procedimiento que debe realizarse cada 6 meses. Manejo de residuos: canecas insuficientes, sin identificación, sin tapa o sin bolsas plásticas. Residuos no retirados con la frecuencia establecida, observándose rebosamiento. Mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos, incumpliendo el código de colores. Uso de canastillas en lugar de canecas para recolección de residuos. Ausencia de soporte del lavado de trampa de grasa. Procedimientos, protocolos y documentación: no existe un protocolo definido e implementado para evitar la contaminación cruzada. No existe un flujo lineal en la planta, generando cruces entre materias primas y producto terminado. Ausencia de procedimientos para garantizar condiciones sanitarias en la planta externa. No se cuenta con soportes de entrega de kits de limpieza a PPL.

Solo un Establecimiento presentó cumplimiento del 100% el cual fue ERON EPMSC SONSON. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por encima del 90% fueron: ERON EPMSC APARTADO y CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) con 94%. Los ERONES que presentaron cumplimiento parcial

fueron: ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (87%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (84%), ERON EPMSC YARUMAL (83%), ERON EPMSC ANDES (83%), ERON EPMSC CAUCASIA (82%), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (72%) y ERON COPED PEDREGAL (63%). Por ultimo los establecimientos con incumplimiento por debajo del 60% fueron: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (50%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (47%).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (84%): con un cumplimiento parcial del 84% y un aumento para el mes de noviembre del 4%, respecto al periodo anterior 80% para el mes de octubre. La variable obtuvo un cumplimiento parcial, considerando el aumento significativo por las mejoras en: mayor control en limpieza de algunos vehículos: en visitas recientes se identifican esfuerzos de aseo puntual en ciertos vehículos después de observaciones previas, aunque no de forma consistente. Mayor disposición del personal a corregir durante la visita: algunos grupos de transporte han mostrado corrección inmediata de conductas (uso de gorro o tapabocas) cuando la interventoría lo indica, aunque la falta de hábito persiste. Ajustes operativos en proveedores externos: en algunos proveedores se ha observado un mayor orden en la entrega, aunque sin cumplimiento total de documentación y requisitos sanitarios. Por consiguiente, no se alcanza el cumplimiento total de la categoría debido a falencias en: ausencia de concepto sanitario en vehículos de placas WHP 314 y LPL643. Ausencia de documentación exigida por la OTM en vehículos como WGZ 435 (SOAT, TECNICOMECANICA, CHS, tarjeta de propiedad). Falta de certificación vigente en manipulación de alimentos para conductores de vehículos como LPL643 y WGZ 435. Indumentaria del personal transportador, Conductores sin la dotación requerida: No usan gorro, tapabocas ni bata blanca (vehículos WHP 314, SNZ198, WGZ 435). Se observa uso de ropa particular, lo que incumple requisitos de bioseguridad y norma legal vigente. Condiciones higiénicas y estructurales de los vehículos: vehículos con piso sucio, oxidado o deteriorado (SNZ198). Presencia de óxido y suciedad que favorecen desprendimiento de partículas contaminantes durante el transporte. Vehículos sin la leyenda “Transporte de alimentos” en un lugar visible (THS 518, TJZ 831). Manejo inadecuado de la materia prima durante el transporte: ubican alimentos directamente sobre el piso del vehículo. Pulpa de fruta en canastillas colocadas en el piso (vehículo LPL643). Pollo sin estibas ni superficies elevadas (vehículo NNL354).

Los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC SONSON y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA). Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON COPED PEDREGAL (82%), ERON EPMSC CAUCASIA y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 60%. Para los establecimientos ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS y ERON EPMSC YARUMAL no se observa transporte durante las visitas realizadas por la interventoría.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (89%): con un cumplimiento parcial del 89% aumentando un 4% respecto al periodo anterior (85%), la calificación presenta mejoría en los aspectos corregidos por el contratista los cuales fueron: renovación y reposición de equipos, se evidencia cambio o adquisición de: licuadora industrial (aunque con aspas incompletas), Pelapapas (requiere lija), Hidro lavadora (aunque presenta fallas en la pistola de presión). Avances en mantenimiento correctivo parcial. Se evidencia intervención básica en el congelador #3 (recubrimiento de pintura), aunque persisten hendiduras. Disponibilidad de algunos registros. El contratista cuenta con el registro anual de verificación de termómetros. Se evidencian formatos de recepción de materias primas para Fruver, abarrotes y granos, aunque requieren actualización y ampliación. No obstante, la categoría presentó afectación debido a los hallazgos presentados en: ausencia de programa de trazabilidad y falta de registros completos de recepción de materias primas (Fruver, abarrotes, granos, cárnicos y productos en frío). No se evidencian planes o programas institucionales básicos en planta (planes de limpieza, BPM, desinfección, manejo de residuos, emergencias, etc.). No se cuenta con plan de emergencia específico para el servicio de alimentación, incumpliendo lineamientos de la OTM. Registros operativos incompletos o desactualizados: registros de control de temperatura de equipos de frío desactualizados, con ausencia de datos para varios equipos y días del mes. No se lleva registro semanal de verificación de termómetros, a pesar de existir el registro anual. Formatos de recepción de materias primas incompletos o sin diligenciar entre el 1 y el 10 de noviembre. No se registran criterios de aceptación/rechazo. Registros de producción no disponibles para ninguno de los meses de ejecución del contrato. Trazabilidad insuficiente: no se cumple con la trazabilidad del huevo, con diferencias entre lo registrado y lo encontrado físicamente (lotes, fechas de vencimiento y cantidades). No se cuenta con formatos ni soportes

de recepción de proteínas ni materia prima en frío. Mantenimiento y estado de equipos: equipos como congeladores #1, #2 y cava de refrigeración no tienen hojas de vida ni identificaciones visibles. Persisten equipos deteriorados: estufas con oxidación y corrosión, pelapapas sin lija interna, hidro lavadora en mal estado. Carros transportadores presentan óxido, desprendimiento de pintura, llantas en mal estado y ausencia de hojas de vida y mantenimientos documentados. Un congelador (#3), aunque repintado, aún presenta hendiduras y deterioro estructural. Calibración y aseguramiento metrológico: no se cuenta con certificados de calibración para termómetros, balanzas y grameras (4 termómetros y 3 grameras sin identificación). No se ha realizado la calibración anual obligatoria de los equipos de medición. Muestreos microbiológicos y análisis fisicoquímicos: no se cumple la frecuencia de muestreos microbiológicos establecida en el Anexo 6. No se tienen resultados del primer muestreo del contrato ni de las muestras tomadas el 18/09/2025. Últimos muestreos disponibles datan de junio. No se evidencia soporte de análisis físico-químicos del agua ni de su resultado. Vehículos transportadores: falta de hojas de vida, ausencia de mantenimientos preventivos, presencia de oxido y pintura desprendida. Vehículos sin identificación, deteriorados o sin documentación técnica. Capacitación del personal: falta de soportes de capacitaciones adicionales, inducciones y documentos técnicos actualizados. Única capacitación evidenciada: 19-11-25, sin soporte de otras formaciones requeridas.

Los establecimientos CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC YARUMAL, ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) presentaron cumplimiento con porcentajes por encima de 90%. Dos establecimientos presentaron cumplimiento parcial ERON COPED PEDREGAL (88%) y ERON EPMSC ANDES (75%). Un solo Establecimiento presentó incumplimiento en las obligaciones del contratista el cual fue PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 58%. Para el Establecimiento ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ no se observó aseguramiento y control de la calidad debido a que se encuentra en contingencia por infraestructura.

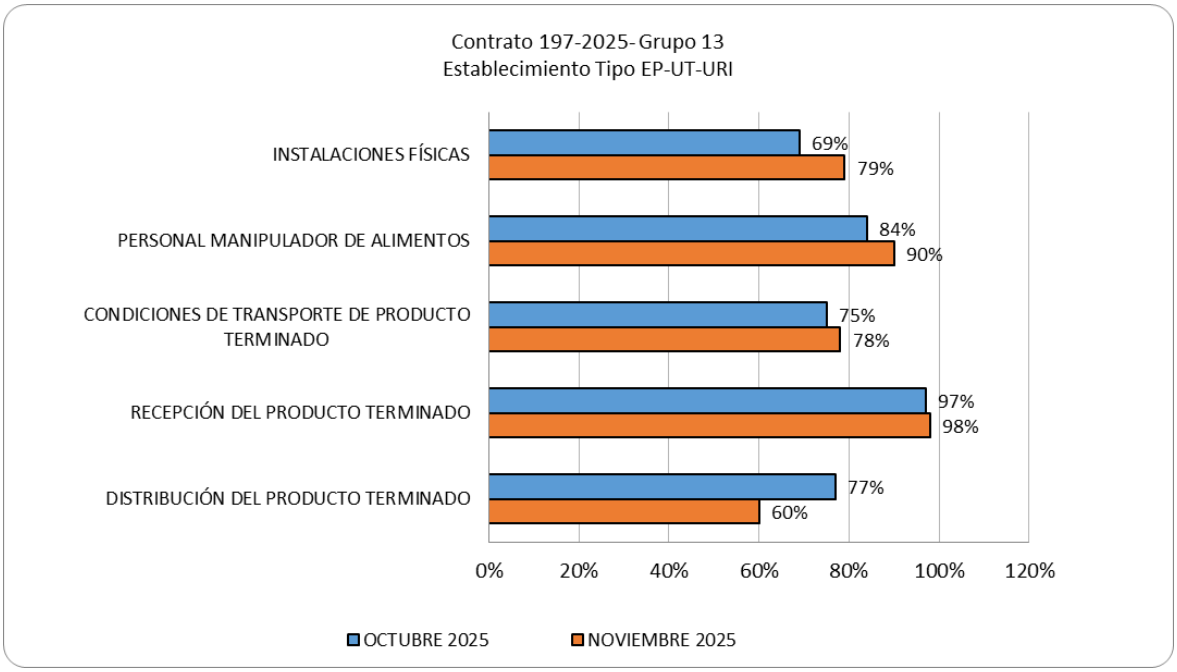
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (79%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 79%, aumentando en 3% respecto al periodo anterior (76%), considerado esto por las mejoras presentadas por el contratista en: al finalizar la visita, se entregó un extintor de CO2 que antes no estaba disponible, esto subsana parcialmente el hallazgo de falta de control contra incendios. Campana extractora: Aunque no funcional, se evidencia que el contratista ha realizado intervenciones mínimas (aunque insuficientes) en algunos ductos y motor, lo que muestra intención de mantenimiento. EPP: Se identificaron 2 guantes de neopreno en desuso, lo que indica que anteriormente existía dotación (aunque ahora requiere renovación). Documentación mínima de SST: Se mantiene registro de vigencia de extintor multipropósito (aunque ya vencido) como cumplimiento parcial de requerimientos de seguridad básica. La categoría se ve afectada por los hallazgos relacionados en: campana extractora y ventilación: la campana extractora ubicada en el área de producción no funciona correctamente. Motor de arranque y ventilador dañados. Ductos con óxido, corrosión y grietas, generando goteo de grasa. Capacidad de extracción insuficiente, acumulando vapor y condensación en techos y paredes. Interruptor eléctrico sin tapa de protección, expuesto al agua de limpieza. Elementos de protección personal (EPP): guantes de malla de acero para porcionado de carnes: no disponibles. Guantes de neopreno para manejo de objetos calientes: insuficientes o en mal estado. Delantales de hule/petos: rotos o manchados. Mantas anti-fuegos, caretas de esmeril, mangas de protección: no disponibles o sin registro de entrega. Falta de registro de entrega y control de EPP para manipuladores. Seguridad y salud en el trabajo: botiquín vacío o incompleto: faltan curitas, tijeras, algodón, tapabocas, yodopovidona, esparadrapo. Extintores vencidos o ausentes (CO2 y multipropósitos con fecha de vencimiento 07/2025). Falta de política de SST publicada y exámenes médicos ocupacionales de personal externo no disponibles. Condiciones operativas y bioseguridad: personal realizando porcionado de carne y manipulación de marmitas sin EPP adecuado. Condensación de vapor en techos y paredes debido a campana inoperante, afectando condiciones higiénico-sanitarias. Dos guantes de neopreno encontrados en desuso por mal estado.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento por encima de 90% fueron ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SONSON y ERON EPMSC YARUMAL. Los Establecimientos que cumplieron parcialmente fueron: PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) y ERON EPMSC ANDES con 82%, PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 71%. Por ultimo se presentaron dos Establecimiento con

incumplimiento a las obligaciones del contratista, los cuales fueron: ERON COPED PEDREGAL con 58% y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS con 50%.

2.2.13.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño correspondiente al mes de noviembre de 2025, junto con el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 del Grupo 13, según los resultados de las evaluaciones realizadas por la interventoría en los diferentes establecimientos Tipo EP, UT y URI, de acuerdo con los niveles de cumplimiento alcanzados por categoría durante las visitas efectuadas.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 13, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP - UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 87% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1.INSTALACIONES FISICAS (79%): presentó un aumento significativo del 10% pasando de un 69% a un 79%, con un cumplimiento parcial de la categoría, esto debido a que se evidencian canastillas donde se suministra el tiempo de comida desayuno menú Nº15, que se encuentran con acumulación de polvo. Se evidencia durante el almacenamiento temporal de los alimentos, que las canastillas con las fiambreras de los alimentos, son ubicadas directamente sobre el piso, sin canastilla base, para almuerzo, menú 7. Se evidencian canastillas que portan las fiambreras con los alimentos del almuerzo menú 7, con presencia de suciedad en parte externa. Se evidencia que los alimentos del almuerzo menú 4, se disponen directamente en el piso y no sobre una canastilla base. Los Establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ANDES (50%), EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (50%) y EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (0%) no cuentan

con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos, presentando falencias como las mencionadas anteriormente. El resto de Estaciones de Policía cumplen a cabalidad con las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC con un porcentaje de 100%.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%):** presentó un aumento del 6% pasando de un 84% a un 90%, con un cumplimiento en la categoría, solo se presentaron inconsistencias en los Establecimientos EP ARANJUEZ y EP ESTACION DE POLICIA ANDES con un 50% debido a que se evidencia manipulador de alimentos Nelson Saldarriaga, usando pantalón color oscuro, lo cual no cumple con lo estipulado en la OTM. Se evidencia que la dotación del auxiliar de conducción (Brandon Tobón) quien es el encargado de la alimentación se encuentra sucia. El resto de Establecimientos presentaron un cumplimiento del 100% de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (78%): obtuvo para el periodo de septiembre un 78% con un aumento del 3% respecto al periodo anterior 75%, para un cumplimiento parcial debido a: falta de concepto higiénico-sanitario: vehículos de placas TOE623 y FAU574 no cuentan con el concepto higiénico sanitario exigido por la Secretaría de Salud. Los vehículos de placas TOE623 y QIJ65D no exhiben de forma visible el rótulo “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”, incumpliendo requisitos de señalización. Vehículo ESP679 presenta deterioro físico interno, golpes y daños estructurales que dificultan la limpieza y pueden generar contaminación. Vehículo JYY022 presenta desprendimiento de pintura y manchas internas, lo cual afecta la inocuidad en el transporte. Protección insuficiente de los alimentos: las fiambreras de cena y refrigerio nocturno (menú 8) son transportadas en canastillas sin protección (sin bolsatinas o plástico), exponiendo los alimentos a contaminación física o biológica. Incumplimientos en el control de la temperatura: no se diligencian planillas de registro de temperatura en: Transporte del desayuno menú 11, Transporte del almuerzo menú 5, Transporte del almuerzo menú 4 (este último además es transportado a pie desde el EPMSC Yarumal por un funcionario, sin condiciones técnicas de transporte).

El establecimiento 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 la EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (0%), seguido se los Establecimientos de cumplieron parcialmente: UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ" y EP ESTACION DE POLICIA ANDES con 60%, EP ARANJUEZ, EP CASTILLA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS y EP GIRARDOTA todos con porcentaje de 80%. Por último, los Establecimientos que cumple con el 100% es EP BELLO y EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): obtuvo un cumplimiento total del 98% presentando un aumento del 1% con respecto al periodo anterior, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que no se cumple con horario de entrega para el tiempo de comida desayuno menú N.º 15, llegando el vehículo a las 8:23 am, siendo el horario de entrega estipulado por la OTM de 6:00 am a 8:00 am. Se evidencia que no se cumple con el ciclo de menú. En el tiempo de comida almuerzo menú#5 se entrega chorizo frito en vez de pernil de pollo. No se entrega soporte de aprobación del intercambio realizado. Para esta categoría los Establecimientos que cumplieron con las obligaciones del contratista fueron: EP ESTACION DE POLICIA ANDES con (91%) y EP ARANJUEZ con (90%), el resto de Establecimientos cumplieron al 100%.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (60%): presentó una disminución del 17% con respecto al periodo anterior 77%, ocasionado por: Incumplimientos en los recipientes y empaques para el transporte y entrega. Uso de fiambreras sin tapa, selladas de manera inadecuada con papel film (desayuno menú 15). Uso de fondos, canastillas con bolsatinas y bolsas plásticas no resellables, en lugar de empaques individuales e isotérmicos establecidos por la OTM (desayuno menús 7, 11 y 12; almuerzo menú 5; cena y refrigerio nocturno menú 2; jugos menú 7). Bebidas transportadas en tanques plásticos no certificados, sin cumplir criterios de inocuidad. Falta de condiciones de inocuidad y control sanitario. Ausencia de soportes de limpieza y desinfección aprobados por la USPEC. No existe protocolo de limpieza y desinfección para las fiambreras. Riesgo de pérdida de temperatura por falta de recipientes isotérmicos, lo cual afecta la inocuidad de alimentos calientes y fríos. Incumplimientos en la entrega y distribución, No se cuenta con soportes de entrega de utensilios básicos para los PPL (desayuno menú 15). Entrega del almuerzo menú 5 en fondo. Entrega del producto terminado en recipientes no autorizados y sin cumplir los lineamientos de presentación establecidos. Incumplimiento reiterado en la

distribución del producto terminado, especialmente en cena y refrigerio nocturno menú 2. Falta de empaques individuales, sellados y previamente ensamblados desde la planta, como establece el protocolo.

Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP ESTACION DE POLICIA ANDES (0%), EP ARANJUEZ, EP BELLO, EP CASTILLA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS y EP GIRARDOTA todas con 50%, el resto de Establecimientos cumplieron con el 100% de las obligaciones del contratista.

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 14 Regional Occidente, operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 con número de contrato 198-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON CPMS BUCARAMANGA	17/06/2025	FAVORABLE	91,5%	Cinco meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.2. Pisos deteriorados con desgaste y desprovistos de material sanitario. Seguimiento: se evidencia deterioro avanzado crítico en los pisos siendo un mantenimiento de mayor cuantía (INPEC). 1.3. Se observo una campana en desuso. Techo del área de cocina falta pintura. Seguimiento: se evidencia que el techo presenta acumulación de grasa y falta de pintura; por otro lado, la Interventoría evidencia el no funcionamiento de las campanas 5 y 6, las cuales son de mantenimiento de mayor cuantía, el contratista no ha

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					realizado gestión ante el INPEC para su retiro o mantenimiento. 2.1. Se observa óxido en las manijas y bisagras del cuarto frio. Seguimiento: se evidencia nuevamente bisagras y manijas con oxido 5.2. Se observa presencia de líquidos en área de proceso de los alimentos. Seguimiento: se evidencia que el piso no presenta inclinación requerida para el flujo de líquidos hacia el sifón (mantenimiento de mayor cuantía), sin embargo, el contratista mantiene realizando actividades de evacuación de agua para evitar el empozamiento, sin embargo, no es suficiente. 5.3. Se observa capacidad de los recipientes para la recolección de residuos sólidos, no es apta. Seguimiento: se observan 3 recipientes cada uno de capacidad de 220L no suficientes para la recolección adecuada.
ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA	28/07/2025	FAVORABLE	98%	Cuatro meses	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 5.3. Presenta recipientes sin bolsas para la disposición de residuos sólidos no aprovechables. Seguimiento: se evidencia que todas las canecas cuentan con su respectiva bolsa.
ERON EPAMS GIRON: ALTA ANTIGUA	23/10/2025	FAVORABLE	95%	Un mes	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 2.1 Se evidencia piso rugoso en cuartos fríos. Seguimiento: se evidencia que el piso de los 3 cuartos (congelación y refrigeración), presentan alto grado de deterioro, rugoso, desprendimiento de pintura, dificultando las operaciones de limpieza.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.1 Falta rotulado de algunos productos. Seguimiento: Se observa alimentos almacenados con adecuado rotulado desde su fabricación y con rótulos del contratista para manejo de PEPS.
ERON EPAMS GIRON: MEDIANA	23/10/2025	FAVORABLE	95%	Un mes	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 2.1 Se evidencia piso rugoso en cuartos fríos. Seguimiento: se evidencia que el piso de los 3 cuartos (congelación y refrigeración), presentan alto grado de deterioro, rugoso, desprendimiento de pintura, dificultando las operaciones de limpieza. 4.1 Falta rotulado de algunos productos. Seguimiento: Se observa alimentos almacenados con adecuado rotulado desde su fabricación y con rótulos del contratista para manejo de PEPS.
ERON EPMS SAN GIL	18/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68,5%	Dos meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.1. No se evidencia separación en el área de ingreso al establecimiento, en esta área se realizan operaciones de limpieza y desinfección, recepción de materia prima e ingreso de manipuladores. El andén de ingreso al sector no es continuo y está construido en tierra. La escalera y rampa de ingreso la superficie no es en material sanitario. Seguimiento: se evidencia que las áreas no están separadas físicamente, el ingreso al rancho es con baldosas observando algunas partidas y la rampa es de material no sanitario. 1.2. Los pisos en el área de alistamiento de materia prima se observan con grietas, falta continuidad, permitiendo la acumulación de suciedad, limitando

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					las operaciones de limpieza y desinfección, l rejilla al interior del área de preparaciones de alimentos permite la acumulación de suciedad, los pisos se observan deteriorados en el área de preparación, las medias cañas se presentan deterioradas, falta mantenimiento preventivo en predes, pisos y techos. Seguimiento: se observa que los pisos en general presentan baldosas partidas y con grietas. 1.3. El techo se observa con falta de continuidad, algunas áreas de este no son en material sanitario, se observa aberturas entre los extractores de aire caliente y las paredes. La campana no cuenta con extractor, el techo del área de refrigeración y congelación no es de material sanitario. Seguimiento: se encuentra en intervención el área. 1.4. El área de locker se utiliza como almacenamiento. La puerta de ingreso al baño no tiene el diseño sanitario, no hay sistema de desinfección para el ingreso al área de producción ni al área de refrigeradores. Seguimiento: se observa que las unidades sanitarias están ubicadas en una parte para almacenamiento de insumos de aseo y la puerta del baño es de superficie irregular y no continua de piso a techo. 2.1. se observa un congelador en mal estado N°6, se deben incrementar las actividades de limpieza y desinfección para los diferentes equipos y utensilios. El área donde se encuentran los equipos de congelación, su techo no es de material sanitario, se observan utensilios en mal estado (ollas, tablas de picado). Seguimiento: Se evidencia congelado 6 en buen estado, adicional, el congelador 4 presenta desprendimiento de la tapa y no cierra adecuadamente, además, el techo es de material no sanitario. Se evidencian tablas de picar en buen estado, a excepción de la tabla color

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					verde oscura, se evidencia ollas en mal estado. 2.2. Tablas de picado ya cumplieron su vida útil. Seguimiento: se evidencian tablas de picar en buen estado a excepción de la tabla de color verde oscuro, la cual presenta desgaste. 4.3. La temperatura de las diferentes áreas es bastante elevada, pueden permitir condensación y humedades altas. Seguimiento: se evidencia que los extractores del área de cocina caliente permiten el flujo de aire, al verificar la temperatura ambiente con el termómetro se evidencia 27,7°C y en la parte externa del rancho temperatura de 29,8°C 4.4. las paredes y techo del área de cuarto frío no son continuas, lo cual dificulta las actividades de limpieza y desinfección. Los techos del área de congeladores no son en material sanitario. Seguimiento: los techos del área de cuartos fríos siguen siendo irregulares y de material no sanitario. 5.2. Canaleta de recolección de aguas en el área de producción se observa con suciedad, la cual se puede convertir en foco de contaminación, no cuenta en su parte interna con sus respectivas rejillas, un lava platos tiene amarrado el sistema de evacuación de aguas. Seguimiento: se observa canaleta limpia, sin embargo, continua sin rejilla anti insectos y el lavaplatos continúa estando amarrado con cabuya lo cual no permite un adecuado uso de agua. 5.4. No se observa diagnostico de presencia de plagas, grado de infestación para poder definir el control a realizar. Se debe intensificar control de plagas enfocado a cucarachas y roedores. Seguimiento: se observa fumigación mas no desratización, no se observan cucarachas ni roedores en la visita.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON EPMSC BARRANCABERMEJA	04/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5%	Trece meses	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.1. El diseño del servicio de alimentación no se ajusta a los volúmenes de producción reportados 642 servicios. Seguimiento: El diseño no se ajusta a la producción. 1.2. No hay continuidad en los pisos del área de preparación de alimentos. Falta de continuidad en las paredes y presenta. Seguimiento: Se observan algunas uniones redondeadas entre pisos y paredes, sin embargo, este mantenimiento es de mayor cuantía, además, se observan pisos desgastados con desprendimiento de baldosas, desgaste, grietas y porosidad. 1.3. Techos sin continuidad. Seguimiento: se continúa evidenciando, es mantenimiento de mayor cuantía. 1.4. El área donde se ubica actualmente el lavado de manos no garantiza una adecuada asepsia de estas. Seguimiento: el lavamanos se encuentra en el mismo lugar al lado del área de almacén de Fruver, canecas de residuos sólidos y pasillo de tránsito de todo el personal, no garantizando la asepsia. 3.4. No se evidencia inscripción del capacitador actual. Seguimiento: De acuerdo con la normativa los profesionales del servicio pueden capacitar a los manipuladores de alimentos, se cuenta con personal capacitado. 4.4. No se cuenta con espacio suficiente para una adecuada gestión de almacenamiento de frutas, verduras y carnes. Seguimiento: No hay espacio suficiente para el almacenamiento de frutas y verduras, es mantenimiento de mayor cuantía.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2. Se observa residuo liquido en el piso del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. Seguimiento: durante la visita se evidencia residuos líquidos en el piso del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. 5.3. El área de disposición de residuos sólidos no se encuentra adecuada. Seguimiento: el área es reducida y no se encuentra totalmente protegida, es un mantenimiento de mayor cuantía. 5.5. La frecuencia de la limpieza de los cauchos de los equipos de almacenamiento refrigerado y congelado no es la adecuada. Seguimiento: se observan cauchos maltratados y con deficiencia de limpieza.
ERON EPMSC MALAGA	02/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5%	Dos meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.1. Almacenamiento de producto dentro del área de preparación. Seguimiento: se evidencia alimentos almacenado al lado del área de producción debido a que los espacios son reducidos. 1.2. Se evidencia pared detrás de estufa que no es completamente lisa. Seguimiento: se evidencia que la pared continua sin mantenimiento. 1.3. Área de preparación con ventilación deficiente. Seguimiento: en el área de preparación se evidencia con 2 extractores en funcionamiento, y se percibe temperatura ambiente promedio normal. 1.4. No se observa filtro sanitario ni gel para manipuladores. Seguimiento: aún no hay instalado un filtro sanitario. 2.1. Se evidencian láminas de mesas en mal estado, con acumulación de residuos, marco de mesas con desprendimiento de pintura y presencia de oxido. Seguimiento: no

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					se ha realizado ninguna acción correctiva por el contratista. 2.2. Parte externa de refrigeradores con desprendimiento de pintura y presencia de oxido. Canastillas y tablas con deficiente limpieza. Seguimiento: no se ha realizado ninguna acción correctiva por el contratista, sin embargo, las tablas de picado se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza. 4.4. Se evidencia almacenamiento de alimentos en el área de preparación y no conserva distancias requeridas de la pared. Seguimiento: se observa que los espacios de las áreas son reducidos y no se cuenta con área especifica y aislada de almacenamiento de materias primas. 5.5. Deficiente limpieza de tablas de picar y mesones. Seguimiento: las tablas de picado se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza, sin embargo, los mesones sin presentan condiciones deficientes de limpieza.
ERON EPMSC SOCORRO	03/06/2025	FAVORABLE	90%	Cinco meses	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.1 Los diversos ambientes de la edificación no tiene secuencia lógica del proceso y presencia de deterioro en puertas. Seguimiento: el establecimiento no cuenta con infraestructura suficiente para la operación en secuencia lógica, es mantenimiento de mayor cuantía, más, sin embargo, el contratista implementa una secuencia lógica en las etapas de proceso y realiza intervención a la puerta de almacenamiento de tubérculos y a la puerta de almacenamiento de Fruver. 1.2 Se evidencia pisos con grietas. Seguimiento: Se continúa observando piso con baldosas partidas, grietas y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					falta de baldosas en el área de lavado de menaje. 1.3 Los techos presentan desprendimiento superficial y no facilitan la limpieza y desinfección. Seguimiento: se observa desprendimiento de pintura en el techo del área administrativa por humedad y en el techo del área de fruver, sin embargo, el techo al ingreso del rancho fue intervenido por el INPEC y está en excelente estado. 2.1 Presencia de equipos y utensilios utilizados en la preparación con deterioro evidente si afecta a los productos. Seguimiento: se observa menaje y equipos en buenas condiciones a excepción de ollas con bordes deteriorados.. 5.1 El suministro 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, se evidencia control pH y cloro, pero no se evidencia registros de mantenimiento. Seguimiento: presenta formato de mantenimiento al filtro del agua semanalmente. 5.6 Cuenta con soporte documental escrito y registros, falta implementación en áreas. Seguimiento: el operador implementa los formatos como de producción, toma de temperatura de equipos fríos y formatos de L y D.
ERON EPMSC VELEZ	14/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83%	Seis meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.3 Las rejillas de ventilación ubicadas en la parte superior de los muros no cuentan con un mecanismo del impida el ingreso de plagas al interior del área de preparación de los alimentos. Seguimiento: el establecimiento continuo sin instalación de ningún tipo de mecanismo que impida el ingreso

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de plagas al interior del rancho por las rejillas de ventilación. 1.4 El diseño solo tuvo en cuenta la construcción de una unidad sanitaria, la cual debe ser compartida por el personal de ambos sexos, No cuenta con un sistema de extracción de olores. No se cuenta con vestidores para el cambio de ropa ni casilleros para guardar de manera independiente la ropa de calle y la ropa de trabajo requerida al ingreso del área de preparación de alimentos Seguimiento: continúan teniendo 1 solo servicio sanitario para el personal de uso mixto, el mismo baño es usado como vestir para el personal que labora en el establecimiento y ahí mismo guardan la ropa de calle. Aun no se instala ningún mecanismo para extraer olores del baño. 3.3 El diseño no contemplo un área específica para el consumo de alimentos de las personas que laboran dentro del establecimiento. se evidenció consumo de alimentos de los trabajadores durante la jornada laboral dentro de la misma área de preparación. Seguimiento: Se evidencia que el personal usa un área por fuera del rancho para consumir sus alimentos, este sitio posee una mesa plástica y sillas para el personal, no hay un área interna destinada para el consumo de alimentos. 4.4 El diseño no contemplo un área administrativa. Durante el desarrollo de la visita se evidenció que la oficina comparte áreas y ambiente con la bodega de almacenamiento de fruver y abarrotes. Seguimiento: se evidencia cambio de área, el sitio donde almacenaban abarrotes ahora guarda insumos no comestibles y los abarrotes en otra área exclusiva para la oficina administrativa. 5.2 El diseño y construcción contempló rejillas y desagües, pero estos quedaron ubicados frente las puertas de acceso a los cuartos y la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					pendiente del piso no garantiza bajante rápida hacia el interior de las rejillas, pudiendo generar empozamientos, riesgo de accidente o contaminación de áreas. Las rejillas no cuentan con un sistema de protección que impida el paso de plagas desde el interior de los ductos hacia el área de preparación y almacenamiento de alimentos. Seguimiento: se observa que las rejillas de desagüe se encuentran con protección anti-plagas y protegida con caja metálica para impedir estancamiento de agua en los procesos de limpieza y desinfección de áreas. No se observa estancamiento de agua en la visita. 5.3 Se evidenció recipientes de residuos con residuos orgánicos en el área de lavado de utensilios. Al indagar sobre los tiempos y ruta de salida de los residuos hacia el punto de recolección del centro penitenciario, los trabajadores informaron que esta actividad se lleva a cabo a través de la misma puerta por donde se despachan los alimentos. Seguimiento: se retira el recipiente fuera del servicio en el área de lavado de manos. 5.5 No se cuenta con un área destinada al lavado y desinfección de canastillas. Operaciones como el lavado y pelado de papa y otros tubérculos se lleva a cabo en la misma área destinada para la limpieza de menaje. Seguimiento: se evidencia que el área de lavado de papa y tubérculos es la misma área de lavado de menaje, no son espacios independientes. 5.6 El manual de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y los soportes documentales no contemplan las áreas y distribución actual del establecimiento, así como tampoco los tiempos y movimientos requeridos para el normal desarrollo de las actividades de control sanitario y minimización de riesgos. Seguimiento: el operador ya cuenta

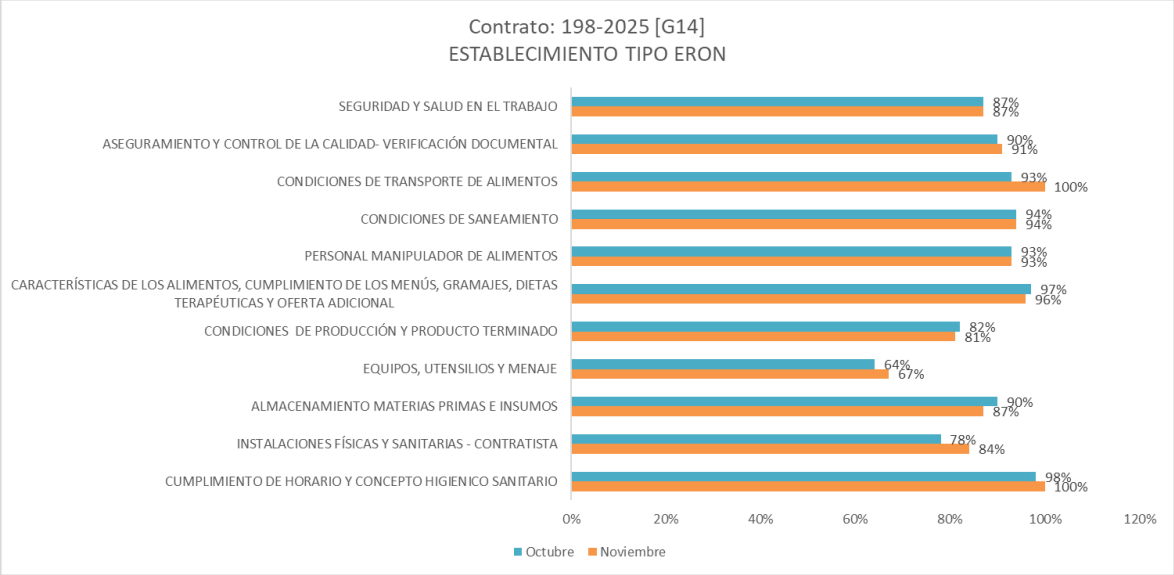
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					con los planes y programas actualizados y contempla todas las áreas existentes.
PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI	02/04/2025	FAVORABLE	93,5%	Siete meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.2. Pisos presenta deterioro. Seguimiento: se evidencia deterioro de baldosas y pisos en todo el servicio de alimentación. 1.3. Los techos no son de material sanitario. Seguimiento: se evidencia que los techos no están construidos en material sanitario son en PVC. Se observa techos acanalados en el área del shut de basura y a pesar de que son lavados las manchas no se retiran. 2.1. Congeladores presenta deterioro. Seguimiento: se evidencia congelador #2 en mal estado, con desprendimiento de material, presencia de oxido y la tapa presenta una cabuya verde para sostenerla. 5.3. Recipiente no cumple con el código de colores. Seguimiento: se evidencia recipientes de almacenamiento de residuos con código de colores (blanco, verde y negro).
PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	08/10/2025	FAVORABLE	88,55%	Un mes	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.1 Casa antigua habilitada para planta de producción. Seguimiento: Se evidencia aún funcionamiento en una casa antigua acondicionada para la preparación de alimentos. 1.2 Pintura en regular estado, desprendimiento de pintura piso con desgaste. Seguimiento: se observa mejoría en las paredes del área de ingreso, del área de lavado de menaje y del área de almacenamiento, sin embargo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					persiste desprendimiento de pintura en áreas de proceso y los pisos con deterioro. 1.3 Aseo deficiente en techos. Seguimiento: se observa techos con presencia de grasa en el área de procesos y techos sucios en área de lavado de menaje. 2.1 Se evidencia algunos utensilios de cocina en mal estado. Seguimiento: se evidencia utensilios en buen estado. 5.2 En el momento de la visita se presentan vertimientos de agua al exterior del establecimiento. Seguimiento: se evidencia que aún el contratista no ha realizado acción correctiva.

Durante el periodo evaluado se evidencio que de los 9 ERONES visitados, 5 presentan concepto higiénico sanitario favorable (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON (ALTA Y MEDIANA) Y ERON EPMSC SOCORRO), mientras que 4 presentan concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos (ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA y ERON EPMSC VELEZ). Finalmente, las dos plantas de contingencia con las que cuenta grupo 14 (PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI), presentan concepto sanitario favorable con requerimientos y favorable respectivamente. Se aclara que el establecimiento ERON EPMSC BARRANCABERMEJA cuenta con un concepto con más de un (1) año de emitido, el cual cuenta con solicitud de visita (realizado el 04/09/2024) a la entidad de sanidad, sin embargo, durante el periodo de noviembre el establecimiento no conto con visita de sanidad.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.14.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del Grupo 14, en las evaluaciones de la 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 14, para el período de noviembre 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% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): Para el periodo evaluado se evidencia el contratista da cumplimiento a los horarios establecidos en los 11 establecimientos visitados por la interventoría, asegurando la entrega de la alimentación de manera oportuna como lo establece la OTM en los diferentes tiempos de comida, no se presentaron desviaciones.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (84%): la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del contratista, el cual presenta variación positiva de 6% con respecto al mes de octubre, tipificado nuevamente como cumplimiento parcial en el periodo del presente informe; los establecimientos con cumplimiento mayor al 90% son ERON CPMS BUCARAMANGA y ERON EPMSC VELEZ, mientras que los demás establecimientos presentaron desviaciones presentando cumplimientos por debajo de 90% relacionados a continuación:

ERON EPAMS GIRON (89%): en el periodo evaluado de noviembre se observa un crecimiento de 23 puntos con respecto al mes de octubre, debido al arreglo de las baldosas en el área de cocina caliente, se continua evidenciando baldosas del piso partidas en área de marmitas, se realiza acción correctiva de desprendimiento de pintura en la pared entre el cuarto de congelación y la oficina en la pared externa del área de lavado de menaje, en la pared de la cocina caliente cerca a la estufa y en el área cerca de las marmitas, continua el no funcionamiento de las 17 luminarias ubicadas en varias áreas del servicio así: 1. Área de servido de dietas (1). 2. Pasillo que dirige al área social (1). 3. Área de preparación de ensaladas (1). 4. Área de producción (5). 5. Área de distribución de alimentos (2). 6. Frente al cuarto de aseo (1). 7. Dentro del cuarto de aseo (1). 8. Área de lavado de canastillas (1). 9. Área de preparación de bebidas (1). 10. Cocina caliente (1). 11. Pasillo

de cuartos fríos, el contratista ha manifestado que es debido a un daño eléctrico de mayor cuantía, sin embargo, no ha realizado ninguna gestión ante la entidad para su verificación y arreglo, ya que esto desencadena en inadecuada iluminación para la ejecución de las labores de los manipuladores dentro del establecimiento.

ERON EPMS SAN GIL (88%): en el periodo evaluado de noviembre se observa un decrecimiento de 12 puntos con respecto al mes de octubre, debido a que durante la visita se evidencia pisos con desgaste y unas baldosas con grietas y con desprendimiento de material en área de producción, además, se observa puerta de ingreso al servicio con presencia de oxido.

ERON EPMSC MALAGA (55%): en el periodo evaluado de noviembre se observa un crecimiento de 28 puntos con respecto al mes de octubre, debido a que realiza mantenimiento a lampara sin funcionamiento, sin embargo, se continúa observando pared con desgaste de pintura y porosidad en la zona detrás de la estufa y mesón principal con desprendimiento de láminas y orificios en la parte superior de la lámina.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (75%): en el momento de la visita, se continúa observando los pisos del pasillo de ingreso a la planta y del área de producción, con deterioro., el operador pinta la pared de ingreso a la planta, del área de lavado de menaje y del frúver, continúa presentándose desprendimiento de pintura en la pared de la cocina caliente. En el baño de mujeres, se observa desprendimiento de pintura en la pared. Se observa las bases de la mesa de ensamble con oxido y desprendimiento de pintura, al igual que las mesas pequeñas (burritos) presentan oxido en su superficie.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (72%): se evidencia un incremento en el cumplimiento de 4 puntos con respecto al mes de octubre, en donde se observa humedad y desprendimiento de pintura en área de abarrotes y las puertas de la bodega de abarrotes, presentan oxido.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (70%): se observa el techo del área de bodega de abarrotes con hueco y en el área de almacenamiento de verduras con desprendimiento de pintura. Se evidencia en la parte inferior de la puerta principal dos aberturas ocasionadas por el óxido, al igual que la puerta de la salida de la cocina al pasillo de área de residuos, no se evidencia gestión de mantenimiento. En el área de ingreso a la planta junto a la puerta de abarrotes, se observa un tomacorriente destapado y deteriorado.

ERON EPMSC SOCORRO (50%): en el periodo evaluado de noviembre se observa un decrecimiento de 32 puntos con respecto al mes de octubre, debido a que se observa baldosas partidas en el área de pre alistamiento de tubérculo, al lado de la trampa de grasas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (87%): en este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado, entre otros aspectos) de los productos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador. En esta categoría fueron objeto de evaluación 10 establecimientos (se aclara que el ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, no se realiza verificación de almacenamiento de materia prima ya que la alimentación es suministrada por la planta externa de contingencia G14) de los cuales, para el periodo evaluado, la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 de San Vicente de chucuri presenta cumplimiento del 100%, mientras que los 9 establecimientos restantes presentaron desviaciones tales que obtuvieron cumplimiento parcial (por debajo del 90%), entre el 89% y 79%, principalmente relacionado con los siguientes incumplimientos: durante las visitas realizadas por la Interventoría, el contratista no suministra las fichas técnicas de

alimentos como avena Los Andes, pescado basa de IMPORMAR, queso tipo mozzarella especial para pizza de la marca los pinos, arepa precocida de maíz, del proveedor Hugo Cortez Moyano. Se evidencia que el proveedor de carnes Fravel, no se encuentra relacionado en la lista de proveedores presentada a la interventoría. Se ha evidenciado en las áreas de almacenamiento leche en polvo azucarada de la marca vallelindo la cual está contemplada como alimento prohibido, referido en el oficio E-2025-012985 de la USPEC, debido a que no garantiza el adecuado suministro de nutrientes con respecto a la porción establecida. Con respecto al cumplimiento de la normatividad relacionada al rotulado de alimentos, se ha evidenciado que los huevos de la marca IRA y marca El rey David no reportan dirección de procedencia; el pan Coco con notificación sanitaria NSA-0020588-2025 en empaque primario, en el cual, el registro (según INVIMA) corresponde a la variedad pan de leche con recubrimiento de coco y en empaque primario en ingredientes no registra ingrediente de coco o alguna esencia de coco; el pan queso marca Queepan, declarado con notificaciones sanitarias en su empaque, no incluye entre sus ingredientes queso ni esencia de queso; la carne de cerdo OTUN, no registra en el rótulo el dato del peso neto. Pernil y pechuga de pollo Mac Pollo, no registran en el rótulo la información del peso neto en el empaque primario; el pescado basa de marca IMPORMAR, en el rotulado no se encuentra en el empaque primario, sino en la caja; el pan mantequilla QUEEPAN, presenta dos notificaciones sanitarias (NSA-0020588-2025 Y NSA-001317-2016), se observa en su listado de ingredientes no incluye mantequilla ni esencia o saborizante de mantequilla; la carne de res marca comercialimentos Santa Fé no registra su peso ni el corte específico en su rotulado; la carne res, marca FRANVEL, el cual en etiquetado primario no especifica corte empacado; ni peso neto; se observan 4 bolsas de fríjol de granos Nutridor con los datos de la fecha de vencimiento y lote no legibles en el rotulado; la arepa precocida de maíz del proveedor Hugo Cortez Moyano, no tiene ninguna información de rotulado, no incluye ningún dato de rotulado establecido por la normativa legal vigente (nombre del producto, peso neto, registro sanitario, nombre del fabricante, dirección del fabricante, modo de conservación ni listado de ingredientes. Adicionalmente, el día 4/11/2025, en el establecimiento ERON EPMSC MALAGA, en el menú 8 del tiempo de comida desayuno, se presenta incumplimiento en la proyección del plan de compras, debido a que, durante la verificación de gramaje de componentes, se evidenció faltante de fruta (granadilla) para el patio 1 con 66PPL, ya que se requerían 9,9kg de fruta y solo se evidenciaron 5,2kg, cubriendo únicamente el 52,52% del servicio para dicho patio, y el contratista refirió que no contaba con más fruta para realizar acción correctiva. En el ERON EPMSC BARRANCABERMEJA se ha observado que la materia prima Fruver se almacena en inadecuadas condiciones ya que es almacenada a la intemperie expuesta directamente a factores ambientales que aceleran el proceso de deterioro.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (67%): la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces, así como el estado de estos; en el presente periodo de evaluación se evidencia crecimiento de 3 puntos con respecto al periodo de octubre, tipificándose en un concepto de cumplimiento parcial al presentarse por encima del 60, se aclara que el establecimiento ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, no es un establecimiento de producción, pues solo se ejecuta las actividades de servido y distribución de la alimentación; las desviaciones presentadas con mayor impacto son debido principalmente a que los 10 establecimientos restantes presentan cumplimiento parcial entre 56% y 79%, los cuales se relacionan a continuación:

ERON EPMS SAN GIL (67%): se observa 1 solo refrigerador de 210 L, en donde, según el anexo 5, se requiere de 2 refrigeradores de 520 L cada uno. El congelador #4 presenta desprendimiento de la tapa y no se puede cerrar bien, haciendo que quede un espacio que puede ocasionar pérdida de temperatura, se observa una olla con bordes irregulares y cortantes que representan riesgo de cortadura, la tabla de picar de color verde oscuro presenta desgaste y los equipos fríos (1 refrigerador y 6 congeladores) no cuentan con soporte de calibración a escala. Se evidencia mantenimiento de pintura del carro transportador de alimento, sin embargo, no cumple con las características estipuladas en la OTM, con puerta o sistema de cierre.

ERON CPMS BUCARAMANGA (59%): En el momento de la visita no se cuenta con pela papas se encuentra en desuso, se requiere 1 de 200Kg/h según anexo 5, se observan 10 ollas en estado de deterioro, presentando bordes fracturados y filosos, situación que representa riesgo de cortaduras para el personal manipulador de alimentos y compromete las condiciones de seguridad en el área de cocina, además 6 sartenes de preparación de arroz, desgastados sin manijas. Se evidencia olla tipo wok para fritura sin asas, con abolladuras e incrustaciones. Se observan tablas verdes, azul, amarilla y blanca desgastadas y manchadas. Se cuenta con 2 cuartos de congelación, 1 cuarto de refrigeración y 2 congeladores horizontales y no se cuenta con soporte de calibración a escala. Se observa que los siete (7) carros transportadores con los que cuenta el servicio de alimentación no están fabricados en material sanitario; además, presentan desprendimiento de pintura y no cuentan con sistema de cierre o puerta.

ERON EPAMS GIRON (62%): se sigue sin la hidrolavadora en el rancho de mediana seguridad, que por anexo 5 se requiere 1 hidroiavadora. En el área de marmitas se evidencia que, en la marmita No.2, aun cuando se realiza la maniobra de apagado del equipo, este no interrumpe su funcionamiento, permaneciendo en ebullición el producto contenido. Así mismo, en la marmita No.3 se observa el manómetro partido. De igual forma, en la estufa doble No.1 se verifica la ausencia de la tercera hornilla, y en la estufa doble No.3 únicamente funciona la hornilla No.2. Adicionalmente, se evidencia presencia de llama por la parte inferior de las hornillas, condición que no corresponde al lugar adecuado para la emisión de fuego, representando riesgo operativo y de seguridad. Se evidencia que el congelador 3 presenta desprendimiento de pintura del piso y de cemento en el fondo del equipo. Se evidencia el uso de 2 Espumaderas las cuales tienen agarres en hierro y madera los cuales son materiales no sanitarios. El establecimiento de alta cuenta con 2 cuartos (1 refrigeración y 1 congelación) y 1 congelador horizontal, los cuales no tienen soporte de calibración a escala. Se observa lavavajilla en desuso; el operador no presenta soporte de gestión ante el establecimiento para el retiro del equipo. Se observa todos los carros transportadores (11) utilizados en el servicio de alimentación incumplen lo establecidos en la OTM debido a que no cuentan con sistema de cierre o puertas.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14, San Vicente de Chucuri (69%): no se cumple con la totalidad de los equipos mínimos requeridos según el anexo 5 de la OTM, no cuentan con procesador de alimentos de 50Kg/h. Se observa el congelador #2 en regular estado y con desprendimiento de la tapa, como se observa en el registro fotográfico que soporta el hallazgo. El operador no cuenta en el servicio con la tabla de corte de color verde claro, la cual según el código de colores se requiere para picar frutas.

ERON EPMSC SOCORRO (71%): en el momento de la visita, se observa 1 olla con bordes irregulares y cortantes, además, la tapa de 1 olla presenta bordes irregulares. Los 4 congeladores y los 2 refrigeradores no tienen calibración a escala y se evidencia 5 carros transportadores no cuentan con sistema de cierre o puertas.

ERON EPMSC VELEZ (71%): en el servicio se requiere una licuadora doméstica de 2 litros, de acuerdo a lo estipulado por el anexo 5 y en el servicio cuentan con una licuadora doméstica de 1,5 litros completa (vaso y motor), adicionalmente tiene un vaso de otra licuadora de 1,4 litros pero sin motor, por tanto, se requiere una licuadora de 2 litros o dos licuadoras completas que tengan los dos litros de volumen o más; no se evidencia hidrolavadora que por anexo 5 debe de ser 1 para el establecimiento, se observa que el operador no ha realizado aún la calibración a escala de los 2 equipos de refrigeración y los 2 equipos de congelación, además, los 4 carros evidenciados no son de puertas como lo establece la OTM, sin embargo se encuentran identificados y en buenas condiciones de limpieza.

