INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 31 DE JULIO

2025

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

CONTENITO

1. FICHA TÉCNICA 5

2. COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL 6

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. 6

2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 8

2.2.1 GRUPO 1 8
2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 8
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 17
2.2.1.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 26
2.2.2 GRUPO 2 29
2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 29
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 46
2.2.3.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 52
2.2.4 GRUPO 4 55
2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 55
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 58
2.2.4.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 62
2.2.5 GRUPO 5 64
2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario 64
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 77
2.2.5.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 87
2.2.6 GRUPO 6 89
2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 89
2.2.6.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 94
2.2.7 GRUPO 7 98
2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 98
2.2.7.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 108
2.2.7.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 112
2.2.8 GRUPO 8 115
2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 115
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 117
2.2.8.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 121
2.2.9 GRUPO 9 123
2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 123
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 139
2.2.9.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 145
2.2.10 GRUPO 10 146
2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 146
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 159
2.2.10.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 164
2.2.11 GRUPO 11 168

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 168
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 177
2.2.11.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 184
2.2.12 GRUPO 12 186
2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 186
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 189
2.2.12.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 193
2.2.13 GRUPO 13 194
2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 194
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 205
2.2.13.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 209
2.2.14 GRUPO 14 211
2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 211
2.2.14.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 223
2.2.14.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 229
2.2.15 GRUPO 15 232
2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 232
2.2.15.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 237
2.2.15.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 246
2.2.16 GRUPO 16 248
2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 248
2.2.16.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 257
2.2.16.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 261
2.2.17 GRUPO 17 263
2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 263
2.2.17.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 268
2.2.17.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 272
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 273
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 280
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 282
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 284
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 286
2.7.1 Cambios de menús 286
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 297
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 317
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 317
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 318
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 323
3. COMPONENTE FINANCIERO 325
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 325

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 327
3.2.1 Proyección PAC 328
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 329
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 329
3.5 Consolidado de descuentos 330
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 338
4. COMPONENTE JURÍDICO 338
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 338
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 348
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 351
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 354
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 355
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios 356
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 357
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 357
5. CONCLUSIONES 358
6. RECOMENDACIONES 372
6.1 Recomendaciones a los Contratistas 372
6.2 Recomendaciones a la USPEC 374

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.

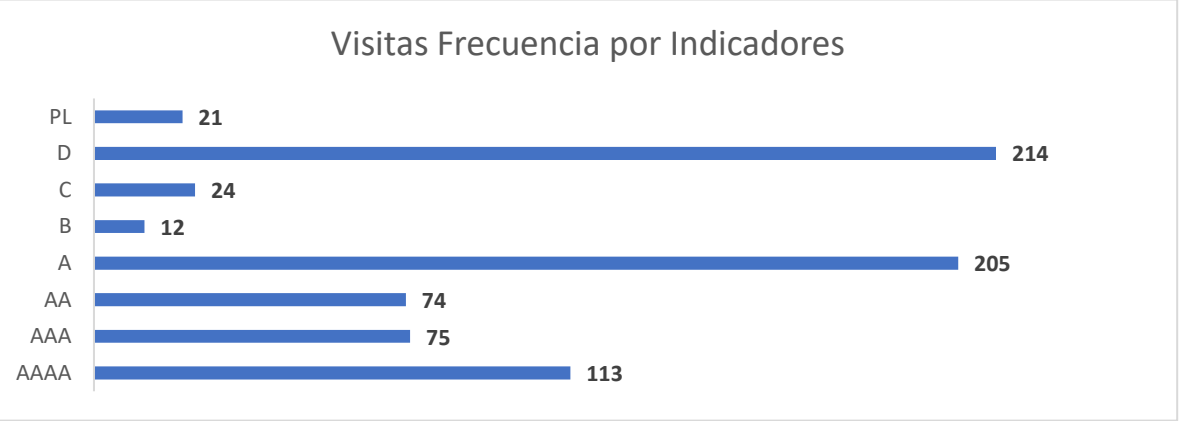
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos 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 julio al 31 de julio 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.

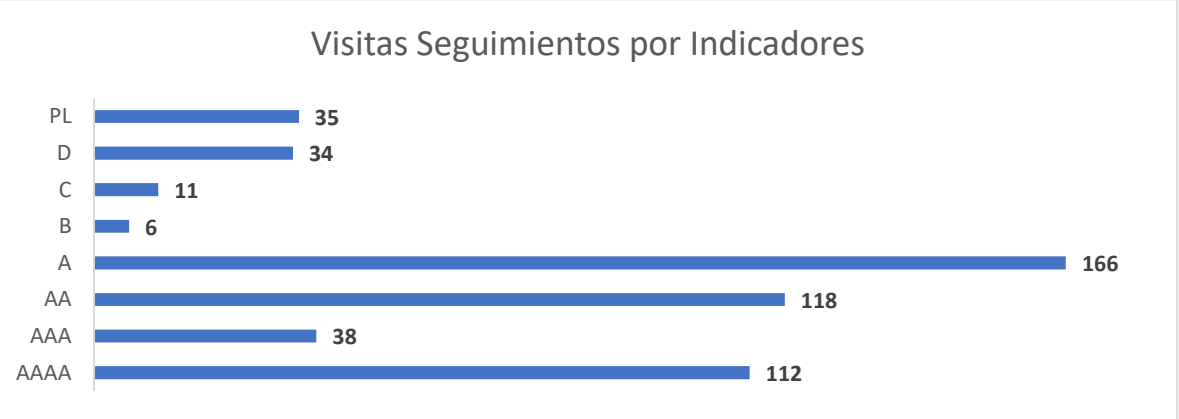
Visitas por frecuencia

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	113
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	75
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	74
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	205
B	CRM	1 Mensual	8	8	12
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	24
D	EP	1 Mensual	255	255	214
PL	Visitas a planta	PL	0	0	21
TOTAL, Visitas realizadas					**738**



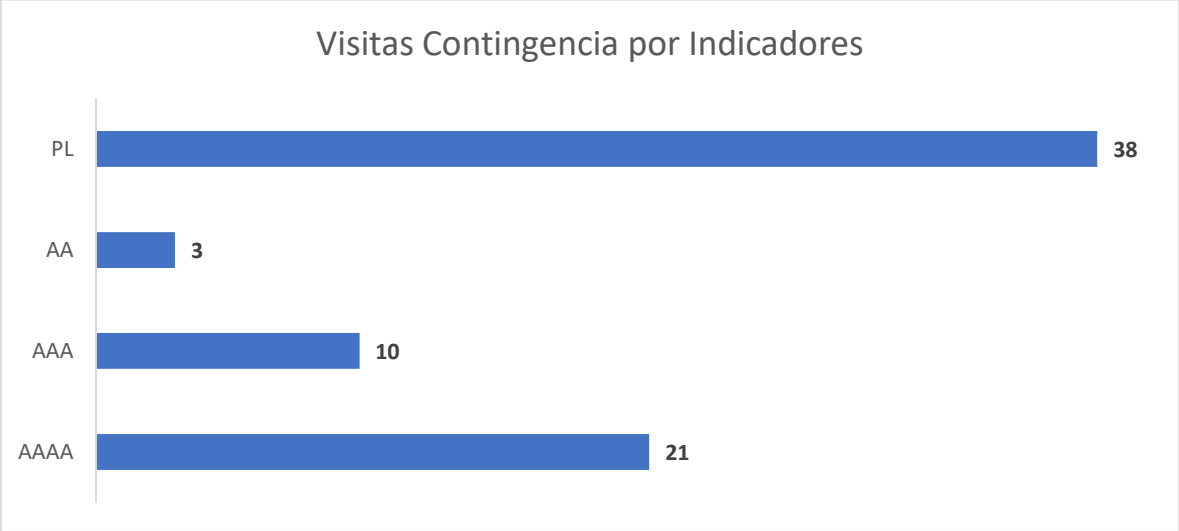
Visitas de Seguimiento

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	112
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	38
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	118
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	166
B	CRM	1 Mensual	8	8	6
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	11
D	EP	1 Mensual	255	255	34
PL	Visitas a planta	PL	0	0	35
TOTAL, Visitas realizadas					**520**



Visitas de Contingencia

Indicador	Tipo de establecimiento	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	21
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	10
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	3
PL	Visitas a planta	38
TOTAL, Visitas realizadas		**72**



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 julio 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	5/3/2025	Favorable	100,00%	Cuatro meses	**Sin observaciones**
CPAMSPY POPAYAN	28/07/2025	Favorable con requerimientos	74%	3 días	**Hallazgo 1.1:** Se videncia al ingreso del área de preparación vía principal sin pavimentación **Hallazgo 1.2:** Se evidencia de manera generalizada al interior del área de preparación, paredes con desprendimiento de pintura y presencia de pisos con superficie porosa. Puertas con presencia de corrosión. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia en cuarto de congelación lámpara fuera de funcionamiento. Se evidencia techo con desprendimiento de pintura y presencia de hollín. **Hallazgo 1.4:** No cuenta con Lockers para el almacenamiento de elementos personales de los operarios **Hallazgo 2.1:** Se evidencia ollas, estufas, planchas con presencia de hollín, grietas, deterioro. Se evidencia condensación de humedad en cuarto de refrigeración **Hallazgo 2.2:** Se evidencia tablas para picado con superficie porosa **Hallazgo 4.1:** No se evidencia aplicación del procedimiento de trazabilidad para los recortes de embutidos, salchicha y chorizo, almacenados en el cuarto de congelación **Hallazgo 4.4:** Se evidencia recipientes que contiene jugo, sin tapa, en cuarto de refrigeración. Se evidencia recipientes desechables para alimentos almacenados en estantería sin empaque primario. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia acumulación de residuos líquidos en piso del área de preparación y en canaletas **Hallazgo 5.3:** Se evidencia almacenamiento de residuos sólidos, en bolsas, sin uso de recipientes rígidos, con tapa, en la parte externa del área de preparación y a la intemperie **Hallazgo 5.5:** Se evidencia deficiencia en limpieza en piso del área de preparación y cuarto de congelación y refrigeración, en canastillas y en campana, extractora, acumulación de grasa **Seguimiento:** El servicio se encuentra en intervención de infraestructura desde el 29 de Julio de 2025, por tal motivo no se realiza seguimiento

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON DE POPAYAN	28/07/2025	Favorable	92.5%	3 días	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento parcial de pintura en paredes dentro del área de preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 04-08-2025 se sigue evidenciando desprendimiento parcial de pintura en paredes dentro del área de preparación. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia dentro del área de preparación techo con desprendimiento parcial de revestimiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 04-08-2025 se sigue evidenciando dentro del área de preparación techo con desprendimiento parcial de revestimiento. **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 del 04-08-2025 se evidencia que operador realizo acciones de mejora cumpliendo con la separación mínima de 60cm en las áreas de almacenamiento, no se evidencian alimentos pegados a la pared. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia ventana dentro del área de preparación con acumulación de grasa y suciedad. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 04-08-2025 se evidencia que operador realizó acciones de limpieza y desinfección de la ventana que se encuentra dentro de área de preparación ya que no presenta suciedad ni acumulación de grasa.
EPMSC IPIALES	13/9/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	Diez meses	**Hallazgo 1.2:** Se observan pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 05-07-2025 se sigue evidenciando humedad en las paredes del área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. El contratista realizó subsanación parcial mediante aplicación de pintura, sin embargo, persisten signos de humedad como gotas de condensación. Las

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					grietas en el piso fueron intervenidas y corregidas. **Hallazgo 1.3:** Se observan techos con desprendimiento de pintura en bodega de almacenamiento de tubérculos. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 05-07-2025 se evidencian signos de humedad en los techos, lo cual ha generado desprendimiento de pintura en el área de la bodega de almacenamiento de tubérculos. El contratista realizó aplicación de pintura como medida de subsanación parcial, sin embargo, persisten filtraciones que afectan la superficie intervenida. **Hallazgo 1.4:** Se observan unidades sanitarias sin recipientes adecuados para la recolección de residuos de sólidos. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 05/07/2025, se verificó que las instalaciones sanitarias se encuentran operativas y funcionales, garantizando el uso previsto. Se evidenció la presencia de recipientes adecuados para la recolección de residuos sólidos, cumpliendo con los criterios sanitarios establecidos. **Hallazgo 2.1:** Se observan equipos sin mantenimiento técnico (lavaplatos, conexiones). **Seguimiento:** En visita de interventoría del 05-07-2025, se identificaron dos equipos en condición de desuso: horno combi y lavaplatos, ambos debidamente rotulados. La administración informó que el contratista adelanta gestión ante el INPEC para su retiro o traslado. **Hallazgo 4.4:** Se observa área de almacenamiento de tubérculos con humedades, lo cual no garantiza la protección de los productos. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 05-07-2025 se evidencian signos de humedad en el área de almacenamiento de tubérculos. El contratista realizó aplicación de pintura como medida de subsanación parcial; sin embargo,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					persisten filtraciones y condensación en las superficies intervenidas, asociadas a la ineficiente extracción de vapor de agua por parte del sistema de campana. **Hallazgo 5.2:** Se observa artefacto sin conexión al sistema de alcantarillado para una eficiente disposición de residuos líquidos. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 05-07-2025 se verificó que los artefactos del área se encuentran conectados al sistema de alcantarillado. No se identificaron elementos sin conexión que comprometan la disposición de residuos líquidos. **Hallazgo 5.3:** Se observan recipientes de recolección de residuos sólidos sin tapa en área de proceso. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 31-07-2025 se verificó la implementación de recipientes con tapa en el área de proceso para la recolección de residuos sólidos. Esta acción responde al cumplimiento del ítem 8.16, referente al manejo adecuado de residuos sólidos, líquidos y peligrosos, en articulación con el PIGA institucional. **Hallazgo 5.6:** Se evidencia incumplimiento al programa de mantenimiento de equipos según plan de saneamiento. **Seguimiento:** Se evidenció que el contratista no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, ya que cuenta con un horno combi sin funcionamiento, sin que se especifique el motivo o tipo de daño.
EPMSC TUQUERRES	10/4/2025	Favorable	98%	Tres meses	**Hallazgo 1.1:** El área no permite un flujo adecuado de personal y materia prima. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 01-07-2025 se evidenció que no se cuenta con separación física entre áreas ni con una secuencia lógica para el flujo de personal y materia prima, ya que todas las actividades se realizan en una misma zona sin delimitación. Aunque el ítem contempla que, en caso de no contar con la infraestructura requerida, el contratista debe presentar soportes de radicación manifestando limitaciones de área, a la fecha de la visita no se presentó informe ni

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					documentación aprobada por interventoría que sustente dichas limitaciones. **Hallazgo 5.6**: El documento plan de saneamiento no se ajusta en su totalidad a las actividades realizadas en el establecimiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 01/07/2025, ítem 10.1, se evidenció que los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima (OTM), entre ellos el plan de saneamiento, no se encuentran ajustados a las características del establecimiento. A la fecha de la visita, no se presentaron soportes de socialización ante el director del servicio, ni constancia de aprobación por parte de la interventoría.
EPMSC EL BORDO	11/12/2023	Favorable	91%	Un año y siete meses	**Hallazgo 1.3:** Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 01-07-2025, se continúa evidenciando en el servicio de alimentación techos en regular estado, sin cielo raso y con perforaciones y presencia de óxido. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 01-07-2025, se continua evidenciando 2 refrigeradores horizontales y 1 congelador horizontal utilizados para almacenamiento de materias primas, con presencia de corrosión en la parte interna y externa de los equipos, deterioro de pintura en parte externa y empaques de las puertas en mal estado. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian techos en regular estado. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 01-07-2025 se continua evidenciando en el servicio de alimentación techos en regular estado, sin cielo raso y con perforaciones y presencia de oxido

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.5: Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 01-07-2025, se evidencia acumulación de impurezas y polvo en techos del servicio de alimentación.
EPMSC PASTO	6/6/2025	Favorable	92 %	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Se observa piso de cuarto frío con desprendimiento de pintura, se observan paredes con desprendimiento de pintura en bodega principal, se observa que el ingreso a cuarto frío y bodega de fruver cuenta con pendiente en el piso sin antideslizante. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 08-07-25 se evidenció, que las paredes de la bodega principal, se encuentran en buen estado de pintura de fácil limpieza y desinfección. Así mismo según lo consignado en el ítem 1.12, los pisos se encuentran construidos de material resistente, libre de grietas y no deslizante para todo el servicio de alimentación y áreas de almacenamiento en frio. **Hallazgo 1.3:** Instalaciones eléctricas sin protección en bodega de fruver y área de pelado de papa. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 08-07-25 se evidenció que persiste que las instalaciones eléctricas sin protección en bodega de Fruver y área de pelado de papa. **Hallazgo 2.1:** Se observan ollas y tapas con abolladuras, quemadores con acumulación de hollín. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 08-07-25 se evidenció que persiste que 5 ollas y tapas se encuentran con abolladuras, así mismo, persiste la acumulación de hollín en 3 estufas en uso del servicio de alimentación. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita de interventoría realizada el 08-07-25 se evidenció que persiste el ensamble y distribución de producto terminado en recipientes no isotérmicos, para el componente bebida. **Observaciones por parte de la autoridad sanitaria:** Se realiza levantamiento de medida sanitaria por cumplimiento de hallazgos se actualiza datos del nuevo operador quien inició operación desde el 16 de mayo 2025.
EPMSC TUMACO	07/07/2025	Favorable con requerimiento	82.5%	Veinticuatro días	**Hallazgo 1.1:** El establecimiento no evita el estancamiento de agua, la construcción no es resistente al medio ambiente, no impide el ingreso de plagas, se evidencia olores desagradables, presencia de moscas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de infraestructura realizada el 09-07-25 se evidenció, según lo consignado en el numeral 1.7, que las instalaciones no están construidas para evitar el estancamiento de agua, ya que se evidencia estancamiento de agua en área de producción, área de peladora de papas y área de producción de jugos, y este estancamiento de agua ayuda a generar malos olores dentro del servicio de alimentación, ya que son aguas residuales del servicio. **Hallazgo 1.2:** Se observa demasiada humedad en pisos, paredes con presencia de humedad. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de infraestructura realizada el 09-07-25 se evidenció, según lo consignado en el numeral 1.7 que las instalaciones no están construidas para evitar el estancamiento de agua, ya que se evidencia estancamiento de agua en área de producción, así mismo el numeral 1.12 reporta que el piso del área de lavado de menaje está construido en material de obra negra. Por otra parte, en el numeral 1.14 reporta que las paredes del área de lavado de menaje, y pre eliminado de tubérculos están construidas de material impermeable, generando desprendimiento de pintura.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: Techos con presencia de suciedad. No sanitario, grasa-polvo. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 30-07-25 se evidenció, según lo consignado en el numeral 8.3 que el techo del área de producción persiste con la acumulación de grasa. **Hallazgo 1.4:** En el momento de la visita, se observa que el lavamanos no cuenta con agua Hallazgo 3.2: En el momento de la visita, se observa que faltan certificado médicos. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 30-07-25 se evidenció, según lo consignado en el numeral 8.10, el contratista garantiza el suministro agua potable en el servicio de alimentación. **Hallazgo 3.2:** En el momento de la visita, se observa que faltan certificado médicos. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 16-07-25 se evidenció, según lo consignado en el numeral 7.8, que todo el personal manipulador de alimentos que laboran en el servicio, cuentan con su respectivo certificado y examen médico anual vigente. **Hallazgo 4.3:** Se observa que no se lleva un correcto control de temperatura de los alimentos. **Seguimient**o: En visita de interventoría técnica realizada el 30-07-25 se evidenció, según lo consignado en el numeral 5.3 que el servido de producto terminado se realiza a temperatura superiores a 60 °C y alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2°C, por otra parte en el numeral 5.4, se evidencia que el contratista cuenta e implementa protocolo de control de temperatura desde la recepción de materias primas, hasta la distribución final. **Hallazgo 5.1:** Se observa que no se lleva un registro de cloro residual del agua.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita de interventoría técnica realizada el 30-07-25 se evidenció, según lo consignado en el numeral 8.12, que el contratista cuenta con registros actualizados del análisis diario de pH y cloro residual realizado en el servicio de alimentación. **Hallazgo 5.5:** El programa de limpieza y desinfección, no contempla los procedimientos estandarizados operacionales por área. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 30-07-25 se evidenció, según lo consignado en el numeral 8.1, que el contratista cuenta con un procedimiento definido e implementado para garantizar las condiciones sanitarias, limpieza y desinfección. **Hallazgo 5.6:** Se observa que faltan registros que soporten el cumplimiento de los programas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 30-07-25 se evidenció, según lo consignado en los numerales 10.2, 10.3, 10.13 y 10.17 el contratista cuenta con los diferentes registros o formatos establecidos en el Anexo 2.

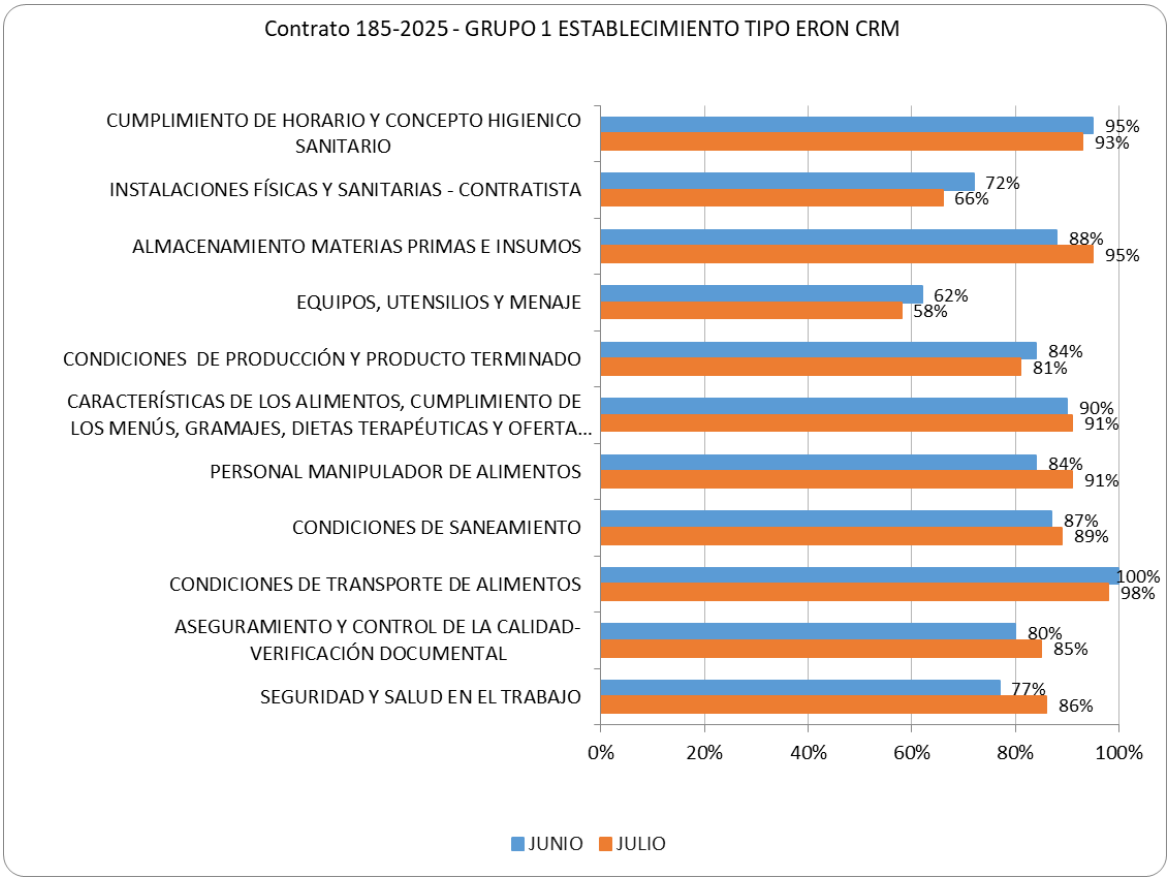
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los ocho establecimientos visitados del Grupo G1, cinco han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son EPMSC EL BORDO, EPMSC TUQUERRES, ERON DE POPAYAN RM, CPMSTUL TULUA, y EPMSC PASTO. Por otro lado, tres establecimientos, cuentan con concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, estos son: CPAMSPY POPAYAN, EPMSC TUMACO y EPMSC IPIALES.

Durante el periodo de este informe, en la ejecución en campo por parte de la Interventoría, no se evidencia gestión del contratista, solicitando visita para la renovación del CHS del EPMSC EL BORDO, ante el ente territorial correspondiente, el cual tiene un tiempo de emisión de un año y siete meses. El contratista se encuentra a la espera de respuesta de la gestión realizada el 22/05/2025 ante la secretaría departamental de salud del Cauca, para la visita de renovación del CHS de dicho establecimiento.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de julio 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 julio 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 85% 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 (93%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una disminución de dos puntos porcentuales respecto al periodo anterior (junio), afectada principalmente por los incumplimientos evidenciados en el ERON CPMSTUL TULUA el cual obtuvo 67% de cumplimiento y en ERON EPMSC TUQUERRES con el 78% de cumplimiento, debido a que no se evidencia gestión ante los entes territoriales correspondientes para el cambio de razón social en las actas de inspección sanitaria, las cuales tienen a UT Andino Colombiano (actualmente ejecuta el contrato 185-2025 la UT Servir USPEC), de igual forma se evidenció para ERON CPAMSPY POPAYAN con el 94% de cumplimiento, sin embargo, en este caso el acta de inspección sanitaria tiene como razón social a UT PENITENCIARIOS. Se resalta el comportamiento de los establecimientos ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC

PASTO, ERON EPMSC TUMACO, los cuales obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 100% durante el periodo informado.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (66%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (junio), se evidencia un descenso de seis puntos porcentuales en esta categoría, debido a las afectaciones evidenciadas en los establecimientos ERON CPAMSPY POPAYAN con el 48% de cumplimiento, anotando que a partir del 29 de julio de 2025 el servicio de alimentación de este establecimiento deja de funcionar en mediana seguridad para iniciar labores en el pabellón de alta seguridad con instalaciones renovadas (los incumplimientos están relacionados con falta de soportes de radicación de informe por parte del contratista, manifestando la limitación de áreas debido a no contar con la infraestructura para ubicar áreas faltantes, áreas que no se encuentran señalizadas según su actividad, paredes y techos con desprendimiento de pintura en área de proceso, área de preliminado, bodega de abarrotes y pasillo de recepción de materia prima, puertas de ingreso al servicio de alimentación con corrosión y no cuentan con protección para prevenir el ingreso de plagas, no hay angeos en las ventanas de las áreas de producción, ensamble, preparación de jugos, prealistamiento, área de almacenamiento de fruver, área social, lámparas sin funcionamiento, tomacorrientes en mal estado y sin protección, sifones sin rejilla ni protección, mesones sostenidos sobre baldosas y ladrillos en área de preliminado y área de lavado de menaje y canastillas, No se evidencian letreros alusivos a la correcta aplicación de BPM ni mensajes "espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco" en el servicio de alimentación del pabellón de alta seguridad, No se evidencia área exclusiva para almacenamiento de producto no conforme, el deposito temporal de residuos sólidos no se encuentra protegido, además colinda con la puerta de ingreso de materia prima y salida de producto terminado hacia alta seguridad, la limpieza y desinfección de utensilios y menaje es realizada en el área de prealistamiento de materia prima), ERON EPMSC EL BORDO con el 55% de cumplimiento (No se evidencia soporte de radicación de informe manifestando las limitaciones de áreas debido a no contar con la infraestructura para ubicar el total de áreas establecidas por la OTM, se observan baldosas partidas y faltantes (8) en área de ingreso al servicio de alimentación, paredes con desprendimiento de pintura en el servicio y medias cañas partidas. Se observa techo con perforaciones y presencia de óxido, puerta principal del servicio de alimentación con presencia de corrosión y desprendimiento de pintura, lámpara sin funcionar en área de almacenamiento de abarrotes y fruver, mesón del área de ensamble presenta corrosión y deterioro de pintura en el soporte de la estructura, no cuenta con soportes de certificados de calibración, para los medidores de consumo de gas, luz y agua) y ERON EPMSC TUQUERRES con el 57% de cumplimiento (no presenta soporte de radicación de informe ante interventoría en el cual se manifiesten las limitaciones de infraestructura, baldosa partida en la esquina del lavadero, borde del lavadero deteriorado, medias cañas sin pintar y con acabado deficiente, faltantes de baldosas en el lavadero, así como desprendimiento de pintura en las paredes de las áreas de almacenamiento de abarrotes y producción, corrosión y desprendimiento de pintura en el marco de la puerta de ingreso al área de almacenamiento de proteínas y puerta ingreso a zona de almacenamiento de abarrotes, no garantiza área exclusiva para el ensamble de raciones, este proceso se realiza en área de producción, no cuenta con área para limpieza y desinfección de los utensilios y menajes, este proceso se realiza en área de producción, no se aporta documentación que soporte la calibración y certificación de los medidores), porcentajes tipificados como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se evidenciaron 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 con el 61% de cumplimiento (no se aporta evidencia de adecuación física ni radicación de informe ante la USPEC, conforme a lo exigido en la OTM, en el área caliente, donde se ubican las estufas, falta una baldosa y otra se encuentra desprendida, se observan pisos en mal estado y con ausencia de baldosas en las áreas de lavado de menaje y peladora de papas, se identifican paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en las áreas de lavado de menaje, peladora de papas, preparación de jugos, administrativa, almacenamiento de Fruver y producción de alimentos, se observan cuatro puertas de ingreso a las áreas de almacenamiento de abarrotes y Fruver con presencia de óxido y corrosión, lámparas sin funcionamiento: 4 en el área de ingreso, 9 en el área de producción y 1 en el área de almacenamiento en frío, instalación eléctrica, caja de breaker en el

área de peladora de papas, y un tomacorriente en el área administrativa en mal estado, con cables expuestos y sin su debida protección, no cuenta con un área exclusiva para el ensamble de raciones, no cuenta con soportes de certificados de calibración, para los medidores de consumo de gas, luz y agua), ERON EPMSC IPIALES con el 75% de cumplimiento (signos de humedad, visibles como gotas de condensación en superficie en paredes el área caliente, corrosión y óxido en puertas y marcos del área de ingreso al servicio de alimentación, área de lavado de menaje y área de almacenamiento de abarrotes, así como en cuatro ventanas del área de producción de jugos, corrosión y óxido en marcos de cuatro ventanas del área de producción de jugos y ensaladas y en la puerta del área de lavado de menaje), ERON DE POPAYAN con el 82% (en el área de producción baldosas con grietas, porosidad y desgaste, se observa techo con desprendimiento de pintura en área de producción, se evidencia que el servicio de alimentación en general no cuenta con medias cañas pared-pared ni piso-piso, se evidencia 1 ventana en área de salida de producto terminado con marcos deteriorados y presencia de corrosión, se evidencia 1 angeo en área de producción con bordes en mal estado y con desprendimiento, se observa en el área de producción mesón con baldosas agrietadas con presencia de porosidad y desgaste) y ERON CPMSTUL TULUA (se evidencian paredes con desprendimiento de pintura y material en área de producción ensamble y almacenamiento, se evidencian 5 puertas en mal estado con corrosión y aberturas en áreas Fruver, jugos, almacenamiento temporal de residuos, producción y ensamble, no ha realizado instalación de medidores calibrados y certificados que permitan verificar consumos) con el 82% de cumplimiento. Finalmente se evidencia un porcentaje de cumplimiento tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en el ERON EPMSC PASTO con el 90%. (Se evidencia 1 lámpara sin funcionamiento en área de almacenamiento de fruver, se evidencia que persiste conexión eléctrica en mal estado en área de pre eliminado de tubérculos, zona de lavadora de papas).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría en julio se evidencia un aumento de siete puntos porcentuales con respecto a junio, resaltando el comportamiento de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, como en ERON EPMSC TUMACO con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC PASTO con el 97% (se evidencia que el proveedor de panadería Fundación CONSASEIN, quien entrega producto panadería para el refrigerio nocturno, no se encuentra ofertado ni autorizado), ERON EPMSC EL BORDO con el 97% (no se evidencia listado de proveedores actualizado donde se encuentre la relación de proveedores con las marcas comerciales de materias primas utilizadas en el servicio de alimentación, se evidencia incumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario y las cantidades establecidas, se evidencia que el contratista no cuenta con la cantidad necesaria de leche en polvo para el desayuno del fin de semana, solo hay una bolsa de 900g en almacenamiento para un parte de 94 PPL. Se requiere para el suministro del desayuno por día 1,7 kg mínimo), ERON CPMSTUL TULUA con el 97% (Se evidencia en cuarto de congelación almacenamiento de materias primas sin separación física), ERON CPAMSPY POPAYAN con el 97% (se evidencia que la base de datos de proveedores ofertados, presentada por el contratista, no contiene marca comercial de acuerdo con lo requerido, se evidencia en área de almacenamiento de proteína la presencia de salchicha BIN LONG lote100612, fecha de vencimiento 09-08-2025, la cual no se encuentra aprobada en la ficha técnica de salchicha grupo 01, se evidencia que el pescado entero suministrado en el almuerzo menú #4 para el parte 2402PPL,no cuenta con rotulo y/o etiqueta establecido en empaque primario de acuerdo con la Resolución 5109 de 2005, se evidencia que el pescado entero tipo mojarra, suministrado en el tiempo de comida cena menú # 6 para el parte 2403 de la PPL, no cuenta con el rótulo y/o etiqueta establecidos en el empaque primario, conforme a lo exigido en la Resolución 5109 de 2005, no se evidencian rótulos PEPS y los productos (abarrotes, proteínas y fruver) no se encuentran identificados por rotulo de colores en las áreas de almacenamiento de proteínas, fruver, abarrotes, área de refrigeración) con el 97% de cumplimiento y ERON DE POPAYAN con el 93% de cumplimiento (No se evidencia listado de proveedores actualizado, donde se encuentre la relación de proveedores con las marcas comerciales de las materias primas utilizadas en el servicio de alimentación, no se evidencia etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario

acorde a resolución 5109 de 2005, para el pescado entero suministrado en almuerzo, menú 4, para un parte de 86PPL y se evidencian 12 kg de pescado entero almacenado en congelador sin rotulo). Por otra parte con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON EPMSC TUQUERRES y ERON EPMSC IPIALES con el 87 % de cumplimiento (se evidencia que el proveedor de panadería Fundación CONSASEIN, quien entrega producto panadería para el refrigerio nocturno, no se encuentra ofertado ni autorizado, producto que su empaque primario se encuentra abierto y que este no cuenta en su marca, dirección, temperatura de conservación, fecha de vencimiento. Incumpliendo con el rotulado de la normatividad legal vigente. Adicionalmente no se puede realizar la trazabilidad del producto. El contratista no presenta documentación del proveedor y producto)

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (58%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, la categoría de EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, para este periodo baja cuatro puntos porcentuales con respecto al periodo de junio y se ubica como la categoría de menor desempeño en las verificaciones realizadas por parte de los profesionales de campo, con 123 hallazgos y un porcentaje tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. De los hallazgos evidenciados en este periodo de corte, 70 corresponden a ERON CPAMSPY POPAYAN con el 27% de cumplimiento manteniendo la tipificación de la categoría. Es importante anotar que a partir del 29 de julio de 2025 el servicio de alimentación de este establecimiento deja de funcionar en mediana seguridad para iniciar labores en el pabellón de alta seguridad con instalaciones renovadas, sin embargo, no cuentan con la totalidad de equipos requeridos por el anexo 5 y no cuentan con aprobación para alternativas de sustitución (El contratista no cumple con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, faltan 3 marmitas, 4 refrigeradores de 520L y 3 congeladores de 530L. No se cuenta con oficio de aprobación de alternativas por parte de la entidad para el reemplazo de estufas por marmitas faltantes, ni de los cuartos de refrigeración (1) y congelación (1), se evidencian puestos de cocción con presencia de corrosión y sin perillas, Se evidencian ollas con abolladuras y en mal estado, pailas sin asas, en área de proceso y se evidencian ollas con abolladuras y en mal estado en área de almacenamiento de ollas, 3 tablas de corte (2 rojas y 1 verde claro) con desgaste, manchas negras y en mal estado, en área de proceso y prealistamiento, e evidencia un refrigerador vertical para almacenamiento de queso en área de cocina fría, sin funcionamiento no se observa capacidad, desde el día 17-07-2025, se evidencia que el contratista no cumple con la entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en la OTM. No se observa soporte de entrega, se evidencian en el servicio del pabellón de alta seguridad, 7 carros transportadores sin identificar, en los cuales se despacha los alimentos al pabellón de alta seguridad, estos no cumplen con las características estipuladas en la OTM, ya que, no tienen puertas ni sistemas de cierre. El contratista no cumple con la totalidad de equipo de medición básicos de acuerdo la OTM y anexo 5). Continuando con establecimientos con porcentajes tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentra ERON CPMSTUL TULUA con el 41% de cumplimiento (Del requerimiento del anexo 5 el contratista no cuenta con ocho puestos de cocción en estufa industrial, una bandeja de asados de sobreponer, una licuadora no industrial, cuatro refrigeradores de 520 L, tres congeladores de 530 litros y el procesador de vegetales solo cuenta con un disco de los cinco que debe tener. Se evidencia subsanación parcial para el hallazgo con fecha de apertura 04/06/2025, el contratista instaló seis puestos de cocción, El extractor de la campana se evidencia sin funcionamiento desde diciembre 2024, la caldera se evidencia sin funcionamiento desde enero 2025, asimismo el cuarto frío de refrigeración desde el 7 de abril de 2025, se evidencian 8 fondos (ollas) en mal estado los cuales se encuentran en uso, Se evidencia cuarto refrigeración sin funcionamiento (daño compresor), desde el 07-04-2025, la calibración a escala se realiza con termómetro sin calibración acreditada para el contrato 185 - 2025, presenta soporte de calibración a nombre de U.T. Andino Colombiano fecha 150125, se evidencian 3 carros transportadores (carro EP, carro #1, carro 6 y 7), que no cuentan con sistema de cierre o puerta, además, presentan corrosión y desprendimiento de pintura). Ahora bien, en el periodo de corte de este informe se evidenciaron establecimiento con porcentajes de cumplimiento tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, entre ellos

ERON EPMSC EL BORDO con el 61% de cumplimiento (se evidencian 2 refrigeradores horizontales y 1 congelador horizontal, utilizados para el almacenamiento de materias primas, los cuales se encuentran con presencia de corrosión en parte interna y externa del equipo, deterioro de pintura parte externa y empaques de las puertas en mal estado, se evidencian 2 ollas con abolladuras en área de proceso, no se evidencia certificado de calibración del termómetro utilizado para realizar la calibración a escala de los equipos de frio, no se evidencia soporte de entrega del menaje para los PPL según lo estipulado en la OTM, el contratista no cuenta con el kit de equipos de medición, termómetro para frio y calor, así mismo el termómetro T-01 no funciona se encuentra dañado), ERON EPMSC PASTO con el 64% de cumplimiento (Se evidencia el uso persistente de tres estufas de tres puestos sin identificación, con presencia de corrosión, oxidación y desprendimiento de láminas. Se observa deterioro en las parrillas de soporte, una de ellas presenta una parrilla adicional sobrepuesta de manera improvisada para evitar el paso directo de las ollas por el orificio estructural, se evidencia en área de producción el uso de cinco ollas con abolladuras y sin manijas, el contratista no presenta soportes de entrega de menaje para los PPL, según lo estipulado en las especificaciones técnicas descritas en la OTM, se evidencia que los cinco carros transportadores en uso no se encuentran identificados y no cuentan con puertas ni sistema de cierre), ERON EPMSC TUMACO con el 70% de cumplimiento (se evidencia cuarto frio del servicio y 4 congeladores, con presencia de corrosión y oxido en puertas y parte inferior de cada uno los mismos. Así mismo congelador 5, presenta daño total en puertas y corrosión en parte interna y externa del equipo, se evidencia en uso 5 ollas con abolladuras y sin manijas, así mismo 4 recipientes plásticos rotos en contacto directo con los alimentos, el contratista no presenta soportes de entrega de menaje, para los PPL, según lo estipulado en las especificaciones técnicas descritas en la OTM) y ERON DE POPAYAN con el 76% de cumplimiento (el contratista no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, falta: 1 licuadora no industrial de mínimo 2L y 1 disco de corte de los 5 requeridos para el procesador de alimentos, se evidencia 1 estufa sin 1 perilla y fuga de gas, en área de producción y refrigerador #1 con la tapa en mal estado, que no garantiza el cierre total del equipo, el contratista no cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos, acorde a la OTM y anexo 5). Finalmente se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, como lo fueron ERON EPMSC TUQUERRES con el 96% de cumplimiento (el contratista no presenta soportes de entrega de menaje para los PPL, según lo estipulado en las especificaciones técnicas descritas en la OTM) y ERON EPMSC IPIALES con el 100% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (81%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una disminución de tres puntos porcentuales respecto al periodo anterior (junio), afectada principalmente los incumplimientos evidenciados en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 74 % de cumplimiento (se evidencia que el contratista no implementa procedimientos para prevenir el riesgo de contaminación cruzada del producto terminado, ya que se observa ensamble y distribución de producto terminado del almuerzo y cena menú #8, en canastillas en deficientes condiciones de higiene, se evidencia despacho de producto terminado, almuerzo cena y refrigerio nocturno, menú 15 en fondos, sin los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de servido en los patios, se evidencia ensamble y distribución de los componentes del almuerzo, cena, y refrigerio nocturno, menú 15, en canastillas con bolsatina y tarros plásticos, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos en condiciones que se conserve la temperatura del producto terminado, Se evidencian 2 recipientes plásticos destinados al almacenamiento de contramuestras, los cuales se encuentran en mal estado y partidos, lo que no garantiza su hermeticidad y asepsia), asimismo en ERON EPMSC TUMACO con el 76% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos, para los componentes sopa de lentejas, cerdo guisado, arroz blanco y papa criolla al vapor, tiempo de comida almuerzo, menú #1, se evidencia que todas las contramuestras de los componentes de los menús 2 y 3, suministrados el 01-07-2025 y 02-07-2025 respectivamente, de los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, no cumplen con la temperatura de conservación, dado que se observa que están a 0,5°C y lo establecido por la OTM es a -18°C. Asimismo las contramuestras no son almacenadas en recipientes asépticos de plástico con tapa hermética), en ERON EPMSC IPIALES con el 81% de cumplimiento (Se

evidencia la entrega de los componentes sopa, arroz, pechuga, papa y jugo de guayaba del menú número 2, tiempo de comida cena, en fondos no isotérmicos, se suministra en fondo de aluminio sellado con film y recipientes plásticos con tapa. El componente bebida aromática de refrigerio nocturno se suministra en fondos isotérmicos; sin embargo, únicamente se cuenta con recipientes isotérmicos para la distribución en cinco patios, por lo cual se presenta una subsanación parcial respecto al cumplimiento del método de distribución establecido en la OTM, se evidencia almacenamiento de contramuestras de todos los componentes del menú 8 tiempo de comida almuerzo en canastillas con bolsatina, no se utiliza un recipientes con tapa hermética como le establece la OTM), en ERON EPMSC PASTO con el 82% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución de producto terminado, tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú 14, en fondos no isotérmicos para los componentes sopa sancocho, proteína de carne de cerdo, arroz y plátano frito, para cena y aromática para el refrigerio nocturno), en ERON EPMSC EL BORDO con el 83% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución de la bebida del almuerzo, cena menú 8, en ollas metálicas, y la ensalada caliente (remolacha, zanahoria) en recipiente plástico, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos como lo indica la OTM, se evidencia que las contramuestras no son almacenadas en recipientes asépticos con tapa hermética, como lo estipulado en la OTM), en ERON EPMSC TUQUERRES con el 88% de cumplimiento (se evidencia que las contramuestras no son almacenadas en recipientes asépticos con tapa hermética, en su lugar utilizan canastillas incumpliendo con lo estipulado en la OTM), en ERON CPMSTUL TULUA con el 89% de cumplimiento (se evidencia entrega y salida de los alimentos (jugo y ensalada) en fondos y recipientes con tapa y bolsatina, los cuales no cumplen con las características contempladas, omitiendo el uso de recipientes Isotérmicos establecidos en la OTM; para la entrega de fondos).Por otra parte se resalta el comportamiento de ERON DE POPAYAN con el 96% de cumplimiento (el contratista no cuenta con soportes de radicación ante la USPEC de procedimiento en el cual se plasme las condiciones para la operación desde la recepción hasta el despacho del producto terminado), tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (91%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta un punto porcentual con respecto al periodo de junio. Es de Resaltar que para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en siete de los ocho 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, ERON DE POPAYAN y ERON CPMSTUL TULUA con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC PASTO con el 98% de cumplimiento (se evidencia que el contratista suministra en tiempo de comida desayuno, menú #2 salchicha de marca Salchicha Big Long, fabricada por Frigocarnes, con lote 230505 y F.V: 22 Julio 2025, producto que no cuenta con aprobación de su Ficha técnica), ERON EPMSC EL BORDO con el 97% (se evidencia entrega de la bebida jugo de papaya, limonada y jugo de guayaba, del almuerzo, cena y refrigerio nocturno, respectivamente, en jarra plástica con tapa (fondos) para 14 PPL adscritos a dietas.) y ERON EPMSC IPIALES con el 97% (el contratista suministra, en el tiempo de comida desayuno del menú 15, salchicha marca Big Long, fabricante Frigocarnes, con lote 1006 y fecha de vencimiento 09-08-2026, la cual no se encuentra aprobada por interventoría) con el 97% de cumplimiento, ERON EPMSC TUQUERRES con el 95% de cumplimiento (se evidencia intercambio no notificado en sistema k2 de queso campesino por huevo lote 21G21H distribuidor las dos palmas, para un parte de 110 PPL en tiempo de comida desayuno menú 4). Finalmente, con un porcentaje de cumplimiento del 76% tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentra el ERON CPAMSPY POPAYAN con el 76% (el contratista realiza 1 intercambio en el desayuno menú #10, durante la visita no se evidencia la respectiva notificación del intercambio, se evidencia que la salchicha marca Big Long L160610 FV09-08-2025 proveedor Frigo carnes, no cuenta con ficha técnica aprobada por la interventoría, por no indicar la característica fisicoquímica de proteína no cárnica, el contratista no implementa el uso de pulpa de fruta para la elaboración del jugo, se evidencia que el contratista no suministra la dieta alta en fibra de los PPL José Norvey Cruz Buitrón y Jhonnatan Botero de acuerdo con el manual de

dietas, se evidencia suministro de dietas en fondos, el contratista no cuenta con las firmas de registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas, No se evidencia acta de presentación del ciclo de menú donde se evidencie la socialización de acuerdo a la OTM).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (junio), se evidencia un aumento de siete puntos porcentuales en esta categoría, en gran medida por el desempeño de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, como lo fue ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC EL BORDO con el 95% (el contratista no ha realizado la entrega de la dotación al personal manipulador y profesional, de acuerdo con lo establecido en la OTM), y ERON EPMSC IPIALES (el profesional de mantenimiento Duván Guerrero realizó su única visita al establecimiento el 03-07-2025, incumpliendo con la periodicidad quincenal establecida para el establecimiento para un parte de 696PPL) con el 95% de cumplimiento, ERON EPMSC TUMACO con el 92% de cumplimiento (Se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, anexo 9 y estudios previos, ya que el profesional de mantenimiento no cumple con la frecuencia de visita quincenal, última visita 04-07-2025, para un parte del servicio de 418 PPL.) y ERON CPMSTUL TULUA con el 91% de cumplimiento (según anexo 9, para un parte de 1067 PPL, se requiere un nutricionista, actualmente, el contratista no cuenta con este profesional en el servicio de alimentación del CPMSTUL Tuluá), por otra parte con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran ERON CPAMSPY POPAYAN con el 89% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido conforme a lo establecido en la OTM, anexo 9 y estudios previos, solo se cuenta con una de los dos nutricionista requeridos para un parte de 2394 PPL. Durante la visita se evidencia la presencia de la señora Yessica González, quien ejerce el cargo de coordinadora de nutrición y se establece dos profesionales en nutrición de manera permanente en el servicio de alimentación, el contratista no ha realizado la entrega de la dotación completa al personal profesional y operativos, se observan 4 manipuladores haciendo uso de petos en mal estado y rotos, botas con desgastes y partidas en la suela en áreas de proceso, se evidencian 4 manipuladores de alimentos, no cuentan con certificado médico anual y vigente, ni exámenes clínicos), ERON EPMSC TUQUERRES con el 88% de cumplimiento (no se evidencia la entrega de dotación completa, ni se cuenta con actas de entrega que respalden el cumplimiento de esta obligación, se evidencia tres manipuladores de alimentos en el servicio de alimentación con peto en mal estado (roto o deteriorado), el manipulador de alimentos Luis Cabrera no cuenta con certificado médico vigente que la acredite como apto para manipular alimentos) y ERON EPMSC PASTO con el 83% de cumplimiento (se evidencia que el personal profesional encargado del mantenimiento, ingeniero Duván Guerrero, no cumple con la frecuencia de visita semanal establecida, se evidencia que el contratista no cuenta con soportes de entrega, de dotación completa al personal profesional y operativo, se evidencia 1 PPL en área de producción sin bata y usando de manera incorrecta el tapabocas, Se evidencia a 6 manipuladores trabajando en el servicio de alimentación, sin su respectivo delantal-peto).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta dos puntos porcentuales con respecto al periodo de junio. Es de Resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en cinco de los ocho 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 TUQUERRES y ERON EPMSC IPIALES con el 100% de cumplimiento, ERON DE POPAYAN con el 98% de cumplimiento (se evidencian 3 recipientes para la disposición de residuos sólidos en mal estado, sin tapa y bolsa plástica, en zona de ingreso a producción, además se evidencian 2 recipientes sin tapa en área de preliminado), ERON CPMSTUL TULUA con el 93% (en visita se evidencia 3 recipientes de residuos sólidos sin tapa en área ensaladas, contramuestras y preliminado de tubérculos) y ERON EPMSC PASTO con el 93% de cumplimiento (se evidencia

acumulación de hollín en tres estufas sin identificar en área de producción), por otra parte con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran ERON EPMSC TUMACO con el 86% de cumplimiento (se evidencia estancamiento de agua en el área de almacenamiento de tubérculos y área de preparación de jugos, se evidencia acumulación de residuos de grasa en el techo del área de producción), ERON EPMSC EL BORDO con el 81% (se evidencia estancamiento de agua en varias zonas del área de lavado, debido a baldosas partidas, se evidencia acumulación de impurezas (tela araña) y polvo en techos del servicio de alimentación, se evidencia papelera en el baño sin tapa y sin pedal, se observan 3 recipientes para la disposición de residuos sólidos con tapas partidas, no se evidencia soporte o registro del almacenamiento, recolección, tratamiento y disposición final del aceite usado) y ERON CPAMSPY POPAYAN (se observa que las paredes del servicio de alimentación presentan acumulación de grasa y hollín, ventanas y angeos al ingreso del servicio con acumulación de suciedad, además, se evidencia estancamiento de agua en piso del área de proceso cocina caliente, se evidencia que los techos del servicio de alimentación presentan acumulación de grasa y hollín, se observan 6 estufas con acumulación de grasa y hollín en área de producción, se evidencian 3 recipientes para la disposición de residuos sólidos, sin tapa, sin bolsa y sin identificar en área de prealistamiento) con el 81% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (98%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (junio), se evidencia disminución de dos puntos porcentuales en esta categoría, debido a que en las verificaciones realizadas en el ERON CPAMSPY POPAYAN con el 98% de cumplimiento, se evidenció que el personal transportador de alimentos no cuenta con la vestimenta adecuada para las labores de cargue y entrega de alimentos, sin embargo, dicho porcentaje se tipifica como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, así como en ERON CPMSTUL TULUA y en ERON EPMSC PASTO con el 100% de cumplimiento. Es importante anotar que, durante la ejecución en campo por parte de la interventoría, no se verificaron CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS en ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES en el periodo de corte informado.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (85%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de cinco puntos porcentuales respecto al periodo anterior (junio), ubicando solo dos establecimientos en porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN con el 93% de cumplimiento (no se evidencian certificados de calibración para los equipos utilizados en el control de temperaturas, no se evidencia implementación del programa de trazabilidad) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 91% de cumplimiento (no se evidencian certificados de calibración para los equipos utilizados en el control de temperaturas , no cuenta con las respectivas hojas de vida de los 7 carros transportadores (los cuales no cuentan con identificación), utilizados para despacho de producto terminado a pabellón de alta seguridad, no se evidencia implementación del programa de trazabilidad, se evidencia que el contratista no cumple con el pago mensual de los servicios públicos, bonificaciones y ARL de los 30 PPL, no cuenta con Paz y Salvo). Con respecto a los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON CPMSTUL TULUA con el 86% (no se evidencia implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, no se evidencian certificados de calibración para los equipos utilizados en el control de temperaturas y gramajes, se evidencian tres carros transportadores con presencia de corrosión y desprendimiento de pintura, No se evidencia paz y salvo del mes de mayo 2025 (16 al 31) por concepto de pago de bonificación a PPL y servicios públicos), ERON EPMSC IPIALES con el 85% y ERON EPMSC TUMACO con el 83% (no se evidencia socialización de la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM ante la dirección del establecimiento, no se evidencia implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, no se cuenta con soporte documental del plan de contingencia específico para el establecimiento, conforme a lo establecido en la OTM, No se evidencia la existencia de planes de emergencia diseñados