ERON EPMSC MALAGA (73%): en el momento de la visita se observa que el operador tiene dos licuadoras cada una con un vaso de capacidad de 1.4 litros, evidenciando que solo tiene una en funcionamiento, por lo anterior no cumple con la capacidad mínima de 2 litros; el operador manifiesta que el procesador de alimentos se encuentra aún en mantenimiento. Por otro lado, el contratista cuenta con un refrigerador de 490 litros de capacidad y se requiere uno de 520 litros y el equipo de congelación del servicio es de 490 litros y se requiere uno de 530 litros; así mismo, estos equipos no cuentan con soportes de calibración a escala.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (73%): se observa que el contratista cuenta solo con un refrigerador de capacidad de 520 litros, siendo lo requerido por anexo 5, 3 refrigeradores de 520 Litros de capacidad. Se evidencia pelapapas con presencia de oxido, la lija interna tiene desgaste, no cuenta con tapa y carece de sistema de encendido y apagado. Se cuenta con 4 congeladores y un refrigerado y no se cuenta con soporte de calibración a escala, además el contratista no ha dado garantía de que el servicio de alimentación cuente con trampas de grasa (subterránea) en funcionamiento, tampoco cuenta con una trampa de grasa portátil instalada.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (78%): en el servicio de alimentación se observa una licuadora doméstica de 1,25 litros de capacidad, siendo lo requerido una licuadora doméstica de 2 litros, de acuerdo con lo estipulado en el anexo 5. Se observan 4 mesas bajas (burritos donde se ponen las ollas), con zonas de óxido. Se observa una cacerola con bordes partidos cortantes, también se observa un recipiente de plástico gris con bordes partidos. Se cuenta con 4 congeladores horizontales y 3 refrigeradores, los cuales no cuentan con soporte de calibración a escala.

ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (79%): se observa estufa sin perilla para regular el gas y con desgaste de material. Se observan 2 carros transportadores y no tienen sistema de cierre ni puertas.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (81%): la Interventoría verifica que los procesos de prealistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, además del uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos. Para el presente periodo evaluado se observa que el contratista presenta una variación negativa de 1 punto por debajo con relación al periodo anterior, evidenciando que en 9 de los 11 establecimientos evaluados (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA , ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) presentan incumplimientos reiterativos, relacionados con el suministro de la alimentación (que requieren mantenimiento de temperatura fría o caliente) en recipientes no isotérmicos que garanticen la temperatura y calidad evidenciado en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), en vez de ello, utilizan ollas en ocasiones en mal estado, recipientes plásticos, tapados con bolsatinas o tapas. Se evidencia uso inadecuado de tablas blancas destinadas para lácteos, utilizadas en el corte de verduras el cual se debe utilizar tablas verdes, así como se evidencia en el área de dietas uso de tabla blanca para el corte de carne cocida, generando posible contaminación cruzada. Lo anterior incumple lo establecido en la OTM, donde refiere que la tabla blanca es para el corte de lácteos y la carne cocida uso de tabla marrón. En el ERON EPMSC MALAGA, se realiza la verificación de la temperatura de los componentes del tiempo de comida desayuno del menú 8, observando incumplimiento en la temperatura de la arepa asada, evidenciando temperatura a 45 °C y del queso Mozzarella a 8,6 °C, presentándose por fuera de los parámetros establecidos (temperatura de cocción mayor a 60°C y de refrigeración 4°C +/-2°C); por último se ha observado el constante incumplimiento en el proceso de recolección de contramuestras, al evidencia desde su ficha técnica que estas no cuentan con proceso de esterilización, son bolsas de la marca Carlixplast con código BBDTRSTA14L20C1.5L0-E, se observa que no se indica que se haya realizado un proceso de esterilización ya sea por proceso de radiación, autoclave u óxido de etileno, durante la fabricación ni post-producción. Las bolsas se comercializan en bultos de 1.600 unidades, sin empaque individual que garantice un estado de esterilización de las bolsas. Por otro lado, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA DE CONTINGENCI A G14 obtuvieron 100% y 94% de cumplimiento respectivamente, corresponden a los establecimientos con calificaciones más altas.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%): la Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los

alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis nutricional y la minuta patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la Interventoría realiza seguimiento a los cambios parciales y totales de los menús aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima, además del suministro de las dietas terapéuticas. En este periodo el contratista presenta 1 punto por debajo del resultado obtenido en el mes de octubre, en donde se observa que los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento entre el 92% y 100%, sin embargo, se encuentran desviaciones relacionadas con la entrega de dietas en recipientes no isotérmicos y que aún el contratista no ha enviado a interventoría el aval por parte de algunos nutricionistas de los establecimientos, así como el suministro de salchicha de pollo marca Carfrisan la cual no se encuentra aprobada por no cumplir con características fisicoquímicas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): 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 (BPM) buenas prácticas de manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el presente periodo de evaluación se presenta el mismo cumplimiento con relación al periodo evaluado de octubre, en este periodo se observa que de los 11 establecimientos verificados, 9 (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) presentan cumplimiento por encima del 90%, mientras que se presentan desviaciones en los siguientes establecimientos:

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (88%): se evidencia 7 manipuladores y según el anexo 9 se requiere 8 manipuladores.

ERON EPMS SAN GIL (88%): se presenta incumplimiento con la frecuencia de visita de la Nutricionista y de la Ingeniera de alimentos. Se evidencia la última visita el día 23/10/2025 de los profesionales en mención, según el anexo 09, las visitas se deben realizar cada quince días y a la fecha 11/11/2025 han pasado 19 días desde la última visita. Se ha evidenciado un manipulador con el peto deteriorado.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (94%): La Interventoría verifica que el operador ejecute y lleve registros de los programas del plan de saneamiento básico en cuanto a las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control y prevención de plagas, en base a lo contemplado en resolución 2674 /2013); para el presente periodo evaluado se evidencia que el cumplimiento se mantiene con respecto al mes de octubre, donde se evidencia cumplimiento por encima del 90% en 9 establecimientos de los 11 evaluados en esta categoría, sin embargo, se evidencia establecimientos que no ejecutaron acciones correctivas durante el mes, relacionadas a los hallazgos en seguimiento y que adicional se evidenciaron nuevas desviaciones durante el mes evaluado así:

ERON CPMS BUCARAMANGA (89%): se observa estancamiento de agua en las áreas de prealistamiento y producción, que aunque el operador realiza barridos de manera constante, dichas acciones no resultan suficientes para mitigar la situación, adicionalmente, se evidencia que las paredes del área de cocina caliente presentan acumulación de suciedad y grasa. Se evidencia el uso de recipientes plásticos para el suministro de bebidas en deficiente estado de limpieza y

desinfección y se observa jabón en polvo marca EDEN y EKONO para realizar las operaciones de limpieza con compuesto de bicarbonato y limón con aroma, no jabón inoloro como es requerido.

ERON EPMS SAN GIL (87%): se observa que el operador pintó la mitad del techo del área de pre alistamiento del frúver y preparación de jugos, sin embargo, la otra mitad está pendiente por intervención para mantenimiento y se observa que esa sección del techo presenta manchas posiblemente por la presencia de hongos. Se observa en el área de recepción de materia prima dos recipientes para la disposición de residuos sólidos sin bolsas, en donde, uno de estos se encuentra partido. El operador no cuenta con el certificado de disposición final del aceite vegetal usado, emitido por la empresa recolectora.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): la Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores estén acordes con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y los Anexos Técnicos. Se aclara que no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los ERONES y plantas de contingencia, no obstante, la verificación logró realizarse en 6 (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de noviembre, donde se obtuvo cumplimiento del 100%, presentando 7 puntos por encima con respecto al periodo de octubre.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (91%): con respecto a este apartado 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 y con información veraz. Para el presente periodo evaluado de noviembre del 2025, se observa que la categoría presentando un desempeño global con 2 punto por encima en comparación al mes de octubre, tipificándose como cumplimiento, en donde los establecimientos ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA, presentan desempeño por encima del 90%, en contraste 3 establecimientos presentaron cumplimiento parcial al obtener puntaje del 87% (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPMSC MALAGA y ERON EPMSC SOCORRO), afectación en los establecimientos relacionada con presentar equipos de medición (termómetros de calor, termómetros de frio, grameras, básculas y kit adicional de medición para entidades), sin calibración anual por una entidad certificada por la ONAC, además de que el contratista tampoco entrega soportes de verificaciones semanales para garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos. Por otro lado, se están observando certificados de análisis microbiológicos con información incompleta pues no se esta especificando el tipo de alimento analizado, ni su lote, fecha de vencimiento ni proveedor. Por último, se observa que el contratista adquiere los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos que cumplan con la normatividad legal vigente donde se pueden adquirir, sin embargo no se evidencia los pagos al día en los establecimientos de CPMS BUCARAMANGA, EPAMS GIRON, EPMS SAN GIL y EPMSC VELEZ correspondientes al consumo proporcional de los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos), bonificación de la PPL y ARL de la PPL.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%): la interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidas en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERONES. En el presente periodo evaluado de noviembre, se mantiene un desempeño global de 87%

con respecto al mes de octubre, en donde 6 de los 10 establecimientos evaluados por la interventoría, presentan cumplimiento por encima del 90%, sin embargo, se presentan desviaciones en 4 establecimientos que afectaron claramente el desempeño global de la categoría, relacionados a continuación:

ERON EPAMS GIRON (86%): en el rancho de mediana se evidencia que la única campana extractora que se encuentra en el establecimiento se encuentra con aviso de fuera de servicio, en donde el contratista ha referido que es un mantenimiento de mayor cuantía, sin embargo, no se evidencia acciones ante la entidad para la ejecución del mantenimiento de esta.

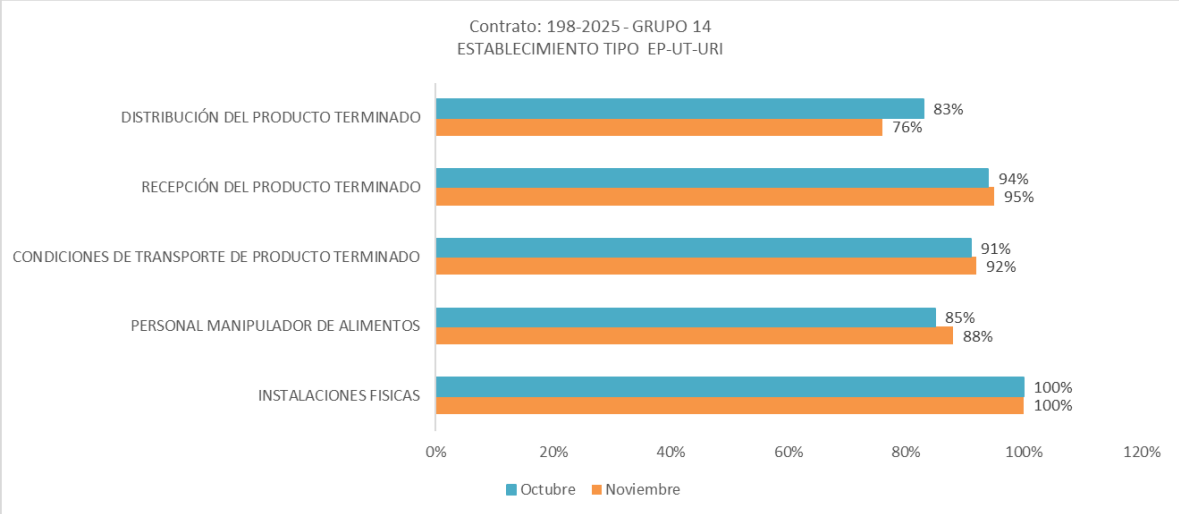
ERON EPMS SAN GIL (80%): se observa que el servicio no cuenta con extintor de CO2, ni guantes de neopreno requeridos para la manipulación de objetos calientes.

ERON EPMSC SOCORRO (67%): el contratista cuenta con unos guantes de neopreno que en el rotulado del producto, indica que son para uso con sustancias químicas, petróleo, construcción, área metalmecánica e industria agro pero no refieren su uso para la manipulación de objetos a altas temperaturas, además no cuenta con ficha técnica de los guantes.

ERON CPMS BUCARAMANGA (64%): durante las 8 visitas regulares realizadas por la interventoría en el mes de noviembre, se evidencia que las campanas extractoras no se encuentran en funcionamiento completamente, evidenciado la no implementación del plan de mejora por parte del contratista.

2.2.14.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de octubre del 2025, junto al análisis de las calificaciones obtenidas por el operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del Grupo 14, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados, es de aclarar que en el mes de noviembre, la EP URI Bucaramanga, EP Lebrija, EP San Vicente de Chucuri y Batallón de infantería No 41 CR Rafael reyes, presentaron visita fallida debido a que en los establecimiento no se contaba con PPL el día de la visita realizada por la Interventoría, mientras que el Batallón ASPC N°5 Mercedes Abrego, Batallón de infantería N°40 CR Luciano DLHuyer", Batallón de artillería N°5 "CT José Antonio Galán" y el Batallón de Artillería Aérea N°2 Nueva Granada, durante el periodo de noviembre no se realizaron visita debido a que han presentado reiterativamente visitas fallidas y el ultimo seguimiento se realizo en el mes de octubre.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de octubre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador nuevamente presenta un 91% de cumplimiento con respecto al mes de octubre, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): En el presente periodo de evaluación, se evidencia que en esta categoría se dio cumplimiento a las variables evaluadas en 5 de 13 estaciones de policía donde se pudo ingresar y validar las condiciones del área de almacenamiento temporal (EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE, EP ESTACION DE POLICIA, EP ESTACION DE POLICIA PIEDECUESTA, EP ESTACION DE POLICIA GIRON, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES Y EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO), se aclara que en las demás estaciones de policía verificadas, no se realiza verificación del área de almacenamiento temporal dentro del establecimiento ya que no se permite ingreso.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (88%):** En este periodo de evaluación se continúa observando que el contratista presenta un cumplimiento parcial, incrementando en 3 unidades porcentuales con respecto al mes de octubre, en esta categoría los establecimientos donde se evidencia cumplimiento del 100% del personal manipulador/conductor son EP Estación de policía Barbosa Santander, EP estación Centro, EP estación Cumbre, EP estación Norte, EP estación Piedecuesta, EP estación Sur, EP estación de policía Girón, EP estación de policía San Gil, EP Florida y EP estación de policía Socorro; mientras que tres estaciones como EP Estación de policía Estación Muelle, EP Estación de policía Puerto Wilches y EP Estación de policía barranca las granjas presentaron incumplimiento del 50%, a continuación se detalla lo observado en estas tres estaciones de Policía.

ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS y ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (50%): en visitas de interventoría realizadas el 04/11/2025, se evidencia que la capacitación en BPM del manipulador Sandro Ortega, con fecha del 04/04/2025, no registra el nombre del capacitador, ni el número de tarjeta profesional, ni la cédula de ciudadanía del capacitado. El examen médico manipulador (conductor) no cuenta con análisis de coprocultivo, solo cuenta con coprológico.

ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): en visitas de interventoría realizadas el 03/11/2025, se evidencia que la manipuladora Yuris Campos no tiene certificado médico ni certificado de BPM, es de aclarar que este suministro es

tercerizado, mas sin embargo el contratista debe garantizar el cumplimiento de las condiciones contractuales establecidas y la normatividad legal vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (92%): Durante el periodo evaluado de noviembre, se realiza la verificación en 12 estaciones de policía, presentando un aumento de 1 unidades porcentuales de cumplimiento con respecto al mes de octubre, tipificado como cumplimiento, en este periodo 10 de las 12 estaciones presentan cumplimiento del 100%, garantizando las condiciones de transporte para la entrega de raciones inocuas y con la calidad y servido de acuerdo a lo requerido, sin embargo, se presentan desviaciones en las siguientes estaciones de policía:

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (20%): En visita del 03 de noviembre de 2025, se evidencia que el contratista realiza cambio del vehículo tipo motocicleta de placa 259AHB a placa QWP 99C, el cual tampoco tiene la documentación física para la validación de fechas vigentes de SOAT, tecnomecánica, concepto higiénico sanitario para el transporte de alimentos, ni tarjeta de propiedad, tampoco cuenta con leyenda de transporte de alimentos, ni diligenciamiento de planilla de registro de temperatura, ni el uso de termómetro y no cuenta con el plan de rutas, generando incurriendo en la reiteración de los hallazgos que se han presentando constantemente en esta estación de policía, demostrando que el contratista no realiza acciones de mejora pertinentes para el cumplimiento de la OTM y la normatividad legal vigente.

EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (80%): en visita del 21 de noviembre, se evidencia el uso de la motocicleta de placas XVC-46 para el transporte nuevamente de 29 raciones correspondientes al tiempo de comida desayuno del menú 10, cantidad que excede la capacidad máxima aprobada de 20 raciones para este tipo de vehículo, conforme a lo establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%): Durante el periodo evaluado de octubre, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, observando que presenta 1 punto por encima del cumplimiento obtenido en octubre, manteniéndose en cumplimiento, en este periodo 10 de las 13 estaciones de policía verificadas presentan cumplimiento del 100%, resaltando ejecución del plan de mejora en la estación de policía Muelle, entregando los alimentos de acuerdo a las condiciones requeridas (ensalada cocida), entrega de los alimentos según la minuta y cumpliendo con los horarios de entrega establecidos en la OTM, garantizando las condiciones de entrega de producto terminado, cumpliendo con la minuta y la entrega de todos los componentes dentro de cada ración de acuerdo a lo requerido, sin embargo, a continuación se relacionan las desviaciones presentadas en 3 establecimientos así:

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR (0%): en visita realizada el 17/11/2025 se evidencia la entrega de las raciones por fuera del horario en el tiempo de comida correspondiente a cena y refrigerio nocturno del menú 6m donde el horario establecido para el suministro de la ración de cena corresponde al rango de 3:00 p.m. a 5:00 p.m., y para el refrigerio nocturno, entre 3:00 p.m. y 5:30 p.m, por lo anterior la Interventoría hace presencia en la Estación de Policía a las 2:46 p.m., sin embargo, el comandante de guardia, Intendente Jefe Anderson Camargo, informa que las raciones de cena y refrigerio nocturno ya habían sido recibidas aproximadamente a las 2:30 p.m., situación que incumple el horario establecido en la OTM, al haberse entregado por fuera del rango autorizado, por lo cual no fue posible realizar las verificaciones de entrega de los alimentos y validación de las demás condiciones contractuales y de normatividad legal vigente.

EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (78%): en visita del 11/11/2025 se observa suministro de jugo de mora para el refrigerio nocturno y en el menú establecido contempla agua de panela y no se evidencio intercambio reportado en el sistema k2, además el cereal elaborado pan integral no cuenta con etiquetado primaria según lo estipulado con las especificaciones técnicas en la resolución 5109-2005.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (78%): el día 03/11/2025, en el tiempo de comida desayuno en menú 7 se evidencia la entrega de huevo cocido (13 raciones) y se debía entregar huevo frito, dicho intercambio no fue notificado

en la plataforma k2, además se evidencia la entrega de pan de queso para hoy menú 7 en TC desayuno (13 raciones) sin empaque primario y sin información de procedencia de este.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (76%): durante el periodo evaluado de noviembre, se realiza la verificación en 12 estaciones de policía, disminuyendo en 7 puntos porcentuales con respecto al periodo de octubre, presentando un cumplimiento parcial, se aclara que en la estación de policía ESTACIÓN SUR, no se pudo verificar el proceso de distribución, ya que el suministro se entregó por fuera del horario establecido el día de su verificación. A continuación, se relacionan las desviaciones presentadas en 6 estaciones de policía las cuales presenta incumplimiento general (50%):

EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (0%): en visita del 11/11/2025, se observa pan de refrigerio nocturno integral sin empaque individual, no se observa entrega de utensilios (cucharas) a los PPL del menú # 15 para el consumo de alimentos, en el tiempo de comida cena.

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (50%): en visita del 04/11/2025, no se evidencia entrega de utensilios básicos (cucharas - vasos) para el consumo del menú 8, cena para las 260 raciones entregadas, además la bebida se suministra en fondos y no se entregar vasos para su entrega a cada PPL

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (50%): en visita del 04/11/2025, no se evidencia la entrega de utensilios básicos (cucharas) para el consumo de los alimentos.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION GIRON (50%): en visita del 14/11/2025 durante la verificación se evidencia en la entrega del desayuno (menú #3) el no cumplimiento del ensamble y empaque individual establecido en la OTM. Específicamente los componentes pan y huevo cocido son entregados en bolsas (a granel), en lugar de ser ensamblados en forma individual las 95 raciones.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): en visita del 03/11/2025 se observa la entrega de 13 raciones del menú 7 en TC desayuno en empaque no individual, son transportados y entregados en bolsas por producto, no se usa fiambrera ni envases individuales por PPL, lo anterior no se ajusta a lo contemplado en la OTM.

EP ESTACION DE POLICIA FLORIDA (50%): en visita del 13/11/2025 se observan cumplimiento en ensamble individual de los alimentos, sin embargo, se realiza entrega de la proteína (huevo cocido) y el cereal elaborado (arepa asada) del menú 2 del desayuno en una sola bolsa plástica sin ser resellables según la OTM deben tener cumplimiento en la resolución 4143-2012.

2.2.15	GRUPO 15
2.2.15.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 15 Regional Oriente, operador UNION TEMPORAL DIESTRA con número de contrato 199-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC AGUACHICA	14/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	Tres meses y dieciséis días	1.1 Se evidencia que la edificación no cumple con una adecuada separación física, de donde se realizan operaciones de producción susceptible de ser contaminada. Seguimiento: la Interventoría evidencia que la edificación no cumple con una adecuada separación física de las diferentes áreas de proceso. 1.2. Se evidencian pisos agrietados en área de preparación de los alimentos y paredes con desprendimiento de pintura y humedad. Seguimiento: la Interventoría evidencia que persisten pisos agrietados en área de recibo de materia prima y área de preparación, también se observan paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pinturas en área de producción y lavado de menaje. 1.3 Se evidencia acumulación de grasa en área de preparación. Seguimiento: la Interventoría evidencia acumulación de grasa y hollín en extractores del techo de cocina caliente y en malla anti insectos. 1.4 Se evidencia desprendimiento de pintura en instalaciones sanitarias. Seguimiento: la Interventoría evidencia instalaciones sanitarias con desprendimiento de pintura en paredes y puerta con oxidación y desgastes. 2.1. Se evidencian utensilios en regular estado. Se evidencian refrigeradores y congeladores en regular estado y con presencia de óxido. Seguimiento: la Interventoría evidencia equipos de refrigeración # 3 y # 5 con óxido y desprendimiento de pintura. 4.4 Se evidencian pisos porosos de difícil limpieza y desinfección. Seguimiento: la Interventoría evidencia bodega de fruver con piso de material no sanitario y poroso. 5.3 Se evidencian canecas inadecuadas. No cuentan con punto ecológico. Seguimiento: la Interventoría evidencia que no cuentan con punto ecológico y las canecas no cumplen con el código de colores.
PLANTA DE CONTINGENCIA ARAUCA	12/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	91.5%	Nueve meses y dieciocho días	1.2. Las uniones entre pisos y paredes no son redondeadas. Seguimiento: la Interventoría continúa evidenciando que las uniones entre pisos y paredes no son redondeadas. 3.3. Los manipuladores no cuentan con la indumentaria adecuada.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: la Interventoría evidencia dotación de los manipuladores en condiciones que dan cumplimiento a la normatividad vigente. 5.3. Los recipientes de almacenamiento temporal de los residuos sólidos no tienen tapa. Seguimiento: la Interventoría evidencia faltante de tapa en uno de los recipientes empleados para la disposición de residuos sólidos. 5.6. El establecimiento no cuenta con plan de capacitación acorde a la actividad que realiza. Seguimiento: la Interventoría evidencia ejecución del plan de capacitación acorde a las actividades de manipulación de alimentos.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	27/03/2025	FAVORABLE	96.5%	Ocho meses y tres días	1.2. Enchapes y paredes en algunas áreas deteriorados. Seguimiento: la Interventoría evidenció que el contratista UT Diestra realizó adecuaciones de infraestructura, sin embargo, a la fecha se observan paredes y pisos con defectos, acumulación de suciedades, porosidad, se requieren procesos de limpieza y desinfección periódicos y resanes en paredes ubicadas al ingreso del servicio. 2.1. Utensilios para cambio por cumplir vida útil. Seguimiento: la Interventoría evidenció que se realizó entrega de menaje, sin embargo, al momento de la visita se evidencian recipientes plásticos sin asas de agarre y algunos que adecuan pita para el agarre y manipulación de los mismos.
EPMSC OCAÑA	25/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	Cuatro meses y cinco días	1.2. Uniones no conformes piso – pared. Seguimiento: la Interventoría evidencia que persisten pisos con porosidades y desgastes, uniones entre pared y techo con desprendimiento de material. 2.1. Utensilios en área de cocina presentan deterioro estructural. Seguimiento: la Interventoría evidencia estufas que presentan oxido y desgastes. 4.4. Mejorar almacenamiento en el refrigerador de carnes. Seguimiento: la Interventoría observa que persiste almacenamiento de proteína pechuga en bolsa plástica sin rotulado ni empaque primario. 5.1 El tanque de almacenamiento de agua para el área de producción de alimentos no está en funcionamiento. Seguimiento: la Interventoría evidencia que el tanque de almacenamiento de agua continúa sin estar en funcionamiento. 5.5. Deficiente limpieza de equipos y utensilios. Seguimiento: la Interventoría observa estufa con presencia de óxido y campana extractora con presencia de hollín.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC PAMPLONA	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	Cuatro meses y catorce días	1.1. Se evidencia que la edificación no permite un adecuado flujo de procesos secuenciales debido al diseño, los ductos eléctricos se encuentran expuestos. Seguimiento: la Interventoría evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con secuencia lógica de los procesos, la materia prima ingresa por una única puerta, por la cual también se realiza salida de residuos. También se observa exposición de los ductos eléctricos. 11.2. Se evidencia desprendimiento de pintura, desgaste de material de recubrimiento en paredes y pisos (estuco, pintura y baldosas). Seguimiento: la Interventoría evidencia desprendimiento de pintura en pared y paredes con desprendimiento de baldosas, desgaste, grietas y porosidad en todas las áreas de proceso. 1.3. Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. Los techos presentan acumulación de suciedad y grasa. Ventanas con acumulación de grasa. Seguimiento: la Interventoría evidencia campana extractora fuera de funcionamiento y con acumulación de grasa y hollín. Se observa techo y ventana superior del área de cocina caliente con acumulación de grasa y hollín. 2.1. Se evidencian 2 refrigeradores y 1 congelador dañado, los 2 que funcionan están en regular estado. No tienen equipo de refrigeración con medición de temperatura adecuada. Algunas tablas de picado presentan deterioro y suciedad, estantes oxidados, recipientes de menaje partidos. Seguimiento: la Interventoría evidencia dos refrigeradores fuera de funcionamiento y dos congeladores que funcionan y están en regular estado. Se evidencian tres tablas de picar deterioradas, estante con óxido en área de almacenamiento de abarrotes y recipientes plásticos partidos. 2.2. Se evidencian algunas tablas de picado deterioradas. Seguimiento: la Interventoría evidencia tablas de picar deterioradas. 3.3. Se evidencia personal de seguridad que entra al área de preparación de alimentos sin las medidas de protección (tapabocas – cofia). Petos sucios en personal. Seguimiento: la Interventoría evidencia en visita personal de seguridad que ingresa al servicio sin las medidas de protección (tapabocas y cofia) y se observa manipulador con peto sucio. 4.3. Los equipos de control de temperaturas son no adecuados, cada equipo de refrigeración debe contar con su respectivo equipo de control de temperatura. Las tablas donde se lleva el control no son muy dicientes.

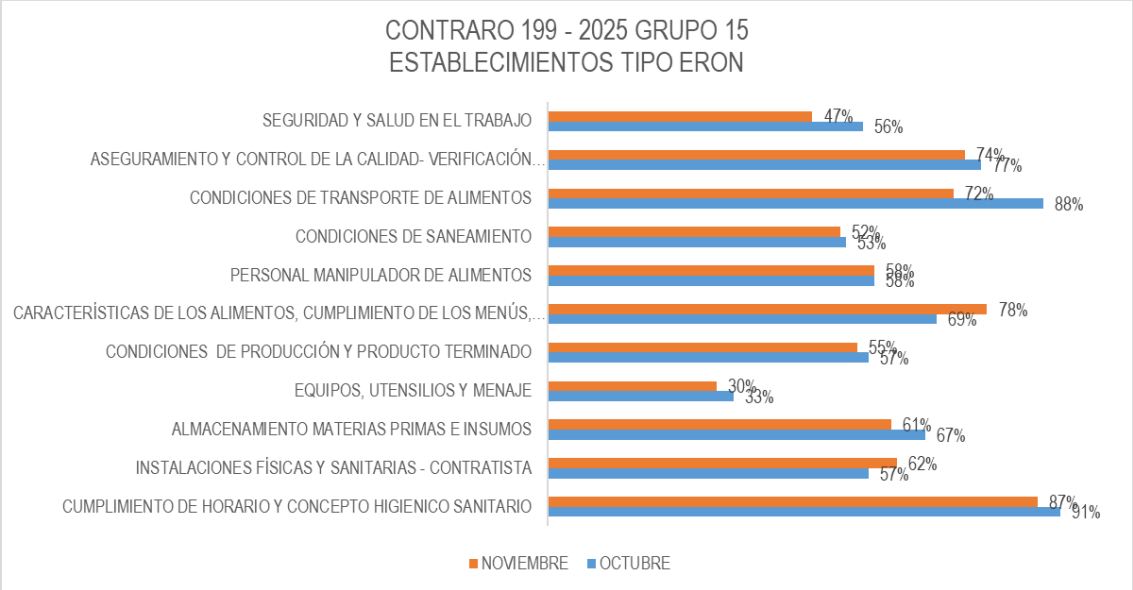
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: la Interventoría evidencia que no se realiza calibración a escala de los equipos de frío. 4.4. Se evidencian solo 2 tanques refrigeradores totalmente llenos, lo que dificulta la circulación del aire. Seguimiento: la Interventoría evidencia que el servicio no cuenta con refrigeradores. 5.2. Se evidencia acumulación de suciedad en rejillas. Se evidencian 2 lavaplatos con la grifería desconectada deteriorada. Seguimiento: la Interventoría evidencia deficiencia en la limpieza de rejillas y cuatro lavaplatos con la grifería y desagües desconectados. En el área de preparación de jugos se evidencia que un sifón no tiene protección. 5.5. Se evidencia deficiencia de limpieza en todas las áreas a causa del deterioro del establecimiento. Seguimiento: la Interventoría evidencia deficiencia de limpieza y desinfección en todas las áreas de producción a causa del deterioro del establecimiento.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA	16/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	Seis meses y catorce días.	1.1. Se evidencia que la protección de la ventana del área de preparación presenta acumulación de suciedad. Seguimiento: la Interventoría no evidencia hallazgos relacionados. 1.2. Se evidencia que las paredes de todas las áreas en general presentan acumulación de suciedad. Se evidencia que las uniones entre pisos y paredes no tienen bordes redondeados. Seguimiento: la Interventoría evidencia que se han ejecutado mantenimientos correctivos sobre la superficie de las paredes en áreas de elaboración, almacenamiento y empaque/servido del producto terminado, se realizan resanes y pintura en las áreas mencionadas, corrigiendo la acumulación de suciedad. Las uniones entre paredes y pisos, paredes y techos no tienen bordes redondeados, persiste el mismo diseño, favoreciendo acumulación de residuos y/o suciedad. 1.3. Se evidencia que el techo en general presenta acumulación de suciedad (hollín). Seguimiento: la Interventoría evidencia que se realizó mantenimiento de pintura a la superficie del techo, corrigiendo la acumulación de residuos generados por combustión en áreas de cocina caliente. 1.4. No se cuenta con un sitio para el cambio de indumentaria del personal manipulador y del personal visitante. No existen casilleros. Seguimiento: la Interventoría evidencia que las instalaciones físicas no cuentan con área de vestier, no cuentan con lockers o casilleros, se evidencian objetos personales o pertenencias de cada manipulador y/o colaborador en áreas de almacenamiento de los insumos químicos y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cercanas a las áreas administrativas, no se cuenta con área exclusiva, protegida y/o delimitada para cambio de dotación y/o para guardar objetos personales. 2.1. Se evidencia que en el cuarto frío donde se almacena fruver, al aire acondicionado le hace falta mantenimiento, presenta condensación. Seguimiento: la Interventoría evidencia que el área de almacenamiento para frutas, vegetales y tubérculos no corresponde a cuarto frío, al área se le instaló aire acondicionado, al cual le realizaron mantenimiento correctivo, controlando el desagüe o la condensación, que estaba favoreciendo la humedad de la pared en la cual está instalado, así mismo, se realizó mantenimiento a la pared, resanando la superficie que presentaba humedad. 3.2. Faltan 2 empleados manipuladores por actualizar el reconocimiento médico. Seguimiento: la Interventoría evidencia que el contratista presenta los certificados médicos de aptitud para seis manipuladoras de alimentos, jefe de cocina, operativo y administrativos vinculados actualmente al servicio de alimentación. 3.4. Faltan 2 empleados manipuladores de alimentos por actualizar certificación en manipulación higiénica de alimentos: Seguimiento: la Interventoría evidencia documentación completa para todo el personal administrativo, operativo y manipuladores de alimentos. 5.2. Se evidencia que la rejilla del sifón del cuarto frío no está bien sellada. Seguimiento: la Interventoría evidencia que se realizó mantenimiento correctivo, instalación fija de la rejilla para el sifón a la salida e ingreso del cuarto frío de congelación.

Como se puede evidenciar en la tabla anterior, de los seis establecimientos verificados en el período de noviembre de 2025 para el Grupo 15, se evidencia solo uno con concepto Favorable y cinco con concepto Favorable con requerimientos, los cuales se encuentran expedidos dentro del tiempo inferior a 12 meses establecido en la OTM.

2.2.15.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño del mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL DIESTRA del Grupo 15, en las evaluaciones de la 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 15, para el período de noviembre de 2025, lo cual 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 61% de cumplimiento, 3.2% menos que lo obtenido el período pasado, clasificado como cumplimiento parcial de las obligaciones, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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 (87%): 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 este período se obtuvo un cumplimiento de 87%, 4% menos de lo obtenido en el período anterior, aunque consolidándose nuevamente como la categoría con mejor desempeño de las once evaluadas. Se evidencia que persiste el incumplimiento de horarios en la entrega de los diferentes tiempos de comida en el establecimiento COCUC CÚCUTA y en PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 no se han ejecutado acciones de mejora derivadas de las observaciones dejadas por el ente de salud en el Concepto Higiénico Sanitario: uniones no redondeadas entre paredes y pisos, y no acondicionamiento de vestieres o cambiadores para el personal manipulador. Como aspectos positivos se destaca que ERON EPMSC AGUACHICA, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ARAUCA, ERON EPMSC OCAÑA y ERON EPMSC PAMPLONA obtuvieron el 100% de cumplimiento en la categoría, y que en PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 se realizó mantenimiento de paredes, techos y del aire acondicionado del área de fruver.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (62%): 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 de 62%, 5% más que el período anterior, evidenciando que PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 – ARAUCA con 77% se consolida como el establecimiento con mejor desempeño de la categoría. A continuación, se describen los hallazgos evidenciados en los establecimientos categorizados con no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON COCUC CUCUTA (57%):** escombros, residuos, maleza crecida y desorden en los alrededores del servicio de alimentación; el lavado de menaje se realiza en la parte externa en superficies no sanitarias, expuesta al ambiente y a plagas (palomas); pisos con desgaste y porosidad que facilitan el empozamiento de agua y dificultan las labores de limpieza y desinfección en área de marmitas y ensamble de ensaladas; desprendimiento de pintura en pared de ingreso a áreas de producción, muro de ladrillos en acabados de mantenimiento incompletos, áreas sanitarias con perforaciones en pared sin resane al igual que el área de prealistamiento de verduras y tubérculos, angeos en mal estado en área de producción de ensaladas, angeo desprendido en salida de campana extractora, la puerta de acceso a las áreas de producción no cuentan con protección que evite el ingreso de plagas, sifón del área de bandeja asadoras sin rejilla que impida el ingreso de plagas, no se cuenta con área exclusiva, protegida y señalizada para el depósito temporal de los residuos sólidos. Como aspecto positivo, se realizó el mantenimiento de la tubería del lavamanos del área de producción, dejándolo funcional.

- **ERON EPMSC PAMPLONA (43%):** el contratista no soporta la gestión ni acciones correctivas en cuanto a mantenimiento de pisos (porosos y grietas), techos (sucios y con hollín, cielo raso del pasillo con hueco), paredes (sucias, golpeadas y con desprendimiento de material) y medias cañas (no tienen medias cañas de pared a pared), puertas con desprendimiento de material en la parte inferior y óxido, estanterías con óxido y desprendimiento de pintura, luminarias en área de producción y oficina administrativa sin protección en caso de ruptura, equipo pelapapas con cable expuesto, tomacorrientes en pasillo y en área de los congeladores de ingreso sin protección, área de equipos fuera de uso cable eléctrico expuesto, ductos de aguas residuales sin rejilla al ingreso del rancho en zona de lavado, no existe lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (61%): 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 61%, 6% menos que el período anterior, con PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA como único establecimiento con 100% de cumplimiento, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 89%, ERON EPMSC AGUACHICA con 85%, ERON EPMSC PAMPLONA con 76% y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 74%, afectados principalmente por almacenamiento de materias primas sin rotulado de trazabilidad en empaques primarios.

Por su parte, la calificación de ERON COCUC CUCUTA se vio notablemente afectada al pasar de 50% a 39%, por numerosos eventos de no suministro de fichas técnicas de materias primas evidenciadas en almacenamiento, no cumplimiento del plan de compras por faltante de fruver, carne de res en almacenamiento sin rotulado primario o reporte de información de trazabilidad en sticker de fácil remoción o empacada en bolsatina, siendo lo establecido en ficha técnica al vacío; áreas de almacenamiento, contenedores de alimentos y estibas en malas condiciones físicas y de higiene; materia prima dispuesta directamente en el piso o a la intemperie, no cumplimiento de las condiciones de temperatura requeridas para la conservación de los proteicos crudos, riesgo de contaminación cruzada al almacenar proteicos crudos con fruver y derivados lácteos, no implementación del rotulado PEPS o rotulado con trazabilidad no correspondiente, y almacenamiento de producto no permitido: pulpa de fruta pasteurizada con conservantes y leche en polvo azucarada.

. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (30%): 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 30% en la categoría, 3% menos que el período anterior,

y continúa como el desempeño más bajo de las 11 categorías evaluadas, esto relacionado con que ninguno de los establecimientos evaluados supera el 50% de cumplimiento:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (35%):** no cuentan con licuadora no industrial de capacidad de 2 L, falta el pela papa de 50 kg/h, al procesador de alimentos le falta una cuchilla en el disco de corte y falta otro procesador de alimentos, estufas con desgaste de pintura, presencia de óxido y faltante de perillas, ollas con abolladuras y desprendimiento de material, tablas de corte desgastadas y porosas, jarras y recipientes plásticos partidos, cuchillos desgastados, chaira recubierta de óxido, los 2 congeladores disponibles en el servicio no cumplen con el volumen requerido que por anexo 5 es de 530 L y no cuentan con calibración a escala, no se dispone de refrigeradores en el servicio, carros transportadores sin sistemas de cierre y con desprendimiento de pintura.

- **PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA (33%):** faltante de un procesador de alimentos de 50 kg/h y un refrigerador de 520 litros, congelador con las tapas deterioradas y oxidadas, no se evidencia soporte de calibración a escala de los equipos de frío, los carros transportadores no están identificados de manera visible, no cuentan con puertas o sistemas de cierre, no están recubiertos con pintura anticorrosiva, no hay trampa de grasa, no se dispone de gramera en el kit de equipos de medición adicional, aunque como aspecto positivo, ya cuentan con los termómetros requeridos.

- **ERON EPMSC OCAÑA (31%):** no cuentan con licuadora de 2 litros, toda vez que el vaso se encuentra partido y únicamente disponen del motor del equipo, faltante de una bandeja de sobreponer, cuentan con 2 refrigeradores de 490 litros y se requieren 2 de 520 litros, cuentan con 2 congeladores de 508 litros y se requieren 2 de 530 litros, estufa con fuga de gas, tablas de corte con deterioro, sartén con bordes irregulares y cortantes, ollas con bordes deteriorados, equipos de frío sin calibración a escala, horno fuera de servicio en el área de producción, carros transportadores de alimentos presentan deterioro en la lámina con presencia de óxido, material poroso en su estructura, no identificados y no cumplen con el sistema de cierre requerido según lo establecido en la OTM; solo se cuenta con dos termómetros de los cuatro requeridos, uno funciona y el otro tiene la batería baja, no disponen del kit de equipos de medición adicional requerido para las entidades que lo soliciten. Como aspecto positivo, se disponen las perillas faltantes en la estufa.

- **ERON COCUC CUCUTA (30%):** faltante de 3 hidrolavadoras, daño del container de refrigeración, marmas sin anclaje de seguridad al piso y con válvulas de desahogo averiadas, recipientes plásticos sin asas de agarre, se adecuan con pita para su manipulación; no se cuenta con tabla color café o beige para producto terminado cocinado, no se cuenta con soporte de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, los carros transportadores se encuentran corroídos y no cuentan con puertas o sistemas de cierre, de los cuatro termómetros requeridos solo dos se encuentran funcionando, no se cuenta kit de medición adicional para entidades que lo requieran, se evidencian 3 grameras en desuso. Como aspecto positivo, se realizó el cambio del balde roto empleado para el servido de jugos y se reemplazó el cucharón con asa de madera, además, se puso en funcionamiento del cuarto frío de refrigeración del rancho.

- **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (29%):** faltante de 2 refrigeradores de 520 litros cada uno y de tabla color beige o café para el corte de alimentos cocidos, bandejas asadoras con presencia de óxido, pelapapa fuera de funcionamiento, no se presenta soporte de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, no se cuenta con trampa de grasa, no se cuenta con kit de equipos de medición adicional.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (19%):** el pelapapa no está funcional, la licuadora doméstica es de 1,25 L, no funciona y además debe ser de 2 litros de acuerdo a lo estipulado en el anexo 5; se cuenta con 1 refrigerador de 490 L, se requieren 2 refrigeradores de mínimo 520 L; el congelador No. 2 no cuenta con manija, el refrigerador No. 3 presenta óxido, desprendimiento de pintura y desprendimiento de una de sus puertas, la estufa grande de dos puestos presenta un puesto que no funciona y el otro no genera llama suficiente, la estufa enana 1 presenta desprendimiento de la lámina que rodea el cuerpo del equipo y ausencia de cuatro (4) perillas de control, la estufa enana 2 no cuenta con dos (2) perillas, ollas con hollín y faltante de agarraderas, tablas de corte con desgaste, recipientes plásticos partidos y sin tapa, equipos de frío sin calibración a escala, lavamanos fuera de uso, carros transportadores con desprendimiento de pintura, faltante de trampa de grasa, se cuenta solo con 1 de los 4 termómetros requeridos y no cuentan con ninguno de los equipos que conforman el kit adicional.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (55%): en esta categoría la Interventoría verifica que los procesos de prealistamiento 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 y el cumplimiento del protocolo de contramuestras. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un 55%, 2% más que el período anterior, sobresaliendo PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 88% como el mejor posicionado de la categoría, seguido de PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 76%, ERON EPMSC AGUACHICA con 74%, ERON EPMSC PAMPLONA con 67% y ERON EPMSC OCAÑA con 65%, desempeños afectados principalmente por desviación en temperaturas de distribución y entrega de producto terminado en recipientes no isotérmicos. ERON COCUC CUCUTA por su parte, con 36% de cumplimiento, corresponde al establecimiento más afectado de la categoría, debido al uso de tablas de corte sin aplicar el código de colores establecido en la OTM, disposición de proteico cocido durante el porcionado en contacto directo con la pared del área, manipulación de producto terminado sin hacer uso de guantes, desviación en temperaturas de distribución de jugos y ensaladas, no monitoreo de temperaturas en ninguna etapa del proceso productivo, no entrega de utensilios estandarizados para la distribución de alimentos en pabellones de reclusión, hielo en almacenamiento sin rotulado de trazabilidad, entrega de componentes en recipientes no isotérmicos, entrega de componentes en fondos para raciones de PPL con diagnóstico de inmunosupresión o infectocontagioso, omisión en toma de contramuestras de los componentes diferenciales preparados para las dietas terapéuticas, almacenamiento de contramuestras a temperaturas de refrigeración, no de congelación como lo establece la OTM; faltante de rotulado de contramuestras. Como aspectos positivos, en ERON EPMSC PAMPLONA se realiza compra de equipo de frío para conservación de contramuestras y se da inicio a la recolección de las mismas.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (78%) : 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 un desempeño de 78%, 8% más que el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA con la calificación máxima de 100%, seguido de PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 y PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 94%, ERON EPMSC PAMPLONA con 92% y ERON EPMSC OCAÑA con 82%, calificaciones afectadas principalmente por entrega de dietas en fondos o en fiambreras sin rotulado, así como incumplimiento en las derivaciones dietarias. ERON COCUC CUCUTA por su parte, corresponde al establecimiento con el peor desempeño del grupo al alcanzar una calificación de apenas 67%, aunque es importante mencionar que pasa de

categorización de no cumplimiento de las obligaciones a cumplimiento parcial de las obligaciones, las desviaciones evidenciadas se detallan a continuación: incumplimiento en la rotación del componente energético entre almuerzo y cena, y de la fruta en 3 días consecutivos; no suministro de fruta en tiempo de comida desayuno o como intercambio del componente postre para las dietas hipoglúcidas; no entrega de sopa en Remisión mujeres, ejecución de intercambios no notificados, uso de pulpa de fruta pasteurizada y con conservantes y de leche en polvo azucarada, materias primas no permitidas; desviación de gramajes de componentes suministrados, desviación de calidad organoléptica de bebida del tiempo de comida desayuno por uso de cantidades insuficientes de leche, entrega de dietas terapéuticas en fondos o en fiambreras sin rotulado, no cumplimiento de las derivaciones dietarias y no disponibilidad de registros de control diario de entrega de dietas, y no entrega de refrigerios a la PPL lactante.

Como aspectos positivos, el contratista ha ejecutado el seguimiento nutricional y las capacitaciones establecidas para la PPL lactante, además, siempre ejecuta acción correctiva ante las desviaciones de gramaje reportadas por la Interventoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (58%): la Interventoría verifica que los operadores cumplan con el talento humano y tiempo de dedicación establecidos en los Anexos 10, 11 y Estudios Previos, 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 mantiene el desempeño de 58%, obtenido para el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA con 93% como el establecimiento con la calificación más alta en el período, seguido de PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 80%, ERON EPMSC PAMPLONA con 71%, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 66% y EPMSC OCAÑA con 62%, afectados principalmente por faltante de personal mínimo y adicional o manipuladores con faltante de dotación. Por otro lado, ERON COCUC CUCUTA por su parte, obtiene 44% de cumplimiento, al evidenciar durante el período faltante de manipuladores, no disponibilidad de soportes de entrega de dotación al personal administrativo, manipuladores sin dotación o sin uso de elementos de protección personal, personal manipulador sin documentación requerida para la labor, no diligenciamiento del registro de control de BPMs y lavado de manos. Como aspectos positivos, se subsanó el faltante de personal capacitado en alturas y de nutricionista.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (52%): 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 obtiene una calificación de 52%, 1% menos que el período anterior. El establecimiento que presenta el mejor desempeño en la categoría corresponde a PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 86%, seguido de y ERON EPMSC OCAÑA con 74%, ERON EPMSC AGUACHICA con 64% y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 63%, calificaciones afectadas principalmente por inadecuadas condiciones de limpieza de áreas, equipos y utensilios, instalaciones sanitarias con faltante de elementos de higiene, uso de jabones aromatizados y no disponibilidad de certificado de recolección y disposición final del aceite vegetal usado. Por otro lado, a continuación, se presentan los que obtuvieron desempeños categorizados con no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (52%):** paredes y ventanas superiores del área de cocina caliente con acumulación de grasa y hollín, techos con hollín y rastros de grasa, campana extractora del área de producción con acumulación de grasa y hollín, uso de jabón con aroma en las instalaciones sanitarias y en la limpieza de pisos, inadecuadas condiciones de limpieza en las tapas de las canecas de disposición de residuos, no se cumple con la limpieza trimestral de la trampa de grasa, presencia de cucarachas en el servicio. Como aspectos positivos, se evidenció adecuada clasificación de residuos.

- **ERON COCUC CUCUTA (38%):** suciedad en muro de separación de marmitas, muro de área de planchas de asado, superficie de lavamanos de área producción y superficie de caja de breakers, estancamiento de agua en

áreas sanitarias, angeos con acumulación de suciedad en el servicio en general, área de almacenamiento de tubérculos en inadecuadas condiciones de limpieza y desorden, techos del servicio en general con acumulación de suciedad, incrustaciones de grasas en las bandejas asadoras, marmitas y campana extractora, áreas sanitarias con empozamiento de agua en el piso, mal olor y faltante de elementos de higiene, elementos de aseo que no cuentan con rótulo de acuerdo al código de colores establecido en la OTM, recipientes para disposición de residuos sólidos sin tapa y sin identificación ubicados en áreas de producción, no se realiza limpieza de la trampa de grasas con frecuencia trimestral, no presentan registros actualizados sobre disposición final de residuos sólidos aprovechables (reciclaje y orgánicos), no se presentan soportes de recolección de aceite vegetal usado, evidencia de palomas, moscas y cucarachas en las áreas de proceso del servicio de alimentación. Como aspectos positivos, se realiza cambio de la tabla de picado que presentaba formación de hongos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (72%): 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. La categoría obtiene una calificación de 72%, 16% menos que el período anterior, siendo ERON EPMSC AGUACHICA con 83% el establecimiento con mejor desempeño, afectado por faltante de Concepto Higiénico Sanitario del vehículo transportador de las raciones a las estaciones de policía, seguido de ERON COCUC CUCUTA con 80% por faltante de estibas en el vehículo de transporte interno, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 72% debido a que se evidencia distribución en motocicleta de 46 raciones entregadas a las estaciones de policía Bochalema y Chinácota, excediendo el máximo de 20 raciones para este tipo de vehículo, ERON EPMSC PAMPLONA con 60% por evidenciar vehículo de transporte de proveedor del pollo sin Concepto Higiénico Sanitario y manipulador sin documentación y dotación, ERON EPMSC OCAÑA con 50% por distribuidor de alimentación a estación de policía sin documentación, y finalmente, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 40% por vehículo transportador de alimentos con Concepto Higiénico Sanitario expedido en fecha superior a un año, deterioro en la unidad de carga, faltante de estibas, disposición de producto directamente en el piso y manipulador sin documentación.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (74%): 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 un desempeño de 74%, 3% menos que el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA con 92% como el establecimiento de más alta calificación, seguido de ERON EPMSC PAMPLONA con 89%, ERON EPMSC OCAÑA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 88%, y los presentados a continuación, obtienen las más bajas calificaciones de la categoría:

- **PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA (76%):** faltante de registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, no se observa registro de verificación semanal de termómetros del servicio, no se cuenta con hoja de vida de los carros transportadores y no se realizó sensibilización del proceso de higienización del menaje en los patios del EPMSC Arauca.