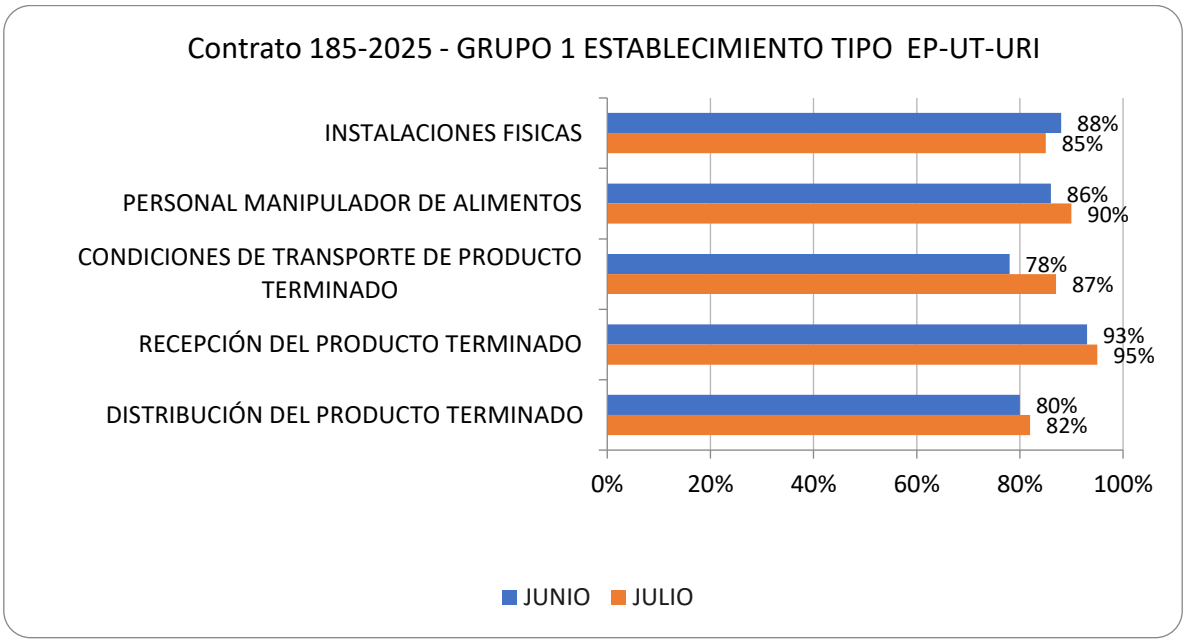
bajo la estructura documental estipulada en la OTM), ERON EPMSC EL BORDO con el 82% (no se evidencia socialización de la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM ante la dirección del establecimiento, no se evidencian certificados de calibración para los equipos de medición, no se evidencia implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, no se cuenta con soporte documental del plan de contingencia específico para el establecimiento, conforme a lo establecido en la OTM, No se evidencia la existencia de planes de emergencia diseñados bajo la estructura documental estipulada en la OTM) y ERON EPMSC TUQUERRES con el 82% (no se evidencia socialización de la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM ante la dirección del establecimiento, no se cuenta con soporte documental del plan de contingencia específico para el establecimiento, conforme a lo establecido en la OTM, No se evidencia la existencia de planes de emergencia diseñados bajo la estructura documental estipulada en la OTM), finalmente ERON EPMSC PASTO con el 76% de cumplimiento (no se evidencia socialización de la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM ante la dirección del establecimiento, no se evidencia implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, no se cuenta con soporte documental del plan de contingencia específico para el establecimiento, conforme a lo establecido en la OTM, No se evidencia la existencia de planes de emergencia diseñados bajo la estructura documental estipulada en la OTM).

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 aumenta nueve puntos porcentuales con respecto al periodo de junio. Es de resaltar el comportamiento de los establecimientos ERON EPMSC TUQUERRES, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC IPIALES y ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento y ERON EPMSC PASTO con el 92% de cumplimiento (el servicio de alimentación no cuenta con extintor de CO2), tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, ERON EPMSC EL BORDO con el 83% de cumplimiento (el servicio no cuenta con una adecuada ventilación que prevenga la condensación de vapor en el área, se evidencia que se cuenta con dos extractores de aire, uno en el área de producción el cual no se encuentra funcional y el otro en área de fruver funcionando correctamente, el servicio de alimentación no cuenta con campana extractora.), ERON CPMSTUL TULUA con el 82% de cumplimiento (el extractor de la campana se encuentra sin funcionamiento desde Dic - 2024, el servicio no cuenta con extractores de aire) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 66% de cumplimiento (En el servicio nuevo del pabellón de alta seguridad no se evidencia ninguno de los tres tipos de extintores (CO2, acetato de potasio y multipropósito), no se evidencia manta antifuego, no se evidencia la política SST publicada y firmada, el servicio de alimentación cuenta con 2 campanas de extracción en funcionamiento y 2 extractores de aire sin funcionamiento), se tipifican como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

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 julio 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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para el período de julio 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 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 (85%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo disminuye tres puntos porcentuales con respecto al periodo de junio, específicamente por los incumplimientos evidenciados en EP PERMANENTE, EP PERMANENTE 2, EP SUR BARRIO BOLIVAR y EP POLICIA TUMACO con el 50% de cumplimiento (se evidencia que el producto terminado, es colocado directamente sobre el piso al interior de la EP). Por otra parte, se resalta el comportamiento de UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP CTI POPAYAN, EP LAURA VALENCIA, EP CAI3 AGUACLARA, EP ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP TIMBIO, EP GUARDACOSTAS y EP TAMBO con el 100% de cumplimiento en la categoría. Para el periodo de corte informado no se realizó verificación de las variables de esta categoría en EP BELLO HORIZONTE.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de cuatro puntos porcentuales respecto al periodo anterior (junio). Se resalta el comportamiento de los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP CTI POPAYAN, EP LAURA VALENCIA, EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP PERMANENTE 2, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO con el 100% de cumplimiento en la categoría. En contraste se tiene que en EP TIMBIO con el 50% de cumplimiento (se observa que el manipulador Johan Tuquerres no

hace uso de dotación completa (cofia) para realizar las actividades de manipulación de los alimentos, por lo que no aplica las BPM.) y en EP TAMBO con 0% de cumplimiento (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 y no cuenta con certificado médico ni certificado de manipulación en BPM) se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (87%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (junio), se evidencia aumento de nueve puntos porcentuales en esta categoría, resaltando el comportamiento de los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP BELLO HORIZONTE, EP PERMANENTE, EP PERMANENTE 2, EP TIMBIO, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO con el 100% de cumplimiento en la categoría. Por otra parte se tiene que en EP CTI POPAYAN y EP LAURA VALENCIA con el 80% (Se evidencia que el traslado de raciones, desde la planta externa EP G1 hasta la EP se realiza en motocarro, siendo permitido el uso de este vehículo únicamente para un parte igual o menor a 20 raciones por tiempo de comida, de acuerdo con lo establecido en la OTM), EP CAI3 AGUACLARA con el 80% (se evidencia formato entrega de raciones de alimentación a estaciones de policía sin registros de temperaturas de salida de planta y entrega, características organolépticas), EP DE ROLDANILLO con el 80% (El vehículo de placa UYC34E. no cuenta con sistema de monitoreo interno de temperatura, el contratista cuenta con un termómetro pero este no se encuentra calibrado), EP EL BORDO con el 80% (se evidencia que las 2 cavas de icopor utilizadas para el transporte de los alimentos se encuentran en mal estado (deterioradas) y con acumulación de suciedad) y EP SUR BARRIO BOLIVAR (se evidencia que la distribución de las 25 raciones para la EP, es realizada en motocicleta, incumpliendo con lo exigido por la OTM cuando se distribuyen más de 20 raciones), se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 80%, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Finalmente, en EP TAMBO con el 20% de cumplimiento (El vehículo motocicleta de placas GHC-01E que transporta los alimentos a la EP en el desayuno, menú 5, 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 y no se evidencia plan de rutas), se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta dos puntos porcentuales con respecto al periodo de junio. Se resalta el comportamiento de UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CTI POPAYAN, EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO, con el 100% de cumplimiento. En cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4 con el 89% de cumplimiento (se evidencia intercambio no notificado en el sistema K2.), EP LAURA VALENCIA con el 88% (no se evidencia que el ciclo de menú se encuentre socializado y/o informado a los responsables, el contratista no cuenta con soporte documental) y EP TIMBIO (se evidencia que el contratista suministra salchicha en el desayuno, sin embargo, no se cuenta con aprobación del proveedor por parte de la interventoría) con el 88% de cumplimiento, finalmente en EP TAMBO con el 78% (se evidencia que el contratista no suministra el componente fruta en el desayuno. La interventoría hace presencia en el lugar desde las 07:00am hasta las 09:10am, acompañando toda la franja horaria y no se evidencia la reposición o entrega del componente faltante, el contratista no cumple con el menú estándar EP, establecido en el anexo 4 para el desayuno) y EP PERMANENTE 2 (Se evidencia que el contratista no suministra el componente proteína salchicha para 2 de las 480 raciones entregadas a la EP, situación observada por el comandante Derly Gómez y la interventoría una

vez se realiza la entrega de las raciones a cada uno de los PPL. Tiempo de comida desayuno, menú #15. La interventoría hace presencia en la estación desde las 7:10 am hasta las 10:00 am, acompañando toda la franja horaria y no se evidencia acción correctiva por el operador, se evidencia que el contratista debía entregar en el componente proteína huevo y se entregó salchicha frita. A las 10:00 am hora en que se finaliza la visita, no se tiene notificación del intercambio en el sistema K2) con el 78% de cumplimiento.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (82%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de cuatro puntos porcentuales respecto al periodo anterior (junio). Se resalta el comportamiento de los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP CTI POPAYAN, EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO con el 100% de cumplimiento. En cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentra EP LAURA VALENCIA con el 67% de cumplimiento (Se evidencia que el contratista suministra todos los componentes del almuerzo, en fondos para la EP y no son entregados de forma individual previamente ensamblados como lo establece la OTM). Finalmente se evidencian porcentajes tipificados como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en EP DE ROLDANILLO con el 50% (el contratista entrega alimentación en fiambrera y no presenta documento de protocolo de limpieza y desinfección avalado por la USPEC), EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 con el 50% (se evidencia que la bebida avena con leche, se entrega en bolsas de capacidad de 5 litros y no de manera individual como lo estipulado en la OTM) y EP ESTACION DE POLICIA TAMBO (no se evidencia la entrega de vasos para el consumo de la bebida del desayuno, suministrada en fondo.) con el 50% de cumplimiento, de igual forma en EP PERMANENTE con el 33% de cumplimiento (se evidencia la entrega de bebida en bolsas de capacidad 5 litros incumpliendo con lo estipulado en la OTM, ya que no se entrega en empaques individuales, se evidencia que, en la EP se cuenta con una PPL gestante de nombre María Leny Rodríguez, a la cual el contratista no ha realizado valoración nutricional y no se le suministra refrigerios adicionales como lo estipula OTM).

2.2.2	GRUPO 2
2.2.2.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio 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%	Veintisiete días	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia deficiencias locativas en pisos, muros y techos en área de proceso. **Seguimiento**: En visita técnica de Interventoría del 04/08/2025 al servicio de alimentación, se evidencian pisos porosos, agrietados y con baldosas con desgaste, muros con láminas desprendidas y con fisuras, techo del área de ensaladas con desprendimiento de pintura. **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 técnica de Interventoría del 04/08/2025 al servicio de alimentación, se evidencia techo del área caliente en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa y hollín). **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 técnica de Interventoría del 04/08/2025 al servicio de alimentación, se evidencia lamina desajustada de la pared en bodega de fruver, generando foco de contaminación. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia agua estancada en área de procesos y almacenamiento por piso desgastado **Seguimiento:** En visita técnica de Interventoría del 04/08/2025 al servicio de alimentación, no se evidencia empozamiento de agua en áreas de proceso ni de almacenamiento.
EPMSC SEVILLA	08/05/2025	Favorable	94,5%	Dos meses	**Hallazgo 1.2:** Algunas paredes de bodega no son lisas, con rugosidades **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 02/07/2025 al servicio de alimentación, en el numeral 2.3 el contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores, ya que las paredes del área de almacenamiento de abarrotes le falta mantenimiento de pintura. **Hallazgo 1.3:** Techos no lisos, difícil limpieza irregulares **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 02/07/2025 al servicio de alimentación, en el numeral 2.3 el contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores, ya que el techo del área de almacenamiento de abarrotes le falta mantenimiento de pintura y en el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					numeral 8.3 se observa que el techo de esta misma área tiene presencia de hongo. **Hallazgo 2.2:** Algunas estanterías en la zona de almacenamiento tienen desprendimiento de pintura y oxido **Seguimiento**: En visita de interventoría técnica de fecha 02/07/2025 al servicio de alimentación, en el numeral 2.4 se permite evidenciar que el contratista cuenta con estantería en buen estado, renovada en su totalidad al inicio de contrato.
EPMSC CAICEDONIA	8/5/2025	Favorable	90%	Dos meses	**Hallazgo 1.2**: Pisos y paredes con desprendimiento de material, no lisos con rugosidades **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 01/07/2025 al servicio de alimentación en el numeral 2.3 se permite evidenciar que el contratista gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto a las paredes y a los pisos, estos se encuentran en buen estado. **Hallazgo 1.3**: Techos con humedad zona fría y no liso, dificultad de limpieza zona caliente **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 01/07/2025 al servicio de alimentación en el numeral 2.3 se permite evidenciar que el contratista gestiona los mantenimientos correctivos de los techos de todas las áreas con las que cuenta el servicio. **Hallazgo 1.4**: Baño sin techo, pisos y paredes no lisos sin continuidad. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 01/07/2025 al servicio de alimentación en los numerales 2.10 y 8.5 se permite evidenciar que no cuentan con servicios sanitarios dentro de las instalaciones. **Hallazgo 3.4:** No se observan evidencias de capacitación **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 01/07/2025 al servicio de alimentación en los numerales 7.11, 10.15, 10.16 y 11.1 se permite evidenciar que el contratista está al día en las capacitaciones de manipuladores, distribuidores, auxiliares y repartidores de patio. **Hallazgo 5.6:** No se observa el plan de saneamiento **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 01/07/2025 al servicio de alimentación en el numeral 10.1 se permite evidenciar que el contratista entrego la

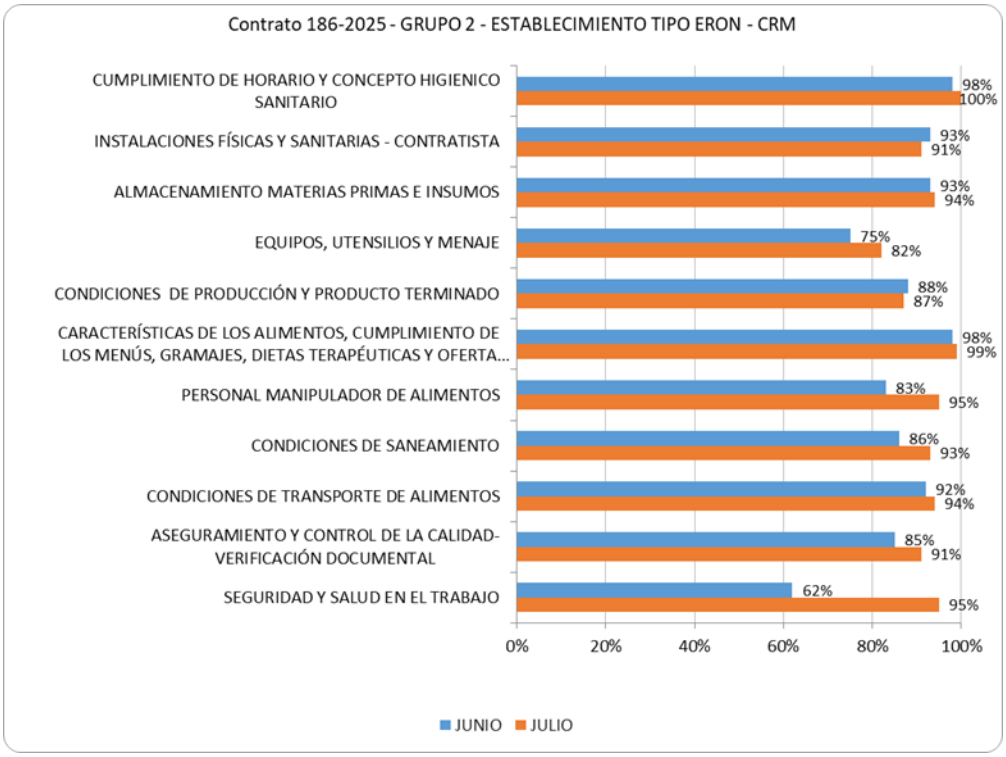
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					totalidad de planes y programas al establecimiento.
EPMSC BOLIVAR	28/7/2025	Favorable	100%	Dos días	**Ninguna**
EPMSC LA UNION	10/6/2025	Favorable	97%	Un mes	**Hallazgo 1.1:** El área del establecimiento es pequeño, no hay separación de área (preparación de alimentos)**. Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 03/07/2025 al servicio de alimentación en el numeral 2.2. se verificó que el establecimiento cuenta con zonas destinadas a las distintas etapas del proceso de preparación de alimentos. Si bien no se identifican divisiones físicas permanentes entre cada una de las áreas, las actividades se desarrollan de forma secuencial y organizada dentro del espacio disponible, permitiendo el cumplimiento funcional de las operaciones. No se evidenciaron contaminaciones cruzadas ni interferencias en la ejecución de las tareas del personal. **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 de fecha 03/07/2025 al servicio de alimentación el numeral 3.8 permite evidenciar 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. Asimismo, el numeral 3.9 permiten evidenciar que se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o el contratista gestiona acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
CPAMS EJECA	22/07/2025	Favorable	100%	Ocho días	**Ninguna**
EPMSC BUGA	15/11/2024	Favorable	100%	Ocho meses	**Observaciones por parte de la autoridad sanitaria:** La visita se realiza al rancho INPEC, quién es operado por Unión temporal compromiso por la dignidad, cuyo representante legal es Organización empresarial NRC S.A, se resaltan las labores de mejoramiento realizadas por los vigilados.

Durante el periodo evaluado se revisaron siete establecimientos, de los cuales el 100% obtuvo concepto sanitario Favorable, sin registrarse conceptos Favorables con Requerimiento ni Desfavorables. No se identifican establecimientos con conceptos sanitarios emitidos hace más de un año. Los establecimientos EPMSC Buga (15/11/2024), EPMSC Caicedonia (08/05/2025) y EPMSC Sevilla (08/05/2025) cuentan con gestión en curso ante los entes territoriales para la renovación del concepto higiénico sanitario a nombre de la Unión Temporal UT FOOD PRO. Se evidencia gestión por parte del contratista orientado al sostenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, reflejada en los altos porcentajes de cumplimiento obtenidos en las visitas. Durante el mes de julio de 2025, se realizaron visitas de inspección, vigilancia y control sanitario por parte del ente territorial de salud en los establecimientos EPMSC Cali (03/07/2025), CPAMS EJECA (22/07/2025) y EPMSC Bolívar (28/07/2025).

La Interventoría en el 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 julio 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 julio 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 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 aumento 2 puntos porcentuales en su calificación con respecto al periodo anterior. Se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables correspondientes a esta categoría en los establecimientos del grupo 2, evidenciando un cumplimento integral con los horarios de atención establecidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (Desayuno, Almuerzo y Cena – Refrigerio Nocturno), así como el cumplimiento con los conceptos higiénico sanitarios emitidos por los correspondientes entes de control y sin que exista ningún tipo de medida sanitaria aplicadas a los servicios de alimentación de dichos establecimientos.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (91%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuyó 2 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. En el EPMSC Sevilla, con un 78% de cumplimiento, se observa falta de mantenimiento de pintura en techos y pisos del área de almacenamiento de abarrotes, además de una ubicación inadecuada del área de limpieza y desinfección de utensilios y menaje, la cual se encuentra dentro del patio sin separación física de las actividades diarias de la PPL. En el EPMSC Cali, con un 80% de cumplimiento, se evidencia deterioro en superficies del área de procesos fríos, con presencia de hongos, humedad, desprendimiento de pintura y óxido en puertas metálicas, lo que compromete las condiciones higiénico-sanitarias. En el EPMSC Buga, con un 89% de cumplimiento, se presentan obstrucciones en el sistema de evacuación de aguas residuales del servicio de alimentación, generando empozamiento, devolución de aguas y malos olores. Finalmente, en el EPMSC La Unión, con un 94% de cumplimiento, no se presenta evidencia de instalación ni certificación de medidores de agua y energía eléctrica, impidiendo la verificación del consumo de servicios públicos. Cabe destacar que los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolivar y EPMSC Caicedonia, alcanzaron un cumplimiento del 100% en esta categoría, garantizando una infraestructura adecuada (pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, iluminación, redes sanitarias) y minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%): Para esta categoría se evidencia que el contratista aumentó 1 punto porcentual en su calificación con respecto al mes anterior. Los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla cumplieron al 100% con los requisitos para esta variable. Lo que garantiza 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 garantizando el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes. No obstante, se identificaron afectaciones recurrentes en cuanto a fichas técnicas de materias primas, plan de compras y condiciones de almacenamiento, particularmente en los establecimientos EPMSC Buga, CRM EJECA y EPMSC Cali. En EPMSC Buga, con un cumplimiento del 95%, la base de datos de proveedores se encuentra incompleta, omitiendo los registros sanitarios de carnes (res y cerdo) del proveedor El Gran Surtidor. En CRM EJECA, con un cumplimiento del 94%, se presenta una afectación similar, con ausencia de registros sanitarios en el listado de proveedores, además de la no disponibilidad de maíz para la preparación del menú de mazamorra dulce. Finalmente, en el EPMSC Cali, con un cumplimiento del 88%, persisten hallazgos relacionados con la utilización de productos sin fichas técnicas (como azúcar de marcas Ingenio Carmelita y Lucerna, y avena de Syngular Cereals S.A.), así como alimentos adquiridos a proveedores no referenciados (El Gran Surtidor y fruver Mónica Santa Cruz), sin documentación sanitaria de respaldo.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%): Se observa en esta categoría un incremento de 7 puntos porcentuales respecto al mes de junio. Los establecimientos EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión cumplen a cabalidad con todas las variables evaluadas, indicando la disposición de la cantidad suficiente de equipos, en condiciones óptimas de funcionamiento, garantizando la continuidad, eficiencia y calidad en el servicio de alimentación. En cuanto a los establecimientos con afectaciones, el EPMSC Caicedonia presenta un cumplimiento del 83%, donde se evidenció la ausencia del kit de equipos de medición exigido; el EPMSC Sevilla, también con un 83%, cuenta con una trampa de grasa

portátil fuera de funcionamiento; el CRM EJECA, con un 81%, igualmente carece del kit de equipos de medición; el EPMSC Cali, con un 80%, no dispone de los equipos mínimos requeridos ni ha presentado oficio de aprobación ante la entidad competente para autorizar estrategias de reemplazo; y el EPMSC Buga, con un 64%, presenta la misma situación. Adicionalmente, en varios de estos establecimientos se identificaron deficiencias relacionadas con la calibración de los equipos de frío en los servicios de alimentación y el incumplimiento de las características técnicas exigidas para los carros transportadores de alimentos, particularmente en lo referente a la presencia de puertas o sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (87%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de 1 punto porcentual respecto al mes anterior. Todos los establecimientos del Grupo 2 presentan afectaciones, principalmente por la omisión en el uso de recipientes isotérmicos para la distribución de alimentos en fondos. Esta situación se evidenció en el EPMSC La Unión (81%), EPMSC Caicedonia (85%), EPMSC Sevilla (87%), EPMSC Bolívar y EPMSC Cali (88%), y EPMSC Buga (89%). Mientras que en el CRM EJECA (87%) se evidencia alteración debido a que el contratista no cuenta con soportes de radicación de procedimiento en el cual se plasme las condiciones para la operación desde la recepción de los insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado. Se destaca la ejecución de procesos de prealistamiento y preparación de materias primas que contribuyen a minimizar el riesgo de contaminación cruzada; la correcta aplicación de protocolos de limpieza y desinfección de frutas y verduras, así como también la utilización y entrega de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): En esta categoría se evidencia un incremento de 1 punto porcentual en la calificación del contratista respecto al periodo anterior. Los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron un cumplimiento del 100% en los requisitos evaluados, al efectuar a cabalidad los requisitos establecidos para garantizar alimentos organolépticamente agradables y con el gramaje indicado, de acuerdo con lo establecido en la OTM. Asimismo, garantizando la atención de los PPL con prescripción dietaría. El EPMSC Cali, con un 99% de cumplimiento, presentó una afectación relacionada con intercambios de productos no notificados previamente. Por su parte, el CRM EJECA (97%) y el EPMSC Caicedonia (95%) presentaron afectaciones debido a que la salchicha suministrada no cuenta con ficha técnica aprobada.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): Durante el periodo evaluado se evidencia un incremento de 12 puntos porcentuales en esta categoría respecto al mes de junio. Los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Buga y EPMSC La Unión cumplen con la totalidad de las variables evaluadas, destacándose el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos: el contratista entrega dotación adecuada a los visitantes y restringe el ingreso sin ella; los manipuladores usan uniforme completo, limpio y en buen estado, cumplen con hábitos de higiene personal, realizan el lavado de manos conforme al protocolo y cuentan con certificados médicos y exámenes clínicos vigentes o en proceso de gestión. No obstante, el cumplimiento se ve afectado en otros establecimientos por el incumplimiento en el personal mínimo requerido y la oferta técnica adicional establecida en el Anexo 9 y los Estudios Previos. El EPMSC Cali, con un 99% de cumplimiento, no cuenta con uno de los dos jefes de cocina requeridos; EPMSC Sevilla y EPMSC Caicedonia, ambos con 91%, presentan como falencias la ausencia de registro de asistencia del ingeniero de alimentos, y en el caso de Sevilla, también falta de un distribuidor. El CRM EJECA presenta el menor cumplimiento (74%) debido a la ausencia de auxiliar administrativo, falta de registro de asistencia del ingeniero de alimentos y no entrega completa de dotación al personal administrativo y operativo.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de 7 puntos porcentuales respecto al mes anterior. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta variable, se destaca que el contratista cuenta con procedimientos implementados que garantizan condiciones sanitarias adecuadas, previniendo la contaminación cruzada y permitiendo el desarrollo secuencial de las actividades, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado. Las áreas están debidamente señalizadas, y se garantiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje asignado a la PPL. Asimismo, el contratista suministra los elementos e insumos de aseo, los cuales se encuentran rotulados y organizados conforme al código de colores

establecido en la OTM. Se evidencia la entrega mensual del kit de limpieza a la PPL, con su respectiva acta de soporte. Adicionalmente, el servicio cuenta con suministro de agua potable o un plan de acción documentado para garantizarla, y se realiza el control de plagas de acuerdo con la normativa sanitaria vigente, con respaldo documental completo y sin evidencia de presencia de vectores en el área. No obstante, se identificaron afectaciones en los siete establecimientos del Grupo 2. El EPMSC Bolívar, con un 98% de cumplimiento, no realiza un manejo adecuado del aceite vegetal usado (AVU), según lo establecido en las resoluciones 3957 de 2009 y 0316 de 2018. Le sigue el EPMSC Buga (97%), donde se evidenció empozamiento de agua por obstrucción en el sistema de evacuación de aguas residuales. Con un 93% de cumplimiento, el EPMSC Caicedonia presenta ausencia de fichas técnicas de productos químicos; el EPMSC Cali muestra deficiencias en la limpieza y desinfección del techo del área caliente; y el EPMSC La Unión tampoco realiza un manejo adecuado del AVU, de acuerdo con la normativa vigente. El EPMSC Sevilla, con un 91%, presenta deficiencias en la limpieza y desinfección de techos y no cuenta con fichas técnicas de productos químicos. Finalmente, el CRM EJECA, con un 79% de cumplimiento, presenta múltiples afectaciones: deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección de techos, ausencia de fichas técnicas de productos químicos, insuficiencia de recipientes para disposición de residuos, y un manejo inadecuado del AVU conforme a las resoluciones mencionadas.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%): En esta categoría se evidencia un incremento de 2 puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al periodo anterior. El CRM EJECA alcanzó un cumplimiento del 100%, destacándose por cumplir con la totalidad de los requisitos evaluados. Por su parte, el EPMSC Cali presentó un cumplimiento del 96%, aunque se identificaron deficiencias higiénicas en los vehículos auditados y ausencia de la documentación requerida. El EPMSC Sevilla, con un 60% de cumplimiento, presentó las mayores afectaciones: el personal transportador no cuenta con certificado de manipulación de alimentos ni vestimenta adecuada, y el vehículo auditado carece de la documentación exigida. Durante el periodo evaluado, no se evidenció transporte interno o externo de alimentos, insumos y/o materias primas en los establecimientos EPMSC Bolívar, Buga, Caicedonia y La Unión. No obstante, se destaca como aspecto positivo que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos por el Establecimiento, y que los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, tanto internos como externos (excluyendo motocicletas), están debidamente identificados con la leyenda visible "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", cumpliendo con los requisitos establecidos para este proceso.

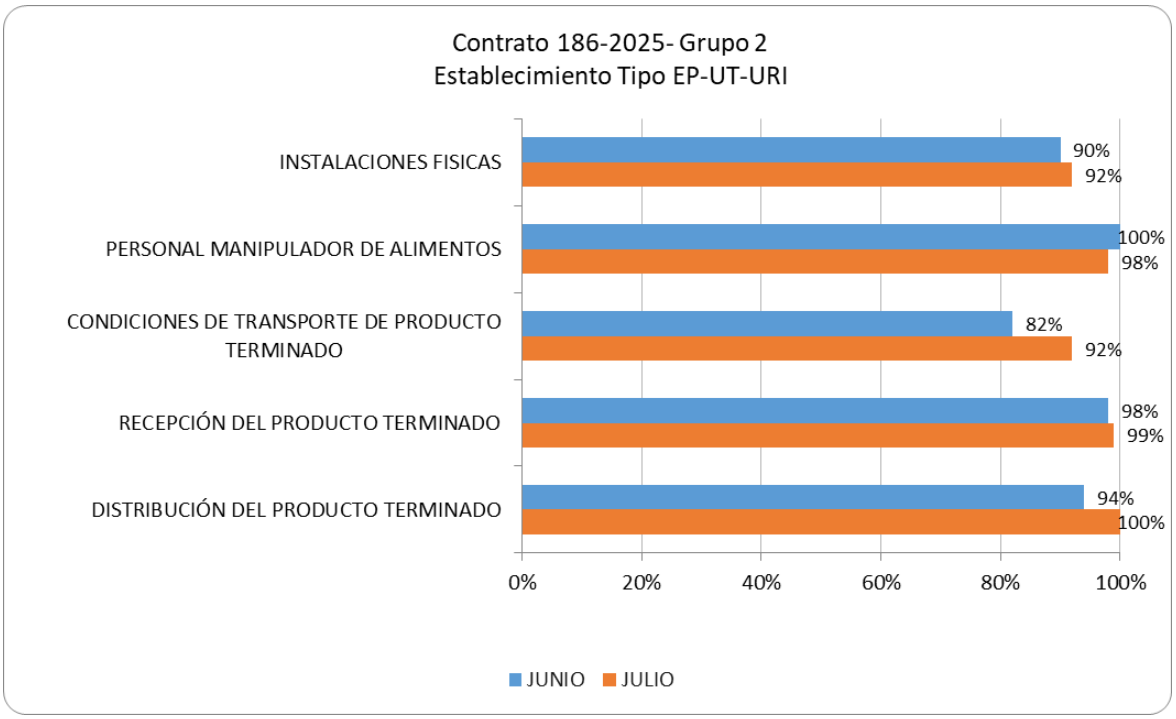
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (91%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de 6 puntos porcentuales respecto al mes anterior. Entre los aspectos positivos se destaca que el contratista cuenta con formatos estandarizados para el registro de producción, asimismo, aplica correctamente los criterios de aceptación y rechazo de materias primas. Durante el periodo de ejecución del contrato no se han reportado brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en los establecimientos intervenidos. En cuanto a formación, el contratista cumple con las capacitaciones mensuales exigidas por la Resolución 2674 de 2013 y con las horas adicionales establecidas en estudios previos, incluyendo inducción técnica al personal, con registros que soportan su ejecución. Sin embargo, se identificaron afectaciones en los siete establecimientos del Grupo 2, principalmente por la ausencia de certificados de calibración de los equipos de medición y la falta del paz y salvo correspondiente al periodo del 16 al 31 de mayo de 2025. Los establecimientos EPMSC Sevilla y EPMSC Cali reportaron un cumplimiento del 94%, aunque este último también presenta falencias en el mantenimiento preventivo y correctivo de los carros transportadores. El EPMSC Caicedonia alcanzó un 93%, seguido por EPMSC Bolívar con 92% y EPMSC La Unión con 90%, todos con afectaciones relacionadas con documentación técnica y condiciones operativas. El EPMSC Buga, con un 88%, no cuenta con el certificado de inscripción del laboratorio de salud pública ante el Ministerio de Salud (Laboratorio BIOS). Finalmente, el CRM EJECA obtuvo el menor porcentaje de cumplimiento (83%), debido, además, al incumplimiento de la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros del Anexo 7 para los muestreos microbiológicos.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%): En esta categoría se evidencia un incremento de 33 puntos porcentuales respecto al mes de junio, destacándose el cumplimiento del 100% por parte de los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Cali y EPMSC La Unión. Durante la verificación, se destacan aspectos positivos como la existencia de registros actualizados de capacitaciones en SST dirigidas a trabajadores y PPL, con sus respectivas actas y evaluaciones; botiquín dotado según su clasificación (Tipo A o B); extintores señalizados, visibles y en condiciones óptimas

de uso; entrega y uso adecuado de elementos de protección personal (EPP) por parte del personal manipulador de alimentos; y la presencia de sistemas de ventilación adecuados mediante campanas y extractores de aire en funcionamiento. Sin embargo, la variable se ve afectada por los hallazgos en EPMSC Sevilla (94%), que no cuenta con manta antifuego; EPMSC Caicedonia (85%), por la ausencia del examen médico ocupacional del personal externo; y CRM EJECA (85%), que no dispone de manta antifuego ni ruta de evacuación visible en el servicio de alimentación.

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 de julio 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 julio 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 97% 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%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidencia un aumento de dos puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fraydamian San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, El Diamante, Dagua, EP-Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fraydamian, Junín,

Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla y Yumbo. No obstante, el porcentaje general se ve afectado por las estaciones Guabal, Lido, Meléndez y Terrón Colorado, 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 (98%):** En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció una disminución de dos puntos porcentuales en la calificación del contratista con respecto al mes anterior. Esta reducción se atribuye a lo observado en la Estación de Policía Guabal, la cual presenta un cumplimiento del 50% debido a que el personal manipulador de alimentos no utiliza la dotación completa, relacionado con el no uso de guantes. A pesar de esta situación, se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fraydamian San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, El Diamante, Dagua, EP-Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fraydamian, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terrón Colorado y Yumbo. Asimismo, se resalta el cumplimiento por parte del personal manipulador de alimentos en cuanto a 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 (92%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidencia un aumento de diez puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fraydamian San Nicolás, Aguablanca, Desepaz, El Diamante, EP-Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Guabal, Junín, Limonar, Los Mangos, Mariano, Rivera, San Francisco, Terrón Colorado y Yumbo. Se resaltan aspectos positivos, como que los vehículos transportadores llevan en su exterior de forma visible la identificación “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénicas, y cuentan con recipientes y canastillas de material adecuado, que evitan el contacto directo de los alimentos con el piso del vehículo. Además, las condiciones de almacenamiento durante el transporte previenen daños mecánicos en los empaques y mantienen la calidad e inocuidad de los alimentos, en cumplimiento con lo establecido en la OTM. No obstante, el porcentaje general se ve afectado principalmente por el incumplimiento en el uso de termómetro de punzón debidamente calibrado para el control de condiciones térmicas durante el transporte de alimentos en las siguientes estaciones: Caicedonia (80%), Fray Damián (80%), Lido (80%), Meléndez (80%), Municipal (80%), Dagua (80%), Sevilla (80%), y López (60%). Adicionalmente, EP López se ve afectado por no contar con un plan de rutas que incluya placas vehiculares y rangos de horarios.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció un incremento de un punto porcentual en la calificación del contratista con respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, El Diamante, Dagua, EP-Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fraydamian, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Terrón Colorado y Yumbo. Se resaltan aspectos positivos relacionados con la prestación del servicio, tales como el cumplimiento del horario de entrega del producto terminado, conforme a lo estipulado en la OTM. Además, el contratista suministra 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. Sin embargo, el porcentaje general se ve afectado por las estaciones Sevilla (90%) y Fray Damián San Nicolás (89%), donde se evidenciaron intercambios de componentes del menú sin notificación previa en el sistema.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista aumentó 6 puntos porcentuales en su calificación con respecto al mes anterior (junio). 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 julio 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%	Seis meses	**Hallazgo 1.2:** Pared deteriorada. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 01-07-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenció, según lo consignado en el numeral 2.3, que la pared del área de despacho de producto terminado presenta 14 baldosas quebradas, mientras que la pared del área de ensamble de dietas cuenta con 3 baldosas en igual condición. **Hallazgo 1.4:** Lavamanos sin desagüe (instalación sanitaria). **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 01-07-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenció, según lo consignado en el numeral 2.10, que las instalaciones sanitarias se encuentran en estado operativo y funcionales. **Hallazgo 2.1:** Utensilio con cabo de madera. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 01-07-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenció, según lo consignado en el numeral 4.3, que los

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					utensilios y menaje son de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles, son fáciles de desarmar, limpiar y desinfectar. Se encuentran en buen estado, libres de deterioro. **Hallazgo 5.1:** Suministro de agua con cloro residual de 0.3. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 01-07-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenció, según lo consignado en el numeral 8.10, que el contratista garantiza el suministro de agua potable en el servicio de alimentación, asimismo en el numeral 8.12, que realiza diariamente los análisis de pH y cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación y cuenta con registros actualizados. **Hallazgo 5.3:** No realizan separación en la fuente los segregadores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 01-07-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenció, según lo consignado en el numeral 8.16, que existe un correcto manejo (recolección, clasificación y disposición final) de los residuos sólidos, aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (lavazas, lámparas fluorescentes, baterías, etc.), y se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento.
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%	Dos meses	**Hallazgo 1.2:** Las rejillas no abarcan el 100% de los desagües. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 02-07-2025 al servicio de alimentación del bloque 4, el numeral 2.7, permite evidenciar rejilla en área de ensamble de fiambreras, la cual no cubre totalmente el sistema de evacuación de aguas residuales. **Hallazgo 5.3:** Sin recipientes para la disposición final. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 02-07-2025 al servicio de alimentación del bloque 4, el numeral 8,13, permite evidenciar recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					en buen estado, con tapa y bolsa plástica en el servicio de alimentación. **Hallazgo 5.4:** Malla no completa para control de roedores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 02-07-2025 al servicio de alimentación del bloque 4, el numeral 2.4, permiten evidenciar mallas en buen estado para cubrir ventanas, puertas y otras aberturas para evitar la entrada de insectos voladores y otros animales.
EPMSC SILVIA	8/1/2025	Favorable	100%	Seis meses	Ninguna
EPMSC BUENAVENTURA	22/11/2024	Favorable	100%	Ocho meses	Ninguna
EPMSC PUERTO TEJADA	3/9/2024	Favorable	96,50%	Diez 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 01-07-2025 al servicio de alimentación, se evidenció, según lo consignado en el numeral 2.2, 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 2.1:** Se evidencian ollas y equipos de refrigeración con deterioro. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 01-07-2025 al servicio de alimentación, los numerales 4.2 y 4.3 permiten evidenciar que no se cuenta con ollas ni equipos de refrigeración con deterioro, sin embargo, la plancha de asados de sobreponer se evidenció con deterioro y superficie irregular.
PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO	19/03/2025	Favorable	91,50%	Cuatro meses.	**Hallazgo 1.2:** Se evidencian paredes con desprendimiento y pisos con cerámicas astilladas y desgastes. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 05-08-2025 a la Planta de Producción G3 Santander de Quilichao, los numerales 1.12 y 1.14 permiten evidenciar que las paredes del área de producción, presentan desprendimiento de pintura y baldosas con grietas, cerámicas partidas en pisos en área de producción y lavado. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian humedades en unas partes del techo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita de interventoría técnica de fecha 05-08-2025 a la Planta de Producción G3 Santander de Quilichao, el numeral 1.10 permite evidenciar humedad en techo en pasillo área de almacenamiento. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia humedad en la pared del servicio sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 05-08-2025 a la Planta de Producción G3 Santander de Quilichao, el numeral 1.14 permite evidenciar humedad en pared del servicio sanitario. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian dos congeladores en regular estado, oxido en las tapas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 05-08-2025 a la Planta de Producción G3 Santander de Quilichao, el numeral 4.2 permite evidenciar congeladores funcionando correctamente y en buen estado. **Hallazgo 5.3** Se evidencia área para almacenamiento de residuos en lona verde - material no sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 05-08-2025 a la Planta de Producción G3 Santander de Quilichao, el numeral 1.26 permite evidenciar que el área de almacenamiento temporal de residuos, se encuentra cubierta en una lona verde, 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.
EPMSC CARTAGO	8/10/2024	Favorable con requerimientos	84%	Nueve meses	**Hallazgo 1.1:** Diseño del área de preparación y almacenamiento facilita el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 04-07-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, el numeral 2.3, permite evidenciar aberturas con su respectiva protección, evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante. **Hallazgo 1.2:** Paredes en área de almacenamiento en frío presenta deterioro y humedad, igual en área de preparación, fisuras en área de preparación y sifones sin protección. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 04-07-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, el numeral 2.4, permite evidenciar paredes del área de almacenamiento en frio y preparación con desprendimiento de pintura. En el numeral 2.7

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					se permite evidenciar sistemas de evacuación de aguas residuales con sus respectivas rejillas. **Hallazgo 1.3:** Techos en área de preparación no son de fácil limpieza y presentan fisuras, se evidencia abertura en puertas de ingreso al área de servido. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 04-07-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, el numeral 2.3, permite evidenciar aberturas con su respectiva protección, evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante. El numeral 2.4, permite evidenciar todo el techo del servicio de alimentación con presencia de humedad y deterioro en la pintura, mientras que, en el área de producción, el techo presenta desprendimiento de lámina. El numeral 8.3 se permite evidenciar techo del área de producción con manchas y acumulación de grasa. **Hallazgo 1.4:** Instalación sanitaria incompleta no cuenta con tasa. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 04-07-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, el numeral 2.10, permite evidenciar instalaciones sanitarias en buen estado y funcionales. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian equipos en mal estado las puertas no garantizan la hermeticidad, se evidencia con presencia de óxido. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 04-07-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, el numeral 4.2, permite evidenciar dos congeladores con una capacidad de 520L cada uno en perfecto estado y funcionales. **Hallazgo 4.4:** Almacenamiento de productos en frío supera la línea de carga. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 04-07-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, el numeral 4.1, permite evidenciar que el contratista cuenta con todos los equipos mínimos requeridos por lo que no se evidencia que superen la línea carga de los equipos de frio. El numeral 4.5 se permite evidenciar equipos de refrigeración y congelación en cantidad suficiente y funcionales.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.3: No se evidencian recipientes adecuados para la correcta disposición de residuos en área de preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 04-07-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, el numeral 8.13, permite evidenciar recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica en el servicio de alimentación. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad en equipos de congelación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 04-07-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, el numeral 8.4, permite evidenciar que el contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios, carros transportadores con que cuenta el servicio de alimentación. **Hallazgo 5.6:** No se evidencia el registro del procedimiento de limpieza y desinfección en utensilios, ollas, cucharas, cuchillos. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 04-07-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, el numeral 8.4, permite evidenciar que el contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios, carros transportadores con que cuenta el servicio de alimentación. Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de IVC asociada a notificación de resultados de análisis microbiológicos.
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	19/06/2025	Favorable	91.5%	Un mes	**Hallazgo 1.1:** Por su ubicación y diseño locativo no se impide ingreso locativo. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 03-07-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, el numeral 1.5, permite evidenciar que el servicio no cumple con secuencia lógica, puesto que la puerta para la entrada de materia prima es la misma que se utiliza para salida de producto terminado. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro de pisos en toda el área que no permite su fácil limpieza y desinfección. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 03-07-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, el numeral 1.12, permite evidenciar pisos deteriorados (desprendimiento de pintura), con desgaste y grietas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 de interventoría realizada el día 03-07-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, el numeral 1.10, permite evidenciar techos altos lo cual no facilita los procesos de limpieza y desinfección y se evidencia desprendimiento de pintura en área de jugos. **Hallazgo 3.3:** Se evidencian manipuladores con uso de indumentaria de color oscuro. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 08-07-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, los numerales 7.2 y 7.4, permiten evidenciar personal manipulador con dotación completa, limpia de color blanco y en buen estado. El contratista realiza entrega de dotación con fecha del 20-06-2025. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia descargue del área preliminar con la rejilla retirada. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 08-07-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, el numeral 2.7, permite evidenciar sistemas de evacuación de aguas residuales con sus respectivas rejillas.
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/06/2025	Favorable	95%	Un mes	**Hallazgo 1.1:** La infraestructura no impide el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 01-07-2025 al servicio de alimentación CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN, el numeral 2.3, permite evidenciar 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 de interventoría realizada el día 07-07-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN, los numerales 1.14, 1.19 y 1.21, permiten evidenciar paredes con humedad, desprendimiento de pintura y material, en área de bodega almacenamiento de aseo y frutas; ausencia de rejilla en drenaje en área preliminado de proteína, hornos y tubérculos, la trampa-grasa fue retirada al contar con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					tubería de desagüe; el sistema eléctrico se encuentra funcional y en buen estado. **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. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 07-07-2025 al servicio de alimentación CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN, el numeral 1.11, permite evidenciar ventanas y otras aberturas protegidas con mallas anti insecto o angeos que impiden el ingreso de plagas. **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 de interventoría técnica de fecha 01-07-2025 al servicio de alimentación CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN, los numerales 2.10 y 8.5, permiten evidenciar instalaciones sanitarias en buen estado, funcionales y dotadas con elementos de higiene personal (papel higiénico, jabón líquido inoloro y desinfectante, gel antibacterial, implementos desechables para el secado de manos).

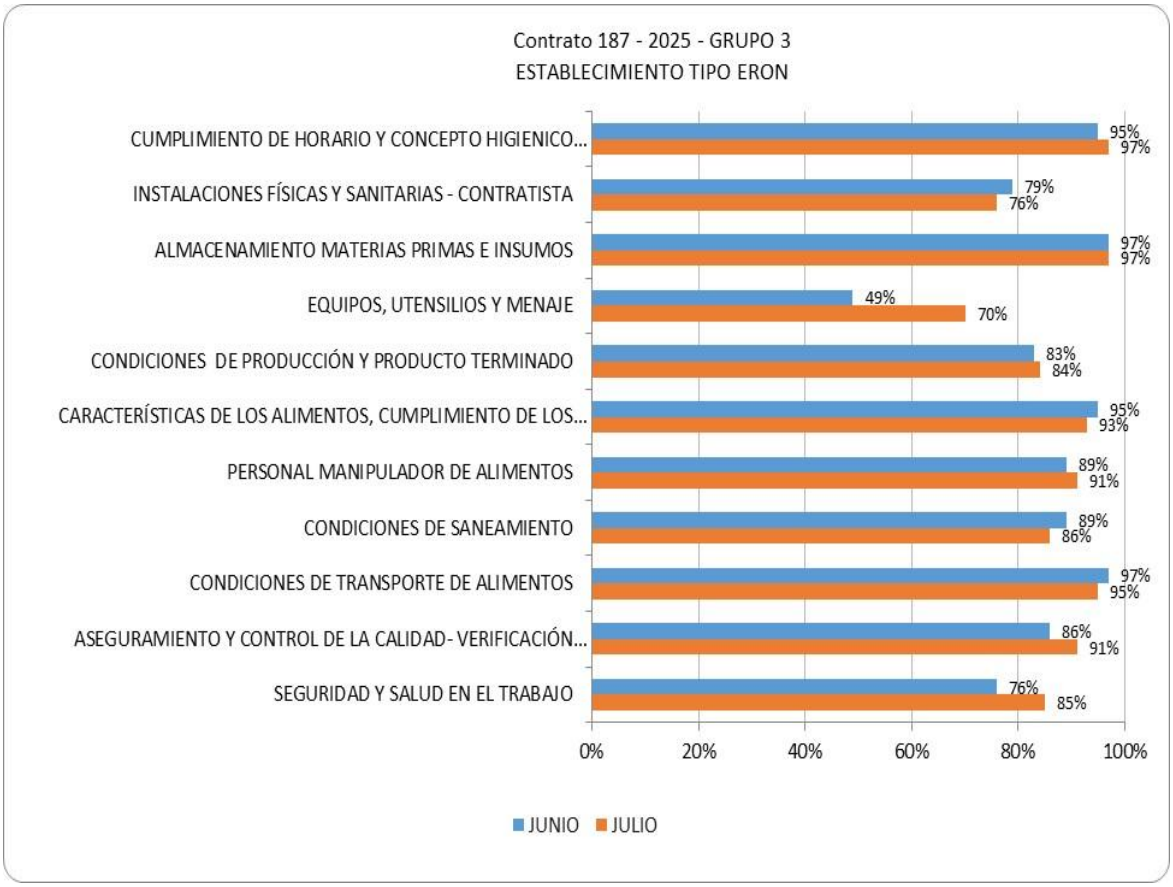
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, CUATRO establecimientos, una planta de producción y un rancho han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son: EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, CPAMSPAL PALMIRA (PAS 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.

La entidad territorial de salud, durante el periodo objeto del presente informe no realizó a los servicios de alimentación de los establecimientos penitenciarios pertenecientes al Grupo 3.

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 julio 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 julio 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 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. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Durante el periodo de julio de 2025, se puede evidenciar un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio de 2025. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA. No obstante, la calificación general se vio afectada por el incumplimiento en el horario de entrega del desayuno en COJAM JAMUNDI (bloque 4), debido a ausencia en el suministro de agua y energía en el establecimiento penitenciario. Asimismo, se identificó incumplimiento en el horario de entrega de la cena y

refrigerio nocturno en CPAMSPAL PALMIRA (centro de producción), toda vez que el despacho de los carros transportadores con producto terminado hacia los patios, se presentó antes del horario establecido en la OTM para los tiempos de comida verificados. En relación a los conceptos sanitarios, todos los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente. Así mismo, cabe mencionar que todos los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron COJAM JAMUNDI con 98% y CPAMSPAL PALMIRA con un 93%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (76%): Corresponde a una de las categorías con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se puede evidenciar una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio de 2025. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: EPMSC SILVIA con 84%, EPMSC CARTAGO con 82%, CPAMSPAL PALMIRA con un 79%, EPMSC PUERTO TEJADA con 69%, y COJAM JAMUNDI con 61%. Relacionado con ausencia de soportes de gestión realizados por el contratista ante el INPEC, para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación; inexistencia de alguna de las áreas establecidas por la OTM (no se cuenta con soportes de radicación de informe manifestando las limitaciones de áreas); servicio sanitario al interior del servicio de alimentación (entre área de ensamble y área de jugos); pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados y con desgaste; paredes agrietadas, con desprendimiento de pintura y/o material; baldosas con fisuras; techos en mal estado; bases para servido con presencia de corrosión; mesones desajustados y deteriorados (presencia de corrosión); marcos y puertas con deterioro (presencia de corrosión); ventanas con desprendimiento de pintura; aberturas sin protección o con angeos en mal estado; lámparas y/o reflectores sin funcionamiento; instalaciones eléctricas en mal estado (tomacorriente sin protección); sistema de evacuación de aguas residuales sin protección y/o con rejillas y/o angeos, en mal estado; lavaplatos sin rejillas; lavamanos de acción no manual sin funcionamiento; ausencia de un área exclusiva para ensamble de raciones (actividad realizada sobre los congeladores del área de producción) y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos a cielo abierto. Entre los aspectos positivos se destaca, la existencia de instalaciones sanitarias en estado operativo y/o funcional; letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM, en buen estado, ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso; 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.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%): Con respecto al mes de junio de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de julio de 2025. Entre 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; materias primas almacenadas que han sido re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, debidamente identificadas; 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. Por otra parte, entre los hallazgos que impactaron de manera desfavorable la calificación general se encuentran: ausencia de fichas técnicas de las materias primas, listado de proveedores sin la información requerida (ausencia de registros sanitarios y marcas de materias primas); alimentos almacenados con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario no acorde a la normatividad vigente resolución (ausencia de tabla nutricional y sellos de advertencia) y almacenamiento de materias primas en cajas de cartón que no son de primer uso. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO 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 COJAM JAMUNDI con 97%, CPAMSPAL PALMIRA con 95% y EPMSC SILVIA con 94% de desempeño.

4. Equipos, utensilios y menaje (70%): Corresponde a la categoría con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 21% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento son EPMSC SILVIA, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC BUENAVENTURA con 91%, 85% y 83%, respectivamente. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y con deterioro (estufa con fugas, quemadores en mal estado y combustión inadecuada, puestos de cocción sin perillas; equipos con presencia de corrosión y/o deterioro; discos de procesador de alimentos, deteriorados; tablas de corte, con desgaste; pailas y ollas, sin asas); servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC; calderas, fuera de funcionamiento; empaque de puerta de cuarto frio de refrigeración deteriorado, lo que no permite un correcto sello; equipos de enfriamiento sin calibración a escala; termómetros sin funcionamiento; ausencia de termómetros del kit adicional y congeladores en mal estado (presencia de corrosión, fisuras y con empaques que no generan hermeticidad). También se evidenciaron carros transportadores en cantidad insuficiente, sin identificar y en mal estado (puerta sin sellado hermético, sin puerta, presencia de corrosión, rodamientos deteriorados, lamina deteriorada y desprendimiento de pintura). El contratista durante este período, no cuenta con soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM) en CPAMSPAL PALMIRA ni en COJAM JAMUNDI. Entre los aspectos a destacar, cabe mencionar que los cuartos fríos (refrigeración-congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando correctamente; los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasas en buen estado y funcionales; el menaje y/o equipos en desuso se encuentran identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO". Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC CARTAGO con una 68%, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 67%, CPAMSPAL PALMIRA con 66% y COJAM JAMUNDI con 62% de desempeño.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (84%): Con respecto al mes de junio de 2025, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta categoría se encuentra la implementación del protocolo de control de temperatura y plan de muestreo (control de gramaje) con base en la NTC ISO-2859-1, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final; procesos de prealistamiento y preparación de las materias primas, evitando el riesgo de contaminación cruzada; aplicación de procesos de limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras); hielo rotulado y almacenado en adecuadas condiciones y ración terapéutica suministrada en empaque de material desechable para PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas. El establecimiento con mejor desempaño fue EPMSC PUERTO TEJADA con un desempeño del 100% en esta categoría, seguido de EPMSC BUENAVENTURA con un 89%, EPMSC SILVIA con 88%, EPMSC CARTAGO con 88%, CPAMSPAL PALMIRA con 88% y COJAM JAMUNDI con 77%. Durante el periodo del presente informe, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: ausencia de radicado del procedimiento que plasma las condiciones para la operación desde la recepción de los insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado; distribución de alimentos refrigerados a temperatura superior a 4°C +/- 2ºC; no entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados; ensamble y distribución de producto terminado en canastilla con bolsatina y/o canecas plásticas omitiendo el uso de recipientes isotérmicos establecido por la OTM para la entrega en fondos; distribución inadecuada de dietas (sopas y bebidas, en fondo) y contramuestras presentadas en estado líquido y sin congelar, almacenadas en canastillas con bolsatina en lugar de recipientes asépticos de plástico con tapa hermética, incumpliendo lo establecido por la OTM. 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. Con respecto a los productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación

por rechazo y/o falencias presentadas, éstos fueron reemplazados. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 70%.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%): Tipificado como cumplimiento por parte del contratista por presentar un desempeño superior el 90%. Con respecto al mes de junio de 2025, se presenta una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento. La calificación se ve afectada por el uso de fruta fresca en la preparación de bebidas, en lugar de pulpa de fruta, lo cual incumple con lo establecido en la OTM para establecimientos con un parte diario igual o mayor a 2000 PPL e intercambios no notificados. Así mismo, se evidenció entrega de salchicha cuya ficha técnica no cuenta con aprobación, ausencia de implementación del tamizaje nutricional; entrega de dietas terapéuticas para la PPL no acorde con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas (sopas y bebidas en fondos) y ausencia de registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas. Durante este periodo, el contratista no realizó la socialización del ciclo del menú con representantes de DDHH de PPL, representantes de la COSAL y director del establecimiento en EPMSC PUERTO TEJADA y COJAM JAMUNDÍ (BLOQUE 4). 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; 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; soportes de revaloración para seguimiento, ajuste o retiro de dietas de la PPL afiliada al régimen contributivo, excepción o especial; recipientes de ración terapéutica rotulados de acuerdo a lo estipulado en la OTM (nombre del interno, patio y tipo de dieta); cumplimiento en el suministro de las raciones para gestantes y lactantes; valoraciones y seguimientos nutricionales del 100% de las gestantes y/o lactantes que hay a la fecha en los establecimientos penitenciarios; registros de las renuncias a las dietas con la firma de un profesional del área de sanidad del establecimiento y la nutricionista del contratista, donde el PPL exonera de cualquier responsabilidad a la USPEC, al contratista y al INPEC. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas. El establecimiento EPMSC BUENAVENTURA, alcanzó un desempeño del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas; seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 99%, EPMSC CARTAGO con un 98%, EPMSC SILVIA con un 95%, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con un 93% y EPMSC PUERTO TEJADA con un 91%. Por otro lado, el establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDÍ con un 88%.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio de 2025. Para el mes de julio, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA 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 CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC CARTAGO, con un 96%, 95% y 91% de desempeño. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría se encuentra la entrega de dotación completa a visitantes; cumplimiento de hábitos de higiene personal y prácticas por parte de los manipuladores; 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; registros de horas laboradas para el personal operativo y PPL desarrollando las actividades de manipulación de alimentos, sin exceder el número de horas máximas de trabajo diario permitido. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el recurso humano mínimo y adicional y frecuencia del mismo de acuerdo al anexo 9, estudios previos y condiciones

contractuales; no se cuenta con soportes de entrega de delantal plástico a personal distribuidor de COJAM JAMUNDI (BLOQUE 4), las cuales realizan el proceso de servido de producto terminado; manipuladores de alimentos con delantal plástico en mal estado (fisuras) y no se cuenta con el certificado médico anual vigente para el personal operativo que labora en los servicios de alimentación. El establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDI con un 83%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%): Con respecto al mes de junio de 2025, se presenta una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento. Los establecimientos con menor desempeño fueron CPAMSPAL PALMIRA con 89% y COJAM JAMUNDÍ con un 75%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a paredes, techos, barreras de protección (angeos), campanas extractoras y ductos, en deficientes condiciones de higiene; pisos con estancamiento de agua; empaques de las puertas de los equipos de enfriamiento con acumulación de suciedad; utensilios (pailas y fondos) en deficientes condiciones de higiene; papeleras sin pedal, en instalaciones sanitarias de los PPL; recipientes para almacenamiento de residuos sin tapa sin tapa y con bolsa plástica no acorde a su disposición final. Tampoco se cuenta con soporte de la disposición final del aceite vegetal usado (AVU). 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; el certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente; el correcto manejo de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables; servicio de alimentación libre de huella, presencia o daño causado por plagas. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC SILVIA con 98%, EPMSC PUERTO TEJADA con 95% y EPMSC CARTAGO con 93% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%): En comparación con el periodo anterior, se presentó una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Entre los aspectos que influyeron negativamente en la calificación general fueron: vehículo transportador de alimentos sin la documentación requerida en la OTM (CHS inexistente) y transporte de materia prima sobre estibas de madera. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas, con la documentación requerida en la OTM (SOAT y Revisión tecnomecánica (Si aplica)) vigente; registro actualizado del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, el cargue y descargue; personal transportador con certificado de manipulación de alimentos vigente y utilizando vestimenta adecuada según la normativa vigente. Así mismo, se evidencian vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente; seguido de COJAM JAMUNDI con un 91%.Para los establecimientos 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.

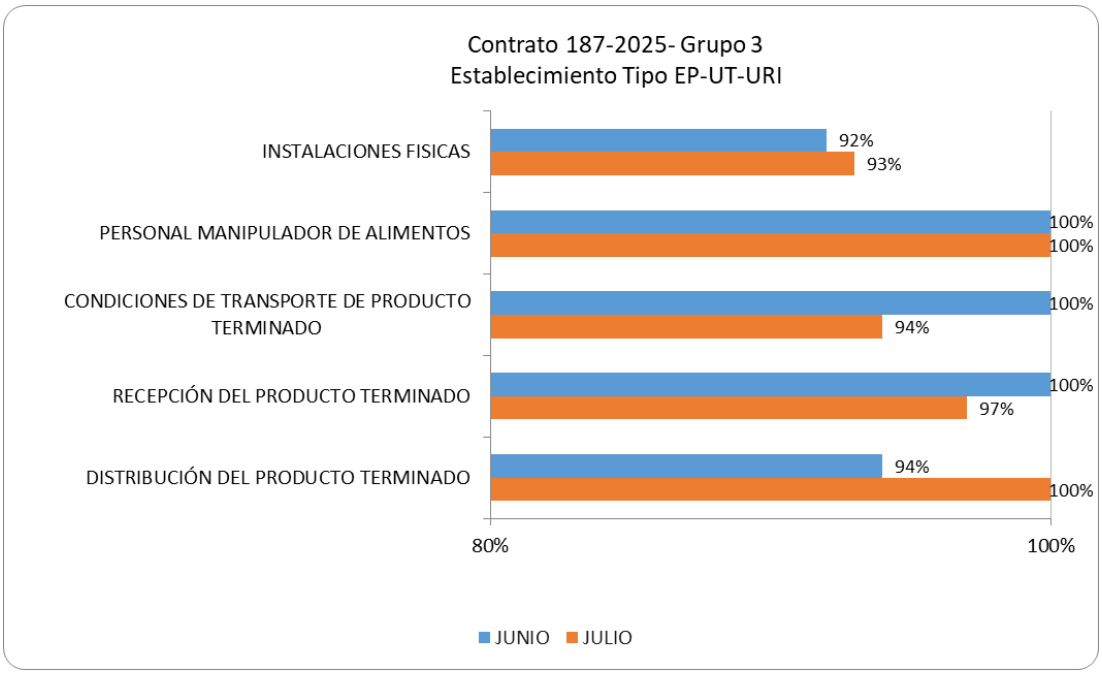
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (91%): Con respecto al mes de junio de 2025, para esta variable se presentó un incremento del 5% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos

positivos que favorecieron la calificación, fueron: registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); 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; sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; control y registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; 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. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC SILVIA con 95%, EPMSC CARTAGO con 90% y EPMSC PUERTO TEJADA con 90%. Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable debido a la falta de implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; totalidad de planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima (OTM), sin socializar con el director del establecimiento; existencia de certificados de calibración emitidos por un laboratorio no competente, de los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y control de gramaje (grameras y básculas); ausencia de análisis fisicoquímicos del agua; incumplimiento en la frecuencia establecida en el Anexo 6 para los muestreos microbiológicos; 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. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: CPAMSPAL PALMIRA y COJAM JAMUNDI con 89% y 88% de desempeño, respectivamente.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 9% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio de 2025. **Entre los principales hallazgos que impactan negativamente en la calificación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST) se puede mencionar:** Ausencia de elementos esenciales de seguridad, tales como: botiquín y manta anti fuego; **la i**nexistencia de exámenes médicos ocupacionales de ingreso personal externo y de entrega de EPP y ausencia de extractores de aire, en servicio de alimentación. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden a registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo; política de SST, publicada y firmada y ruta de evacuación y extintores debidamente señalizada. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA presentan cumplimiento del 100%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: COJAM JAMUNDI y CPAMSPAL PALMIRA, con 77% y 74% de desempeño, respectivamente.

2.2.3.3 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 julio 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 julio 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 97% 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 (93%): Con respecto al mes de junio de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento incremento el 1%. Los establecimientos UT ARBUE, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP MARTE BUENAVENTURA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. La calificación se vio afectada negativamente debido a que en EP PUERTO TEJADA, el producto terminado se almacenó en canastillas en deficientes condiciones de higiene. El aspecto positivo hace referencia al espacio destinado para el almacenamiento temporal, el cual garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado, al estar alejado de focos de contaminación y contar con superficies limpias. El establecimiento con menor desempeño fue EP PUERTO TEJADA con 50%.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** Con respecto al mes de junio de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de julio de 2025. Es una de las variables de mejor desempeño durante el periodo del presente informe. Para el establecimiento UT ARBUE, no se evidenció personal manipulador de alimentos durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO, ya que el transporte de los alimentos es marítimo. 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 COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (94%): Con respecto al mes de junio de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento disminuye en 6 puntos porcentuales. La categoría se ve afectada por falta del CHS y por ausencia de sistema de monitoreo interno de temperatura como lo establece la OTM, cuentan con un termómetro, pero este no se encuentra calibrado, para el vehículo de placa VDP210 del establecimiento EP CARTAGO. Para el establecimiento UT ARBUE, el transporte de los alimentos es marítimo, dando una calificación de NO OBSERVADO para esta categoría, ya que no pueden realizarse las respectivas inspecciones por parte de la Interventoría. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. 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 que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento. El aspecto que afectó la calificación general corresponde a intercambios no notificados de los componentes en la EP PUERTO TEJADA y EP LIMONAR. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje, características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Los establecimientos UT ARBUE, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP MARTE BUENAVENTURA y EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Los establecimientos con menor desempeño fueron EP PUERTO TEJADA y EP LIMONAR con 89% de desempeño, cada uno. 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 un incremento del 6% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio 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 GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

2.2.4 GRUPO 4

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UNION 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%	3 meses	Observaciones para el mes de julio del 2025 ERON-NEIVA (Planta Externa-G04): 1-Persiste el hallazgo para pisos porosos en todas las áreas de la planta externa. Se subsana no conformidad relacionado con protección de espacios de puertas principales y salidas de la planta. 2-Se subsana hallazgos relacionados con estufa, utensilios y tablas de picar. 3-Se subsana no conformidad relacionada con presentación personal de los manipuladores. 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 julio.
EPMSC GUAMO	9/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	1 mes	1 Durante las visitas del mes de julio: se evidencia pared de ingreso al servicio de alimentación con porosidad y desprendimiento de pintura; se evidencia unión de mesa y pared con espacios sin protección; se 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 cielorraso, puerta en madera y pared deteriorada en las instalaciones sanitarias. 2. Se observa pintura deteriorada en congeladores ubicados uno en la parte interna de producción y el otro en la parte exterior de servicio de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					alimentación, se observa base mesa de pre alistamiento con presencia de óxido.
EPMSC PITALITO	11/07/2025	FAVORABLE	90.5%	1 mes	Durante las visitas realizadas en el mes de julio se evidenció: 1. Persiste la no continuidad entre paredes y pisos. 2. Persiste servicios sanitarios compartidos con alojamiento de la PPL. 3. Persiste rejillas oxidadas, en mal estado y sin adaptación a las zonas de producción.
EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	18/06/2025	FAVORABLE	91.5%	2 meses	Observaciones evidenciadas durante las visitas de interventoría del mes de Julio/2025: 1. Persiste ausencia de uniones redondeadas entre pisos y paredes. Se evidencia paredes de las áreas de producción (marmitas) con grietas y desprendimiento estructural y de pintura. Paredes de las áreas de pre alistamiento de proteína y tubérculo, área de preparación de ensaladas y jugos; con desprendimiento de pintura. Pisos del área de producción de arroz y sopas (marmitas), con desprendimiento de baldosas; pisos de desgastados con grietas y rugosidades en cuartos fríos (proteína, FRUVER y abarrotes). 2. Todas las puertas de las bodegas se encuentran oxidadas y con desprendimiento estructural. 3. Persiste 2 sartenes en mal estado; se evidencia ollas nuevas con tapas. 4. Se evidencia rejillas buen estado en los desagües de cada área; no se evidencia rejillas protectoras de las pocetas. *El área de almacenamiento temporal de residuos sólidos fue reubicado fueras de las áreas de producción y cuenta con recipientes en buen estado.
EPMSC FLORENCIA CUNDUY	11/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81.5%	4 meses	Observaciones evidenciadas durante las visitas de interventoría del mes de Julio/2025: 1. Se evidencia que no existe continuidad o unión entre pared y techo, generado 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. El área de lavado y almacenamiento de menaje en uso y en desuso, está ubicado un espacio parcialmente a la intemperie, con ausencia total de barreras que impidan el acceso de plagas.

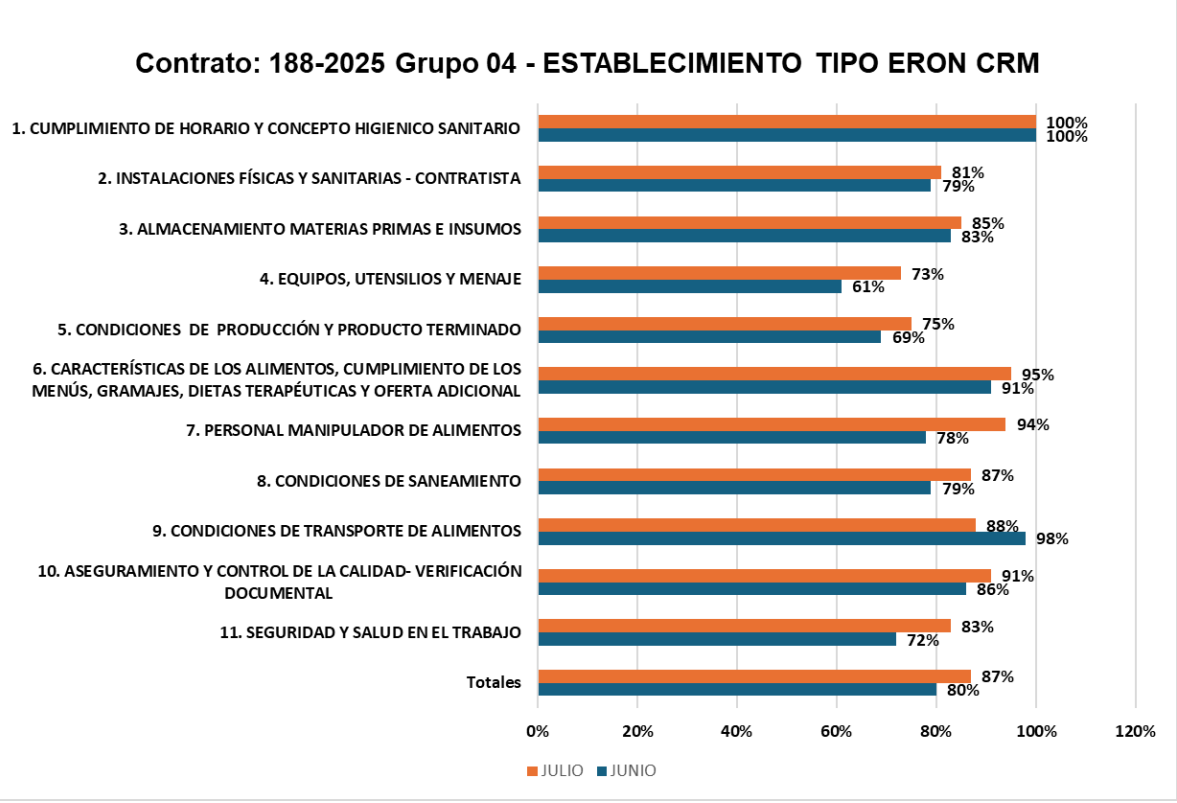
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					*En área de producción se evidencia lavamanos de accionamiento no manual (de pedal). *Se evidencia paredes con humedad en el área de almacenamiento de FRUVER (cuarto con aire acondicionado); las paredes de las áreas de almacenamiento 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. Persiste 2 congeladores con desprendimiento de pintura en parte externa, ubicado en abarrotes y proteína. *Persiste estufas con óxido en soportes; además se evidenció desprendimiento de una flauta (quemador) la cual está sostenida por alambre, y se evidenció un quemador con ausencia de rejilla-soporte de ollas. *Se evidencian ollas nuevas con tapas en el servicio de alimentación. *Cuarto frío de FRUVER en buenas condiciones. *Persiste mesones de producción con grietas, porosos y manchados.
EPMSC LA PLATA	13/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89.0%	8 meses	1,Durante las visitas del mes de julio; 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 julio que el contratista realiza limpieza y desinfección a equipos que se encuentran en desuso en el servicio de alimentación cuenta sus respectivos registros. 3, Durante las visitas del mes de julio 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 visita realizadas en el mes de julio se evidencia registros de limpieza y desinfección y se cuenta con los registros de las actividades realizadas
EPMSC GARZÓN	27/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86.0%	2 meses	Durante las visitas realizadas en el mes de julio se evidenció: 1. Persiste techo del servicio con desprendimiento de óxido. 2. Persiste en el servicio 4 ollas con abolladuras y 3 pailas deterioradas. Se observó que el contratista realizó el cambio de 3 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 y que dos (2) de estos fueron resultado de visitas de los entes territoriales de salud en el mes de julio del 2025.

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 julio de 2025 y su comparativo con el periodo anterior del mes de junio del 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de julio 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 HIGIENICO SANITARIO (100%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de julio del 2025 alcanzo el 100% de cumplimiento, manteniendo el porcentaje de cumplimiento obtenido en el periodo de junio del 2025. Para el mes de julio del 2025 se llevaron a cabo dos (2) visitas de las ETS a los establecimientos con el fin de la emisión de concepto sanitario, según la frecuencia de visitas ejecutadas por parte de la Interventoría, en el ERON EPMSC GUAMO y EPMSC PITALITO. Esta categoría no presento hallazgos relacionados con cumplimiento de los horarios para la distribución de la alimentación en los establecimientos, adicionalmente ninguno de los establecimientos presenta conceptos de cierre total o parcial de los ranchos, para los aspectos evaluados en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%): Esta categoría en el mes de julio del 2025 alcanzó un 81%, mejorando en comparación del mes de junio en el cual se había alcanzado un 79%, debido a que se han realizado algunas mejoras menores en algunos establecimientos. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos EPMSC EL GUAMO con 55% el cual presento el menor desempeño, seguido de ERON EPMSC NEIVA con 64%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 76%, ERON EPMSC GARZON con 78%, ERON EPMSC LA PLATA con 79% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 83%, los que presentan el menor desempeño en esta categoría. 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, sifones con taponamiento, lámparas fuera de funcionamiento, aberturas no protegidas para evitar ingreso de vectores, ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en área de producción y no existencia de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción. 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. Sin embargo, cabe resaltar que en los establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA con 92% y ERON EPMSC PITALITO con 91%, el operador da cumplimiento Muy Bueno de los aspectos evaluados para ambos establecimientos y cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (85%): Esta categoría en comparación del mes de junio del 2025 obtuvo un 85%, aumentando respecto al 83% alcanzado en el periodo anterior; viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con menor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC PITALITO y ERON EPMSC EL GUAMO ambos con 80%, seguidos por ERON EPMSC FLORENCIA con 82%, ERON EPMSC LA PLATA con 83%, ERON EPMSC GARZON con 84% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 87% de cumplimiento durante el periodo. Por otro lado, el establecimiento con mejor porcentaje fue PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 97%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de alimentos no permitidos en la OTM, específicamente filete de Basa, se evidencian alimentos en estado no óptimo para el consumo y almacenamiento sin separación física. Igualmente se evidencian alimentos sin el rotulado de colores establecido en la OTM y normatividad vigente y se evidencian faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (73%): Para el periodo del mes de julio del 2025 se mejoró sustancialmente el porcentaje de cumplimiento alcanzando un 73%, en comparación con el mes de junio del 2025, donde dicha categoría alcanzo un 61%. 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 59%, ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 62%, ERON EPMSC PITALITO con un 63%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 71%, ERON EPMSC LA PLATA con 77% y ERON EPMSC FLORENCIA con 79%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no mantenimiento de equipos en algunos establecimientos; los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, los cuales, presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeración y congelación) y/o neveras y/o congeladores no se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador. disponible para ser facilitado a las entidades que los requieran. El no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 en el establecimiento ERON EPMSC PITALITO, debido a la falta de procesador de alimentos e hidro lavadora. Por otro lado, en ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 100% de cumplimiento, presentan un estado adecuado de los equipos y utensilios.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (75%): El porcentaje de cumplimiento en el mes de julio alcanzo un 75%, mejorando respecto al mes de junio del 2025 donde alcanzo un 69%. Cabe resaltar el cumplimiento del 100% en la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 y ERON EPMSC EL GUAMO donde se alcanzó el cumplimiento total de las variables evaluadas al cumplir con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los demás establecimientos el ERON EPMSC GARZON con 43% presento el desempeño más bajo, seguido de ERON EPMSC PITALITO con 64%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 67%, ERON EPMSC FLORENCIA con 72%, ERON EPMSC LA PLATA con 77% y ERON EPMSC NEIVA con 86%, debido a que no se evidenció la radicación ante la interventoría de los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas los cuales deben evitar el riesgo de contaminación cruzada y la no implementación de estos. Por otro lado, los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC. El contratista no garantiza el servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada 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 fondos sin el previo aval de la USPEC y/o Interventoría y los fondos en los cuales se distribuye la alimentación no son recipientes isotérmicos que garanticen el mantenimiento de las temperaturas seguras de las preparaciones. Por último, se evidencia faltante de recipientes estandarizados para llevar a cabo la distribución de los alimentos a los PPL.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%): Para esta categoría en el mes de julio del 2025 se alcanzó un 95%, mejorando en comparación el mes de junio donde se alcanzó un 91% de cumplimiento. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA ambos con 100%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 que alcanzó un cumplimiento del 98%, ERON EPMSC NEIVA con 96%, ERON EPMSC FLORENCIA con 94%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 93% y ERON EPMSC GARZON con 91%, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. La calificación se ve afectada por el suministro del alimento salchicha sin tener el aval de la ficha técnica del proveedor, en los establecimientos ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO; en la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 se evidencio el suministro de la preparación prohibida filete de pescado Basa, lo que no estaba bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. La entrega de las Dietas no se realiza según lo establecido en la OTM, debido a que la sopa y la bebida se entregan en fondos y las fiambreras no cumplen con lo establecido en el rotulado. Igualmente, el contratista no ha realizado la valoración nutricional inicial (prescripción dietaria), así como el seguimiento, ajuste y/o retiro de dietas de la PPL. En los establecimientos ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones, debido a la falta de estandarización en los procesos de preparación y de

servido de la alimentación y en el ERON EPMSC NEIVA se evidencio faltan de componentes proteicos al momento de la distribución.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): En el periodo correspondiente al mes de julio del 2025 alcanzo un 94%, evidenciándose una mejora significativa respecto al mes de junio del 2025 donde se alcanzó un 78%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC LA PLATA que presentaron cumplimiento del 100%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas de manipulación e higiénicas adecuadas y documentación para la manipulación y tiempo laborado. Por otro lado, en los establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC GARZON ambos establecimientos con 90%, ERON EPMSC FLORENCIA con 92% y ERON EPMSC PITALITO con 95%, los hallazgos evidenciados están relacionados por incumplimiento en la entrega de la dotación del personal manipulador, la cual, no se evidencia completa y se encentra en mal estado, el no uso de los elementos de protección personal, no contar con el personal profesional establecido en el Anexo Técnico 9, igualmente no cumplen con las buenas prácticas de manipulación, no presentan los exámenes médicos y certificados de manipulación.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%): Para esta categoría se alcanzó en el mes de julio un 87%, aumentando su desempeño en comparación al mes de junio del 2025 donde se obtuvo un 79%. Se evidencia para esta categoría los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC GARZON con 81%, ERON EPMSC PITALITO con 82%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 84% y ERON EPMSC FLORENCIA con 87%; debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes y ventanas, falta de limpieza de los pisos y 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, no existe un adecuado manejo de residuos sólidos. No se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro Residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación en el ERON EPMSC PITALITO. Para los establecimientos ERON EPMSC NEIVA con 96% y ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC EL GUAMO y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 donde todos tres (3) alcanzaron un 93%, 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 (88%): Para esta categoría en el mes de julio se alcanzó un 88%, siendo esta la única categoría cuyo porcentaje de cumplimiento disminuyo en comparación con el mes de junio del 2025 donde alcanzó un 98%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos en tres establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente, los alimentos se transportan sobre estibas, cuenta con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS y el personal transportador cuenta con la dotación establecida en la normatividad vigente. Por otro lado, en el establecimiento ERON EPMSC FLORENCIA con 40%, se vio afectado debido a que el personal transportador (Transporte interno y externo) no cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente, adicionalmente las condiciones de limpieza del vehículo no son las adecuadas para el trasporte de los alimentos, los cuales, no se transportaban en canastillas o empaques que garantizaran una adecuado manejo de estos para evitar una posible contaminación cruzada.

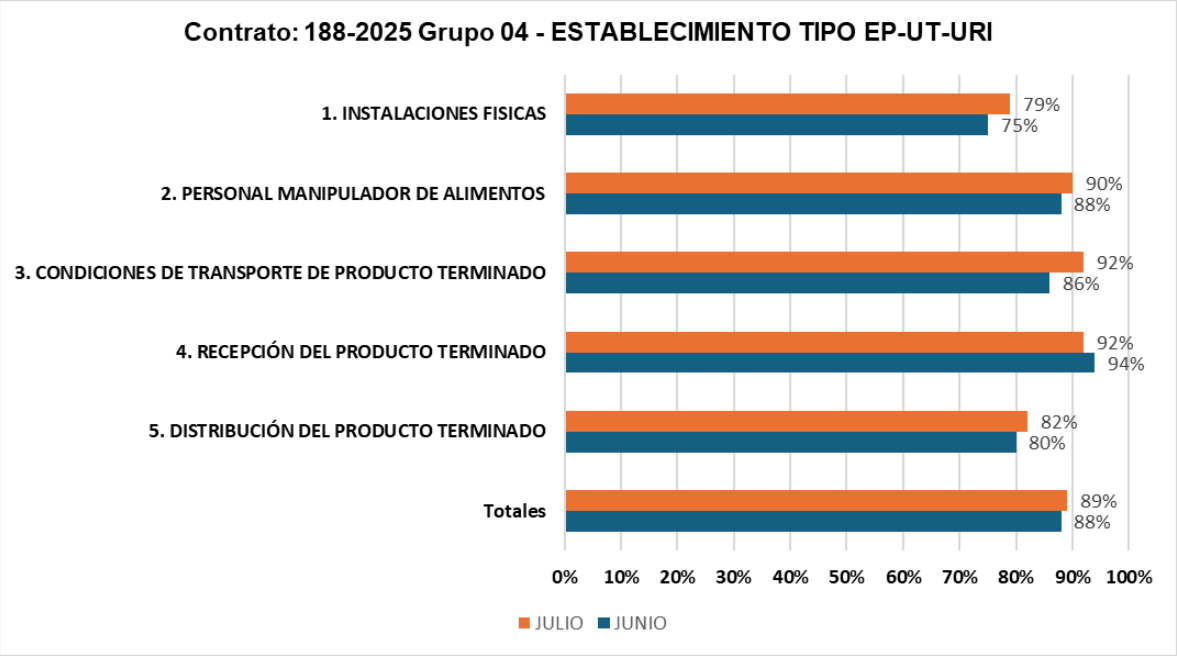
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (91%): En el mes de julio se alcanzó un 91%, mejorando respecto al mes de junio en el cual se obtuvo un 86%. Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 85%. Los establecimientos que presentaron el desempeño más bajo fueron ERON EPMSC GARZON con 85% y ERON EPMSC PITALITO con 88%. La calificación se ve afectada debido a los hallazgos que afectaron el desempeño en esta categoría se relacionan con que el operador no

implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, y los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones y verificación de equipos de medición. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros. Por otro lado, el contratista no realiza los análisis fisicoquímicos del agua, microbiológicos de alimentos ni de superficie y los muestreos microbiológicos no cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM. Los demás establecimientos presentaron cumplimientos por encima del 90%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (83%): En el mes de julio esta categoría obtuvo un 83%, mejorando respecto al mes de junio donde esta categoría alcanzó el 72%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 75%, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC GARZON ambos con 82%, ERON EPMSC PITALITO con 85% y ERON EPMSC LA PLATA con 88%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades, no contar con los registros de cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo en los establecimientos evaluados, la política SST no se encuentra publicada y firmada, no se cuenta con la ruta de evacuación debidamente señalizada y visible y el personal externo empleado por el contratista, no cuenta con exámenes médicos ocupacionales de ingreso. Se resaltan los establecimientos, ERON EPMSC EL GUAMO con 90% y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 que alcanzo 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 julio de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de julio 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 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. INSTALACIONES FISICAS (79%): En el mes de julio se alcanzó un 79 de cumplimiento, mejorando levemente en comparación con el mes de junio del 2025 donde alcanzó un 75%. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos EP EP TARQUI – HUILA, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, estos establecimientos obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Por otro lado, para los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, donde se vio afectada debido a las condiciones inadecuadas de almacenamiento de la alimentación, la cual, se dispone directamente sobre el piso.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%): Para el mes de julio se obtuvo un 90% de cumplimiento, mejorando con respecto al mes de junio del 2025, donde se alcanzó un 88%. Durante este periodo en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA y la EP ESTACION DE POLICIA 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. Por otro lado, en la EP TARQUI – HUILA, no se da cumplimiento a lo establecido en la resolución 26 74 de 2025, debido a que el personal manipulador no contaba con dotación, exámenes médicos ni certificado de manipulación.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (92%): Para el mes de julio se obtuvo un 92% de cumplimiento, mejorando respecto al mes de junio del 2025 donde se alcanzó un 86% de cumplimiento. Se evidencia que en el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 70%, presentan el menor desempeño debido a que el transporte utilizado no es el adecuado según la normatividad vigente, ya que no se da cumplimiento a vehículos respecto a la documentación requerida en los documentos contractuales y a la normatividad vigente (No se cuenta con concepto sanitario). Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados. Por otro lado, en la EP TARQUI – HUILA, no se cumple con las condiciones de transporte establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%): Esta categoría fue la única que disminuyo en comparación del mes de junio en la que se alcanzó 94%, bajando a un 92% en el mes de julio. En Los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO presentan un cumplimiento del 100%, ESTACION DE POLICIA NEIVA un 97% y en EP ESTACION DE POLICIA PITALITO un 95%, 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, en las EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE con un 85% y EP TARQUI – HUILA con un 70%, 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 (80%): Para el mes de julio se obtuvo un 82% de cumplimiento, mejorando respecto al mes de junio del 2025 donde se alcanzó un 80% de cumplimiento. Los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO 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. En las EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, EP TARQUI – HUILA, se presentan hallazgos relacionados con la entrega de los alimentos en empaques no individuales.