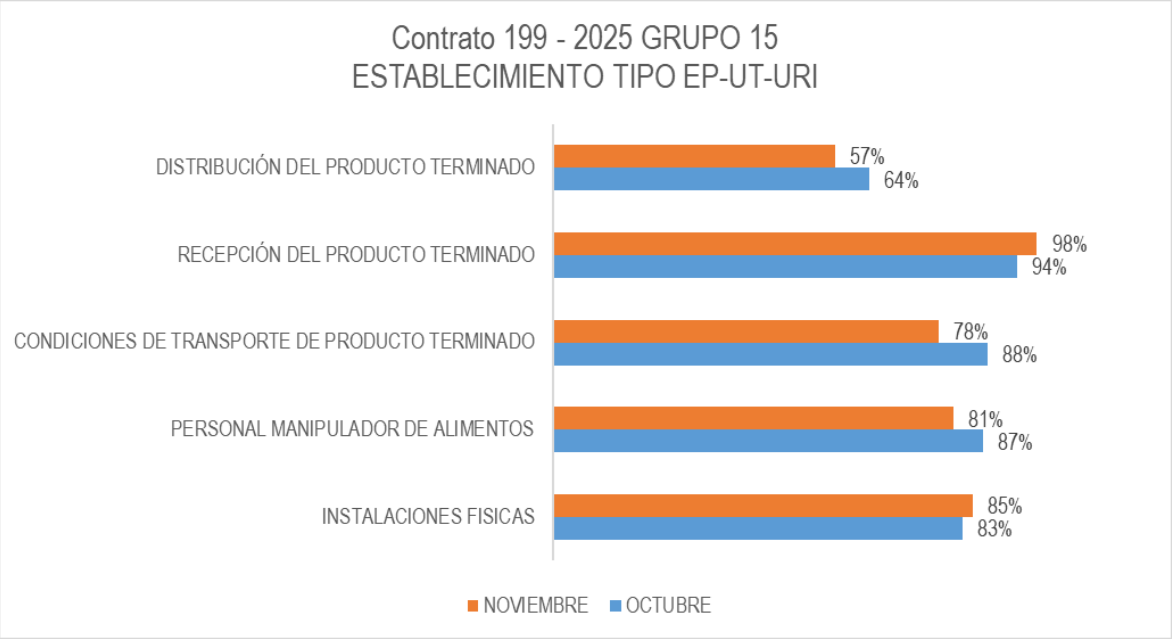
- **ERON COCUC CUCUTA (61%):** faltante de registros de ingreso de materia prima, diligenciamiento incompleto de registro de producción de alimentos al no incluir los alimentos diferenciales suministrados en las dietas ni su correspondiente trazabilidad, no presentan registros actualizados de mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos, los equipos de medición no cuentan con certificado de calibración, no se realiza verificación semanal de los termómetros, no presentan soportes de muestreos y resultados microbiológicos realizados en el mes de septiembre y octubre 2025, no cuentan con hojas de vida de los carros transportadores, no presentan

soportes de ejecución de capacitaciones, no presentan registro de control de la ración estándar, no presentan paz y salvo por concepto de pago de los servicios públicos, bonificación de manipuladores y pago de proyectos productivos del mes de octubre de 2025. Como aspecto positivo, se ha evidenciado diligenciamiento completo y oportuno de los registros de verificación de temperatura de los equipos de frío.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (47%): 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 no cumplimiento de las obligaciones al obtener apenas una calificación promedio de 47%, 9% menos que el período anterior, con los siguientes desempeños puntuales de los establecimientos: PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 63% (botiquín incompleto, extintor multipropósito vencido, faltante de manta anti-fuego, extintores CO2 y acetato de potasio, no se cuenta con soporte de entrega de guantes de neopreno ni delantales industriales), ERON COCUC CUCUTA con 50% (faltante de elementos en el botiquín, faltante de entrega guantes de neopreno e inadecuada ventilación en área de disposición de bandejas asadoras), ERON EPMSC PAMPLONA con 45% (faltante de elementos en el botiquín, no cuentan con manta anti fuego ni extintor de acetato de potasio, extintores multipropósito y de CO2 vencidos, faltante de guantes de neopreno, la campana extractora del servicio se encuentra fuera de funcionamiento), PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 38% (no se cuenta con manta antifuego, no cuentan con extintores de CO2 y acetato de potasio, la política SST no está publicada y no se han entregado guantes de neopreno para manipulación de objetos calientes), ERON EPMSC OCAÑA con 27% (faltante de elementos en el botiquín, faltante de extintor de CO2, manta anti-fuego, guantes de malla y de neopreno, campana extractora fuera de funcionamiento) y EPMSC AGUACHICA con 25% (faltante de soportes de capacitación en SST, botiquín incompleto, no se cuenta con extintor de CO2, con manta anti-fuego ni con guantes de neopreno, faltante de ventilación en área de cocina caliente). Como aspectos positivos, en ERON COCUC CUCUTA se ejecutó capacitación en SST y los extintores se dispusieron en las áreas correspondientes, garantizando el fácil acceso en caso de requerirse su uso.

2.2.15.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL DIESTRA del Grupo 15, en las evaluaciones de la Interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 15, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 86% de cumplimiento, 2.8% más que el período anterior, y tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (85%): 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 85%, con 2% más que el período anterior, esto relacionado con que en EP BOCHALEMA y EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA se evidencian contenedores de recipientes con los alimentos en inadecuadas condiciones de limpieza. Los 12 establecimientos restantes obtuvieron calificaciones de 100%, en EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, EP TRIGAL SIJIN, EP URI FISCALÍA y en EP SIJIN ARAUCA no se pudo hacer la verificación de la categoría pues no se permitió el acceso.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (81%): 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 obtiene un 81% de cumplimiento, 6% menos que el período anterior, afectada por personal manipulador sin dotación en EP AGUACHICA, EP CHINACOTA, EP BOCHALEMA, EP OCAÑA Y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, y manipuladores sin documentación para realizar la labor en EP OCAÑA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER. Los 13 establecimientos restantes obtuvieron calificaciones de 100%.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (78%): la Interventoría verifica el transporte de alimentos en vehículos que cuenten con la documentación establecida en la normatividad vigente y con la leyenda de Transporte de alimentos, condiciones físicas e higiénicas que garanticen la integridad e inocuidad de los alimentos,

monitoreo de temperaturas durante el transporte y ejecución del plan de rutas establecido. En el periodo del presente informe, el operador alcanza un 78% de cumplimiento, 10% menos que el período anterior, afectada por vehículos transportadores de alimentos sin concepto higiénico sanitario en EP AGUACHICA, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP URI FISCALIA, concepto higiénico sanitario expedido con más de 12 meses en EP OCAÑA, traslado de más de 20 raciones en motocicleta en EP BOCHALEMA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, vehículo transportador sin leyenda Transporte de alimentos en EP AGUACHICA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, vehículo con unidad de carga que no garantiza protección de los alimentos en EP AGUACHICA, cava isotérmica de transporte de alimentos con suciedad externa en EP BOCHALEMA, vehículo con suciedad externa en EP CAI ALFONSO LÓPEZ y EP CENTRO, transporte de los contenedores de alimentos con riesgo de daño en EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, no diligenciamiento de planilla de registro de temperaturas y no entrega de plan de rutas en EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, EP AGUACHICA y EP OCAÑA. Los 9 establecimientos restantes obtuvieron 100% de calificación y en EP TAME y EP SARAVENA no se evalúa la categoría, ya que el transporte de los alimentos se realiza a pie.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): 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 obtiene una calificación de 98%, 2% más que en el período anterior y consolidándose como la de mejor desempeño en el período, aunque se ve afectada por ejecución de intercambios sin soporte de notificación en EP SIJIN ARAUCA, EP CHINACOTA, EP CENTRO y EP LOS PATIOS. Los 14 establecimientos restantes visitados obtuvieron el 100% de cumplimiento.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (57%): 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 una calificación de 57%, 7% menos que el período anterior y persiste como la más afectada del instrumento de verificación. Se observó no entrega individual de los alimentos en EP AGUACHICA, EP SIJIN ARAUCA, EP ARAUCA, EP CHINACOTA y EP BOCHALEMA, entrega de alimentos en fiambreras sin contar con el protocolo de limpieza y desinfección de menaje de raciones entregadas en estaciones de policía para EP CENTRO, EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, EP GAULA SAN RAFAEL, EP SARAVENA y EP TAME, y no entrega de utensilios para el consumo de alimentos en EP AGUACHICA, EP SIJIN ARAUCA, EP ARAUCA, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP SARAVENA. Para esta categoría solo 7 de los 18 establecimientos visitados obtuvieron el 100% de cumplimiento.

Es importante mencionar que durante el período la Interventoría realizó visitas a los establecimientos EP CAI BELEN, EP ZULIA y BATALLÓN DE ASPC NO 18 ST RAFAEL ARANGONA, en los cuales se notificó que no contaban con población privada de la libertad.

2.2.16 GRUPO 16

2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 16 Regional Occidente, operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S con número de contrato 200-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC MONTERIA	12/06/2025	Favorable	98.0%	5 meses y 18 días.	**Categoría: Condiciones sanitarias de instalaciones y procesos.** **Hallazgo 1.4:** Se evidencia humedad en pared y manchas en piso. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. Sin embargo, los pisos cuentan con gritas y porosidad.
EPMSC SINCELEJO	4/09/2025	Favorable con requerimientos	89%	2 meses y 26 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia cruce de entrada y salida de materia prima y alimento preparado por la misma área **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia pisos deteriorados y de difícil desinfección en el área de preparación de jugos y en el área de almacenamiento de tubérculos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia superficie de pisos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					con porosidad y grietas en área de recepción de materia prima. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia falta de mantenimiento en el área de pre alistamiento (cuarto de conservación) **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: se evidencia arreglo en superficie de techo en área de preparación de jugos y cuarto de conservación, se realiza cambio de láminas. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia instalaciones sanitarias por fuera del área de preparación **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se evidencia instalaciones sanitarias para personal manipulador **Categoría: Equipos y Utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencia falta de mantenimiento al aire acondicionado en el área de conservación (pre alistamiento) **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia cambio de equipo (aire acondicionado) en área de conservación o pre alistamiento.
EPMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	1 año, 6 meses y 8 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1**: El diseño del establecimiento y el acceso al área de producción no permite un flujo adecuado de materia prima y producto terminado, lo que podría poner en riesgo la salud. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentan afectaciones por este motivo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.2: Se evidencia pisos con grietas y rugosidad, no hay medias cañas y faltan rejillas en sistema de drenaje, se acumula grasa y suciedad. **Seguimiento evidenciado en visita de campo:** No se presentan afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia angeo o malla deteriorada y no hay campana extractora. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia que no hay lockers, ni vestieres. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El servicio no cuenta con lockers ni vestidores. **Categoría: Equipos y Utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencian equipos con corrosión externa (licuadora y pelapapas). **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Manipulación de alimentos** **Hallazgo 3.4:** No se cuenta con certificación actualizada de capacitación en buenas prácticas de manufactura.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** Se evidencia uso del área de limpieza para control de insumos y menaje, lo que podría ocasionar contaminación de los alimentos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPMSC TIERRALTA	16/06/2025	Favorable con requerimiento	79,5%	5 meses y 14 días.	**Categoría**: **Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia presencia de maleza alrededor del área de producción. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se observa alrededor con maleza y acumulación de basuras en el área de depósito temporal. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia pisos con ranuras y baldosas partidas en área de producción y área de jugos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Pisos en área de cocina caliente, lavado de menaje, elaboración de jugos y cocina caliente presentan ranuras entre sus baldosas ocasionando estancamiento de agua. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia en área de almacenamiento cielo raso en material acrílico con presencia de humedad y en la bodega de utensilios el techo presenta un orificio. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Los techos del área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					preparación de jugos y lavado de menaje presentan humedad y desprendimiento de superficie. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia que no hay lockers, ni vistieres. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El servicio no cuenta con lockers ni vestidores. **Categoría: Equipos y utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencia extractor en área de cocina sin funcionar. Se evidencia congelador de almacenamiento de componente proteico con desprendimiento de pintura. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Manipulación de alimentos** **Hallazgo 3.2:** Se encuentra el personal repartidor sin certificado de aptitud para manipulación de alimentos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** No se encuentran actualizados los registros.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 4.4:** No se encuentran actualizados los registros. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría**: **Saneamiento** **Hallazgo 5.1:** Se evidencia agua turbia en tanque de almacenamiento para preparación de jugos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia que el sistema de drenaje para la disposición de residuos líquidos es insuficiente, el proceso se hace hacia el exterior del área. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPMSC CARTAGENA	22/09/2025	Favorable con requerimiento	75,5%	2 meses y 7 días	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.1:** Cercanía a zonas con crecimiento de malezas y circulación de animales e insectos. El control de proteínas identifico que se realizaba en la parte externa a la intemperie, indican que el proceso se empezó hacer adentro. Puerta de ingreso de personal y visitante se realiza directo al área de proceso **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia alrededores con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					presencia de malezas, y aguas estancadas. **Hallazgo 1.2:** Área de menaje no cuenta con drenaje interno, por lo que se evidencia empoza miento de agua. Y se evidencia baldosas partidas, en zona de despacho de producto. Piso de zona de proceso de tubérculos desgastado y perdida de continuidad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.3:** zona de almacenamiento de tubérculos, presenta ventilaciones sin protección. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Equipos y utensilios.** **Hallazgo 2.1:** No cuenta con cuarto de congelación, solo por nombre y este no alcanza temperaturas de congelación. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia que cuarto de congelación, no cumple con la temperatura acorde la naturaleza del alimento almacenado en este, como son la proteína pollo, y cerdo este debe estar a -18*C. **Categoría: Personal manipulador** **Hallazgo 3.4:** En entrevista al personal se encontraron falencias en temas de BPM.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** se encontró al proveedor Distribuidora de alimentos pesca pollo S.A.S., el cual no se encuentra en listado del establecimiento autorizados. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 4.3:** Cuarto de congelación no alcanza las temperaturas normativas, **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia que cuarto de congelación, no cumple con la temperatura acorde la naturaleza del alimento almacenado en este, como son la proteína pollo, y cerdo este debe estar a -18*C. **Hallazgo 4.4:** Área de almacenamiento de canastillas no es hermética, se encuentra saco de arroz almacenado tocando paredes. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Saneamiento** **Hallazgo 5.1:** se evidencia tanque de almacenamiento de agua con tapa abierta.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.3:** No cuenta con un área de basuras, estas están dispuestas en la parte externa, **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El operador construyó un área para la disposición temporal de residuos sólidos. **Hallazgo 5.5:** Área de lavado es estrecha para la cantidad de utensilios que tienen (menaje) **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	1 año, 5 meses y 22 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencian baldosas en mal estado. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencian pisos de producción con baldosas quebradas y desgastadas.
EPMSC BARRANQUILLA-EL BOSQUE	25/06/2025	Favorable con requerimiento	86,0%	5 meses y 5 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia estado de paredes y pisos en mal estado, muy deteriorados. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó a una planta externa por contingencia.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: Se evidencia techos en mal estado con filtraciones de agua y con deterioro total. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó a una planta externa por contingencia. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.4:** Se evidencia techos, paredes y pisos en condiciones inaceptables, con mucho deterioro. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó a una planta externa por contingencia.
EPMSC SAN ANDRES	03/04/2025	Favorable	90, 0%	7 meses y 27 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia desgaste en medias cañas en área de producción. Se encuentra sifones con tapas partidas en área de producción. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia humedad en pared de área de bodega y deterioro en el techo del cuarto frio. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El hallazgo se subsanó durante el mes de agosto. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia que no hay lockers, ni vertieres, ni instalaciones sanitarias, se usan las de las celdas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: El servicio no cuenta con lockers, vestidores ni instalaciones sanitarias. **Categoría**: **Equipos y utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencia la superficie interna del congelador deteriorada. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El operador ha realizado constantes mantenimientos al congelador.

Durante el período informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos encargados de la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad.

En el grupo 16, conformado por ocho (8) establecimientos donde se lleva a cabo la producción de los tiempos de comida, tres (3) cuentan con concepto sanitario favorable, con niveles de cumplimiento superiores al 90%. Estos corresponden a los establecimientos carcelarios CMSBA Barranquilla – La Modelo (cuyo concepto sanitario tiene una fecha de expedición superior a un año), el EPMSC Montería, y el EPMSC San Andrés.

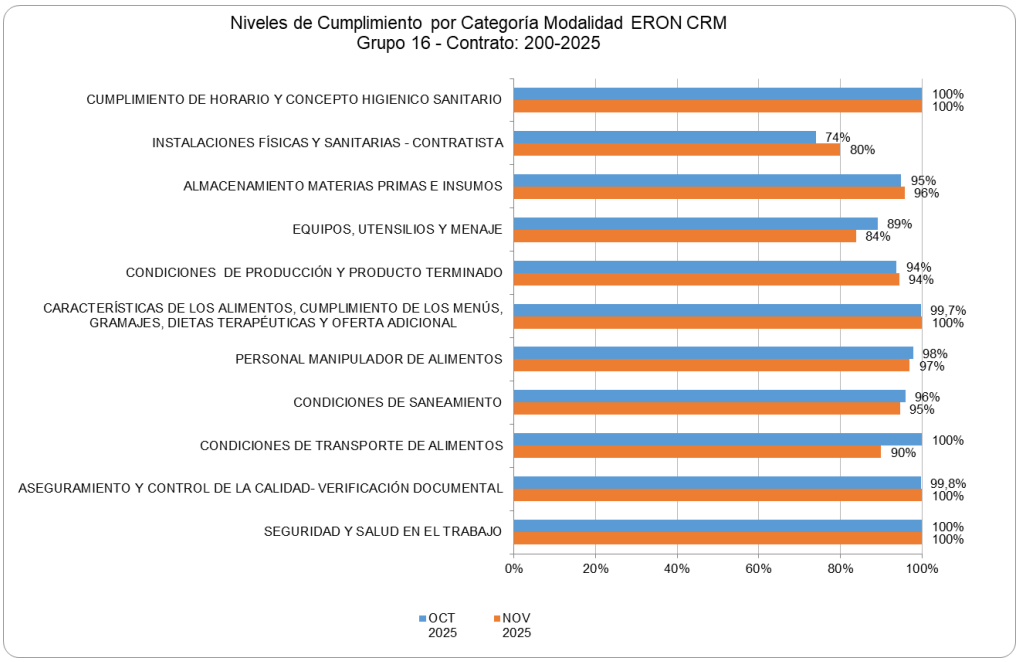
Por su parte, cinco (5) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 75.5% y el 89%. Estos son: EPMSC Tierra Alta, EPMSC Barranquilla – El Bosque, EPMSC Cartagena, EPMSC Magangué (cuyo concepto sanitario tiene una fecha de expedición superior a un año) y EPMSC Sincelejo.

Durante el presente periodo 2 establecimientos que presentan conceptos sanitarios superiores a un (1) año; sin embargo, el contratista realizo la respectiva gestión realizando la solicitud de visita. Cabe destacar que no se aplicó ninguna medida sanitaria a los establecimientos del grupo 16.

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

2.2.16.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 16, en las evaluaciones de la 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 16, para el período de noviembre 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 94% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%):

Durante el mes de noviembre, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 16; manteniendo el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%):

Durante el mes de noviembre, se evidenció que el porcentaje de desempeño aumentó con respecto al mes anterior, en un 6%; es así que, se presentan múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias de varios establecimientos penitenciarios, con mayor criticidad el **EPMSC Cartagena**, al igual que en el mes anterior, se observan alrededores con maleza, escombros, acumulación de agua y pisos con grietas, además de mallas anti-insectos deterioradas en el área de extractores, la ausencia de un área exclusiva para residuos sólidos (actualmente dispuesta al aire libre), y ausencia de área para el depósito temporal de residuos; sin embargo, en las dos últimas semanas del mes de noviembre, se evidencian acciones correctivas frente a los hallazgos documentados de manera reincidente; así mismo, en el **EPMSC Montería**, el

área de depósito temporal de residuos no cuenta con señalización; en el área de cuarto frío se encontraron cables expuestos y en el área dispuesta para la disposición de residuos no se encuentra protegida ni ventilada, sin señalización, y no está en buenas condiciones físicas, toda vez que está ubicada a la intemperie.

Por otro lado, los establecimientos, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y la PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, presentan desempeño de cumplimiento parcial de las obligaciones, en virtud de los hallazgos de infraestructura que de manera general son de competencia directa del operador de alimentación.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (96%):

Durante el mes evaluado, se evidencia un incremento en el porcentaje de desempeño equivalente al 1%, con respecto al mes anterior; sin embargo, los erones con mayor en esta categoría son los establecimientos: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC CARTAGENA y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; en cuyo caso, en este último se presentaron deficiencias en el rotulado de alimentos almacenados, incumpliendo con la se observaron incumplimientos con respecto a la normativa sanitaria; al tiempo que para el ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA y el, se observaron desviaciones en el cumplimiento del plan de compras, al no disponer de la materias primas para los menús establecidos, incurriendo en intercambios y generando insatisfacción en la PPL; así en el ERON EPMSC SAN ANDRES, se evidenció deficiencia en el control de rotación de las materias primas en almacenamiento, a fin de evitar la senescencia de vegetales, en la estancia de aprovisionamiento.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%):

En el presente periodo se evidencia que el porcentaje de desempeño presenta decrecimiento del 5%, con respecto al mes anterior; lo cual se ve reflejado en las falencias detectadas en las visitas en campo, en cuanto a equipos, utensilios y menaje de varios establecimientos penitenciarios; en **EPMSC Barranquilla** (60%), los carros transportadores internos no cuentan con identificación visible, tal como lo establece la OTM; En **EPMSC Cartagena** (69%), Se evidencia que contratista no cumple con los equipos mínimos requeridos basados en la propuesta de reemplazo aprobada, se debe contar con tres marmitas operativas y solo cuentan con dos en funcionamiento, la marmita número 2 no funciona, presenta fuga de glicerina y la choquete está rota, esto fue notificado el día 01 de noviembre de 2025, al contratista de la instalación de equipos, se está a la espera que se haga el mantenimiento; además, se evidencia que el cuarto de congelación no cumple con las temperaturas requeridas por normatividad (-18°C), al momento de la verificación presentó una temperatura de 12.4°C.. En **EPMSC Magangué** (71%), Se observa tapas de fiambreras con grietas y aberturas en su superficie lo cual dificulta la hermeticidad del recipiente. Se evidencia superficie de carro transportador con porosidad y corrosión; En el ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO: Cuarto de conservación de fruver presenta oxidación en techos y paredes; No se cuenta con la gramera del kit de medición que debe estar disponible para el uso de las entidades que lo requieran; En el ERON EPMSC SINCELEJO: Se evidencia equipo de almacenamiento de contramuestras con superficie porosa y corrosión en su parte inferior de la tapa del equipo. Esta presenta recubrimiento de pintura en la estructura externa y puertas.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (94%):

Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el porcentaje de desempeño presentó una mejora representada en un 1%, con respecto al mes anterior; es de anotar que los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC TIERRA ALTA, y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, obtuvieron un cumplimiento del 100%, en la categoría evaluada. Es del caso indicar que al operador se le avaló uso de contenedores plásticos para la ración en fondos, mediante el CRF-1508-2025. Por lo cual,

no se da trámite a los hallazgos, relacionados con el especto de entrega en fondos, en recipientes no isotérmicos; no obstante a lo anterior, aún se encuentra pendiente el aval de la entidad, frente al particular.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%):

Se resalta el cumplimiento total en esta categoría en cada uno de los establecimientos, del grupo 16, en el ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; manteniendo el desempeño obtenido con respecto al mes anterior; no obstante, en el establecimiento ERON EPMSC TIERRALTA, Se presenta un intercambio para tubérculo: el menú indica plátano maduro y se entregó plátano verde cocido.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%):

Durante el periodo se evidencia que el desempeño obtenido, se presenta recada del 1%, con respecto al mes anterior; los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA. ERON EPMSC SAN ANDRÉS y ERON EPMSC TIERRALTA, alcanzaron el 100% de cumplimiento.

La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC CARTAGENA**, el contratista incumple reiteradamente con el número mínimo de manipuladores exigido; lo anterior, dado que el operador no cumple con el personal mínimo ofertado en el informe técnico de reducción de personal, aprobado con el oficio CRF-1194-2025, con fecha 22 de octubre de 2025, donde se debe contar con 17 distribuidores y solo se cuenta con 14 distribuidores, en fecha de visita del 30 de octubre de 2025. En el ERON EPMSC SINCELEJO, No se evidencia certificado médico y exámenes clínicos del señor Luis Carlos Contreras con CC. 3.838.359 con ingreso a partir 21-10-2025. En la PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, No se observa a los manipuladores realizar lavado de manos en cambios de actividad.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (95%):

Durante el periodo evaluado, el porcentaje de desempeño disminuyó en un 1,2% con respecto al mes anterior. No obstante, se evidencia cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, y a la luz de la normativa sanitaria en los siguientes establecimientos: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA; mientras que los establecimientos que se mencionan a continuación, presentaron un buen desempeño en la categoría evaluada, implementando acciones correctivas inmediatas, durante las visitas de verificación y monitoreo de la Interventoría: ERON EPMSC CARTAGENA (98%), ERON EPMSC MAGANGUE (93%), ERON EPMSC MONTERIA (93%) ERON EPMSC SAN ANDRES (93%), y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (97%); por otro lado, se evidencian las siguientes falencias en el ERON EPMSC SINCELEJO, En área de recepción de materia prima, los pisos presentan porosidad, ocasionando empozamientos de agua; Se encontraron techos sin láminas de PVC; se observan cables expuestos, pudiendo generar contaminación.; así mismo en el EPMSC TIERRALTA, Los pisos en área de cocina caliente, pre-alistamiento y lavado de menaje presentan empozamientos de agua. En área de lavado de menaje y elaboración de jugos se observan techos con humedad y desprendimiento de superficie.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%):

Con respecto al mes anterior, la categoría presenta un descenso en el porcentaje de desempeño, en un 19%; no obstante, se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría, manteniendo estabilidad en el porcentaje de cumplimiento en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, precisando que en los demás

establecimientos del grupo 16, esta categoría fue evaluada como no observado, debido a que durante las visitas no se observó el ingreso de materias primas a los establecimientos. Por otro lado, la afectación en el puntaje se debe a los hallazgos evidenciados en los siguientes establecimientos, ERON EPMSC SINCELEJO, No se evidencia de forma visible la leyenda transporte de alimentos del vehículo transportador de placa WLK 395 del proveedor Legumbres El Paraíso. Y en la PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, "Vehículo con concepto higiénico sanitario con una fecha de expedición superior a un año, cumplió un año desde el 1 de noviembre del 2025. VEHÍCULO TRANSPORTADOR, Placa vehículo auditado: WEO 487, Fecha y concepto CHS del vehículo: 1 noviembre 2024, Favorable (Vencido), Proveedor: AVICAMPO, Alimento: PERNIL POLLO", conductor y auxiliar del vehículo de placa WEO 487 del Proveedor: AVICAMPO no cuentan con certificado de manipulación de alimentos.

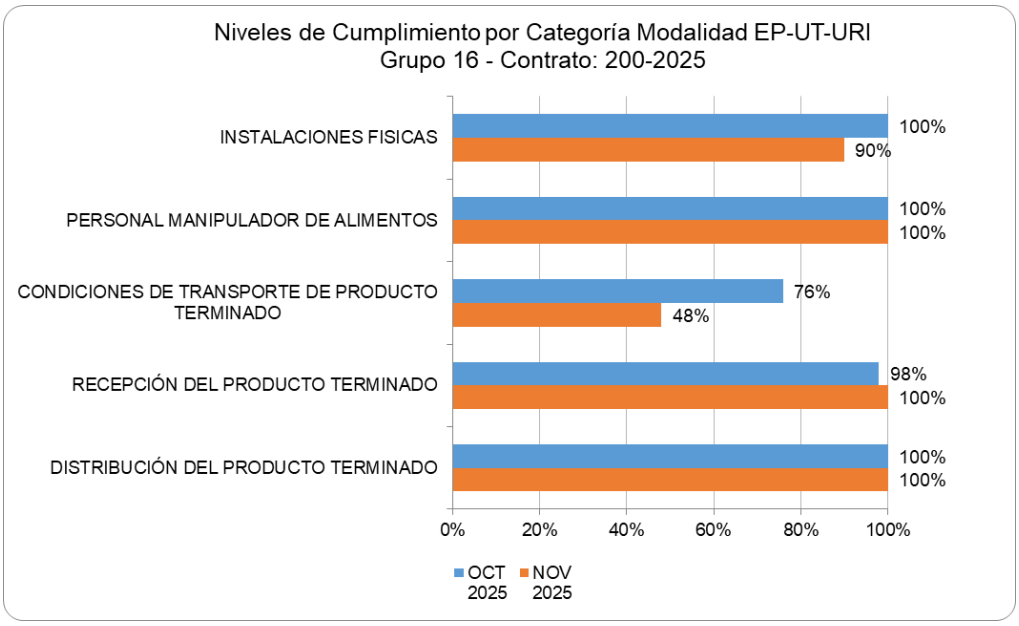
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (100%):

Con respecto al mes anterior, esta categoría presentó una mejora representada en un 0,2%; Obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SINCELEJO y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y ERON EPMSC CARTAGENA.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%):
En cuanto al seguimiento de la categoría con respecto al mes anterior, se mantiene el porcentaje de desempeño el 100% de cumplimiento, en todos los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SAN ANDRES y ERON EPMSC SINCELEJO y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA - EL BOSQUE.

2.2.16.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 16, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 16, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **88%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (90%):
Con respecto al mes anterior, la categoría evaluada presentó disminución del 10%. Sin embargo, se destaca que, en la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos, UT ARCAR, UT ARCOR - BACAIM 1, CRM EJEMA (BIVER MALAMBO), y EP BARRANCO DE LOBA. Por otro lado, el punto que presentó afectación a la categoría es la EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA, debido a que, durante almacenamiento temporal se evidencia presencia de maleza a pocos metros de distancia de la distribución de las raciones, generando riesgos de contaminación.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):
Durante el periodo de corte correspondiente a este informe, se constató que el personal manipulador de alimentos del contratista cumple en un 100% con los requisitos y protocolos establecidos; manteniendo un buen desempeño con respecto al mes anterior, esto refleja un compromiso riguroso con las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo capacitación adecuada, uso correcto de indumentaria, y seguimiento estricto de las normas para prevenir riesgos de contaminación. Este cumplimiento total es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener los estándares de calidad exigidos en todos los procesos relacionados con la manipulación y el manejo de productos alimenticios.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (48%):
De acuerdo a la evaluación del mes anterior, es preciso indicar que el operador no instaura acciones correctivas, lo que afecta el porcentaje de desempeño, representado en una disminución del 28%; la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en:

ARCOR - BACAIM 1: El vehículo no cuenta con SOAT vigente está vencido desde el día 22 de agosto de 2025 y no cuenta con CHS vigente ya que su fecha de expedición fue el 24 de septiembre de 2024 (superior a un año). El operador entrega soporte de pago del nuevo SOAT con fecha 10 de noviembre de 2025; sin embargo aún no entra en vigencia.
EJEMA (BIVER MALAMBO): No se evidencia en el vehículo de transporte la leyenda "transporte de alimentos ". No se evidencia durante el transporte de los alimentos, las planillas de registros de temperaturas.
EP BARRANCO DE LOBA, El servicio de alimentación no cuenta con vehículo transportador para realizar la entrega de las raciones hasta la Estación de Policía; la distribución se realiza a pie desde el restaurante hasta la EP. De igual forma, el operador deberá garantizar las condiciones de conservación, durante el desplazamiento de las raciones hasta el punto final. Por otro lado, en **UT ARCAR,** No se cuenta con vehículo transportador, los alimentos son transportados caminando desde el restaurante donde se prepara la comida (cámara de oficiales del batallón ARCAR)

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):
Durante el periodo se evidencia que el operador mejora su porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior, representado en un 2%; con lo cual se evidencia, que el operador instaura acciones correctivas frente al cumplimiento de intercambios, notificando a través de los canales establecidos.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):
Durante el mes de septiembre, el resultado de la evaluación del cumplimiento en los establecimientos del Grupo 16. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos UT ARCOR - BACAIM 1 y CRM EJEMA (BIVER MALAMBO); EP BARRANCO DE LOBA y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA; con lo cual se observa acciones de mejora permanentes por parte del operador a fin de dar cumplimiento contractual.

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 17 Regional Occidente, operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S con número de contrato 201-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	12/11/2025	Favorable	93%	18 días	**Categoría**: **Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia que el establecimiento se encuentra rodeado de maleza lo cual puede facilitar la producción de plaga. Puede permitir el ingreso de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					plaga, puerta principal permanece abierta durante su función. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.2:** Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura, se evidencian pisos con porosidad, uniones entre pisos y paredes con desprendimiento, grietas y desgaste. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: En área de ensamble y producto terminado se observan paredes con humedad, moho y desprendimiento de pintura, además, se evidencian techos con humedad. En cuarto de congelación se presentan medias cañas con grietas y partiduras. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian techos con desprendimiento en área de preparación, se evidencia en área de lavado desprendimiento de malla protectora. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia instalaciones sanitarias son de accionamiento manual. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.4:** Se evidencia poco espacio en área de almacenamiento, no cuentan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					con una separación entre pared y productos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se cumple con las distancias perimetrales, sin embargo el operador adopta medidas para garantizar la limpieza y desinfección del área.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	13/08/2025	Favorable con requerimiento	88%	3 meses y 17 días.	**Categoría**: **Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia pisos en el área de cocina con grietas y rugosidad, lo que puede facilitar, la acumulación de polvo. Adicionalmente se observa paredes con humedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia desprendimiento de pintura en las paredes del área de dietas, pisos con porosidad en cocina caliente, además de techos con corrosión. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia baños de accionamiento manual. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Personal manipulador de alimentos** **Hallazgo 3.3:** se evidencia que no cuenta con un sistema de lavado de manos entre el área de evacuación de residuos sólidos y procesamiento. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Categoría: Requisitos higiénicos **Hallazgo 4.4:** Se evidencia que el área de almacenamiento de contra muestras, separación entre el piso y la puerta, lo que podría facilitar el ingreso de plagas o roedores **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPMSC RIOHACHA	07/07/2025	Favorable	93,5%	5 meses y 23 días	**Categoría: Edificación e instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Pisos no absorbentes que no permitan ningún tipo de líquido y de fácil eliminación de eliminación de residuos en el área de cocina. Paredes agrietadas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo:** Pisos porosos en área de producción y con grietas profundas. **Hallazgo 1.3:** En el área de alimentos perecederos (refrigeración) techos con humedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo:** Se evidencian techos con humedad en cuarto de almacenamiento de Fruver. **Hallazgo 1.4:** La disponibilidad de las instalaciones sanitarias son las que están en los dormitorios. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El servicio no cuenta con instalaciones sanitarias. **Categoría: Equipos y utensilios.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 2.1: Carro de recepción de materia prima está sucio y oxidado. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	05/08/2025	Favorable con requerimientos	75,5%	3 meses y 25 días.	**Categoría: Edificación e instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Falta realizar mantenimiento de paredes que no son lisas y de media caña deteriorada en almacén de no perecederos. En zona de lavado se debe cambiar piso deteriorado, las paredes deben ser lisas, no porosas, de fácil lavado, se debe retirar lavadero que es de material poroso y en su lugar debe existir zona de material higiénico sanitario, pare realizar actividades de limpieza y desinfección de menaje. Retirar humedad en pared detrás de peletero de no perecederos. Se debe aislar completamente el ingreso de la planta de producción ya que comparte el ingreso por la zona de producción. El angeo debe garantizar hermeticidad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El operador realizó acciones de mejora, persiste una sola puerta para entrada y salida de las raciones. **Hallazgo 1.3:** Se debe mejorar la ventilación de la zona de proceso, el extracto no tiene buena capacidad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. Sin embargo, se observa instalación de 2 extractores, uno en área de producción y otro en área de pre alistamiento de proteína, con el fin de disipar las altas temperaturas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					concentradas en las distintas áreas de la planta. **Hallazgo 1.4: Hallazgo 1.2:** El baño requiere ubicación de puerta, en su lugar tiene una cortina. Se deben retirar todos los elementos de obra y demás que no son del área. Ubicar lockers para el personal manipulador. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El servicio no cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos se observa instalación de puerta a la entrada del baño en área administrativa. **Categoría: Equipos y utensilios.** **Hallazgo 2.1:** Se observan tapas de ollas en mal estado, requieren cambios. Se requiere fortalecer limpieza en cauchos del paletero – refrigerador de la zona no perecederos, presenta suciedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se subsanó durante el mes de agosto. **Hallazgo 2.2:** Falta realizar mantenimiento de estantería con deterioro en no perecederos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Personal manipulador de alimentos.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 3.3: Se observa desconocimiento de las BPM en lo que respecta a limpieza y desinfección en uso y preparación de desinfectantes, así mismo, en actividades de descongelación de materias primas, salsas sin refrigerar después de abiertas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 3.4:** Falta fortalecer la capacitación en el proceso de producción. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos Higiénicos.** **Hallazgo 4.1:** Se deben fortalecer las condiciones de manejo de alimentos en procesos de alistamiento, evitando cruce de contaminantes. No descongelar a temperatura ambiente. Se debe contar con contramuestras de manera constante, solo se observa del 4 de agosto. Realizar entrega de alimentos en las unidades, manteniendo la trazabilidad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Saneamiento.** **Hallazgo 5.3:** Se debe contar con cuarto de almacenamiento temporal de desechos con pisos, paredes, techos en material sanitario, respetando la adecuada separación de desecho. Área independiente la poceta de lavado debe estar separada.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.5:** Falta fortalecer actividades de desinfección. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.6:** El documento se presenta, pero no cumple con la implementación (Soporte documental de saneamiento). **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPMSC SANTA MARTA	27/11/2025	Favorable	97,0%	3 días	**Categoría: Edificación e instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia pisos deteriorados en área de almacenamiento, cuarto de congelación y área de preparación. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. Se evidencia que pisos del ingreso al servicio de alimentación son de material poroso. **Categoría: Saneamiento.** **Hallazgo 5.3:** Se evidencia no utilizan adecuadamente 1 caneca para recolección de residuos, es (verde – orgánico) se evidencian bolsas plásticas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en campo: No se presentaron afectaciones por este motivo.
PLANTA EXTERNA VALLEDUPAR	13/08/2025	Favorable	93%	3 meses y 17 días.	**Categoría: Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el momento de la visita apertura en la parte de arriba entre la pared y la persiana lo que puede permitir el ingreso de plaga. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.2:** Se evidencian pisos con discontinuidad en área de preparación lo que puede facilitar la acumulación de suciedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: los pisos en cocina caliente son de tablón rojo y no son continuos. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian techos rústicos (estucados) lo que dificulta la limpieza. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia instalaciones sanitarias de accionamiento manual. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 4.4: Se evidencia poco espacio en área de Fruver, productos pegados a la pared. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.

Durante el período informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos encargados de la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad.

En el grupo 17, conformado por seis (6) establecimientos donde se lleva a cabo la producción de los tiempos de comida, cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable, con niveles de cumplimiento superiores al 90%. Estos corresponden a EPMSC Riohacha, EPMSC Valledupar – La Tramacúa, Planta Externa Valledupar y EPMSC Santa Marta.

Por su parte, dos (2) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 75.5% y el 88%. Estos son: EPAMSCAS Valledupar y Planta De Producción Externa - El Banco.

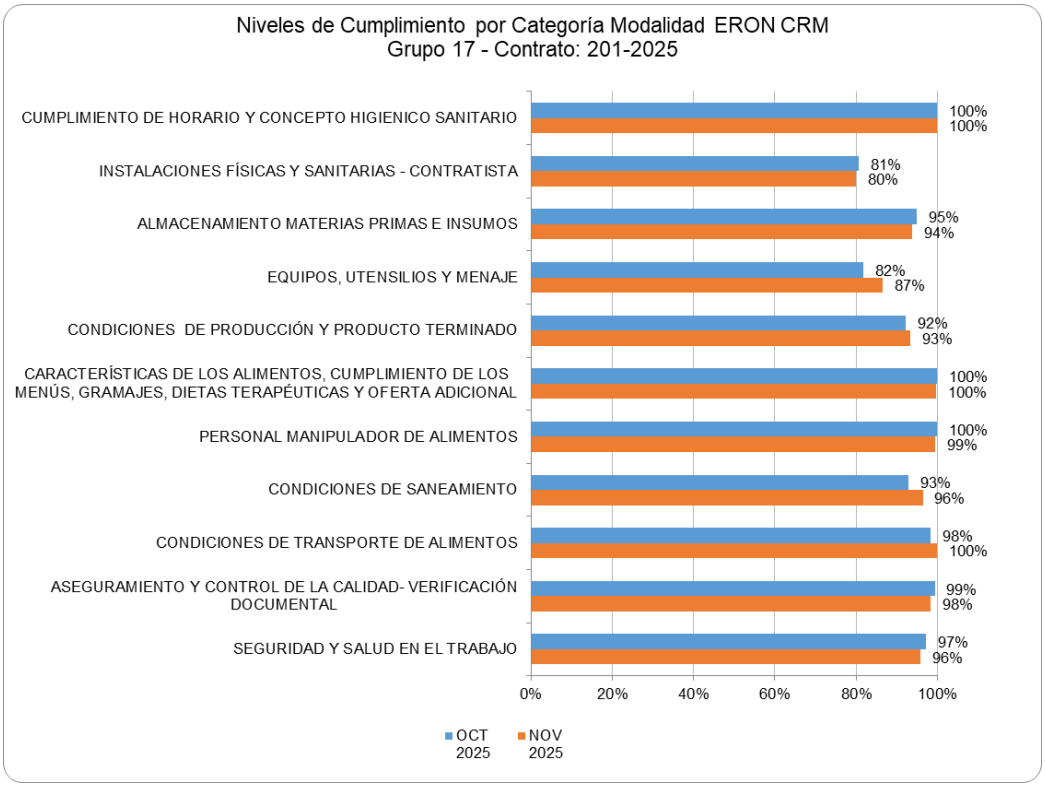
Durante el presente periodo, se recibieron visitas por parte de la autoridad sanitaria a los establecimientos EPMSC Valledupar el día 12 de noviembre de 2025 con un concepto favorable de 93% y al EPMSC Santa Marta el día 27 de noviembre de 2025 con un concepto favorable de 97%.

Cabe destacar que no se aplicó ninguna medida sanitaria a los establecimientos pertenecientes al grupo 17.

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

2.2.17.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 17, en las evaluaciones de la 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 17, para el período de noviembre 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 **95%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%):

Con respecto al mes anterior, se destaca que el operador mantiene su porcentaje de cumplimiento en un 100%; lo cual se evidencia en que todas las locaciones, presentaron cumplimiento total de las variables evaluadas, correspondientes a la categoría; lo anterior en ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, PLANTA DE CONTINGENCIA G17, y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%):

Durante el periodo evaluado, el operador presenta un descenso en el porcentaje de desempeño representado en un 1%; los establecimientos afectados, los cuales presentaron mayores falencias y que afectaron el desempeño de la categoría son: ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, PLANTA DE CONTINGENCIA G17, y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17; en el mismo sentido, los que menor desempeño presentaron son los establecimientos ERON EPMSC SANTA MARTA (67%) y el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (65%); en cuyo caso en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, Se evidencia en área de producción medias cañas sin continuidad, pisos porosos, baldosas faltantes y partidas. En área de

ensamble y producto terminado se observan paredes con moho, En cuarto de congelación se presentan medias cañas con grietas y partiduras, Se presenta subsanación parcial en área de ensamble y producto terminado evidenciando paredes sin desprendimiento de pintura y techos sin humedad. Se evidencia marco de entrada a área de preparación de jugos con desprendimiento de pintura y marco de entrada a área de limpieza y desinfección de utensilios y menaje presenta baldosa partida y necesita resane. Además, marco de ventana en área de producción necesita resane y reja frente a área de abarrotes presenta corrosión en la parte inferior. Se presenta subsanación parcial, evidenciando angeo sin roturas en reja frente a área de abarrotes. Se evidencia área de ensamble de dietas continua a cocina caliente, no siendo exclusiva para esta actividad; mientras que en el **ERON EPMSC SANTA MARTA,** Se evidencia piso de ingreso al servicio en material poroso. Se evidencia bases de mesones con grietas en área de producción. No se cuenta con certificado de calibración del medidor del gas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%):

Durante el periodo evaluado, el operador disminuye el porcentaje de desempeño en un 1%, con respecto al mes anterior, con lo cual se observa que el operador instaura acciones correctivas a fin de dar cumplimiento contractual, de manera parcial. No obstante, el ERON EPMSC RIOHACHA (80%), es el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento de la variable evaluada, toda vez que, No se cumple con el plan de compras el ingreso de las materias primas es diario, sin embargo teniendo en cuenta el cronograma de ingreso de materias primas establecido en el plan de compras aprobado el ingreso no es diario es los días lunes, miércoles, jueves y viernes. No se evidencia materias primas en almacenamiento. No se tiene queso costeño para el almuerzo del menú 14 y pernil de pollo menú 14 cena proyectados para el día 25 de noviembre (día de la visita).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (87%):

Durante el mes de noviembre se evidenció comportamiento de mejora en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, dado que aumentó en un 4,8%, con respecto al mes anterior; para el periodo de corte informado, se presentan hallazgos que influyeron en el descenso del porcentaje de cumplimiento de la categoría, en los establecimientos, **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, (66%), Se evidencia en área de producción estufas con acumulación de hollín. Se evidencia en área de producción calderos con acumulación de hollín, además, uno de estos no presenta orejas de agarre, puesto que se encuentran rotas. Se evidencia carro transportador de patios de alta seguridad 4, 5, 7 y 8 con corrosión en las uniones en la parte inferior y ángulo de la parte superior. En el ERON EPMSC RIOHACHA, no se evidencia en funcionamiento el pelapapas y el procesador, durante el mes evaluado, se conoció encontrarse en mantenimiento, sin reintegro al servicio de alimentación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%):

Durante el periodo evaluado se evidencia un aumento del 1%, con respecto al mes anterior, mejorando el porcentaje promedio de cumplimiento. Los hallazgos que influyeron en la disminución del porcentaje de cumplimiento se presentan en el establecimiento, **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, Evidencia de prealistamiento de tubérculo cerca del centro de acopio de residuos sólidos del establecimiento, pudiendo ocasionar contaminación cruzada. Por otro lado, es del caso indicar que al operador se le avaló uso de contenedores plásticos para la ración en fondos, mediante el CRF-1508-2025. Por lo cual, no se da trámite a los hallazgos, relacionados con el especto de entrega en fondos, en recipientes no isotérmicos; no obstante a lo anterior, aún se encuentra pendiente el aval de la entidad, frente al particular.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%):

Con respecto al mes anterior, el operador mantiene el porcentaje de desempeño; en tal virtud, se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría en la totalidad de los establecimientos visitados en el grupo 17, donde se ha garantizado la

rotación de los componentes del ciclo de menú, el cumplimiento con el protocolo de intercambios, así como la calidad de los alimentos y el cumplimiento de las características organolépticas. De igual manera se ha evidenciado el cumplimiento en la distribución de las dietas terapéuticas, ensambladas de manera individual y cumpliéndose la derivación dietaría según el manual de dietas lo estable para cada patología. No obstante, se presenta una desviación de cumplimiento en el establecimiento, PLANTA DE CONTINGENCIA G17, en el cual, Se evidencia intercambio en el componente tubérculo de plátano maduro melao por plátano maduro cocido para el menú 8 en tiempo almuerzo, no se evidencia soporte de intercambio en el K2, sin embargo, contratista presenta soporte de intercambio realizado por la nutricionista del operador.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (99%):

Durante el periodo evaluado, el operador instaura acciones de mejora que le permiten mejorar su desempeño; no obstante, a pesar de ello, se presenta una disminución del porcentaje de cumplimiento en un 0,6%, con respecto al mes anterior; así las cosas, los establecimientos, ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 alcanzaron el 100% de cumplimiento; con lo cual se evidencia cumplimiento del operador frente al personal mínimo requerido y cumplimiento normativo y contractual con respecto a la categoría evaluada; el establecimiento, ERON EPMSC SANTA MARTA, presenta afectación del cumplimiento de la categoría, debido a que, No se evidencia a los manipuladores realizar lavado de manos al hacer cambios de actividad.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (96%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta mejora en el porcentaje de desempeño representada en un 3,6%, para la categoría evaluada; no obstante, se presentaron falencias en: En el **ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA** Se evidencia paredes con grasa en el área de cocina caliente. Se evidencia calderos con acumulación de hollín en el área de producción; además, se evidencia estufas con acumulación de grasa y hollín en producción. Así mismo, si bien en los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC RIOHACHA y ERON EPMSC SANTA MARTA, se presentaron hallazgos, los mismo fueron subsanados de forma inmediata por parte del operador.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%):

Durante el periodo del presente informe, el operador mantiene cumplimiento de la categoría evaluada con respecto al mes anterior; con lo cual, se evidencia que el operador instaura de manera permanente acciones correctivas en los establecimientos, donde se encontraron los vehículos en óptimas condiciones higiénicas, así como con su respectiva documentación al día, en los demás establecimientos del grupo 17 esta categoría fue evaluada como no observado, debido a que durante las visitas no se observó el ingreso de materias primas, para los servicios de alimentación, que hacen parte del grupo.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%):

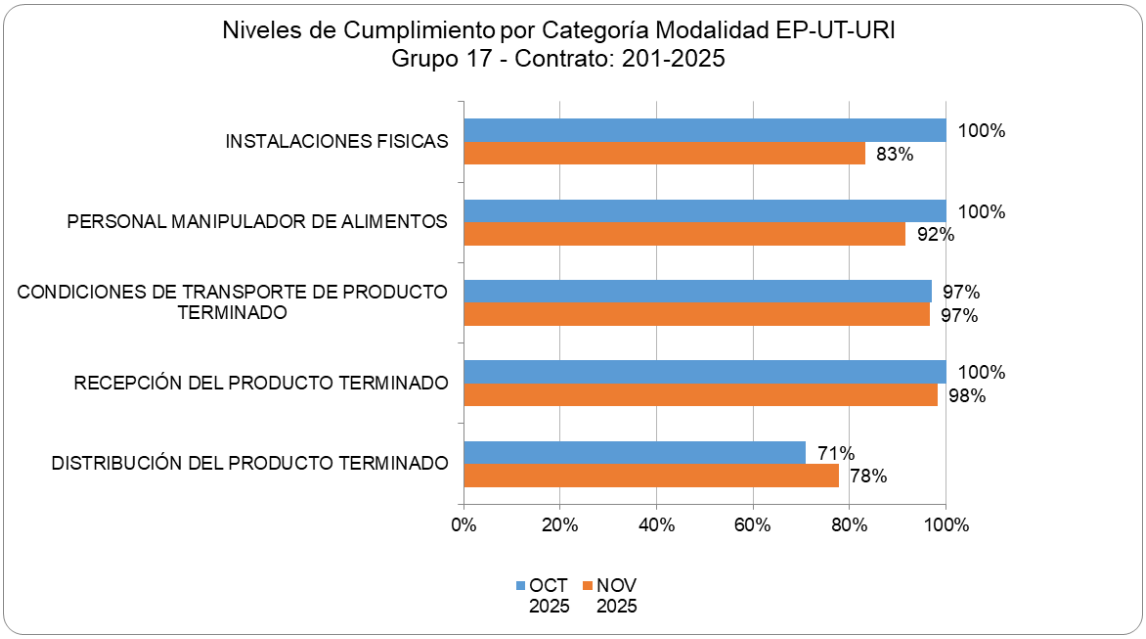
En el periodo del presente informe, la categoría presenta una leve disminución en el porcentaje de desempeño representado en un 1%, con respecto al mes anterior; los establecimientos, que obtuvieron cumplimiento del 100% ERON EPMSC EL BANCO, PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17. La categoría se afecta por incumplimientos evidenciados en el EPMSC EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, toda vez que no se cuenta con soporte de paz y salvo correspondiente al mes de septiembre y octubre de 2025; no obstante al culminar el periodo del mes evaluado, el operador subsana la deficiencia. En el ERON EPMSC RIOHACHA, y en el ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, no se cuenta con soporte de paz y salvo correspondiente al mes de septiembre de 2025; hallazgos subsanados en segundas visitas al establecimiento, durante el periodo evaluado.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta un descenso del 1,4%, en el porcentaje de desempeño, con lo cual se evidencia acciones de mejora instauradas de manera parcial por parte del operador; los establecimientos que obtuvieron un cumplimiento del 100%, son ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, y PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO; no obstante, la categoría se afecta por incumplimientos evidenciados en el EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA, donde se identificó faltante de un extintor, en zona de producción; en el ERON EPMSC SANTA MARTA, No se evidencia registro de entrega de elementos de protección personal a manipuladores; en la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, Se evidencia un extractor en cocina fría con fallas en funcionamiento, presenta ruido excesivo al estar encendido; además, generando incomodidad al interior del servicio.

2.2.17.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de noviembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 17, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 17, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **90%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (83%):

En la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, disminuyendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior, representado en un 17%; el establecimiento, en

el cual se presenta la afectación es la EP ESTACION DE POLICIA MAICAO, en donde, Se evidencia que el área de almacenamiento temporal con suciedad, escombros y polvo que no garantizan la inocuidad del producto terminado e inspeccionado por la PONAL; y se presentan Estibas de recibo de almacenamiento se evidencian con suciedad.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%):
Durante el periodo de corte correspondiente a este informe, se constató que el personal manipulador de alimentos del contratista cumple en un 100% con los requisitos y protocolos establecidos; esto refleja un compromiso riguroso con las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo capacitación adecuada, uso correcto de indumentaria, y seguimiento estricto de las normas para prevenir riesgos de contaminación. Este cumplimiento total es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener los estándares de calidad exigidos en todos los procesos relacionados con la manipulación y el manejo de productos alimenticios; lo anterior, evidenciado en los puntos, CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA, DPTO POLICIA SIJIN, EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, y ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR; mientras que se presenta desviación en la EP ESTACION DE POLICIA MAICAO EP, dado que se evidencia, Manipulador de alimentos (conductor de vehículo) no cuenta con calzado adecuado que cumpla con la normatividad legal vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%):
Si bien durante el periodo evaluado, el operador mantiene el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior; la desviación del puntaje obtenido se debe a, que se evidencia No se cuenta con planillas de registro de temperatura disponible durante la visita; lo anterior presentado en el EP ESTACION DE POLICIA MAICAO EP.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%):
El contratista cumplió al 98% con la recepción del producto terminado, disminuyendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior en un 2%; Sin embargo, en los puntos de cumplimiento total, el operador entrega los alimentos en los horarios establecidos según la OTM, sin exceder los tiempos permitidos, especialmente en la alimentación extramural a la PPL; socializó y comunicó oportunamente el ciclo de menús y sus actualizaciones a los establecimientos, garantizó la entrega completa de todos los componentes del menú verificado respetando los intercambios autorizados, mantuvo los gramajes y especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, y aseguró que los alimentos estuvieran libres de contaminación, correctamente rotulados y con la calidad organoléptica requerida, manteniendo las temperaturas adecuadas al momento de recepción; además, gestionó correctamente las renuncias a alimentación o dietas con la 71cumentación necesaria y realizó la entrega directa al responsable designado, cumpliendo todos los procedimientos establecidos para garantizar la trazabilidad y calidad del servicio.
La desviación, se presenta en el punto el EP ESTACION DE POLICIA MAICAO EP, debido a que, "No se tiene soporte de intercambio en el menú 14. Se realizó intercambio de arroz de fideo por arroz blanco. Se realizó intercambio de ensalada de repollo zanahoria tomate y cebolla por ensalada de habichuela zanahoria y cebolla. En menú verificado no cumple con el aprobado para menú, No. 14 CRF-1685-2025."

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (78%):
Con respecto al mes anterior, el operador aumentó el porcentaje de desempeño, representado en un 7%; sin embargo, la afectación del porcentaje de cumplimiento se evidencia en:
EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA; No se evidencia entrega de utensilios (cucharas) para el consumo de los alimentos en el tiempo de comida almuerzo.
EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN; No se realiza entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos (cucharas). y EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR, No se evidencia entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos (cucharas).

2.2.18 SEGUIMIENTO PLAN DE MEJORA – HALLAZGOS CONTRALORIA

INFORME AUDITORÍA DE CUMPLIMIENTO - junio de 2025
En atención a solicitud remitida por la entidad USPEC a la Interventoría ejercida por el Consorcio Interventoría Integral RF, en virtud del contrato USPEC-CTO-206-2025, frente a los seguimientos puntuales requeridos por la CGR en algunos establecimientos del país, donde la entidad USPEC a través de oficio requerimiento con radicado E-2025-012823 solicita soportes para la radicación del Plan de Mejora de la Contraloría, planes de acción, control interno y entes de control. Y en seguimiento a lo señalado por esta Interventoría mediante oficio CRF-2340-2025, del 04 de noviembre de 2025, nos permitimos remitir a continuación informe detallo del seguimiento mensual realizado por esta interventoría:

2.2.18.1 GRUPO 1 - EPMSC IPIALES

HALLAZGO 73. COH_2102_2025-1-AU-CU: Mantenimiento correctivo y preventivo de equipos e instalaciones del rancho del EPMSC IPIALES.
HALLAZGO 74. COH_2109_2025-1-AU-CU: Transporte a nivel interno en el servicio se alimentación del EPMSC Ipiales. (D)

MANTENIMIENTO DE MENOR CUANTÍA - CAMPANA EXTRACTORA Y CALDERA
En visita realizada por la Interventoría el día 29 de noviembre de 2025 con ID 25109928 para verificación de los equipos, se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con dos (2) calderas necesarias para el suministro de vapor de tres (3) marmitas y un (1) sartén basculante. Actualmente se encuentra operativa la caldera 1. La caldera 2 presenta daño en la motobomba, lo cual ha sido informado en reiteradas ocasiones a la dirección del establecimiento, debido a que el mantenimiento corresponde a mayor cuantía. El operador gestionó el traslado de la motobomba para reparación el 21-11-2025; sin embargo, a la fecha de la presente visita no se ha efectuado el arreglo. Las calderas son de propiedad del INPEC.

Adicionalmente, es preciso indicar que en las verificaciones realizadas por la Interventoría en visitas regulares y de seguimiento los días 04, 10 19 y 29 de noviembre de 2025, con ID 25108774, 25109041, 25109289 y 25109743, respectivamente; no se evidencian hallazgos relacionados con el mal funcionamiento de las calderas, ni retrasos en la producción por el funcionamiento de las mismas; tampoco se generaron hallazgos relacionados por mal funcionamiento de las campanas extractoras que generaran algún tipo de riesgo y/o deterioro de las instalaciones físicas.

A continuación, se anexa el registro fotográfico correspondiente a los equipos caldera y campana extractora:

 Caldera 1 del servicio de alimentación	 Caldera 1 del servicio de alimentación
 Caldera 2 del servicio de alimentación	 Caldera 2 del servicio de alimentación
 Campana extractora área de producción	 Campana extractora área de producción

Teniendo en cuenta que los equipos se encontraron en adecuado funcionamiento no se generaron hallazgos que generaran la notificación de plan de mejora, y por ende no se genera respuesta por parte del Contratista. La Interventoría, en el mes de diciembre continuará realizando seguimiento al funcionamiento de los equipos y al arreglo de la motobomba que utilizan para el funcionamiento de la caldera 2.

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

En visita realizada por la Interventoría el día 10 de noviembre de 2025 con ID 25109041 se evidencia que el contratista dispone de seis carros transportadores que no cumplen con las características establecidas en la OTM, al no contar con puertas o sistemas de cierre (Los carros se encuentran identificados del 1 al 6). El hallazgo fue requerido mediante oficio CRF-K2-3471-2025 el día 13 de noviembre de 2025, ante lo cual el contratista presenta informe relacionado con la prohibición del uso de los carros transportadores con las características estipuladas en la OTM, por parte del INPEC por motivos de seguridad. Adicionalmente, el contratista emite respuesta a requerimiento enviado por la interventoría **CRF-1527-2025** REQUERIMIENTO A: Solicitud de autorización de uso de carros no isotérmicos, el día 21 de noviembre de 2025, por lo anterior la interventoría se encuentra en proceso de validación y seguimiento de las respuestas emitidas por el contratista, con el fin de emitir el concepto correspondiente a la entidad. Seguimiento que será incluido en el informe correspondiente del mes de diciembre de 2025.

A continuación, se anexa el registro fotográfico correspondiente a los carros transportadores:

 Carros transportadores del servicio de alimentación	 Carros transportadores del servicio de alimentación
 Carros transportadores del servicio de alimentación	 Carros transportadores del servicio de alimentación

2.2.18.2 GRUPO 2 - EPMSC CALI

*HALLAZGO 72. COH_2108_2025-1-AU-CU: Proceso de distribución y transporte interno en el servicio de alimentación en EPMSC Cali (D)*2.1

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

En visitas realizadas por la Interventoría los días 10, 15, 18, 28 y 29 de noviembre de 2025 con ID 25108990, 25109009, 25109246, 25109693 y 25109675, respectivamente; se evidencia el reporte de los siguientes hallazgos: *"Se evidencian soportes del mes de octubre con registros de mantenimientos de: revisión mantenimiento y reparación de carros transportadores internos. Se evidencian 3 carros transportadores (identificados con el No. 13, 16 y 17) con presencia de óxido en su estructura y lámina, en el servicio de alimentación. Se evidencia presencia de oxido en lámina y estructura de los carros transportadores No 13 y 17. Se evidencian 19 carros transportadores identificados del 1 al 18 sin puerta ni sistema de cierre, como lo establece la OTM. Sin embargo se evidencia que el contratista realiza mantenimiento de pintura a los carros transportadores 13, 16 y 17, evidenciándose sin presencia de oxidación. Se evidencian 3 carros transportadores identificados con el número 13,17, 1, con desgaste de pintura (oxidación), asimismo, no cuentan con puertas ni sistema de cierre como lo establece la OTM."*

Hallazgos requeridos mediante oficios CRF-K2-3752-2025 y CRF-K2-4863-2025 los días 19 de noviembre de 2025 y 03 de diciembre de 2025 respectivamente. En cuanto al estado de mantenimiento de los carros transportadores, se evidencia que el contratista implementa acciones correctivas como mantenimiento de pintura a los carros transportadores 13, 16 y 17, sin embargo, es de tener en cuenta que el uso de estos equipos es de tráfico pesado y presentan un desgaste alto.
Por otra parte, respecto a los sistemas de cierre de los carros transportadores, es preciso manifestar que el contratista presentó ante la dirección del establecimiento EPMSC CALI, solicitud de aprobación de autorización para modificación de los carros transportadores, específicamente para que estos sean cubiertos en su totalidad con material metálico, con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos; frente a lo anterior, el INPEC emitió respuesta indicando que, debido a las condiciones de infraestructura del establecimiento y a los criterios de seguridad, no se autoriza el uso de carros transportadores con cierre.

Respecto a la solicitud de concepto frente a la novedad reportada por el operador, elevada al INPEC mediante oficio CRF-1098-2025, la interventoría recibe respuesta en los siguientes términos:
"*En atención a la novedad por parte del operador de alimentación de la Regional occidente y demás operadores, frente al cerramiento de carros transportadores en proceso de distribución, me permito comunicarle, que es importante que se cumplan las solicitudes de los diferentes establecimientos en donde se necesite una mayor visibilidad de los carros y su contenido, toda vez que los niveles de seguridad de cada uno de ellos, varía conforme a la dinámica de distribución de alimentos y el hecho de poder tener una mejor visibilidad de los carros transportadores, reduce la necesidad de tener que hacer inspecciones más intrusivas a los alimentos.*
Con lo cual es medida se dejará a discrecionalidad de los establecimientos que lo requieran. toda vez que los vehículos abiertos facilitan las actividades de inspección y control de seguridad en el proceso de alimentación."

De acuerdo con lo anterior, la interventoría se encuentra en trámite de validación de los soportes allegados por el contratista, con el fin de emitir respuesta a la solicitud realizada por el operador y continuará realizando seguimiento a este aspecto durante las verificaciones del mes de diciembre, cuyos resultados serán presentados en el informe correspondiente.

A continuación, se anexa el registro fotográfico correspondiente a los carros transportadores:

 Carros transportadores del servicio de alimentación	 Carros transportadores del servicio de alimentación
 Carros transportadores del servicio de alimentación	 Carros transportadores del servicio de alimentación con mantenimiento
 Carros transportadores del servicio de alimentación	 Carros transportadores del servicio de alimentación

2.2.18.3 GRUPO 5 - CPMS ESPINAL

HALLAZGO 81. COH_4307_2025-1-AU-CU: Transporte a nivel interno en el servicio de alimentación de la CPMS Espinal. (D)

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

Durante, él seguimiento realizado a los carros transportadores del establecimiento **EPMSC ESPINAL**, se evidencia que el servicio de alimentación tiene en servicio 10 carros para el transporte interno de alimentos, de los cuales 7 son del operador UT FOODPRO, estos elaborados en ángulo metálico y de estos 5 son en acero inoxidable y 2 dos en hierro, los tres carros de transporte restantes son de propiedad del INPEC, 2 de ellos pequeños con planchón y elaborados en acero inoxidable y por último un carro grande con 2 puertas elaborado en acero inoxidable. Así mismo no todos se encuentran identificados, ni, poseen sistemas de puertas y cierres. (ver registro fotográfico).

Carros propiedad del contratista UT-FOOD PRO





Carros propiedad del INPEC.





La interventoría ha implementado acciones de modo que él contratista, realice las acciones correctivas de los medios de transporte de fondos a patios de los cuales dispone como lo son; los requerimientos realizado al contratista mediante él oficio **CRF-2193-2025** del 22 de octubre de 2025, en donde por primera vez se le conmina al operador a realizar el mantenimiento y las acciones correctivas a las que haya lugar para la implementación de los sistemas de cierres y puertas en los carros transportadores internos de modo que se garantice conforme a lo que establece la OTM, las condiciones de

inocuidad. Frente al anterior requerimiento el día, 04- 11- 2025 él contratista de suministro UT FOOD PRO, da respuesta mediante oficio con asunto de respuesta **CRF- 2193-2025**, en el cual refiere que: los carros se disponen para suministro de alimentación en fiambrera, pero por la dinámica en el establecimiento la distribución de los componentes se realiza en fondos. Ante los requerimientos de sistemas de cierres él contratista realiza petición a la dirección del establecimiento para que se autorice las modificaciones a los carros destinados al transporte de alimentos, para que estos sean cubiertos en su totalidad con material metálico, con el fin de evitar la posible contaminación, de la cual reciben respuesta de la dirección donde se notifica que; *"una vez realizado el estudio de seguridad de la propuesta y teniendo en cuenta las características de la infraestructura y procedimientos de requisa, se concluye que no es viable autorizar las modificaciones, por lo tanto se deja consignado en el oficio de respuesta que es importante que los alimentos sean transportados en contenedores debidamente cerrados y herméticos tapados, medida que resulta suficiente para prevenir su posible contaminación, sin afectar las condiciones de seguridad del establecimiento.* Razón por la cual el contratista traslada el oficio a la interventoría para su conocimiento y fines pertinentes, por cuanto en atención a los anterior se emite, nuevo requerimiento al contratista mediante él oficio **CRF-2516-2025** del 21 de noviembre de los corrientes, para que;

- ✓ Presente un procedimiento que se ajuste a las operaciones de distribución del establecimiento, de modo que se evite cualquier tipo de contaminación, así mismo establezca un protocolo de tiempos y movimiento con registro fotográfico que garantice la inocuidad y temperatura de los alimentos durante el traslado en los carros abiertos.

- ✓ Aporte las hojas de vida y programa de mantenimiento preventivo de los carros transportadores de manera que se evite la presencia de oxido y los daños mecánicos.

Ante el requerimiento **CRF-2516-2025,** él día 25 de noviembre, se da respuesta parcial por parte del contratista UT FOOD PRO, la cual fue objeto de nuevas solicitudes al contratista, y del cual, a la fecha de presentación de este informe, no se ha obtenido una respuesta con el fin de gestionar el concepto del uso de carros sin cierres y puertas.

2.2.18.4 GRUPO 5 - EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA

HALLAZGO 90. COH_3769_2025-1-AU-CU Condiciones físicas del rancho CPMS La Esperanza – Guaduas (D) (OI)
HALLAZGO 92. COH_4568_2025-1-AU-CU Distribución Transporte Interno en servicio de alimentación en CPMS La Esperanza-Guaduas (D)

MANTENIMIENTO DE MENOR CUANTÍA - CAMPANA EXTRACTORA Y CALDERA.

Frente al funcionamiento intermitente de caldera #1 identificada con serial No 051077110, y ante el no funcionamiento del equipo caldera #2 de serial N° 051077106, el cual se encuentra fuera de servicio, la interventoría ante las incidencias reiteradas del estado de los equipos de generación de vapor como calderas y marmitas de cocción ha solicitado se implementen las acciones correctivas, con el fin de normalizar el estado de los equipos indispensables para la producción de los alimentos, por tanto el día 28 de noviembre de 2025, se requiere al contratista mediante el oficio **CRF-2635-2025**, que con base en el contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-206-2024, celebrado entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC remita;

- ✓ Explicaciones frente a las situaciones reportadas, esto es, a la falta de mantenimiento de los equipos de vapor (calderas), en él establecimiento **EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA**. Se requiere adjuntar los registros que den cuenta del mantenimiento, soporte de calibración de manómetros y válvulas de seguridad, mantenimiento

de tuberías y líneas de vapor, registros de control de adición de aditivos antiincrustantes, adjuntar un informe técnico del estado de los equipos.

- ✓ Explicaciones, frente a la falta de mantenimiento y por ende mal funcionamiento de la campana y/o extractores de aire, de modo que no se garantice que la ventilación es adecuada para prevenir la condensación.

- ✓ En caso, de que se haya emitido concepto técnico frente al estado de deterioro de los equipos de generación de vapor (calderas y marmitas) o líneas de vapor, o equipos de congelación o que, en su defecto, su vida útil ya este finalizando o finalizada, adjuntar soporte mediante el cual se hubiese informado a la USPEC, de modo que se puedan ejecutar planes de contingencia o acciones al interior de la entidad para el cambio de los equipos que así lo requieran.

- ✓ Implementar de manera inmediata una acción correctiva, frente a de los equipos y utensilios en desuso que reposan en el servicio de alimentación, de modo que se logren retirar estos de las áreas circundantes al servicio, en todo caso se debe adjuntar los soportes correspondientes a las actividades de limpieza y desinfección del área de almacenamiento de los equipos y utensilios de modo que se logre verificar que se ha cumplido con las actividades de limpieza y desinfección para evitar la contaminación cruzada, conforme lo establece la OTM.

Ante el requerimiento **CRF-2635-2025,** del dia 28 de noviembre, se da respuesta él día 01-12-2025 por parte del contratista UT FOOD PRO, donde informa; las caderas corresponden a bienes cuya intervención requieren mantenimiento especializados de mayor cuantía, que por su naturaleza técnica y por constituir activos propiedad de la USPEC, deben ser atendidos directamente por esta entidad, a través de los Contratistas designados para tal fin (ver captura de oficio de respuesta).

FOODPRO

Bogotá D.C., 01 de diciembre del 2025.

Doctora
María Victoria Morales
Directora
CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF

CC: Sra. SANDY ROSA STEER LARA
CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF

Asunto: Respuesta CRF-2635-2025.

Cordial saludo, en atención al requerimiento CRF-2635-2025 mediante visita del 26 de noviembre de 2025 en el EPMSC Guaduas La Esperanza, nos permitimos informar lo siguiente:
Las calderas corresponden a bienes cuya intervención requiere mantenimientos especializados de mayor cuantía, que por su naturaleza técnica y por constituir activos propiedad de la USPEC, deben ser atendidos directamente por esta entidad a través de los contratistas designados para tal fin.
En ese sentido, el rancho del establecimiento reportó que desde el 22 de noviembre de 2025 funcionarios de la empresa Gas y Gas, contratados por la USPEC, se encuentran ejecutando actividades de mantenimiento y verificación de funcionamiento de las calderas.
Frente al funcionamiento de la campana extractora: Se aclara que el extractor se encuentra en buen funcionamiento. No obstante, se ha realizado el diagnóstico del equipo en el cual se ha identificado que el inyector no se encuentra funcionando y se debe realizar cambio de empaques del ducto del extractor, mantenimiento correctivo al motor del inyector y realizar cambio del tablero eléctrico de mando del inyector. Se continuará haciendo seguimiento para la implementación de las acciones correctivas.

Frente a lo anterior se pudo verificar que para el día 26-11-2025, se realiza mantenimiento correctivo a las calderas # 1 y #2 por parte de la empresa contratista del se evidencia a la empresa contratista del operadore UT FOOD PRO (GAS Y

GAS SAS), la cual realizo el mantenimiento correctivo a las calderas #1 y #2 para contar con un adecuado funcionamiento de estos equipos.
Registro fotográfico del mantenimiento de Calderas GUADUAS LA ESPERANZA (26-11-2025).



Respecto a la respuesta del contratista, esta fue objeto de nuevas solicitudes al contratista, y del cual, a la fecha de presentación de este informe, no se ha obtenido una respuesta con el fin de realizar la verificación de los soportes fotográficos del mantenimiento correctivo de los equipos de vapor. Aunado a lo anterior, el contratista en el mismo oficio de respuesta del dia 01-12-2025, manifiesta que "*el extractor, se encuentra en buen funcionamiento. No obstante, se ha realizado el diagnóstico del equipo en el cual se ha identificado que el inyector no se encuentra funcionando y se debe realizar cambio de empaques del ducto del extractor, mantenimiento correctivo al motor del inyector y realizar cambio del tablero eléctrico, de mando del inyector. Se continuará haciendo seguimiento para la implementación de las acciones correctivas".* Acciones que serán objeto del seguimiento en campo por parte de la interventoría en cada uno de los tiempos regulares de visita al establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA.

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

Durante, él seguimiento realizado a los carros transportadores del establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se ha registrado que los carros transportadores internos, que llevan los fondos con alimentos hacia los patios, no poseen sistemas de puertas y cierres. Frente a lo cual se requiere al contratista mediante el oficio CRF-2193-2025 del dia 22-10-2025. En el cual, se solicita al contratista, explicaciones frente al estado y falta de mantenimiento de los carros transportadores, implementar las acciones correctivas de modo que se garantice las acciones correctivas, ante la falta de puertas o sistemas de cierres, en los carros transportadores internos de nodo que se garantice conforme a lo que establece la OTM, las condiciones de inocuidad (ver registro fotográfico).

Carros de transporte del establecimiento EPMSC GUADUAS.





La interventoría ha implementado acciones de modo que él contratista, realice las acciones correctivas de los medios de transporte de fondos a patios de los cuales dispone como son; los requerimientos realizado al contratista mediante él oficio **CRF-2193-2025** del 22 de octubre de 2025, en donde por primera vez se le conmina al operador a realizar el mantenimiento y las acciones correctivas a las que haya lugar para la implementación de los sistemas de cierres y puertas en los carros transportadores internos de modo que se garantice conforme a lo que establece la OTM, las condiciones de inocuidad. Ante él anterior anterior requerimiento el dia, 04- 11- 2025 él contratista de suministro UT FOOD PRO, da respuesta mediante oficio con asunto de respuesta **CRF- 2193-2025**, en el cual refiere que: Para él establecimiento EPMSC GUADUAS, por parte de la empresa se realizó adquisición de un vehiculo tipo chana para el transporte de alimentos a cada uno de los pabellones de la penitenciaria. Así mismo ante los requerimientos de implementación de los sistemas de cierres él contratista realiza petición a la dirección del establecimiento para que se autorice las modificaciones a los carros destinados al transporte de alimentos, para que estos sean cubiertos en su totalidad con material metálico, con el fin de evitar la posible contaminación, de la cual reciben respuesta de la dirección del establecimiento el dia 18-11-2025 donde se notifica que; *" considerando las características intrínseca de la infraestructura de este establecimiento y del sistema de seguridad implementado en la verificación de los carros transportadores de alimentos en los puntos de control, nos vemos en la necesidad de no autorizar, la modificación propuesta de los vehículos manuales donde transportan en la parte interna de los alimentos ya preparados, ya que no se permite el registro pertinente de los mismos, viéndose vulnerada la seguridad, va en contra de las condiciones higiénicas y produce contaminación auditiva; Se autoriza el transporte interno de los alimentos en el vehiculo tipo camioneta color balco luna, marca Chevrolet Placa EQZ733 de propiedad de la empresa UT FOOD PRO, aparte se autoriza, 4 carros de balineras para el transporte de alimentos liquido caliente".* Razón por la cual el contratista traslada el oficio a la interventoría para su conocimiento y fines pertinentes, por cuanto en atención a los anterior se emite, nuevo requerimiento al contratista mediante él oficio **CRF-2516-2025** del 21 de noviembre de los corrientes, para que;

- ✓ Presentar un procedimiento que se ajuste a las operaciones de distribucción de cada establecimiento donde se especifique detalladamente las operaciones a realizar durante los procesos de servido en fondos y distribucción

de modo que se evite cualquier tipo de contaminación física o microbiológica de los alimentos, (tener en cuenta, la distribucción de manera particularizada desde el vehiculo tipo camioneta en cada pabellón de EPMSC GUADUAS).

- ✓ Establecer un protocolo de tiempos y movimientos que garantice la inocuidad y temperatura de los alimentos, incluir la capacidad adecuada de los carros transportadores para dar cumplimiento en tiempo de entrega, temperatura e inocuidad del alimento. (Adjuntar registro fotográfico con fecha y hora de la toma estampada).

- ✓ Para el establecimiento EPMSC GUADUAS, presentar con motivo de la autorización del uso del vehiculo tipo camioneta color blanco luna, de marca Chevrolet placa EQZ733 , los documentos reglamentarios que establece el anexo técnico (Concepto sanitario de la Dirección Territorial de Salud. Este concepto deberá ser Favorable y una fecha de expedición no mayor a un año, Certificado de manipulación del transportista y del auxiliar (si hay auxiliar), Tarjeta de Propiedad del Vehículo, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases (Si aplica). Además de los anteriores, allegar la autorización específica del uso del vehiculo dentro de las instalaciones del establecimiento con destinación propia a distribucción de los alimentos en los tiempos de comida.

- ✓ Adjuntar las fichas técnicas de los recipientes que serán usados para la distribución de los componentes, de igual manera en atención a la observación realizada desde la dirección del establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, en cuanto a que la distribucción se realice desde el vehiculo a cada o pabellón, adjuntar las fichas técnicas y registro fotográfico de los utensilios estandarizados para el servido.

- ✓ Aporte las hojas de vida y programa de mantenimiento preventivo de los carros transportadores de manera que se evite la presencia de oxido y los daños mecánicos.

Ante el requerimiento **CRF-2516-2025,** él dia 25 de noviembre, se da respuesta por parte del contratista UT FOOD PRO, la cual fue objeto de nuevas solicitudes al contratista, y del cual, a la fecha de presentación de este informe, no se ha obtenido una respuesta con el fin de gestionar el concepto del uso de carros sin cierres y puertas y las demás operaciones que se relacionan con el uso de vehiculo tipo camioneta color blanco luna, de marca Chevrolet placa EQZ733, autorizado por parte de la dirección del establecimiento para realizar la distribucción de los fondos desde el rancho a los patios o pabellones.

2.2.18.5 GRUPO 6 - COBOG BOGOTA LA PICOTA

HALLAZGO 66. COH_731_2025-1-AU-CU: Proceso de distribución y transporte interno en el servicio de alimentación en COBOG – Picota. (D)

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

Por parte de la Interventoría se emitió el requerimiento contractual CRF-2225-2025 al contratista del Grupo 6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025, en el cual, se solicitaba que por parte del contratista se debía presentar la alternativa a los carros transportadores y así dar cumplimiento a lo establecido en la OTM, respecto a contar con puertas o sistema de cierre que se garantice que se evite cualquier tipo de contaminación en la alimentación destinada a ser entregada a la PPL.

Por otro lado, bajo numero de radicado CRF-2291-2025, la Interventoría ejercida por el Consorcio Interventoría Integral RF emitió el concepto técnico de **VIABLIDAD para el uso de fondos no isotérmicos para la distribución a los patios de las preparaciones pertenecientes al menú general (exceptuando dietas) y reportadas en el estudio de tiempos y movimientos** emitido por el contratista UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 para la ejecución del Contrato No.190-2025 establecimiento ERON COBOG LA PICOTA del grupo 6, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

- **No se permite** el uso de fondos como ollas, baldes, canastillas con perforaciones u otro recipiente plástico que no tengan tapa y que no garanticen la hermeticidad.
- Se deben garantizar los rangos de temperaturas de cocción establecidos en la normatividad sanitaria vigente, garantizando que las preparaciones se encuentren dentro de la zona segura en cada una de las etapas hasta la distribución que corresponde a calientes > 60°C y fríos no mayores de 4ºC +/- 2ºC.
- **Este concepto aplica únicamente para el menú general**, las bebidas y sopas del menú de dietas se deben entregar en fondos isotérmicos como lo establece la USPEC en el documento con radicado E-2025-008918 asunto: APROBACIÓN DEL USO DE FONDOS PARA EL SUMINISTRO DE SOPAS Y JUGOS EN LOS ERON

Adicionalmente, por parte del contratista se han llevado a cabo mantenimiento de los carros transportadores:

PENAL REPARACIÓN DE SUPERFICIES Y CARROS TRANSPORTADORES



Arreglo carros transportadores



Arreglo carros transportadores

HALLAZGO 62. COH_727_2025-1-AU-CU: Condiciones de Suministro de Alimentación en CPMSBOG "La Modelo" Bogotá (D)
HALLAZGO 63. COH_728_2025-1-AU-CU: Dietas terapéuticas del servicio de alimentación en CPMSBOG "La Modelo" Bogotá. (D)
HALLAZGO 64. COH_729_2025-1-AU-CU: Condiciones entrega de producto final CPMSBOG "La Modelo" Bogotá. (D)

HALLAZGO 62. COH_727_2025-1-AU-CU: Condiciones de Suministro de Alimentación en CPMSBOG "La Modelo" Bogotá (D) "malas prácticas higiénicas y falencias en la implementación del sistema de almacenamiento e identificación y rotulado de los alimentos, pisos agrietados y presencia de palomas en el área externa del rancho junto con materiales en desuso y escombros."

CONDICIONES DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION

Teniendo en cuenta la periodicidad establecida para las visitas en el establecimiento ERON CPMSBOG LA MODELO BOGOTÁ, que corresponde a tres (3) visitas semanales con aplicación del Instrumento de visita Regular y una visita semanal con aplicación del Instrumento de Seguimiento, al encontrarse clasificado en la categoría AAAA para un total de dieciséis (16) visitas mensuales, se evidencia que durante el mes de noviembre de 2025 se realizaron dieciocho (18) visitas, es decir, dos visitas adicionales, debido a la criticidad del establecimiento.

Dentro de la Categoría 3 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Almacenamiento de Materias Primas e Insumos, en diez (10) visitas realizadas por la Interventoría, se generaron hallazgos relacionados con el etiquetado y rotulado establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, evidenciando en las diferentes visitas en el cuarto de congelación, el almacenamiento de diferentes lotes de pechuga de pollo marinado marca MacroPollo, en diferentes cantidades, todos con rótulo del empaque primario incompleto al no registrar o indicar el peso neto por empaque del producto, lo que constituye un incumplimiento de lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y 402 de 2002.









En esta misma categoría de almacenamiento de materias primas, en cuatro (4) de las visitas realizadas por la Interventoría, se generaron hallazgos relacionados con las óptimas condiciones físicas y de higiene de los recipientes, canastillas y/o estibas utilizadas para el almacenamiento, encontrando 1 estiba rota y 2 estibas en inadecuadas condiciones de higiene, con presencia de suciedad. No obstante, durante visita de verificación de Interventoría, realizada el día 24/11/2025, con ID25109586, se evidencia en área de almacenamiento de Fruver estibas en adecuadas condiciones de higiene, no presentan suciedad. No se evidencian estibas rotas en el área de almacenamiento de Fruver. Por lo tanto, se da cierre al hallazgo.



Dentro de la Categoría 2 del Instrumento de Verificación de visita regular, correspondiente a Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista, el cual hace referencia al mantenimiento de infraestructura por parte del operador en arreglos de menor cuantía, que no sobrepase un área de 1m2, en relación a pisos agrietados, materiales en desuso y escombros en el área externa e interna, durante el periodo de evaluación, no se presentaron hallazgos relacionados.

Dentro de la Categoría 8 de los Instrumentos de Verificación de visitas regulares y de seguimiento, correspondiente a Condiciones de Saneamiento, en relación a presencia de palomas en el área externa del rancho, durante el periodo de evaluación, no se presentaron hallazgos relacionados.

Las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de acciones preventivas y correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en la siguiente visita.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.

Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

A continuación, se presenta la notificación de Planes de Mejora Derivado de los hallazgos identificados en visitas presentados para el periodo del mes de noviembre de 2025 de acuerdo a los hallazgos objeto de seguimiento del Ente de Control y en cumplimiento de las obligaciones generales del contratista estipuladas en el contrato, está interventoría ha solicitado al contratista, la remisión de planes de mejora a instaurar, para garantizar la adecuada prestación del servicio, así:

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
CPMSBOG LA MODELO BOGOTÁ	CRF-K2-3473-2025	13/11/2025	En Seguimiento
CPMSBOG LA MODELO BOGOTÁ	CRF-K2-4020-2025	23/11/2025	En Seguimiento

Fuente: Sistema de información Interventoría K2

HALLAZGO 63. COH_728_2025-1-AU-CU: Dietas terapéuticas del servicio de alimentación en CPMSBOG "La Modelo" Bogotá. (D) "incumplimientos en gramajes de componentes y sistema de identificación por rotulado de las dietas terapéuticas a la PPL con condiciones médicas especiales."

DIETAS TERAPEUTICAS

Dentro de la Categoría 6 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Características de los Alimentos, Cumplimiento de los Menús, Gramajes, Dietas Terapéuticas y Oferta Adicional, no se generaron hallazgos relacionados con incumplimientos en gramajes de componentes y sistema de identificación por rotulado de las dietas terapéuticas a la PPL con condiciones médicas especiales; en las visitas se evidenció que el contratista ha implementado rótulos para la identificación de las dietas entregadas tanto en fiambrera como en fondos (conforme a lo autorizado en el oficio E-2025008918 del 08/08/2025).





HALLAZGO 64. COH_729_2025-1-AU-CU: Condiciones entrega de producto final CPMSBOG "La Modelo" Bogotá. (D) "proceso de recepción de producto terminado en zona de reparto, fase de distribución y en las condiciones del transporte a nivel interno de los alimentos preparados..."

CONDICIONES ENTREGA PRODUCTO FINAL

Dentro de la Categoría 6 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Características de los Alimentos, Cumplimiento de los Menús, Gramajes, Dietas Terapéuticas y Oferta Adicional, no se generaron hallazgos relacionados con el proceso de recepción de producto terminado, ni se reportaron quejas en la fase de distribución. Se aclara que, conforme a las obligaciones contractuales de la Interventoría, su alcance se limita a las actividades realizadas dentro de los ranchos, es decir, únicamente hasta la prestación del servicio de alimentación; por lo tanto, la distribución de los alimentos en los patios no corresponde al ámbito de responsabilidad de verificación de la Interventoría. En cuanto a las condiciones del transporte a nivel interno de los alimentos preparados, en la Categoría 9 Condiciones de Transporte de Alimentos, se evidenció que el establecimiento cuenta con el vehículo de placas LZR 611, con concepto higiénico sanitario Favorable 97% de fecha 17/01/2025, el cual cumple con la documentación requerida en la Oferta Técnica Mínima – OTM, al igual que el personal transportador y cumple con condiciones que aseguran y garantizan la inocuidad de los alimentos hasta su destino final.





Sin embargo, en lo que respecta a la Categoría 5 de los Instrumentos de verificación, correspondiente a Condiciones de Producción y Producto Terminado, en dos (2) visitas realizadas por la Interventoría se generaron hallazgos relacionados con falencias en los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas que eviten el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada, al evidenciar que no se garantizó el proceso de limpieza y desinfección de la fruta “mango”, correspondiente al tiempo de comida desayuno, menú No.10, para el suministro de línea de 3954 PPL, en visita del día 21/11/2025, la fruta fue enviada para ser distribuida a la PPL del ERON, en cajas de cartón, conservando el empaque original del proveedor, sin realizar el procedimiento previo de higienización; situación que se volvió a presentar en la visita realizada el día 28/11/2025, donde se evidenció que no se garantiza proceso de limpieza y desinfección de la fruta mandarina, correspondiente al tiempo de comida desayuno, menú 2 para el suministro en línea a 4035 PPL, la fruta fue enviada para ser distribuida a la PPL del ERON en cajas de cartón, conservando el empaque original del proveedor, sin realizar el procedimiento previo de higienización.





Las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de acciones preventivas y correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en la siguiente visita.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.

Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

A continuación, se relacionan los planes de mejora requeridos al operador en relación con el ERON CPMSBOG LA MODELO BOGOTÁ, durante el mes de noviembre:

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
CPMSBOG LA MODELO BOGOTÁ	CRF-K2-4579-2025	27/11/2025	En Seguimiento

Fuente: Sistema de información Interventoría K2

Una vez culmine la fase de seguimiento, se podrá determinar si procede determinar si hubo cumplimiento del plan de mejora o se realiza la notificación del descuento.

Es oportuno indicar que, las notificaciones de los planes de mejora enlistados en el cuadro anterior, corresponden a los hallazgos evidenciados en visitas realizadas en el establecimiento CPMSBOG LA MODELO BOGOTÁ al contratista UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 acorde a las visitas realizadas, de tal manera que, esta interventoría dentro del marco de sus obligaciones tiene como propósito principal hacer seguimiento constante y oportuno para que el contratista atienda estas solicitudes de manera diligente, con el propósito de corregir las deficiencias detectadas y asegurar la prestación de un servicio conforme a los términos pactados.

2.2.18.6 GRUPO 9 - EPAMSCAS COMBITA

HALLAZGO 75. COH_4301_2025-1-AU-CU: Condiciones físicas de los Ranchos de la CPAMSEB El Barne (D) (OI)
HALLAZGO 76. COH_4302_2025-1-AU-CU: Proceso operativo del servicio de alimentación en el rancho de la estructura uno de la CPAMSEB El Barne (D)
HALLAZGO 77. COH_4303_2025-1-AU-CU: Transporte a nivel interno en el servicio de alimentación en la CPAMSEB El Barne. (D)

HALLAZGO 75. COH_4301_2025-1-AU-CU: Condiciones físicas de los Ranchos de la CPAMSEB El Barne (D) (OI) "En visita técnica a los dos ranchos del CPAMSEB EL BARNE, distribuidos en la estructura uno y dos, se identificó que el estado físico y de mantenimiento, principalmente del rancho de la estructura uno, condiciones de salubridad deficientes

que generan focos de contaminación debido a las condiciones generales de techos, paredes, puertas, pisos, estancamiento de aguas, estado general de equipos, ausencia de barreras físicas de ingreso contra plagas, ausencia de instalaciones sanitarias y ausencia de un espacio para el almacenamiento temporal de residuos sólidos.
… se evidenció la ausencia de control de plagas mediante barreras físicas de prevención contra el ingreso de plagas, equipos de refrigeración y congelación en condiciones deficientes, pisos rústicos en materiales no sanitarios los cuales pueden generar contaminación microbiana y física por la presencia de grietas y huecos, así mismo, dificultad para la limpieza y desinfección y riesgos laborales."

CONDICIONES FISICAS – RANCHO ALTA (ESTRUCTURA 1)

Teniendo en cuenta la periodicidad establecida para las visitas en el establecimiento ERON EPAMSCAS COMBITA ESTRUCTURA ALTA SEGURIDAD, que corresponde a tres (3) visitas semanales, (1) visita con aplicación del Instrumento de visita Regular y (2) visitas en la semana con aplicación del Instrumento de Seguimiento, al encontrarse clasificado en la categoría AAAA para un total de diez (10) visitas mensuales en el mes de noviembre de 2025, debido al estado del establecimiento.

Dentro de la Categoría 2 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Instalaciones físicas y sanitarias-Contratista, correspondiente a mantenimiento de infraestructura por parte del operador en arreglos de menor cuantía, que no sobrepase un área de 1m2, se realizaron diez (10) visitas realizadas por la Interventoría, en donde se generaron hallazgos relacionados a "condiciones generales de techos, paredes, puertas, pisos, estancamiento de aguas", principalmente: inadecuadas condiciones generales de infraestructura en el servicio de alimentación principalmente: paredes del área de lavado de utensilios y área de hornos con desprendimiento de pintura y daño en drywall, medias cañas rotas del cuarto frío de congelación , 3 baldosas rotas del piso del área de carnes lo cual genera empozamiento de agua, puertas con desprendimiento de pintura y óxido, es de vital importancia aclarar que cada uno de las falencias reportadas como mantenimientos de menor cuantía que competen al contratista, afectan las condiciones de salubridad generando posibles focos de contaminación en la preparación de los alimentos, se evidencia que el mesón del área de dietas presenta desajuste en su el base y mesón del área de prealistamiento presenta deterioro en la pintura, dificulta los correctos procesos de limpieza y desinfección de las áreas. Con respecto a los techos no se generaron hallazgos relacionados a las condiciones de instalaciones higiénico sanitarias en el establecimiento.











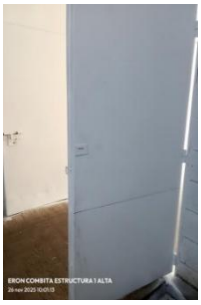
Con respecto a la ausencia de barreras físicas de ingreso contra plagas y ausencia de control de las mismas, la interventoría evidencia aberturas sin protección en área de hornos, orificios y ausencia de protección puerta-piso del área de recepción de materias primas e ingreso al servicio con orifico en la parte izquierda, aberturas sin protección en el área de hornos y angeo de puerta de área de carnes con desprendimiento. así mismo, la ausencia de rejilla en el sifón del área de marmitas y rejilla del sifón del área de carnes la cual se encuentra rota, todo lo anteriormente enunciado no evita el

ingreso de plagas o cualquier otro contaminante. Es menester indicar que para el mes de noviembre no se generaron hallazgos relacionados con la presencia de plagas en el servicio de alimentación.





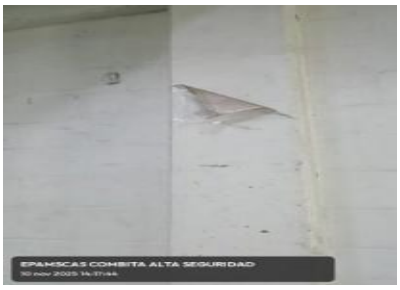

En visita realizada el 20 y 25 de noviembre de 2025 se evidencia en seguimiento que el contratista realizó mantenimiento y aplicación de pintura a la puerta del área de dietas y área de carnes, así mismo, la instalación de la lámina y angeo en la abertura que separa el servicio del rancho previsto para uso (área de hornos), también en la visita del 26-11-2025 se observa 1 rejilla en buen estado en 1 sifón del área de carnes.







Dentro de la Categoría 8 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Condiciones de saneamiento, el cual hace referencia al garantizar las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones, áreas, equipos, superficies y manejo adecuado de residuos sólidos, frente a lo cual durante el periodo de evaluación, se presentaron los hallazgos relacionados a continuación: se evidencia que el angeo de la puerta del área de carnes se encuentra mal instalado con acumulación de suciedad y residuos de forma recurrente, paredes de las áreas de abarrotes y fruver con inadecuadas condiciones de limpieza “manchas visibles”, pisos sucios en el área de congeladores, equipos de congelación con placa de hielo en el piso y un refrigerador de 490 litros en deficientes condiciones de higiene con residuos líquidos en su interior, vigas de los techos del servicio presentan con acumulación de grasa y condiciones deficientes de higiene.











Frente a lo cual la interventoría verifica acciones de mejora por parte del contratista en visitas realizadas el 25 y 26 de noviembre de 2025, se evidencia que el contratista realiza instalación de lámina en la puerta del área de carnes de material liso y de fácil limpieza, así mismo, en visita del día 08-11-2025, se observa el equipo de congelación de contramuestras en adecuadas condiciones de limpieza; el 26-11-205 se evidencian procesos de limpieza a 1 congelador de acopio de capacidad de 490 Litros y puerta del área de carnes en estado de limpieza, así como también su angeo. En visita realizada el día 20-11-2025 se da inicio de proceso de lavado y aplicación de pintura en las vigas de los techos del servicio que presentaban acumulación de grasa y deficientes condiciones de higiene.









Con respecto a la novedad reportada relacionada con la “ausencia de una espacio para el almacenamiento temporal de residuos sólidos”, dentro de la Categoría 8 del Instrumento de Verificación de visita regular, correspondiente a condiciones de saneamiento, se evalúa las condiciones adecuadas para realizar la disposición de residuos sólidos y líquidos, verificando que se cuente con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica, así mismo, que los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación se retiren mínimo tres veces al día del área de proceso, y que se cuente con registros que lo soporten, frente a lo cual no se generaron hallazgos para el mes de noviembre de 2025.

Dentro de la Categoría 4 Equipos, utensilios y menaje de los instrumentos de verificación, se generaron hallazgos relacionados a "equipos de refrigeración y congelación, frente al inadecuado funcionamiento de equipos, se evidencia Cuarto de refrigeración y congelación con inadecuado funcionamiento, debido a que presenta goteo de agua causando en el piso del cuarto de congelación formación de placa de hielo, las hélices se encuentran sin funcionamiento, así mismo, 2 congeladores de 490 L de volumen neto de almacenamiento presenta desprendimiento de pintura en superficie de puertas en la parte externa y 1 de los congeladores se encuentra en mal estado, ya que, presentan orificio en puerta. Por otro lado,

Frente a lo cual el contratista UT SERVIR USPEC en el compromiso indicado en el requerimiento se permite indicar que se realizará la solicitud al área correspondiente de verificar los mantenimientos y realizar las cotizaciones pertinentes. Por otro lado se verificará con el contador si no se han realizado inversiones de cuantía menor para este mes. Durante las visitas realizadas por la interventoría en el mes de noviembre, no se evidencia acción correctiva implementada frente a estas novedades.

Dentro de las acciones realizadas por la interventoría es de vital importancia mencionar que el día 17 de noviembre de 2025 se emite oficio CRF-2458-2025, de informe de seguimiento por hallazgos generados por el Ente Territorial de Salud tras la visita realizada el día 12 de septiembre de 2025 en el servicio de alimentación, en donde se emite un concepto higiénico sanitario Favorable con requerimientos con un 68% de cumplimiento, en donde la interventoría realiza visita de seguimiento a los siguientes hallazgos evidenciados el día observando lo siguiente:

1.2 Condiciones de pisos y paredes: pisos en total deterioro, no son sanitarios y dificulta la limpieza y desinfección – Las paredes se encuentran en deterioro y no facilita la limpieza y desinfección. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se evidencian pisos en general de todas las áreas en material no sanitario y paredes en mal estado en área de preparación.
1.3 Techos, iluminación y ventilación: techos no facilitan la limpieza, se evidencia total deterioro y acumulación de grasa y suciedad. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se observan techos en general en material no sanitario, en área caliente se observa techo y vigas en deficientes condiciones de limpieza con exceso de grasa.
1.4 Instalaciones sanitarias: instalaciones sanitarias se encuentran fuera de servicio, con insuficiente limpieza y desinfección y sin adecuada disposición de residuos orgánicos. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se evidencia que no se cuenta con sanitarios disponibles para el personal manipulador y administrativo debido a que a pesar de contar con las instalaciones no se ha realizado la entrega formal del área sanitaria al establecimiento. Se observa el sanitario en adecuadas condiciones de higiene y se observa disposición de residuos orgánicos en área temporal ubicada en el área de recepción de materias primas sin la debida protección.
2.1 Condiciones de equipos y utensilios: se encuentran equipos con deterioro y estufas, hornos y utensilios sin mantenimiento ni soporte técnico. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se evidencian cuarto de refrigeración y congelación presenta goteo de agua, cuartos fríos presentan condensación, estantes en cuartos fríos presentan ondulaciones y en mal estado.
2.2 Superficies de contacto con el alimento: superficies con presencia de óxido en su superficie, tablas de picar con desgaste y deterioro – Mesones con presencia de suciedad. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 no se evidencian superficies con presencia de óxido.
5.2 Residuos líquidos: se observa total empozamiento de residuos líquidos en pisos y área en general, desagüe y sistema de residuos se encuentra colapsado y con estancamiento. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se observa empozamiento de agua en áreas de producción, los sifones del servicio son pequeños lo que no permite el adecuado drenaje de residuos líquidos del servicio, ya que, el servicio se encuentra en área provisional debido a la contingencia por infraestructura.

5.3 Residuos sólidos: se observa insuficiente remoción de residuos orgánicos de pisos y desagües, se observa maleza y acumulación de basura en zonas contiguas. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se evidencian residuos orgánicos en pisos, no se evidencia en los alrededores maleza y sin residuos en área contigua al servicio.
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se evidencia procesos de insuficiente limpieza y desinfección de áreas en general, estructura física y equipos y superficies. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se evidencia que las áreas de estructura física del servicio no son en material sanitario, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Se evidencia en área de pre – alistamiento de carnes angeo en inadecuadas condiciones de higiene, el cual resguarda suciedad y residuos, así mismo, se observan paredes de bodega en inadecuadas condiciones de higiene, ya que, se observan manchadas y finalmente se evidencian equipos y superficies limpias.

Por otro lado, las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de planes de mejora y acciones correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en seguimiento de próximas visitas realizadas en campo.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.

Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

A continuación, se relacionan los planes de mejora requeridos al operador en relación con el ERON EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, durante el mes de noviembre:

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-3252-2025	2025-11-09 22	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-3474-2025	2025-11-13	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-3529-2025	2025-11-17	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-4021-2025	2025-11-23	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-4418-2025	2025-11-26	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-4648-2025	2025-11-30	En Seguimiento

Fuente: Sistema de información Interventoría K2

Una vez culmine la fase de seguimiento, se podrá determinar si procede determinar si hubo cumplimiento del plan de mejora o se realiza la notificación del descuento.