2.2.5	GRUPO 5
2.2.5.1	Seguimiento a concepto higiénico-sanitario

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio 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 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
EP GUADUAS LA ESPERANZA	12/08/2024	FAVORABLE	90%	11 meses y 29 dias	La interventoría realiza en campo el dia 5/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS, así mismo él contratista realiza gestión ante la ETS el dia (06.06.2025) para efectos de visita y validación de las condiciones sanitarias, ya que el CHS, fue tramitado por el anterior operador, las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales se corresponde a: 1.1 El diseño facilita el ingreso de plagas. **Seguimiento**: Persiste: Se evidencia que a pesar de que el rancho cuenta con sus respectivas puertas, el diseño puede facilitar el ingreso de plagas, ya que se encuentra cerca a zonas verdes y con alcantarillas justo al ingreso del servicio. 1.2 Se evidencian enchapes rotos en el área de preparación. **Seguimien**to: Subsana: El operador realizó cambio de enchapes en paredes de bodega y línea de ensamble (producción). 1.3 Se observan techos de difícil limpieza. **Seguimiento**: Persiste: El diseño de los techos no permite el acceso para realizar limpieza, no se observan gestiones para corregir puesto que el rancho oficialmente se encuentra en contingencia. 2.1 Se evidencian equipos en deterioro con óxido. **Seguimiento**: Se evidencia funcionamiento inadecuado de equipos como: 2 planchas de asar, sartén basculante,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					presentan llama amarilla y escape de gas, desprendimiento de tapa en marmita #2 y 3, fuga de vapor en marmita #3, carros transportadores con presencia de óxido, corrosión y desprendimiento de tubos metálicos. 4.1 Se evidencian materias primas en contacto con superficies **Seguimiento**: Subsana: se evidencian materias primas sobre estibas y en adecuado almacenamiento. 5.2 Se evidencia acumulación de agua, a pesar del constante aseo. **Seguimient**o: Subsana: Operador realiza actividades constantes de secado.
EPMSC CHAPARRAL	04/07/2025	FAVORABLE	95,5%	1 mes, y 6 dias	La interventoría realiza en campo el dia 10/07/2025 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**: El operador se encuentra en plan de mejora. 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 se encuentra en plan de mejora. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. se evidencia presencia de óxido en algunas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					estufas ubicadas en la zona de preparación **Seguimiento**: El operador se encuentra en plan de mejora.
EPMSC GIRARDOT	20/05/2025	FAVORABLE	92,5%	2 meses y 21 dias	La interventoría realiza en campo el dia 04/07/2025 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 manipuladores de alimentos, cuenta con pedal para accionamiento no manual. **Seguimiento**: Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, en funcionamiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	2 meses y 27 dias	La interventoría realiza en campo el dia 05/08/2025 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 Frío) 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 falta de cauchos en la puerta y desprendimiento de lámina interna de la puerta. Manija del cuarto de refrigeración C2 presenta daño en la manija y el cuarto de congelación no alcanza temperaturas de congelación,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					registra temperaturas de -4.8 grados centígrados. 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%	1 mes y 17 dias	La interventoría realiza en campo el dia 08/0872025 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**: Persiste, no se evidencian acciones de mejora. 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**: Persiste: No hay acciones de mejora. 1.3 Se evidencia deterioro en falso techo, deterioro en puerta de ingreso al área de proceso, presenta desprendimiento de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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**: Persiste: No hay acciones de mejora. 1.4 No sé evidencia lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso. **Seguimiento**: Persiste: No se evidencian acciones de mejora. 2.1 una olla o indio presenta fisura en la parte superior, algunas estibas presentan fisuras. **Seguimiento** No se evidencian acciones de mejora. 2.2 superficie de picado color amarillo presenta deterioro **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora. 3.4 no presentan evaluación de impacto del personal de la capacitación realizada en mayo de acuerdo con el cronograma de capacitación **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora. 4.4 disposición de garbanzos en bolsa transparente sin garantizar su rotulado o etiquetado de información del producto **Seguimiento**: Sin acciones de mejora.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.1 no presentan soportes del mantenimiento de filtro para la preparación de bebidas naturales **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora. 5.3 recipiente para la disposición de residuos orgánicos sin protección ubicado fuera del área de proceso. **Seguimiento**: Persiste No se evidencian acciones de mejora. 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. 5.6 no se evidencia la fuente de captación en el programa de abastecimiento de agua, no se evidencia la disposición final de los residuos sólidos en su respectivo programa. **Seguimiento**: Persiste: No se evidencian acciones de mejora.
ERON CPMSFUS FUSAGASUGA	19/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	22 días	Seguimiento realizado en visita del día 10/07/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se evidencia pisos y paredes en material sanitario, sin embargo, se evidencian rejillas de drenaje sin anclaje falta de continuidad en superficies de paredes. **Seguimiento.** Se observa drenajes con anclaje en el servicio falta de continuidad en superficie de paredes. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencian

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					condensaciones de agua en techo de zona caliente, partes eléctricas sin anclaje. **Seguimiento.** Se observa techo en buen estado. **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) de veras con empaques desgastados y cierre deteriorado. **Seguimiento.** Se evidencian utensilios nuevos, neveras con empaques desgastados y cierre deteriorado. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se observan discos de equipo ralladora desgastada con desprendimiento de partículas. **Seguimiento.** Se evidencian discos de ralladora deteriorados. **3.4 Educación y capacitación:** Última capacitación 29/05/2025 Normatividad. Se evidencia deficiencia de conocimientos en dosificaciones y concentraciones de desinfección de frutas y verduras. **Seguimiento.** Se evidencian cronogramas de capacitaciones y evaluaciones. **4.1 Control de materias primas e insumos:** Se evidencian registros de recepción del 11/06/2025 sin embargo en recepción de 18/06/2025 no se validan temperaturas de ingreso. **Seguimiento.** Se evidencia en visita que se registran las temperaturas y está al día. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se evidencian alimentos fraccionados y preparados sin identificación. **Seguimiento.** Se observan rótulos de alimentos en paredes, con información vigente. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					realizan canastillas con bolsa tina sin protección. **Seguimiento.** Se observan canastillas en área de alistamiento con bolsa tina cerrada, el contratista manifiesta que está en proceso. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas equipos y utensilios:** Se evidencia acumulación de sociedad debajo de los equipos (mesones) en puertas, empaques de la nevera, estufas, canastillas, soportes de almacenamiento de utensilios. **Seguimiento.** Se evidencian áreas limpias, mesones y estufas. **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. **Seguimiento.** Se deja pendiente documentación, sin embargo, se observa registros actualizados e instalaciones limpias.
PLANTA DE CONTINGENCIA G5 - VILLETA	03/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71%	12 meses 13 días	Seguimiento realizado en visita del día 16/07/2025: **1.1 Localización y diseño:** El establecimiento no está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, como sitios de anidamiento de plagas u otros que pueden contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente pero no impide el ingreso de plagas, debido a que se mantienen abiertas las puertas. Las diferentes áreas del establecimiento no permiten un flujo adecuado en materia prima, producto y personal al momento de la recepción de materia prima. **Seguimiento.** Situación persiste, el establecimiento no está alejado de focos de insalubridad, se cuenta con control de plagas y se evidencian áreas reducidas para el flujo de personas y materias primas. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Pisos: presentan grietas y rugosidades que facilite la acumulación de suciedad y/o

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimento las uniones entre paredes, entre estas y con el piso no son redondeadas. Los pisos no cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Drenajes: cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas; en caso de que cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección. **Seguimiento.** En visita se evidencia que no se cuenta con uniones entre pared-pared y piso-pared, no se cuenta con pendiente para el drenaje y se evidencian pisos con grietas y rugosidades. **1.4 Instalaciones sanitarias:** Los servicios sanitarios no funcionan a causa de ausencia de agua, no está dotado de los implementos requeridos para la higiene personal como: implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papelera No cuenta con bolsa interior. En las áreas de preparación de alimentos o cercano a estas no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. **Seguimiento.** En visita se evidencia que los servicios sanitarios funcionan correctamente, no cuentan con lavamanos de accionamiento no manual, se encuentran dotados de implementos desechables y papelera con bolsa. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** cuenta con los utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, pero

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					los contenedores para el almacenamiento de agua no son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento. **Seguimiento.** Se evidencia que los contenedores para almacenamiento de agua son debidamente tapados para evitar cualquier tipo de contaminación. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** la superficie como mesón de trabajo que entran en contacto directo con los alimentos, no son de acabado liso, presentan porosidad, poseen defectos, grietas u espacio donde puedan acumularse partículas de alimentos. **Seguimiento.** Se evidencian mesones en el área de producción sin acabados lisos, con grietas o espacios. **3.4 Educación y capacitación:** el establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde a la actividad que realiza, sin embargo, se deben reforzar algunos temas para su correcta ejecución como es métodos de limpieza y desinfección y zonas de peligro en términos de temperatura ya que no toman criterios de decisión al incumplimiento de algunos aspectos de evaluación. **Seguimiento.** Se evidencia que el personal realiza una adecuada limpieza y desinfección, se evidencian capacitaciones actualizadas. **4.3 Manejo de temperaturas:** cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento no se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores de 4°C+/-2, según el tipo de alimento. **Seguimiento.** En visita se evidencia un adecuado manejo de las temperaturas de conservación de los alimentos. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** las materias

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. Se evidencia recepción de materia prima alguna sobre piso y en las áreas de circulación del personal. **Seguimiento.** Se evidencia que cuentan con espacios reducidos y no se evidencia la recepción de materias primas. **5.1 Suministro y calidad de agua potable:** el establecimiento no dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realice, así como para las operaciones de limpieza y desinfección dado que todos los días presenta racionamiento por tiempo prolongado. **Seguimiento.** Se evidencia que cuentan con agua suficiente para la operación de la planta. **5.3 Residuos sólidos:** el establecimiento no tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera favorable no se acumulan en las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de los alimentos esto incluye sobres, envases, material de embalaje entre otros. No cuenta con los recipientes adecuados en su totalidad para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados. Los residuos sólidos se disponen de forma que no se impide el acceso y la proliferación de plagas. **Seguimiento.** Se evidencia retiro de residuos con una frecuencia adecuada y recipientes con tapa. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** el establecimiento no implementa medidas para evitar la contaminación de utensilios ya que los recipientes para

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					almacenamiento de aguas no se mantienen limpios y desinfectados. Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor. **Seguimiento.** Se evidencian tablas para la preparación de agentes químicos y se evidencian recipientes de almacenamiento de agua limpios y con tapa.

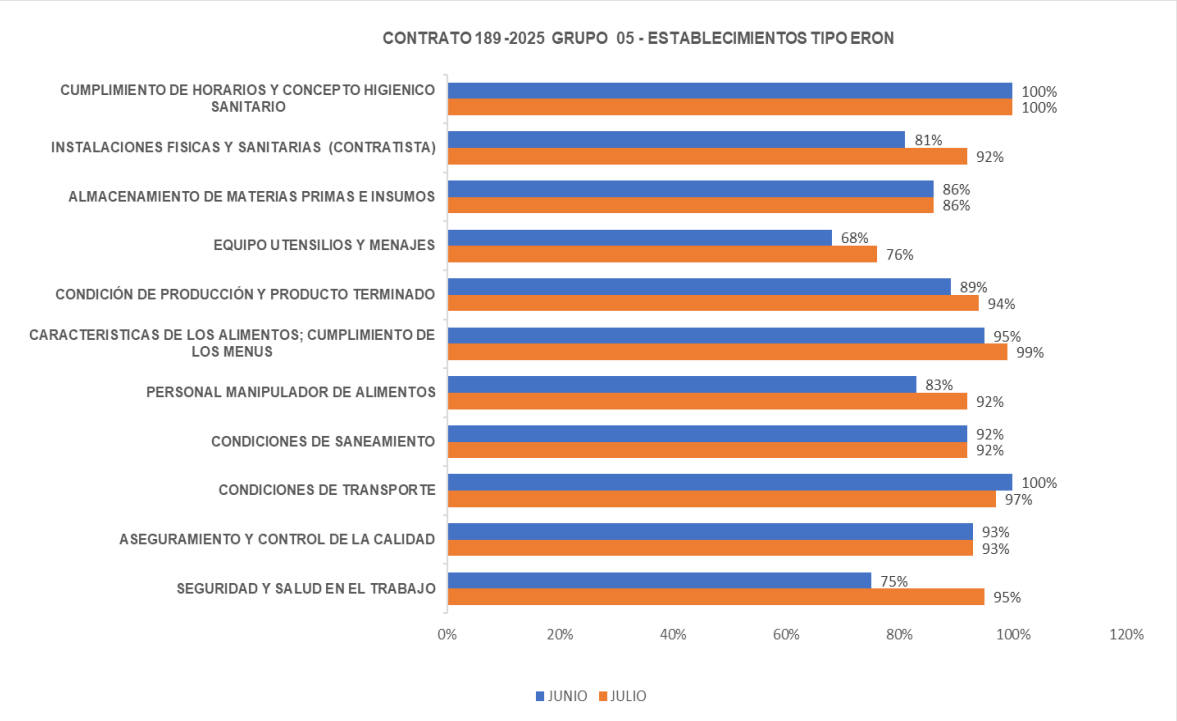
Durante el periodo del presente informe, correspondiente a junio de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL FOOD PRO, correspondiente al Grupo No.5 de la Regional Central,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

De los nueve (9) establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 5, se realiza seguimiento al CHS a siete (7) establecimientos, lo anterior, debido a que dentro del ERON EPMSC VILLETA, no se realiza la preparación de los alimentos, ésta se realiza en la CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, como tampoco se realiza el seguimiento a CHS de la CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, debido a las obligaciones contractuales. Dos (2) establecimientos EP GUADUAS LA ESPERANZA y PLANTA DE CONTINGENCIA G5 – VILLETA, cuentan con conceptos superiores a un año, lo que equivale al 28,6%, en las visitas se evidenció la gestión realizada por el operador para solicitar una nueva visita del Ente Territorial, con el fin de actualizar el CHS, conforme a lo establecido en la OTM (el contratista deberá realizar las acciones para la renovación del concepto sanitario ante el ente correspondiente antes del término de la vigencia de éste (1 año), o cuando la USPEC lo requiera. En cuanto al concepto, de los 7 establecimientos, 4 fueron emitidos como FAVORABLE, lo que corresponde al 57% y en 3 establecimientos fue emitido como FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, lo que corresponde al 43%. 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 julio 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 julio 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 92%, 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 **100%,** manteniendo el promedio de cumplimiento del mes de junio, para el presente informe se registra cumplimiento frente a los horarios de entrega de los alimentos de acorde a lo establecido en la OTM, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) y los mismos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA : En el periodo de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** presentando un crecimiento del 11%, respecto al periodo del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 62%, seguido de PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA y CPMFUS- FUSAGASUGA con 88%, el resto de los establecimientos del grupo promedian entre 91% al 100%. 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 los establecimientos de Epmsc Guaduas se registra baldosas con grietas en área de preparación de ensaladas, ensamble que corresponde al patio 11, así como también en los muros esquineros del área de bodega persiste el faltante de baldosa, mientras que para las PLANTA DE CONTINGENCIAS DEL G05 Y ZIPAQUIRÁ, se registra malla o angeo suelto en área de lavado de menaje. En ambos establecimientos se afecta al contratista debido a que las ventanas no

cuentan con protección que evite el ingreso de plagas o protección anti-rotura, para este corte del informe se mantiene la incidencia respecto a la instalaciones eléctricas, se evidencia cableado del cuarto de refrigeración identificado con C3, suelto sin protección, de igual manera los tomacorrientes del área de tubérculo de los establecimientos Guaduas y Espinal, se subsana para el corte de julio el hallazgo de junio frente a la falta de protección con sifón de los lavamanos ubicados en el área de proceso no tienen protección en sus sifones, así como también se evidencia acción correctiva respecto al estado de los bajantes de desagües de las áreas de producto no conforme y recepción de materia prima en CPMS ESPINAL, durante la verificación se registra que el servicio de alimentación de EPMSC CHAPARRAL, no cuenta con todas las áreas requeridas en la OTM, como son área social, área de vestieres y lockers, área de lavado de utensilios de limpieza y desinfección y área de almacenamiento temporal de residuos, así como tampoco se observa que él contratista hubiese remitido a USPEC, informe de limitación de dichas áreas, en los establecimientos CPMS ESPINAL, CPMSFUS-FUSAGASUGA, EPMSC CHAPARRAL, EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA y PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05, se registran hallazgos por cuenta del estado de los mesones los cuales no se encuentran libres de grietas y porosidad entre otros, en cuanto a la variable de instalación de medidores o acuerdos de pagos con el establecimiento, se observan no cumplimiento con el 0% en los establecimientos de Espinal y Guaduas la Esperanza, puesto que no se soportan certificados de las calibraciones de los medidores de servicios públicos, ni acuerdos de pago, en el establecimiento CPMS ESPINAL, se evidencia que las tapas de la trampa de grasas subterráneas se encuentran deterioradas por corrosión y rotas, estas están ubicadas en la parte exterior del servicio de alimentación generando un foco de proliferación de plagas. De manera particular los establecimientos tiene espacios físicos exclusivo para el depósito de los residuos y estos se encuentra protegidos, 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 las visitas, el contratista no presenta soporte de radicación de informe manifestando las limitaciones de áreas en los establecimientos, se evidencia estantería con presencia de óxido.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Para el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86%,** asemejado al promedio del informe del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento es CPMS ESPINAL con 75%, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA con 80%, CPMFUS- FUSAGASUGA y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 83% cada uno y EPMSC CHAPARRAL con 89%. El resto de los establecimientos del grupo promedian entre 91% al 100%. Para el corte del informe persiste como ítem de mayor afectación el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario solo los establecimientos de EPMSC GIRARDOT, EPMSC CHAPARRAL Y LA PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05 promedian con 100%, seguidos de Espinal, Fusagasugá y Melgar con 50% , mientras que Epmsc Guaduas la Esperanza y Planta de contingencia de Zipaquirá obtiene 0% de cumplimiento cada uno, durante las verificaciones en campo se observó que el contratista no cumple con la proyección y almacenamiento de materias primas e insumos requeridas para la producción, en el establecimiento de CPMSMEL Melgar nuevamente en el periodo de julio se registra que el contratista no tiene en almacenamiento las frutas para el desayuno de los menús # 1 y #2, así como tampoco los postres del almuerzo. Así mismo, no se evidencia el almacenamiento de (18.14) kg de pechuga requerida como proteína de la cena del menú # 2, ni los (5.61) kg de salchicha para el desayuno del menú # 2, estas proyecciones de compras corresponden a las entregas de los PPL en CPMSMEL Melgar y a los de la estación de policía Melgar. Mientras que para el establecimiento de Espinal se registra, que él contratista no tiene en almacenamiento los (120) Kg de carne de res, ni los (136) Kg de pescado 136 Kg, que requiere para el menú # 2 en los tiempos de cena y almuerzo, los cuales corresponde al servicio de un parte de 1035 PPL, que están disgregados entre el establecimiento CPMS Espinal y la estación de policía del Espinal, aunado a lo anterior se evidencia que no tiene en almacenamiento la totalidad de huevos que requiere para dar cumplimiento al menú número # 12 del desayuno, ya que se observan 12 cubetas por 30 huevos cada una, para un total de 360 unidades, faltando 715 unidades de huevos en concordancia al parte del establecimiento, respecto al establecimiento de Guaduas el no cumplimiento del ítem corresponde a la no concordancia de los alimentos almacenados con los proveedores

ofertados, por otro lado para los establecimientos de CPMSFUS FUSAGASUGA, PLANTA DE CONTINGENCIA G05 y PLANTA DE CONTINGENCIA EPMSC ZIPAQUIRA, se evidencia desabastecimiento de alimentos, para el cumplimiento de la minuta patrón, se realizan intercambios. Para el periodo de julio persisten los hallazgos por la no tenencia de las fichas técnicas (queso y leche entera) de acuerdo con el listado de los proveedores ofertados en CPMS Espinal, EPMSC Chaparral y EPMSC Guaduas la Esperanza, en cuanto a la Planta de Contingencia G05, se evidenció salchicha cuya ficha técnica no cuenta con aprobación por parte de la Interventoría; se registra subsanación de este hallazgo en CPMSMEL-Melgar. En los establecimientos de CPMS Espinal y EPMSC Guaduas la Esperanza, se presentan hallazgos por no cumplimiento en el etiquetado y rotulado del empaque primario como, por ejemplo; en Espinal se evidencia almacenamiento de cubetas de huevos por 30 unidades sin ningún tipo de rótulo, donde se especifique número de lote, fecha de vencimiento y clasificación del producto de acuerdo al peso, asimismo se observan bultos de arroz en los cuales la rotulación que corresponde al número de lote y fecha de vencimiento son ilegibles, hallazgo en el mismo producto (arroz) se presenta en Guaduas la Esperanza donde se evidencia en almacenamiento 83 bultos con 50 kg cada uno de arroz blanco, del proveedor Tecno industrial del llano que presenta como rótulo un sticker, el cual no está permitido para efectos de declaración de lote o fecha de vencimiento por parte de la Resolución 5109 de 2005, ya que es de fácil retiro del empaque. En el establecimiento de Melgar se registra como hallazgo el almacenamiento del producto maíz blanco, el cual está empacado en sacos de fibra PP cuyo rotulo es totalmente ilegible, por tanto, no se permite determinar el productor, número del lote y fecha de vencimiento, respecto al ítem de cumplimiento en el almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características se registra no cumplimiento en CPMSFUS FUSAGASUGÁ, debido a que se evidencia en área de almacenamiento de fruver presencia de plaga de moscas, así mismo inadecuadas condiciones de limpieza, como tampoco se garantizan as temperaturas óptimas de almacenamiento de los alimentos y no se implementa rotulado de acuerdo a la TOM. Durante la verificación se observa que el almacenamiento de las M.P se realiza según sus características naturales, los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigente, los alimentos almacenados se encuentran libre de cualquier tipo de contaminación, 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.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: en el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **76%,** creciendo 10% en el promedio respecto al informe del mes de junio del **68%.** El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC VILLETA con 0%, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA con 38%, prosigue el establecimiento de CPMS ESPINAL con un promedio de 65%, CPMFUS FUSAGASUGA y CPMSMEL-MELGAR con el 72%, el resto de los establecimientos promedia entre el 79% al 88%. En esta categoría los ítem de mayor afectación corresponden con las verificaciones respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, dentro de la particularidad de la categoría se registra que los establecimientos CPMS ESPINAL, CPMSMEL MELGAR, EPMSC CHAPARRAL, CPMFUS- FUSAGASUGA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA no cumplen con el número de equipos mínimos requeridos el porcentaje de cumplimiento de promedia entre el 50% y 0% (para el caso de Fusagasugá, Chaparral y planta de Zipaquirá), mientras que los establecimientos de EPMSC GIRARDOT, GUADUAS LA ESPERANZA Y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 cumplen en el periodo de julio con el 100% en este ítem de la categoría. El establecimiento de Chaparral presenta hallazgo por cuenta del no cumplimiento del número de discos de cortes requeridos por el procesador de alimentos de 50 kg/h, ya que solo cuenta con 3 discos de corte de los 5 requeridos y 1 de ellos está fisurado, así mismo no se observa en el servicio, licuadora industrial de 10 litros y pela papa de 50 kg/h, mientras que en Espinal, el contratista solo cuenta con 10 puestos de cocción de los 24 requeridos de acuerdo al parte del servicio que asciende para el corte del informe a (1072 PPL), adicionalmente, no se evidencia en el servicio, el procesador de alimentos de 200 kg/h requerido, por tanta las operaciones que corresponde al equipo se realizan manualmente por el personal manipulador de alimentos, en el establecimiento de Melgar durante la verificación de este ítem se evidencia la falta de los 5 discos requeridos para el procesador de alimentos. Para los establecimientos de CPMSFUS Fusagasugá y la Planta de Contingencia G05 EPMSC Zipaquirá respecto al cumplimiento de la verificación se

observa en visita faltan de equipos mínimos requeridos como son: procesador de alimentos de 50gr, pelapapas de 50kg, hidrolavadora, báscula mínima de 200kg. En cuanto al estado de los equipos, utensilios y menajes en establecimientos como EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA , se evidencia el inadecuado funcionamiento de equipos como son; plancha de asar, sartén basculante y estufas industriales, ya que estas presentan flama amarilla y escape de gas, se registra fuga de vapor en marmita #3 y desprendimiento de tapa, así como también el faltante de la llave del desagüe de agua en la marmita #2. En el establecimiento CPMS ESPINAL, queda registrado como hallazgo, la falta de la lámina interna de la puerta del equipo de refrigeración identificado como C2, así como también se registra falta de empaque del cuarto de refrigeración denominado C3, en el mismo establecimiento los congeladores para contramuestras y producto terminado se evidencian sin manijas, así como también se evidencia fuera de funcionamiento el pelapapas, debido a la incompatibilidad de la clavija del pelapapas con él toma corrientes del servicio de alimentación, en Epmsc Guaduas persiste la novedad frente a las calderas con las que cuenta el establecimiento una no funciona y la otra funciona de manera irregular y con riesgo de siniestro de lo cual la interventoría ha dado la alerta de forma continua a la entidad. Nuevamente para el corte de este informe se reitera en los establecimientos de Chaparral, Espinal, Girardot y Melgar 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 colores verde, amarillo, rojo y marrón porosas, ollas y pailas con abolladuras y en mal estado (ausencia de orejas de soporte), así como también el recipiente de almacenamiento de la carne para su distribución, rajado y rota, hachuela y cuchillos con mango deteriorados, los promedios de cumplimiento de los establecimientos ponderan entre el 50% al 0%, este último promedio lo obtiene EPMSC CHAPARRAL. En esta variable el establecimiento de Planta de Contingencia G05 EPMSC Zipaquirá, el contratista no ha realizado el cambio de utensilios de cocina se evidencian tablas de picar, cuchillos y ollas en mal estado, así mismo, se evidencia que no se ha realizado cambio o mantenimiento correctivo del horno; por otra parte en el CPMSFUS Fusagasugá, se evidencia durante la visita tablas en uso en el servicio con evidente deterioro (7 tablas), tablas de colores morado, verde, rojo, azul, amarillo y blanca. En cuanto a la verificación del funcionamiento de los equipos de frío se registra incidencia en el establecimiento de EPMSC ESPINAL, en el cual fue observado que el cuarto de refrigeración #1, se encuentra fuera de servicio por daño en la unidad, mientras que en EPMSC GIRARDOT, se afecta con no cumplimiento al cuarto de congelación C1, el cual registra temperaturas entre 7.9 y -1.4°c, por lo tanto no alcanza los parámetros establecidos para congelación hasta -18°c, se observa la descongelación de la proteína almacenada, para el corte del informe de julio CPMSMEL- Melgar, subsana el hallazgo del periodo anterior referente a que el cuarto de congelación se encontraba fuera de servicio durante la operación. Así mismo, CPMSFUS Fusagasugá, Planta de Contingencia G05 y la Planta de Contingencia G05 EPMSC Zipaquirá, se evidencia durante la visita que el contratista no cuenta con soporte de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, como tampoco se encuentran calibrados a escala. Respecto a las condiciones de los carros transportadores se evidencia que no cumplen con las condiciones establecidas en la OTM (no poseen sistemas de cierre), los mismos se encuentran con rastros de deterioro, falta de pintura y evidencia de oxido y corrosión en Espinal, Girardot y Guaduas la Esperanza. El contratista para el periodo informado no cumple con los equipos de medición conforme a lo establecido en la oferta técnica se registra falta de termómetros y kit de medición en los establecimientos de CPMSFUS Fusagasugá, Planta de Contingencia G05 y la Planta de Contingencia G05 EPMSC Zipaquirá, mientras que el hallazgo por esta desviación para el corte de julio es subsanado en EPMSC Chaparral. En julio el establecimiento de Guaduas registra el único hallazgo por menaje / equipo en desuso, puesto que se evidencia una (1) plancha industrial de vapor en desuso en área de calderas, la cual presenta oxido y corrosión, este equipo representa un riesgo para el anidamiento de plagas, los demás establecimientos promedian con 100%, durante el seguimiento se observa cumplimiento total en las verificaciones que corresponden a; entrega de menaje a la PPL y que los servicios de alimentación cuenten con las trampas de grasa. Por otra parte, en EPMSC VILLETA, se evidencia el transporte de la alimentación desde el vehículo transportador hasta el punto donde almacenan temporalmente los alimentos, haciendo uso de un carro transportador que no cumple con las características estipuladas en la OTM, debido a que no cuenta con puertas o sistemas de cierre, adicional tiene presencia de óxido.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO : en el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94%,** creciendo 6% en el promedio respecto al informe del mes de junio de **89%.** El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC VILLETA con 60%, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 80%, prosiguen los establecimientos de EPMSC GIRARDOT con 92%, CPMS ESPINAL, CPMSMEL- MELGAR y

EPMSC CHAPARRAL con el 93%, y el resto de los establecimientos promedia entre el 99% al 100%. Realizada la verificación en campo se observa que los ítems de menor cumplimiento corresponden 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 los establecimientos de; GIRARDOT, EPMSC Guaduas la esperanza, cuyos promedios son de cumplimiento parcial (por cuento la distribucción de alguno 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), mientras que en CPMS ESPINAL y EPMSC VILLETA, no se presenta cumplimiento en esta variable de verificación. En el establecimiento CPMS ESPINAL se registran novedades frente a la entrega de componentes de los ciclos de menú, ya que se evidencia él envió para distribución en los patios de productos de alto riesgo (queso, salchichas y huevos cocidos) en canastillas, recipientes no isotérmicos y por lo tanto no aseguran la temperatura de los alimentos contenidos, en los establecimientos de EPMSC VILLETA y LA PLANTA DE CONTINGENCIA G05, frente a este ítem se evidencia la entrega de los componentes ensalada, proteína y sopa en fondos, usando recipientes no isotérmicos, tanto para los alimentos suministrados en línea como en dietas, en condiciones que no garantizan la temperatura de los alimentos, adicional, está prohibida la entrega de alimentos en fondos para dietas. El segundo ítem en relevancia de esta categoría corresponde a la acción de radicación por parte del contratista del procedimiento referente a las condiciones de operación, se presentan incidencias por la no tenencia del soporte del radicado en EPMSC CHAPARRAL y CPMSMEL MELGAR, mientras que para el corte de este informe CPMS ESPINAL, presenta cumplimiento del 100% en este hallazgo del periodo de junio, frente al establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA G05, el contratista no cuenta con el soporte de radicación para el procedimiento que plasme las condiciones para la operación. De manera general durante el periodo de julio se registra cumplimiento en las verificaciones que corresponden 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, en los establecimientos del grupo 5 con excepción de EPMSC GIRARDOT (con promedio del 50%), se registra cumplimiento del 100%, frente a la verificación de entrega de utensilios para el consumo de alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: en el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **99%,** creciendo 3% en el promedio respecto al informe del mes de junio del **95%.** El establecimiento de menor cumplimiento es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 87%, seguido de los establecimientos CPMS ESPINAL y CPMSMEL- MELGAR cada uno con el 96%, el resto de los establecimientos promedia con 100%. En el corte del informe de julio se registra no cumplimiento en el ítem que corresponde a la verificación del suministro de la totalidad de los componentes en CPMSMEL- MELGAR, debido a los hallazgos presentados por cuenta de; no entrega del postre en el almuerzo del menú # 9, así como tampoco para la cena, también se registra que el contratista durante el suministro de la cena y refrigerio nocturno del menú 15, no realizó la entrega de la bebida del refrigerio para los 144 PPL, incluyendo a los recluidos en el centro de detención transitorio EP. Melgar, se observa únicamente entrega del componente cereal. En tanto el establecimiento CPMS ESPINAL, no cumple con el programa de tamizaje nutricional de acuerdo con lo estipulado por la OTM, debido de los 391 PPL focalizados por el INPEC, solo aparecen 335 en la base de datos (quedan por fuera de la base de datos del tamizaje 56 PPL). Para el caso de la ración terapéutica, en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se evidencia el suministro de la bebida de las dietas en fondos, el recipiente no se encuentra rotulado; los demás componentes son suministrados en fiambreras. En este corte del informe se registra la subsanación de los hallazgos por no cumplimiento del ciclo de menú en cuanto a rotación en la CPMSFUS FUSAGASUGA y la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA. En los establecimientos de grupo 5 se registra cumplimiento con los ciclos menús verificados, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación, no se evidencia suministró de alimentos contemplados como prohibidos, no se observa el uso de aditivos alimentarios o

saborizantes artificiales, el contratista cumple con las verificaciones de los gramajes en los establecimientos verificados, se cumple con el numero de intercambios permitidos y/o se cuenta soporte de información, existe cumplimiento de la totalidad del ciclo de menús aprobado, se registra mediante la prueba hedónica cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús verificados, se realiza el suministro del menú especial, se realiza la entrega de dietas de acuerdo a las condiciones establecidas (derivación, gramaje, etc.), se lleva registro y control diario de la entrega de dietas terapéuticas, este se encuentra firmado, se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique. El contratista realiza el rotulado de las dietas terapéuticas para la PPL y cumple con las condiciones establecidas en la OTM, en todos los establecimientos con excepción del establecimiento EPMSC VILLETA, donde se evidencia en visita realizada el día 23/07/2025, para el tiempo de comida almuerzo, menú 9, dieta terapéutica del PPL Gómez Fernando, se le suministró ensalada cruda de lechuga y zanahoria, donde el alimento lechuga y las ensaladas crudas no son conformes con la indicación dietaría para dieta sin irritantes; igualmente se evidencia entrega al PPL Triana Silvio, al cual se le suministró carne de cerdo, lo cual no está recomendado en la dieta tipo grasa, lo anterior no conforme con el manual de dieta. Así mismo este establecimiento es el único que no cumple con la socialización del ciclo de menús.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** creciendo 7% en el promedio respecto al informe del mes de junio con **83%.** El establecimiento de menor cumplimiento es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA con 67%, seguida de los establecimientos de EPMSC GIRARDOT con CPMS ESPINAL con un promedio de 82%, mientras que CPMFUS-FUSAGASUGA y EPMSC CHAPARRAL y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 obtiene cumplimiento del 89%, el resto de los establecimientos promedian con 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 todos los establecimientos con excepción de EPMSC Guaduas La Esperanza y CPMSMEL-MELGAR, de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (ingenieros de alimentos, nutricionistas, supervisores de mantenimiento, jefe de cocina), así como también se afectó 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, auxiliar administrativo y auxiliar de procesos), frente al personal manipulador, el registro corresponde a EPMSC CHAPARRAL y CPMS ESPINAL, donde se registra que el contratista no cumple con el número de manipuladores de acuerdo al parte del servicio. Así mismo, para CPMSFUS FUSAGASUGÁ, PLANTA DE CONTINGENCIA G05 y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, se incumple con la frecuencia de visitas por parte del ingeniero de alimentos (1 visita cada 15 días), profesional SST y calidad (1 visita mensual) y la visita para profesional de nutrición (1 visita cada 15 días), así mismo no cuenta con auxiliar administrativo y auxiliar de proceso, adicional, se evidencia que en la parte documental el contratista en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, cuenta con 3 manipuladores contratados, de los cuales dos son PPL y no se encuentran en la planta, debido a que no se les permita la salida del ERON EPMSC Villeta, por temas de seguridad, no realizan actividades de apoyo en cocina, no realizan procesos de preparación de alimentos, procesos de limpieza y desinfección de materia primas e insumos y demás funciones asignadas de acuerdo a la naturaleza de su cargo, según lo estipulado en el Anexo10. El segundo ítem de mayor afectación responde a la entrega de la dotación obligatoria por el código sustantivo de trabajo y la OTM, se registran hallazgos en EPMSC Girardot, PLANTA DE CONTINGENCIA G05 - EPMSC Zipaquirá y CPMSFUS- FUSAGASUGA, mientras que para el periodo de julio los establecimientos del CPMSMEL- Melgar, EPMSC Guaduas La Esperanza, superan el requerimiento frente a la variable con promedios de cumplimiento del 100%. De manera particularizada las desviaciones en EPMSC Girardot, corresponde con la falta de entrega de dotación al personal operativo y administrativo del contratista, mientras que para CPMSFUS FUSAGASUGÁ, se evidencia jefe de cocina con dotación de color oscuro y en PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, se evidencia que el contratista no hace entrega de dotación nueva al personal manipulador. Respecto al uso de la dotación, en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, se evidencian petos de las manipuladoras 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, el establecimiento CPMSCMEL- Melgar, subsana el hallazgo del periodo

anterior por donde no presentar soportes de la toma los exámenes (Frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo), ni certificado médico de los manipuladores de alimentos, de esta manera los establecimientos promedian con 100%. El contratista presenta acción correctiva frente a no contar con el personal capacitado para trabajo en alturas que realice la limpieza de la campana extractora en los establecimientos de CPMS Espinal, CPMSMEL- Melgar y EPMSC Guaduas la Esperanza, 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 julio 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 julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** creciendo 1% en el promedio respecto al informe del mes de junio con **92%.** El establecimiento de menor cumplimiento es CPMSMEL- MELGAR con 77%, seguida de CPMS ESPINAL con 87%, el resto de los establecimientos promedia entre el 92 % al 100%. La variable de mayor desviación en esta categoría es la que corresponde con el estado de pisos, media cañas, mesones, ventanas, puertas y otros, respecto a la anterior se evidencia en Melgar y Espinal permanente empozamiento de agua en el cárcamo del área de marmitas, dietas y áreas de proceso, mientras que en EPMSC Guaduas la Esperanza , también afectada en esta variables se afecta con no cumplimiento por la acumulación de suciedad en el piso de área de marmitas así como también la el empozamiento permanente en el área de prealistamiento de proteínas hallazgo reiterativo en toda las visitas de seguimiento. Con referencia al establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se evidencia que no cuenta con procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias. El contratista para el periodo de julio no implementa el procedimiento establecido de modo que se garanticen las condiciones sanitarias y se evite la contaminación cruzada en CPMSMEL- MELGAR, ya que se observa que las operaciones no se realizan de manera secuencial, guardando una secuencia lógica, en el CPMSFUS FUSAGASUGÁ, se evidencia en área de producción paredes y burletes con suciedad; frente al estado de limpieza de los techos en el establecimiento de PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se evidencia en el área de lavado que el techo cuenta con ángulos sucios y se encuentran soportados con ladrillos, no se ha realizado mantenimiento, en CPMSFUS FUSAGASUGÁ, se evidencia techo de área de fruver sucios, los demás establecimientos cumplen con el 100%, el establecimiento de Melgar es el único que presenta desviación frente al adecuado rotulado de los productos químicos, durante el seguimiento se observa que los productos de aseo no están rotulados, ni por el fabricante de los productos, ni por el operador acorde con lo requerido por la OTM, aunado a lo anterior no existe una separación física entre los productos de aseo y el área de almacenamiento fruver. Frente a los hallazgos el periodo anterior se registra que en julio el contratista cumple 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 EPMSC Guaduas la Esperanza, mientras que EPMS Chaparral registra subsanacion por el uso de recipientes sin tapas, este requerimiento persiste en este corte del informe para CPMSMEL- Melgar, EPMSC Guaduas la Esperanza, implementa acción correctiva en julio frente al hallazgo del periodo anterior, ya que se observa que se efectúan las clasificaciones de los residuos, los demás establecimiento cumplen con el 1005 en esta variable de verificación. Se observa que persiste el no cumplimiento de la disposición final del aceite vegetal usado, de acuerdo con la RES 3957 de 2009 y 326 de 2018, los establecimientos de CPMS Espinal y CPMSMEL Melgar y EPMS Guaduas la Esperanza con promedios de cumplimiento del 0% al 38% respectivamente. Para el corte de julio no se evidencia vectores en los establecimientos, por tanto, se registra implementación de mejora en Melgar, quien para el periodo de junio fue observado negativamente por observarse vectores en el área de almacenamiento, el contratista suministra los elementos de aseo de acuerdo con el código de colores, la instalaciones físicas y sanitarias tienen los insumos requeridos para la higiene personal. Los establecimientos cuentan con área de lavado y desinfección de elementos de aseo definida y señalizada. Cumplen con el ítem que corresponde con el seguimiento (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (lavazas, aceite, lámparas fluorescentes, baterías etc.), se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al dia en los establecimientos, los productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación, 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 junio hubo cumplimiento en él ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y carros transportadores con 100% en los establecimientos, se garantiza la limpieza y desinfección de la dotación la dotación de (fiambreras, vasos y cucharas) con el 100%. Así como también se mantiene el cumplimiento de la toma y registro de los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua, los tanques de almacenamiento de agua tienen la capacidad para garantizar como mínimo un dia de servicio en todos los establecimientos, se realizan los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasa, así como también se garantiza el suministro de agua potable en los servicios de alimentación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; en el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **97%,** decreciendo 3% en el promedio respecto al informe del mes de junio del **100%.** El establecimiento de menor cumplimiento fue CPMSMEL- MELGAR con el 80%, el resto de los establecimientos promedió con 100% y no aplica la verificación de los ítems de la categoría en los establecimientos CPMS ESPINAL, EPMSC CHAPARRAL Y EPMSC GIRARDOT. Se evidencia que de las variables verificadas solo una presenta no cumplimiento ya que él vehículo transportador de productos de alto riesgo de placa JTZ 974, presenta el CHS vencido, el hallazgo afecta al establecimiento CPMSMEL-MELGAR con promedio de cumplimiento del 0%. De resto los establecimientos cumplen al 100%. Así las cosas se registra cumplimiento frente a la verificación de la normatividad sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia prima del suministro de alimentación, porte de los documentos requeridos (SOAT, revisión Tecnicomecanica, CHS, tarjeta de propiedad), porte de la leyenda “Transporte de alimentos” en el exterior del vehiculo, así como también se observó el porte por parte del personal trasportador de la vestimenta adecuada 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.

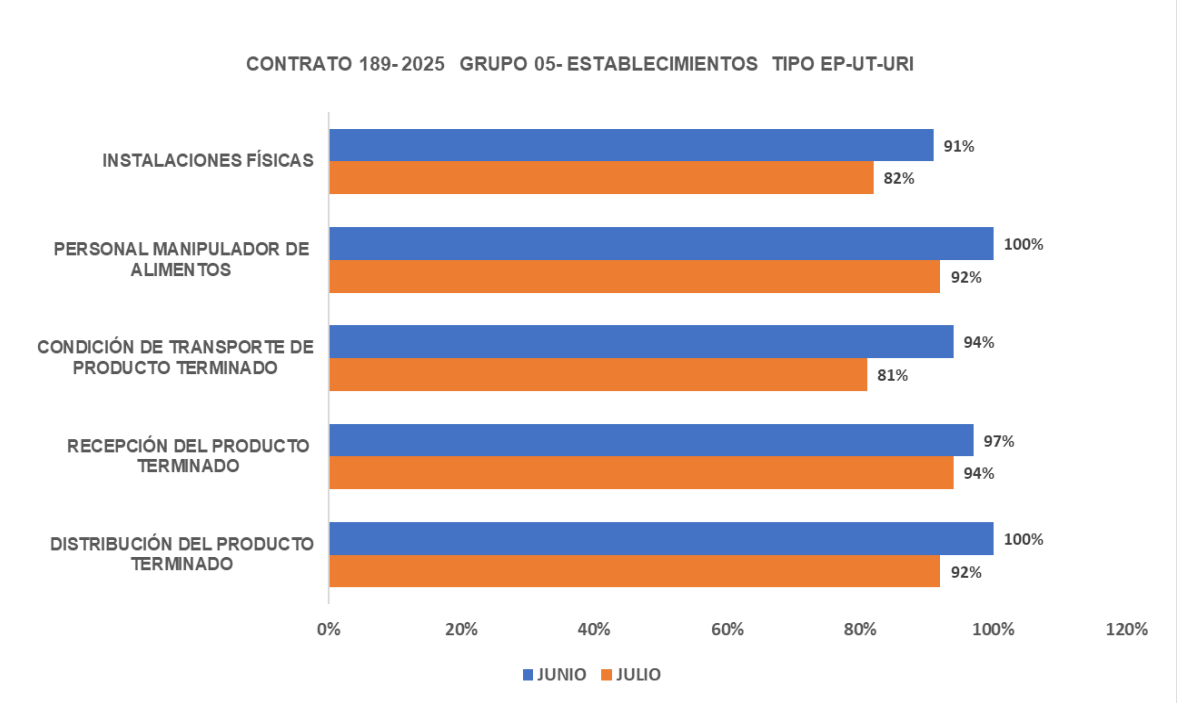
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; en el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **93%,** es decir mantuvo el promedio respecto al informe del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC VILLETA con 67%, seguido de EPMSC CHAPARRAL con 83%, el resto de los establecimientos promedia entre el 91% y 100%. En 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, presenta acciones de mejoras y deja de ser la de mayor desviación para julio, solo presenta dos (2) no cumplimientos que se focalizan en los establecimientos de Espinal y Melgar y un cumple parcial en 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 y pelapapas, así como tampoco de las puertas de los cuartos fríos, ni del mantenimiento correctivo de la plancha asadora número 2 (falta de perillas). En el establecimiento de Guaduas la Esperanza el contratista no presenta soportes del mantenimiento de marmitas por escape de vapor y daño en llaves de desagüe de agua, así como tampoco presenta los soportes de mantenimiento de las cortinas de los contenedores de refrigeración y congelación que presentan deterioro por rotos. Para el mes de julio 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 los establecimientos de CPMS Espinal, CPMSMEL- Melgar, EPMS Chaparral y EPMS Girardot, mientras que para la Planta de Contingencia G05, no se presenta en visitas certificado de calibración anual de los equipos de medición. Nuevamente en el corte de informe se presenta incidencia respecto a la verificación de la inscripción del laboratorio a la RED de salud pública, esta vez le corresponde el hallazgos con 0% de cumplimiento a los establecimientos de Chaparral y Guaduas la Esperanza, para el establecimientos de Espinal, de acuerdo al documento aportado por él contratista del laboratorio BIOS, se logra constatar parcialmente la inscripción a la red nacional de laboratorio para alimentos, solo presentan resolución para agua de consumo humano, se registra cumplimiento de los muestreos microbiológicos respecto a la frecuencia establecida en el anexo 6 y los parámetros del anexo 7 en todos los establecimientos del grupo menos en EPMCS CHAPARRAL, donde se registra que él operador no tiene los resultados de la toma de muestras de alimentos, las cuales de acuerdo a la fecha de control microbiológico superan los 42 dias posteriores al levantamiento de muestras para análisis por parte del laboratorio BIOS. Durante la

verificación del estado de los carros transportadores se registran hallazgos en EPMS GUADUAS LA ESPERANZA con cumplimiento del 57%, ay que persisten deterioro en las llantas y se evidencia presencia de óxido en la estructura, en esta misma variable en el establecimiento de EPMSC VILLETA, donde se evidencia que el carro transportador utilizado tiene presencia de óxido. Frente a las demás verificaciones el 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, el contratista cumple con el requerimiento de sensibilización a los representantes de cada patio para el adecuado proceso de higienización del menaje, para el periodo de julio se registran acción de mejora frente a los hallazgos en EPMSC VILLETA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05, 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, el contratista no presenta los soportes de pago correspondientes a los servicios públicos, así como tampoco presenta los soportes de pagos de bonificación de la PPL, en los establecimientos con excepción de CPMS Espinal, CPMSMEL- Melgar y EPMSC Chaparral, 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 julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%,** creciendo 20% en el promedio respecto al informe del mes de junio con **75%.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA con 57%, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 86% y EPMSC CHAPARRAL con 87%, los demás establecimientos promedian entre el 93% al 100%. Persiste como ítem de mayor afectación en la categoría el que hace seguimiento a los extintores, que estos se encuentren debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, así como también el contratista cuente con los tres tipos de extintores establecidos para el servicio de suministro de alimentación (CO_2, acetato de potasio y multipropósito), frente al anterior requerimiento se evidencia que los Establecimiento de EPMSC CHAPARRAL y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, no cumple, mientras se registra subsanacion de los hallazgos del corte de junio en Melgar, Guaduas y Espinal, donde el contratista no contaba con los tres tipos extintores requeridos (falta CO_2). Para el establecimiento CPMSFUS FUSAGASUGA no se cuenta con servicio extintor de CO_2. Por otro lado, no se evidencia la publicación de la política de SST en Planta de contingencia G05 EPMSC ZIPAQUIRA, cuyos cumplimientos van por el orden del 50% al 0% respectivamente, frente a este ítem para el periodo de julio se registra subsanación del hallazgo por cuenta de la publicación de la política de SST en CPMS ESPINAL, EPMSC CHAPARRAL y CPMSMEL-MELGAR. Frente a los registros actualizados de capacitaciones en SST, se presentan soportes de la actividad en CPMS Espinal, subsanando así el hallazgo del mes anterior, para este corte se registra no cumplimiento en este ítem en EPMSC CHAPARRAL y en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05- EPMS ZIPAQUIRA, los cuales no cuentan con capacitaciones en SST a la fecha. El contratista registra cumplimiento frente a la dotación de la malla antifuego en los servicios, cumple con los exámenes médicos ocupacionales e ingreso incluyendo a los establecimientos de Espinal y Melgar con el 100%, de igual manera se cuenta con el registro de entrega de EPP, en todos los establecimientos, puesto que para el periodo de julio EPMSC Guaduas La Esperanza la cual se afectó en junio realiza la entrega de los elementos. El botiquín se encuentra dotado y cumple con la inspección mensual, para este periodo de informe en los establecimientos de; PLANTA DE CONTINGENCIA G05, PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA y EPMSC VILLETA se observó que el botiquín contaba con el formato de inspección, por tanto, se registra acción correctiva frente al hallazgo del periodo de julio. Los establecimientos del grupo con mayor promedio de cumplimiento para este corte del informe corresponden a EPMSC GIRARDOT y EPMSMEL- MELGAR cada uno con100%.