HALLAZGO 76. COH_4302_2025-1-AU-CU: Proceso operativo del servicio de alimentación en el rancho de la estructura uno de la CPAMSEB El Barne (D)

"incumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias y estándares de calidad exigidos en el contrato, al identificar fallas operacionales, frente a condiciones higiénicas del proceso, prevención de la contaminación cruzada, implementación de sistema PEPS, condiciones de almacenamiento de materias primas e insumos y almacenamiento temporal de residuos sólidos, entro otros"

PROCESO OPERATIVO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – RANCHO ALTA (ESTRUCTURA 1)

Dentro de la Categoría 3. Almacenamiento de materias primas, se verifica que las materias primas se almacenan según sus características naturales por medio de separación física (evitando contaminación cruzada- temperatura óptimas de almacenamiento) y son conservadas en empaques de primer uso (Resolución 683 del 2012) recipientes y/o canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene, Así mismo dentro de la misma categoría se verifica el cumplimiento de registro de control e lleva del formato de control de entradas y salidas (PEPS), alimentos con fechas de vencimiento vigentes, cumplimiento con el etiquetado y rotulo establecido en la normatividad vigente, así mismo, los alimentos almacenados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación biológica, física o química, frente a lo cual para el mes de noviembre no se generaron hallazgos relacionados a ninguna de estas variables. Así mismo dentro de esta categoría se observa en área de almacenamiento en el cuarto de refrigeración del servicio de alimentos salchicha marca Santafé, del proveedor La serrana con RSN 001701-2022, cuyo proveedor no se encuentra en el listado de proveedores ofertados por el operador y no se cuenta con previa aprobación de la ficha técnica por parte de la interventoría, así mismo, se evidencia el almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte con Registro Sanitario RSA-00240022023, el cual es un alimento no permitido según lo indicado en el oficio emitido por la entidad USPEC con radicado E-2025-012985.







Frente a lo cual la interventoría no evidencia acciones de mejora por parte del contratista en las visitas realizadas los días 03, 06, 08, 12, 18, 20, 21, 25 y 26 de noviembre de 2025,

Con respecto a las condiciones higiénicas del proceso es importante enunciar que además de la categoría anteriormente enunciada, dentro de la categoría 7. Personal manipulador se verifica que los manipuladores de alimentos cumplan con los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas) para manipular los alimentos, frente a lo cual no se generaron hallazgos. Así mismo, Dentro de la categoría 9. Condiciones de transporte de alimentos, se verifica que Los vehículos transportadores de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones físicas y de higiene, frente a lo cual no se generan hallazgos. Con respecto al almacenamiento temporal de residuos sólidos, no se evidencian hallazgos relacionados para el periodo del mes de noviembre de 2025.

Por otro lado, las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de planes de mejora y acciones correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en seguimiento de próximas visitas realizadas en campo.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.

Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

A continuación, se relacionan los planes de mejora requeridos al operador en relación con el ERON EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, durante el mes de noviembre:

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-3529-2025	2025-11-17	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-4021-2025	2025-11-23	En Seguimiento

Fuente: Sistema de información Interventoría K2

Una vez culmine la fase de seguimiento, se podrá determinar si procede determinar si hubo cumplimiento del plan de mejora o se realiza la notificación del descuento.

HALLAZGO 77. COH_4303_2025-1-AU-CU: Transporte a nivel interno en el servicio de alimentación en la CPAMSEB El Barne. (D) "En la Cárcel y Penitenciaría con Alta y Mediana Seguridad EL BARNE, se identificaron incumplimientos de las condiciones del transporte a nivel interno de los alimentos preparados". "…El transporte a nivel interno de los alimentos preparados para fase de distribución no cumple con las condiciones estipuladas en el anexo 20 de la oferta técnica mínima para garantizar la conservación de la temperatura e inocuidad de los alimentos dado que no cuenta con sistemas de cierre o puertas para evitar o minimizar cualquier tipo de contaminación. Sumando a esto, se evidenció la presencia de óxido en la superficies y agarres desprendimiento de pintura y deficiente estado de mantenimiento".

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

Dentro de la Categoría 4 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Equipos, utensilios y menaje, en donde se verifica que el contratista dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON, donde se encuentren inventariados e identificados de manera visible para facilitar su ubicación, además de cumplir con las características estipuladas en la OTM, con puertas o sistema de cierre, elaborados con materiales no porosos, recubiertos con pintura anticorrosiva, de arrastre, funcional y capacidad adecuada y que se encuentren en buen estado. Frente a lo cual en las visitas realizadas los días 03, 08, 10, 12,18, 25 y 26 de noviembre en el establecimiento de Combita Estructura Alta Seguridad se genera el siguiente hallazgo, en donde se identificaron 8 carros

distribuidores de alimentos de los patios y 1 carro de dietas en mal estado, todos con presencia de óxido, desprendimiento de pintura y sin puertas ni sistemas de cierre, incumpliendo lo establecido en la OTM.








Así mismo en las visitas realizadas los días 03, 14, 18 y 24 de noviembre de 2025 en el establecimiento de Combita Estructura Mediana Seguridad, se observan 6 carros distribuidores de alimentos sin cumplimiento de las características establecidas en la OTM, ya que no cuenta con puertas o sistemas de cierre, además se observan 2 carros distribuidores en material no sanitario (madera) y con desprendimiento de pintura.







Por otro lado, dentro de la categoría 8.de los instrumentos de verificación, correspondiente a Condiciones de saneamiento, en donde se verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de los transportadores con que cuenta el servicio de alimentación, frente a lo cual en visita del 21-11-2025 en el establecimiento de Combita Estructura Alta Seguridad se evidencian (2) carros distribuidores en inadecuadas condiciones de higiene con cartones en deficientes condiciones de limpieza. Mientras que para la estructura de Combita Estructura Mediana Seguridad no se relacionan hallazgos con respecto a las condiciones de saneamiento de los carros transportadores empleados para el transporte interno de los alimentos en el establecimiento.

Dentro de la Categoría 10 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Aseguramiento y control de la calidad-Verificación documental, en donde se verifica que los carros transportadores cuenten con la respectiva hoja de vida y se le realice mantenimiento correctivo trimestral que evite la presencia de óxido daños mecánicos falta de ruedas entre otros,

frente a lo cual en visitas de los días 03, 08, 10, 12, 18, 20, 25 y 26 de noviembre en el establecimiento de Combita Estructura Alta Seguridad, se evidenció que el contratista no cuenta con registro de mantenimiento de los 8 carros transportadores de alimentos, los cuales presentan desprendimiento de pintura y presencia se óxido.
Frente a lo cual el contratista dentro del plan de mejora propuesto refiere como compromiso que la UT SERVIR USPEC se permite indicar que se realizará la solicitud al área correspondiente de verificar los mantenimientos, sin embargo, se realizará cotizaciones para proceder a validar si es competencia de la UT, por otro lado, se verificará con el contador si no se han realizado inversiones de cuantía menor para este mes.

Así mismo, para el establecimiento de Combita Estructura Mediana Seguridad en visita realizada el 03-11-2025 no se presentan soportes documentales de mantenimiento correctivo ni hojas de vida de los 2 carros distribuidores con presencia de material no sanitario (madera) y con desprendimiento de pintura. Sin embargo, en visitas realizadas los días 14 y 24 de noviembre de 2025, se evidenció que el contratista realiza acción de mejora, debido a que se observa soportes del supervisor de mantenimiento con arreglos de pintura a 2 carros distribuidores.

Las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de acciones preventivas y correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en la siguiente visita.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.

Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

Por otro lado, las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de planes de mejora y acciones correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en seguimiento de próximas visitas realizadas en campo.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.

Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

A continuación, se relacionan los planes de mejora requeridos al operador en relación con el ERON EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, durante el mes de noviembre:

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-3474-2025	2025-11-13	En Seguimiento

Fuente: Sistema de información Interventoría K2

Una vez culmine la fase de seguimiento, se podrá determinar si procede determinar si hubo cumplimiento del plan de mejora o se realiza la notificación del descuento.

Es oportuno indicar que, las notificaciones de los planes de mejora enlistados en el cuadro anterior, corresponden a los hallazgos evidenciados en visitas realizadas en el establecimiento EPAMSCAS COMBITA al contratista UNION TEMPORAL SERVIR USPEC acorde a las visitas realizadas, de tal manera que, esta interventoría dentro del marco de sus obligaciones tiene como propósito principal hacer seguimiento constante y oportuno para que el contratista atienda estas solicitudes de manera diligente, con el propósito de corregir las deficiencias detectadas y asegurar la prestación de un servicio conforme a los términos pactados.

2.2.18.7 GRUPO 11 - EPAMS LA DORADA

HALLAZGO 86. COH_3751_2025-1-AU-CU Proceso de distribución y transporte interno en el servicio de alimentación en CPMS La Dorada. (D)
HALLAZGO 87. COH_3756_2025-1-AU-CU Rotulado dietas terapéuticas del servicio de alimentación en CPAMS La Dorada. (D)

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

Durante los seguimientos efectuados por el Consorcio Interventoría integral RF, en el establecimiento CPAMS LA DORADA, se ha registrado que los carros transportadores internos, que llevan los fondos con alimentos hacia los patios, no poseen sistemas de puertas y cierres. Frente a lo cual se requiere al contratista mediante el oficio **CRF-2194-2025** del dia 22-10-2025. Mediante el requerimiento se solicita al contratista:

- Explicaciones frente a las situaciones reportadas, esto es, a la falta de mantenimiento de los carros transportadores del establecimiento CPAMS LA DORADA y adjunto de los registros que den cuenta del mantenimiento de los medios para distribucción anteriormente mencionados.

- Implementar de manera inmediata una acción correctiva, frente a la falta de puertas o sistemas de cierres en los carros transportadores internos de nodo que se garantice conforme a lo que establece la OTM, las condiciones de inocuidad y temperatura de los alimentos de acuerdo con las características de estos mismos.

Ante el requerimiento **CRF-2194-2025,** él dia 24 de octubre, se da respuesta por parte del contratista Frente al requerimiento CRF- 2194-2025 el día, 24- 10- 2025 él contratista de suministro UT MACSOL USOEC -2025, da respuesta mediante oficio CEGER- 599, cuyo asunto es CRF- 2194-2025, en el cual refiere que: *la empresa adquirió nuevos carros transportadores , los cuales ingresaron en dia de hoy 24 de octubre.*



UT MACSOL USPEC

Nit. 901.942.429-6

CEGER- 599

Santiago de Cali, 24 de octubre de **2025**

Doctora
MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN
Directora de Interventoría
Consorcio Interventoría Integral
Bogotá

Asunto: CRF-2194-2025

En atención al asunto de la referencia, uso de carros transportadores internos que no cumplen con las condiciones establecidas en la OTM, le manifiesto:

La empresa adquirió nuevos carros transportadores, los cuales ingresaron en día de hoy, 24 de octubre.

Ante la novedad, de ingreso de carros transportadores con sistemas de cierres y puertas la interventoría ha realizado permanente seguimiento en el establecimiento penitenciario EPAMS LA DORARA, con el fin de verificar el cumplimiento de los compromisos adquiridos por él contratista UT MACSOL USPEC 2025, dando como resultado la confirmación de la compra de 3 carros transportadores nuevos, tipos cajón con puertas, adicionalmente presentan un compartimiento para cargar jugos en la parte externa, se ha evidenciado en campo que los carros no están siendo usados para la distribucción, puesto que el peso con los alimentos en fondos no lo hace fáciles de maniobrar por lo tanto el operador sigue usando los carros de transporte originales (4 carros tipos planchas propiedad del operador y 5 carros tipo cajón, propiedad del INPEC). Se ha evidenciado el mantenimiento consistente con cambios de llantas, entre otros, pero de acuerdo con el seguimiento en campo los carros tipo cajón propiedad del INPEC, presentan deficiencias estructurales debido a la falta de mantenimiento (laminas deterioradas, bordes cortantes), por lo cual la interventoría sigue conminando al contratista para que se implementen las acciones de mejoras requeridas, las cuales serán objeto del seguimiento en campo por parte de la interventoría en cada uno de los tiempos regulares de visita al establecimiento EPAMS LA DORADA.

Registro fotográfico de los carros transportadores.









ROTULADO DIETAS TERAPEUTICAS

Durante los seguimiento en campo frente al rotulado de las dietas terapéuticas, realizados lo días 22-10-2025 y 20-11-2025, al servicio de alimentación del establecimiento, se pudo constatar que el contratista UT MACSOL- USPEC 2025, realiza rotulado de las dietas a los PPL del programa de dietas con diagnostico VIH e inmunosuprimidos, las cuales son entregados en empaques de material desechables (icopor), en el rotulo se especifica; nombre del PPL, TD, Tipo de dieta y características que debe cumplir la dieta.





2.2.18.8 GRUPO 12 - EP CANDELARIA MEDELLIN

HALLAZGO 109.COH_3782_2025-1-AU-CU Condiciones de entrega de alimentos preparados en el CDT La Candelaria – Medellín (D)

CONDICIONES DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION

HALLAZGO 109.COH_3782_2025-1-AU-CU Condiciones de entrega de alimentos preparados en el CDT La Candelaria – Medellín (D)

CONDICIONES DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION

La interventoría remite oficio con radicado CRF-1687-2025 donde solicita al contratista UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 donde se requiere al contratista la siguiente información, dado que la solicitud remitida el 25 de agosto de 2025 no cuenta con la información completa para poder entregar un concepto:

1. Ficha técnica del Fondo (recipiente isotérmico) a utilizar en las diferentes preparaciones que contenga las características técnicas de: dimensiones, capacidad y el material en el que es fabricado. Tener en cuenta que para las bebidas el fondo a utilizar cuente con dispensador para facilitar el servido y no manipular la bebida con el fin de garantizar la inocuidad del alimento.
2. Ficha Técnica de la fiambrera en la que se están entregando los alimentos a la PPL.
3. Procedimiento de distribución, servido (como se va a realizar el servido a las PPL de los alimentos de forma que se garanticen los gramajes establecidos en la OTM, calidad y adecuada manipulación de los alimentos) y entrega de los fondos y menaje a las PPL en las Estaciones de Policía.
4. Procedimiento para la recolección en la Estaciones de Policía y retorno de estos fondos al Centros de Producción.
5. Protocolo de limpieza y desinfección de los fondos realizando énfasis en las boquillas o dispensadores.
6. Protocolo de limpieza y desinfección de las fiambreras, vasos y cucharas que contemple los movimientos de entrega y recogida de los recipientes, donde se evite el riesgo de contaminación, entre el cambro usado (recolección) y las raciones pendientes por entrega (suministro) en el vehículo.
7. Descripción detallada acerca del cómo se realizaría la identificación de los componentes para cada estación de policía (rotulado y/o identificación) y la distribución de los mismos, garantizando la entrega a la PPL que lo requiere.

El contratista remite respuesta a este oficio el 11 de noviembre, el cual se encuentra en proceso de validación por parte de la interventoría.

2.2.18.9 GRUPO 13 - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ

HALLAZGO 89. COH_3765_2025-1-AU-CU Proceso de distribución y transporte interno en el servicio de alimentación en CPAMS Itagüí. (D)

SISTEMA DE CIERRE Y MANTENIMIENTO DE CARROS TRANSPORTADORES

En visitas realizadas por el CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF al Establecimiento **CPAMSPA ITAGUI LA PAZ - GRUPO 13** para el mes de noviembre de 2025, frente a las novedades reportadas, en torno a incumplimientos de temperaturas de distribución y sistema de transporte interno de los alimentos, carros transportadores en mal estado, se han realizado los siguientes seguimientos:

se llevaron a cabo hallazgos relacionados a la entrega de alimentos los cuales fueron: el uso **inadecuado de recipientes para transporte y distribución.** Se evidenció un incumplimiento generalizado del uso de recipientes isotérmicos exigidos

por la OTM, se usaron canastillas con bolsatinas para componentes sólidos, fondos no isotérmicos para ensamble, transporte y entrega de bebidas en bidones o canecas plásticas. Esto compromete las temperaturas de conservación, lo que explica los repetidos incumplimientos descritos a continuación: múltiples casos en los que los componentes no cumplen las temperaturas exigidas por la OTM y la normatividad: **Alimentos calientes (< 60 °C)** papa cocida: **55 °C,** Carne de res en bistec: **45 °C. Bebidas calientes (< 60 °C)** Chocolate con leche: **59.8 °C** (por debajo del mínimo)**. Bebidas frías (> 4 °C ±2 °C)** valores reportados entre **13.9 °C y 17.8 °C** en jugos y bebidas de: Tamarindo, mango, guandolo, maracuyá y guayaba, limonada del almuerzo menú 2. Sumado a esto, el transporte usado por el contratista para el traslado de los alimentos a patios no es el adecuado ni establecido por OTM (con puertas o sistemas de cierre, elaborados con materiales no porosos, recubiertos con pintura anticorrosiva, de arrastre, funcional y capacidad adecuada), se evidencia que se usan carros transportadores con desprendimiento de pintura, con oxido y corrosión. Se evidenciaron 2 carros transportadores de alimentos de los patios 6 y 7 con presencia de suciedad acumulada.

















Por lo anterior, la interventoría ha realizado los respetivos requerimientos de plan de mejora a fin de que el contratista subsane los hallazgos evidenciados y así mismo evitar la contaminación de los alimentos, sin embargo, las acciones realizadas no han sido suficientes para dar cumplimiento cabal. De igual manera, se logró identificar que el contratista no ha garantizado durante la ejecución del contrato la entrega en adecuadas condiciones, que evite la contaminación cruzada, no ha suministrado soporte de mantenimientos ni fechas estipuladas para el caso de carros transportadores, por lo que se realizaron los requerimientos respectivos, a fin de promover el mejoramiento.

2.2.18.10 GRUPO 13 – COPED PEDREGAL

HALLAZGO 91. COH_3777_2025-1-AU-CU Proceso de distribución y transporte interno en el servicio de alimentación en CPAMS Pedregal (D)

SISTEMA DE CIERRE Y MANTENIMIENTO DE CARROS TRANSPORTADORES

En visitas realizadas por el CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF al Establecimiento **COPED PEDREGAL - GRUPO 13** para el mes de noviembre de 2025, frente a las novedades reportadas, en torno a incumplimientos de temperaturas de distribución, falta de equipos para distribución, sistema de transporte interno de los alimentos, carros transportadores en mal estado, se han realizado los siguientes seguimientos:

- Se evidencia que no se cumple con la temperatura de entrega del componente energético papa cocida a T=50°C, jugo de limón a T=22.8°C, ensalada de repollo y zanahoria a T=21.4°C para el tiempo de comida almuerzo menú 14, no se cumple con los rangos establecidos para los alimentos refrigerados menor a 4°C y mayores a 60°C para alimentos cocidos, las temperaturas son tomadas durante el proceso de pesaje y antes del envío a patios, el contratista no realiza acción correctiva colocando una capa de hielo a la ensalada o adicionándole al jugo.
- Se evidencia que no se cumple con la temperatura de entrega de los componentes jugo de tamarindo a T=20.2°C y ensalada de cebolla y zanahoria a T=24.3°C para el almuerzo menú 8, no se garantiza el rango de temperatura menor a 4°C para alimentos refrigerados, la temperatura se toma durante el pesaje y antes de enviarla a patios, el contratista no realiza corrección colocándole capa de hielo a la ensalada ni adicionándole hielo al jugo.
- Se evidencia entrega de alimentos en fondo canastillas con bolsas, jugos y sopas en canecas algunas sin tapas cubiertas con bolsas, no se usan recipientes isotérmicos que garanticen la conservación de la temperatura e inocuidad de los alimentos, tiempo de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno menú 14.
- Se evidencia envío de alimentos del tiempo de comida almuerzo, cena y refrigerio nocturno menú 8 en fondo canastillas con bolsas, jugos en canecas algunas sin tapas cubiertas con bolsas, no se usan recipientes isotérmicos que ayuden a conservar la temperatura e inocuidad de los alimentos.
- Se evidencia que los carros transportadores no son cerrados y no cuentan con puertas, no cumplen con las características establecidas en la OTM.

- Se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con dos (2) carros transportadores de alimentos que no disponen de puertas o sistema de cierre, contrariando lo estipulado por la OTM para el aseguramiento de la protección del alimento durante su traslado. Adicionalmente, dichos carros no se encuentran identificados, lo cual dificulta su trazabilidad y control asignado.
- Se evidencia que los dos carros transportadores los cuales son usados para llevar el producto terminado hasta el vehículo no cuentan con las características establecidas, puertas y sistema de cierre; no cuentan con identificación.

Incumplimiento de temperaturas.











Entrega en fondos.









Carros transportadores.





Por lo anterior, la interventoría ha realizado los respetivos requerimientos de plan de mejora a fin de que el contratista subsane los hallazgos evidenciados y así mismo evitar la contaminación de los alimentos, sin embargo, las acciones realizadas no han sido suficientes para dar cumplimiento cabal. De igual manera, se logró identificar que el contratista no ha garantizado durante la ejecución del contrato la entrega en adecuadas condiciones, que evite la contaminación cruzada de la alimentación, no ha suministrado soporte de mantenimientos ni fechas estipuladas para el caso de carros transportadores, por lo que se realizaron los requerimientos respectivos, a fin de promover el mejoramiento.

La interventoría remitió oficio de requerimiento al contratista CRF-2249-2025 Requerimiento por uso de fondos no isotérmicos y por el uso de carros transportadores sin sistema de cierre COPED Pedregal, Medellín el 25 de octubre, al cual el contratista no ha remitido aún la respuesta.

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

La Interventoría, en cumplimiento de lo establecido en el Anexo Técnico de Interventoría del Contrato No. 206 de 2025, identificó los hallazgos resultantes de las visitas técnicas del periodo comprendido entre el 1 al 30 de noviembre del año en curso. Por lo anterior, para el periodo de este informe, la interventoría, notificó a los contratistas de los 17 grupos, solicitudes de plan de mejora con el fin de que se establecieran acciones que permitieran subsanar o mitigar la ocurrencia la causa de los hallazgos identificados en cada establecimiento.

En este periodo, la interventoría notificó 213 requerimientos de solicitud de planes de mejora, los cuales corresponden a 501 visitas técnicas efectivas realizadas en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios, Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y Unidades Tácticas; estos representan a 2456 hallazgos los cuales fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido desde el 1 al 30 de noviembre del año en curso.

A continuación, se detalla cada uno planes de mejora requeridos por grupo y establecimiento en el mes de NOVIEMBRE, de manera discriminada:

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
G01	CRF-K2-3195-2025	14
	CRF-K2-3337-2025	
	CRF-K2-3362-2025	
	CRF-K2-3471-2025	
	CRF-K2-3525-2025	
	CRF-K2-3751-2025	
	CRF-K2-4013-2025	
	CRF-K2-4073-2025	
	CRF-K2-4486-2025	
	CRF-K2-4574-2025	
	CRF-K2-4635-2025	
	CRF-K2-4643-2025	
	CRF-K2-4695-2025	
	CRF-K2-4862-2025	
G02	CRF-K2-3051-2025	15
	CRF-K2-3196-2025	
	CRF-K2-3248-2025	
	CRF-K2-3293-2025	
	CRF-K2-3508-2025	
	CRF-K2-3526-2025	
	CRF-K2-3752-2025	
	CRF-K2-3969-2025	
	CRF-K2-4014-2025	
	CRF-K2-4074-2025	
	CRF-K2-4283-2025	
	CRF-K2-4575-2025	
	CRF-K2-4644-2025	
	CRF-K2-4696-2025	
	CRF-K2-4863-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
G03	CRF-K2-3197-2025	15
	CRF-K2-3238-2025	
	CRF-K2-3294-2025	
	CRF-K2-3363-2025	
	CRF-K2-3509-2025	
	CRF-K2-3527-2025	
	CRF-K2-3719-2025	
	CRF-K2-3753-2025	
	CRF-K2-3970-2025	
	CRF-K2-4075-2025	
	CRF-K2-4487-2025	
	CRF-K2-4636-2025	
	CRF-K2-4645-2025	
	CRF-K2-4697-2025	
	CRF-K2-4864-2025	
G04	CRF-K2-3198-2025	11
	CRF-K2-3249-2025	
	CRF-K2-3306-2025	
	CRF-K2-3510-2025	
	CRF-K2-3720-2025	
	CRF-K2-3971-2025	
	CRF-K2-4076-2025	
	CRF-K2-4284-2025	
	CRF-K2-4576-2025	
	CRF-K2-4654-2025	
	CRF-K2-4865-2025	
G05	CRF-K2-3250-2025	16
	CRF-K2-3295-2025	
	CRF-K2-3338-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-3472-2025	
	CRF-K2-3511-2025	
	CRF-K2-3517-2025	
	CRF-K2-3520-2025	
	CRF-K2-3721-2025	
	CRF-K2-3972-2025	
	CRF-K2-4015-2025	
	CRF-K2-4019-2025	
	CRF-K2-4285-2025	
	CRF-K2-4416-2025	
	CRF-K2-4577-2025	
	CRF-K2-4646-2025	
	CRF-K2-4769-2025	
G06	CRF-K2-3199-2025	9
	CRF-K2-3239-2025	
	CRF-K2-3307-2025	
	CRF-K2-3512-2025	
	CRF-K2-3973-2025	
	CRF-K2-4286-2025	
	CRF-K2-4578-2025	
	CRF-K2-4655-2025	
	CRF-K2-4698-2025	
G07	CRF-K2-3251-2025	10
	CRF-K2-3296-2025	
	CRF-K2-3364-2025	
	CRF-K2-3473-2025	
	CRF-K2-3528-2025	
	CRF-K2-4020-2025	
	CRF-K2-4417-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-4579-2025	
	CRF-K2-4647-2025	
	CRF-K2-4770-2025	
G08	CRF-K2-3200-2025	10
	CRF-K2-3308-2025	
	CRF-K2-3365-2025	
	CRF-K2-3513-2025	
	CRF-K2-3722-2025	
	CRF-K2-3974-2025	
	CRF-K2-4287-2025	
	CRF-K2-4656-2025	
	CRF-K2-4699-2025	
	CRF-K2-4866-2025	
G09	CRF-K2-3252-2025	9
	CRF-K2-3297-2025	
	CRF-K2-3366-2025	
	CRF-K2-3474-2025	
	CRF-K2-3529-2025	
	CRF-K2-4021-2025	
	CRF-K2-4418-2025	
	CRF-K2-4580-2025	
	CRF-K2-4648-2025	
G10	CRF-K2-3240-2025	16
	CRF-K2-3253-2025	
	CRF-K2-3298-2025	
	CRF-K2-3339-2025	
	CRF-K2-3475-2025	
	CRF-K2-3514-2025	
	CRF-K2-3518-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-3530-2025	
	CRF-K2-3723-2025	
	CRF-K2-3754-2025	
	CRF-K2-4022-2025	
	CRF-K2-4077-2025	
	CRF-K2-4288-2025	
	CRF-K2-4637-2025	
	CRF-K2-4649-2025	
	CRF-K2-4700-2025	
G11	CRF-K2-3254-2025	11
	CRF-K2-3299-2025	
	CRF-K2-3476-2025	
	CRF-K2-3515-2025	
	CRF-K2-3521-2025	
	CRF-K2-3724-2025	
	CRF-K2-4023-2025	
	CRF-K2-4289-2025	
	CRF-K2-4650-2025	
	CRF-K2-4701-2025	
	CRF-K2-4771-2025	
G12	CRF-K2-3201-2025	15
	CRF-K2-3241-2025	
	CRF-K2-3300-2025	
	CRF-K2-3340-2025	
	CRF-K2-3367-2025	
	CRF-K2-3477-2025	
	CRF-K2-3531-2025	
	CRF-K2-3755-2025	
	CRF-K2-3975-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-4024-2025	
	CRF-K2-4282-2025	
	CRF-K2-4488-2025	
	CRF-K2-4581-2025	
	CRF-K2-4651-2025	
	CRF-K2-4702-2025	
G13	CRF-K2-3123-2025	15
	CRF-K2-3154-2025	
	CRF-K2-3202-2025	
	CRF-K2-3255-2025	
	CRF-K2-3301-2025	
	CRF-K2-3368-2025	
	CRF-K2-3478-2025	
	CRF-K2-3532-2025	
	CRF-K2-3725-2025	
	CRF-K2-3976-2025	
	CRF-K2-4078-2025	
	CRF-K2-4489-2025	
	CRF-K2-4582-2025	
	CRF-K2-4652-2025	
	CRF-K2-4703-2025	
G14	CRF-K2-3203-2025	15
	CRF-K2-3242-2025	
	CRF-K2-3256-2025	
	CRF-K2-3302-2025	
	CRF-K2-3341-2025	
	CRF-K2-3479-2025	
	CRF-K2-3726-2025	
	CRF-K2-3977-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-4079-2025	
	CRF-K2-4290-2025	
	CRF-K2-4490-2025	
	CRF-K2-4583-2025	
	CRF-K2-4653-2025	
	CRF-K2-4704-2025	
	CRF-K2-4772-2025	
G15	CRF-K2-3243-2025	15
	CRF-K2-3257-2025	
	CRF-K2-3303-2025	
	CRF-K2-3342-2025	
	CRF-K2-3369-2025	
	CRF-K2-3516-2025	
	CRF-K2-3727-2025	
	CRF-K2-3756-2025	
	CRF-K2-3978-2025	
	CRF-K2-4016-2025	
	CRF-K2-4080-2025	
	CRF-K2-4291-2025	
	CRF-K2-4638-2025	
	CRF-K2-4705-2025	
	CRF-K2-4773-2025	
G16	CRF-K2-3244-2025	9
	CRF-K2-3304-2025	
	CRF-K2-3370-2025	
	CRF-K2-3728-2025	
	CRF-K2-3757-2025	
	CRF-K2-4017-2025	
	CRF-K2-4081-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-4706-2025	
	CRF-K2-4774-2025	
G17	CRF-K2-3305-2025	8
	CRF-K2-3371-2025	
	CRF-K2-3758-2025	
	CRF-K2-4082-2025	
	CRF-K2-4292-2025	
	CRF-K2-4639-2025	
	CRF-K2-4707-2025	
	CRF-K2-4775-2025	
Total general		213

Es preciso señalar que, para el periodo de ejecución del presente informe, se muestran además los seguimientos realizados a la ejecución de acciones de mejora frente a los 2793 hallazgos evidenciados durante el mes de octubre, y los ya relacionados hallazgos del periodo de este informe. Evidenciando que, para los 5249 hallazgos, 1813 se cerraron con subsanación, 1173 se cerraron sin subsanación y 60 hallazgos fueron remitido para levantamiento.

Ahora bien, frente al cumplimiento o no de las acciones propuestas en el plan de mejora, es del caso señalar que 2203 se encuentran dentro del tiempo de ejecución de acciones de plan de mejora.

La discriminación de la implementación de acciones consolidadas para los meses de octubre y noviembre, para cada grupo se muestra a continuación.

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
G01	TOTAL	244
	EN SEGUIMIENTO	109
	CON SUBSANACION	75
	SIN SUBSANACION	60
G02	TOTAL	174
	EN SEGUIMIENTO	52

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
	CON SUBSANACION	87
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	2
	SIN SUBSANACION	33
G03	TOTAL	184
	EN SEGUIMIENTO	63
	CON SUBSANACION	77
	SIN SUBSANACION	44
G04	TOTAL	289
	EN SEGUIMIENTO	116
	CON SUBSANACION	97
	SIN SUBSANACION	76
G05	TOTAL	251
	EN SEGUIMIENTO	104
	CON SUBSANACION	103
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	2
	SIN SUBSANACION	42
G06	TOTAL	167
	EN SEGUIMIENTO	45
	CON SUBSANACION	83
	SIN SUBSANACION	39
G07	TOTAL	227
	EN SEGUIMIENTO	107
	CON SUBSANACION	75
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	44
G08	TOTAL	156
	EN SEGUIMIENTO	42
	CON SUBSANACION	78
	SIN SUBSANACION	36

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
G09	TOTAL	391
	EN SEGUIMIENTO	189
	CON SUBSANACION	108
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	4
	SIN SUBSANACION	90
G10	TOTAL	548
	EN SEGUIMIENTO	225
	CON SUBSANACION	173
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	149
G11	TOTAL	322
	EN SEGUIMIENTO	146
	CON SUBSANACION	106
	SIN SUBSANACION	70
G12	TOTAL	481
	EN SEGUIMIENTO	220
	CON SUBSANACION	157
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	25
	SIN SUBSANACION	79
G13	TOTAL	669
	EN SEGUIMIENTO	312
	CON SUBSANACION	215
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	4
	SIN SUBSANACION	138
G14	TOTAL	307
	EN SEGUIMIENTO	160
	CON SUBSANACION	83
	SIN SUBSANACION	64
G15	TOTAL	659

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
	EN SEGUIMIENTO	255
	CON SUBSANACION	214
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	7
	SIN SUBSANACION	183
G16	TOTAL	96
	EN SEGUIMIENTO	32
	CON SUBSANACION	44
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	6
	SIN SUBSANACION	14
G17	TOTAL	84
	EN SEGUIMIENTO	26
	CON SUBSANACION	38
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	8
	SIN SUBSANACION	12
Total general		5249

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

Marca temporal	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
4/11/2025	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (moscas) en el ERON de grupo 7, EPMSC LETICIA - contrato No 191-2025.	CRF-2323-2025
4/11/2025	Técnica	Requerimiento frente a solicitud de mantenimiento de equipos y dotación EPMSC OCAÑA	CRF-2334-2025
4/11/2025	Técnica	Requerimiento informe estado de equipos de alto volumen G15	CRF-2336-2025
4/11/2025	Técnica	Segundo requerimiento frente a solicitud de autorización para uso de pulpa pasteurizada en la preparación de jugos.	CRF-2343-2025
5/11/2025	Técnica	Requerimiento por uso de proveedores no informados ni registrados en la Lista de Proveedores. Grupo 1 – Contrato 185-2025.	CRF-2346-2025

Marca temporal	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
5/11/2025	Técnica	Requerimiento por uso de proveedores no informados ni registrados en la Lista de Proveedores. Grupo 2 – Contrato 186-2025.	CRF-2347-2025
6/11/2025	Técnica	Traslado de Solicitud de intervención solicitud de gestión para cumplimiento de la resolución 1857 de 2024	CRF-2370-2025
12/11/2025	Técnica	Requerimiento acciones adelantadas para el retiro o arreglo de los equipos en desuso en los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO y ERON EPMSC TUQUERRES. Grupo 1 – Contrato 185-2025.	CRF-2404-2025
12/11/2025	Técnica	Requerimiento acciones adelantadas para el retiro o arreglo de los equipos en desuso en el establecimiento PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA. Grupo 2 – Contrato 186-2025.	CRF-2405-2025
12/11/2025	Técnica	Requerimiento acciones adelantadas para el retiro o arreglo de los equipos en desuso en el establecimiento ERON COJAM JAMUNDI. Grupo 3 – Contrato 187-2025.	CRF-2406-2025
12/11/2025	Técnica	Requerimiento solicitud de informe estado del equipo Campana extractora EPMSC TIERRALTA G16	CRF-2412-2025
12/11/2025	Técnica	Requerimiento por inconformidad PPL - EP. Armenia (Quindío)- la Isabella	CRF-2414-2025
17/11/2025	Técnica	Requerimiento por uso de proveedores no informados ni registrados en listado de Proveedores. Grupo 5 – contrato No 189-2025.	CRF-2451-2025
17/11/2025	Técnica	Requerimiento por uso de proveedores no informados ni registrados en listado de Proveedores. Grupo 7 - contrato No 191-2025.	CRF-2452-2025
17/11/2025	Técnica	Requerimiento por uso de proveedores no informados ni registrados en listado de Proveedores. Grupo 9 - Contrato No 193-2025	CRF-2453-2025
17/11/2025	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (cucarachas y moscas) en el ERON de grupo 5, CPMSFUS FUSAGASUGA en visita del día 14 de noviembre de 2025 - contrato No 189-2025.	CRF-2454-2025
18/11/2025	Técnica	Requerimiento por resultado no conforme remitido por ente territorial Santander	CRF-2468-2025
19/11/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de octubre de 2025 – Grupo 15 Contrato No. 199-2025.	CRF-2480-2025
20/11/2025	Técnica	Requerimiento frente a solicitud de reemplazo de utensilios EPMSC Pamplona	CRF-2503-2025
21/11/2025	Técnica	RQTO FRENTE A SOLICITUD USO DE CARROS TRANSP. SIN CIERRE EN ESPINAL Y GUADUAS- GRUPO 5	CRF-2516-2025
23/11/2025	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas Planta externa de Copacabana, EPMSC Medellín, EPMSC Puerto Berrio, EPMSC Santa Barbara y CPMSPTR Puerto Triunfo G12	CRF-2543-2025
23/11/2025	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas: Planta externa de Copacabana, Planta Externa La Estrella, EPMSC Caucasia, COPED Pedregal G13	CRF-2544-2025
24/11/2025	Técnica	Requerimiento solicitud de entrega de bebidas en fondos para línea menú normal, (ERON), batallones, URI, estaciones de policía y dietas y carros transportadores en establecimientos a cargo del grupo 11 y grupo 14.	CRF-2565-2025
24/11/2025	Técnica	REQUERIMIENTO FRENTE A LA SOLICITUD REALIZADA DE AUTORIZACION CAMBIO DE COLOR DE TABLA DE PICAR GRUPO 9 - Contrato No 193-2025	CRF-2569-2025
24/11/2025	Técnica	Requerimiento informe donde se evidencie la gestión realizada por el contratista ante el INPEC respecto al traslado o retiro del equipo en desuso Campana Extractora Establecimiento EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS. Grupo 4 – Contrato 188-2023.	CRF-2570-2025

Marca temporal	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
24/11/2025	Técnica	Requerimiento de cargue de Base de datos de dietas mensuales para compartir al Grupo de Alimentación del INPEC	CRF-2571-2025
25/11/2025	Técnica	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de octubre de 2025 – Grupo 15 Contrato No. 199-2025, notificado bajo oficio No. CRF-2480-2025	CRF-2577-2025
26/11/2025	Técnica	Requerimiento Solicitud de autorización para cambio de color de tabla marrón a color naranja	CRF-2596-2025
26/11/2025	Técnica	RQTO ENTREGA DE REFRIGRERIOS DIETAS POR FUERA DE TIEMPOS - EPMAS LA DORADA G-11	CRF-2601-2025
28/11/2025	Técnica	RQTO FRENTE A MANTENIMIENTO DE CALDERAS- MARMAS COIBA - PICALEÑA	CRF-2629-2025
28/11/2025	Técnica	RQTO POR FALTA DE MATENIMIENTO CALDERA Y CAMPANA EXTRACTORA EN GUADUAS LA ESPERANZA G-05	CRF-2635-2025
30/11/2025	Técnica	REQUERIMIENTO FRENTE A LA SOLICITUD REALIZADA DE AUTORIZACION USO DE TABLA DE CORTE - GRUPO 5 - Contrato No 189-2025	CRF-2638-2025

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

Sobre la base de la gestión de interventoría ejercida por el Consorcio Interventoría Integral RF, y en cumplimiento del Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 206-2025, se presenta el consolidado de 85 PQRD recibidas en el periodo del presente.

A cada una de ellas se les realizó análisis, seguimiento y envío de respuestas. El consolidado se encuentra adjunto en una matriz que detalla el número interno de PQRD recibida durante el periodo, junto con el nombre del establecimiento, fecha de recepción, contratista, tipo de PQRD, estado del seguimiento en cuanto a los tiempos de respuesta y cierre correspondiente.

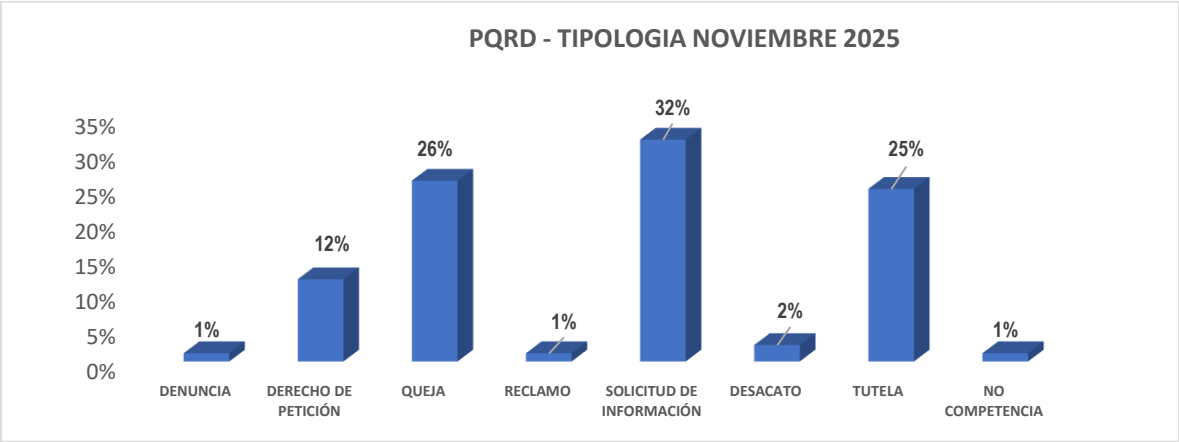
Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento con respuesta al 98% de las PQRD recibidas con cierre. el 2 % se encuentra en trámite dentro del tiempo de respuesta.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	18	9	95
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	4	1	22
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	3	2	23
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	2	9	33
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	1	1	10

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	TOTAL
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	12	4	91
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	11	4	49
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	4	1	4	17
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	11	4	69
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	10	5	45
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	6	2	43
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	4	2	29
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	13	3	110
13	G13 UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	0	0	0	0	0	14	19	33
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	13	6	42
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	18	2	88
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	2	1	13
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	3	0	10
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	0	4	18
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	1	3	11
TOTAL - PQRD		25	138	179	125	152	147	85	851

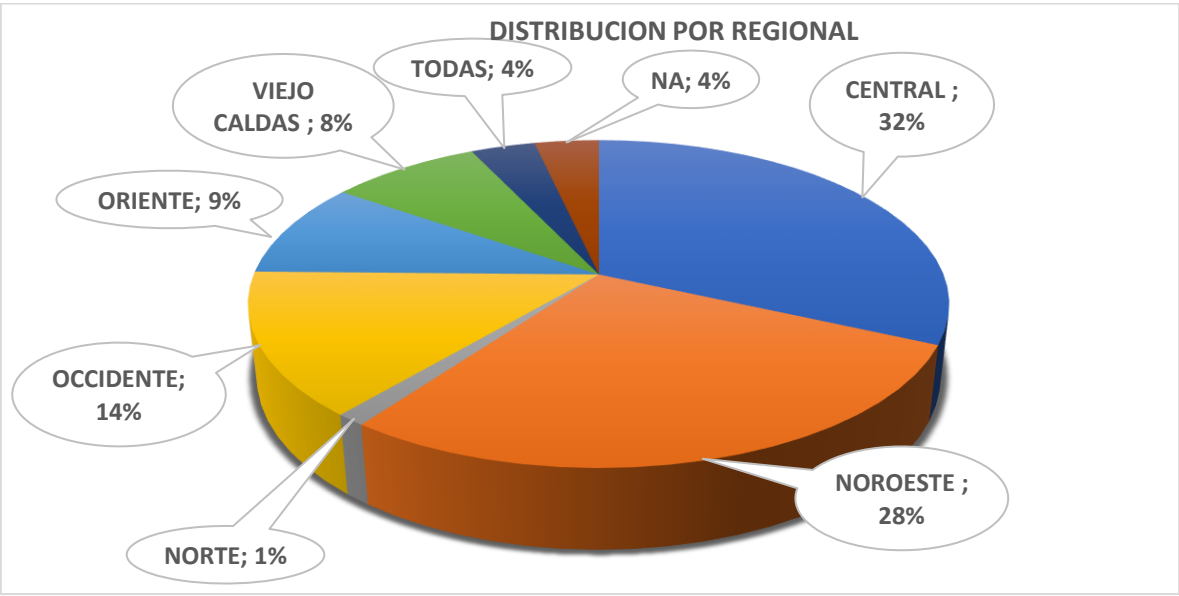
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 32% corresponden a Solicitudes de información, el 26% a Quejas, el 25% a Tutelas, el 12% a Derechos de petición, el 2% a Desacatos, el 1% a Reclamos, el 1% a Denuncia, el 1% correspondió a una solicitud de no competencia, tal como se muestra en la siguiente gráfica:



Distribución por regional

A continuación, se presenta el análisis y la distribución porcentual de las PQRD recibidas por regional durante el periodo del presente informe. Se observa que la regional Central concentra el 32% de las PQRD, seguida por la regional Noroeste con el 28 %, el 14% Occidente, 9% de la regional Oriente, Viejo Caldas con el 8%, y el 1% de la regional Norte, como se ve reflejada en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibió una (1) PQRD, identificada por no competencia, el 4% no aplica a ninguna regional y el 4% respectivamente a solicitudes de información generales de todas las regionales.

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

Para ese periodo se presenta 141 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
ALIMENTOS VENCIDOS	**2**
NOROESTE	2
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**8**
CENTRAL	4
OCCIDENTE	3
VIEJO CALDAS	1
DESABASTECIMIENTO MP	**17**
CENTRAL	10
NOROESTE	2
OCCIDENTE	1
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	3
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**2**
ORIENTE	2
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**7**
CENTRAL	1
NOROESTE	2
OCCIDENTE	1
ORIENTE	3
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**4**
CENTRAL	2
ORIENTE	2
OTROS	**26**
CENTRAL	6
NOROESTE	10
OCCIDENTE	5
ORIENTE	2
VIEJO CALDAS	3
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**62**
CENTRAL	51
OCCIDENTE	7
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	3
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**7**
CENTRAL	3
OCCIDENTE	2

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	1
VISITA ENTES DE CONTROL	**6**
CENTRAL	6
Total general	**141**

En la categoría de otros se presenta las siguientes situaciones: presencia de vectores, como cucarachas, raciones se redistribuyen hacia otros establecimientos que no se encuentran en documentos contractuales, caldera y/o equipos sin funcionar, rotulo ilegibles de materias primas.

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

2.7.1 Cambios de menús

En el marco de la Circular E-2025-011051 expedida por la USPEC el 22 de septiembre de 2025, mediante la cual se definieron lineamientos y metodología aplicable al procedimiento para la gestión de cambios de menú, y teniendo en cuenta que, al mes de septiembre de 2025, los contratistas pertenecientes a los diecisiete (17) grupos contaban con el concepto de aprobación de los cambios permanentes de menú emitido por la Interventoría y la USPEC en cumplimiento de los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima, en el mes de noviembre, el área de Nutrición de la Interventoría recepcionó las respectivas propuestas de cambios de menú. Dichas propuestas fueron sujetas a revisión y validación técnica con el propósito de verificar su viabilidad y el cumplimiento de los lineamientos y la metodología regulada en la circular, así como en la normatividad vigente y los documentos contractuales aplicables a cambios permanentes de menús. En este proceso se presentaron los siguientes documentos:

• Concepto de viabilidad económica y nutricional de los cambios manifestados en el acta.

• Formato en Excel con el menú, tiempo de comida, preparación del ciclo que se acuerda cambiar; así como la propuesta de cambio.

• Corrección del ciclo de menú, señalando los tiempos de comida o preparaciones con los cambios solicitados.

Como resultado, al cierre del mes de noviembre se presenta el estado actual de los trámites:

CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ MES DE NOVIEMBRE DE 2025		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 30 DE NOVIEMBRE 2025**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	No se ha recibido solicites de cambios de menú.
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-2284-2025 del 28 de octubre de 2025.
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con oficio CRF-2292-2025 del 29 de octubre de 2025.

CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ MES DE NOVIEMBRE DE 2025		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 30 DE NOVIEMBRE 2025**
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Aprobación con oficio CRF-2157-2025 del 20 de octubre de 2025 y aprobación para EPMSC GARZÓN con oficio CRF-2488-2025 del 19 de noviembre de 2025.
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-2179-2025 del 22 de octubre de 2025.
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	No se ha recibido solicites de cambios de menú.
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Se encuentra en trámite.
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con oficio CRF-2407-2025 del 12 de noviembre de 2025.
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Se encuentra en trámite.
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	Se encuentra en trámite.
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2167-2025 del 21 de octubre de 2025
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Aprobación con oficio CRF-2491-2025 del 19 de noviembre de 2025.
13	UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	Aprobación con oficio CRF-2482-2025 del 19 de noviembre de 2025.
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2176-2025 del 21 de octubre de 2025 y aprobación para EPMSC MÁLAGA con oficio CRF-2486-2025 del 19 de noviembre de 2025.
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Aprobación con oficio CRF-2591-2025 del 26 de noviembre de 2025.
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	No se ha recibido solicites de cambios de menú.
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Aprobación con oficio CRF-2425-2025 del 18 de noviembre de 2025.

Intercambios diarios

La Oferta Técnica Mínima, en el apartado de ROTACIÓN DEL CICLO DE MINUTAS – INTERCAMBIOS, establece las siguientes especificaciones en cuanto a la realización de intercambios diarios:

"Nota 2. Se permitirán los intercambios previa información por correo electrónico de éste al supervisor y/o interventor, no se requiere autorización de la USPEC y/o interventor de estos intercambios, así: Hasta cuatro intercambios de frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo; Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana; Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Hasta cuatro intercambios de alimento proteico a la semana. Este deberá conservar el mismo valor nutricional, NO SE PODRÁ REEMPLAZAR POR PROTEÍNAS DE ORIGEN VEGETAL, en caso de ser reemplazada por huevo y/o embutidos permitidos, este deberá contar con notificación de la justificación que deriva el cambio por parte del contratista y este sí estará sujeto a la aprobación de la entidad y/o interventoría; Nota 3: El cambio señalado en la nota 2, debe ser avalado por el nutricionista del Contratista, cuando sea remitido a la USPEC y/o interventoría. No obstante, lo anterior, el contratista deberá acatar las observaciones realizadas por la USPEC y/o interventoría que para tal fin se realice a la revisión de los intercambios realizados, debiendo dar respuesta a estas e implementar las acciones de mejora que se dispongan. Nota 4: Lo indicado en la nota 2, se dispone sin perjuicio de las condiciones de fuerza mayor o caso fortuito o hecho notorio que ocurran en el marco de la ejecución del proceso. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algunos componentes del ciclo de menú diario, como máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes; proteína, verdura, tubérculo, siempre y cuando esté corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad, para lo cual, se remita un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría con el aval del nutricionista del contratista, informado tal situación."

De acuerdo con lo anterior, los contratistas notificaron, a través del procedimiento establecido por la Interventoría mediante el uso de la Plataforma Informática K2, los intercambios aplicados durante el mes de noviembre de 2025. A continuación, se presenta el consolidado de los 1149 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS NOVIEMBRE
G01	CPAMSPY POPAYAN	14
	CPMSTUL TULUA	1
	EPMSC IPIALES	4
	EPMSC PASTO	2
	EPMSC TUMACO	6
	EPMSC TUQUERRES	4
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	1
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	8

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS NOVIEMBRE
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**41**
G02	EP FRAY DAMIAN SAN NICOLAS	8
	EPMSC BUGA	7
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	14
	EPMSC LA UNION	2
	EPMSC SEVILLA	1
	ESTACION DE POLICIA AGUABLANCA	8
	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	3
	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE	3
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	2
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO	1
	ESTACION DE POLICIA FLORA	4
	ESTACION DE POLICIA FLORESTA	3
	ESTACION DE POLICIA FRAY DAMIAN	3
	ESTACION DE POLICIA GUABAL	4
	ESTACION DE POLICIA JUNIN	8
	ESTACION DE POLICIA LIDO	3
	ESTACION DE POLICIA LIMONAR	3
	ESTACION DE POLICIA LO MANGOS	3
	ESTACION DE POLICIA LOPEZ	3
	ESTACION DE POLICIA MARIANO	3
	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ	3
	ESTACION DE POLICIA MUNICIPAL	3
	ESTACION DE POLICIA RIVERA	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS NOVIEMBRE
	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	3
	ESTACION DE POLICIA TERMINAL	3
	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	8
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	2
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**115**
G03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	8
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	12
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	4
	EPMSC PUERTO TEJADA	3
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	18
	EPMSC SILVIA	4
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	16
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	16
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	2
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**83**
G04	EPMSC FLORENCIA	10
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	9
	EPMSC GARZON	11
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	6
	EPMSC PITALITO	11
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	1
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	4

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS NOVIEMBRE
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	9
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	2
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**64**
G05	CHAPARRAL	2
	CPMS ESPINAL	3
	CPMSFUS FUSAGASUGA	9
	CPMSMEL MELGAR	8
	EPMSC CHAPARRAL	2
	EPMSC GIRARDOT	10
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	12
	EPMSC VILLETA	7
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	3
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	8
	ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	12
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**77**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	7
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	32
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	3
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	20
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS NOVIEMBRE
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**64**
G07	CPMMSFFA PONAL	3
	CPMS BOGOTA LA MODELO	20
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	EPMSC CAQUEZA	1
	EPMSC LETICIA	1
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	3
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**30**
G08	CAMISACS ACACIAS	1
	CPMSACS ACACIAS	5
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	3
	EC YOPAL	7
	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	6
	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	1
	ESTACION DE POLICIA YOPAL	6
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**30**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	16
	CPMS TUNJA	5
	CPMSCHO CHOCONTA	2
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	23
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	6
	EPMS RAMIRIQUI	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS NOVIEMBRE
	EPMSC SOGAMOSO	2
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**55**
G10	CAI LA UNION ARMENIA	1
	DE ARMENIA	2
	EPMSC ANSERMA	4
	EPMSC CALARCA	7
	EPMSC MANIZALES	7
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	3
	EPMSC PEREIRA	2
	EPMSC RIOSUCIO	2
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	3
	MANIZALES	3
	PEREIRA	4
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**39**
G11	COIBA IBAGUE - BLOQUE 1	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 4	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 5	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	1
	EPAMS LA DORADA	10
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**15**
G12	ALTAVISTA MEDELLIN	14
	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	8

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS NOVIEMBRE
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	7
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	13
	BUENOS AIRES MEDELLIN	14
	CANDELARIA MEDELLIN	14
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	10
	EP BELEN MEDELLIN	14
	EP LOS GOMEZ ITAGUI 2	2
	EP LOS GOMEZ ITAGUI 3	2
	EPMSC MEDELLIN	7
	EPMSC PUERTO BERRIO	12
	EPMSC TAMESIS	2
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	6
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	4
	LAURELES	14
	LOS GOMEZ ITAGUI	7
	MANRIQUE	14
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI)	7
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	14
	POPULAR	14
	SAN JAVIER MEDELLIN	14
	SIJIN MEVAL	14
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	14
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**241**
G13	COPED PEDREGAL - ALTA	12

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS NOVIEMBRE
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	8
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	4
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	2
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA)	6
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**34**
G14	CPMS BUCARAMANGA	11
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	6
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	3
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	3
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	9
Total 14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**33**
G15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	33
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	33
	EPMSC AGUACHICA	17
	EPMSC ARAUCA	7
	EPMSC OCAÑA	4
	EPMSC PAMPLONA	21
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	16
	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	4
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	2
	ESTACION DE POLICIA OCANA	4
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	37

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS NOVIEMBRE
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**178**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	6
	EPMSC CARTAGENA	5
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC SAN ANDRES	2
	EPMSC SINCELEJO	4
	EPMSC TIERRALTA	4
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	8
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**30**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	3
	EPMSC EL BANCO	3
	EPMSC RIOHACHA	2
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	3
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	2
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	2
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	3
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**20**
	TOTAL GENERAL	**1149**

Durante la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la Interventoría emitió los respectivos conceptos de evaluación, según se detalla a continuación:

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G01	Evaluado con Concepto Favorable	37
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**41**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	112
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**115**
G03	Evaluado con Concepto Favorable	83
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**83**
G04	Evaluado con Concepto Favorable	60
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**64**
G05	Evaluado con Concepto Favorable	76
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**77**
G06	Evaluado con Concepto Favorable	63
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**64**
G07	Evaluado con Concepto Favorable	30
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**30**
G08	Evaluado con Concepto Favorable	28
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**30**
G09	Evaluado con Concepto Favorable	53
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**55**
G10	Evaluado con Concepto Favorable	30

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
	Evaluado con Concepto No Favorable	9
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**39**
G11	Evaluado con Concepto Favorable	15
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**15**
G12	Evaluado con Concepto Favorable	241
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	241
G13	Evaluado con Concepto Favorable	32
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**34**
G14	Evaluado con Concepto Favorable	29
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**33**
G15	Evaluado con Concepto Favorable	154
	Evaluado con Concepto No Favorable	24
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**178**
G16	Evaluado con Concepto Favorable	30
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**30**
G17	Evaluado con Concepto Favorable	20
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**20**
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE	**1093**
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE	**56**
	TOTAL GENERAL	**1149**

Las notificaciones de intercambio con concepto no favorable se deben principalmente a las siguientes causas de evaluación:

- Diferencias variadas en la información registrada en la plataforma informática K2 en comparación con lo reportado en el aval del nutricionista del contratista cargado en dicha plataforma.
- En el componente de tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de comida de almuerzo y cena se presentó repetición de la misma preparación en un mismo día.
  Se excede en la semana el número máximo de intercambios permitidos en la OTM para los componentes proteico y Tubérculos/raíces/plátanos.
- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en la notificación reportada en la plataforma informática K2.
- A la semana se excede la frecuencia máxima establecida para la inclusión de huevo y chorizo (chicharrón), conforme a lo dispuesto en la Circular E-2025-011051.

Para ver el detalle de las solicitudes y concepto técnico generado desde el área de nutrición se incluye el **ANEXO 1_CONSOLIDADO DE NOTIFICACIÓN DE INTERCAMBIOS NOVIEMBRE**.

Así mismo, se enviaron a los contratistas observaciones y/o requerimientos relacionados con los intercambios notificados, solicitando la implementación de acciones de mejora debido al suministro de alimentos intercambiados sin cumplir con lo establecido en la OTM y en el ciclo de menús definido en el Anexo 4 - N-N007: Ciclo de Menús Estándar para Mujeres y Hombres correspondientes al mes de noviembre. A continuación, se detallan las causas:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
15	COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURAS 2 Y 3	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 3-9 de noviembre) COCUC CÚCUTA: Se supera en la semana del 3 al 9 de noviembre el número máximo de intercambios permitidos para el **COMPONENTE PROTEICO y TUBÉRCULOS, RAÍCES O PLÁTANOS**, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 24-30 de noviembre) PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15/ ESTACIONES DE POLICIA MECUC - GRUPO 15: Se supera en la semana del 24 al 30 de noviembre el número máximo de intercambios permitidos para el **COMPONENTE PROTEICO**, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 30 de noviembre del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo con lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad.

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

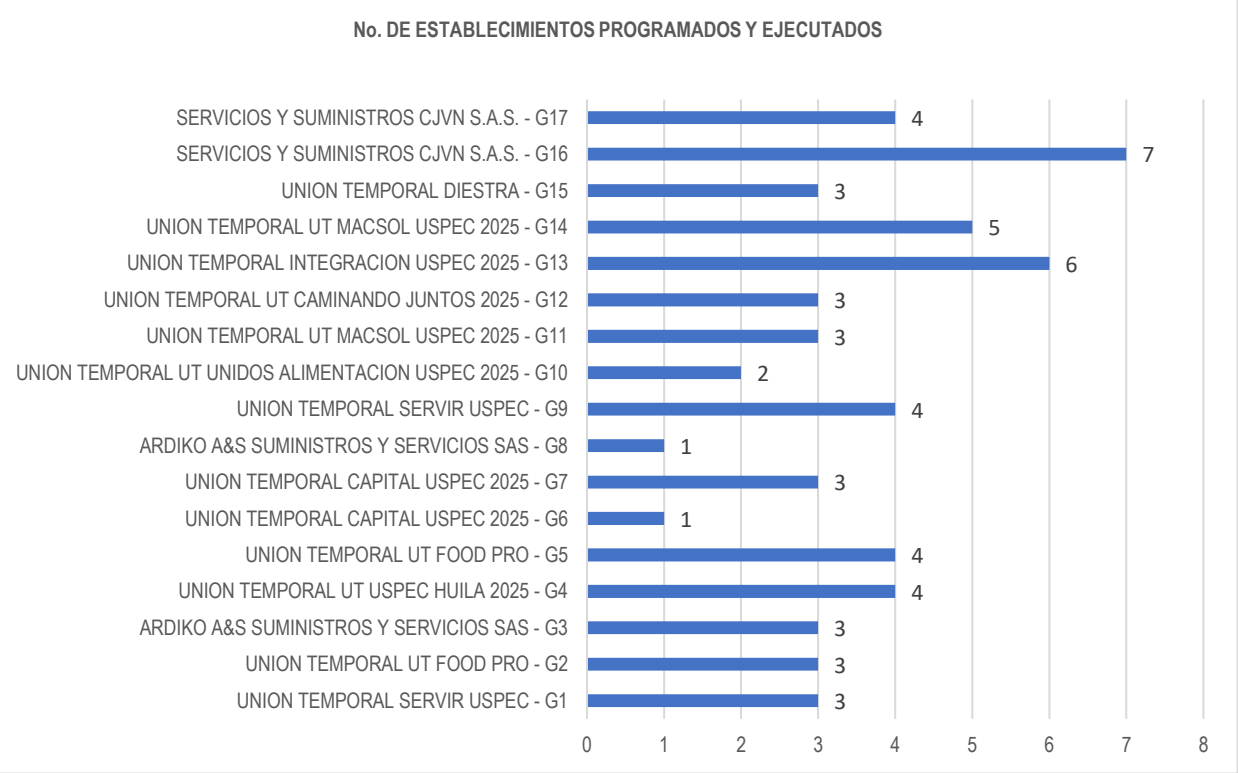
Para el mes de octubre del 2025, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies y agua potable para análisis microbiológico y fisicoquímico), de igual forma se tomaron 6 muestras de alimentos (pollo, carne, huevo y verdura cocida las cuales hacen parte del mismo grupo, derivado cárnico, ensalada cruda, jugo de fruta, leche UHT y queso fresco, tal como se relacionan en la siguiente tabla, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de la Interventoría.

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC - G1	3
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO - G2	3
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS - G3	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 - G4	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO - G5	4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 - G6	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 - G7	3
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS - G8	1
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC - G9	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 - G10	2
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 - G11	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 - G12	3

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 - G13	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 - G14	5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA - G15	3
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S. - G16	7
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S. - G17	4
Total	59	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de noviembre del 2025, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 59 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 100% muestreo programado, es importante tener en cuenta que durante el periodo se evaluaron la totalidad de los grupos.

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



Ejecución Muestras de Alimentos del 01 al 30 de noviembre

Para el periodo de ejecución del 01 al 30 de noviembre se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el grupo de alimentos teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 354 muestras de alimentos tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
2	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	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
3	.ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS 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
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Ensalada cruda	
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	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	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	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
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	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	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Jugos de fruta	
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	7
		Derivados Cárnicos	7
		Ensalada cruda	7
		Jugos de fruta	7
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	7
		Queso fresco	7
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 01 al 30 de noviembre, se realizó muestreo a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable FQ	1
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	7
		Frotis de Manos	7
		Ambiente	7
		Agua potable MB	7
		Agua potable FQ	7
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

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

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

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	30
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	26
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	23
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	42
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	29
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	6
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	30
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	11
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	29
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	42
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	30
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	28
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	41

14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	36
15	U UNION TEMPORAL DIESTRA	17
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	35
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	24
Total		**479**

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 octubre al 22 de noviembre.

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

GRUPO	CONTATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	23
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	23
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	18
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	33
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	23
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	4
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	23
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	9
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	24
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	34
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	24
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	24
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	33
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	29
15	U UNION TEMPORAL DIESTRA	14
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	27
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	17
Total		382

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.

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

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre

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

RESULTADO PORCENTUAL	CONCEPTO DE DESEMPEÑO	CODIGO DE COLORES	
Aquellos ERON que se encuentran en 90% o más de evaluación.	Cumple	Verde	
Aquellos ERON que se encuentran en el rango de evaluación igual o superior al 60% hasta 89%.	Cumple Parcialmente	Amarillo	
Aquellos ERON que se encuentran con un porcentaje de evaluación inferior al 60%.	No Cumple	Rojo	

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

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	87.4
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	91
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	88.75
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	87.1
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	86.5
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	82
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	94.6
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	95.5
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	96.4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	91
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	91
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	94.6
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	89.7
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	95.5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	91
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	89.5
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	86.5

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 2, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 7, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S Grupo 8, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 Grupo 10, UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 11, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12, UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 14, UNION TEMPORAL DIESTRA Grupo 15. Por otro lado, los grupos; UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1, UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 Grupo 6, UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 Grupo 13, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 16 y 17. Se mantuvieron con una calificación por encima del 90% de “CUMPLE PARCIALMENTE”, es importante tener en cuenta que para el presente periodo los grupos no alcanzaron un porcentaje del 100% al igual que no se evidencio calificación de NO 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.

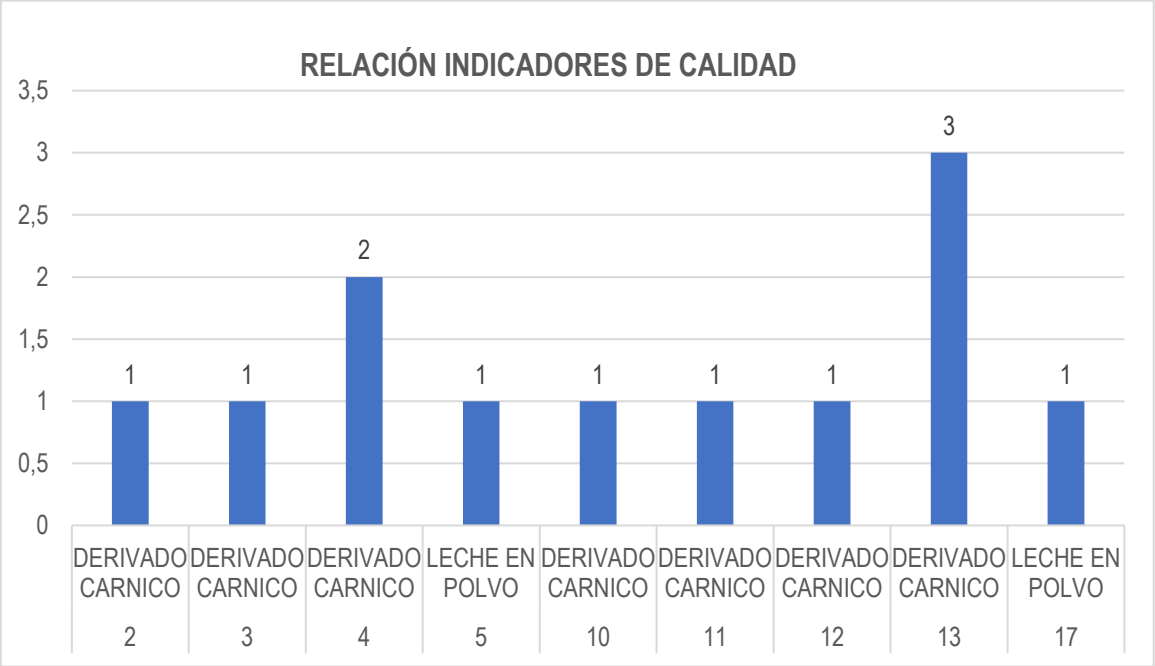
Muestras No Conformes del periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre

Para el periodo comprendido entre el 22 de octubre al 22 de noviembre, se presenta un total de 81 muestras no conformes, lo que indica que, de los 861 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 9.4 presentan resultados No Conformes, a continuación, se detalla la relación de muestras con presencia de microrganismos indicadores de calidad, patógenos e indicadores de higiene, dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

Indicadores de Calidad del periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre, se presentaron 12 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, seguido del grupo indicador coliformes totales que fue evidenciado en una muestra de derivado cárnico. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquellos 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 octubre al 22 Noviembre los indicadores de calidad ocupan el 15% 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 e}l 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 74.1°C en dado de que se encuentren sin cocción.

Por otra parte, la presencia de aerobios indica que se han dado condiciones favorables para la multiplicación de microorganismos patógenos.

Microorganismos patógenos del periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre

Durante el periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre se reportaron por parte del laboratorio un total de 10 muestras con una presencia de los patógenos como *E. coli, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus y Salmonella.* La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre del 2025

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Muestra	Parámetro microbiológico
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2025-10-22	ERON - EPMSC BOLIVAR	PRODUCTO TERMINADO: CARNE CERDO GUISADA	Bacillus cereus

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Muestra	Parámetro microbiológico
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2025-10-23	ERON - EPAMS GIRON	PRODUCTO TERMINADO: POLLO SUDADO	E.coli
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	2025-10-27	ERON - EPMSC CAUCASIA	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	E.coli
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2025-10-28	ERON - EPAMS LA DORADA	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	E.coli
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2025-10-29	ERON - EPMSC PITALITO	MATERIA PRIMA: QUESO	Listeria monocytogenes
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	2025-10-31	ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	E.coli
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2025-11-04	ERON - CPMSFUS FUSAGASUGA	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ AMARILLO COCIDO	E.coli, Staphylococcus coagulasa positiva
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2025-11-04	ERON - CPMSFUS FUSAGASUGA	PRODUCTO TERMINADO: PESCADO BASA COCIDO	E.coli
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2025-11-05	ERON - EPMSC CARTAGENA	PRODUCTO TERMINADO: CERDO GUISADO	E.coli
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2025-11-10	ERON - EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	E.coli, Listeria monocytones
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2025-11-10	ERON - EPMSC EL BORDO	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ COCIDO	Bacillus Cereus
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2025-11-11	ERON - EPMSC SINCELEJO	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	Salmonella
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2025-11-12	ERON - EPMSC MONTERIA	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	E.coli, Salmonella
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2025-11-12	ERON - EPMSC SAN ANDRES	MATERIA PRIMA: QUESO COLANTA	E. coli
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2025-11-13	ERON - EPMSC TUMACO	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA	E. coli
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2025-11-14	ERON - EPMSC HONDA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (CEBOLLA, TOMATE, ZANAHORIA)	E. coli
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2025-11-14	ERON PLANTA - EPMSC NEIVA	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE SANDIA	E. coli
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	2025-11-18	ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (LECHUGA - TOMATE - CEBOLLA)	E.coli
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	2025-11-18	ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTA	MATERIA PRIMA: SALCHICHA	Listeria monocytogenes
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2025-11-18	ERON - EPMSC BUGA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (PEPINO - TOMATE - LECHUGA)	E.coli
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2025-11-18	ERON - EPMSC BUGA	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Listeria monocytogenes , E.coli
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2025-11-19	ERON - EPMSC FLORENCIA	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Listeria monocytogenes
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2025-11-20	ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	Listeria monocytogenes
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2025-11-20	ERON EPMSC CHAPARRAL	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCINADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CEBOLLA	Bacillus Cereus
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2025-11-20	ERON - CPAMSPAL PALMIRA	MATERIA PRIMA: SALCHICHA SUPER PERRO	Listeria monocytogenes

Relación de muestras con E*scherichia coli*

Para este periodo se reportaron por parte del laboratorio un total de 15 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue Escherichia coli detectado en 15 de las siguientes muestras y contratistas, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 1 en una muestra de ensalada, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 2 en una muestra den ensalada, UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4 en una muestra de queso y en una muestra de jugo, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 5 muestras de arroz y proteico, UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 Grupo 6 en una muestra de ensalada, UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 11 en donde se evidencio microorganismos en muestras de ensalada y queso, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12 en una muestra de queso, UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025 Grupo 13 en una muestra de queso, UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 grupo 14 en una muestra de proteína y finalmente el Grupo 16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S en alimento dos muestra de queso y una muestra de proteína.

Relación de muestras con *Listeria monocyotegenes*

En este periodo se presentaron un total 7 muestras con presencia de *Listeria monocytogenes* las cuales se relacionan a continuación UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 2 en una muestra de queso, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS grupo 3 en un derivado cárnico, UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4 se presento en tres muestras de queso, UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 Grupo 6 en una muestra de derivado carnico, por último una muestra de queso tomada en un establecimiento de Grupo 17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.

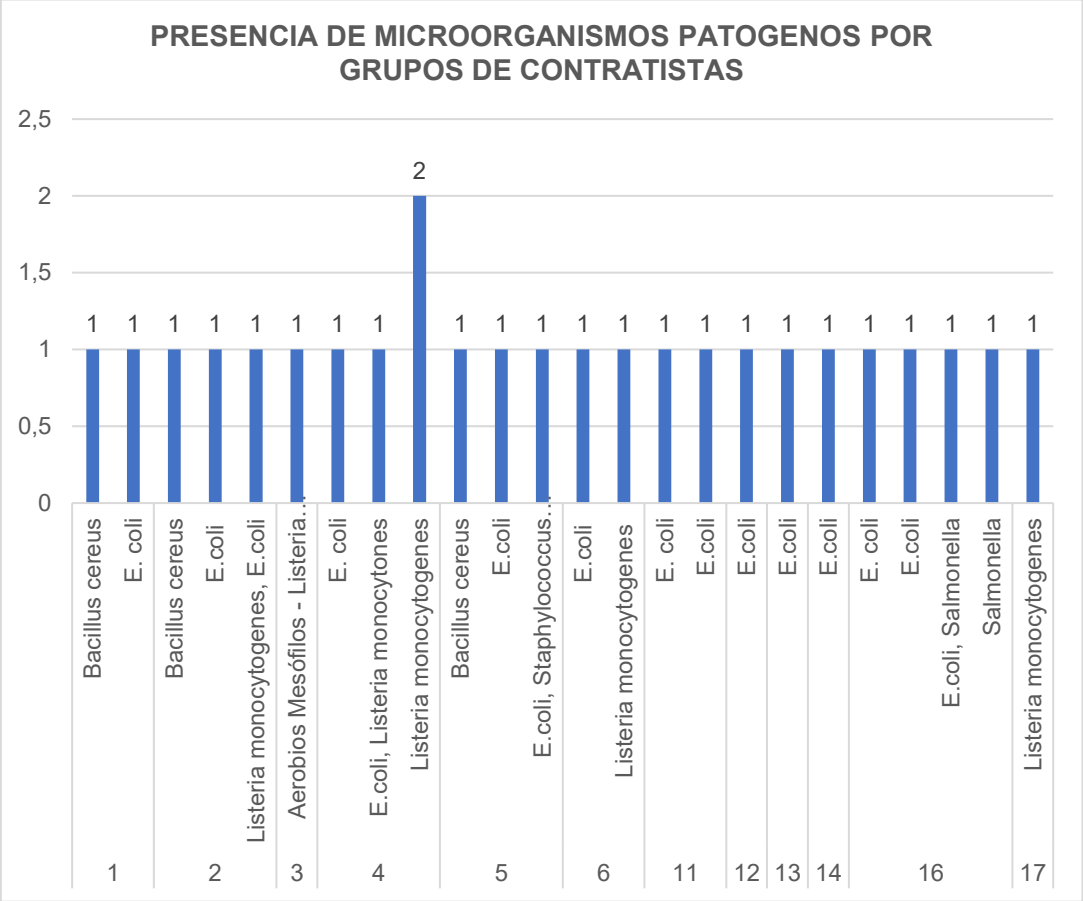
Relación de muestras con *Bacillus cereus*

Por otro lado, los contratistas UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1 en una muestra de arroz, UNION UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 2 una muestra de proteína y UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 5 una muestra de ensalada.

Relación de muestras con *Salmonella*

El microorganismo *Salmonella* sp. se presentaron dos muestras de queso tomadas en el establecimiento del grupo 16 operador por SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.

Ilustración. Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre del 2025.



Es importante mencionar que de las 25 muestras con el patógeno E.coli ocupa un porcentaje de 60 %, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* ocupa el 12 y *Salmonella* 8%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de E.coli principalmente, 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.

La presencia de *este microorganismo* en un derivado cárnico o en queso es un hallazgo grave desde el punto de vista de inocuidad alimentario, así mismo, es el agente causante de la listeriosis, una enfermedad que puede ser muy grave, especialmente en mujeres embarazadas (riesgo de aborto o complicaciones fetales, personas inmunocomprometidas, adultos mayores y recién nacidos. Su presencia sugiere fallas en higiene de instalaciones, superficies y equipos, procesos de pasteurización o cocción (insuficientes o inexistentes), contaminación cruzada posterior al tratamiento térmico, manipulación inadecuada, control deficiente de temperaturas de refrigeración.

En cuanto a la presencia de *Bacillus cereus* en verdura cocida, es importante indicar que quizás no se están llevando a cabo los procesos correctos de cocción del alimento o tal vez podría estar asociado con utensilios contaminados, recipientes no desinfectados previamente podrían generar contaminación cruzada del producto o alimentos crudos cercanos a este.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de noviembre

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

OCTUBRE			NOVIEMBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
14	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA VERDURAS SALTEADAS COCIDAS	*Bacillus cereus*	No Evidenciado
6	PRODUCTO TERMINADO: AVENA CUBANA	*E.coli*	No Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA DULCE	*E.coli*	No Evidenciado
16	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO ASADA EN SALSA CRIOLLA	*E.coli*	Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*E.coli*	No Evidenciado
11	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA COMPUESTA DE ZANAHORIA, LECHUGA	*E.coli*	Evidenciado
11	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA)	*E.coli*	Evidenciado
8	PRODUCTO TERMINADO: GUISO DE AHUYAMA	*Bacillus cereus*	No Evidenciado
16	PRODUCTO TERMINADO: CARNE GUISADA (RES)	*E.coli* y *Bacillus cereus*	Evidenciado
14	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA VERDURAS SALTEADAS COCIDAS	*Bacillus cereus*	No Evidenciado
6	PRODUCTO TERMINADO: AVENA CUBANA	*E.coli*	No Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA DULCE	*E.coli*	No Evidenciado

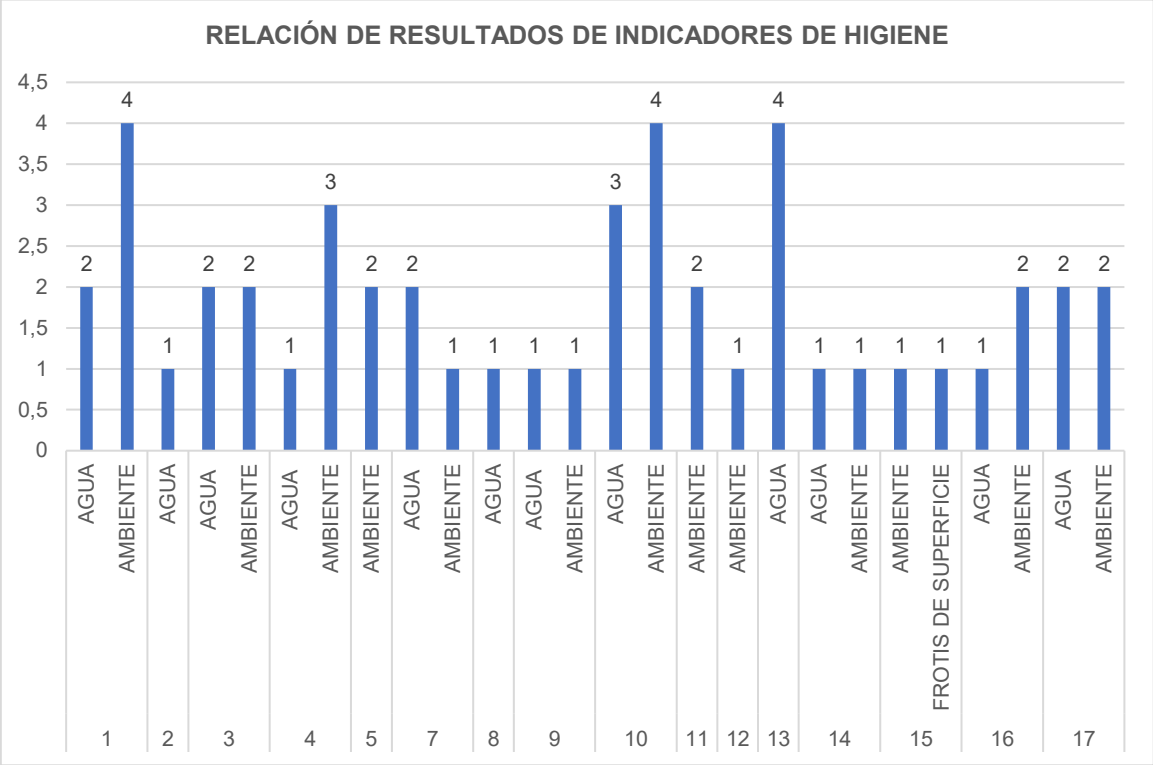
Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de noviembre al grupo de muestras que presentaron patógenos, se evidenció que, de las 12 muestras analizadas, en 8 de ellas no se detectó nuevamente la presencia de microorganismos patógenos. Este resultado refleja una mejora y un fortalecimiento en los procesos de limpieza, desinfección y en la calidad higiénica a lo largo de toda la cadena productiva. Sin embargo, aún persiste la presencia de patógenos en el grupo 16, donde se detectó nuevamente *E. coli*, siendo este el microorganismo patógeno recurrente en las muestras de proteico, así mismo, para el grupo 11 continua detectándose la presencia de E.coli en ensaladas. La presencia de *E. coli* en productos terminados es un indicador de una posible contaminación con otros patógenos más peligrosos, lo que representa un riesgo para la salud del consumidor.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 45 resultados no conformes de 275 muestras, lo que representa el 12.56% del total

de muestras analizadas. Estos hallazgos se detallan en la siguiente ilustración, la cual muestra los resultados no conformes obtenidos en las muestras asociadas a las condiciones higiénico-sanitarias (CHS) evaluadas.

Ilustración. Consolidado de resultados no conformes en las muestras de CHS presentados durante el periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre de 2025



Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 10, 1, 4 y 13 fueron las que presentaron el mayor número de muestras no conformes, distribuidas así: Grupo 10, siete muestras discriminadas de la siguiente manera: dos muestras de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos, una muestra ambiental con recuento elevado de mohos y levaduras, un ambiente con aerobios mesófilos, así como, mohos y levaduras, por otra parte, se presentaron dos muestras de agua potable con coliforme totales y otra con desviación en el parámetro fisicoquímico Turbiedad, los cuales estuvieron fuera de los límites establecidos.

En cuanto al grupo 1, cuatro muestras ambientales, una con aerobios mesófilos, otra con aerobios mesófilos y mohos y levaduras, así como, dos ambientes con recuento elevado de mohos y levaduras, además dos muestras de agua recuento elevado de coliformes totales.

Así mismo el grupo 3 presento un total de dos muestras ambientales con recuento elevados de aerobios mesófilos y mohos y levaduras, otra con aerobios mesófilos, así mismo, se presentó una muestra de agua potable con recuento elevado de coliformes totales.

Con respecto al grupo 13, se presentaron dos muestras de agua con recuento elevado de coliformes totales, así mismo, se evidencio una muestra con desviación para el parámetro físico químico color aparente y turbiedad y otra con resultados fuera de los límites establecidos en los parámetros pH y cloro residual.

A continuación, se presentaron resultados no conformes en los siguientes grupos, distribuidos así:

Grupo 2: Se presentó una muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales y E.coli.

Grupo 3: En este grupo se presentaron dos muestras ambientales con recuento elevado de aerobios mesófilos, así mismo, se presentaron dos muestras de agua con recuento elevado de coliformes totales y *E.coli.*

Grupo 4: En este grupo se evidenciaros 2 muestras de ambiente, una con recuento de aerobios mesófilos, así como, mohos y levaduras, de igual forma se presentó otra con aerobios mesófilos, por último se evidenció un agua con recuento elevado de coliformes totales.

Grupo 5: Se evidenció una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos y mohos y levaduras, de igual forma, se presentó una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 7: Se evidenció una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos, de igual forma, se presentó una muestra de agua con desviación en el parámetro alcalinidad, así mismo, se reportó una muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales.

Grupo 8: Se presentó una muestra de agua con desviación en el parámetro coliformes totales.

Grupo 9: Para este grupo se observó una muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos, así mismo, se presentó una muestra agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 11: Se presento para este grupo una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos y mohos y levaduras y otra con aerobios mesófilos.

Grupo 12: En este grupo se evidencio una muestra de ambiente con mohos y levaduras.

Grupo 14: Se presentaron una muestra de agua con coliformes totales, así como, una muestra ambiental con aerobios mesófilos.

Grupo 15: Se reporto una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos, por otra parte, se reportó una muestra de superficie con *E.coli*.

Grupo 16: En este grupo se evidenciaros 2 muestras de ambiente con recuento de aerobios mesófilos, así mismo, se presentó un agua con desviación para el parámetro turbiedad.

Grupo 17: Para este grupo se observaron dos muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos, así como, de mohos y levaduras, por otro lado se reportó una muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales y *E.coli*, finalmente, se presentó una muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales.

Así pues, los incumplimientos antes mencionados en los parámetros del agua potable (Turbiedad, Alcalinidad, según lo establecido en la Resolución 2115 de 2007, muestran que existen aspectos que pueden afectar su calidad. La alcalinidad total indica la capacidad del agua para mantener estable el pH y resistir cambios ácidos, funcionando como una especie de amortiguador natural. Cuando la alcalinidad es baja, el agua puede volverse corrosiva, dañando tuberías y equipos. Por el contrario, si es muy alta, puede provocar turbidez y obstrucción de filtros. En cuanto a la turbiedad, un valor alto sugiere que el agua contiene partículas suspendidas por encima del límite permitido. Esto afecta su claridad y apariencia, y además puede reducir la eficacia de la desinfección, ya que las partículas pueden proteger microorganismos. Esta situación suele deberse a fallas en los procesos de tratamiento, como la coagulación, filtración o sedimentación, o a contaminación en la fuente o en la red de distribución.

Por otra parte, con respecto al recuento elevado de coliformes totales estas son bacterias que se encuentran en el agua, el suelo y los desechos humanos o animales, y que se utilizan como indicador de la presencia de organismos que causan enfermedades. La presencia de coliformes totales en el agua indica que el agua está contaminada con excremento, y que puede haber organismos que causan enfermedades. La contaminación por coliformes totales puede ser causada por

desechos de ganado que se filtran en el agua de ríos, pozos o lagos. Para cumplir con las directrices, no se deben detectar coliformes totales en el agua potable. Si se detectan, el agua no es apta para el consumo y debe ser tratada.

Con relación a las muestras de ambiente para cada grupo, recuento de mohos y levaduras, pueden representar un riesgo para la calidad y seguridad de los productos alimenticios. Los mohos pueden crecer en superficies húmedas y en productos con alto contenido de humedad, formando colonias que a veces producen micotoxinas peligrosas para la salud. Por otro lado, las levaduras también pueden proliferar en ambientes húmedos y pueden causar fermentaciones no deseadas o deterioro en los alimentos.

Es importante mantener una buena higiene, controlar la humedad y la temperatura, y realizar monitoreos constantes para prevenir su crecimiento. La limpieza regular y el control de condiciones ambientales ayudan a reducir la presencia de estos microorganismos y garantizan que los alimentos sean seguros para el consumo.

En cuanto al recuento elevado de mesófilos aerobios en el indica un nivel de contaminación general y puede sugerir condiciones favorables para el crecimiento de otros microorganismos, incluyendo patógenos. Estos microorganismos son indicadores de la higiene y manipulación de alimentos y ambientes, pero no necesariamente indican la presencia de patógenos específicos.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

Para el periodo del 1 al 30 de noviembre del 2025, no se presentaron novedades por ETAS**.**

2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento).

Conforme a lo dispuesto en la OTM: *"De acuerdo con el procedimiento establecido para la realización de la valoración nutricional, el contratista a través del profesional en nutrición contratado deberá realizar, en caso de que así se requiera, valoración de la PPL remitida, así como supervisión de asignación y entrega de las dietas.",* para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes octubre 2025, teniendo en cuenta la información contenida en los informes mensuales de los contratistas de alimentación para cumplimiento de la obligación número 7 y que fueron revisadas por la interventoría durante el mes de noviembre del 2025. 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 realizaron seguimiento nutricional para PPL de régimen contributivo por no ser requerida según periodicidad.

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
1	CPAMSPY POPAYAN	02

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
	DE POPAYAN RM	01
	PLANTA EXTERNA POPAYAN	01
	EPMSC IPIALES	02
2	EJECA	03
	EPMSC BUGA	02
	EPMSC CALI	24
3	EPMSC CARTAGO	43
4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	17
	EPMSC FLORENCIA	15
	EPMSC NEIVA	05
5	CPMSFUS FUSAGASUGA	02
6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	01
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	79
7	EJECO	03
	CPMS CHIQUINQUIRA	18
	CPMSGAC GACHETA	02
	CPMSMOQ MONIQUIRA	01
	EPMSC CAQUEZA	01
	CPMSUBA UBATE	05
	EPMSC LETICIA	10
	CPMSGAR PONAL	03
8	EPMSC GRANADA	03
11	COIBA IBAGUE	02
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	117
	EPMSC MEDELLIN (BELLO BELLAVISTA)	47

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
	EPMSC TÁMESIS	02
	EPMSC SANTA BARBARA	03
	EPMSC QUIBDÓ	11
	EPMSC PUERTO BERRÍO	15
	EPMSC JERICÓ	08
	EPMSC BOLIVAR	01
13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. Gneral Pedro Nel Ospina)	05
	COPED PEDREGAL	102
	EPMSC APARTADO	01
14	CPMS BUCARAMANGA	12
15	EPMSC AGUACHICA	02
	COCUC CUCUTA	03
	EPMSC PAMPLONA	03
16	EPMSC CARTAGENA	01
	EPMSC BARRANQUILLA	01
17	EPMSC SANTA MARTA	02
	PLANTA EXTERNA	01
	EPMSC RIOHACHA	02
	TOTAL GENERAL	584

El detalle de las valoraciones nutricionales se muestra en el **ANEXO 2_ CONSOLIDADO DE VALORACIONES NUTRICIONALES REALIZADAS.**

2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.

La interventoría aplica el procedimiento para VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS durante las visitas de campo, mediante un formato específico donde se registra los siguientes aspectos:

- FORMA DE ENTREGA (Fondo y Fiambrera).
- CANTIDAD DE DIETAS ENTREGADAS AL DÍA POR CADA TIPO (Consistencia, Micronutrientes, Macronutrientes, Especiales).
- No. PPL EN DIETA (Enfermedades crónicas, Otras enfermedades, Con alimentación diferencial, Bajo peso).

- ALIMENTOS ENTREGADOS (para el tiempo de comida verificado)
- DESCRIPCIÓN (si los alimentos entregados están acordes a las características descritas en el manual de dietas).

La VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS en el mes de noviembre se realizó con la siguiente frecuencia mínima de:

- Establecimientos con frecuencia de visitas semanales o más: 2 veces en el mes
- Establecimientos con frecuencia de visitas quincenales: 1 vez en el mes.

Conforme a las visitas realizadas entre el 1 y el 30 de noviembre, se llevaron a cabo 183 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 123 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
G01	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC EL BORDO	1
	CPAMSPY POPAYAN	1
	DE POPAYAN	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	2
	CPMSTUL TULUA	2
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**11**
G02	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	2
	EPMSC CAICEDONIA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC CALI	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	1
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**9**
G03	EPMSC CARTAGO	1
	COJAM JAMUNDI	3
	CPAMSPAL PALMIRA	3
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SILVIA	1
	EPMSC BUENAVENTURA	1
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**10**
G04	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	2
	EPMSC PITALITO	1
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**11**
G05	EPMSC CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	2
	EPMSC GIRARDOT	1
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	PLANTA CONTINGENCIA G05 - MELGAR	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC VILLETA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**10**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**5**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMMSFFA PONAL	2
	CPMSLME LA MESA	1
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**12**
G08	CAMISACS ACACIAS	4
	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
	EC YOPAL	2
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**11**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	EPAMSCAS COMBITA	4
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	CPMS TUNJA	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**10**
G10	DE ARMENIA	2
	EPMSC ARMENIA	2
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	2
	MANIZALES	1
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PEREIRA	1
	PEREIRA	2
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**18**
G11	EPMSC FRESNO	1
	COIBA IBAGUE	7
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC LIBANO	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**13**
G12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	1
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**10**
G13	EPMSC CAUCASIA	1
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
	COPED PEDREGAL	5
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
	PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA)	1
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**12**
G14	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	CPMS BUCARAMANGA	2
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	4
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	2
	EPMSC VELEZ	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC MALAGA	1
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**15**
G15	EPMSC AGUACHICA	1
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	1
	COCUC CUCUTA	4
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**8**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC CARTAGENA	2
	EPMSC MONTERIA	2
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC TIERRALTA	1
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	2
	EPMSC SAN ANDRES	1
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**10**
G17	EPMSC EL BANCO	1
	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17	1
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**8**
	TOTAL GENERAL	**183**

Debido a que en el mes de noviembre varios contratistas realizaron la entrega del Menú Especial Adicional, y esta coincidió con la programación de la verificación de dietas, no fue posible ejecutar dicha verificación, dado que las PPL renunciaron a la dieta para recibir el menú especial. Entre los establecimientos con esta particularidad están: EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC DUITAMA, EPMSC APARTADO, EPMSC APARTADO y CPMSCHO CHOCONTA.

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: el seguimiento suministro de dietas terapéuticas noviembre y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS NOVIEMBRE.**

2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes.

A través de las visitas de interventoría mediante la variable 6.23: *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 realizó seguimiento a la entrega de las raciones y, durante el mes de noviembre, se identificaron hallazgos relacionados con esta variable en los establecimientos que se detallan a continuación:

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	NUMERAL	HALLAZGO
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-11-19	6.23.	Se evidencia incumplimiento en la entrega de refrigerios a las 33 PPL gestantes y lactantes, dado que desde el 13 de noviembre no se ha efectuado la entrega correspondiente a la totalidad de las 33 PPL, acumulando a la fecha de la visita (19/11/2025) seis días sin suministro; el contratista manifiesta que la no entrega obedece a la falta de disponibilidad de bebida láctea.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-11-25	6.23.	No se evidenció la entrega del refrigerio a las 32 PPL gestantes y lactantes correspondientes al día de hoy 25/11/2025. Adicionalmente, el contratista presenta registro de entrega de refrigerios para gestantes y lactantes únicamente hasta el 24/11/2025. No obstante, en diálogo con la representante de Derechos Humanos encargada de la entrega, se indica que llevan 21

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	NUMERAL	HALLAZGO
					días sin recibir el cereal de dichos refrigerios (del 21 al 31 de octubre y del 13 al 24 de noviembre). El contratista manifestó que realizará la entrega a partir del 26/11/2025.
G13	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	COPED PEDREGAL - ESTRUCTURA MEDIANA	2025-11-28	6.23.	Se evidencia soporte documental de la entrega de refrigerios para las 7 lactantes y gestantes. Sin embargo, se detecta que los formatos presentan inconsistencias en la fecha de registro de firmas, ya que algunos documentos muestran firmas adelantadas hasta el día 29 de noviembre y otros hasta el día 31 de noviembre de 2025, fecha que no corresponde al calendario real del mes. Esta situación genera un riesgo en la trazabilidad y confiabilidad del control de entrega de los refrigerios, ya que no se puede garantizar de manera precisa que todas las beneficiarias hayan recibido efectivamente los productos en las fechas correctas.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA – ESTRUCTURA 3	2025-11-06	6.23.	No se evidencia entrega de refrigerio para 2 PPL lactantes.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA – ESTRUCTURA 3	2025-11-13	6.23.	No se evidencia entrega de refrigerio para las 2 PPL lactantes, incumpliendo lo establecido en la OTM.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA – ESTRUCTURA 3	2025-11-25	6.23.	Se evidencia entrega de 2 refrigerios para lactantes: avena con leche en polvo, pan de variedad de sal, mandarinas. No se garantiza la entrega del refrigerio de las lactantes con bebida UHT.

A continuación, se presenta el detalle de los establecimientos que cuentan población privada de la libertad en condición de GESTACIÓN o LACTANCIA con el respectivo parte (mayor) identificado:

GRUPO	LOCACION	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G01	DE POPAYAN		1
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	13
G04	EPMSC FLORENCIA		1
G05	PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA		20
G07	EPMSC LETICIA		1
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		35
G10	PEREIRA		2
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	1
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	8
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		2
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	2
G16	EPMSC MONTERIA		2
G17	EPMSC SANTA MARTA		1

Adicionalmente, dentro del proceso de revisión aleatoria de dietas terapéuticas, se efectuó la siguiente verificación relacionada con la entrega de ración a gestantes y lactantes:

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G17 EPMSC SANTA MARTA	2025-11-26	Gestante: Cumple por ofrecer doble porción en el componente cereal y proteico.

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS NOVIEMBRE** y **ANEXO 4_ HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL NOVIEMBRE.**

.

3. COMPONENTE FINANCIERO

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

El proceso de licitación pública No. USPEC-LP-002-2025 tiene como objeto *"Suministrar el servicio de alimentación para la población privada de la libertad a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC"*. Esta contratación se llevó a cabo bajo el sistema de precios por ración (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), con el propósito de cumplir los fines estatales y legales encomendados al INPEC y a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC a través de los respectivos actos administrativos.

Para garantizar una distribución uniforme de las raciones, los contratistas adjudicados en este proceso se dividen en 17 grupos, vinculados a las Direcciones Regionales del INPEC, las cuales son: Occidente, Central, Viejo Caldas, Noroeste, Oriente y Norte. Estos grupos comprenden los diferentes establecimientos carcelarios del país, los cuales se encuentran detallados en el anexo 1: Establecimientos.

En total, se adjudicaron 11 contratistas para la ejecución de los 17 contratos, los cuales están numerados del 185 al 201. Es importante resaltar que el valor total de la operación de alimentación asciende a $946.660.514.595,27 (NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA MILLONES QUINIENTOS CATORCE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS CON VEINTISIETE CENTAVOS M/CTE), el proceso se encuentra respaldado para la vigencia 2025 mediante certificado de disponibilidad presupuestal No.9525 del 06 de febrero de 2025 expedido por la coordinadora de presupuesto de la USPEC y para la vigencia 2026 mediante aprobación cupo de Vigencia Futura para 2026-Presupuesto Gastos de Funcionamiento Radicado: 2-2025-014887 del 6 de marzo de 2025 del Director General del Presupuesto Público Nacional. Información tomada del documento denominado estudios previos en el numeral 4.1 PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-002-2025		
Detalle	**Vigencia**	**Valor**
Alimentación para internos	**May – Dic 2025**	$522.088.883.590,41
Alimentación para internos	**Ene -Jul 2026**	$424.571.631.004,87
Total		$946.660.514.595,28

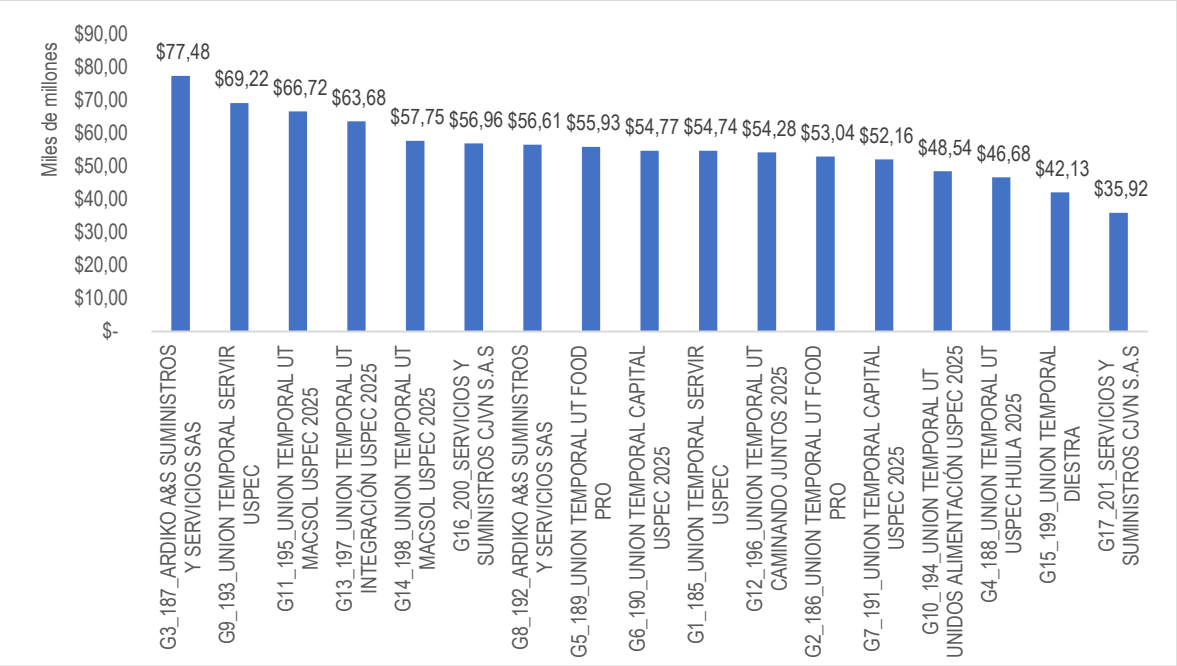
La ejecución presupuestal para los 17 contratos celebrados por la USPEC y los contratistas adjudicados, un detalle se presenta en la siguiente tabla.