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 julio 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de julio 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 89% de cumplimiento, 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 julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **82%,** decreciendo 9% en el promedio respecto al informe del mes de junio con **91%.** Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a EP. NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP. ZIPAQUIRA con 50% cada una, los demás establecimientos promedian en 100%. Durante el seguimiento en campo se registra que los centros de detención transitoria con excepción de la EP. NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP. ZIPAQUIRA cumplen con los requerimientos de los dos (2) ítems de la categoría, es decir se garantizan las condiciones de almacenamiento temporal de los alimentos frente a las condiciones higiénicas del producto, así como también se evidencia el uso de canastillas y estibas limpias y en buen estado durante el almacenamiento (este ítem de verificación no aplica para EP. CAJICA), frente a ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP, se evidencia en el espacio temporal de almacenamiento de las raciones con suciedad, polvo, óxido y disposición de otros elementos

ajenos a los alimentos; generando riesgos de contaminación de los alimentos y se disponen muy cerca de un contenedor de residuos sólidos, adicional se observan palomas al ingreso cerca del lugar de almacenamiento de alimentos.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** en el informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** decreciendo 8% del promedio obtenido en el mes de junio de **100%.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es EP. CHAPARRAL con un promedio del 67%, los demás establecimientos promedian con 100%. El operador dio cumplimento a los dos primeros aspectos evaluados, se observó uso de la dotación limpia y en buen estado, de colores claros, así como también se registra cumplimiento y aplicabilidad de las BPM, el personal manipulador cuenta con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de BPM vigente, solo se presenta no conformidad frente a la verificación de la visita del supervisor de calidad en EP. Chaparral, no aplica para el resto de los centros de detención transitoria.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; para el informe de julio registra un cumplimiento del **81%,** cediendo 13% del promedio obtenido en el mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es la EP. ZIPAQUIRA con 20%, seguido de la EP. EL ESPINAL con 80%, los demás establecimientos promedian en 100%. Para la EP el Espinal se registra como única desviación que, el operador no aporta el formato diligenciado para el almuerzo donde se observe el control de temperatura durante el transporte de alimentos correspondientes al menú # 12. Mientras que en la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP, el vehículo no cuenta con concepto sanitario y no se evidencia documentación de SOAT, el vehículo no presenta letrero de Transporte de Alimentos, no cuenta con las condiciones físicas y de higiene para el transporte de alimentos, el vehículo no cuenta con plan de rutas. Respecto a los demás establecimientos se registra que el vehículo transportador cuenta con concepto sanitario, el operador aporta el formato diligenciado con el control de temperaturas durante el transporte, se observa que los vehiculos llevan la leyenda externa “transporte de alimentos”, presentan los docuemntos correspondiente a (SOAT, Tecnomecánica y CHS), los vehiculos transportadores 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, en la generalidad de las verificaciones se observa el diligenciamiento de las planillas de registro de temperaturas, el contratista cumple con el plan de rutas identificando placa del vehiculo y rangos de horarios, las anteriores variables registran cumplimiento del 100%.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el informe de julio registra un cumplimiento del 94 %, cediendo 3% del promedio obtenido en el mes de junio de **94%.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es la EP. NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con 88%, seguido de la EP. EL ESPINAL y EP. MELGAR con 89% cada una, los demás establecimientos promedian con 100%. Para el periodo de julio se presentan incidencias frente al cumplimiento de las variables así: en la EP. Melgar, el contratista no aporta acta o registro de la socialización del ciclo menú en las estaciones de policía donde se pueda evidenciar la relación del día de inicio de suministro, los horarios de entrega para cada tiempo de comida, de acuerdo con lo establecidos en la OTM, por tanto, el promedio de cumplimiento es del 0%, para los demás centros de detención el cumplimiento en este ítem es del 100%, en la EP. Espinal se registra que el contratista, durante el suministro del almuerzo del menú # 12, realiza intercambio del tubérculo, entregando papa salada en lugar de plátano maduro para los quince (15) PPL de la estación de policía, de dicho intercambio no presenta soporte de la socialización a la interventoría o supervisor. Frente a las características de los alimentos suministrados, en ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, se evidencian 45 unidades del componente fruta entera mandarina en mal estado, moho lo que significa contaminación biológica, se observa fruta viscosa, olor a fermentación, sucias, se procede a reportar al operador quien realiza acción correctiva, reponiendo la fruta entera mandarina con 45 unidades; el contratista cumple con el horario de entrega del producto terminado de acuerdo a los estipulado en la OTM, realiza el suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, 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, así como con la calidad organoléptica las anteriores variables de inspección obtienen promedios del 100% en todos las Estaciones de policía objeto del seguimiento en julio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el informe de julio registra un cumplimiento del **92%,** cediendo 8% del promedio obtenido en el mes de junio del **100%.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es la EP. CAJICA con 50%, los demás establecimientos promedian con 100%. Para este corte de informe solo se evidencia un único hallazgo en la EP. Cajicá el cual corresponde a que se observa que; los componentes huevo cocido y pan blanco del tiempo de comida desayuno del menú # 9 para un parte de 11 PPL, se entregan en bolsas y no en empaque individual como lo establece la obligación el promedio de cumplimiento es del 0%. El contratista realiza la entrega de los utensilios para consumo. No aplica para este corte del informe verificación en cuanto a la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de policial, así como tampoco la verificación de entrega de los alimentos en empaque desechable en caso de presentarte algún PPL con diagnóstico de inmunosupresión enfermedades infectocontagiosas.

2.2.6 GRUPO 6

2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 6 Regional Central 1, operador UNION 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	18/06/2025 ACTA AS02E 789846	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73.0 %	1 mes	1.1 Se evidencian ventanas con angeos deteriorados y acumulación de partículas. 1.2 Los servicios sanitarios se encuentran fuera de servicio por intervención de la USPEC. Pisos con grietas en todas las áreas del servicio (excepto lavado, shut y almacenamiento de abarrotes). Área de cocina caliente sin baldosa en pisos. Se sigue evidenciando rejillas oxidadas en área de almacenamiento de abarrotes y shut de basuras. Sifones sin rejilla en área de cocina caliente y entrega a distribuidores. Muros y paredes con desprendimiento de material y sin baldosa en área de entrega a

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					distribuidores y área de producción. 1.3 Los techos en área de entrega a distribuidores son de difícil acceso y presentan desprendimiento de material. Los techos de ingreso al área de producción presentan desprendimiento de pintura. Se sigue evidenciando cableado expuesto en áreas de cocina fría y preparación de jugos. En área de cocina caliente y cocina fría las tomas eléctricas están sin protección y en mal estado. Los marcos y puertas al ingreso del área de producción y almacenamiento de fruver y tubérculos presentan óxido. 1.4 Se cuenta con dotación para lavado de manos en área de proceso. Los servicios sanitarios se encuentran fuera de servicio por intervención de la USPEC. 2.1. y 2.2 Se evidencia una olla en el área de lavado muy deteriorada, bordes con fisuras y sin agarraderas. 3.3 Se evidencia dotación completa para lavado de manos. Los manipuladores cumplen con BPM en cuanto a dotación y lavado de manos. 3.4 Se evidencia aplicación de BPM y soportes de capacitaciones. 4.4 Se sigue evidenciando en almacenamiento que no se cumplen con la distancia perimetral y no se facilita la verificación de las áreas. 5.2 Se sigue evidenciando rejillas oxidadas en área de almacenamiento de abarrotes y shut de basuras. Sifones sin rejilla en área de cocina caliente y entrega a distribuidores. 5.3 Se evidencian recipientes para el manejo de residuos con tapa y bolsa. 5.5 Se sigue evidenciando en área de cocina caliente pisos con exceso de carbono, techos con acumulación de grasa y 2 estufas con exceso de carbono. 5.6 Se evidencian falencias en la aplicación del programa de limpieza y desinfección.
COBOG LA PICOTA ERE 3	21/01/2025 ACTA AS02E 782010	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	70.5%	6 meses	1,1. El lavaplatos no cuenta con la protección del sifón. 1,2. Las medias cañas se mantienen deterioradas, sin ser redondeadas. En al área de bodega se mantienen los pisos con desprendimiento de pintura. La limpieza detrás de las neveras se ha venido realizando con mayor frecuencia. 1,3. El techo del área de preparación se mantiene oscuro por tener exceso de carbono. 1,4. No se ha instalado secador para el lavado de manos. El lavamanos se limpió. 2,1. Los empaques de las neveras se mantienen deteriorados, lo que facilita la acumulación de residuos. Las neveras no tienen manijas, se evidencia el desprendimiento de pintura en parte

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					externa de las mismas. Las tablas de picar se cambiaron durante la vigencia del contratista anterior. 2,2. Los utensilios en madera se retiraron del servicio. 3,3. Para el lavado de manos se evidencia que hay jabón y gel desinfectante. Falta el secador. 3,4. Las capacitaciones se siguen dictando oportunamente, pero falta aplicar conceptos especialmente en limpieza y desinfección. 4,1. El rotulado de la materia prima y los productos fraccionados ha cumplido durante las visitas de la interventoría. 4,4. Las medias cañas no son redondeadas y están deterioradas. 5,2. El lavaplatos no cuenta con la protección del sifón. 5,3. El contratista adquirió un punto ecológico para el servicio y se encuentra en adecuadas condiciones. 5,5. Se ha evidenciado falta limpieza y desinfección en el servicio. 5,6. El programa de residuos sólidos mejoró desde que se adquirió el punto ecológico. Falta mejorar la limpieza y desinfección.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3	22/08/2024 ACTA AS02E 773234	DESFAVORABLE	52.5%	11 meses	1.1 El angeo de la bodega de almacenamiento de fruver y abarrotes se cambió. En el área de tubérculos aún se evidencia un sifón que no tiene rejilla y para obstruir el ingreso de plagas, este se tapó con bolsas plásticas. Es el único sifón que queda sin rejilla. 1,2 El sifón del área de tubérculos es el que queda a la salida de los cuartos fríos y es el que aún está sin rejilla. en cuanto al rebosamiento de agua aguas residuales, el contratista ha contratado un 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 ni en la bodega ni en los cuartos fríos. sin embargo, si se han evidenciado roedores en área de cocción. Las paredes se pintaron con el contratista anterior, sin embargo, al día de hoy se evidencian paredes sin pintura y sin baldosas en área de cocción y de tubérculos. En el área de lavado de canastillas y de lavado de tubérculos se evidencian aún pisos con baldosas partidas. No se han tomado acciones correctivas. Las uniones piso pared en cuarto frío de refrigeración aún están deterioradas. La lámina de protección del techo solo se pintó con el contratista de alimentación anterior, las luminarias se han venido reparando, aunque aún está sin funcionamiento la que está ubicada al ingreso de la oficina. Los tomacorrientes fueron instalados en su gran mayoría, pero al día de hoy faltan 3 tomacorrientes en las

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					áreas de porcionado de carne, cocción de arroz. 1,4 y 3,4 La dotación para el lavado de manos en servicio sanitario está guardada y se entrega a la PPL que lo solicite, dado que a este servicio ingresan personas ajenas al servicio y hacen que estos elementos se pierdan. 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. Aún no se cuenta con plan de capacitación aprobado. 4,4 El equipo del área de dietas está funcionando adecuadamente. Falta mejorar muchos temas de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo y de almacenamiento. 5,2 El sifón del área de tubérculos es el que queda a la salida de los cuartos fríos y es el que aún está sin rejilla. en cuanto al rebosamiento de agua aguas residuales, el contratista ha contratado un 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 ni en la bodega ni en los cuartos fríos. sin embargo, si se han evidenciado roedores en área de cocción. Las cucarachas han bajado mucho en cantidad, dadas las fumigaciones realizadas periódicamente por el contratista. Sin embargo, ocasionalmente se evidencian en área de jugos. 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	21/01/2025 ACTA AS02E 781937	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73.5%	6 meses	1,2 Se han realizado jornadas de aseo que han mejorado la limpieza del servicio. Sin embargo, en las partes altas se evidencia que se mantiene la acumulación de grasa. 1,3 Las rejillas de los extractores se ajustaron, el espacio entre el ducto y la pared no tiene protección aún, los puntos eléctricos se cambiaron, las rejillas y los angeos de ventilación se mantienen con residuos de grasa. 1,4 Se realizó limpieza de este dosificador. 2,1 Se han realizado jornadas de limpieza

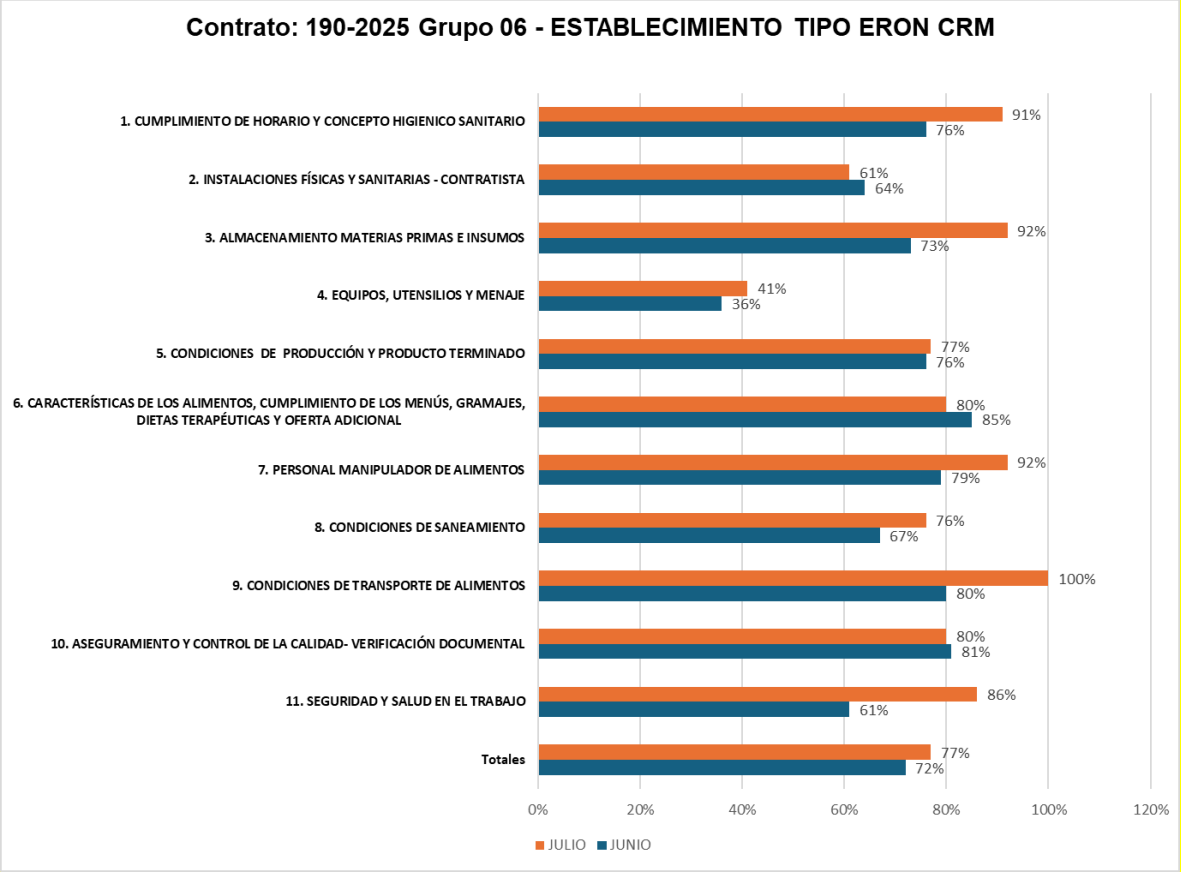
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					que han mejorado la acumulación de residuos en los congeladores, la licuadora y las neveras. El utensilio que tenía mango en madera se retiró del servicio. 3,4 Se han realizado jornadas de limpieza y desinfección en el servicio. 4,1 Por parte de la ingeniera del servicio se ha corregido el rotulado de las materias primas. 4,3 En las visitas realizadas no se ha evidenciado retrasos en el diligenciamiento de los formatos. 4,4 Se han realizado jornadas de limpieza y desinfección en el servicio. 5,3 El contratista adquirió un punto ecológico donde cambio el recipiente por uno con tapa. 5,5 Se han realizado jornadas de limpieza y desinfección en el servicio. 5,6 Los formatos de limpieza y desinfección se diligencian acorde con la actividad del servicio.
EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	17/06/2024 ACTA AS02S 067951	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	13 meses	1.4. No se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el servicio de alimentación. 2.1. Realizaron mantenimiento al mesón. No se evidencian utensilios deteriorados. 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). 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%	10 meses	1.2. Se evidencia 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 tabla anterior, se evidencia que uno (1) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes cuatro (4) ranchos de los establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos, por otro lado, el rancho perteneciente a la ESTRUCTURA 3 ERON del establecimiento COBOG BOGOTA 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 el mes de enero y junio del 2025. Respecto al tiempo de emisión se evidencia que uno de los establecimientos EJART cuenta 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 julio del 2025 a los ranchos de los establecimientos.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de julio de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 6, para el período de julio 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 77% 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 (91%): En comparación del mes de julio respecto al mes de junio se mejoró el desempeño sustancialmente pasando de un 76% en junio a un 91% en el mes de julio de 2025. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones

asociadas a la medida sanitaria que se emitió por la SDS al rancho de la estructura ESTRUCTURA 3 en el mes de agosto del año 2024 y ratificada en los meses de enero y junio del 2025 y a los conceptos de los demás ranchos de las estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (ESTRUCTURA 1, PAS y ERE 3) son favorables con requerimientos. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, para concepto sanitario y horarios de entrega. Respecto al cumplimiento de horario en las visitas realizadas en el establecimiento COBOG LA PICOTA, se alcanzó un 100%, debido a que no se presentaron novedades relacionadas con el no cumplimiento de horario en las estructuras, lo que evidencia una mejora en los procesos realizados por el contratista subsanando los hallazgos evidenciados en el mes de junio.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (61%): Realizando el comparativo entre el mes de junio y julio se evidencia una disminución en el desempeño, debido a que en el mes de junio se alcanzó un 64% y en el mes de julio descendió a un 61%. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA con 53%, 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, sifones con taponamiento, 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. Por parte de la USPEC se llevaron adecuaciones de todas las áreas en la estructura ERE 1 y 2 y en las áreas de almacenamiento de no perecederos y almacenamiento de cereal en PENAL, por lo anterior, al finalizar el mes de julio del 2025 se trasladó el rancho de ERE 3 al rancho ERE 1 Y 2 debido a la finalización de las adecuaciones e instalación de la campana extractora, en cuanto al rancho de PENAL se entregaron las el área de prealistamiento de Fruver y jugos, shut de basuras y área de lavado de canastillas, la cubierta del área de producción, las cuales fueron Intervenidas, por parte del contratista se entregan al área de Infraestructura USPEC, las áreas de almacenamiento de abarrotes y almacenamiento del cereal de desayuno y refrigerio nocturno; para la estructura 3 ERON, el contratista llevo a cabo adecuaciones de paredes, techos, instalación de sifones y cierre de las bodegas de almacenamiento. Por parte del operador para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 81%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: mesones en mal estado, paredes y pisos, por otro lado, en el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) alcanzó un 100% de cumplimiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): Para esta categoría el desempeño en el mes de julio aumento significativamente debido que paso de un 73% en el mes de junio del 2025 a un 92% en el mes de julio del 2025. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) alcanzando ambos un 100% de cumplimiento, subsanando los hallazgos evidenciados en el mes de junio relacionados con no contar con las fichas técnicas de los proveedores y no cumplir con el plan de compras. Por otro lado, el establecimiento COBOG LA PICOTA con 91% de cumplimiento, en los cuales se evidenciaron los hallazgos que afectaron la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios y almacenamiento si separación física o aplicación de método PEPS. Adicionalmente, se evidencia almacenamiento de alimentos prohibidos en la OTM, específicamente el pescado Basa.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (41%): Esta categoría en el mes de julio mejoro respecto al mes de junio pasando de un 36% a un 41%. Los establecimientos que presentan mejor cumplimiento son el ERON EJEPO (BATALLON DE

POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con una calificación de 89% cada uno, debido a que los equipos, utensilios y menaje se encuentran en buen estado y no presentan deterioro, al igual de los cuartos fríos (refrigeración, congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando adecuadamente, ambos se vieron afectados por no contar con las tablas de corte según el código de colores establecido en la OTM. Esta categoría se ve afectada en el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 34%, evidenciándose que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, con el no mantenimiento de equipos en algunos establecimientos. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado y presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeración, congelación) y/o neveras y/o congeladores no se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión y no contar con las tablas de corte según el código de colores establecido en la OTM. 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 (77%): Al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia una leve mejora al pasar de un 76% en junio a un 77% en el mes de julio. Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado, para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) se alcanzó un 89%, debido a que no se presentó la radicación de los procedimientos de cada una de las etapas de producción para garantizar el adecuado manejo de los alimentos. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 75%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC y las operaciones de pre-alistamiento no se están llevando a cabo de manera que eviten el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada. 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, adicionalmente, no se cumple con lo establecido en la OTM respecto a las contramuestras.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (80%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de junio, se evidencia una disminución en su cumplimiento dado que en junio se había alcanzado un 85% y para el mes de julio disminuyo hasta un 80%. Los establecimientos con mayor porcentaje fueron ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con cumplimiento del 100% y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 92% 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 78% la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación del ciclo de menú, se supera el número de intercambios permitidos, adicional se presentaron no cumplimientos en los gramajes de las preparaciones suministradas a la PPL. Respecto al suministro de dietas, se evidencia fiambreras con el rotulado deteriorado y entrega de la sopa y bebidas en fondos, lo cual, no está de acuerdo a lo estipulado en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): Al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia una mejora significativa al pasar de un 79% en junio a un 92% en el mes de julio. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en todos los establecimientos, ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con un 100% y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO

LANDAZABAL REYES) y con 89%, viéndose afectado este último por incumplimiento por parte del contratista por no contar con certificados de manipulación. Por otro lado, para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje de cumplimiento del 92%, por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2 del personal PPL Manipulador en los ranchos de la estructura PENAL y ERON, y falta de un Auxiliar en la estructura PAS. Por otra parte, se subsana en julio el hallazgo relacionado con la dotación del personal manipulador, la cual, en el mes de junio no se evidencia completa y no se encentra en buen estado en todas las estructuras.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (76%): Al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia una leve mejora al pasar de un 67% en junio a un 76% en el mes de julio. Se resalta el cumplimiento del 100% para el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y en el ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con el 94%, el cual, se vio afectado debido a que los recipientes de almacenamiento de residuos no contaban con la respectiva tapa. Por otra parte, para el establecimiento COBOG LA PICOTA se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado con 73% 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, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica y no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas. Por último, no se garantiza la debida limpieza y desinfección del menaje entregado a la PPL.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): En los establecimientos ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NA. Por otro lado, para el establecimiento EJART BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) se alcanzó el 100%, donde se encontró que los vehículos transportadores de alimentos presentan la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS” y el personal transportador presenta certificados de manipulación y los alimentos se transportaban en adecuadas condiciones de limpieza.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (80%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de junio, se evidencia una disminución en su cumplimiento dado que en junio se había alcanzado un 81% y para el mes de julio disminuyo hasta un 80%. Para esta categoría, el establecimiento que presentan porcentajes de cumplimiento del 100% es el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA). Por otro lado, el ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) alcanzó un 83% debido a que los planes y programas incluidos plan de saneamiento, emergencia y SST no se encuentran adaptados a las condiciones del establecimiento. Para ERON COBOG LA PICOTA con 78% dado que los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Por parte del contratista no se implementan los diferentes programas que conforman el plan de aseguramiento de calidad. Por último, el contratista no cuenta con paz y salvo de proyectos.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%): Al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia una mejora significativa al pasar de un 61% en junio a un 86% en el mes de julio. Se resalta para esta categoría que en los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) se alcanzó un cumplimiento del 100%, 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 83% de cumplimiento, debido a no se cuenta con soportes de entrega de elementos de protección personal ni malla anti fuego. Por otro lado se subsanaron

los hallazgos evidenciados en el mes de junio relacionados con no contar con registros de capacitación en SST, botiquín incompleto, los extintores no se encontraban completos según lo establecido, la política de SST no se encontraba publicada, el personal externo no contaba con certificado de examen ocupacionales de ingreso.

Se aclara que para el Grupo 6, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de julio 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 julio de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 7 Regional Central 2, 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%	1 mes y 6 días	Seguimiento realizado en visita del día 11-07-2025: **1.4. Instalaciones sanitarias.** Llave de pedal en lavamanos. **Seguimiento:** se evidencia que los servicios sanitarios no cuentan con lavamanos de accionamiento no manual instalado.
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	29/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84%	3 meses 2 día	Seguimiento realizado en visita del día 22/07/2025: **1.1. Localización y diseño.** No aseguran hermeticidad que impida el posible ingreso de plagas por medio de espacio sin protección completa en área de almacenamiento de tubérculos. Se observa contenedor para almacenamiento de alimentos congelados, el cual no se encuentra ubicado en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad. **Seguimiento:** se evidencia que el contratista implementa angeo en el espacio abierto del área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					tubérculos y el contenedor de congelación se mantiene en la misma ubicación. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observa desprendimiento de pintura en varias paredes de área de proceso **Seguimiento:** se observan las paredes del servicio de alimentación en buen estado. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** En área de proceso se evidencia techos rugosos, no lisos, de difícil limpieza y desinfección. Se observa toma de corriente con deterioro ubicada en área de almacenamiento de tubérculos. **Seguimiento**: se evidencia que la novedad del techo persiste y que el contratista realiza adecuaciones en tomacorriente. **1.4. Instalaciones sanitarias.** No cuenta con dotación completa de elementos para aseo de manos en área de proceso. **Seguimiento:** Se observa punto de lavado de manos con dotación de jabón y toallas. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se observa desprendimiento de los empaques perimetrales de las puertas de los cuartos fríos, deterioro en parte lateral de puerta de nevera de congelación de pulpas y desprendimiento de pintura en bases de estantería de abarrotes. **Seguimiento:** Se observan cauchos de puertas de congelación en buen estado, no se observa desprendimiento de pintura en nevera ni en estantería de abarrotes. **3.4. Educación y Capacitación.** Cuenta con plan de capacitación en manipulación higiénica de alimentos. Sin embargo, no se observa la apropiación de conocimientos en cuanto a prácticas higiénicas en su totalidad. **Seguimiento:** Se observa la implementación del cronograma de capacitación. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Contenedores de almacenamiento de alimentos congelados ubicado en lugar el cual no garantiza una adecuada hermeticidad. Se observa almacenamiento de utensilios en desuso.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: No se ha modificado la ubicación del cuarto de congelación y no se observan utensilios en desuso. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Se observa presencia de grasa acumulada en campana extractora. Registro de control de actividades de limpieza y desinfección no es congruente a lo evidenciado. **Seguimiento:** Se observa la campana en adecuadas condiciones de higiene, asimismo el diligenciamiento de los formatos de control de actividades de limpieza **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Soporte documental del programa de limpieza y desinfección no es congruente con lo evidenciado. Programa de limpieza y desinfección no es ejecutado en su totalidad. **Seguimiento:** Se observan registros de control de limpieza y desinfección, asimismo no se observan áreas en inadecuadas condiciones de limpieza.
CPMS CHIQUINQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE	92%	1 mes 21 días	Seguimiento realizado en visita del día 09/07/2025: **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observan pisos "baldosas" con fisuras y con daño estructural en áreas de preparación. **Seguimiento**: se evidencia que persiste el daño en pisos, áreas de preparación. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo rugoso en área de productos químicos y equipos nuevos. **Seguimiento:** no se evidencia mejoras en techo rugoso. **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 estufa, equipos y elementos entre estos, ollas. No se observa óxido en puertas ni equipo de congelación. **2.2. Superficies de contacto con el alimento.** Se observa tabla de picar en deterioro por uso. **Seguimiento:** Operador realiza cambio de equipos y utensilios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					entre estos cambios de tabla de picar
CPMSGAC GACHETÁ	27/08/2024	FAVORABLE	94.5%	11 meses 4 días	Seguimiento realizado en visita del día 28/07/2025: **1.1. Localización y diseño.** No se evidencia flujo entre áreas en forma adecuada entre bodega y área de preparación. **Seguimiento:** Debido a las limitaciones de espacio, se evidencia cruce de entre área de bodega y preparación de alimentos; donde el área de bodega queda al fondo del área de preparación. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia una parte de pared con desprendimiento de pintura. Baldosas del área de preparación presenta desgaste. **Seguimiento**: Se evidencia pisos y paredes del área de preparación de alimentos en buen estado, libre de desgaste y desprendimiento de pintura, debido a que hace aproximadamente 2 meses se realizó el último mantenimiento **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Techos no protegidos en material impermeable que facilite su limpieza. **Seguimiento:** Se evidencia en áreas de servicio de alimentación tipo acanalado, lo cual no facilita la limpieza y desinfección, sin embrago durante visita se evidencio techo en adecuadas condiciones higiénicas. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencia desgaste, manchas, golpes y hendiduras en calderos y sartenes. **Seguimiento:** Se evidencia utensilios como calderos y sartenes en buen estado El establecimiento presenta solicitud de nueva visita ante la entidad sanitaria con fecha del 04/06/2025, por medio de correo electrónico.
CPMSLME LA MESA	03/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	10 meses 28 días	Seguimiento realizado en visita del día 17/07/2025: **1.1. Localización y diseño.** Se evidencia tamaño reducido y facilidad ingreso de plagas, ya se realizó el oficio para cambio de superficie y colocación de angeo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se evidencia servicio de alimentos reducido, angeo metalizado en ventana. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia enchapes rotos en el piso y deterioro en las paredes. **Seguimiento:** se evidencia piso con adecuación, resanados, no se evidencia deterioro en paredes. **1.3 Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencian techos en deterioro. **Seguimiento**: se evidencian techos en buen estado. **1.4 Instalaciones sanitarias.** No poseen instalaciones sanitarias propias. **Seguimiento:** se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con instalaciones sanitarias propias. **3.3. Prácticas higiénicas.** En el momento del ingreso al establecimiento no poseían dotación completa. **Seguimiento:** se evidencia al personal usando la dotación completa, la cual se encontraba limpia y en buen estado. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Deficiencia en espacio y productos en contacto con paredes. **Seguimiento:** se evidencia espacio reducido. No se cumplen distancias perimetrales, sin embargo, el operador garantiza limpieza y desinfección de áreas. **5.2. Residuos líquidos.** Se evidencia que a pesar del constante aseo y limpieza se acumula la humedad. **Seguimiento:** se evidencia acumulación de humedad.
CPMSMOQ MONIQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	1 mes 21 días	Seguimiento realizado en visita del día 15/07/2025: **1.1. Localización y diseño.** Espacio de almacenamiento de utensilios y productos de aseo son muy reducidos. **Seguimiento:** se evidencia que operador realiza división del área para garantizar orden del área, sin embargo, no da capacidad para almacenar elementos de aseo observados. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Algunas zonas de la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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:** se observa que operador no ha realizado mejoras, observación persiste. **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:** Operador no ha realizado mantenimientos por ser de mayor cuantía. **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:** se evidencia que operador realiza mantenimiento de estantes, cambio de estufa y cambio de utensilios. No se ha realizado arreglo de congeladores. **2.2. Superficies de contacto con alimentos.** Se observan tablas de picar deterioradas. **Seguimiento:** Operador realiza cambio de utensilios entre estos las tablas de picar. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Insuficiente limpieza de canastillas utilizada para el almacenamiento de productos. **Seguimiento:** Operador realiza jornada de limpieza y desinfección de canastillas de almacenamiento de materia prima.
CPMSUBA UBATE	14/08/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	72.5%	11 meses 17 días	Seguimiento realizado en visita del día 08/07/2025: **1.1. Localización y diseño.** El establecimiento de preparación no permite el flujo adecuado de materia prima, producto y personal **Seguimiento:** se evidencia cronograma de actividades para evitar contraflujo de procesos, y su aplicación. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia desgaste

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					del piso del área preparación de alimentos. **Seguimiento:** se evidencian operaciones de limpieza y desinfección diaria (Durante la visita y en formatos de Limpieza y desinfección). **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo con ruptura en el área de preparación y presencia de suciedad. **Seguimiento:** se evidencian los soportes de los mantenimientos ejecutados. **1.4. Instalaciones sanitarias.** Se evidencia baño fuera de las instalaciones del área de preparación el cual es compartido con funcionarios del INPEC, los lockers se encuentran dentro del área de preparación en el cual falta orden. **Seguimiento:** se verifican soportes de limpieza y desinfección de baños, y suministro de implementos higiénicos para atender las necesidades higiénicas del personal. Se evidencia área de lockers con su respectivo rotulado fuera del área de procesos. Se evidencian formatos de capacitaciones para la implementación del sistema de organización y uso adecuado del área de lockers. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencia algunos utensilios como ollas con desgaste por el nivel de trabajo. **Seguimiento:** se verifican nuevos implementos de cocina (ollas) en funcionamiento. **2.2. Superficies de contacto con el alimento.** Se evidencia poceta de agua y de lavado de utensilios, como frutas, donde se acumula agua o residuos. **Seguimiento:** Se evidencia soportes de limpieza y desinfección, soportes de mantenimientos realizados en superficies y de capacitación al personal manipulador del servicio. **3.4. Educación y capacitación.** Se evidencia solamente un certificado por cada manipulador sin temas, horas, cronograma, evaluación de conceptos del plan de capacitación. **Seguimiento:** se evidencian formatos de capacitación por PPL con su respectiva información y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					todas las capacitaciones con sus evaluaciones. **4.1 Control de materias primas e insumos.** Se evidencia falta de soporte de trazabilidad y procedencia de materias primas, como productos perecederos (carne). **Seguimiento: e**l operador presenta la documentación de fichas técnicas, formatos de recepción y facturas de materias primas, incluidas materias primas perecederas (Carne). **4.3. Manejo de temperaturas.** Se evidencia formato de control de temperaturas donde no se especifica el equipo que fue tomado el control y falta firma de persona responsable. **Seguimiento:** se verifican los formatos de control de temperaturas de los equipos fríos con verificación de 3 veces al día con la información requerida. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Se evidencia almacenamiento de elementos de aseos y de alimentos sin separación física del área con el fin de evitar contaminación química o física. **Seguimiento:** no se realiza ninguna subsanación al hallazgo. **5.2. Residuos líquidos.** Se evidencia falta de nivel en piso evidenciándose empozamiento de agua dentro del área de preparación. **Seguimiento:** se observan actividades de limpieza y desinfección del área. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Los desinfectantes no son preparados bajo lo indicado por el fabricante o el instructivo de desinfección. **Seguimiento:** se observan actividades de limpieza y desinfección del área. El operador realiza actividades de secado constante para evitar el empozamiento de agua en el área. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Se evidencia plan de saneamiento y formatos de control, pero falta la aplicación del plan de limpieza y desinfección a la realidad en el área de preparación. **Seguimiento:** se evidencian los formatos de limpieza y desinfección

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					del servicio por áreas, equipos y utensilios.
EJECO	11/03/2025	FAVORABLE	91%	4 meses 20 días	Seguimiento realizado en visita del día 07/07/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes.** Falta de Mantenimiento en pisos. **Seguimiento:** Se evidencian pisos con deterioro en áreas de proceso ingreso al establecimiento falta de mantenimiento. **4.1 Control de materias primas e insumos.** Falta de rotulación en víveres. **Seguimiento:** Se observan rótulos en productos de abarrotes y proteínas en el establecimiento. **4.4 Condiciones de almacenamiento.** Falta de rotación de materia prima. **Seguimiento:** Se evidencia adecuada rotación de la materia prima. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Falta proceso de limpieza por detrás de equipos. **Seguimiento:** Se evidencia en área de proceso detrás de estufas suciedad y polvo.
EPMSC CÁQUEZA	16/09/2024	FAVORABLE	92.5%	10 meses 15 días	Seguimiento realizado en visita del día 09/07/2025: **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencian sifones en pared sin correcta protección para evitar el ingreso de plagas. Espacio entre puerta y piso en el área de preparación y lavado de materia prima. **Seguimiento**: se evidencia que el contratista instala rejilla en sifón de pared, sin embargo, persiste espacio entre puerta y piso en área de preparación y lavado de materia prima. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** No se cuenta con nevera para la refrigeración de los alimentos. La estufa presenta ahumado y algunos fogones con poca llama. El horno presenta desprendimiento de quemadores. **Seguimiento**: se evidencia que el servicio cuenta con refrigerador y el contratista realiza cambio de estufas y horno. **4.4. Manejo de temperaturas.** Se evidencian canastillas de productos frescos (verduras, fruta) directamente contra la pared.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se evidencia que no se cumplen con distancias perimetrales, sin embargo, el contratista garantiza operaciones de limpieza y desinfección del área para evitar focos de contaminación. **5.2. Residuos líquidos.** Se evidencian sifones de desagüe en caja interna sin rejillas de producción. La caja de recolección de residuos líquidos externa genera malos olores. **Seguimiento**: En visita se evidencia que persisten hallazgos.
EPMSC GUATEQUE	11/04/2025	FAVORABLE	94%	3 meses 20 días	Seguimiento realizado en visita del día 07/07/2025: **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se observa que el área de almacenamiento con deterioro, presenta óxido en su parte inferior. Se observa la tabla de picar con deterioro, presentando manchas y posible crecimiento bacteriano. Se observa deterioro en equipo de congelación en puertas-empaques. **Seguimiento:** se evidencian estantes sin presencia de óxido, operador realiza cambio de elementos, entre estas tablas de picar, se evidencia desgaste en equipo de congelación de almacenamiento de contramuestras. **4.3. Manejo de temperaturas.** Se observa falta de control de temperaturas en los equipos de refrigeración y congelación, no se registran al inicio de turno según lo establecido. **Seguimiento:** se realiza verificación formato F-C003 y F-C002 los cuales se encuentran con registro actualizado.
EPMSC LETICIA	06/05/2025	FAVORABLE	94.5%	2 meses 25 días	Seguimiento realizado en visita del día 31/07/2025: **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:** se observa que las baldosas partidas no han sido reparadas. La puerta de ingreso

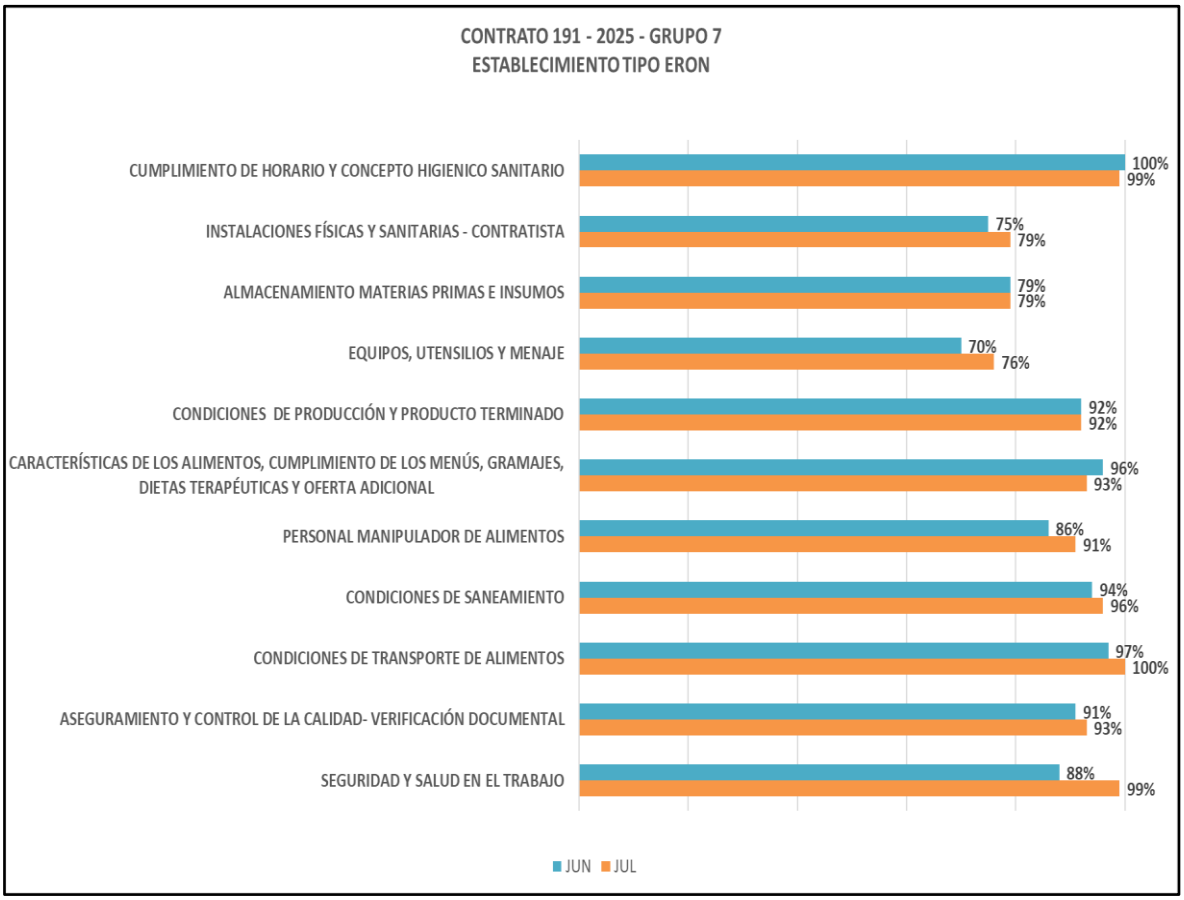
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					continúa con corrosión y se sigue evidenciando alturas y angeos sueltos que permiten ingreso de roedores. **1.4 Instalaciones Sanitarias.** Se evidencia humedad en la plancha de la instalación sanitaria con presencia de hongo. **Seguimiento:** el problema de la plancha de las instalaciones sanitarias persiste y la presencia de hongos continúa siendo evidente. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencian congeladores en estado de deterioro y con corrosión. **Seguimiento:** se verificó que el congelador con deterioro y corrosión fue reemplazado por uno en buen estado sin signos de corrosión.

De los once establecimientos penitenciarios que cuentan con concepto higiénico sanitario y que conforman el Grupo 7, siete (63,6%), cuentan con concepto Favorable, mientras que los cuatro restantes (36,4 %), presentan concepto Favorable con Requerimientos; es importante resaltar que ninguno de éstos recibió concepto desfavorable en las visitas realizadas por el Ente Territorial. Por otra parte, se evidenció que 10 establecimientos: CPMMSFFA PONAL, CPMS BOGOTÁ LA MODELO, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSMOQ MONIQUIRÁ, EJECO, EPMSC GUATEQUE, EPMSC LETICIA, CPMSLME LA MESA, CPMSUBA UBATE y EPMSC CÁQUEZA, cuentan con el Concepto Higiénico Sanitario actualizado, en donde la interventoría realizó seguimiento a los hallazgos reportados, para el establecimiento CPMSGAC GACHETÁ el cual tiene fecha de emisión del 27/08/2025, el operador ha adelantado gestión mediante la radicación de oficio con fecha del 04/06/2025 ante el Ente Territorial correspondiente, con el fin de solicitar una nueva visita. Durante el mes de julio no hubo visita del ente territorial de salud a ninguno de los establecimientos.