GRUPO	No. CONTRATO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	CDP	VALOR PRESUPUESTO 2025	VALOR PRESUPUESTO 2026	VALOR TOTAL 2025-2026
1	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.109.218.284,00	$ 24.627.323.112,00	**$ 54.736.541.396,00**
2	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	16/05/2025	31/07/2026	9525	$29.987.362.469,00	$ 23.053.773.655,00	**$ 53.041.136.124,00**
3	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	16/05/2025	31/07/2026	9525	$42.427.155.894,00	$ 35.056.412.234,00	**$ 77.483.568.128,00**
4	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$25.354.249.591,00	$ 21.328.634.857,00	**$ 46.682.884.448,00**
5	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.171.832.275,00	$ 25.759.583.144,00	**$ 55.931.415.419,00**
6	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$29.415.797.886,00	$ 25.350.199.804,00	**$ 54.765.997.690,00**
7	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.951.599.675,00	$ 21.212.089.777,00	**$ 52.163.689.452,00**
8	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.796.772.016,00	$ 25.812.708.828,00	**$ 56.609.480.844,00**
9	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	16/05/2025	31/07/2026	9525	$37.188.903.822,00	$ 32.036.085.037,00	**$ 69.224.988.859,00**
10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$27.095.691.179,00	$ 21.442.908.641,00	**$ 48.538.599.820,00**
11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$36.247.097.947,00	$ 30.476.687.866,00	**$ 66.723.785.813,00**
12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.901.974.231,00	$ 23.378.491.932,00	**$ 54.280.466.163,00**
13	197-2025	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$35.008.320.200,00	$ 28.674.197.181,00	**$ 63.682.517.381,00**
14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$32.111.417.762,00	$ 25.638.194.177,00	**$ 57.749.611.939,00**
15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	16/05/2025	31/07/2026	9525	$23.448.954.207,00	$ 18.683.342.309,00	**$ 42.132.296.516,00**
16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.666.979.089,00	$ 26.292.760.411,00	**$ 56.959.739.500,00**

GRUPO	No. CONTRATO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	CDP	VALOR PRESUPUESTO 2025	VALOR PRESUPUESTO 2026	VALOR TOTAL 2025-2026
17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	16/05/2025	31/07/2026	9525	$20.187.680.852,00	$ 15.733.437.258,00	**$ 35.921.118.110,00**
SUMA TOTAL						**$ 522.071.007.379,00**	**$ 424.556.830.223,00**	**$946.627.837.602,00**

De la anterior tabla se puede concluir que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el dieciséis (16) de mayo de 2025 y la fecha de terminación será el treinta y uno (31) de julio de 2026 o hasta agotar los recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de $946.627.837.602 (NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS VEINTISIETE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS DOS PESOS 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 187, con un valor de $77.483.568.128 y un porcentaje de participación del 8,19%; UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del grupo 9, contrato 193, con un valor de $ 69.224.988.859 y un porcentaje de participación del 7,31%; y UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del grupo 11, contrato 195, con un valor de $66.723.785.813,00 y un porcentaje de participación del 7,05%.



De la anterior gráfica se infiere que, el grupo 3 quien tiene el contrato 187 asignado al contratista Ardiko A&S SAS es el de mayor valor y el de menor valor adjudicado es el grupo 17 asignado al contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S bajo el contrato 201.

En lo que obedece a la ejecución presupuestal, al cierre de la fecha del presente informe, los siguientes grupos son los que han cumplimiento a las obligaciones contractuales, por tal motivo, desde la interventoría se dio aval certificación:

GRUPO	No CONTRATO	Valor total del contrato	Valor ejecutado	Meses certificados
1	185 - 2025	$ 54.736.541.396	$ 16.056.602.377	mayo a septiembre
2	186 - 2025	$ 53.041.136.124	$ 19.009.423.529	mayo a septiembre
3	187 - 2025	$ 77.483.568.128	$ 18.655.447.404	mayo a agosto
4	188 - 2025	$ 46.682.884.448	$ 12.869.513.637	mayo a septiembre
5	189 - 2025	$ 55.931.415.419	$ 15.347.806.309	mayo a septiembre
6	190 - 2025	$ 54.765.997.690	$ 15.784.684.397	mayo a septiembre
7	191 - 2025	$ 52.163.689.452	$ 19.270.877.417	mayo a septiembre
8	192 - 2025	$ 56.609.480.844	$ 12.730.331.239	mayo a agosto

9	193 - 2025	$ 69.224.988.859	$ 19.664.763.051	mayo a septiembre
10	194 - 2025	$ 48.538.599.820	$ 11.456.309.071	mayo a agosto
11	195 - 2025	$ 66.723.785.813	$ 18.591.868.964	mayo a septiembre
12	196 - 2025	$ 54.280.466.163	$ 19.580.357.392	mayo a septiembre
13	197 - 2025	$ 63.682.517.381	$ 13.771.456.421	mayo a agosto
14	198 - 2025	$ 57.749.611.939	$ 18.392.034.488	mayo a septiembre
15	199 - 2025	$ 42.132.296.516	$ 4.100.625.077	mayo a junio
16	200 - 2025	$ 56.959.739.500	$ 16.426.418.498	mayo a septiembre
17	201 - 2025	$ 35.921.118.110	$ 12.056.679.016	mayo a septiembre

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $263.765.198.287 (DOSCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/CTE.). Este valor para diecisiete grupos (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17).

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

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025, es así como después de cumplir con las obligaciones contractuales se realizó por parte de esta interventoría aval de certificación para los diecisiete grupos, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra un detalle de los números de establecimientos certificados, a la fecha de este informe:

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Establecimientos certificados
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	20
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	33
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	16
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	13
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	16
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	3
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	38
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	15
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	9
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	33
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	9
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	32
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	29
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	23
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	13
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	12
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	11

Por otro lado, es importante resaltar que, para las certificaciones de pago que están a cargo de la interventoría se remitió por medio de correo electrónico a los contratistas oficio con asunto “Cumplimiento obligaciones contractuales y radicación de documentación procesos de certificación periodos del 16 de mayo de 2025 hasta 31 de julio de 2026.”, donde se remitieron las directrices y las fechas máximas de radicación de documentos para los diferentes procesos de certificación.

Así las cosas, la fecha máxima de cargue de información para este periodo de validación (octubre de 2025) fue el 18 de noviembre 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	Nombre Proveedor	No. Contrato	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final

					primera notificación			segunda notificación
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	CRF-2478-2025	19/11/2025	Cierre	-	-	-
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	CRF-2479-2025	16/10/2025	Cierre	-	-	-
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199-2025	CRF-2480-2025	30/11/2025	Cierre	-	-	-

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

3.2.1 Proyección 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 noviembre de 2025, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente. 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	Valor
CONTRATO 185 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 3.490.187.661
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 4.142.618.257
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 5.313.919.182
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 2.776.836.467
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 3.349.620.205
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.429.015.693
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.078.329.275
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 3.669.120.574
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 4.363.107.456
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 3.147.706.044
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.050.220.068
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 4.226.714.317
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 4.100.898.431
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 2.675.534.738
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 3.746.923.865
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.738.406.035
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.010.610.669
Total		**$ 61.309.768.937**

De la tabla anterior, se puede deducir que el valor estimado a reconocer a los contratistas que entregaron las raciones de alimentación a los PPL en septiembre de 2025 va a ser de $61.309.768.937 (SESENTA Y UN MIL TRESCIENTOS NUEVE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS M/CTE.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC diciembre 2025.

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025. Así las cosas, a continuación, se presenta un detalle del seguimiento presupuestal.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	Valor adjudicado 2025	Proyección valor ejecución 2025	Valor faltante para llegar al 31 de diciembre de 2025	Fecha proyección de agotamiento RP 2025
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 30.109.218.284	$ 26.809.764.827	$ 0	28/01/2026
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 29.987.362.469	$ 31.490.129.942	$ 1.518.937.926	20/12/2025
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 42.427.155.894	$ 43.619.840.033	$ 1.328.235.181	24/12/2025
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.354.249.591	$ 21.451.027.823	$ 0	10/02/2026
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.171.832.275	$ 26.610.550.776	$ 0	31/01/2026
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 29.415.797.886	$ 27.470.978.041	$ 0	16/01/2026
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 30.951.599.675	$ 28.806.664.762	$ 0	20/02/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 30.796.772.016	$ 28.791.343.090	$ 0	15/01/2026
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 37.188.903.822	$ 33.486.649.037	$ 0	25/01/2026
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 27.095.691.179	$ 24.076.964.888	$ 0	27/01/2026
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 36.247.097.947	$ 31.054.215.253	$ 0	7/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 30.901.974.231	$ 32.993.456.090	$ 2.132.130.525	16/12/2025
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 35.008.320.200	$ 30.029.421.197	$ 0	7/02/2026
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 32.111.417.762	$ 30.724.578.118	$ 0	10/01/2026
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 23.448.954.207	$ 20.668.209.477	$ 0	31/01/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 30.666.979.089	$ 28.730.610.022	$ 0	15/01/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 20.187.680.852	$ 20.224.144.100	$ 88.211.579	30/12/2025

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 31 de julio de 2026, lo anterior aplicable al RP de vigencia futura. Sin embargo, para la vigencia 2025 debido a la ampliación o prórroga de atención a los centros de detención transitorios (CDT) hasta el 16 de diciembre de 2025, 4 grupos no alcanzarían a llegar a terminar la presente vigencia, siendo estos (grupo 2, grupo 3, grupo 12 y grupo 17), razón por la cual, es de alerta para a entidad que se necesita aproximadamente $ 5.067.515.248. 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. Adicionalmente, la proyección se de agotamiento, se está realizando con las contingencias ya aprobadas, por tal motivo, al generarse una nueva contingencia y ser aprobada, el valor de la necesidad aumentaría y la fecha de agotamiento se acortaría.

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

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025. Así las cosas, a continuación, se presenta un detalle de las raciones entregadas. En el anexo Financiero 2. Pago por establecimiento, se puede ampliar la información.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Raciones certificadas - Acumuladas
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	908.645
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	1.058.330
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	773.271
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	637.318
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	629.448

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Raciones certificadas - Acumuladas
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	834.806
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	931.582
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	507.447
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	1.086.049
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	282.118
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	831.831
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1.124.942
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	589.161
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	793.220
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	88.691
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	893.873
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	678.343

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo del 1 al 30 de noviembre del 2025 del presente informe, se implementó la metodología para la proyección, tasación, revisión y aplicación de descuentos en virtud del Contrato de Interventoría No. 206-2025, 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 noviembre los descuentos directos, previo plan de mejora y microbiología con corte del mes de, septiembre, octubre y noviembre, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0827	2025-11-04	2025-11-19
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0846	2025-11-05	2025-11-20
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0862	2025-11-07	2025-11-27
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0831	2025-11-04	2025-11-24
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0832	2025-11-04	2025-11-19
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0833	2025-11-04	2025-11-24
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0896	2025-11-13	2025-11-28
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0825	2025-11-04	2025-11-19
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0826	2025-11-04	2025-11-19
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0847	2025-11-06	2025-11-21
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0854	2025-11-07	2025-11-24
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0855	2025-11-10	2025-11-25
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0870	2025-11-10	2025-11-25
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0883	2025-11-12	2025-11-27
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0888	2025-11-13	2025-11-28
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0849	2025-11-06	2025-11-26
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0828	2025-11-04	2025-11-19
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0860	2025-11-07	2025-11-24
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0873	2025-11-11	2025-11-26
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0874	2025-11-11	2025-11-26
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0886	2025-11-11	2025-11-26
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0887	2025-11-11	2025-11-26
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0834	2025-11-04	2025-11-12
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0844	2025-11-05	2025-11-13
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0845	2025-11-05	2025-11-13
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0869	2025-11-10	2025-11-19
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0885	2025-11-11	2025-11-20
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0889	2025-11-11	2025-11-20
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0908	2025-11-14	2025-11-25
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0930	2025-11-18	2025-11-26
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0936	2025-11-19	2025-11-27

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0937	2025-11-19	2025-11-27
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0829	2025-11-05	2025-11-25
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0842	2025-11-05	2025-11-25
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0843	2025-11-06	2025-11-21
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0861	2025-11-07	2025-11-27
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0866	2025-11-10	2025-11-28
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0841	2025-11-05	2025-11-20
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0853	2025-11-06	2025-11-26
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0875	2025-11-11	2025-11-25
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0835	2025-11-04	2025-11-18
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0856	2025-11-07	2025-11-24
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0865	2025-11-10	2025-11-24
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0867	2025-11-10	2025-11-24
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0892	2025-11-11	2025-11-20
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0917	2025-11-14	2025-11-25
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0924	2025-11-18	2025-11-26
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0925	2025-11-18	2025-11-26
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0938	2025-11-19	2025-11-27
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0830	2025-11-04	2025-11-24
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0858	2025-11-07	2025-11-24
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0836	2025-11-04	2025-11-18
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0837	2025-11-04	2025-11-18
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0850	2025-11-06	2025-11-20
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0857	2025-11-07	2025-11-21
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0864	2025-11-10	2025-11-27
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0868	2025-11-10	2025-11-24
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0898	2025-11-12	2025-11-26
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0904	2025-11-13	2025-11-27
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0915	2025-11-14	2025-11-28
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0916	2025-11-14	2025-11-28
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0838	2025-11-04	2025-11-24
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0851	2025-11-06	2025-11-14
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0852	2025-11-06	2025-11-20
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0871	2025-11-10	2025-11-24
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0872	2025-11-10	2025-11-24
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0878	2025-11-10	2025-11-24
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0879	2025-11-10	2025-11-24
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0899	2025-11-12	2025-11-21
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0900	2025-11-12	2025-11-21
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0914	2025-11-14	2025-11-25
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0932	2025-11-18	2025-11-26
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0940	2025-11-19	2025-11-27
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0944	2025-11-19	2025-11-27
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0839	2025-11-04	2025-11-18
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0848	2025-11-06	2025-11-14
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0876	2025-11-10	2025-11-24
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0877	2025-11-10	2025-11-19
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0880	2025-11-10	2025-11-24
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0881	2025-11-10	2025-11-19
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0890	2025-11-11	2025-11-25
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0901	2025-11-12	2025-11-26
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0902	2025-11-12	2025-11-26
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0905	2025-11-13	2025-11-27
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0945	2025-11-19	2025-11-27
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0840	2025-11-04	2025-11-18

MICROBIOLOGIA

GRUPO	PROCESO	TIPO DE PROCESO	NOTIFICACIÓN	RATIFICACIÓN
G16	840	Microbiología	4/11/2025	18/11/2025
G14	838	Microbiología	4/11/2025	24/11/2025
G02	833	Microbiología	4/11/2025	24/11/2025
G11	856	Microbiología	7/11/2025	24/11/2025
G12	858	Microbiología	7/11/2025	24/11/2025
G04	870	Microbiología	10/11/2025	25/11/2025
G13	864	Microbiología	10/11/2025	28/11/2025

3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique.

En la siguiente tabla se presenta el seguimiento de agotamiento y ejecución por RP adjudicado al proceso de licitación pública USPEC LP-002-2025.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	47925	$30.109.218.284	1	$ 15.906.414.545	$ 14.202.803.739
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$ 18.941.465.823	$ 11.045.896.646
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	$42.427.155.894	1	$ 8.008.001.486	$ 34.419.154.408
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$25.354.249.591	1	$ 10.092.677.170	$ 15.261.572.421
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$ 12.030.014.779	$ 18.141.817.496
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$29.415.797.886	1	$ 12.355.668.704	$ 17.060.129.182
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$ 16.093.853.414	$ 14.857.746.261
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$ 9.061.210.665	$ 21.735.561.351
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$ 19.664.444.243	$ 17.524.459.579
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$ 4.997.798.963	$ 22.097.892.216
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$ 14.541.294.434	$ 21.705.803.513
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$ 18.430.108.590	$ 12.471.865.641
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$ 9.882.081.008	$ 25.126.239.192
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$ 14.220.763.763	$ 17.890.653.999
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	$23.448.954.207	1	$ 1.293.424.620	$ 22.155.529.587
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$ 15.988.934.644	$ 14.678.044.445
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$ 11.078.659.707	$ 9.109.021.145
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	2	$ 0	$ 24.627.323.112
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$23.053.773.655	2	$ 0	$ 23.053.773.655
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$35.056.412.234	2	$ 0	$ 35.056.412.234
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$21.328.634.857	2	$ 0	$ 21.328.634.857
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$25.759.583.144	2	$ 0	$ 25.759.583.144
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$25.350.199.804	2	$ 0	$ 25.350.199.804
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$21.212.089.777	2	$ 0	$ 21.212.089.777
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$25.812.708.828	2	$ 0	$ 25.812.708.828
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$32.036.085.037	2	$ 0	$ 32.036.085.037
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$21.442.908.641	2	$ 0	$ 21.442.908.641
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$30.476.687.866	2	$ 0	$ 30.476.687.866
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$23.378.491.932	2	$ 0	$ 23.378.491.932
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$28.674.197.181	2	$ 0	$ 28.674.197.181
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$25.638.194.177	2	$ 0	$ 25.638.194.177
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$18.683.342.309	2	$ 0	$ 18.683.342.309
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$26.292.760.411	2	$ 0	$ 26.292.760.411
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$15.733.437.258	2	$ 0	$ 15.733.437.258
				$946.627.837.602		$ 212.586.816.558	$ 734.041.021.044

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 85 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_767	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	4/11/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00215-00	CERRADO	06/11/2025	CRF-2366-2025
PQR_768	NA	NA	4/11/2025	Requerimiento de soportes para la radicación del Plan de Mejora de la Contraloría, planes de acción, control interno y entes de control.	CERRADO	04/11/2025	CRF-2340-2025
PQR_769	1	CPAMSPY POPAYAN	4/11/2025	NOTIFICACIÓN DE AUTO DE REQUERIMIENTO PREVIO 19001-33-33-002-2022-00086-00	CERRADO	05/11/2025	CRF-2357-2025
PQR_770	13C	COPED PEDREGAL	4/11/2025	05001311001420230041 8 Notifica auto 2023-00418	CERRADO	07/11/2025	CRF-2378-2025
PQR_771	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-024555	CERRADO	07/11/2025	CRF-2385-2025
PQR_772	1	CPAMSPY POPAYAN	4/11/2025	NOTIFICACION AUTO INTERLOCUTORIO 2022 00062 00	CERRADO	06/11/2025	CRF-2363-2025
PQR_773	15	COCUC CUCUTA	4/11/2025	Juzgado 05 Penal Circuito Especializado Itinerante - N. De Santander - Cúcuta	CERRADO	05/11/2025	CRF-2356-2025
PQR_774	13	COPED PEDREGAL	12/11/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-025352 del 12 de noviembre de 2025	CERRADO	21/11/2025	CRF-2540-2025
PQR_775	5	EPMSC CHAPARRAL	12/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-025242	CERRADO	-18/11/2025	CRF-2460-2025
PQR_776	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	5/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-024550	CERRADO	14/11/2025	CRF-2446-2025
PQR_777	13C	COPED PEDREGAL	6/11/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00252-00	CERRADO	11/11/2025	CRF-2402-2025
PQR_778	1	CPAMSPY POPAYAN	5/11/2025	Radicado R-2025-024685	CERRADO	18/11/2025	CRF-2463-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_779	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-024614	CERRADO	14/11/2025	CRF-2440-2025
PQR_780	15	COCUC CUCUTA	6/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-024530	CERRADO	-10/11/2025	CRF-2384-2025
PQR_781	8	EPMSC VILLAVICENCIO	7/11/2025	USO DE ÁREAS SIN CONCEPTO SANITARIO EPMSC VILLAVICENCIO. INCUMPLIMIENTO GRAMAJE DE PROTEINA ESTACIONES DE POLICIA CENA MENU 9 EPMSC VILLAVICENCIO 5NOV 2025 INTERNO SIN ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD (REITERATIVO)	CERRADO	14/11/2025	CRF-2443-2025
PQR_782	13C	COPED PEDREGAL	7/11/2025	2025-10237AutoOrdenaVincular	CERRADO	11/11/2025	CRF-2399-2025
PQR_783	14	Estacion Florida	10/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-025028	CERRADO	14/11/2025	CRF-2445- 2025
PQR_784	13C	COPED PEDREGAL	7/11/2025	auto requiere desacato 2023-00133	CERRADO	10/11/2025	CRF-2392-2025
PQR_785	2	EPMSC CALI	10/11/2025	Solicitud de Insumo Cali R-2025-017410	CERRADO	14/11/2025	CRF-2438-2025
PQR_786	1	CPAMSPY POPAYAN	11/11/2025	AUTO ADMITE TUTELA	CERRADO	12/11/2025	CRF-2439-2025
PQR_787	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/11/2025	URGENTE NOTIFICO AUTO INCIDENTE DE DESACATO N° 2025-00204	CERRADO	14/11/2025	CRF-2436-2025
PQR_788	11	COIBA IBAGUE	12/11/2025	SOLICITUD INSUMOS R-2025-024034	CERRADO	14/11/2025	CRF-2437-2025
PQR_789	1	CPAMSPY POPAYAN	12/11/2025	AUTO ADMITE TUTELA 2025-00462-00	CERRADO	14/11/2025	CRF-2449-2025
PQR_790	10	CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA	12/11/2025	-SOLICITUD INSUMO PQR PROCURADURIA DE QUINDIO	CERRADO	19/11/2025	CRF-2472-2025
PQR_791	10	PEREIRA	12/11/2025	-Solicitud de insumos R-2025-025344. - RM PEREIRA	CERRADO	19/11/2025	CRF-2485-2025
PQR_792	10	PEREIRA	12/11/2025	-Solicitud de insumos R-2025-025346. - RM ARMENIA	CERRADO	25/11/2025	CRF-2573-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_793	13C	COPED PEDREGAL	12/11/2025	-Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-025358 del 12 de noviembre de 2025	CERRADO	25/11/2025	CRF-2579-2025
PQR_794	14	EPAMS GIRON	12/11/2025	-Solicitud de insumos R-2025-025349.	CERRADO	25/11/2025	CRF-2581-2025
PQR_795	13C	COPED PEDREGAL	12/11/2025	T-2025-001477 SOCIALIZACIÓN FALLO DE TUTELA	CERRADO	26/11/2025	CRF-2598-2025
PQR_796	3	COJAM JAMUNDI	13/11/2025	-SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-025310	CERRADO	18/11/2025	CRF-2467-2025
PQR_797	13	EPMSC LA CEJA	13/11/2025	-Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-025336 del 12 de noviembre de 2025	CERRADO	20/11/2025	CRF-2493-2025
PQR_798	12	EPMSC PUERTO BERRIO	13/11/2025	-Solicitud de insumos R-2025-025425	CERRADO	21/11/2025	CRF-2528-2025
PQR_799	14	CPMS BUCARAMANGA	14/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025488	CERRADO	24/11/2025	CRF-2557-2025
PQR_800	13	COPED PEDREGAL	13/11/2025	-Notifica VINCULACIÓN – Acción de Tutela 05001310900820250025400	CERRADO	14/11/2025	CRF-2448-2025
PQR_801	11	EPAMS LA DORADA	13/11/2025	-Solicitud de insumos R-2025-025420. -EPAMS LA DORADA	CERRADO	27/11/2025	CRF-2622-2025
PQR_802	3	COJAM JAMUNDI	13/11/2025	2025-00158 NOTIFICACION VINCULACION	CERRADO	21/11/2025	CRF-2507-2025
PQR_803	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	13/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025479	CERRADO	26/11/2025	CRF-2597-2025
PQR_804	14	EPMSC VELEZ	14/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025381	CERRADO	2471172024	CRF-2560-2025
PQR_805	10/1/1900	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	45975	Notificación auto admisorio tutela primera instancia 2025-00299 PERSONERIA DE CHINCHINA	NO TRAM	NA	NA
PQR_806	7	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	14/11/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-025371	CERRADO	27/11/2025	CRF-2611-2025
PQR_807	TODOS	TODOS	14/11/2025	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2025-024563	CERRADO	04/12/2025	CRF-2691-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_808	13C	COPED PEDREGAL	14/11/2025	2025-00154 Notificación fallo de tutela	CERRADO	21/11/2025	CRF-2518-2025
PQR_809	13C	COPED PEDREGAL	18/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-025509	CERRADO	24/11/2025	CRF-2554 - 2025
PQR_810	13C	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. Gneral Pedro Nel Ospina)	18/11/2025	Novedades en la prestación del servicio EJEBE data 31 oct 2025	CERRADO	28/11/2025	CRF-2625-2025
PQR_811	9	EPAMSCAS COMBITA	18/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025775	CERRADO	-26/11/2025	-CRF-2600-2025
PQR_812	06. 07, 09	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- CPMS BOGOTÁ LA MODELO- CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	18/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025723	CERRADO	27/11/2025	CRF-2612-2025
PQR_813	1	CPAMSPY POPAYAN	19/11/2025	SOLICITUD INSUMPO PQR R-2025-025772	CERRADO	25/11/2025	CRF-2575-2025
PQR_814	13C	COPED PEDREGAL	19/11/2025	SOLICITUD DE INUSMO PQR R-2025-025657	CERRADO	24/11/2025	CRF-2564-2025
PQR_815	7	CPMS CHIQUINQUIRA	19/11/2025	Vinculación Acción de Tutela No. 20250078	CERRADO	25/11/2025	CRF-2501-2025
PQR_816	NA	NA	19/11/2025	Notificación auto pone en conocimiento Radicado No. 05001311001420230041800	CERRADO	20/11/2025	FUV.JUR.440.2025
PQR_817	13C	COPED PEDREGAL	19/11/2025	Solicitud de seguimiento y reporte de acciones – Restablecimiento del Servicio de Alimentación (Rancho de Alta) – Visita de Entes de Control (RAD: 0500122040002025 - 014770)	CERRADO	21/11/2025	CRF-2538-2025
PQR_818	13C	CASTILLA	19/11/2025	Radicado USPEC No. R-2025-025727	CERRADO	2/12/2025	CRF-2657-2025
PQR_819	8	EPMSC VILLAVICENCIO	19/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025839	CERRADO	27/11/2025	CRF-2616-2025
PQR_820	13C	COPED PEDREGAL	19/11/2025	Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-025766	CERRADO	27/11/2025	CRF-2620-2025
PQR_821	4	EPMSC NEIVA	19/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025866	CERRADO	28/11/2025	CRF-2630-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_822	13C	COPED PEDREGAL	19/11/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-025783	CERRADO	28/11/2025	CRF-2637-2025
PQR_823	4	EPMSC FLORENCIA	19/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025857	CERRADO	02/12/2025	CRF-2664-2025
PQR_824	13C	COPED PEDREGAL	**19/11/2025**	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-025785	CERRADO	02/12/2025	CRF-2662-2025
PQR_825	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025846	CERRADO	27/11/2025	CRF-2613-2025
PQR_826	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	19/11/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-025834	CERRADO	02/12/2025	CRF-2663-2025
PQR_827	13C	COPED PEDREGAL	19/11/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-025907	CERRADO	01/12/2025	CRF-2652-2025
PQR_828	1	CPAMSPY POPAYAN	20/11/2025	NOTIFICACION FALLO TUTELA 2025-00166-00 - ACCIONANTE CARLOS ANDRES GARCIA	CERRADO	24/11/2025	CRF-2567-2025
PQR_829	8	EPMSC VILLAVICENCIO	20/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-025906	CERRADO	21/11/2025	CRF-2539-2025
PQR_830	13C	COPED PEDREGAL	20/11/2025	2025-10232 NOTIFICACIÓN AUTO VINCULACIÓN	CERRADO	24/11/2025	CRF-2574-2025
PQR_832	NA	NA	20/11/2025	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2025-025646	CERRADO	27/11/2025	CRF-2617-2025
PQR_833	16	EPMSC TIERRALTA	21/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025901	CERRADO	2/12/2025	CRF-2655-2025
PQR_831	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	20/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025908	CERRADO	27/11/2025	CRF-2618-2925
PQR_834	13C	COPED PEDREGAL	21/11/2025	Solicitud insumos de respuesta al radicado R-2025-018805	CERRADO	2/12/2025	CRF-2666-2025
PQR_835	10	ESTACIÓN DE POLICIA ARMENIA, LA ISABELA	21/11/2025	Inconformidad del transporte de alimentos PPL, a la estación de Policía Armenia.	CERRADO	24/11/2025	CRF-2563-2025
PQR_836	1	CPAMSPY POPAYAN	21/11/2025	URGENTE - NOTIFICACION VINCULACION TUTELA PRIMERA INSTANCIA. Accionante: JHON EDWARD JUAJIBIOY CATUCHE	NO TRAM	27/11/2025	CRF-2568-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_837	4	ESTACION DE POLICIA NEIVA	21/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-026033, R-2025-026040 y R-2025-025992	CERRADO	01/12/2025	CRF-2650-2025
PQR_838	12	EPMSC TAMESIS	21/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-026052	CERRADO	02/12/2025	CRF-2665-2025
PQR_839	4	EPMSC NEIVA	21/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025982	CERRADO	01/12/2025	CRF-2648-2025
PQR_840	TODOS	TODOS	21/11/2025	Solicitud de información – Relación de empleados directos de operadores del servicio de alimentación (Ingeniero de Alimentos, Administradores tipo 1 y tipo 2	CERRADO	03/12/2025	CRF- 2671-2025
PQR_841	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	24/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-026063	CERRADO	27/11/2025	CRF-2619-2025
PQR_842	8	EPMSC VILLAVICENCIO	25/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-026253	CERRADO	04/12/2025	CRF-2688-2025
PQR_843	14	EPAMS GIRON	25/11/2025	Notificación Auto Ordena Vinculación Acción Tutela Rad 2025-00109 NI 6464	CERRADO	26/11/2025	CRF-2606-2025
PQR_844	14	CPMS BUCARAMANGA	25/11/2025	8394/2025 2025-00215 "LUIS ALFREDO MARTINEZ GARCIA	CERRADO	28/11/2025	CRF-2628-2025
PQR_845	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	26/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025915	CERRADO	05/12/2025	CRF-2706-2025
PQR_846	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	26/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-025905	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_847	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-026187	CERRADO	4/1272025	CRF-2678-2025
PQR_848	9	Se emite respuesta presentando las acciones que ha realizado en los establecimientos, teniendo en cuenta	26/11/2025	Solicitud de insumos R-2025-026299	CERRADO	3/12/2025	CRF-2680-2025
PQR_849	1	CPAMSPY POPAYAN	27/11/2025	NOTIFICACIÓN ADMISIÓN TUTELA 2025-000483-00	CERRADO	01/12/2025	CRF-2654-2025
PQR_850	13C	COPED PEDREGAL	28/11/2025	Solicitud de información contractual requerida para informe de seguimiento – Rancho de Alta COPED Pedregal	CERRADO	05/12/2025	CRF-2702-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_851	TODOS	TODOS	28/11/2025	Solicitud de información.	CERRADO	28/11/2025	CRF-2633-2025

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 23 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), como se indican a continuación.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_767	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	4/11/2025	TUTELA	18001-33-33-003-2025-00215-00.	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00215-00	CERRADO	6/11/2025	CRF-2366-2025
PQR_769	1	CPAMSPY POPAYAN	4/11/2025	TUTELA	19001-33-33-002-2022-00086-00-	NOTIFICACIÓN DE AUTO DE REQUERIMIENTO PREVIO 19001-33-33-002-2022-00086-00	CERRADO	5/11/2025	CRF-2357-2025
PQR_770	13C	COPED PEDREGAL	4/11/2025	TUTELA	2023-00418	05001311001420230041 8 Notifica auto 2023-00418	CERRADO	7/11/2025	CRF-2378-2025
PQR_772	1	CPAMSPY POPAYAN	4/11/2025	TUTELA	2022 00062 00	NOTIFICACION AUTO INTERLOCUTORIO 2022 00062 00	CERRADO	6/11/2025	CRF-2363-2025
PQR_773	15	COCUC CUCUTA	4/11/2025	TUTELA	202500123	Juzgado 05 Penal Circuito Especializado Itinerante - N. De Santander - Cúcuta	CERRADO	5/11/2025	CRF-2356-2025
PQR_777	13C	COPED PEDREGAL	6/11/2025	TUTELA	2025-00252-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00252-00	CERRADO	11/11/2025	CRF-2402-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_782	13C	COPED PEDREGAL	7/11/2025	TUTELA	2025-10237	2025-10237AutoOrdenaVincular	CERRADO	11/11/2025	CRF-2399-2025
PQR_784	13C	COPED PEDREGAL	7/11/2025	DESACATO	2023-00133	auto requiere desacato 2023-00133	CERRADO	10/11/2025	CRF-2392-2025
PQR_786	1	CPAMSPY POPAYAN	11/11/2025	TUTELA	19-001-31-09-002-2025-00176-00	AUTO ADMITE TUTELA	CERRADO	12/11/2025	CRF-2439-2025
PQR_787	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/11/2025	DESACATO	2025-00204	URGENTE NOTIFICO AUTO INCIDENTE DE DESACATO N° 2025-00204	CERRADO	14/11/2025	CRF-2436-2025
PQR_789	1	CPAMSPY POPAYAN	12/11/2025	TUTELA	2025-00462-00	AUTO ADMITE TUTELA 2025-00462-00	CERRADO	14/11/2025	CRF-2449-2025
PQR_795	13C	COPED PEDREGAL	12/11/2025	TUTELA	2025-001477	T-2025-001477 SOCIALIZACIÓN FALLO DE TUTELA	CERRADO	26/11/2025	CRF-2598-2025
PQR_800	13	COPED PEDREGAL	13/11/2025	TUTELA	250025400	-Notifica VINCULACIÓN – Acción de Tutela 05001310900820250025400	CERRADO	14/11/2025	CRF-2448-2025
PQR_802	3	COJAM JAMUNDI	13/11/2025	TUTELA	2025-00158	2025-00158 NOTIFICACION VINCULACION	CERRADO	21/11/2025	CRF-2507-2025
PQR_808	13C	COPED PEDREGAL	14/11/2025	TUTELA	2025-00154	2025-00154 Notificación fallo de tutela	CERRADO	21/11/2025	CRF-2518-2025
PQR_815	7	CPMS CHIQUINQUIRA	19/11/2025	TUTELA	20250078	Vinculación Acción de Tutela No. 20250078	CERRADO	25/11/2025	CRF-2501-2025
PQR_816	NA	NA	19/11/2025	TUTELA	20230041800	Notificación auto pone en conocimiento Radicado No. 05001311001420230041800	CERRADO	20/11/2025	FUV.JUR.440.2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_828	1	CPAMSPY POPAYAN	20/11/2025	TUTELA	2025-00166	NOTIFICACION FALLO TUTELA 2025-00166-00 - ACCIONANTE CARLOS ANDRES GARCIA	CERRADO	24/11/2025	CRF-2567-2025
PQR_830	13C	COPED PEDREGAL	20/11/2025	TUTELA	2025-10232	2025-10232 NOTIFICACIÓN AUTO VINCULACIÓN	CERRADO	24/11/2025	CRF-2574-2025
PQR_836	1	CPAMSPY POPAYAN	21/11/2025	TUTELA	19001-31-09-003-2025-00360-00	URGENTE - NOTIFICACION VINCULACION TUTELA PRIMERA INSTANCIA. Accionante: JHON EDWARD JUAJIBIOY CATUCHE	NO TRAM	27/11/2025	CRF-2568-2025
PQR_843	14	EPAMS GIRON	25/11/2025	TUTELA	2025-00109 NI 6464	Notificación Auto Ordena Vinculación Acción Tutela Rad 2025-00109 NI 6464	CERRADO	26/11/2025	CRF-2606-2025
PQR_844	14	CPMS BUCARAMANGA	25/11/2025	TUTELA	8394/2025 2025-00215	8394/2025 2025-00215 "LUIS ALFREDO MARTINEZ GARCIA	CERRADO	28/11/2025	CRF-2628-2025
PQR_849	1	CPAMSPY POPAYAN	27/11/2025	TUTELA	2025-000483	NOTIFICACIÓN ADMISIÓN TUTELA 2025-000483-00	CERRADO	1/12/2025	CRF-2654-2025

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 veintidós (14) PQRD relacionadas con solicitudes trasladadas por entes de control con respuesta a la entidad 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:

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_771	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-024555	Personería	CERRADO	7/11/2025	CRF-2385-2025
PQR_775	5	EPMSC CHAPARRAL	12/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-025242	Defensoría del Pueblo	CERRADO	-0,000808081	CRF-2460-2025
PQR_780	15	COCUC CUCUTA	6/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-024530	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	-0,000448934	CRF-2384-2025
PQR_783	14	Estacion Florida	10/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-025028	Personería	CERRADO	14/11/2025	CRF-2445-2025
PQR_788	11	COIBA IBAGUE	12/11/2025	SOLICITUD INSUMOS R-2025-024034	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	14/11/2025	CRF-2437-2025
PQR_789	1	CPAMSPY POPAYAN	12/11/2025	AUTO ADMITE TUTELA 2025-00462-00	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	14/11/2025	CRF-2449-2025
PQR_790	10	CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA	12/11/2025	-SOLICITUD INSUMO PQR PROCURADURIA DE QUINDIO	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	19/11/2025	CRF-2472-2025
PQR_796	3	COJAM JAMUNDI	13/11/2025	-SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-025310	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/11/2025	CRF-2467-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_809	13C	COPED PEDREGAL	18/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-025509	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	24/11/2025	CRF-2554 - 2025
PQR_813	1	CPAMSPY POPAYAN	19/11/2025	SOLICITUD INSUMPO PQR R-2025-025772	Personería	CERRADO	25/11/2025	CRF-2575-2025
PQR_814	13C	COPED PEDREGAL	19/11/2025	SOLICITUD DE INUSMO PQR R-2025-025657	Defensoría del Pueblo	CERRADO	24/11/2025	CRF-2564-2025
PQR_820	13C	COPED PEDREGAL	19/11/2025	Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-025766	Personería	CERRADO	27/11/2025	CRF-2620-2025
PQR_829	8	EPMSC VILLAVICENCIO	20/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-025906	Defensoría del Pueblo	CERRADO	21/11/2025	CRF-2539-2025
PQR_841	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	24/11/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-026063	Defensoría del Pueblo	CERRADO	27/11/2025	CRF-2619-2025

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

En este periodo no se ha recibido por parte de la USPEC el informe COSAL del mes de mayo, junio, julio ni de agosto, septiembre ni octubre sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de noviembre 2025.

Categoría	Variables / Establecimientos
1 - CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO	1. Se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC. Detallar las causas que generan las desviaciones en los horarios atribuibles al contratista (si aplica)
5 - CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO	3. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	1. Existe cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a la rotación y las concertaciones establecidas entre el establecimiento y la COSAL. Se cuenta con oficio de AVAL por parte de la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	3. El contratista cumple con el menú verificado según lo establecido al menú aprobado, a la minuta patrón y la OTM. (Intercambios) Nota 2: Se permitirán intercambios previa información por correo electrónico de este al supervisor y/o interventoría (según el procedimiento establecido), no se requiere aprobación de la USPEC y/o interventoría de estos intercambios, así: -Hasta cuatro intercambios de fruta en la semana, entre fruta de entera y fruta de jugo. -Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana. -Hasta cuatro intercambios de proteico a la semana (no se podrá reemplazar por proteínas de origen vegetal). -Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algunos de los componentes del ciclo de menú diario, con máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura, tubérculo, siempre y

Categoría	Variables / Establecimientos
	cuando este corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad, para lo cual, se requiere que la notificación se remita un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría (según el procedimiento establecido) informando tal situación.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	8. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado. (Ver Anexo 12) del Eron
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	10. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado en el ERON de acuerdo a lo contemplado en la prueba hedónica. ANEXO 12.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	12. Se da cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos, en rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima, garantizando que la bebida y el derivado cereal no se repitan durante tres (3) días seguidos.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	13. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades Indígenas) y convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica)
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	16. Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido en la Oferta Técnica Mínima, dicha entrega se soporta mediante el formato establecido en el anexo 4 N- N011 FORMATO DIARIO DE ENTREGA DE REFRIGERIOS DE REMISIÓN.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	18. Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima (derivación dietaría, gramaje, etc.) y Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No.3). Formato de verificación de entrega de Dietas Terapéuticas (si aplica).
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	19. Para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA cada recipiente se encuentra rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM, (marcado de manera legible e indeleble, con el nombre del interno, patio y tipo de dieta). Está prohibido el uso de fondos para la entrega de dietas.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	20. Se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y este se encuentra soportado diariamente mediante la firma de recibo de cada PPL posterior al recibo (recolección de firma y huella en la semana). En caso tal que la PPL no firme esta entrega diaria de dietas, el cumplimiento será respaldado mediante acta firmada por el representante de DDHH, testigos de la PPL y funcionario del INPEC asignado para el seguimiento COSAL
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	23. 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.

4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución

La interventoría en cumplimiento de las obligaciones contractuales de la licitación pública No. USPEC-LP-002-2025, procedió con la revisión y verificación en el SECOP de las primeras modificaciones contractuales (OTRO SÍ) aprobadas para los 17 grupos de operadores y en razón a ello se permite dar el siguiente informe:

Sea lo primero señalar que se evidenció una modificación contractual para todos los grupos de operación , la cual obedece al segundo **"*OTROSÍ No. 2 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-185- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC" mediante el cual se resolvió:***

***CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN**: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-185-2025), en el sentido de prorrogar la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así:*

"CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: *El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026, contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 03 de diciembre de 2025"*

CLÁUSULA SEGUNDA – *Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría y de conformidad con el agotamiento prespuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión.*

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no requerir adición y prórroga al plazo inicial del contrato no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

Adicionalmente es de suma importancia recalcar el motivo y el fundamento por el cual se realizó la modificación contractual; Las razones que sustentan esta solicitud, corresponden al **contenido AUTO 897 DE 2025 del 19 de junio de 2025 (Sala Especial de Seguimiento de Estado de Cosas Inconstitucional en el Sistema Carcelario y Penitenciario extendido a los Centros de Detención Transitoria),** emitido por el Despacho del H. Magistrado Jorge Enrique Ibáñez Najar, por medio de cual la Corte Constitucional ordenó lo siguiente: "(…) 89. Si bien, conforme a lo dispuesto en los artículos 17 y 19 de la Ley 65 de 1993, y a la interpretación fijada por la Corte Constitucional en la Sentencia SU-122 de 2022, **corresponde a cada entidad territorial incluir dentro de su presupuesto las partidas necesarias para sufragar los gastos de alimentación de la población privada de la libertad en condición de sindicada, no puede desconocerse que dicha asunción de competencias debe materializarse a través de una transición ordenada, coordinada y garantista. Mientras ello ocurre, conforme a lo previsto en la Ley 65 de 1993, adicionada por la Ley 2346 de 2024, resulta necesario e imprescindible que la USPEC continúe prestando el servicio de alimentación en los centros de detención transitoria en los que actualmente desarrolla esta función, hasta tanto se garantice un suministro continuo y de calidad por parte de la entidad territorial responsable, ya sea el municipio, el distrito o el departamento.** 90. La continuidad en la prestación del servicio de alimentación por parte de la USPEC constituye una medida de protección urgente y excepcional orientada a salvaguardar el derecho fundamental a la alimentación de las personas privadas de la libertad, quienes se encuentran bajo la custodia del Estado y no pueden procurarse por sí mismas los medios para su subsistencia, hasta que los municipios cuenten con las condiciones fiscales, administrativas y operativas para asumir integralmente esta función que les ha sido atribuida en virtud de las descentralización administrativa. (…)" "(…) PRIMERO. ORDENAR a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) continuar con la prestación del servicio de alimentación en los centros de detención transitoria donde actualmente ejerce dicha función, hasta tanto la entidad territorial correspondiente, acredite la implementación de un esquema de suministro de alimentación que garantice condiciones de continuidad, suficiencia, calidad y adecuación. (…)"

Coadyuvado con lo anterior, se viene haciendo a través de las instancias competentes, el seguimiento al cumplimiento de la responsabilidad de las entidades territoriales de asumir la competencia del suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, y que ha revelado que las mismas no podrán asumir dicha responsabilidad a partir del 1 de julio de 2025; no obstante, muchas de ellas (tal como lo menciona la Corte Constitucional en el AUTO 897 de 2025), vienen haciendo los trámites administrativos, presupuestales y contractuales necesarios para llevar a cabo el proceso de transición a fin de asumir dichas responsabilidades.

Por ello, se ha estimado pertinente determinar un plazo razonable, de hasta dos meses, inicialmente, para dicho proceso de transición que permita evaluar qué entidades territoriales, paulatinamente, van asumiendo dicha competencia.

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no decidir sobre una adición y/o prórroga al plazo inicial del contrato como tampoco al valor, no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

2. Adicionalmente, para el grupo 13 se realizó CESIÓN del contrato de alimentación denominada **" CESIÓN No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. USPEC-CTO-197-2025."** que en su resuelve decidió:

CLÁUSULA PRIMERA: CEDER los derechos y obligaciones del Contrato de Prestación de Servicios No. USPEC-CTO-197-2025, suscrito con la UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025, identificada con NIT. No 901943079-6 a favor de la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, integrada por: FUNDACION COLOMBIA UNA NACION CIVICA FUNDACION CONCIVICA, identificado con NIT. 801.004.709-7, la FUNDACIÓN UNIDOS NUTRIENDO SUEÑOS, identificado con NIT. 901.410.596-5, la FUNDACIÓN ÉTNICA UNIDOS POR EL BIENESTAR SOCIAL Y NUTRICIONAL FEBSAN COLOMBIA, identificado con NIT. 901.808.114-9, y NUTRIR GROUP SAS, identificado con NIT. 901.639.461-4 a partir del día VEINTISEIS (26) DE SEPTIEMBRE DE 2025.

CLÁUSULA SEGUNDA: La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC pagará a la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 - CESIONARIO el valor restante del Contrato de Prestación de Servicios No. 197-2025 de acuerdo con lo contemplado en la cláusula "Quinta: Forma de pago". Para amparar el pago al cesionario se deberá liberar el saldo restante del Registro Presupuestal No.49125, equivalente a la suma de CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS ($46.449.402.476,88) M/CTE.y expedir un nuevo registró presupuestal con la información de la la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 - CESIONARIO.

Al margen de lo anterior esta interventoría aclara que, al encontrarse frente a una modificación que consideró la adición se cuentan con las debidas pólizas, las cuales no tienen novedad alguna y se considera que están conforme a lo estipulado en el contrato de servicio de alimentación suscrito entre cada operador y la USPEC, al igual que el tiempo de vigencia de cada uno.

4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios.

Sea lo primero señalar que para el periodo del presente informe NOVIEMBRE 2025, no se rinde nuevo informe frente al cumplimiento de la presente obligación toda vez que, las dos modificaciones contractuales realizadas a los 17 grupos de

operadores publicada y aprobada por la USPEC, al no decidir sobre una adición y prórroga al plazo inicial del contrato no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada. No obstante, se suministra la información del informe del mes de mayo frente a las primeras pólizas.

La interventoría en cumplimiento de las obligaciones contractuales de la licitación pública No. USPEC-LP-002-2025, procedió con la revisión y verificación en el SECOP de las primeras pólizas aprobadas de los 17 grupos de operadores y en razón a ello se permite dar el siguiente informe:

Los 17 grupos de alimentación cuentan con la aprobación por la entidad contratante, esto es, la USPEC para cada una de las pólizas iniciales, toda vez que, las garantías son visibles en la plataforma transaccional SECOP II, sin embargo, la novedad existente a la fecha del presente informe, obedece a que los grupos 1,4,6,7,9,10,12,13 y 15 no contienen el acta de aprobación emitida por la entidad.

Al margen de lo anterior, esta Interventoría efectuó la revisión individual de cada una de las garantías contractuales para cada grupo del servicio de alimentación, la interventoría pudo evidenciar que la totalidad de los grupos no tienen novedad en el cumplimiento de las garantías contractuales, lo cual indica que tanto el monto estipulado en el contrato para los amparos de cumplimiento del contrato, pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales y responsabilidad civil extracontractual CUMPLEN y están conforme a lo estipulado en el contrato de servicio de alimentación suscrito entre cada operador y la USPEC, al igual que el tiempo de vigencia de cada uno.

Ahora bien, se realizó CESIÓN No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. USPEC-CTO-197-2025." para grupo 13, la cual sí contempló la adición por lo cual la interventoría realizó la solicitud al nuevo operador UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 de las debidas pólizas requeridas, las cuales fueron remitidas el 19 de noviembre. Se procedió con la revisión de las mismas y no se encontró novedad en cuanto a su inicio y ejecución; Por lo cual se considera que tanto el monto estipulado en el contrato para los amparos de cumplimiento del contrato, pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales y responsabilidad civil extracontractual CUMPLEN y están conforme a lo estipulado en el contrato de servicio de alimentación suscrito entre cada operador y la USPEC, al igual que el tiempo de vigencia de cada uno.

4.7 Realizar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales, y en caso de requerirse, recomendar el inicio del procedimiento administrativo sancionatorio previsto en los artículos 17 de la ley 1150 de 2007 y 86 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.

4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos

A continuación, se presenta consolidado de las solicitudes de cesiones de derechos económicos allegadas a la interventoría, clasificadas por fecha de traslado, radicado de traslado, contratista, No. de contrato, grupo, periodo de

facturación, cesionario, radicado requerimiento al contratista, concepto de interventoría dirigido a la USPEC y autorización cesión de derechos económicos de la USPEC, durante el periodo del presente informe:

Fecha traslado	Radicado traslado	Contratista	N° Contrato	Grupo	Periodo de Facturación	CESIONARIO	RADICADO REQUERIMIENTO A CONTRATISTA	CONCEPTO FAVORABLE A LA ENTIDAD	ACTO ADMINISTRATIVO USPEC CESIÓN DE DERECHOS
4/11/2025	E-2025-012915	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185-2025	1	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 185-2025, correspondiente a los periodos de octubre, noviembre, diciembre de 2025 y enero de 2026, y hasta la suma de VEINTE MIL MILLONES DE PESOS ($ 20.000.000.000) MONEDA CORRIENTE, presentada por la UT SERVIR USPEC	NEFINCOL S.A.	NA	CRF-2344-2025 - 05/11/2025	A la espera
10/30/2025	E-2025-012824.	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193-2025	9	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 193-2025, correspondiente a los periodos de octubre, noviembre, diciembre de 2025 y enero de 2026, y hasta la suma de VEINTE MIL MILLONES DE PESOS ($ 20.000.000.000) MONEDA CORRIENTE, presentada por la UT SERVIR USPEC	NEFINCOL S.A.	NA	CRF-2325-2025 - 04/11/2025	A la espera
11/07/2025	E-2025-013088	UT DIESTRA	199-2025	15	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 199-2025, correspondiente a los periodos de octubre, noviembre,	NEFINCOL S.A.	NA	CRF-2381-2025 - 07/11/2025	A la espera

Fecha traslado	Radicado traslado	Contratista	N° Contrato	Grupo	Periodo de Facturación	CESIONARIO	RADICADO REQUERIMIENTO A CONTRATISTA	CONCEPTO FAVORABLE A LA ENTIDAD	ACTO ADMINISTRATIVO USPEC CESIÓN DE DERECHOS
					diciembre de 2025 y enero de 2026 y hasta la suma de CATORCE MIL MILLONES DE PESOS ($ 14.000.000.000) MONEDA CORRIENTE, presentada por la UT DIESTRA				

Así mismo se informa que, para los demás contratistas no se presentaron solicitudes de cesiones de derechos económicos.

5. CONCLUSIONES

Regional Occidente - Grupo 1 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

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, contrato 185-2025 UT SERVIR UESPEC, el porcentaje de cumplimiento (91%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador.

Por otra parte, se observa que, en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo EP-UT-URI de Grupo 1, contrato 185-2025 UT SERVIR UESPEC, el porcentaje de cumplimiento (94%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC. De igual forma la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo 1 UT SERVIR USPEC de la Regional Occidente, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipifican como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC a las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con él con el 100%, de cumplimiento siendo las de mejor desempeño en el periodo de corte informado, con un 98 % la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, con el 95% CONDICIONES DE SANEAMIENTO, con un 92% de cumplimiento CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y con el 91% de cumplimiento CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con el 89% de cumplimiento, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con el 86% de cumplimiento, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA con el 85% de cumplimiento y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 77% de cumplimiento siendo la categoría de peor desempeño en el periodo de corte informado. Finalmente, no se reportan

categorías en porcentajes tipificado como incumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, para el periodo de corte informado.