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 julio 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 julio 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 (99%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento del 99%; sin embargo, se evidenció que el operador tuvo una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en -1%, con respecto al periodo anterior (100%). Para esta categoría 10 establecimientos de los 11 que pertenecen al grupo 7 presentaron un cumplimiento del 100% de cumplimiento como es el caso de ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIR A, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, para el caso del ERON EPMSC LETICIA presentó un cumplimiento parcial de 83%, la principal novedad corresponde a que el establecimiento cuenta con concepto Sanitario Vigente “favorable” con un 94,5%, no obstante, el contratista no adelanta acciones que permitan corregir las desviaciones encontradas, persiste le evidencia de pisos con baldosas rotas, angeos sueltos y aberturas sin protección en área de cocina, así como techos del área sanitaria con presunta presencia de hongo.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (79%): El operador alcanzó un cumplimiento del 79%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 4% con respecto al periodo anterior (75%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (96%) y ERON CPMSLME LA MESA (94%). Los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial fueron ERON CPMSGAC GACHETA (88%), ERON EPMSC GUATEQUE (85%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (82%), CRM EJECO (76%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA y ERON CPMSUBA UBATE (71%); y los establecimientos que presentaron un menor cumplimiento fueron: ERON EPMSC LETICIA (65%), ERON CPMMSFFA PONAL (62%) y ERON EPMSC CAQUEZA (58%), en donde los principales hallazgos fueron: paredes de las áreas con desprendimiento de pintura, puertas de las áreas con presencia de óxido, tomacorrientes sin protección y rotos, mesones con bordes desgastados y baldosas rotas, medias cañas de áreas con grietas, rejillas de sifón rotas, techos con oxido y desprendimiento de pintura, lámparas sin funcionamiento, lavamanos de accionamiento no manual cerca al área de proceso y ausencia de soportes de radicación ante la interventoría y/o USPEC respecto a limitación de áreas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (79%): El operador alcanzó un cumplimiento del 79%, el cual se mantuvo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (79%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMSUBA UBATE (95%), seguido de CRM EJECO (91%) y ERON EPMSC GUATEQUE (90%); los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMSGAC GACHETA (89%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (85%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (83%), ERON EPMSC CAQUEZA (80%); y los establecimientos que presentaron menor cumplimiento para esta categoría fueron: ERON CPMSLME LA MESA (77%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO y ERON EPMSC LETICIA (73%) y ERON CPMMSFFA PONAL (70%), en donde los principales hallazgos evidenciados fueron: No se cuenta con fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados y aprobados por la interventoría como es el caso del alimento Salchicha marca La Corte, Salchicha del proveedor Carnes Frías Dedicar; incumplimiento en el plan de compras por faltante de huevos, pechuga de pollo, carne de cerdo, carne de res, calado/tostada y queso; se evidencia en almacenamiento leche en polvo azucarada, marca Miramonte con registro sanitario RSA- 0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 17.6 gramos por 100 gramos, no se da cumplimiento al anexo 4 en donde indica suministro de leche de vaca entera en polvo con aporte de 26 gramos de proteína por 100 gramos, por lo que no cumple con las cantidades establecidas en la minuta patrón al no ser leche 100% entera.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (76%): El operador alcanzó un cumplimiento del 76%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 6% con respecto al periodo anterior (70%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIR A y ERON EPMSC CAQUEZA (95%), seguido de ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC GUATEQUE (94%), los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMSLME LA MESA (89%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA y ERON CPMSUBA UBATE (88%), ERON EPMSC LETICIA (80%) y CRM EJECO (78%); y los establecimientos que presentaron menor cumplimiento para esta categoría fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (56%) y ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (54%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: no contar con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM; no se dispone del kit de equipos de medición (termómetro para frio y calor y gramera); no se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el Anexo No 5 para el proceso de producción los siguientes equipos faltantes corresponden a ERON CPMS BOGOTA LA MODELO: 1 puesto de cocción de estufas industriales de 4 requeridos por anexo, 10 refrigeradores (mínimo 520 litros) de 10 requeridos por anexo, 10 congeladores (mínimo 530 litros) de 10 requeridos por anexo, se cuenta con dos cuartos de refrigeración y 1 cuarto externo de congelación con capacidades acorde a lo requerido; pelapapas de 200 kg/h en mal estado y recipientes deteriorados sin tapa.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%): El operador alcanzó un cumplimiento del 92%, el cual se mantuvo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (92%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un cumplimiento del 100% y mejor desempeño fueron:

ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATE, CRM EJECO y ERON EPMSC CAQUEZA seguidos de los establecimiento con mejor desempeño ERON CPMS CHIQUINQUIRA (95%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA y ERON EPMSC GUATEQUE (94%) y los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial para esta categoría fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (88%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (87%) y ERON EPMSC LETICIA (85%), en donde los principales hallazgos evidenciados fueron: almacenamiento de contramuestras de línea y/o dietas en recipientes no asépticos de plásticos, sin tapa hermética y/o sin rotulación incumpliendo con lo establecido en la OTM; no garantizar el servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que evite el riesgo de contaminación cruzada y no uso de recipientes isotérmicos que mantengan la temperatura del producto terminado.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%): El operador alcanzó un cumplimiento del 93%, el cual presentó una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -3% con respecto al periodo anterior (96%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un cumplimiento del 100% y un mejor desempeño fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE, seguido del establecimientos con mejor desempeño: ERON CPMSUBA UBATE (97%) y ERON EPMSC CAQUEZA (96%) y ERON CPMMSFFA PONAL (94%) y los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial fueron: ERON EPMSC LETICIA (89%) y ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (85%), los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: intercambio de componentes alimentarios sin que la notificación de intercambio se encuentre en el K2 y entrega del menú especial el día 23 de julio de 2025 fuera de los tiempos establecido 20/07/2025.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): El operador alcanzó un cumplimiento del 91%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 5% con respecto al periodo anterior (86%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un cumplimiento del 100% y un mejor desempeño fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIR A, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATE y CRM EJECO, seguido de los establecimiento con mejor desempeño tenemos ERON EPMSC CAQUEZA (94%) y ERON EPMSC GUATEQUE (90%); y los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial tenemos: ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (89%), ERON CPMMSFFA PONAL (88%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (85%) y ERON EPMSC LETICIA (83%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: para CPMSMOQ MONIQUIRA se evidencia que la administradora no cumple con perfil profesional ya que según anexo 10 se requiere perfil profesional Técnico y/o tecnólogo de alimentos, gastronomía y/o administración hotelera y; administrador tipo 1 presenta profesión administradora pública y estudia 2do semestre de ingeniería de alimentos, así mismo no cuenta con distribuidor según estudios previos para un parte superior a 101PPL, no obstante posteriormente se da aprobación del perfil por el oficio emitido por la entidad con radicado E-2025-007539 de homologación de perfil por experiencia; para ERON CPMMSFFA PONAL con un parte de 99 PPL no se cumple con la frecuencia de visitas por parte del personal de mantenimiento y se requiere una visita mensual, el personal de mantenimiento no ha realizado visitas desde inicio del contrato; para ERON CPMS BOGOTA LA MODELO se evidencia faltante del personal mínimo requerido acorde al anexo 9 para un parte de 4185 faltan 24 manipuladores, 10 distribuidores y 2 auxiliares de proceso; para EPMSC LETICIA se evidencia que para un parte de 153 PPL falta 1 distribuidor de 1 requerido, así mismo, 1 manipulador de alimentos en área de proceso incumplió lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, debido a que usa tapabocas y botas de color oscuro (negro).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (96%): El operador alcanzó un cumplimiento del 96%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 2% con respecto al periodo anterior (94%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un cumplimiento del 100% fueron ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, y CRM EJECO, los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (98%), ERON CPMS CHIQUINQUIR A (97%), ERON

EPMSC GUATEQUE (94%), ERON EPMSC CAQUEZA Y ERON CPMMSFFA PONAL (93%), y los establecimientos con menor cumplimiento fueron: ERON CPMSLME LA MESA y ERON EPMSC LETICIA con un 87%, en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: paredes en inadecuadas condiciones de limpieza en área de almacenamiento de tubérculos; estancamiento de agua en área de proceso de manera constante; medias cañas de los cuartos fríos; campana extractora y ducto con presencia de grasa y suciedad en área de horneo; ventanas y angeos con acumulación de grasa.

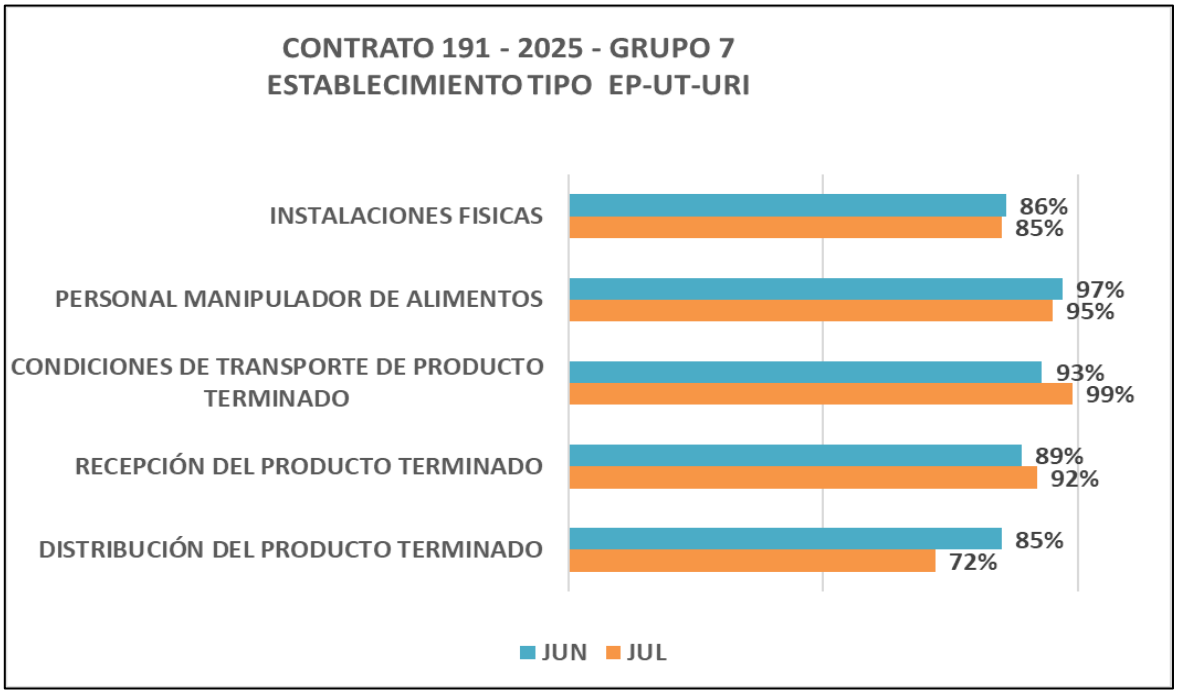
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): El operador alcanzó un cumplimiento del 100%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 3% con respecto al periodo anterior (97%). Es menester indicar, que para esta categoría no fue posible realizar verificación en 10 establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIR A, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON EPMSC LETICIA, debido a que durante la visita de interventoría no se evidencia el recibo de materias primas; para este periodo objeto del presente informe en el único establecimiento que coincidió la interventoría con la presencia de vehículos transportadores de materia prima fue para el establecimiento ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, en el cual se presentó un cumplimiento del 100%.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%): El operador alcanzó un cumplimiento del 93%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 2% con respecto al periodo anterior (91%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% y un mejor desempeño fueron: ERON CPMSGAC GACHETA y ERON CPMSLME LA MESA, seguido de los establecimientos con mejor desempeño correspondientes a ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (99%), ERON EPMSC GUATEQUE (96%), ERON CPMS CHIQUINQUIR A y CRM EJECO (93%), ERON CPMSUBA UBATE (92%) y ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (91%); y los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial fueron los establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL (87%), ERON EPMSC CAQUEZA (85%) y ERON EPMSC LETICIA (72%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: no se cuenta con cronograma y registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; no se cuenta con certificado de calibración anual de los equipos de medición; carros transportadores con corrosión y óxido y no se cuenta con soportes de pago de servicios públicos de acueducto, energía eléctrica, gas correspondientes al mes de junio de 2025.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (99%): El operador alcanzó un cumplimiento del 99%, el cual presentó un aumento significativo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 11% con respecto al periodo anterior (88%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% y mejor desempeño fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE seguido del establecimiento con mejor desempeño el ERON EPMSC LETICIA con un (92%); así mismo, se presentó el siguiente establecimiento con cumplimiento parcial correspondiente al ERON CPMSUBA UBATE (89%), en donde los principales hallazgos evidenciados fueron: no se cuenta con extintor de CO2 en el servicio de alimentación, así mismo no se evidencia soporte de capacitación en Seguridad y Salud en el trabajo SST a trabajadores y PPL.

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 julio 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 julio 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 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. INSTALACIONES FISICAS (85%): El operador alcanzó un cumplimiento del 85%, el cual presentó una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -1% con respecto al periodo anterior (86%). Para esta categoría 18 establecimientos de Estaciones de Policía (EP) de los 28 que pertenecen al grupo 7 presentaron un cumplimiento del 100%; en cuanto a los establecimientos que presentaron un menor desempeño con el 50 % de cumplimiento fueron: EP BOSA, EP KENNEDY, EP SIJIN , EP TERMINAL, EP URI PUENTE ARANDA y EP USME; y en cuanto al establecimiento que presento el peor desempaño para esta categoría fue el establecimiento EP CANDELARIA con el 0% de cumplimiento, en donde los principales hallazgos evidenciados fueron: ubicación en área de almacenamiento temporal los alimentos en contenedores de icopor en contacto directo con el piso, lo cual facilita el riesgo de contaminación física y biológica de los alimentos, no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado ya que no se encuentra alejado de focos de contaminación.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): El operador alcanzó un cumplimiento del 95%, el cual presentó una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -2% con respecto al periodo anterior (97%). Para esta categoría 26 establecimientos de Estaciones de Policía (EP) de los 28 que pertenecen al grupo 7 presentaron un cumplimiento del 100%, no obstante, el establecimiento EP TEUSAQUILLO presentó un cumplimiento de 67%, en donde el principal hallazgo corresponde a que el conductor no cuenta con soporte de asistencia de visitas de la profesional de calidad, así mismo, EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA presentó un cumplimiento del 0% y la principal novedad corresponde a que el personal manipulador no emplea dotación acorde a las especificaciones

técnicas de la normatividad vigente para distribución de alimentos (color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura). Así mismo, el personal no cuenta con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (99%): El operador alcanzó un cumplimiento del 99%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 6% con respecto al periodo anterior (93%). Para esta categoría 25 establecimientos de Estaciones de Policía (EP) de los 28 que pertenecen al grupo 7 presentaron un cumplimiento del 100%, no obstante, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial con un 80% de cumplimiento fue: EP ANTONIO NARIÑO en donde se evidenció que el vehículo transportador de alimentos de placa LUN 334, presenta concepto higiénico sanitario con fecha de expedición superior a un año (22-07-2024), así mismo, el operador no presenta soporte de gestión frente a la solicitud de visita para emitir nuevo concepto ante la Dirección Territorial de Salud. Y el establecimiento EP SIJIN el cual también presentó un cumplimiento parcial de 80%, debido a que se evidencia omisión en el registro de planillas de control de temperatura de los alimentos, con el fin de garantizar la naturaleza de los mismos (refrigerados y/o calientes) y asegurar el control adecuado de las condiciones térmicas durante el transporte

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%): El operador alcanzó un cumplimiento del 92%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 3% con respecto al periodo anterior (89%). Para esta categoría 12 establecimientos de Estaciones de Policía (EP) de los 28 que pertenecen al grupo 7 presentaron un cumplimiento del 100%, en cuanto al establecimiento que también presento un buen desempeño esta la EP ENGATIVA (90%), y en cuanto a los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial con un 89% están: EP USME, EP TUNJUELITO, EP TEUSAQUILLO, EP SOACHA, EP SIJIN, EP RAFAEL URIBE URIBE, EP CIUDAD BOLIVAR, EP CANDELARIA y EP AEROPUERTO; y los establecimientos EP FONTIBON, EP TERMINAL y EP URI PUENTE ARANDA presentaron un cumplimiento del 88%, en donde los principales hallazgos corresponden a intercambios de los componentes: bebida, proteína, tubérculo y verdura, dichos intercambios no fueron notificados a la interventoría en el sistema K2. Por otro lado se observa los siguientes establecimientos los cuales presentaron un menor desempeño correspondientes a: EP SAN CRISTOBAL (78%), EP KENNEDY (75%) y EP USAQUEN (67%), en donde las principales novedades corresponden a no entrega de 60 unidades de componente postre en el tiempo de comida almuerzo para el menú No. 9 para la EP SAN CRISTOBAL; no entrega de componente fruta para un parte de 267 PPL la EP KENNEDY; no entrega del componente verdura, del menú No.11 del tiempo de comida almuerzo y falta de rotación en la bebida, conforme a lo estipulado en la OTM, se entrega jugo de pera en el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, todo lo anterior en la EP USAQUEN.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (72%): El operador alcanzó un cumplimiento del 72%, el cual presentó una disminución significativa en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -13% con respecto al periodo anterior (85%). Para esta categoría 13 establecimientos de Estaciones de Policía (EP) de los 28 que pertenecen al grupo 7 presentaron un cumplimiento del 100%. Ahora bien dentro de los establecimientos que presentaron un desempeño parcial, se encontró el establecimiento EP SUBA (67%) debido a novedad de entrega de ensalada en empaque de icopor no individual para 212 PPL, se entregan 7 contenedores del menú 5 TC almuerzo. En cuanto a los establecimientos que presentaron un menor desempeño, con el 50 % de cumplimiento tenemos: EP AEROPUERTO, EP ANTONIO NARIÑO, EP BARRIOS UNIDOS, EP BOSA, EP CANDELARIA, EP FISCALIA, EP MARTIRES, EP RAFAEL URIBE URIBE, EP SAN CRISTOBAL, EP SOACHA, EP TERMINAL, EP TUNJUELITO FATIMA y EP URI PUENTE ARANDA, y el establecimiento EP SIJIN con un 33% en donde las principales novedades son: el incumplimiento en la entrega del componente verdura (Calabacín guisado, ahuyama guisada, ensalada campesina, zanahoria y cebolla cocida, zanahoria y remolacha cocida y verduras rojas) en empaque individual acorde a lo establecido en la OTM a fin de garantizar

la calidad, e inocuidad de los alimentos, además de su presentación y entrega individual a cada PPL; específicamente para la EP DIJIN se evidencia incumplimiento en la prescripción dietaría, debido a que se verifica la dieta hipoglucida, hiposodica, hipograsa, alta en fibra, para tiempo de comida cena, menú No. 11, en donde el contratista suministra componente energético.

2.2.8 GRUPO 8

2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio 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 RANCHO ALCARAVAN	03/10/2024 ACTA IPA-515	FAVORABLE	90%	10 meses	1.2. Se evidencian pisos porosos, con grietas y baldosas rotas en área de producción, almacenamiento y cuarto frio. Se sigue evidenciando grietas en mesones del área de producción de cocina caliente y cocina fría. 1.3. Techos del área de almacenamiento abarrotes, tubérculos, área de lavado construido en material sanitario; techo en el área producción construido en concreto presenta humedad. 1.4. El servicio de alimentación no cuenta con servicio sanitarios con lavamanos para personal operativo ni administrativo. 2.1. El contratista realizó mantenimiento de los congeladores, sin embargo, se sigue evidenciando licuadora industrial que se encuentra con vendas elásticas, estufas con presencia de hollín y quemadores deteriorados. 2.2. Los utensilios se evidencian en buen estado.
CAMISACS ACACIAS RANCHO SARDINATA	02/10/2024 ACTA IPA-517	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89.5%	10 meses	1.1. El rancho está ubicado en el mismo sitio. 1.2. Se evidencian paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura en área de almacenamiento y en distribución. 1.3. Se evidencia que techos del servicio de alimentación son en material no sanitario, no facilita la limpieza y desinfección. 1.4. Se evidencia cumplimiento en los fisicoquímicos del agua. 5.3. los recipientes para la disposición de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					residuos sólidos se encuentran en bunas condiciones
CAMISACS ACACIAS RANCHO COLA DE PATO	02/10/2024 ACTA IPA-511	FAVORABLE	93.5%	10 meses	1.1. Se evidencia paredes con desprendimiento de pintura y humedad en el área de almacenamiento. Se evidencia arreglo del piso en área de lavado. 1.3. Se evidencia techo de material no sanitario con humedad y hongos en toda el área de producción. 2.1. El contratista realizó mantenimiento a los congeladores.
CAMISACS ACACIAS RANCHO CENTRAL	21/03/2025 Acta IPA-064	FAVORABLE	98%	4 meses	1.2. se observa que todos los pisos presentan baldosas quebradas y con grietas. Se evidencia paredes del área de almacenamiento de abarrotes, cuartos fríos, recepción con desprendimiento de pintura. 1.3. Techos de área de almacenamiento abarrotes, cuartos fríos y producción construidos en material no sanitario.
CPMSACS ACACIAS RANCHO ALA A Y B	02/12/2024 ACTA IPA-570	FAVORABLE	90.0%	8 meses	1.2. Se evidencian pisos en mal estado (porosos y agrietados). Los pisos no cuentan con pendiente adecuada, se presenta estancamiento de agua en todas las áreas. Se evidencian paredes sin pintura. 1.3. Se evidencia techo con humedad y óxido en área de ensamble y bodegas de Fruver y abarrotes. 3.2. Se evidencian certificados médicos y exámenes vigentes. 4.4. Se evidencia cumplimiento en el almacenamiento de materia prima, adicionalmente no se evidencia alimentos dispuestos directamente al piso. 5.2. No se evidencia dificultad en los desagües de pre alistamiento, de igual forma se observa que los sifones tienen rejillas en buen estado. 5.3. El área de shut de basuras no está protegido ante el medio exterior. Se evidencian canecas con tapa y pedal en buen estado. 5.6. Presentan plan de saneamiento actualizado.
EPMSC GRANADA	20/02/2025 ACTA 3159	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	5 meses	1.3. Se evidencia bombillo en área de producción funcionando. 2.1. Se evidencia olla sin manija de agarre y rota en área de producción. 4.4. Se evidencia que el rancho es pequeño y no hay clara separación entre las áreas. Adicionalmente el almacenamiento de fruver no cumple distancia perimetral. 5.1. No se evidencia inconvenientes relacionados al abastecimiento del agua. 5.3. Se evidencia adecuado manejo de residuos. 5.5. Se evidencia utensilios y canastillas en adecuadas condiciones de limpieza.
CPMSDA PAZ DE ARIPORO	04/07/2025 ACTA	FAVORABLE	97.5%	20 días	4.1. Continúa la oficina de papelería en el área de almacenamiento

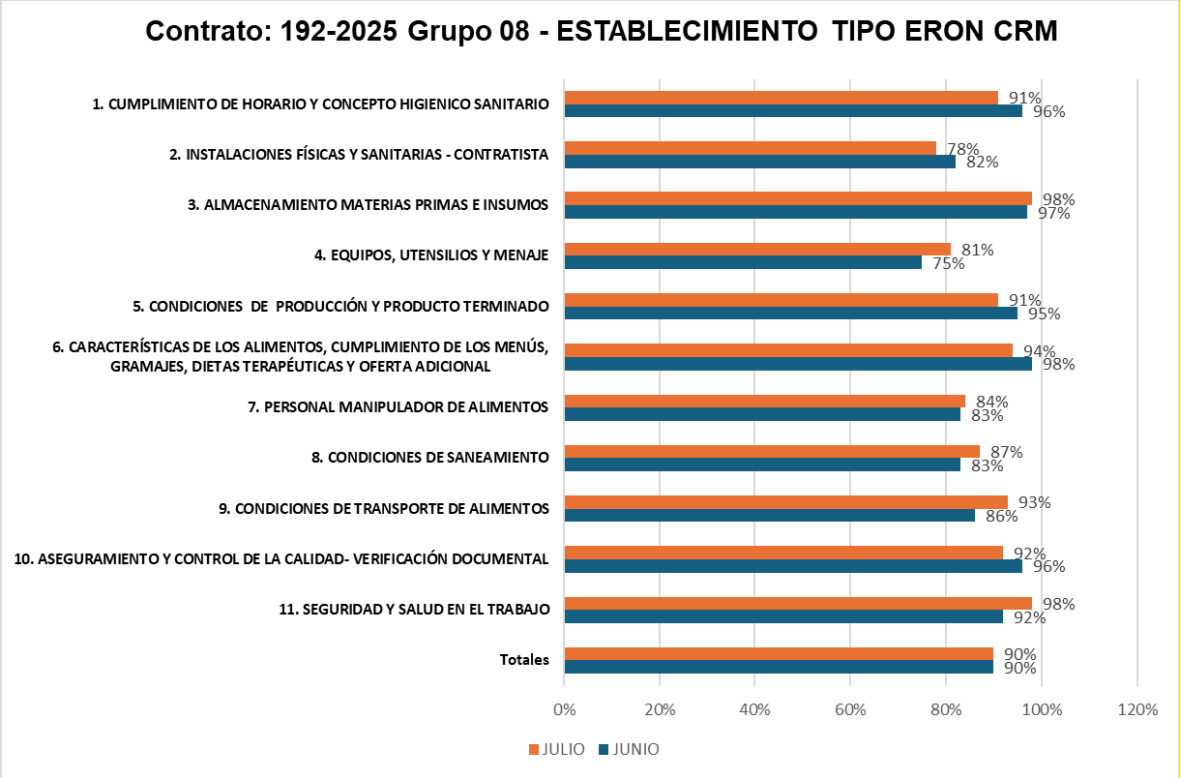
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EC YOPAL	22/01/2025 ACTA 24022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63.5 %	6 meses	1.2. Continúa el desprendimiento de pintura en paredes y se evidencia baldosas quebradas en área de producción 1.3. Tacho de almacenamiento de abarrotes es de material no sanitario. 1.4. Se evidencia puertas de área de producción y almacenamiento con óxido. 2.1. Las estufas se encuentran libres de óxido, sin embargo, un congelador presenta óxido en su interior. 4.3. Los termómetros presentan certificado de calibración inferior a un año. 4.4. Se evidencia baldosas rotas en el cuarto frio. 5.1. No se evidencia desviaciones en los registros del pH del agua. 5.2. El sistema de rejillas de las zonas de evacuación está protegido con material no sanitario. 5.3. Se evidencia adecuado manejo de los residuos. 5.6. No se evidencia inconsistencias en los formatos de limpieza y desinfección.

De acuerdo a la tabla anterior, se evidencia que cinco (5) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes tres (3) establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos. Resaltando que todos los conceptos tienen un periodo de emisión inferior a un año y que uno (1) de estos fueron resultado de visitas de los entes territoriales de salud en el mes de julio del 2025. Por otro lado, se aclara, que para el ERON EPMSC VILLAVICENCIO no se cuenta con visita de la Entidad Territorial de Salud al rancho nuevo, el cual, fue entregado al contratista a partir del 21 de julio del 2025.

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 julio 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de julio 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 HIGIENICO SANITARIO (91%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia una disminución debido a que en el mes de junio se alcanzó un 96% pasando a un 91% en el mes de julio de 2025. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL con el 100% de cumplimiento, durante el periodo evaluado, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC, se cuenta con concepto Sanitario Vigente acorde con lo establecido en la OTM y el servicio se encuentra libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Por otro lado, en el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS, se obtuvo un 93%, debido a que se evidenciaron hallazgos relacionados con el no cumplimiento de los horarios de distribución de la alimentación a los PPL. Por último, en el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento respecto a la gestión ante la Entidad Territorial de Salud para que se realice visita debido a que el concepto sanitario tiene más de un año de emisión y se evidencia cierre total del rancho del establecimiento en el cual se estaba preparando la alimentación debido a la intervención del rancho del establecimiento, este cierre se realiza el 21 de julio y ese mismo día por parte del contratista se realiza traslado a las nuevas instalaciones del rancho intervenido, entregado por el INPEC e USPEC.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (78%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia una disminución debido a que en el mes de junio se alcanzó un 82% pasando

a un 78% en el mes de julio 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 EPMSC VILLAVICENCIO con 59%, ERON CPMSACS ACACIAS uno con 73%, ERON EC YOPAL con 76%, ERON CAMISACS ACACIAS con 79%, y ERON EPMSC GRANADA con 81%, 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, lámparas sin protección, instalaciones eléctricas en mal estado, drenajes sin sifones, pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, ventanas en mal estado y sin protección, no se cuenta con lavamanos cerca del área de producción ni con área exclusiva de almacenamiento de residuos. Por otro lado, se resalta el establecimiento ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 100% de cumplimiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (98%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia un aumento debido a que en el mes de junio se alcanzó un 97% pasando a un 98% en el mes de julio de 2025. Se resalta que la totalidad de los establecimientos obtuvieron porcentajes de cumplimiento por encima del 92%. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL que alcanzaron un 100%, ERON CPMSACS ACACIAS con un 99% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 97% y el establecimiento ERON EPMSC GRANADA con 92%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de almacenamiento de los alimentos tanto para los alimentos que necesitan cadena de frío y para los almacenados al medio ambiente previniendo la posible contaminación cruzada. 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.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia un aumento debido a que en el mes de junio se alcanzó un 75% pasando a un 81% en el mes de julio 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 EC YOPAL con 50%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 73%, ERON EPMSC GRANADA con 75% y ERON CAMISACS ACACIAS con el 82%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, presentan deterioro, los cuartos fríos (refrigeración- congelación) y contenedores para refrigeración y congelación no se encuentran funcionando adecuadamente. Se evidencian equipos en desuso, no se cuenta con carros transportadores suficientes y en buen estado y no cumplen con lo estipulado en le OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre. Por otro lado, se resalta el cumplimiento para el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO ambos con un 90%. Por otra parte, se evidencia el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 en los establecimientos ERON EC YOPAL, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON CPMSACS ACACIAS, debido a que no se cuenta con los equipos establecidos.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia una disminución debido a que en el mes de junio se alcanzó un 95% pasando a un 91% en el mes de julio de 2025. Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EC YOPAL, que alcanzaron el cumplimiento del 93% y 91% respectivamente en esta categoría, ya que cumplen con las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas, cumplir a cabalidad con temperaturas, pre alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Igualmente se resalta el cumplimiento en los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC GRANADA todos con 90% de cumplimiento. Por otro lado, para todos los establecimientos, se evidenciaron hallazgos relacionados con no aplicación del protocolo de contra muestra en la OTM, no se realiza el suministro de dietas según el manual de dietas dado que los alimentos como bebida y sopa se entregan en fondos en recipientes no isotermicos, lo cual, no corresponde a lo establecido en la OTM.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia una disminución debido a que en el mes de junio se alcanzó un 98% pasando a un 94% en el mes de julio de 2025. Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC GRANADA 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 EPMSC VILLAVICENCIO con 93% y ERON CPMSACS ACACIAS con 91% la calificación se ve afectada por el superar el número de intercambios permitidos, para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA, su suministro no se realiza con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y cada recipiente no se encuentra rotulado y las sopas y bebida se entregan en recipientes no individuales de acuerdo a lo estipulado en la OTM. En el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento de los gramajes de las preparaciones con destinos de los PPL del ERON, adicionalmente en el ERON EC YOPAL y ERON CPMSACS ACACIAS, también se evidenciaron no cumplimiento del gramaje de las preparaciones con destino a las EP.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (84%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia un leve aumento debido a que en el mes de junio se alcanzó un 83% pasando a un 84% en el mes de julio de 2025. Se evidencia en esta categoría un desempeño aceptable, en cada uno de los establecimientos, ERON EPMSC GRANADA y ERON EC YOPAL ambos con 90%, ERON CAMISACS ACACIAS con 88% y ERON CPMSACS ACACIAS con cumplimiento del 83%, presentando los más bajos cumplimientos los establecimientos EPMSC VILLAVICENCIO con 73% y ERON CAMISACS PAZ ARIPORO con 67% de cumplimiento, se evidenciaron hallazgos relacionados con la no entrega y uso inadecuado de la dotación, prácticas inadecuadas. Adicional, no se cuenta con la totalidad de personal según Anexo 9. ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO por falta de administradores para los diferentes ranchos y con personal ofertado y adicional, como la falta del personal capacitado en alturas.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia un aumento debido a que en el mes de junio se alcanzó un 83% pasando a un 87% en el mes de julio de 2025. Se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO que alcanzó cumplimiento del 100%, ERON EPMSC GRANADA con el 91% y ERON CAMISACS ACACIAS con 90%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de limpieza, desinfección y organización de las diferentes áreas y se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Por otro lado, para los establecimientos, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un cumplimiento del 83%, ERON CPMSACS ACACIAS con 83% y ERON EC YOPAL con 88%, presentando falta de limpieza en los paredes, pisos y techos, falta de limpieza de campanas y extractores, no se garantizan las actividades de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios y no se aplican los procedimientos establecidos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas.

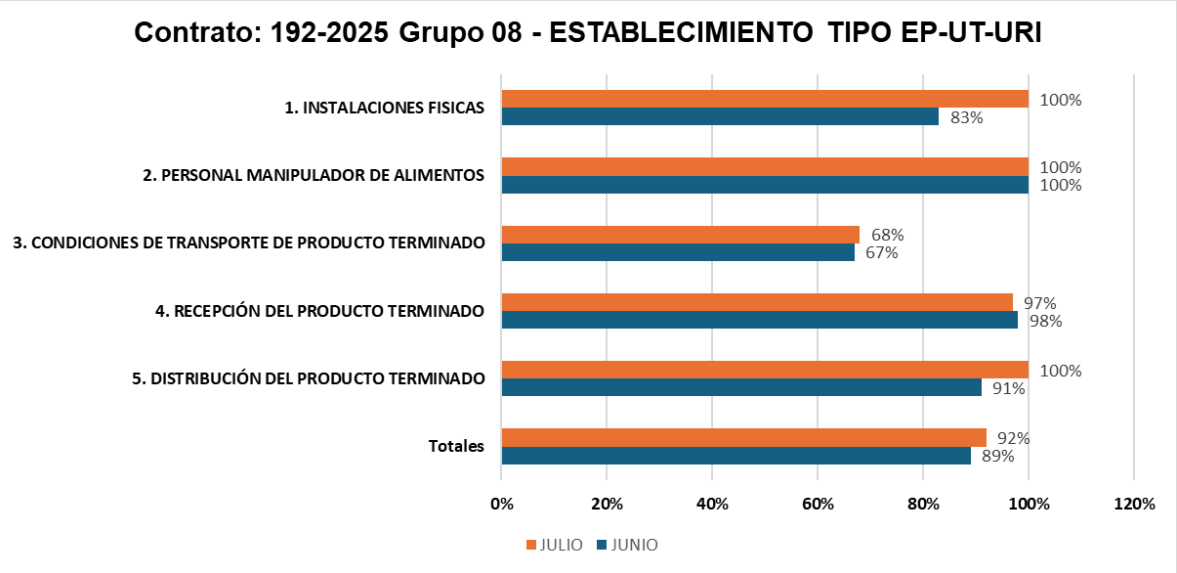
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia un aumento debido a que en el mes de junio se alcanzó un 86% pasando a un 93% en el mes de julio de 2025. Es importante señalar que, durante el período del presente informe se evidencio por parte de la Interventoría los vehículos de transporte en los establecimientos ERON EPMSC GRANADA, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO. En el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS, el cumplimiento se vio afectado debido a las condiciones inadecuadas de limpieza y desinfección del vehículo, en el ERON CAMISACS ACACIAS las canastillas en las cuales se transportan los alimentos no estaban en adecuadas condiciones de limpieza. En los establecimientos ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO el vehículo de transporte cuenta la documentación establecida según la normatividad vigente, y el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Por otro lado, para los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos transportadores durante las visitas de interventoría.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia una disminución debido a que en el mes de junio se alcanzó un 96% pasando a un 92% en el mes de julio de 2025. Para esta categoría a excepción del establecimiento ERON CAMISACS ACACIAS con un 88%, todos los demás establecimientos alcanzaron porcentajes del 90% al 95%. Para estos establecimientos restantes presentan afectación debido a que el contratista no presenta soportes de paz y salvos de los productos adquiridos en los proyectos productivos de los diferentes establecimientos. Por último, el contratista no implementa de manera adecuada el programa de mantenimiento preventivo de los diferentes equipos y no se cuenta con los registros de las actividades realizadas. Adicionalmente no se cuenta con las hojas de vida de los carros transportadores. Para el establecimiento ERON CAMISACS ACACIAS no se presentan los soportes de la implementación del plan de muestreo en los diferentes ranchos según lo establecido en la OTM.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (98%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia un aumento debido a que en el mes de junio se alcanzó un 92% pasando a un 98% en el mes de julio de 2025. Se resalta para esta categoría que los establecimientos, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se alcanzó un cumplimiento del 100%, y en el ERON CAMISACS ACACIAS se obtuvo un 97%, evidenciándose un cumplimiento adecuado de cada una de las variables de esta categoría respecto a elementos de protección personal. Para esta categoría en el ERON EC YOPAL con un 88% fue el establecimiento que presento un cumplimiento más bajo, debido a que no se cuentan con campana extractora ni extractores en el área de preparación del rancho.

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 julio 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de julio 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 92% 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%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia un aumento debido a que en el mes de junio se alcanzó un 83% pasando a un 100% en el mes de julio de 2025. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, debido a que durante el almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas estaban limpias.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En el comparativo de los meses de junio y julio 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 CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, lo cual, refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, y los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (68%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia un aumento debido a que en el mes de junio se alcanzó un 67% pasando a un 68% en el mes de julio de 2025. Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICÍA YOPAL, CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, el porcentaje de cumplimiento se vio afectado debido a que durante las visitas se evidencio que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales y los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia una disminución debido a que en el mes de junio se alcanzó un 98% pasando a un 97% en el mes de julio de 2025. Se destaca que en los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros. La afectación para esta categoría está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, por no cumplimiento de suministro según ciclo de entrega y la calidad organoléptica de las preparaciones.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de julio y junio se evidencia un aumento debido a que en el mes de junio se alcanzó un 91% pasando a un 100% en el

mes de julio de 2025. Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO obtienen un desempeño para esta categoría de 100% de cumplimiento, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados y el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin.

2.2.9 GRUPO 9

2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio 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	11/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63.5%	0 meses 27 días	Seguimiento realizado en visita del día 08/07/2025: **1.1 Localización y diseño:** evidencia que no hay separación física del área de porción de carnes, no hay separación física del área de menaje respecto al área de lavado de canastillas limpias. Se evidencia alrededor del área de recibo maleza y desechos en desuso, escombros y diferentes desechos. **Seguimiento.** Persiste situación, por limitación de espacio. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** se evidencia pisos con deterioro, encajamiento de agua, unión de pared y techo redondeada con deterioro y pérdida de continuidad de las áreas de proceso, almacenamiento de cuarto de residuos temporales y áreas de lavado con deterioro. Se evidencia paredes con deterioro físico, baldosas rotas, desprendimiento de material sanitario, baldosas desprendidas, desprendimiento de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					pintura en las áreas de proceso, almacenamiento, área de lavado, almacenamiento temporal de residuos y área de recibo. Uniones con pérdida de continuidad, se evidencia área de refrigeración con piso deteriorado, baldosas rotas uniones con pérdida de continuidad. **Seguimiento.** Se evidencia empozamiento de agua en el área de pelado de papa, se observan pisos de proceso con deterioro. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** techos con desprendimiento de material, pintura y deterioro humedad y porosidad en áreas de proceso. Almacenamiento áreas de lavado y áreas de recibo se evidencia qué la ventilación no es la adecuada para evitar la condensación de vapor, no facilita la remoción de calor, Se evidencian puertas con deterioro de material y oxido en áreas de lavado y de proceso, se evidencian cortinas de separación de áreas de proceso de ingreso con deterioro. Se evidencia cableado eléctrico expuesto sin protección en área de sistema de extracción, canaletas sueltas en área de proceso, área de almacenamiento y área de porción de carnes. **Seguimiento.** Se evidencian techos en área de proceso y almacenamiento de abarrotes con desprendimiento de material, pintura en mal estado, adicional se evidencia moho en esquina superior de almacenamiento de abarrotes. **1.4 Instalaciones sanitarias:** se evidencian unidades sanitarias hombres y mujeres puertas con deterioro de material y con óxido piso paredes y techo con deterioro falta de mantenimiento. Se evidencia lockers con deterioro algunos sin puerta y con óxido. **Seguimiento.** Se evidencia en inadecuadas condiciones de mantenimiento para puertas de instalaciones sanitarias. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se evidencia estufa con deterioro de material y equipos en desuso en áreas de proceso y área de proceso de porción de carne, se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia área de congelación con piso deteriorado, baldosas rotas. **Seguimiento.** Se evidencian equipos sartén basculante, estufas del área de proceso con deterioro, óxido, exceso de grasa. **3.Personal manipulador de alimentos** **3.1 Estado de salud:** no hay plan de medidas preventivas y correctivas en salud. **Seguimiento.** Se evidencia que el contratista no implementa plan de medida preventiva en salud. **3.3 Prácticas higiénicas:** Se evidencian delantales deteriorados del personal manipulador. **Seguimiento.** Se evidencian manipuladores con dotación completa y buen estado. **3.4 Educación y capacitación:** No implementa plan de capacitación de buenas prácticas de higiene y el programa de limpieza y desinfección. **Seguimiento.** Se evidencia capacitación y contratista lleva programa de limpieza y desinfección. **4.1 Control de materias primas insumos:** No implementan procedimientos de limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas. **Seguimiento.** Se evidencia que en el almacenamiento de materias primas fruver, existen frutas como guayaba y mandarinas limpias, no implementan procedimiento. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Equipo pelador de papá en desuso en áreas de almacenamiento. Se evidencia con deterioro y oxidación en partes bajas, partes altas latas sueltas en piso. **Seguimiento.** Se evidencia equipo de pelapapas en uso. **5.3 Residuos sólidos:** Se evidencia área de residuos de área temporal no tiene separación física. Puerta áreas externa de residuos no cuentan con ventilación, techo con matas, canales con maleza en su interior y con crecimiento de pasto. **Seguimiento.** Cuarto de residuos de área temporal en condiciones que no permiten ventilación, no hay

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					separación, área externa en mal estado, sin maleza al interior del área. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos utensilios:** Deficientes procesos de limpieza y desinfección en campana extractora de vapor, buitrón con condensación de grasa, se observa la falta de limpieza en estufas, pared al lado de estufas. Se evidencia que no hay jabón líquido de manos, sistema de agua en lavamanos es insuficiente en lavamanos de accionamiento no manual. En área de proceso, área de almacenamiento y área de menaje los registros de limpieza y desinfección no coinciden con lo evidenciado. **Seguimiento.** Se evidencian procesos inadecuados de limpieza, implementos no utilizados, evidencia equipos como paredes con exceso de grasa y hollín. **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** Los registros de limpieza y desinfección no coincide con lo evidenciado. **Seguimiento.** Persiste situación, se evidencian formatos diligenciados, los cuales no coinciden con lo evidenciado.
CPMS TUNJA	04/06/2025	FAVORABLE	90.0%	1 mes 13 días	Seguimiento realizado en visita del día 17/07/2025: **1.4 Instalaciones sanitarias:** Se hace uso de unidades sanitaria de segundo piso, los cuales son compartidas. **Seguimiento.** Persiste situación, debido a que el servicio de alimentación, no cuenta con Instalaciones Sanitarias. **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.** Persiste situación, no se ha realizado cambio de filtro de agua. **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.** Interventoría evidencia formatos de temperatura

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					F-C002 y F-C003 actualizados, así mismo formato F-P0001 con fecha 17-07-2025. **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.** Servicio de alimentación no cumple con distancias perimetrales por limitación de áreas.
CPMSCHO CHOCONTÁ	13/08/2024	FAVORABLE	97%	10 meses 24 días	Seguimiento realizado en visita del día 04/07/2025: **1.1. Localización y diseño:** Las áreas del establecimiento no permiten el flujo adecuado de materia prima, producto y persona. El área temporal de desechos sólidos está muy cerca de las áreas. **Seguimiento.** En visita se evidencia que persisten áreas reducidas dificultando el flujo adecuado de materia prima, producto terminado y personal. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Los pisos evidencian desgaste. **Seguimiento.** Se evidencian pisos desgastado en todas las áreas del servicio de alimentación. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia que algunas áreas no cuentan con suficiente ventilación. **Seguimiento:** Se evidencia que persisten áreas con deficiente ventilación.
EPAMSCAS CÓMBITA ALTA	10/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	72%	4 meses 15 días	Seguimiento realizado en visita del día 25/07/2025: **1.1 Localización y diseño:** El diseño estructural sin separación física entre procesos (limpieza, desinfección y preparación), no permite un flujo adecuado de materias primas, producto y personal manipulador, llevando esto a un riesgo en la inocuidad de alimentos. **Seguimiento.** Persiste situación. El servicio se encuentra en plan de contingencia, las condiciones de diseño estructural continúan en el mismo espacio.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2 Condiciones de pisos y paredes En general en área de cocción, bodegas de mercado, área de limpieza y calderas se observa pisos en material no sanitario y con deterioro llevando a empozamiento de agua en todas estas áreas. Se evidencia puertas con deterioro y óxido, una de las puertas no cuenta con burlete en área inferior lo que puede ser un acceso a posibles focos de contaminación. Paredes en general con deterioro de pintura y diseño no liso. **Seguimiento.** Interventoría evidenció que persisten hallazgos con incumplimiento ya que no se han subsanado. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** En área de calderas, bodegas de mercado, acondicionamiento de carne, se observan instalaciones eléctricas sueltas y deterioradas, así como focos de iluminación. Se observan deficientes zonas de ventilación en general. **Seguimiento.** Interventoría evidenció que se subsana cables sueltos en área de carnes, persiste hallazgo en área de bodega fruver y producción en lo que se refiere a ventilación. **1.4 Instalaciones sanitarias:** No cuentan con instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos. Se observa en área de limpieza y desinfección letreros alusivos a la actividad con desgaste. **Seguimiento.** Interventoría evidenció que se realizó cambio de letreros en las diferentes áreas. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se observa equipos en desuso como pocetas y ozono, estufa con deterioro y con fallas de funcionamiento. En bodega de almacenamiento de mercado se observan stands con óxido y deterioro, además de estibas en material no sanitario (madera). Se observan recipientes de azúcar y arroz deteriorados en bodega. Se evidencia cuarto frio con stands deteriorados. Se observan manijas de horneado de proteínas, deterioradas y descompuestas. Equipos congeladores con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					presencia de óxido. Mesón de manipulación con deterioro y desgaste. **Seguimiento.** Se evidencia que persiste incumplimiento, continúan pocetas y ozono en desuso, estufas en mal estado. Los stands no presentan óxido, sin embargo, presentan deformación por peso. Estibas en material no sanitario (madera), se retiraron del servicio. Se retiraron recipientes de azúcar y arroz deteriorado, cuarto frío con stands deteriorados, se evidenció que continúan deteriorados. Se evidenció que los hornos se encuentran desuso. Los equipos de congelación no presentan óxido. El mesón del área de producción sigue en mal estado. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se observan sartenes, calderas, olletas y tablas de picado con deterioro y desgaste. Bandejas de hornos en bodega con deterioro y desgaste. **Seguimiento.** Continúan utensilios en mal estado. Las bandejas se retiraron del servicio. **3.3 Prácticas higiénicas:** Se observa dotación de algunos manipuladores de alimentos con deterioro. Personal en cuarto frio sin indumentaria para la actividad. No se observa pleno conocimiento de los temas vistos en capacitación de alimentos. **Seguimiento.** Se evidenció que se entregó la dotación correspondiente a manipuladores, sin embargo, algunos repartidores de alimentos ingresan al servicio sin dotación. No se cuenta con la indumentaria para ingresar al cuarto frío. **3.4 Educación y capacitación:** Cuentan con plan de capacitación y asistencia 24 de los 26 manipuladores del servicio. **Seguimiento.** Se evidenció que el operador cuenta con Plan de capacitación y asistencia de 24 de los 26 manipuladores de alimentos. Las capacitaciones se han ido actualizando. **5.2 Residuos líquidos:** Se observan rejillas en área de calderas en cocción, en acondicionamiento de carnes y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					bodega de mercado rota y deteriorada. **Seguimiento.** Persiste hallazgo, las rejillas continúan en mal estado. **5.3 Residuos sólidos:** Se observa en área de calderas y en área de dietas, disposición de residuos sin tapa ni bolsa. No cuentan con suficientes canecas para disposición temporal dentro del comedor. **Seguimiento.** Se subsana, se ubican residuos en recipientes con tapa y se adquirieron recipientes. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**: En áreas de cuarto de refrigeración y bodega de mercado se observan deficientes actividades de limpieza y desinfección de stands. Los utensilios e instrumentos de limpieza como escobas y recogedores están con alto grado de deterioro. Los desinfectantes y productos de limpieza no cuentan con área específica para el almacenamiento. **Seguimiento.** Persiste incumplimiento, elementos de aseo deteriorados e insuficientes. Los desinfectantes y productos de limpieza no cuentan con área específica para almacenamiento, servicio de alimentos ubicado en área provisional debido a que está en construcción el servicio de alimentación.
EPAMSCAS CÓMBITA BARNE	10/03/2025	FAVORABLE	90%	4 meses 20 días	Seguimiento realizado en visita del día 09/07/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Zona de paredes presentan deterioro en algunas partes, se observa enchape rota y con fisuras en superficies y esquina. **Seguimiento.** En visita se evidencia que las paredes presentan deterioro desprendimiento de pintura y enchufe roto y con fisuras en la mayoría de las áreas en general del rancho. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Zonas de techo presentan insuficiente mantenimiento estructural, se observa deterioro en algunas partes.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento. En visita se evidencia área del techo en inadecuadas condiciones de mantenimiento desprendimientos de pintura caída de techo cielo raso. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Insuficiente mantenimiento a campana extractora, insuficiente soporte técnico. **Seguimiento.** Se evidencia en visita campana extractora sin mantenimientos y con inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección. **5.2 Residuos líquidos:** Insuficiente disposición de residuos líquidos, pisos con acumulación de agua en el área de preparación. **Seguimiento.** En visita se evidencia disposición de residuos líquidos deficiente ya que los sistemas de evacuación de aguas (sifones) están en mal estado. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Insuficiente limpieza en zonas altas que presentan acumulación de grasa y suciedad. **Seguimiento**. En la visita se evidencian paredes de zonas altas, ventanas en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
EPMS RAMIRIQUÍ	09/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80.5%	22 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría, teniendo en cuenta que el operador se encuentra dentro de los tiempos para las acciones correctivas. **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. **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. Las baldosas van hasta media pared.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **1.4 Instalaciones sanitarias:** Instalación sanitaria se encuentra dentro del área de almacenamiento, no se cuenta con casilleros para elementos del personal. **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 mantenimiento; ollas con hendiduras. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Bandejas en contacto con alimentos sin mantenimiento, se encuentran deterioradas. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Área de almacenamiento es muy reducida y no cumple con adecuado rotación y almacenamiento. No se cuenta con dicha estructura para almacenar 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. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Insuficiente limpieza de superficies y utensilios con ondulación y suciedad, paredes y techos presentan acumulación de grasa, no se cuenta con letrero alusivo de manejo de desinfectantes.
EPMSC DUITAMA	01/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	3 meses 22 días	Seguimiento realizado en visita del día 23/07/2025: **1.1 Localización y diseño**: Espacio abierto en parte superior pasillo de ingreso. Espacio parte inferior puerta de ingreso, favoreciendo ingreso de plaga. Se observa espacio abierto en área social favoreciendo ingreso de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					contaminación. Se evidencia cuarto inhabilitado según manifiesta administradora por INPEC sin observar, cerrado con candado, junto al área sanitaria dentro del servicio. **Seguimiento.** Techos externos son abiertos, ubicados en pasillos, estos no interfieren en área de proceso ni bodegas ya que estas áreas se encuentran hermetizadas. El espacio que se encuentra cerrado corresponde a bodega de INPEC. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** No se evidencia mantenimiento en cierres o espacios finales superiores del ducto de campana extractora. Se evidencia en área de lavado y área social techo no liso dificultando limpieza y desinfección. Se evidencia espacio abierto en techo dentro del área de almacenamiento de aseo. **Seguimiento.** Situación persiste. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Equipo de almacenamiento de carne de res sin mantenimiento, se observa condensación goteo. **Seguimiento.** Congelador de carnes se encuentra en funcionamiento, no presenta goteo o condensación, subsana. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se evidencia recipientes deteriorados, se evidencia equipo de ozono sin soporte de cambio de filtro o mantenimiento. **Seguimiento.** Se encuentran recipientes de ensaladas deteriorados, y no se cuenta con soporte de cambio de filtro o mantenimiento. **3.2 Reconocimiento médico:** No se observó reconocimiento médico de personal administrativo que asiste al área de preparación, únicamente para chef. **Seguimiento.** Se cuenta con exámenes médicos. **3.3 Prácticas higiénicas:** No hay área de vestir, se evidencian elementos personales expuestos dentro del cuarto de almacenamiento de refrigeración y congelación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento. No se cuenta con vestidores, sin embargo, no se observan elementos personales de manipuladores de alimentos en áreas de almacenamiento o producción. **4.1 Control de materias primas e insumos:** Se evidencia almacenamiento de alimentos sin espacio junto a pared dentro del área de almacenamiento de abarrotes. No se evidencia trazabilidad en almacenamiento de bocadillo sin rótulo, según normatividad. **Seguimiento.** Espacios de almacenamiento de bodegas específicamente abarrotes, cuentan con espacios mínimos que impiden cumplir con las áreas perimetrales, sin embargo, se evidenció que se cumple con limpieza y desinfección de bodegas y espacios donde se ubican alimentos. Se evidenció que los alimentos almacenados como bocadillo se encuentran con rótulo correspondiente de acuerdo a lo establecido en la normatividad. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Uso permanente de bolsatinas para cocción almacenamiento de alimentos. **Seguimiento.** Se evidencia que situación persiste. **5.3 Residuos sólidos:** Cuarto de aseo sin espacio junto con elementos desechables (vasos). Recipientes de residuos área administrativa sin uso de bolsa. Según programa de manejo de residuos no se evidencia soporte de recepción o recibo de documento para residuo líquido tipo aceite. **Seguimiento.** El contratista ubicó desechables (empaques de icopor) en área de almacenamiento de abarrotes. En cuanto a soporte de salida de aceite usado se evidenció que el contratista maneja un menú en el cual no se realizan alimentos fritos, por tanto, no se obtienen residuos de aceite vegetal usado. **5.4 Control integral de plagas:** Se evidencia soporte de fumigación como acción preventiva según manifiesto ingeniero de alimentos, se evidencia estaciones de control

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					dentro del área de almacenamiento de Fruver. **Seguimiento.** Se evidencia que dentro del programa de control de plagas se realizan verificaciones por parte de empresa certificada que instalan estaciones de control de plagas como parte del procedimiento para el control de plagas. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** No se evidencia concentración de desinfección dentro del documento establecido como programa de limpieza y desinfección, en tabla de diluciones no se identifica dilución para limpieza y desinfección de baño y algunos otros elementos como canastillas etc. Se evidencia presencia de hongo por uso de bolsa en pared área de almacenamiento de papa. **Seguimiento.** Se subsana, se encuentran soportes de dilución de lavado y desinfección de cada área. Se retiró la bolsa con hongo de la pared. **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** El plan de saneamiento no está aterrizado de acuerdo a la prestación del servicio del establecimiento de preparación de alimentos, es generalizado en programa de suministro de agua presenta un plan de contingencia que no es consecuente con el establecimiento. **Seguimiento.** Se evidenció que los programas fueron radicados ante USPEC, para su posterior aprobación, estos fueron renovados.
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	14/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	3 meses 25 días	Se realiza seguimiento a concepto sanitario al establecimiento en visita del 08/07/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes**: se observan pisos con fisuras, paredes con desprendimiento de pintura presencia de humedad en área de preparación. En área de bodega sin construcción de material sanitario. **Seguimiento.** Situación persiste, ya que los pisos y paredes se observan con fisuras y desprendimientos de pintura, además, presencia de humedad en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					áreas de procesos y techos de bodegas fruver, abarrotes y aseo. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia techos en todas las áreas en mal, con presencia de humedad, desprendimiento de pintura y una pieza rota del drywall. **Seguimiento.** Se evidencia que persiste el hallazgo, ya que el techo del área en general tiene humedad y desprendimiento de pintura y peligro de caída del drywall. **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 subsana, se observa estufas en buen estado y calderos en buen estado. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se evidencian dos tablas de picar deterioradas y ollas con abolladuras. **Seguimiento.** Se subsana, se observan tablas y ollas en buen estado. **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.** En el momento de la visita no se evidencia el aviso alusivo de instructivos de uso y manejo de los diferentes químicos de aseo, se subsana, se observa avisos alusivos al instructivo de uso y manejo de los químicos de aseo.
EPMSC SOGAMOSO	18/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%	9 meses 21 días	Seguimiento realizado en visita del día 09/07/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Algunos tramos en algunas paredes evidencian material no sanitario. **Seguimiento.** En visita se evidencian paredes en general en material sanitario. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Angeos en general evidencian deficiencias en instalación, no garantizan hermeticidad, se observan espacios sin cubrir en puertas. **Seguimiento.** En visita se evidencian angeos garantizando

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					hermeticidad, no se observan espacios en puertas. **1.4 Instalaciones sanitarias:** Se observan elementos personales en las diferentes áreas (Guantes de caucho y zapatos). **Seguimiento.** En visita no se observan elementos personales en áreas de proceso, guantes y zapatos en oficina. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Estufas con presencia de óxido, congelador sin manija y con suciedad, cargadores se observan con restos de alimentos, horno con suciedad acumulada, poceta de agua evidencia baldosa rota, tapas partidas de recipientes del servicio de alimentación, tablas de picar en mal estado. **Seguimiento.** En visita se observan estufas sin presencia de óxido, congeladores con manijas, limpias, cargadores limpios para el ensamble de las fiambreras de la cena, menú 10, horno en adecuadas condiciones de limpieza, poceta de agua con faltante de baldosa con exposición de área en material no sanitario, se observan tapas de fiambreras en buen estado, se observan tablas de picar en buen estado. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Tablas de picar deterioradas. **Seguimiento.** En visita se observan tablas de picar en buen estado. **3.4 Educación y capacitación:** Ausente para manipular Pedro Ramírez. **Seguimiento.** En visita se presentan soportes de capacitación en BPM de los 6 manipuladores y los 3 distribuidores del servicio. **4.1 Control de materias primas e insumos:** No se realizan control adecuado de materias primas e insumos Se observa 6.460g de chorizo que perdieron vacío, no realizan pre alistamiento adecuado. Se observan algunos productos con deterioro y sobremaduración. **Seguimiento.** En visita se evidencia que no realizan un control adecuado de recepción de materias primas, ya que, se observó producto salchicha con proveedor

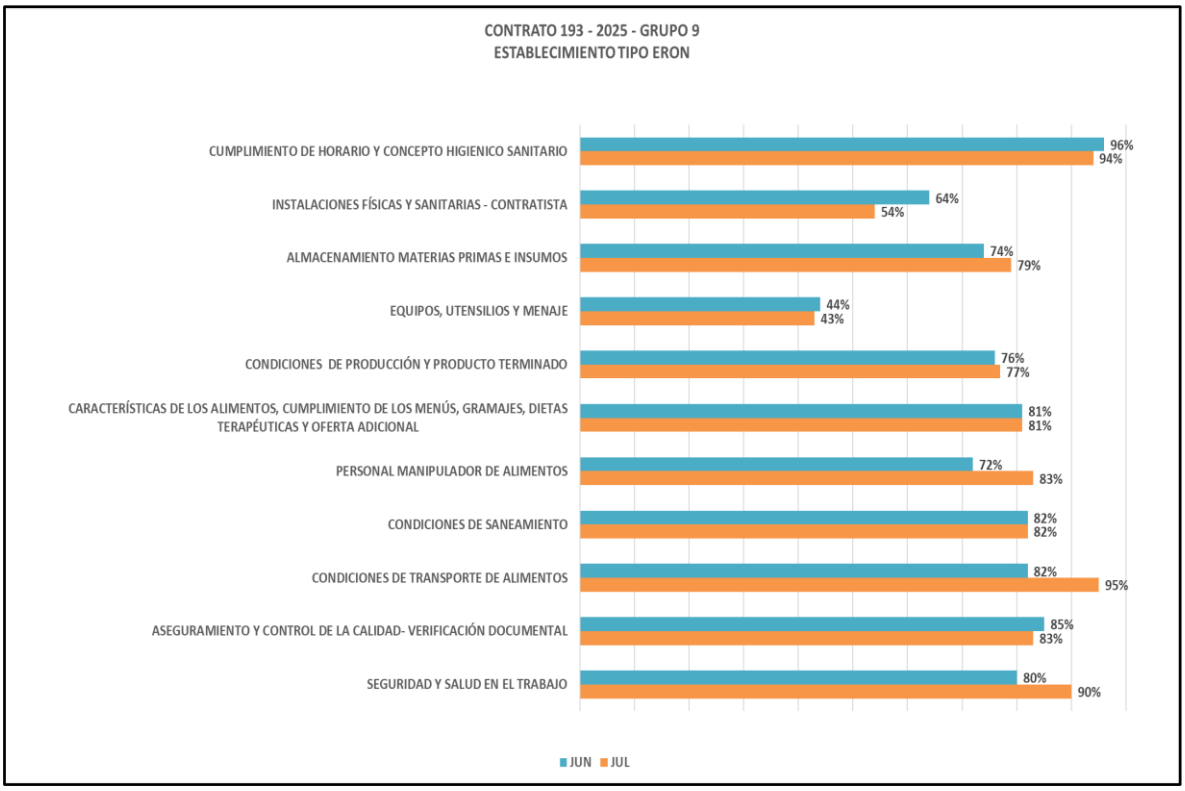
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Carnes Frías Dedicar con fecha de vencimiento en sticker, incumpliendo con normatividad de rotulado, además, se observa en almacenamiento producto leche en polvo azucarada marca Miramonte, incumpliendo en sus características nutricionales en el aporte de proteína. Por otra parte, no se encuentra chorizo en almacenamiento y no se observan productos con sobre maduración. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se observan cargadores en baño, arroz en área de producción en lona abierta, no cuenta con recipiente hermético. **Seguimiento.** La disposición de cargadores en área de hornos, no se observa arroz en área con lona abierta, ya que llega al servicio en paquetes de 500g sin fuga de producto. **5.1 Suministro y calidad de agua potable:** Análisis de calidad de agua tratada (filtro de ozono) no cumplieron lo establecido en la Resolución 1107 /2022. **Seguimiento.** En visita se presentan soportes de toma de muestras para análisis de agua con fecha 29/05/2025, muestra tomada del grifo de cocina caliente, se encuentran resultados a conformidad. **5.3 Residuos sólidos:** Ausencia de recipientes de accionamiento no manual. **Seguimiento.** En visita se evidencian contenedores de residuos de pedal y vaivén.

De los ocho establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 9, tres (37.5%), cuentan con concepto Favorable correspondientes a CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA y EPAMSCAS COMBITA, mientras que los cinco restantes (62.5%), presentaron concepto Favorable con Requerimientos EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, EPMSC SOGAMOSO, EPMSC DUITAMA y EPMS RAMIRIQUI; es importante resaltar que ninguno de éstos recibió concepto desfavorable en las visitas realizadas por el Ente Territorial. Por otra parte, se evidenció que tres establecimientos: ERON CPMS TUNJA, CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR Y EPMS RAMIRIQUÍ, cuentan con el Concepto Higiénico Sanitario reciente y con la información de razón social del operador actualizada, no obstante, para los demás establecimientos, 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; exceptuando el ERON EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE, donde no se evidenció dicha gestión por parte del operador, en aras de actualizar el CHS por el nombre de la razón social.

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 julio 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de julio 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 76% 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 (94%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento del 94%; sin embargo, se evidenció que el operador tuvo una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en -2%, con respecto al periodo anterior (96%). Se resalta el cumplimiento del 100% de las variables que conforman la categoría, de los ERON CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC SOGAMOSO; en contraste con el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el cual fue el establecimiento con menor porcentaje 83%; presentando desviaciones en el cumplimiento de horario evidenciándose entregas fuera de lo establecido en OTM, debido a retrasos en ensamble de dietas, fallas en equipos estufa (las cuales generaron

menor capacidad de calentamiento), por inicio de entrega antes del horario establecido para dar cumplimiento con los horarios de finalización del servicio, suministro de las raciones antes debido a que ya se contaba con todas las preparaciones, personal insuficiente, fallas del sartén basculante (lo que generó retraso en la preparación del componente arroz). En cuanto al cumplimiento con el concepto higiénico sanitario vigente, la desviación se presentó al no evidenciar en el EPAMSCAS COMBITA (92%), gestión ante el Ente Territorial, para solicitar una nueva visita.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (54%): En el mes de julio, el operador presentó un porcentaje de incumplimiento en la calificación de esta categoría de 54%, evidenciando un descenso de -10%, con respecto al mes anterior (64%). Viéndose afectada por los incumplimientos presentados en los ERON EPAMSCAS COMBITA (33%), CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (57%) y CPMSCHO CHOCONTÁ (59%), las desviaciones presentadas en estos establecimientos, se dieron principalmente en: falta de mantenimiento en pisos, ruptura, baldosas faltantes a agrietadas y material no sanitario en áreas como cuarto frío de congelación, producción, ingreso al servicio, área de jugos y prealistamiento; en techos y paredes, desprendimiento de pintura y material en diferentes áreas (cocina caliente, fruver, abarrotes, jugos, lavado, producción y pasillos); se presentan también grietas, materiales no sanitario y humedad; media caña deteriorada o incompleta en áreas como cuarto frío y lavado de utensilios; en instalaciones eléctricas, cables sueltos y expuestos en áreas como baños, cuartos fríos, jugos y cocina fría, tomacorrientes sin protección, cajas eléctricas sin tapa y luminarias sin funcionamiento o en riesgo de caída en áreas como cuarto de congelación, calderas, carnes, dietas y bodega de abarrotes; en evacuación de aguas residuales, rejillas en mal estado, sueltas o ausentes en áreas de marmitas, lavado de canastillas, utensilios, ensamble de dietas, prealistamiento de carnes y procesos, así como riesgo de ingreso de plagas y caídas por estas deficiencias; en puertas y estructuras metálicas, puertas y marcos oxidados, con desprendimiento de pintura y sin protección en el ingreso al servicio, carnes, hornos y recepción de materias primas; aberturas sin sellar y angeo deteriorado o incompleto; en mesones y estructuras, mesones en dietas y prealistamiento con base deteriorada, pintura desprendida u óxido; en algunos casos con ajustes, pero en mal estado; lavamanos y sanitarios, lavamanos sin funcionamiento adecuado por falta de agua o flujo insuficiente, sanitarios sin puertas, algunos cubiertos con bolsas, tuberías deterioradas o con desprendimientos; gestión de residuos, uso inadecuado del área de calderas para almacenar residuos sólidos, sin ventilación ni protección adecuada; gestión de mantenimiento, no se realiza mantenimiento correctivo menor en general, persiste deterioro en múltiples áreas, contratista no presenta plan de mantenimiento, ni gestiona los hallazgos reportados; y servicios públicos, no existen acuerdo de pago ni actas de inicio con la administración para los servicios públicos (energía, agua, gas, etc.), uso de gas propano sin solicitud de conexión a red pública.

Seguido de los anteriores, tenemos los siguientes establecimientos con un cumplimiento parcial en la categoría, correspondientes a los ERON CPMS TUNJA (73%), EPMS RAMIRIQUÍ (71%), EPMSC DUITAMA (79%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (70%) y EPMSC SOGAMOSO (85%), debido a los hallazgos presentados en: pintura, baldosas y superficies, se evidenció desprendimiento de pintura en paredes de áreas como alistamiento de ración terapéutica, ensamble de alimentos, pasillos cercanos a bodegas, áreas administrativas, lavado de utensilios, bodegas de fruver y abarrotes; así mismo se observaron baldosas rotas y superficies porosas o en mal estado, lo anterior correspondiente a mantenimientos de menor cuantía; en techos de campana extractora, la media caña presenta deterioro; aunque se presentó por parte del operador instalación de baldosas, persiste el incumplimiento en su reparación; se evidenció una baldosa desprendida (50m2), en área de prealistamiento de tubérculos (material no sanitario); en puertas y estructuras metálicas, puertas de baños, sanitarios, acceso a fruver y a materias primas presentan desprendimiento de pintura y óxido; estantes de almacenamiento en fruver y puerta de ingreso al servicio con presencia de óxido; mesón de entrega de alimentos presenta bordes desgastados y desprendimiento de pintura; mesones, lavaplatos y sifones, en área de producción se observaron mesones con pocetas o lavaplatos con tuberías y grifos en mal estado y sin funcionamiento, en área de lavado de menaje, los sifones presentaron aperturas grandes sin malla de protección, lo que facilita el ingreso de plagas; en residuos y disposición, el espacio físico destinado al depósito temporal de residuos sólidos no cuenta con

protección ni distancia adecuada, respecto a las área de producción y almacenamiento; para los servicios públicos, el operador no entregó soporte ni ata de acuerdo de pagos de servicios públicos (agua, luz, gas) entre operador y establecimiento, aunque se instala medidor de gas natural, no se presenta certificado de calibración para verificar el consumo, solo se cuenta con convenio de pago para agua y luz; en infraestructura sanitaria, no se cuenta con servicio sanitario funcional dentro del área del servicio y no se observan uniones redondeadas entre paredes en el área de producción.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (79%): En el mes de julio, se evidenció un cumplimiento parcial de 79%, teniendo un aumento en la calificación de 5%, con respecto al mes anterior (74%). Se resalta para este periodo el comportamiento del ERON EPMS RAMIRIQUÍ, el cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento global de 100%, en las variables calificadas que componen la categoría, seguido de los ERON CPMSCHO CHOCONTÁ y EPMSC DUITAMA, los cuales obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 90%, las desviaciones en estos establecimientos se debieron a que en visita, se evidenció leche en polvo azucarada, la cual no cumple con el Anexo 4, que exige suministro de leche entera en polvo (26g de proteína/100g), la leche evidenciada aporta sólo 18g/100g; así mismo almacenamiento de salchicha y panela, incumpliendo con la Resolución 5109 de 2005. En contraste con el ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, el cual presentó un porcentaje de incumplimiento de 52%, debido a que durante las visitas, se evidenció almacenamiento de alimentos – materias primas que no estaban incluidas en el listado de proveedores ofertados, así como tampoco contaban con ficha técnica aprobada por parte de la Interventoría; así mismo, se observó incumplimiento en el plan de compras, al no contar con los alimentos conforme a lo establecido en el ciclo de menús establecido; no se garantiza el abastecimiento de materia prima para las preparaciones evidenciando faltante de materia prima; se evidenció en almacenamiento leche azucarada cuyo aporte proteico por 100 gramos es de 17.6 gramos, no se da cumplimiento al anexo 4 en donde indica suministro de leche de vaca entera en polvo (aporte de 26 gramos de proteína por 100 gramos); se evidenció materia prima en cuarto de congelación sin la información de rotulo / empaque primario del proveedor, ingredientes, según lo estipulado en la Resolución 5109 del 2005, lo cual evita la trazabilidad del producto acorde a la normatividad legal vigente. Adicional, se observó en área de fruver y proteína, el uso de canastillas y estibas en condiciones no adecuadas de higiene con suciedad, en el cuarto de congelación se almacena producto cárnico en canastillas sucias, operador no garantiza limpieza; se evidenció en cuarto de congelación materia prima cárnica almacenada sobre estiba con capa de hielo, lo cual puede generar crecimiento microbiano en el ambiente; también se observaron alimentos caídos directamente en el suelo; se observaron áreas de almacenamiento en desorden; se evidenció almacenamiento de materias primas Fruver y proteico, en canastillas en inadecuadas condiciones higiénicas (acumulación de polvo y suciedad), no cumplen con distancias perimetrales en área de almacenamiento de cuartos fríos y fruver, no se permite la verificación de las áreas; el contratista no aplica completamente el método PEPS en cuarto de congelación no está identificada según la OTM la proteína. Además, la etiqueta de colores no coincide con la información del rótulo primario ni indican el nivel de riesgo (rojo, amarillo y verde); se evidencia que no se cuenta con el registro en formatos de productos No conformes; en cuarto de congelación se evidencia el abastecimiento de pescado basa, el contratista no presenta la documentación requerida para producto importado, como ficha técnica, permiso de importación, declaración de importación, certificado de inspección sanitaria y permiso sanitario ICA, conforme a lo establecido en Anexo 4, en relación con el suministro de pescado basa, este producto no es aprobado sin dicha información.

En cuanto a los establecimientos penitenciarios ERON CPMS TUNJA (85%), EPAMSCAS COMBITA (81%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (86%) y EPMSC SOGAMOSO (67%), obtuvieron un porcentaje de cumplimiento parcial, debido a los siguientes hallazgos presentados durante las visitas: se evidenció en almacenamiento leche en polvo azucarada, la cual no se encuentra especificada en la minuta, ni se evidencia acta de modificación que justifique su inclusión, en la OTM y Anexo 4, se establece leche entera, productos almacenados incumpliendo con la normatividad de rotulado 5109 de 2005, no se presenta documentación técnica (ficha técnica), ni registros sanitarios actualizados de productos almacenados, lo que dificulta la trazabilidad de éstos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (43%): Para el mes de julio se evidencia un descenso en la categoría de -1%, con respecto al mes anterior (44%), siendo la categoría con más bajo porcentaje de incumplimiento, afectada por las calificaciones de los ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (27%), EPAMSCAS CÓMBITA (27%), EPMS RAMIRIQUÍ y EPMSC SOGAMOSO (43%), al presentar hallazgos en: incumplimiento en equipos mínimos (Anexo 5), en faltante de puestos de cocción, refrigeradores, congeladores, discos de corte para procesadores de alimentos, licuadora, hidro lavadora, termómetro, pela papas y procesadores, y falta de soporte de aprobación por parte del supervisor del contrato USPEC, para el intercambio de equipos; falta de mantenimiento a equipos, se evidenciaron estufas con hollín y llama amarilla, , marmitas sin tapa y una con soporte de ladrillo, hornos y calderas sin funcionamiento, bandejas oxidadas, licuadora con cuchillas rotas, procesadores con cuchillas defectuosas, cuartos fríos con goteo y filtraciones de agua, lavamanos y equipos ozono sin funcionamiento; falta de mantenimiento a utensilios, se observaron ollas sin manijas, rotas, con acumulación de materia orgánica, tablas de picar desgastadas y uso de tabla morada sin aval para carnes cocidas; recipientes de transporte de bebidas (timbos) rotos, algunos con bolsas internas para evitar fugas, coladores y espumaderas en mal estado; adicionalmente, se evidenció la no entrega de menaje (fiambrera, cuchara y vasos) en el plazo estipulado y en los casos donde el operador reportó entrega parcial, no se evidenciaron soportes o actas que respalden la entrega; en cuanto a la calibración y funcionamiento de equipos de frío, se evidenciaron equipos sin certificado de calibración a escala, cuarto de congelación sin funcionamiento, no se presentó programa de verificación de calibración en equipos de refrigeración y congelación; por otra parte, se evidenciaron equipos almacenados sin uso (hornos combi, carros, neveras), con acumulación de polvo, telarañas y posible presencia de heces de roedor; así mismo, se observaron trampa de grasas sin tapa y sin funcionamiento, kit de medición (termómetro frío/calor y gramera).

Para el caso de los establecimientos penitenciarios ERON CPMSCHO CHOCONTÁ (61%), EPMSC DUITAMA (73%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (72%), presentaron para este periodo un porcentaje de cumplimiento parcial, debido a faltante de equipos según Anexo 5, no se presenta certificado de calibración de equipos de refrigeración y congelación, falta de mantenimiento de equipos, al evidenciarse que dos equipos de refrigeración faltan por manijas para apertura, puestos de cocción en mal estado (faltan perillas para encendido); no entrega de menaje (fiambrera, cuchara y vasos), adicional el menaje disponible se observó deteriorado; se evidenciaron carros transportadores incumpliendo con las características de la OTM, sistema de cierre hermético, ni puertas y con desprendimiento de pintura, sin identificar; utensilios y recipientes en mal estado, recipiente para jugos con ruptura en los bordes, bases para ollas presentan desprendimiento de pintura, ollas rotas y recipientes de ensaladas deteriorados; así mismo, no se observó que no hay verificación o certificados de calibración en termómetros de refrigeración congelación. En esta categoría se resalta el cumplimiento del ERON CPMS TUNJA, con 94%, donde la desviación se debió a que no se evidenció la entrega de menaje (fiambrera, vasos y cuchara), a los PPL, conforme a lo establecido en la OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (77%): Frente al desempeño del operador en esta categoría para el periodo evaluado, se evidencia un aumento leve del 1%, con respecto al mes anterior (76%), se resalta el desempeño del establecimiento ERON CPMS TUNJA, el cual tuvo un cumplimiento global del 100% en la categoría, seguido del establecimiento EPMSC DUITAMA, con un porcentaje de cumplimiento del 95%, presentando desviación en lo que refiere a la radicación de los procedimientos adecuados para evitar contaminación cruzada ante la USPEC. En contraste con los ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (71%), CPMSCHO CHOCONTÁ (85%), EPAMSCAS CÓMBITA (68%), EPMS RAMIRIQUÍ (79%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (89%) y EPMSC SOGAMOSO (79%), que presentaron un cumplimiento parcial, debido a los siguientes hallazgos, presentados en las visitas de verificación: se evidenció incumplimiento en las buenas prácticas de manufactura, debido al uso de bolsas plásticas para cerrar ollas y sartenes durante la cocción del arroz, representando riesgo de contaminación física por migración de partículas; manipuladores de alimentos con uso de guantes y elementos de aseo (escobas, recogedores), sin cambiar de guantes entre actividades; falta de procedimientos documentados que indiquen cómo evitar retrasos o contaminación en la operación; entrega de alimentos fuera de los rangos de temperatura establecidos 60°C para alimentos calientes y 4°C +/- 2°C para alimentos fríos; uso frecuente de canastillas, bolsas plásticas o fondos no isotérmicos para transportar alimentos,

lo que impide conservar su temperatura; no se evidenció documentalmente la entrega de utensilios estandarizados a los patios, para asegurar el gramaje de las porciones y la no entrega de porcionadores adecuados para el arroz; no se presentó el procedimiento formalizado que describa las condiciones de operación para evitar retrasos y contaminación cruzada de los alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (81%): En el mes de julio el porcentaje de cumplimiento parcial se mantuvo respecto al mes anterior (81%), se resalta el porcentaje de cumplimiento de los ERON CPMS TUNJA (94%), CPMSCHO CHOCONTÁ (93%), EPMS RAMIRIQUÍ (96%), EPMSC DUITAMA (96%) y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (97%), presentando desviación en las variables referentes a rotulación de dietas, al identificar que la rotulación en los envases de icopor estaba incompleta: faltaba información como el patio y tipo de dieta, incumpliendo los lineamientos establecidos; uso de ingredientes prohibidos (OTM), al evidenciar el suministro de pescado tipo Basa en almuerzos, estando éste prohibido, al no contar con la documentación de importación; entrega de alimentos sin contar con la ficha técnica aprobada por la USPEC; y debido al uso de leche azucarada, la cual no cumple con el Anexo 4 que exige leche entera de vaca en polvo con 26g de proteína por cada 100g.

En cuanto a los establecimientos ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (64%), EPAMSCAS CÓMBITA (80%) y EPMSC SOGAMOSO (74%), obtuvieron un porcentaje de cumplimiento parcial, debido a los siguientes hallazgos presentados en las visitas de verificación de Interventoría: se evidenció incumplimiento en la entrega de porciones de las dietas; uso de leche en polvo azucarada, con aporte proteico inferior al requerido por el Anexo 4; preparación de jugos con fruta fresca en lugar de pulpa, lo cual no está permitido para estructuras con más de 2000 PPL; bebidas servidas en fondos para dietas, lo cual está prohibido por la OTM; deficiente calidad organoléptica de la bebida chocolate, por falta de leche; falta de rotulación adecuada en recipientes tanto fiambreras como contenedores de icopor, así como rotulación ilegible o en mal estado; el operador no presentó a Interventoría formatos de verificación de entrega para dietas terapéuticas (faltantes para junio y julio); se evidenció que no se lleva un control diario mediante firmas o huellas de los PPL, como tampoco se presentaron actas de respaldo; base de datos desactualizada de PPL del programa de dietas; se observó que no se cumple con el programa de tamizaje nutricional, ni en tiempo, ni en cobertura; así mismo, no se evidenció soporte de revaloración nutricional para PPL afiliados al régimen contributivo; no se garantiza valoración ni seguimiento del 100% de gestantes y lactantes; falta de soportes de socialización del ciclo de menús; se observaron productos no aprobados en menús, como salchicha marca La Corte sin ficha técnica avalada por la Interventoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%): Para el presente periodo, la categoría presentó un aumento significativo del 11%, con respecto al mes anterior (72%), sobresaliendo los ERON EPMSC DUITAMA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, con un cumplimiento global de 100%, seguidos de los ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (91%) y EPMS RAMIRIQUÍ (94%), con cumplimiento por encima del 90%, teniendo como desviaciones, no se cumple con el personal mínimo requerido según Anexo 9 y adicional, se evidenció, que no se cuenta con soportes de visitas por parte del personal supervisor de mantenimiento, ni de la profesional nutricionista. En contraste de los ERON CPMS TUNJA (89%), CPMSCHO CHOCONTÁ (87%), EPAMSCAS CÓMBITA (68%) y EPMSC SOGAMOSO (88%), los cuales registraron un cumplimiento parcial, debido a los siguientes hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación: no se cumple con el personal mínimo requerido conforme al Anexo 9 y Anexo 10 (manipuladores, nutricionista, auxiliares de procesos, ingeniero de alimentos); no se cumple con perfil profesional del administrador, conforme al Anexo 10; no se cumple con la frecuencia quincenal establecida en el Anexo 10 del profesional nutricionista y supervisor de mantenimiento; se evidenciaron manipuladores y distribuidores sin dotación correcta (ropa de calle, bata desechable, pantalón azul, no uso de botas); se observó uso de dotación en mal estado o sucia en personal auxiliar y manipuladores; se evidenció que el operador no realizó la entrega de guantes a manipuladores en todas las áreas, en área de aseo se usaron guantes de color no reglamentario; no se presentó soporte de entrega de dotación de distribuidora; adicional, no se evidenció lavado de manos por parte de manipuladores y distribuidores en diferentes visitas y verificaciones de interventoría.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (82%): Para el mes de julio se mantiene el porcentaje de cumplimiento parcial (82%), con respecto al mes anterior, siendo los establecimientos con porcentaje de cumplimiento global de 100%, los ERON EPMSC DUITAMA y EPMSC SOGAMOSO, seguidos de los ERON CPMS TUNJA (97%) y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (93%), con cumplimiento por encima del 92%, presentando desviaciones en cuanto a inadecuadas condiciones de limpieza en área de producción en conductos de la campana extractora y para el caso específico de ERON CPMS TUNJA, no se cuenta con servicio sanitario. Dentro de los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial, están: ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (67%), CPMSCHO CHOCONTÁ (86%), EPAMSCAS CÓMBITA (75%) y EPMS RAMIRIQUÍ (80%), afectando el porcentaje de cumplimiento, debido a los siguientes hallazgos presentados durante las visitas de verificación: se evidenciaron deficiencias en limpieza e higiene de paredes, medias cañas y pisos, al encontrar presencia de suciedad, grasa y manchas, acumulación de carbono y empozamiento de agua, incluyendo agua con sangre en áreas de carnes; en techos y vigas, debido a que se observó acumulación de grasa, moho, hongos, manchas y deficiencia de limpieza en áreas de proceso, cocina caliente, prealistamiento, ensamble, almacenamiento y producción; en puertas y burletas, se evidenció suciedad y deficiente limpieza, especialmente en cuartos fríos, abarrotes y puertas de conexión entre áreas; angeos (mallas de ventilación y extractores), presentaron exceso de grasa y suciedad; así mismo, se evidenciaron campanas extractores, extractores de aire, estufas, hornos, sartén basculante y marmitas, con acumulación de grasa y suciedad, tanto en partes externas como internas; en casos, desprendimiento de grasa; en cuarto de congelación acumulación de hielo en el piso y condiciones inadecuadas de limpieza, elementos de aseo insuficientes, deteriorados, con material no sanitario (madera), sin código de colores ni rotulación. En cuanto al manejo de residuos sólidos, se evidenció disposición inadecuada en bolsas sobre el piso, canecas sin tapa o sin bolsa y falta de recipientes apropiados, lavaza en contenedores sin tapa, con suciedad en el piso y en condiciones higiénicas deficientes. Adicional, se evidenciaron tanques de almacenamiento de agua potable con capacidad insuficiente para la demanda del servicio, ocasionando interrupciones en la producción, algunos tanques no están en funcionamiento y dependen del acueducto. Y áreas con equipos en desuso, hornos, carros transportadores y neveras almacenados cerca de oficinas dificultando la limpieza, con presencia de telarañas y posibles heces de roedor en zonas altas, así como falta de productos de limpieza y desinfección en el área de almacenamiento de productos químicos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%): Para el mes de julio, esta categoría presenta un aumento significativo de 13%, respecto al mes anterior (82%), llegando a obtener el porcentaje más alto de las 11 categorías evaluadas; se da la claridad que en el periodo del presente informe, no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los establecimientos tipo ERON; por lo anterior, a continuación se describen los establecimientos donde se logró realizar esta verificación: ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, con un cumplimiento global de 100% y ERON EPAMSCAS CÓMBITA, con un cumplimiento de 90%, la desviación que afectó el puntaje fue debido a que durante la visita no se presentó a la Interventoría la documentación completa referente a revisión técnico-mecánica, ni tarjeta de propiedad del vehículo transportador de alimentos con placas GUU642, el cual transporta las materias primas desde el acopio hasta el servicio de alimentación.

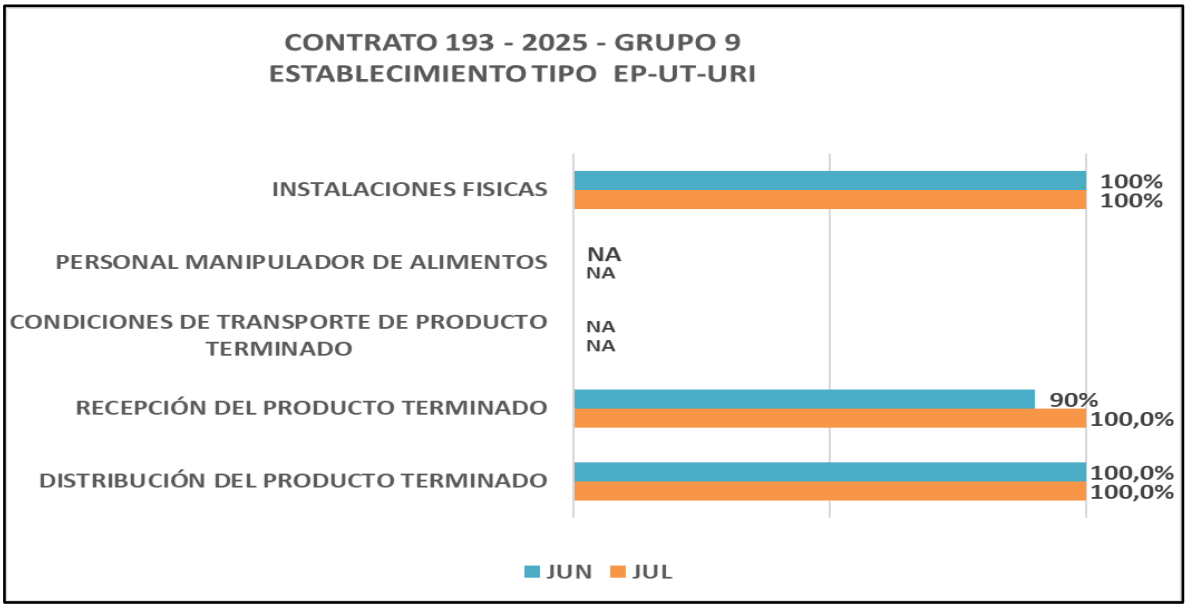
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (83%): En el mes de julio, se presenta un descenso de -2%, frente al mes anterior (85%). Los establecimientos que obtuvieron un porcentaje global de 100%, fueron ERON EPMSC DUITAMA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO; seguido de los establecimientos ERON CPMS TUNJA con porcentaje de cumplimiento de 96% y EPMS RAMIRIQUÍ con cumplimiento de 91%, viéndose afectado el puntaje, debido a que durante las visitas de verificación, no se evidenciaron soportes de calibración de los equipos de medición empleados en el servicio como son termómetros (frío y calor) y gramera. Y de los establecimientos ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (80%), CPMSCHO CHOCONTÁ (87%), EPAMSCAS CÓMBITA (76%) y EPMSC SOGAMOSO (68%), los cuales obtuvieron un porcentaje de cumplimiento parcial, debido a los siguientes hallazgos presentados: se evidenció que el operador no implementa adecuadamente el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, incumpliendo con hojas de vida y cronograma de equipos y de carros transportadores; falta de mantenimiento a equipos, debido a que se evidenció 1 hidrolavadora sin funcionamiento, 1 marmita sin instalación, 13

puestos de cocción de estufas industriales con fistos tapados, problemas de combustión y fuga de gas, 1 cuarto de congelación con piso roto, carros transportadores de alimentos con desprendimiento de pintura y sin mantenimiento correctivo, licuadora industrial en mal estado; no se evidenció plan de inducción sobre documentos técnicos y contractuales para el personal profesional; no se observaron soportes de pago de proyectos productivos, servicios públicos, bonificaciones y ARL de los meses de mayo y junio; en cuanto a recepción de materias primas, se evidenció que no se aplican criterios de aceptación y rechazo; se evidenciaron termómetros, básculas y grameras sin calibración, sin certificados de calibración para todos los equipos de medición en servicio; el operador no suministró a Interventoría soportes de sensibilización del adecuado proceso de higienización del menaje, únicamente se evidenció entrega de elementos de aseo.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): Se evidencia que para el mes de julio en esta categoría, se tuvo un aumento significativo del 10%, frente al mes anterior (80%); se resalta el cumplimiento global de 100% de los establecimientos ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTÁ, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO. Sin embargo, el porcentaje de la categoría se vio afectado por el cumplimiento parcial del ERON EPAMSCAS CÓMBITA (82%), debido a que presentó hallazgos referentes a que no se presentaron en visitas registros de entrega de elementos de protección personal, ni guantes a manipuladores de alimentos, conforme a lo referido en la OTM; se observaron en el área de producción 2 campanas extractores, las cuales se encuentran sin funcionamiento, se observa condensación en esta área.

2.2.9.3 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 julio 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 EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en el único establecimiento del Grupo 9 (EP Chocontá), para el período de julio 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 alcanzó un 100% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento global de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica, esto en las tres categorías, las cuales se describen a continuación: 1. Instalaciones físicas (100%), Recepción del producto terminado (100%) y Distribución del producto terminado (100%).

En cuanto a las categorías de Personal Manipulador de alimentos y Condiciones de Transporte de Producto Terminado, es de indicar que las mismas no fueron evaluadas por parte de la interventoría, toda vez que el personal encargado del traslado de los alimentos desde el ERON hasta la Estación de Policía, es personal contratado por el Ente Territorial, que para este caso pertenecen a la Alcaldía del municipio de Chocontá.