Con respecto al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo EP-UT-URI del Grupo 1, UT SERVIR USPEC del a Regional Occidente, se tiene que la categoría RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 97% de cumplimiento (la de mejor desempeño en el periodo de corte informado), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 95% de cumplimiento, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 94% de cumplimiento e INSTALACIONES FISICAS con el 92% de cumplimiento, se tipifican como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se tiene que la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 83% de cumplimiento (la de peor desempeño en el periodo de corte informado), se tipifican como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, Tipo ERON - CRM, seis de los nueve establecimientos del Grupo 1 se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 90% y el 98% de cumplimiento, siendo el ERON DE POPAYAN el de mejor comportamiento con el 98% de cumplimiento. Por otra parte con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en un rango entre el 86% y el 89% de cumplimiento, se tiene que ERON CPAMSPY POPAYÁN con un 86%, fue el de menor desempeño en el periodo de corte informado.

.Ahora bien, del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, tipo EP-UT-URI, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 91% y el 100% de cumplimiento, siendo los de mejor comportamiento UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6, EP ARCELETAS URI, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO con el 100% de cumplimiento, finalmente con un porcentaje tipificado como incumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con un porcentaje del 45% de cumplimiento la EP TAMBO, es el establecimiento de peor desempeño en el periodo de corte.

Regional Occidente - Grupo 2 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de noviembre de 2025 se alcanzó un 94% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando un aumento del 1% 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 noviembre de 2025 un 99% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (96%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (92%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (92%) y CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior o igual a 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente,

Grupo 2 Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (80%).

Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%) e INSTALACIONES FÍSICAS (96%), tras obtener un cumplimiento superior al 96%, se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

En la Regional Occidente, Grupo 2, operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión, EPMSC Sevilla y la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, presentaron un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento comprendidos entre el 90% y el 99%, tipificados como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. Por otra parte, el establecimiento con mayor afectación fue EPMSC Buga con el 89%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño EP FRAY DAMIÁN SAN NICOLÁS, AGUABLANCA, CALCEDONIA, DESEPAZ, EL DIAMANTE, DAGUA, , FLORA, FLORESTA, FRAY DAMIÁN, GUABAL, JUNÍN, LIDO, LIMONAR, LOS MANGOS, LÓPEZ, MARIANO, MELÉNDEZ, MUNICIPAL, RIVERA, SEVILLA, TERMINAL, TERRÓN COLORADO, YUMBO, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP SAN FRANCISCO con 95%, y BUGA CAI DIVINO NIÑO con 90%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

Regional Occidente - Grupo 3 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

El Establecimiento Penitenciario EPMSC de Santander de Quilichao actualmente no cuenta con el servicio de alimentación en funcionamiento dentro de sus instalaciones, debido a obras inconclusas en su infraestructura. La contingencia en el servicio de alimentación inició el 18 de agosto de 2018, lo que ha obligado a que la preparación de los alimentos para las personas privadas de la libertad (PPL), tanto en el EPMSC como de las estaciones de policía (EP), se realice fuera del establecimiento penitenciario. Cabe destacar que, a pesar de esta situación, se realiza seguimiento al servicio de alimentación en el ERON, mediante visitas con el formato de seguimiento, con una frecuencia de dos veces al mes.

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de noviembre de 2025 se alcanzó un 91% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del Contratista. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de noviembre de 2025 un 99% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (91%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 3 Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%),

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%).

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%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%), 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 BUENAVENTURA (98%), PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 (98%), EPMSC SILVIA (97%), EPMSC CARTAGO (96%), EPMSC PUERTO TEJADA (94%) y CPAMSPAL PALMIRA (91%), tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, el establecimiento con el desempeño más bajo fue COJAM JAMUNDI con 88%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP CARTAGO, EP GUARDACOSTAS, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP PUERTO TEJADA y EP MARTE BUENAVENTURA todos con 100% de cumplimiento y seguido de EP GINEBRA con 95%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

Regional Central - Grupo 4 - Operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025

El operador alcanza un 90% de cumplimiento general para la modalidad ERON en el presente mes de noviembre, manteniendo su comportamiento de cumplimiento frente al mes de octubre de 2025 con un 90% , mejora que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías de cumplimiento de horarios y concepto sanitarios, Instalaciones físicas, almacenamiento de materias primas, equipos, utensilios y menaje, condiciones de producción, características de los alimentos, personal manipulador, condiciones de saneamiento, aseguramiento y control de la calidad y seguridad y salud en el trabajo, lo que muestra una adecuada gestión por parte del contratista para dar cumplimiento a lo establecido en la OTM y demás documentos contractuales. Respecto a la modalidad EP, el contratista mejora el cumplimiento en las categorías, con un porcentaje de 90% para el mes de noviembre del 2025, frente al mes de octubre con un cumplimiento del 89% debido a que se mantiene el cumplimiento en las categorías de Instalaciones físicas, personal manipulador, condiciones de transporte y distribución de producto terminado.

La categoría que presento un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad ERON fue la relacionada con el cumplimiento del horario y concepto higiénico sanitario con un 100% debido a que no se presentó ningún hallazgo relacionado 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 y la categoría de condiciones de transporte de alimentos dando cumplimiento total a la documentación y condiciones de saneamiento en el transporte vehicular. ; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue Equipos, utensilios y menaje con un 72%, pese a que se mantuvo su porcentaje de cumplimiento, se siguen evidenciando hallazgos reiterados relacionados con el mal estado de los equipos debido a la falta de mantenimientos correctivos y preventivos y a utensilios y menaje se encuentran en mal estado, los cuales, presentan deterioro; para la modalidad EP las categorías que presentaron mayor desempeño fue distribución del producto terminado y personal manipulador de alimentos con el 100%, recepción de producto terminado con 96% y por ultimo condiciones de transporte con el 95% reflejando que el personal manipulador de los alimentos cumplen con la documentación establecida en la normatividad vigente, las condiciones de la dotación son las adecuadas y respecto a categoría la recepción del producto terminado, el contratista da cumplimiento a la calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú y calidad de los alimentos. Por último, la categoría con un desempeño más bajo en esta modalidad fue instalaciones físicas, donde se vio afectada debido a que no se cumplen con el almacenamiento temporal.

Para este el presente mes, los establecimientos con mayor desempeño en la modalidad ERON fueron PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 con un 95% ,resaltando que los demás establecientes obtuvieron un comportamiento adecuado con un 90% de cumplimiento, lo que refleja que en general hay un adecuado funcionamiento en cada una de las etapas que involucran las operaciones de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, ensamble y distribución de la alimentación por parte del contratista, garantizando de esta manera un cumplimiento adecuado de los documentos contractuales, por otro lado, los establecimientos que presentaron un menor desempeño fueron ERON EPMSC PITALITO con un 83% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN,CONDICIONES DE PRODUCTO TERMINADO y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS; lo que muestra que es necesario que el contratista aplique las acciones correctivas en cuando a mantenimiento de equipos, cambio de utensilios y menaje, el cambio de recipientes por fondos que se ajusten a los aprobados en el oficio de aprobación y que garanticen la temperatura e inocuidad de los componentes para la distribución de la alimentación, gestionar la adecuación del sistema de ventilación. Respecto a la modalidad de EP el establecimiento que presento un mayor cumplimiento fue EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO con un 100% de cumplimiento, garantizando la entrega de una alimentación adecuada cumpliendo todos los aspectos establecidos en la OTM, por otro lado, el establecimiento con menor desempeño fue EP ESTACION DE POLICIA NEIVA Y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con el 95% y 98% respectivamente, dado a que los alimentos no dan cumplimiento al menú establecido y no se entregan en los recipientes adecuados.

Regional Central - Grupo 5 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO.

Durante el mes de noviembre de 2025, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **90%**, creciendo **1%**, respecto al promedio del corte de octubre. En este corte de informe la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON cumple con los niveles de conformidad requeridos en las obligaciones contractuales y de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Respecto al informe de noviembre se presenta decrecimiento en categorías específicas como; condiciones de transporte y Seguridad y salud en el trabajo, así mismo crece respecto al informe del periodo anterior; equipos, utensilios y menajes al igual que condiciones higiénicos sanitarias e instalaciones físicas, Personal manipulador de alimentos y cumplimiento de horarios, mientras que las categoría característica de los alimentos y cumplimiento de los menús y gramajes, aseguramiento y control de la calidad y condiciones de producto terminado mantienen los promedios del mes anterior. Ninguna categoría presenta cumplimiento del 100%, reitera como la categoría de mejor desempeño; característica de los alimentos y cumplimiento de los menús y gramajes con 99% . De las operaciones de seguimiento en campo podemos establecer que él operador cuenta con programas, planes y registros actualizados para la mayoría de los ítems, aunque se recomienda mejorar la frecuencia de mantenimiento preventivo y la calibración de equipos de medición.

En el análisis por establecimiento, el mejor desempeño corresponde a EPMSC VILLETA (96%), CPMSMELGAR (95%), seguida de EPMSC CHAPARRAL con (95%), PLANTA DE CONTINGENCIA DE GO5, CPMSFUS- FUSAGASUGA y EPMSC GIRARDOT obtienen (93%), seguidos de CPMS ESPINAL con (92%), los de menor cumplimiento fueron; EPMSC GUADUAS y PLANTA DE CONTINGENCIA DE MELGAR con (89%), seguido de PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con (79%). De manera general se demostró buenas prácticas operativas; sin embargo, persisten deficiencias en instalaciones físicas y sanitarias- contratista, equipos y menaje, almacenamiento de materias primas e insumos, categorías que influyen en la baja de los cumplimientos globales.

Con respecto a de PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con (79%), las categorías que más afectaron el porcentaje de cumplimiento del establecimiento para el mes de noviembre corresponden a: Equipos utensilios y menaje (54%), Seguridad y salud en el trabajo (56%) y condiciones de transporte de alimentos (60%). Así mismo respecto a la PLNATA DE CONTINGENCIA DE MELGAR se vio afectada en gran medida por las condiciones físicas de la estructura, el estado de los equipos, menajes y utensilios, así como también por las condiciones de saneamiento asociadas a las profundidades de las operaciones de limpieza y desinfección, y las debilidades en los procesos de almacenamiento de materias primas e insumos.

En cuanto a los establecimientos tipo EP, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento de 85%, siendo la categoría con mejor registro de cumplimiento condiciones de transporte de producto terminado con 67%, seguida de instalaciones físicas con 80%. En contraste con el periodo anterior las categorías; Personal manipulador de alimentos, distribución del producto terminado, crecen en el corte de noviembre. La Estación de Policía de MELGAR es la de mejor cumplimiento con 100%, seguida de EP. ESPINAL y EP .CHAPARRAL con 95%, la de menor cumplimiento fue EP. CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN con (63%), mientras que la EP. ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ, obtuvo en noviembre (80%), seguida de EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA con (85%), y la EP CAJICA presentó un (76%) de cumplimiento.

Regional Central - Grupo 6 - Operador UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

El operador alcanza un 89% de cumplimiento general para la modalidad ERON, con leve aumento del mes de noviembre pasando de un 87% en el mes de octubre a un 89% en el mes de noviembre de 2025, mejora que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, equipos, utensilios y menaje, condiciones de producción y producto terminado, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional y condiciones de saneamiento, lo que muestra por parte del contratista un cumplimiento parcial de lo establecido en la OTM y demás documentos contractuales. Es necesario que el contratista continúe con los planes de mejora y su implementación para dar cumplimiento a todos los aspectos evaluados.

La categoría que presentó un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad eron fue la relacionada con aseguramiento y control de la calidad- verificación documental con un 96% debido a que se dio cumplimiento la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, el contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, cuenta con formatos básicos estandarizados para el registro de producción, los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje son calibrados anualmente y verificados semanalmente, cumplen con los muestreos microbiológicos y análisis fisicoquímicos del agua; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue instalaciones físicas y sanitarias – contratista con un 74%, manteniendo el desempeño del mes de anterior, se siguen evidenciando hallazgos reiterados debido a que por parte del Contratista no se soporta la realización de la gestión para que se lleven a cabo los mantenimientos de los 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, lámparas sin funcionamiento, aberturas no protegidas para evitar ingreso de vectores 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.

El establecimiento con mayor desempeño en la modalidad ERON fueron CRM EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con un 99%, lo que refleja un adecuado funcionamiento en cada una de las etapas que involucran las operaciones de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, ensamble y distribución de la alimentación por parte del contratista, garantizando de esta manera un cumplimiento adecuado de los documentos contractuales, por otro lado, el establecimiento que presento un menor desempeño fue ERON COBOG BOGOTÁ LA PICOTA con un 87% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías equipos, utensilios y menaje e instalaciones físicas y sanitarias - contratista, lo que muestra que es necesario que el contratista aplique las acciones correctivas en cuando a mantenimiento de equipos, cambio de utensilios y menaje y el cambio de recipientes por fondos isotérmicos para la distribución de la alimentación y que se lleven a cabo los mantenimientos de menor cuantía que involucran cambio de anjeos, baldosas y medias cañas rotas, paredes y pisos.

Regional Central - Grupo 7 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

El operador alcanzó un 89% de cumplimiento general en los establecimientos tipo ERON – CRM, lo que se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales.

- Mejor desempeño por categoría: El cumplimiento fue del 100% en las categorías de cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario y condiciones de transporte de alimentos.

- Pero desempeño por Categoría: La categoría con el porcentaje de cumplimiento más bajo fue equipos, utensilios y menaje con 70%.

- Establecimiento con Menor Desempeño General: ERON EPMSC LETICIA mostró el menor cumplimiento en varias categorías, incluyendo un incumplimiento del 46% en Instalaciones Físicas y Sanitarias - Contratista, y 41% en Equipos, Utensilios y Menaje.

- Incumplimientos Clave: Se observaron incumplimientos recurrentes en la categoría de Almacenamiento de Materias Primas e Insumos (80%), debido principalmente al almacenamiento de leche en polvo azucarada no permitida (con menor aporte proteico) y queso campesino de proveedores no ofertados en varios establecimientos. En Condiciones de Producción y Producto Terminado (91%), el incumplimiento reiterado fue el uso de recipientes plásticos no isotérmicos para la distribución de alimentos, afectando la conservación de la temperatura.

- Conceptos Higiénico Sanitarios: De los once establecimientos con concepto, siete (63.6%) presentaron concepto Favorable y los cuatro restantes (36.4%) presentaron Favorable con Requerimientos. Ninguno obtuvo concepto desfavorable.

El operador alcanzó un 64% de cumplimiento general en los establecimientos tipo EP – UT – URI, lo que también se tipifica como cumplimiento parcial.

Categorías de Mayor Riesgo: Las categorías con el desempeño más bajo y que evidencian un alto riesgo de inocuidad son:

Personal Manipulador de Alimentos (25%): Esto se debe a que el personal no utiliza la dotación completa o no cuenta con la documentación requerida (certificado médico y de manipulación de alimentos).

Condiciones de Transporte de Producto Terminado (30%): Se evidenció el uso de vehículos particulares sin concepto sanitario, sin identificación de "Transporte de Alimentos", con SOAT vencido, y alimentos dispuestos directamente sobre los asientos.

Disminución de Cumplimiento: Hubo una disminución significativa en el cumplimiento de Recepción del Producto Terminado (82% vs. 100% el mes anterior) debido a la falta de notificación y aprobación de intercambios de menú y hallazgos en la verificación organoléptica de dietas.

Mejor Desempeño: La categoría de Distribución del Producto Terminado mantuvo un 100% de cumplimiento.

Regional Central - Grupo 8 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

El operador alcanza un 93% de cumplimiento general para la modalidad ERON, evidenciando una leve disminución del mes de noviembre pasando de un 94% en el mes de octubre a un 93%. Se encuentra en un buen desempeño general, lo que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, condiciones de producción y producto terminado , características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional y personal manipulador, lo que muestra compromiso por parte del contratista para dar cumplimiento a lo establecido en la OTM y demás documentos contractuales. Respecto a la modalidad EP, el contratista mantuvo el cumplimiento, en un 94% en los meses de octubre y noviembre, debido a la mejora en el cumplimiento de las categorías instalaciones físicas, condiciones de transporte de producto terminado y continuar con el cumplimiento cabal en cuanto al personal manipulador de alimentos y distribución de producto terminado.

Las categorías que presentaron un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad ERON fueron las relacionadas con cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario con el 100%, lo que refleja el cumplimiento en la entrega de las preparaciones en los tiempos establecidos 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, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue equipos, utensilios y menaje 86%, debido al mal estado de los equipos, utensilios y menaje, los cuales presentan deterioro, los carros transportadores no cumplen con lo estipulado en la OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre, se evidencia formación de óxido en la estructura metálica de uno de los carros. Campana de extracción sin funcionamiento; para la modalidad EP las categorías que presentaron mayor desempeño fueron instalaciones físicas, personal manipulador y distribución del producto terminado, cada una con un 100%, reflejando que el lugar de almacenamiento temporal garantiza las condiciones higiénicas del producto, las canastillas y estibas se encuentran limpias y en buen estado, 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, el personal manipulador cuenta con la dotación y documentación establecida en la normatividad vigente. Por último, la categoría con un desempeño más bajo en esta modalidad fue condiciones de transporte, donde se vio afectada por la falta de concepto sanitario de un vehículo.

El establecimiento con mayor desempeño en la modalidad ERON fue ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 96%, lo que refleja un adecuado funcionamiento en cada una de las etapas que involucran las operaciones de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, ensamble y distribución de la alimentación por parte del contratista, garantizando de esta manera un cumplimiento adecuado de los documentos contractuales, por otro lado, el establecimiento que presentó un menor desempeño fue ERON CPMSACS ACACIAS con un 89% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y CONDICIONES DE SANEAMIENTO, lo que muestra que es necesario que el contratista aplique las acciones correctivas en cuanto a mantenimiento de equipos, cambio de utensilios y menaje, limpieza en las paredes y techos, disponer de recipientes en buen estado para la recolección de los residuos sólidos y llevar a cabo una correcta clasificación de los residuos. Respecto a la modalidad de EP los establecimientos que presentaron un mayor cumplimiento fueron UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL con un 100% de cumplimiento, garantizando la entrega de una alimentación adecuada cumpliendo todos los aspectos establecidos en la OTM, por otro lado, los establecimientos con menor desempeño fueron CRM CPMSCACOM 2 y CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) ambos con un 94%, debido a que no se cumple el ciclo de menú y los intercambios no fueron notificados.

Regional Central – Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

El operador alcanzó un promedio de cumplimiento parcial del 78% en establecimientos ERON-CRM, evidenciando que disminuye el cumplimiento, con respecto al mes anterior (80%), Si bien se destaca el cumplimiento de algunos

establecimientos, como son ERON EPMSC DUITAMA (94%), ERON CPMS TUNJA (91%) y ERON EPMSC SOGAMOSO (90%), principalmente en categorías con porcentaje de cumplimiento general como: Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (90%), seguido del Cumplimiento parcial de Seguridad y salud en el trabajo con el (88%), seguido de Condiciones de producción y producto terminado(87%) y Aseguramiento y Control de la calidad- Verificación documental (86%).

Los establecimientos que tuvieron menor desempeño corresponden a EPMS RAMIRIQUI (84%), EPAMSCAS COMBITA (73%) y el de menor cumplimiento CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (58%) en donde las categorías más críticas fueron: Equipos, utensilios y menaje mostrando deficiencias en mantenimiento, ausencia de equipos mínimos exigidos (procesadores de alimentos, refrigeradores, incumplimiento de los equipos requeridos en oficios de propuesta de reemplazo de equipos requeridos en Anexo 5 para cada establecimiento), utensilios deteriorados y falta de registros de mantenimiento preventivo y correctivo), seguido de Instalaciones físicas y sanitarias – contratista debido a que no se implementan acciones correctivos a los mantenimientos de menor cuantía de cada establecimiento, finalmente las categorías que presentaron menor cumplimiento corresponden a: Equipos utensilios y menaje con un (56%), seguido de Instalaciones físicas y sanitarias del contratista (49%).

En cuanto a la Estación de Policía Chocontá no fue posible realizar verificación de la entrega de los suministros debido a que se evidencia que la estación actualmente no cuenta con población privada de la libertad por lo tanto desde el 23 de septiembre de 2025 se ha recibido alimentación declara como visita fallida.

Regional Central – Grupo 10 - Operador UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

Para el mes de noviembre de 2025, el operador, alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **89%,** aumentando en un 3% en la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON, por tanto, se evidencia un nivel de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales en concordancia con la escala de valoración establecida por la USPEC. Frente a la valoración técnica se puede establecer que el contratista cumple con los estándares sanitarios y operativos mínimos requeridos para las actividades y procesos necesarios en la obtención de los tiempos de comida que se suministran en los establecimientos del grupo 10. Durante el desarrollo de las actividades se siguen presentando categorías que requieren de mayor atención para el mejoramiento frente al cumplimiento de las variables de verificación en campo como, por ejemplo; Equipos, utensilios y menajes, que, aunque presenta una leve mejoría en su calificación respecto al mes anterior al obtener el 67% de cumplimiento y otras categorías que deben mantener los promedios de cumplimiento asegurando el ponderado favorable de este corte del informe.

Las categorías con mejor desempeño en el mes de noviembre, fueron la del cumplimiento en las condiciones de transporte para los establecimientos que fueron verificados con el 100% de cumplimiento, seguida del horarios y concepto sanitario con un 98% y aseguramiento y control de la calidad con el 95%.

Para el mes del presente informe no se realizan renovaciones o actualizaciones de los conceptos higiénico sanitarios.

En el análisis por establecimiento, los mejores desempeños para el corte de noviembre corresponden a EPMSC PÁCORA, la cual, aumenta su porcentaje de cumplimiento al 98%, seguido de; EPMSC MANIZALES, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA con el 95% de cumplimiento cada uno, por tanto, refleja operaciones y suministro de los alimentos acorde con las variables de verificación ajustadas a los documentos técnicos (OTM); en contraposición con el nivel de cumplimiento de los anteriores establecimientos se registra que el menor desempeño les correspondió a EPMSC ARMENIA con el 79%, seguida de EPMSC PEREIRA con 81% y ERON MANIZALES RM con 84%, los cuales son afectados por incidencias en varias categorías, como son; equipos y menaje, personal manipulador y condiciones de saneamiento.

En cuanto a los establecimientos tipo Estaciones de Policía, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 83%, presentando un aumento del 2% con relación al mes de octubre. La categoría con mejor registro de cumplimiento es la de RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con 91% y la categoría de menor cumplimiento es DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con el 62% la cual presenta una mejoría en el cumplimiento del 8% con relación al mes de octubre.

En cuanto al desempeño particular las Estaciones de Policía de menor cumplimiento son; EP. APIA con 45% y EP. VIRGINIA (FUERA) con 74%; las de mayor cumplimiento para el corte del presente informe son de EP: SAN JOSÉ con el 100%, seguida de EP. MARMATO, EP. SUPIA, EP. SANTA ROSA DE CABAL con el 95%.

Regional Central – Grupo 11 - Operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025

Para noviembre de 2025, el operador mantiene un desempeño general que, aunque cumple parcialmente, presenta desafíos operativos significativos. En los establecimientos tipo ERON, el resultado global se ubica en **88%,** se destacan categorías sólidas con cumplimiento superior al 90% como: Cumplimiento de Horarios y CHS (99%), Características de los Alimentos y Menús (95%), Seguridad y Salud en el Trabajo (93%), Aseguramiento de la Calidad (92%) y Personal Manipulador (92%). Sin embargo, persisten hallazgos críticos que afectan el promedio: Equipos, utensilios y menaje (69%), Producción y producto terminado (82%), Almacenamiento (86%), Saneamiento (86%) e Instalaciones físicas (88%). Las reincidencias en los hallazgos están definidas y son concordante con los anteriores periodos, así las cosas, persisten los hallazgos por cuenta de: Faltantes de equipos mínimos, según la OTM, necesidad de mantenimientos correctivos en la Infraestructura, se registran incidencias frente a; (humedades, desprendimiento de pintura, pisos porosos y falta de rejillas en sifones) en establecimientos como La Dorada y Coiba. Para este corte se suma los no cumplimientos por cuenta del almacenamiento de productos no autorizados o prohibidos (leche azucarada marca "Valle Lindo" en Fresno y La Dorada) y deficiencias en fichas técnicas frente al listado de proveedores.

Para los establecimientos tipo EP–UT–URI (Grupo 11), el promedio registrado es del **98%** ; las categorías de Instalaciones Físicas, Personal Manipulador, Transporte y Recepción del Producto Terminado alcanzaron un cumplimiento total con 100%. La única incidencia que afecta el cumplimiento integral proviene de la categoría de Distribución del Producto Terminado (83%). Esta desviación se focaliza exclusivamente en la EP Estación de Policía Permanente Central, la cual obtuvo un 50% en dicha categoría debido a la no entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de la PPL. En síntesis, el esquema operativo asegura la inocuidad y la prestación del servicio, pero requiere subsanar inmediatamente la dotación de menaje en la EP Central para alcanzar el 100% integral.

De manera particular, en noviembre, los centros de detención transitorios EP. DISTRITO y EP. LA DORADA cumplen al 100% presenta fortalezas durante su verificación las cuales corresponden a; hubo control total en las condiciones de almacenamiento temporal, se evidencio operaciones de transporte de los alimentos de manera higiénica, así mismo hubo un cumplimiento estricto de los ciclos de menú y gramajes. Las debilidades se concentran únicamente en la EP. PERMANENTE CENTRAL , con un promedio de cumplimiento del 95%, se sigue afectando por el no cumplimiento en la variable de entrega de utensilios.

Regional Noroeste - Grupo 12 - Operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025

De acuerdo con los resultados promedios obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) (87%) y EP-URI-UT (86%) de la Regional Noroeste durante el mes de noviembre, se observa que el Grupo 12 en comparación del periodo anterior noviembre mantiene su calificación de cumplimiento parcial, en Eron la categoría que se mantuvo con un porcentaje del 98% fue; CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado aumentó su porcentaje de cumplimiento en un 1% debido a qué la categoría de RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO aumenta en un 3%, al igual que la categoría CONDICIONES DE TRANSPORTE DE

PRODUCTO TERMINADO aumenta en 2% y la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS aumenta en un 8% para el periodo en cuestión.

Para ERON la categoría que presentó mayores falencias durante el periodo evaluado fueron: CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con un porcentaje del 71% con un concepto de cumple parcialmente y con una disminución del 6% dentro del periodo evaluado, y en el caso de las EP-URI-UT todas las categorías presentaron cumplimiento parcial y total, con excepción de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con un 58% obteniendo un porcentaje se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC

Se concluye que el Contratista presenta mayores falencias en los Establecimientos de EP-URI-UT que en los establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON).El establecimiento con mayores falencias a nivel global ERON EPMSC PUERTO BERRIO con un 80%, mientras que la estación de policía que presentó mayores falencias fue: EP BOLOMBOLO (43%).

Regional Noroeste - Grupo 13 - Operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025.

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) (80%) y EP-URI-UT (87%) de la Regional Noroeste durante el mes de noviembre, se observa que el Grupo13 en comparación del periodo anterior octubre aumentó su calificación total en un 6% de cumplimiento para ERONES debido principalmente a que todas las categorías evaluadas presentaron mejoría en su porcentaje de cumplimiento, siendo las categorías más relevantes ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con un aumento del 13%, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con 10%, CONDICIONES DE SANEAMIENTO con 8%, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con un porcentaje de aumento del 6%. Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado aumentó su porcentaje de cumplimiento en un 1% considerando que solo las categorías INSTALACIONES FÍSICAS presentaron una mejoría significativa del 10% y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS del 6%. Por otra parte, la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó una disminución muy baja del 17% por falencias ocasionadas en la distribución de los alimentos.

Se concluye que el Contratista presenta mayores falencias en los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) que en las EP-URI-UT, siendo los establecimientos con mayores falencias a nivel global, PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (60%), ERON COPED PEDREGAL (71%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (71%) y ERON EPMSC ANDES (75%). Mientras que la estación de policía que presento mayores falencias fue: EP ESTACION DE POLICIA ANDES con 68%.

Regional Oriente - Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

En el presente periodo de ejecución se observa que el contratista UT Macsol USPEC 2025 prestador del servicio de alimentación en el grupo 14 del regional oriente, se observa que el contratista a pesar de tener un cumplimiento parcial de 89% con variación positiva de 1% con respecto al periodo de octubre, en general se observa incremento en los incumplimientos en general de todas las categorías en la mayoría de los establecimientos que se desarrollan las actividades ene l grupo 14, esto se puede evidenciar debido a que en el periodo de octubre, 4 de los 11 establecimientos verificados presentaron incumplimiento parcial, mientras que en el periodo de noviembre se observa 5 de los 11 establecimientos con cumplimiento parcial y los 6 restantes pasaron de un cumplimiento mayor a uno menor sin sobrepasar por debajo el cumplimiento de 90%. En las categorías que se incrementaron los incumplimientos son instalaciones físicas y sanitarias – contratista (84%), almacenamiento materias primas e insumos (87%), equipos, utensilios y menaje (67%), condiciones de producción y producto terminado (81%) y aseguramiento y control de la calidad- verificación documental (87%).

Con respecto al desempeño obtenido en el presente periodo de ejecución en las estaciones de policía, se evidencia que el contratista UT Macsol USPEC 2025 prestador del servicio de alimentación en la regional Oriente al grupo 14, mantiene el cumplimiento global de 91%, presentando cumplimiento por encima del 90 en las categorías de instalaciones físicas (manteniendo cumplimiento del 100%), condiciones de transporte de producto terminado (al pasar de un cumplimiento en octubre de 91% a 92% en noviembre) y recepción del producto terminado (al pasar de un cumplimiento en octubre de 94% a 95% en noviembre), mientras que las categorías de personal manipulador de alimentos y distribución del producto terminado presentaron cumplimiento arcial del 88% y 76% respectivamente; en contraste, en las estaciones de policía que presentaron mayores incumplimientos durante una única visita realizada por la interventoría a cada una fueron EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS (89%), EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (78%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (89%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR (0%), EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (58%), al presentar hallazgos no conformes reiterativos de periodos pasados. Se destaca el desempeño por encima del 90% a las estaciones de policía EP ESTACION DE POLICIA GIRON, ESTACIÓN DE POLICIA FLORIDA, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA, EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL y EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO, presentando en 3 de estos establecimientos incumplimientos relacionados con distribución del producto terminado.

Con relación a la verificación de infraestructura realizada a los 10 establecimientos con los que actualmente cuenta en contratista UT Macsol USPEC 2025 del grupo 14 para la regional Oriente, como resultado de las verificaciones realizadas por la interventoría, se denota un alto grado de falencias con relación al diseño y estado (mantenimiento de mayor cuantía) para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente, donde los establecimientos ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA y ERON EPMSC MALAGA presentan un incumplimiento al presentar resultados entre el 39% y el 56%, mientras que los establecimientos ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA, presentan cumplimiento parcial al presentan resultados entre el 68% y 78%.

Regional Oriente - Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

El grupo 15 de la Regional Oriente, operado por el contratista UT DIESTRA, obtiene un desempeño de 61%, clasificado como cumplimiento parcial de las obligaciones. Presenta una afectación importante de las categorías INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA por no ejecución de mantenimientos correctivos menores en instalaciones del servicio de alimentación, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS por no cumplimiento de la proyección de compras, almacenamiento de materias primas contempladas por la entidad como prohibidas, riesgo de contaminación cruzada en el almacenamiento, desviaciones en empaque y rotulado de materias primas y desviaciones en condiciones de conservación de los alimentos, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE por faltante de equipos mínimos y equipos de medición, mal estado de utensilios y menaje, faltante de tablas color café para porcionado de elementos cocidos, no realización de calibración a escala de equipos de frío, no instalación de trampas de grasa portátiles en los servicios que no cuentan con trampas subterráneas y no ejecución de mantenimientos preventivos y correctivos de equipos, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO por ejecución de prácticas con riesgo de contaminación cruzada durante las actividades productivas, distribución de alimentos sin dar cumplimiento a temperaturas, y en contenedores no isotérmicos o que no garantizan la protección de los alimentos, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL por no rotación de componentes en los diferentes tiempos de comida, ejecución de intercambios no reportados o superando los máximos establecidos, no entrega de componentes, entrega de dietas terapéuticas en fondos, sin dar cumplimiento a derivaciones dietarías, sin rotulado o sin registro de entrega, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS por faltante de personal mínimo y adicional, no uso de dotación, faltante de documentación y ejecución de inadecuadas prácticas de manipulación, CONDICIONES DE SANEAMIENTO por desviaciones en limpieza y desinfección de áreas, equipos y superficies, inadecuada gestión de residuos sólidos y líquidos, no entrega de kit de limpieza y desinfección de menaje a la

PPL ni ejecución de la capacitación correspondiente y rastros o presencia de plagas en los servicios de alimentación, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS por vehículos transportadores sin estibas o en inadecuadas condiciones para el transporte de alimentos, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL por no disponibilidad de resultados de los muestreos microbiológicos ejecutados, no ejecución de calibración de equipos de medición, no realización de capacitaciones al personal, no ejecución de mantenimientos a carros transportadores, no entrega de soportes de paz y salvo, y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO por no entrega de elementos de protección personal, faltante de extintores, mantas anti fuego y elementos del botiquín, y no funcionamiento de sistemas de extracción, como principales causantes de afectación en los establecimientos tipo ERON. En cuanto a los establecimientos tipo EP – UT – URI, se obtiene un desempeño de 86%, categorizado como cumplimiento parcial de las obligaciones, con afectación de INSTALACIONES FISICAS contenedores de recipientes con alimentos en inadecuadas condiciones de limpieza, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS sin dotación y sin documentación, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO por vehículos sin concepto higiénico sanitario, entrega de más de 20 raciones en motocicletas, no diligenciamiento de planillas de registro de temperaturas y no entrega de plan de rutas, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO por ejecución de intercambios no reportados, y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO por no entrega individual de los alimentos, entrega de alimentos en fiambreras sin contar con el protocolo de limpieza y desinfección de menaje y no entrega de utensilios para el consumo de alimentos.

Para el grupo 15 de la Regional Oriente, operado por el contratista UT DIESTRA, para los establecimientos tipo ERON se obtiene como la categoría con mejor desempeño la de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (87%), al obtener para 5 de los 6 establecimientos del grupo la calificación máxima de 100%, demostrando cumplimiento de los horarios de entrega de los diferentes tiempos de comida y mantenimiento de conceptos higiénico sanitarios favorables o favorables con requerimientos para los establecimientos a cargo del contratista. Por otro lado, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (30%), continúa consolidándose como la categoría más afectada, ya que ninguno de los establecimientos supera el 50% de cumplimiento, encontrando para todos faltante de equipos mínimos y equipos de medición, mal estado de utensilios y menaje, faltante de tablas de picado, no realización de calibración a escala de equipos de frío, no instalación de trampas de grasa portátiles en los servicios que no cuentan con trampas subterráneas y no ejecución de mantenimientos preventivos y correctivos de equipos y carros transportadores de alimentos. En cuanto a los establecimientos tipo EP – UT – URI, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%) corresponde a la categoría con mejor desempeño, ya que se presentaron unos pocos eventos de ejecución de intercambios no reportados, caso contrario de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (57%), la cual presenta una cantidad considerable de hallazgos por entrega no individualizada de componentes, uso de fiambreras sin contar con el protocolo de limpieza y desinfección de menaje y no entrega de utensilios para el consumo de alimentos.

Para el grupo 15 de la Regional Oriente, operado por el contratista UT DIESTRA, ERON EPMSC AGUACHICA con 76% y PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 75%, se consolidan como los establecimientos de mejor desempeño en el período para los establecimientos tipo ERON, para el caso de los establecimientos tipo EP – UT – URI, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP LIBERTAD ESCOBAL y EP TRIGAL SIJIN alcanzan el 100% de cumplimiento. Por otro lado, los establecimientos con desempeños más bajos corresponden a ERON COCUC CUCUTA con 50% para los establecimientos Tipo ERON, ya que 7 de las 11 categorías evaluadas obtuvieron la categorización de no cumplimiento de las obligaciones, y en el caso de los establecimientos tipo EP – UT – URI, lo obtiene EP AGUACHICA con 55% de cumplimiento, relacionado con no cumplimiento de las obligaciones en 4 de las 5 las categorías del instrumento de verificación.

Regional Norte - Grupo 16 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 16 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 200-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de noviembre de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 94,2%, para los

establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista. se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de instalaciones físicas y sanitarias y condiciones de saneamiento.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 16 Regional Norte, 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, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Presentaron un **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA y CONDICIONES DE SANEAMIENTO. Para el presente periodo no se presentaron **Incumplimiento de las Obligaciones del contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Norte del Grupo 16 verificadas en el mes de noviembre de 2025, se alcanzó un 87,6% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría condiciones de transporte de producto terminado con un 48% de cumplimiento tipificándose como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista en esa categoría; resaltando que mejoró su desempeño con respecto al mes anterior. Adicional se resalta que las categorías de personal manipulador de alimentos e Infraestructura, presentaron un cumplimiento adecuado, de acuerdo a las condiciones evaluadas en los documentos contractuales, según lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 16 Regional Norte, para los Tipo ERON, destacan los siguientes establecimientos con calificación del 97%, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO y ERON EPMSC MONTERIA; con calificación del 96%, ERON EPMSC SAN ANDRES y ERON EPMSC TIERRALTA; mientras con un porcentaje de desempeño del 94%, se destacan los establecimientos ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC MAGANGUE, mientras que el ERON EPMSC CARTAGENA, presentó calificación de 92%, en cuyo caso, se tipifican como Cumplimiento de las Obligaciones el contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de 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. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) 90%, seguido por la EP BARRANCO DE LOBA y UT ARCAR, los cuales presentaron un porcentaje de cumplimiento del 94%; tipificándose como un cumplimiento parcial de las obligaciones. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento de los establecimientos con un cumplimento de 95%, UT ARCOR - BACAIM 1 y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA, tipificada como cumplimiento de las obligaciones del contratista.

Regional Norte - Grupo 17 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 17 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 201-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo de noviembre de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 95%, para los establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en las categorías de equipos, utensilios y menaje e instalaciones físicas y sanitarias – contratista.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 17 Regional Norte, 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, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE SANEAMIENTO, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS –CONTRATISTA y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE. Para el presente periodo no se presentaron **Incumplimiento de las Obligaciones del contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Norte del Grupo 17 verificadas en el mes de noviembre de 2025, se alcanzó un 89,6% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un 78% de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado, presentaron un desempeño parcial de las obligaciones y un menor porcentaje de cumplimiento de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo, en comparación con el mes anterior.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 17 Regional Norte, para los Tipo ERON, destaca el ERON EPMSC EL BANCO, el cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, correspondiente al desempeño del establecimiento, en concordancia a las obligaciones contractuales; la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, obtuvo un 98%; el ERON EPMSC SANTA MARTA y la PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO, obtuvieron un 96% de cumplimiento; el ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, presentó un desempeño del 95%; por su parte el ERON EPMSC RIOHACHA, presentó un cumplimiento del 93%; mientras que el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA, obtuvo un desempeño inferior o parcial de las obligaciones contractuales, representado en un 89%, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de 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. 17 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a EP ESTACION DE POLICIA MAICAO, con 76% de desempeño; por su parte, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN, , EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR, con un 95% cada una durante el periodo informado;), En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados, en la EP ESTACIÓN DE POLICIA EL BANCO y el CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10, con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

Microbiología:

Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de noviembre, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó el muestreo en un total de 59 establecimientos, alcanzando un cumplimiento del 100 %.

En el seguimiento microbiológico, se detectó la presencia del patógeno *E. coli* en alimentos listos para el consumo. Este hallazgo evidencia deficiencias en el cumplimiento de los requisitos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), particularmente en los grupos 1, 2, 4, 5, 6, 11, 12, 13, 14 y 16.

En cuanto a los indicadores de calidad, se reportaron 12, en donde 10 muestras de derivado cárnico presentaron recuento elevado de microorganismos aerobios mesófilos en su mayoría, lo cual sugiere una posible falla en la cadena de producción del producto.

En cuanto a los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas correspondiente al periodo del 22 de octubre al 22 de noviembre se presentaron 25 resultados con presencia de microorganismos patógenos, en el que tuvo la mayor incidencia la presencia de *E. coli* en muestras de proteico, queso, arroz y ensalada.

Respecto a las condiciones higiénico-sanitarias, se identificaron microorganismos como aerobios mesófilos, mohos y levaduras en muestras ambientales, Así mismo, se detectaron coliformes totales en muestras de agua potable Alcalinidad total y turbiedad, lo cual indica incumplimientos tanto microbiológicos como fisicoquímicos en los parámetros de calidad del agua.

PQR

Para el periodo del presente informe, el área de PQRD de esta Interventoría gestionó 85 PQRD, dando respuesta al 98% de las solicitudes recibidas por la entidad USPEC, al corte del presente informe.

Durante el periodo del 1 al 30 de noviembre de 2025, se recibieron 23 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, en temas vinculados al servicio de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país. Dentro de estas solicitudes, se pide informes del estado del suministro de alimentación, además de solicitudes de verificación de condiciones organolépticas, gramaje de los menús, dietas terapéuticas.

En cumplimiento de nuestras funciones para tramitar las solicitudes recibidas, durante el mes se realizaron los seguimientos necesarios en campo para las PQRD, analizando cada caso en relación con la entrega de dietas terapéuticas, características generales de los alimentos y condiciones de su entrega.

Asimismo, se solicitó la documentación necesaria a las áreas financiera, técnica, nutricional y jurídica, y se requirió a los diferentes operadores pronunciarse sobre los hechos manifestados por los accionantes, adjuntando los soportes correspondientes. De esta manera, se resolvieron las acciones constitucionales y demás PQRD asignadas, con el seguimiento correspondiente realizado por esta Interventoría en todos los aspectos.

6. RECOMENDACIONES

6.1 Recomendaciones a los Contratistas

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

Asimismo, Implementar un control riguroso de proveedores y materias primas, asegurando que estos cumplan con lo establecido en la norma sanitaria vigente, de igual forma, control de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación,

almacenamiento y distribución de los alimentos, manteniendo una buena organización en las áreas de producción y procesos. Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en áreas de preparación de alimentos, y asegurar que el personal manipulador de alimentos reciba la capacitación necesaria y cuente con la dotación completa, incluyendo petos y calzado adecuado. Cumplir con los perfiles y número de personal requerido según la OTM, incluyendo ingenieros de alimentos, supervisores de mantenimiento y profesionales SST, y asegurar la rotación adecuada de jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido, garantizando la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios, manteniendo la organización y rotulación adecuada para un manejo higiénico de alimentos y utensilios, realizando auditorías internas periódicas para identificar y corregir deficiencias de manera oportuna, y estableciendo un sistema de seguimiento para asegurar la corrección de hallazgos y la implementación efectiva de recomendaciones.

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

Es esencial capacitar continuamente tanto al personal operativo como al administrativo en aspectos relacionados con la limpieza y desinfección, rotulado y etiquetado alimentos, conservación y almacenamiento de materia prima, con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos. Asimismo, garantizar la presencia del personal mínimo requerido en cada establecimiento. En caso contrario, gestionar de manera efectiva la incorporación del personal necesario para garantizar un funcionamiento óptimo.

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.

Es fundamental garantizar una implementación eficiente del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de promover ambientes laborales seguros y minimizar los riesgos asociados a las actividades operativas. El cumplimiento de este programa no solo protege la integridad del personal, sino que también contribuye al adecuado funcionamiento del servicio y al cumplimiento de la normativa vigente.

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

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.

Diligenciar las planillas de registro de la temperatura durante el transporte de alimentos para estaciones de policía, haciendo uso de un termómetro de punzón debidamente calibrado, con el fin de garantizar el control adecuado de las condiciones térmicas durante el transporte.

Implementar las estrategias que fueron aprobadas mediante la circular CRF-2137-2025 para carros transportadores cerrados y la circular CRF-2002-2025 para la entrega en fondos no isotérmicos.

Notificar de forma oportuna en el sistema de información, los intercambios a presentarse en los diferentes tiempos de comida y/o preparaciones.

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.

Garantizar que la etiqueta y rotulo de las materias primas suministradas a los servicios de alimentación concuerden con la información de la ficha técnica.

Realizar constantemente labores de limpieza y desinfección a los diferentes equipos y utensilios utilizados durante el proceso.

Dar cumplimiento asertivo en cuanto a la ejecución de los cronogramas de mantenimiento preventivo y correctivo, para bajar el índice de afectación de los diferentes equipos y menajes que por su uso continuo presentan mayor deterioro, reforzando con capacitación de conciencia y sentido de presencia para el cuidado de estos elementos dentro del servicio.

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.

Evaluar el tema de los materiales usados para los mantenimientos realizados tanto de infraestructura como en equipo (pinturas) y así, dar mayor tiempo de utilidad en los mantenimientos locativos y mantenimientos a equipos, aclarando que es de importancia reforzar capacitaciones para mejorar el uso de estos equipos.

Gestionar ante la entidad el retiro o traslado de los equipos fuera de uso – obsoletos que se encuentran del del servicio de alimentos, para evitar el riesgo de generación de plagas.

Optimizar el almacenamiento de materias primas e insumos, ajustándose a los planes de compras y garantizando condiciones higiénicas y de temperatura que eviten el desabastecimiento o la contaminación, reduciendo así las no conformidades en esta categoría.

Implementar medidas estructurales y de infraestructura en los establecimientos, de modo que las condiciones de las áreas coadyuven a minimizar riesgos de contaminación cruzada y presencia de plagas.

Garantizar el uso de recipientes con tapa para residuos y fortalecer los programas de control de plagas.

Verificar la vigencia y operatividad de los equipos de seguridad (extintores, extractores y botiquines).

Implementar los sistemas de ventilación en las áreas de trabajo que presenten sistemas deficientes.

Diligenciar las planillas de registro de la temperatura durante el transporte de alimentos para estaciones de policía, haciendo uso de un termómetro de punzón debidamente calibrado, con el fin de garantizar el control adecuado de las condiciones térmicas durante el transporte.

Continuar con el monitoreo de la calidad del agua que es utilizada en los procesos de lavado y preparación de los alimentos, debido a que se evidencio desviaciones en el parámetro Alcalinidad y turbiedad.

Para este periodo se recomienda a todos los contratistas reforzar cada una de las practicas higiénicas en cada uno de los procesos de producción y postproducción, toda vez que se continúa evidenciado la presencia de patógenos y microrganismos indicadores en alimentos listos para consumo.

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, Bacillus cereus, Salmonella y Listeria monocytogenes en alimentos tales como; Verduras, proteico, derivado cárnico y jugos. Además, se recomienda realizar seguimientos a los proveedores.

Se recomienda a los operadores, reforzar permanentemente control en las 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.

Se solicita dar respuesta a los requerimientos dentro del tiempo establecido, de manera clara y completa, adjuntando los documentos que soporten la misma, cumpliendo así con los plazos para remitir la información a las entidades solicitantes.

Analizar de manera sistemática las causas de las solicitudes, quejas, reclamos y denuncias (PQRD) para identificar oportunidades de mejora en los procesos y servicios, facilitando la implementación de acciones correctivas y preventivas que fortalezcan la gestión.

En general, se recomienda que los contratistas cumplan estrictamente con lo estipulado en el contrato respecto a la prestación del servicio de alimentación mediante el sistema de ración para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, garantizando de esta manera los derechos fundamentales de los internos.

6.2 Recomendaciones a la USPEC

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

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

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

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

Dar respuesta oportuna a los contratistas frente a las estrategias implementadas por los mismos para mitigar riesgos que se puedan presentar por la entrega en fondos no isotérmicos. Así como dar respuesta al uso de forros (lonas suaves impermeables) como sistema de cierre para los carros transportadores en los erones a cargo del contratista.

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

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

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

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

Atención a infraestructura crítica, atender los mantenimientos correspondientes a cuantía mayor, debido a que persisten deficiencias en pisos, techos, drenajes y hermeticidad, especialmente en las plantas de contingencia PLANTA DE CONTINGENCIA G05 y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ.

Intensificar la supervisión en el uso de vehículos: Realizar inspecciones periódicas y sorpresivas a los vehículos de transporte de producto terminado en los establecimientos EP – UT – URI para verificar que cumplan con la normatividad sanitaria, porten el concepto higiénico sanitario y la documentación legal vigente (SOAT, tarjeta de propiedad), y que utilicen sistemas de protección adecuados para los alimentos, aplicando las sanciones correspondientes por el uso de vehículos no aptos.

Se requiere en la mayoría de los establecimientos la ampliación y redistribución de espacios físicos, para garantizar el cumplimiento de la OTM y permitir la instalación de equipos ofertados, así mismo, adecuar las instalaciones para garantizar un flujo unidireccional en el manejo de alimentos, desde la recepción de materia prima hasta la entrega del producto final, evitando cruces de procesos.

Se recomienda a la Entidad frente a la atención de novedades atender los mantenimientos correspondientes a cuantía mayor, en los casos en que se requiera realizar la intervención a los establecimientos con novedades críticas, con el fin de asegurar condiciones locativas adecuadas, debido a que esto afecta directamente a la inocuidad de los mismos.

Implementar un plan integral de mantenimiento para pisos, paredes, techos y drenajes, priorizando establecimientos con deterioro avanzado del grupo 9 (EPAMSCAS Cómbita, Bogotá El Buen Pastor y Ramiriquí).

Seguir acompañando los procesos para unificar criterios de seguimiento entre las entidades USPEC, INPEC e interventoría para que se trabaje en una misma línea priorizando puntos de control y así lograr mejores resultados.

Se recomienda establecer mecanismos claros en cuanto los tiempos establecidos para la ejecución y permanencia de las contingencias presentadas por el cierre de algún establecimiento, en cuanto la aplicación de una medida sanitaria por parte de un ente territorial.

Establecer sanciones rigurosas en cuanto el cierre total temporal de algún establecimiento por algún ente territorial que sea atribuible al Contratista, debido a que causa una afectación directa a la PPL por vulnerar el derecho de la alimentación.

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.

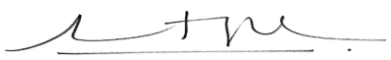
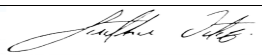
La Interventoría ha respondido solicitudes de acciones constitucionales, regulares y de entes de control; sin embargo, se observan, peticiones repetidas, algunas con nuevos radicados o sin ellos trasladados del INPEC, que se sugiere sean filtrados por la entidad con base en las respuestas ya entregadas.

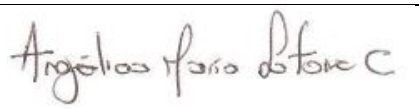
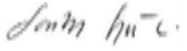
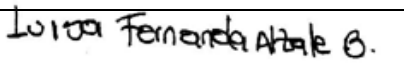
Se recomienda allegar todos los folios, informes y peticiones mencionados en los documentos de las solicitudes, con el fin de realizar un análisis más específico que permita brindar una respuesta de fondo, evitando reprocesos y demoras en el trámite correspondiente.

En ese sentido, y con el ánimo de fortalecer el proceso y asegurar la calidad y oportunidad en la atención de los requerimientos, se sugiere indicar los insumos o ítem requeridos en el correo de la solicitud, con el fin de realizar la gestión con oportunidad, que permita una adecuada planeación y respuesta dentro de los plazos establecidos.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF
Contrato de Interventoría No. 206 – 2025

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	Luis Hernando Carvajal Guzmán	
Coordinador Regional Oriente	Carlina Domínguez	
Coordinador Regional Central 2	Yuly Paola Feliciano Molano	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinador Regional Occidente	Angelica Daria Latorre Carrillo	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Sandy Rosa Steer Lara	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	