2.2.10 GRUPO 10

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio 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	2025-05-22	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 %	2 meses y 20 días.	La interventoría realiza en campo el día 23/07/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 El diseño del mezanine de almacenamiento no permite un acceso y flujo del personal adecuado. **Seguimiento:** se notifica que el arreglo es de mayor cuantía. 1.2 Se evidencia pared con desgaste y rupturas en zonas almacenamiento y preparación de alimentos. **Seguimiento:** se evidencia pared con falta de resane 1.3 Se evidencia desprendimiento de láminas, las mallas que protegen los ventiladores presentan desgaste. **Seguimiento:** persiste, se evidencian láminas despegada en un costado en el techo, angeos con deterioro en área proceso. 1.4 Los desagües presentan roturas y ausencia de sifones que protegen el área de plagas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: persiste, se evidencia que no se tiene se tienen rejillas con desgaste y presencia de óxido en el área de área de proceso. 2.1 se evidencia equipo de frío con avería y fuera de servicio. **Seguimiento:** el equipo de frío ya fue retirado del Rancho. 3.2 el personal manipulador de alimentos no acredita reconocimiento médico de actitud para manipular alimentos. **Seguimiento:** subsana, 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:** subsana, se evidencia que se tiene procedimientos definidos para la desinfección de Fruver 3.4 Restan por capacitar y sustentación de dos de cinco manipulares **Seguimiento:** subsana se evidencia la capacitación de personal manipulador 4.4 Se evidencia almacenamiento incorrecto tanto en congeladores como en zona de mezanine. **Seguimiento:** subsana**,** se evidencia que se tiene un buen almacenamiento en congelados y área de abarrotes 5.2 Se evidencia mantenimiento a trampa de grasa, pero no se observa fotografía el proceso. **Seguimiento:** no se cuenta un certificado del mantenimiento de la trampa de grasa.
EPMSC ANSERMA	2025-06-04	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83 %	2 meses y 7 días.	La interventoría realiza en campo el día 29/07/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 Espacio entre piso y puertas de entrada desprotegidos contra el ingreso de plagas. **Seguimiento:** A la fecha no se han dispuesto protecciones entre el piso y las puertas de entradas al servicio que eviten el ingreso de las plagas. Angeo abertura ventilación puerta entrada con esquina desprendida. **Seguimiento:** Los angeos de las puertas de entrada no han sido cambiados los actuales presenta deterioro. Angeos aberturas para ventilación con calibre insuficiente para impedir ingreso de plagas con espacios desprotegidos. **Seguimiento:** A la fecha no se ha realizado el cambio por los anjeos de menor calibre en la zona de ventilación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC ANSERMA	2025-06-04	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83 %	2 meses y 7 días	Área insuficiente para garantizar un adecuado flujo de procesos. **Seguimiento**: El área del servicio es muy reducida y no cuenta con los espacios suficientes para un adecuado flujo de procesos. Casillero insuficiente para guardar calzado de operarios. **Seguimiento:** El servicio no cuenta con un área adecuada de vestieres y lockers suficientes. 1.2 Pisos área de proceso con baldosas deterioradas, guarda escobas deteriorados y deprendidos, pisos con sectores aledaños a pared con superficies que no son de fácil limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Los pisos y guarda escobas se encuentran en algunas partes con alto grado de deterioro. Puertas con deterioro en parte inferior causado por óxido, una puerta tiene perforación. **Seguimiento:** Las puertas de entrada al servicio presentan alto grado de deterioro. 1.3 Techo con sección con acumulación de suciedad (grasa). **Seguimiento:** subsana, se evidencia techo sin acumulación de grasa. 1.4 Poceta lava traperos no cuenta con separación física sin adecuación para guardar izados implementos de aseo. **Seguimiento:** 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. 2.1 Se observan ollas con rugosidades en sus superficies internas lo cual dificulta adecuada limpieza y desinfección. **Seguimiento**: Se evidencia acta de baja de ollas deterioradas y respectivos reemplazos. Superficie interna superficies internas y externas equipo de refrigeración comienzan a presentar deterioro. **Seguimiento:** A través de las visitas de interventoría se está realizando el requerimiento del reemplazo del equipo. Alacenas donde se almacenan utensilios no garantizan hermeticidad para brindar protección contra posible contaminación. **Seguimiento:** A la fecha el servicio no cuenta con alacenas herméticas. Báscula con superficie oxidada. **Seguimiento:** A la fecha las bandejas de las básculas de piso tienen presencia de óxido. 3.3 Se observan utensilios usados para picar carne y pollo dispuestos directamente sobre el piso. **Seguimiento**: Se evidencia capacitación en buenas prácticas higiénicas al personal

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					manipulador impartida por la Ingeniera de Alimentos, Laura Benavides. 5.5 Angeos aberturas de ventilación con acumulación de grasa. **Seguimiento:** Debido al desgaste se solicita al Contratista el cambio de dichos anjeos. 5.6 Programa de manejo integral de plagas no cuenta con diagnóstico inicial de factores de riesgo internos y externos y listado de chequeo correspondiente. **Seguimiento:** El programa integral junto con los demás programas que integran el Plan de Saneamiento del Servicio están bajo la revisión de la Interventoría y se evidencia el diligenciamiento continuo de los formatos correspondientes.
EPMSC ARMENIA	2025-06-11	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79 %	2 meses.	La interventoría realiza en campo el día 25/07/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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 la pared del pasillo con deterioro en pintura en almacenamiento de víveres 1.3 Ruptura de mallas cortinas y barreras **Seguimiento:** se desean cortinas hacia la entrada deterioradas 2.1 Se evidencia equipo de fríos con desgaste olla y fogones. **Seguimiento:** se evidencian deterioro en parte externa de estufas con alto grado deterioro, al igual que un congelador. 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 dotación de los manipulados con desgaste. **Seguimiento:** no se cuenta con la entrega de dotación 5.2 Se evidencia empozamiento de agua tanto de limpieza como de preparación de alimentos. **Seguimiento**: se evidencia empozamiento en área de proceso, ya que no se cuenta con desnivel en el piso del rancho.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Luego de Las observaciones está interventoría ratificar los hallazgos.
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	1 año, 2 meses y 11 dias.	La interventoría realiza en campo el día 5/07/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS, así mismo él contratista realiza gestión ante la ETS el día (13.06.2025) para efectos de visita y validación de las condiciones sanitarias, las observaciones consignadas en el acta por la ETS corresponden a: 1.2 Se evidencia pisos con desprendimiento de pintura no se cuenta con acabados lisos, presentan grietas que dificultan procesos de L y d, se evidencia área de cocina caliente, las paredes tienen desprendimiento. **Seguimiento:** Los pisos, paredes en general presentan alto grado de deterioro y paredes con exceso de grasa. 1.3 Se evidencian techos en material no sanitario, que no permite realizar la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Los techos en general presentan alto grado de deterioro. 1.4 Se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos, diluido el cual no cumple con su función principal, sistema de descarga de baño no cumple con su función ya que los operarios deben vaciar con un balde. **Seguimiento:** Se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos de con viscosidad adecuada, el tanque de agua no es usado exclusivamente para el servicio de alimentación, se comparte con baterías sanitarias. 2.1 Se evidencian utensilios como ollas, tapas, tablas y cuchillos en estado de deterioro; de igual manera se evidencian ollas con grietas irregularidades, se evidencia estantería en estado de oxidación se dificultan los procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencian ollas, congeladores, utensilios, menaje y estufas altamente deteriorados, no se utiliza estantería en área de producción y almacenamiento. 2.2 Se evidencian planchas de cocción en estado deterioro y con deficientes procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencian planchas de cocción deterioradas, se encuentran en deficientes procesos de limpieza y desinfección. 3.3 Se evidencia personal manipulador con dotación deteriorada. **Seguimiento:** Se evidencia renovación de dotación para el personal.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.1 Se evidencia control de materia prima e insumo por medio de registros, pero no son diligenciados oportunamente. **Seguimiento:** Se evidencian formatos actualizados 4.4 Se evidencia bodega de almacenamiento con humedades, desprendimientos de pintura. **Seguimiento:** Se evidencia bodega externa con alto grado deterioro 5.1 Se evidencia que el tanque de almacenamiento no es utilizado de uso exclusivo. **Seguimiento:** El tanque de agua no es utilizado para el uso exclusivo para el servicio alimentación. 5.5 Se evidencian algunas áreas como bodega almacenamiento preliminares, almacenamiento provisional rancho con dificultades deficientes procesos de limpieza y desinfección en Bodega externa. **Seguimiento:** Se evidencia deficientes procesos de limpieza y desinfección en Bodega externa.
EPMSC MANIZALES	2025-07-09	FAVORABLE	90 %	1 mes 2 dias.	La interventoría realiza visita al establecimiento el día 11/07/2025, con el fin de realizar seguimiento a las observaciones consignadas en el acta del concepto higiénico sanitario por parte de la ETS, sin embargo, debido a que este fue emitido solo con dos dias, se realizara verificación nuevamente en el mes de agosto, con el fin de dar el tiempo correspondiente al contratista de realizar las mejoras correspondientes: 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. 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. 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. 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 manipulador de alimentos. Se evidencia un lavamanos de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					accionamiento no manual al comienzo del proceso. 2.5 Se evidencia deterioro de utensilios como indios ollas y sartenes. Se evidencia deterioro en ángulos redondeados media caña del cuarto frío congelación. 4.4 Se evidencia falta de señalización en bodega de materias primas. Se evidencia deterioro de pintura.
EPMSC PACORA	2025-06-10	FAVORABLE	95 %	2 meses y 1 día.	La interventoría realiza en campo el día 16/07/2025 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 la media caña no es uniforme con la pared, no tiene un acabado liso, y persiste la pared con humedad 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.
EPMSC PENSILVANIA	2025-07-20	FAVORABLE	94 %	22 dias	La interventoría realiza en campo el día 23/07/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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.
EPMSC PEREIRA	2025-05-12	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	82 %	3 meses.	La interventoría realiza en campo el día 18/07/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Se evidencian baldosas en mal estado al igual que Paredes en la sección de preparación

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					y almacenamiento. **Seguimiento:** no se han realizado adecuaciones frente a las observaciones dejadas por el ente de control. 2.1 Se evidencian ollas abombadas con filtraciones, se evidencian neveras en mal estado con óxido y daño en sus puertas. **Seguimiento:** se cambian las ollas dañadas, al igual que las neveras que se encontraban en malas condiciones no fueron negociadas por su daño extenso, las neveras presentes en el servicio son nuevas, 9 en total, las dos cavas se adecuaron para refrigeración. 2.2 Se evidencia utensilios como ollas y demás, con secciones porosas y daños notables. **Seguimiento:** se cambian algunas de las ollas las que presentaban más deterioro, pero debido al trabajo duro que tienen se presentan nuevamente ollas con deterioro y manchas negras. 4.4 Se evidencian materias primas en condiciones de almacenamiento, inadecuadas, donde se encuentran secciones en mal estado y presencia de mosquitos. **Seguimiento:** en el momento no se cuenta con suficiente materia prima en el área de almacenamiento, pero se presentan mosquitos de fruta cuando se tienen los productos se realiza una nebulización con agua y cloro, pero no es eficaz a largo plazo.
EPMSC RIOSUCIO	2025-07-04	FAVORABLE	90 %	1 mes y 7 dias.	La interventoría realiza visita al establecimiento el día 25/07/2025, con el fin de realizar seguimiento a las observaciones consignadas en el acta del concepto higiénico sanitario por parte de la ETS, sin embargo, debido a que este fue emitido hace menos de 1 mes, se realizara verificación nuevamente en el mes de agosto, con el fin de dar el tiempo correspondiente al contratista de realizar las mejoras correspondientes: 1.2 Las paredes presentan ranuras en las que se puede acumular suciedad. 1.3 Se evidencian aberturas en angeos de ventanas. 2.1 Se evidencian trazas de óxido en soportes y en bordes de ventanas. 4.4 No se evidencia adecuada separación entre productos. 5.3. Se evidencia que en los recipientes las bolsas no coinciden con el código de colores res 2184/2019.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.6 No se evidenció instrumento de medir desinfectante en los procesos de limpieza acorde a lo estipulado en el programa de limpieza.
EPMSC SALAMINA	2025-07-07	FAVORABLE	93 %	1 mes y 4 dias.	La interventoría realiza visita al establecimiento el día 17/07/2025, con el fin de realizar seguimiento a las observaciones consignadas en el acta del concepto higiénico sanitario por parte de la ETS, sin embargo, debido a que este fue emitido hace menos de 1 mes, se realizara verificación nuevamente en el mes de agosto, con el fin de dar el tiempo correspondiente al contratista de realizar las mejoras correspondientes: 1.1 Localización y diseño: El área de la bodega no tiene el tamaño adecuado para la circulación del personal, para el traslado de materias primas y de productos. 1.2 Las uniones entre las 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. 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. 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.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE	90 %	4 meses y 29 dias	La interventoría realiza en campo el día 21/07/2025 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. Pisos: se observan en el área de preparación deteriorados, con baldosas ausentes y quebradas lo cual favorece

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE	90 %	4 meses y 29 dias.	acumulación de suciedad y dificultan actividades de limpieza. Paredes: esquinas sin redondear de pared a pared, se observa hasta la mitad de la pared del área de proceso en baldosa, quebrada y desgastada. Se evidencian paredes con pintura altamente desgastada, con desprendimiento de partículas en área de lavado de manos al ingreso y en áreas de preparación. **Seguimiento:** se evidencia que se siguen presentando las baldosas quebradas en el 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 evidencia paredes con desprendimiento de pintura en todo el servicio 1.3. Techos: en 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 que persiste la teja con agujero y se siguen presentando los inconvenientes para los procesos de limpieza y desinfección por la altura que tiene el techo 2.1 Se observan estufas con bases deterioradas oxidadas, neveras y congeladores despintados, oxidados algunos inclusive en la parte interna, puertas en mal estado. **Seguimiento:** se evidencia estufas con bases deterioradas, sin embargo, se evidencia el 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 cortar 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, 1 mes y 29 dias.	La interventoría realiza en campo el día 28/07/2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	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 de abarrotes y fruver, además se evidencia la instalación de cortinas de plástico al ingreso del servicio. 1.2 Se evidencia deterioro en el establecimiento general del área de proceso (cocina). Se evidencia problema de humedad en el techo. **Seguimiento:** Se evidencia que persiste el problema de humedad en la viga del techo. 1.3. 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 nuevas, sin embargo, persisten ollas con abolladuras y sartenes con alto grado de hollín. 4.1. Se evidencia pérdida de trazabilidad de alimentos congelados. **Seguimiento:** El operador cuenta con 5 congeladores, que garantice la trazabilidad de los alimentos congelados, de los cuales 3 son nuevos, a su vez se tienen los formatos de registro de temperatura de estos.
ERON PEREIRA RM	2025-03-06	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	5 meses y 5 dias.	La interventoría realiza en campo el día 24/07/2025 seguimiento a las 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 paredes externas de los cuartos fríos. 1.3 techos área de almacenamiento, producción, presentan desprendimiento de la capa superficial. Angeo de protección del área de baños con desprendimiento y en ventanas del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON PEREIRA RM	2025-03-06	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	5 meses y 5 dias.	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. 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 cambia de utensilios ollas y utensilios plásticos como ensaladeras, sin embargo, aún se evidencia sartenes con rupturas y fisuras, las ollas se deterioran por el uso continuo. 3.2 no se presenta concepto médico apto para manipular alimentos. Sólo se presentan exámenes de laboratorio. **Seguimiento:** se evidencia que todo el personal manipulador de alimentos cuenta con exámenes de laboratorio, sin embargo, no cuenta con el certificado médico anual (apto para manipular). 3.4 El personal manipulador, no tiene conocimientos claros de los rangos de temperatura para los productos que regulan en ambiente frío. **Seguimiento:** Se evidencia capacitación sobre el manejo de temperaturas, del 26 de marzo de 2025, realizada por el ingeniero de alimentos Sebastián Buitrago, se está realizando capacitación continuada por parte del administrador del servicio. 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

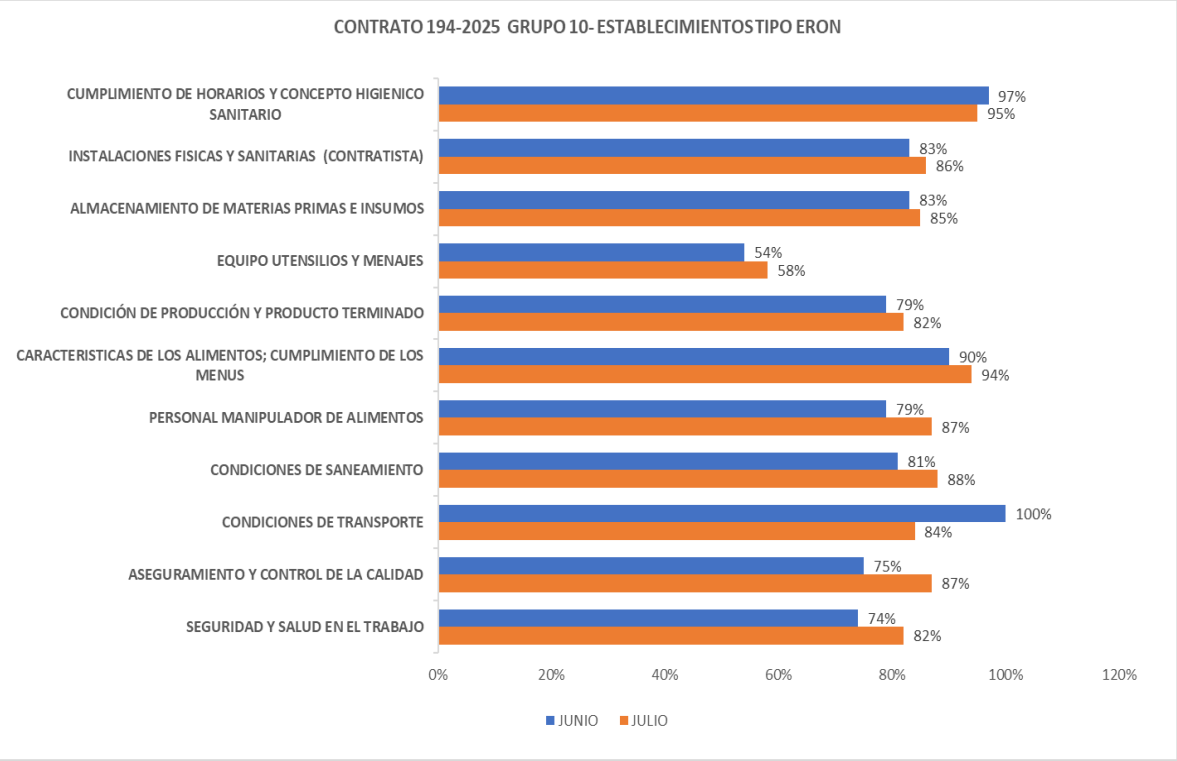
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					canastillas debidamente rotulados en cuarto de congelación. Durante la visita no se evidencian productos sobre madurados. 5.2 La acometida de manguera de lavaplatos sin hermeticidad. Rejilla, área de lavado, adjunto a cuarto de disposición de residuos, con obstrucción, y empotramiento. **Seguimiento:** se evidencia acometida de lavaplatos sin hermeticidad, la rejilla del área de lavado adjunto al cuarto de disposición de residuos no presenta obstrucción y empotramiento 5.3 área de ubicación de recipientes de residuos sólidos, con fugas, desprendimiento superficial, puertas con averías. **Seguimiento:** se evidencia en el área de disposición de residuos, canecas con bolsas y tapas, se evidencia desprendimiento superficial de techo y puerta con averías, se realiza pintura de todas las puertas del servicio. 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 julio 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 determinas que de los 13 establecimiento tipo eron, correspondiente al Grupo 10, de la regional viejo caldas, 7 de ellos cuentan con concepto sanitario favorable, al obtener puntajes de cumplimiento entre el 90% y 95%; los 6 restantes, cuentan con concepto sanitario, favorable con requerimiento con cumplimientos 74% y 83%. Así mismo, encontramos que en 2 de estos establecimientos la vigencia del concepto sanitario ya superó el tiempo establecido de un año, que son EPMSC Calarcá con concepto sanitario expedido el día 31 de mayo de 2024 y Manizales RM, con concepto sanitario de fecha 12 de junio de 2024, sin embargo, es necesario mencionar que los dos establecimientos cuentan con los soportes correspondientes de la gestión realizada ante la secretaria de salud municipal, para la renovación de estos. Los conceptos higiénico-sanitarios, renovados durante el mes de julio, fueron los de los establecimientos de Manizales RM, EPMSC Pensilvania, EPMSC Riosucio y EPMSC Salamina.

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 julio 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10, para el período de julio 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 85%, el cual se tipifica 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 **95%,** disminuyendo un 2% del promedio con relación al cumplimiento del mes de junio, para el presente informe se registra cumplimiento frente a los horarios de entrega de los alimentos en 11 de los 13 establecimientos correspondientes a este grupo, acorde a lo establecido en la OTM, siendo EPMSC PEREIRA y PEREIRA RM, los que tuvieron afectación en esta categoría al obtener cumplimientos del 64% y 83% respectivamente; los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) y los mismos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86%,** presentando un crecimiento del 3%, respecto al periodo del mes de junio. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC ARMENIA con 65%, seguido de EPMSC PEREIRA con 69 %, así mismo los establecimientos ARMENIA RM, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y PEREIRA RM, obtuvieron cumplimientos entre el 71% y 79% y, los restantes de los establecimientos del grupo promediaron entre 92% al 100%. Para el corte del informe persisten como ítem de mayor afectación el que corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores con respecto a pintura o resane de ventanas, marcos, puertas, estanterías, en los establecimientos de EPMSC ARMENIA puertas de área de almacenamiento de abarrotes, área de congeladores, bodega de fruver, baños y demás, deterioradas y oxidadas en la parte inferior, se evidencia cortina hacia la entrada del rancho deteriorada, mientras que en EPMSC CALARCA, las puertas del baño, área de almacenamiento de víveres presentan deterioro de pintura y oxido. Otra de las afectaciones más relevantes y que continua con respecto a lo evidenciado en el mes de junio, es la falta de mantenimientos correctivos menores con respecto a pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, en el establecimiento de EPMSC ARMENIA, se evidencia pared de almacenamiento de abarrotes, fruver, proteicos y pasillo hacía el área de producción con presencia de humedad y deterioro en pintura y en ARMENIA RM, se evidencian en la zona de proceso dos baldosas rotas en la poceta. Se subsana para el corte de julio el hallazgo de junio en los sistemas de evacuación de aguas residuales que se encuentran protegidos con tapas removibles (sifones o rejillas) para evitar la generación de malos olores y/o ingreso de plagas y estas se encuentran en buen estado, en el establecimiento de MANIZALES RM, al verificar que las tapas de los sistemas de evacuación de aguas residuales, se les realizó mantenimiento y ya no se encuentran oxidados. Otra de las variables que persiste con afectación para los meses de junio y julio en EPMSC PEREIRA, es la relacionada con el estancamiento de agua en los cárcamos de área de producción, por falta de mantenimiento en la trampa de grasas, situación que es relevante debido al riesgo de contaminación que se puede presentar y que ha generado la notificación y solicitud por parte de la interventoría de una pronta solución para con esta situación. Durante la verificación se registra que el servicio de alimentación de EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, PEREIRA RM Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, presenta fallas en las instalaciones eléctricas por causa de tomacorrientes sin protección, desprendidos, con cables expuestos generando de esta manera un riesgo en el desarrollo de las actividades propias de los PPL Se registran hallazgos por cuenta de la iluminación, debido a que en establecimientos como EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, PEREIRA RM, EPMSC RIOSUCIO Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidenciaron lámparas sin funcionar, en áreas de producción, abarrotes, cuartos fríos, alistamiento, entre otras, dificultando de esta manera el trabajo realizado por cada uno de los trabajadores del establecimiento. De manera general para el mes de julio, se observa mejoría en las categorías relacionadas con el mantenimiento limpio de los alrededores, la señalización de áreas, lavamanos no manuales en áreas de proceso, disposición de un área exclusiva para los productos no conformes,

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 85%, con un crecimiento del 2% respecto al informe del mes de junio el cual estuvo en el 83%. El establecimiento de menor cumplimiento para este informe corresponde a ARMENIA RM con 65%, seguido de la EPMSC PEREIRA y PEREIRA RM con el 76%, cada uno; los establecimientos EPMSC MANIZALES, EPMSC PENSILVANIA y EPMSC ARMENIA, obtuvieron porcentajes de cumplimiento entre el 91% y 95 %, los 7 establecimientos restantes del grupo promedian entre 79% al 89%. Para el corte del presente informe persiste como ítem de mayor afectación el no cumplimiento de fichas técnicas con relación al listado de proveedores, evidenciando una baja en el porcentaje de cumplimiento con relación al mes anterior, pasando del 49% al 23%, se afectaron 9 de los 13 establecimientos de este grupo con 0%, mientras que EPMSC PENSILVANIA promedia con el 33%, EPMSC ARMENIA con el 50% y el de mejor promedio de cumplimiento con 100% corresponde a ARMENIA RM. Para el periodo de julio persisten los hallazgos por la no tenencia de las fichas técnicas de acuerdo con el listado de proveedores en EPMSC ANSERMA, proteína pollo Marca Boss y se incluyen los productos los lomitos de marca Robin Hood y queso Multilac; en EPMSC CALARCA se observa atún marca Pacifico; en EPMSC MANIZALES, carne de res Mercantil, carne de cerdo

Bostauros, queso Multilac, carne de res y cerdo HB19, leche en polvo Cosmolac y Miramontes, aceite soya D´oro. Así mismo en los establecimientos de ARMENIA RM Y PEREIRA RM, se presentan hallazgos por no cumplimiento en el etiquetado y rotulado del empaque primario en abarrotes y pechuga de pollo, ya que el empaque no registra la identificación correspondiente con el número de lote, la fecha de vencimiento y demás información acorde como se establece en la normatividad vigente. De manera general durante la verificación se observa cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados en categorías como productos con fechas de vencimiento vigentes, almacenamiento de alimentos si riesgo de contaminación, alimentos enlatados en buenas condiciones, producto no conforme almacenado tal Como se encuentra establecido en la OTM, no se evidencia en el almacenamiento presencia de productos prohibidos o saborizantes o colorantes artificiales.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE; En el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 58%, creciendo 4% en el promedio respecto al informe del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC PEREIRA con 25%, seguido de EPMSC ARMENIA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con 38%, prosigue el establecimiento EPMSC CALARCA con un promedio del 39%, ARMENIA RM con 40%, el resto de los establecimientos promedia entre el 63% al 85%. En esta categoría los ítem de mayor afectación corresponden con las verificaciones respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM pasando del 19% en el mes de junio al 13% en el mes de julio; dentro de la particularidad de la categoría se registra que en 11 de los 13 establecimientos, no se cumple con el número de equipos mínimos requeridos, siendo el porcentaje de cumplimiento del 0%; en el EPMSC PÁCORA se obtuvo un cumplimiento del 50%, solo en EPMSC SALAMINA se cumplen en el periodo de julio con el 100% en este ítem de la categoría. Dentro de los equipos que más presentan afectación por no encontrarse en los establecimientos de acuerdo con el número de PPL atendidos, están; licuadora industrial de 10 lts, pela papas de 50 kg, refrigeradores de 520 lts, discos del procesador de alimentos, hidro lavadoras, puestos de cocción, grameras y termómetros. Además de la anterior otra variable con mayor afectación es la que está relacionada con las condiciones de los carros transportadores, ya que se evidencia que no cumplen con las condiciones establecidas en la OTM (no poseen sistemas de cierre), los mismos se encuentran con rastros de deterioro, falta de pintura y evidencia de óxido y corrosión en ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SALAMINA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, MANIZALES RM Y PEREIRA RM, en el EPMSC MANIZALES se obtuvo un cumplimiento del 67% y en EPMSC RIOSUCIO fue del 100%. El contratista para el periodo informado no cumple con los equipos de medición conforme a lo establecido en la oferta técnica se registra falta de termómetros y kit de medición en los establecimientos de ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PÁCORA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, Y PEREIRA RM y solo se cumple al 100% en los establecimientos de EPMSC MANIZALES Y MANIZALES RM. Dentro de las mejoras encontradas en el mes de julio, se evidencia la entrega de menaje para los PPL, de acuerdo con lo establecido en la OTM, en los establecimientos de ARMENIA RM, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, siendo EPMSC SANTA ROSA DE CABAL el único afectado con un cumplimiento del 50%, debido a que los demás establecimientos cumplieron al 100%. De igual manera para el mes de julio no se observó por parte de la interventoría equipos o menaje en desuso dentro de los establecimientos, que pudieran generar algún tipo de contaminación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; En el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 82%, creciendo 3% en el promedio respecto al informe del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC CALARCA con 46%, seguido de la EPMSC PEREIRA con 61%, prosiguen los establecimientos de EPMSC ARMENIA con 75%, EPMSC PENSILVANIA con 77%, PEREIRA RM con 81% y ARMENIA RM con 85% y, el resto de los establecimientos promedia entre el 92% al 100%. 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 los establecimientos de: EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PENSILVANIA Y PEREIRA RM cuyos promedios son de cumplimiento del 0% (por cuanto la distribución de alguno

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), en los establecimientos de EPMSC PEREIRA, EPMSC SALAMINA Y MANIZALES RM, se presenta un cumplimiento parcial de esta variable. El establecimiento que presenta una mayor afectación en esta categoría es EPMSC CALARCA, con un cumplimiento del 46%, debido al no uso adecuado de las tablas de picar, de acuerdo con el código de colores establecido, uso de guantes negros para actividades de prealistamento, temperaturas fuera del rango de seguridad, menú #2 servicio almuerzo, jugo de banano, temperatura 19.9 °C, papa cocida 55 °C, ensalada de cebolla, tomate y zanahoria a 22 °C, no se cuenta con utensilios estandarizados para servir los alimentos que salen en fondos a patios, no se cuenta con recipientes isotérmicos, las bebidas se sirven en ollas y los demás componentes se sirven en canastillas con bolsa tina, las contramuestras son almacenadas en canastillas con bolsa tina en congelación, no son almacenadas en recipientes asépticos plásticos con tapa hermética y de fácil limpieza y desinfección, contramuestras de 72, 24 y 2 horas correspondientes a los 3 tiempos de comida y refrigerios nocturnos menús 6,7,8, a diferencia de EPMSC ANSERMA, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, que obtuvieron cumplimiento del 100%.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL; En el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 94%, creciendo 4% en el promedio respecto al informe del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento es la EPMSC PENSILVANIA con 82%, seguido de los establecimientos EPMSC PEREIRA con el 83%, PEREIRA RM con el 85% y EPMSC ARMENIA, con el 89% el resto de los establecimientos promedia entre el 95% y 100%. Para este informe se registra cumplimiento del 50% en los ítem que corresponden a la verificación de la entrega de salchicha, huevos o embutidos, de acuerdo la ficha técnica y los productos aprobados por la interventoría en el establecimiento EPMSC PEREIRA, ya que no se observa la gestión correspondiente en el k2 de la socialización del intercambio de queso por embutido salchicha, así mismo se evidencia el producto salchicha marca Cerboni, el cual no se encuentra dentro del listado de proveedores autorizados (no se encuentra aprobada). Otra de las variables que, aunque obtiene un cumplimento general del 62% de forma global, se afecta con cumplimiento del 0%, en los establecimientos; ARMENIA RM, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA Y PEREIRA RM, por cuanto él contratista no cumplé con el número de intercambios permitidos, así mismo no presenta los soporte de socialización a la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado (según el procedimiento establecido), ya que en las visitas realizadas por la interventoría se observaron intercambios que no contaban con la respectiva notificación, en alimentos como proteínas, energéticos, cereales, sopas y bebidas en los diferentes tiempos de comida. Dentro de las mejoras observadas en el mes de julio, se encuentra que el ítem relacionado con el registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas pasa de un cumplimiento del 89% en el mes de junio, al 100% en el mes de julio, al evidenciarse por parte de la interventoría en las visitas en campo, que se cumple en todos los establecimientos con este requisito.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 87%, creciendo 8% en el promedio, respecto al informe del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC PEREIRA con 70%, seguido de los establecimientos de ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, con un promedio de 80%, MANIZALES RM obtiene cumplimiento del 83%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL 88%, EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC PENSILVANIA, con un 89%, el resto de los establecimientos promedian 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 todos los establecimientos con cumplimiento del 0% con excepción de EPMSC ANSERMA Y PEREIRA RM con cumplimiento del 50% y EPMSC CALARCA con el 75%, de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (ingenieros de alimentos, nutricionistas, auxiliares de proceso, profesional en SST, supervisores de mantenimiento, jefe de cocina, distribuidores), así como también se afectó 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, ingeniero de alimentos, nutricionista, profesional en SST). El segundo ítem de mayor afectación para el periodo del mes de julio

corresponde a contar con el personal capacitado para la limpieza de la campana extractora, sin embargo, de acuerdo con los resultados del mes anterior, se observa una mejora significativa en esta variable al pasar del 35% al 67%, los hallazgos fueron evidenciados en ARMENIA RM Y EPMSC ARMENIA con el 0% de cumplimiento y en EPMSC PEREIRA con el 50%, para el resto de los establecimientos verificados su cumplimiento fue del 100%. El contratista para el mes del informe subsana los requerimientos del periodo de junio, que corresponde al cumplimiento de la entrega de dotación al personal manipulador, de acuerdo con lo establecido en el código sustantivo de trabajo, pasando del 18% al 100% de cumplimiento en todos los establecimientos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; En el informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 88%, creciendo 7% en el promedio respecto al informe del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC PEREIRA con 71%, seguida de ARMENIA RM Y EPMSC CALARCA con 72%, EPMSC ARMENIA con el 79%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 87%, el resto de los establecimientos promedia entre el 90 % al 100%. La variable de mayor desviación en esta categoría es la que corresponde al estado de los techos, que se encuentren limpios y sin presencia de hongo, se evidencia que en los establecimientos de EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL Y PEREIRA RM, el cumplimiento fue del 0%, los cuales fueron afectados en las visitas realizados por la interventoría, por la presencia de hongo, suciedad, humedad y presencia de grasa, en los techos de áreas de producción, bodega de almacenamiento, bodegas externas, baños y demás. Otra de las variables con mayor afectación en las visitas realizadas en el mes de julio, y que obtuvieron porcentajes bajo de cumplimiento con el 0%, en los establecimientos de ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC PEREIRA Y PEREIRA RM, corresponde con el ítem de verificación de los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasas, debido a que se evidencio la falta de los soportes correspondientes que demostraran la limpieza realizada a las trampas de grasas en los establecimientos y adicional a esto en las visitas se observó el taponamiento de los ductos de aguas residuales, generando así, riesgos en la inocuidad de los procedimiento realizados y en la integridad de los trabajadores. Así mismo es necesario que el contratista realiza las adecuaciones correspondientes para la mejora de las paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, burletes, entre otros) debido a que en los establecimientos de EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA Y PEREIRA RM, para el mes de julio el cumplimiento fue del 0%, por la presencia barreras de protección deterioradas, paredes sucias en las diferentes áreas de proceso, mallas en ventanas con acumulación de grasa, pisos manchados, puertas con desprendimiento de material y oxido, deficientes procesos de limpieza y desinfección, paredes con desprendimiento de pintura. Frente a los hallazgos del periodo anterior se registra que en julio el contratista cumple con el 97%, frente al 67% obtenido en el mes de junio, respecto a las verificaciones correspondientes del programa del control de plagas, se observó minimización ante la presencia de vectores, se observó el plano de ubicación de cebos, disponibilidad de los soportes correspondientes del los programas y planes obligatorios de cumplimiento por parte del contratista.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 84%, decreciendo un 16% en el promedio respecto al informe del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento fue PEREIRA RM con el 20%, los otros 3 establecimientos que tuvieron verificación en esta categoría obtuvieron un promedió con 100% los cuales fueron EPMSC ANSERMA, EPMSC MANIZALES, EPMSC SALAMINA, no se aplica la verificación de los ítems de la categoría en los establecimientos ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PÁCORA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, MANIZALES RM. Las afectaciones presentadas en PEREIRA RM, respecto a esta variable corresponden al vencimiento del CHS del vehículo auditado de placa RKR 161, cuya emisión del documento es del 04-09-2024, el mismo corresponde al proveedor, Field Food S.A.S, que realiza el transporte del componente proteico pernil de pollo, además de lo anterior el vehículo no cumple con las condiciones físicas para el transporte de alimentos congelados, ya que es un vehículo de estaca, el cual no tiene sistema de refrigeración para el transporte de cárnicos, se evidencia que los perniles de pollo son transportados en costales colocados directamente sobre el piso del carro transportador, el transporte no garantiza la cadena de frío de los alimentos congelados, el carro transportador no cuenta la leyenda en su exterior

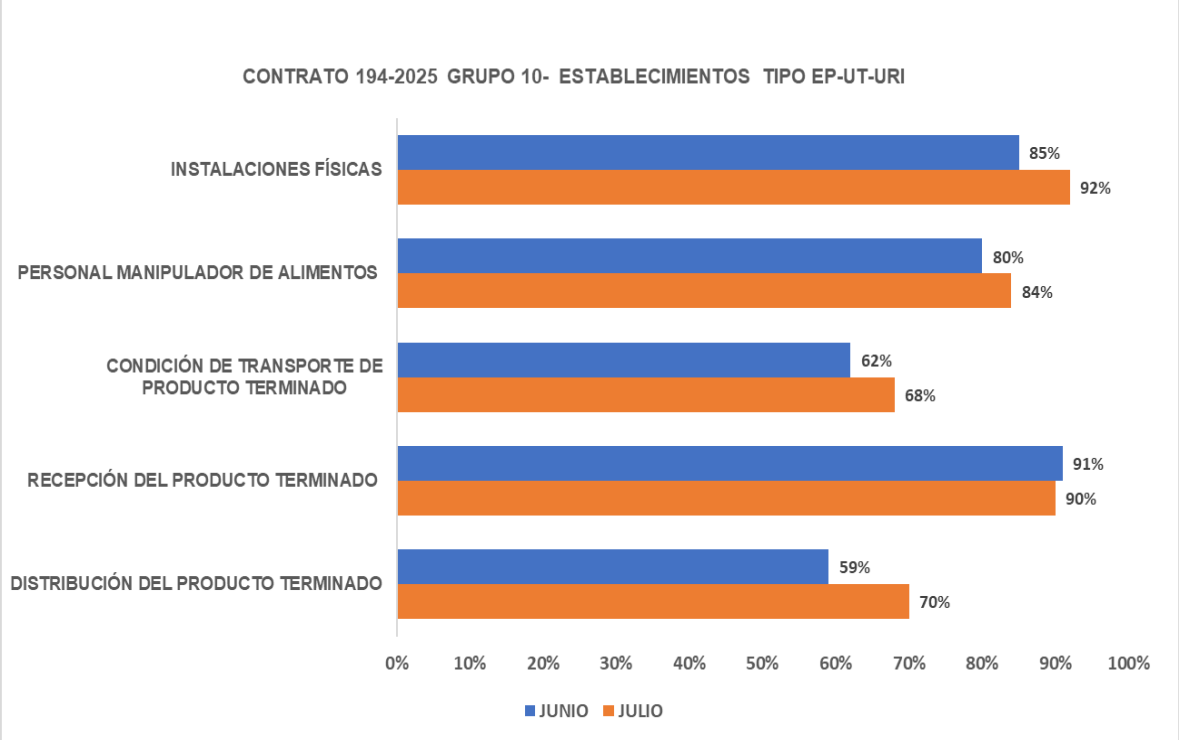
transporte de alimentos, el transportador o distribuidor no cuenta con la dotación para la manipulación de alimentos no cuenta con certificado de manipulación de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; En el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 87%, aumentando en un 12% en el promedio respecto al informe del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC CALARCA con el 58%, seguido de EPMSC PEREIRA con 74%, el resto de los establecimientos promedia entre el 79% y 96%. 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 los establecimientos de ARMENIA RM, EPMSC CALARCA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, MANIZALES RM Y PEREIRA RM, los cuales obtuvieron cumplimiento del 0%. Seguidamente tenemos la variable de la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida y cronograma de mantenimientos, presenta algunas acciones de mejoras y pasa de tener un cumplimiento del 25% en junio al 45% para el mes de julio. Persisten en esta categoría los incumplimientos en 7 de los 13 establecimientos del grupo 10; hubo cumplimiento del 100% en los establecimientos de; EPMSC ANSERMA, EPMSC SALAMINA, MANIZALES RM Y PEREIRA RM y cumplimiento parcial del 50% en EPMSC PEREIRA. Se continúan presentando hallazgos por cuanto el contratista no presenta hojas de vida de los equipos, así como tampoco se presentan soportes del mantenimiento de los equipos de refrigeración, estufas, carros transportadores y pelapapas. Dentro de las mejoras evidenciadas en el mes de julio se pueden resaltar las siguiente: recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos en el Anexo 2, paso de un cumplimiento del 84% en junio a un 100%. Resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente de materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según la OTM, paso de 86% en junio a un 100%. Programa de trazabilidad definido e implementado, en donde se observa, el análisis de trazabilidad de cada una de las etapas productivas paso de un cumplimiento del 56% en junio a un 91%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; Para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 82%, creciendo 8% en el promedio respecto al informe del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es la EPMSC CALARCA con 50%, seguido de la MANIZALES RM con 73% y EPMSC PEREIRA y EPMSC RIOSUCIO con 75%, los demás establecimientos promedian entre el 77% 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; EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, EPMSC RIOSUCIO y PEREIRA RM, se obtuvo un cumplimiento parcial del 50% en ARMENIA RM, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, MANIZALES RM. La siguiente categoría con mayor afectación es la relacionada con la tenencia de la malla antifuego, ya que no se cuenta con la misma, en establecimientos como EPMSC ANSERMA, EPMSC CALARCA, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL. Frente al periodo de julio se registra mejoría en los ítems de registros actualizados y capacitaciones, pasando de un cumplimiento del 81% al 91% para el mes de julio; publicación de la política de calidad y de la ruta de evacuación, pasando de un 73% en junio a un 100% en julio. El establecimiento que para el periodo de julio cumplió al 100% con esta categoría, al no evidenciarse por parte de la interventoría ninguna falencia al momento de su verificación en campo, es EPMSC MANIZALES.

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 julio 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10 para el período de julio 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 82% de cumplimiento, 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 julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 92%, creciendo 7% en el promedio respecto al informe del mes de junio. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP. MARSELLA y EP. SANTA ROSA DE CABAL, cada una con 50%, el resto de los establecimientos promediaron con 100%. Donde se registra que las áreas temporales de almacenamiento no cuentan con estibas o canastilla base, la canastilla con los productos es puesta directamente en el suelo (Marsella) y para el caso de la EP. Santa Rosa, se evidencia que la estiba donde se almacenan temporalmente los alimentos es muy pequeña y las bebidas quedan directamente puestas en el piso. El resto de los centros de detención transitoria cumple con 100%, frente a las verificaciones de las condiciones de almacenamiento temporal de los alimentos (condiciones higiénicas del producto), así como también se evidencia el uso de canastillas y estibas limpias y en buen estado durante el almacenamiento.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 84%, creciendo 4% en el promedio respecto al informe del mes de junio. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** EP. DOS QUEBRADAS y EP. CHINCHINA cada una con 33% de

cumplimiento, seguida de EP. CAI SANTANDER y EP. CALARCA con 67% cada una, el resto de los centros de detención transitoria cumple con el 100%. En las dos primeras estaciones de policía se registra que él contratista no cumple con las secuencias obligatorias de visita del recurso humano adicional, (supervisor de calidad), así mismo el personal no cuenta con los exámenes médicos correspondientes y el certificado médico (apto para manipular alimentos), para el centro de detención EP. CAI SANTANDER y EP. CALARCA, no se evidencia acta de visita de profesional de calidad y estaciones, para el resto de las observaciones se evidencia cumplimiento del 100%, se observa uso de la dotación limpia y en buen estado, de colores claros conforme a la norma.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 68%, creciendo 6% en el promedio respecto al informe del mes de junio. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento para el corte de este informe fueron cuatro (4) los cuales corresponden a**;** EP. CHINCHINA con 0%, EP. DOS QUEBRADAS con 40%, EP. LA VIRGINIA FUERA, con 20% y EP. RISARALDA con 50%. Los centros de detención de MARMATO y SUPIA obtienen 60% cada uno, seguido de la EP. De ANSERMA con 75%, los demás establecimientos cinco (5) cumplen con el 100%. Los hallazgos de mayor incidencia en esta categoría corresponden al cumplimiento de la documentación del vehículo (SOAT- tecno mecánica y gases, así como el concepto higiénico sanitario), en las EP. de Chinchiná y Marmato se observó que el transporte de los alimentos se realiza en motocicleta con canastilla, las cuales no cuenta con concepto higiénico sanitario así mismo no se evidencia soporte donde la entidad de salud indique que no puede emitir dicho concepto a motocicletas, además para EP. de Chinchiná se evidencia que se transportan 76 raciones en la moto, de acuerdo con la OTM solo es permitido el transporte máximo de 20 raciones por tiempo de comida. Para la EP. Dosquebradas y EP. la Virginia Fuera, se registra que él vehículo que realiza el transporte de los alimentos con numero de placa SWR 298 no cuenta con concepto sanitario, SOAT y revisión técnomecánica, así mismo frente a esta variable de la categoría se evidencia que la distribución de los alimentos de los 12 PPL se realiza en una motocicleta con placa HRC-33G la cual no cuenta con el certificado sanitario, a la fecha el operador no soporta oficio de gestión para su consecución. Como segunda variable de afectación se encuentra aquella que corresponde a la verificación de las planillas de control de temperatura de modo que se garantice la naturaleza de los alimentos, ítem del cual no se registra cumplimiento en las EP. CHINCHINA, MARMATO, SUPIA, DOSQUEBRADAS y VIRGINIA FUERA, no se evidencia planilla de registro de la temperatura, así como tampoco se cuenta con el termómetro de punzón para garantizar el control adecuado a las condiciones térmicas, en contraste con las anteriores EP, las de CAI SANTANDER, EP. CALARCA, EP, CAI SAN JOSE, EP. ANSERMA y MANIZALES obtienen 100% respecto al control de la temperatura de los alimentos. Durante el Seguimiento en campo se observó que en los vehículos de transporte que llevan las raciones a las EP. CHINCHINA, DOSQUEBRADAS , VIRGINIA FUERA y RISARALDA, no portan en su exterior la leyenda de transporte de alimentos, para las EP, con excepción de RISARALDA lo portan en el vidrio del panorámico, mientras que la EP. Risaralda por ser una motocicleta no porta el rotulo. En cuanto a las condiciones físicas y de higiene de los vehiculos, así como la disponibilidad de canastillas o recipientes que eviten disponer los alimentos sobre el piso, se registra no conformidad en las EP. de EP. ANSERMA con 0%, donde él transporte de las fiambreras se realiza en una canastilla tapada con un plástico que no garantiza la calidad e inocuidad de las raciones y no ofrece una hermeticidad para la conservación de temperaturas establecidas de entrega, mientras que en EP. CHINCHINA con 0%, donde se registró que él vehículo transportador (motocicleta) porta una canastilla, que no se encuentra en condiciones físicas que eviten el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento, respecto a la EP. CALARCA, quien también obtuvo cumplimiento del 0% , puesto que se evidencia que el vehículo transportador de placa SSX 396 presenta deterioro de pintura en su interior, de acuerdo con las verificaciones en la EP. RISARALDA, se observó que el transporte se realiza en una canastilla, la cual no garantiza la calidad e inocuidad del alimento, por tanto, el promedio de cumplimiento para esta variable de la categoría es del 0%, se registra cumplimiento del plan de rutas en los centros de detención con excepción de las EP. CHINCHINA y VIRGINA FUERA, donde no se cuenta con plan de rutas para Seguimiento de horarios y punto de entrega, con excepción de las estaciones de policía referenciadas las demás cumplen al 100% con las variables de verificación para el periodo de JULIO.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 90%, decreciendo 1% en el promedio respecto al informe del mes de junio. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP. DOSQUEBRADAS con un promedio de cumplimiento del 67%, seguido de EP. ANSERMA, EP. CAI SANTANDER, EP. RISARALDA y EP. SANTA ROSA DE CABAL con 78% cada uno respectivamente, mientras que la EP. APIA, EP CHINCHINA, EP. VIRGINIA AFUERA y EP. SIJIN ARMENIA promediaron cada uno con 89% respectivamente, el resto de los establecimientos cumplen en esta categoría con 100%. El hallazgo de mayor incidencia corresponde con el no cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM (intercambios). Para la EP. Anserma, EP. Apia y CAI Santander, se registran intercambios no socializados para los tiempos de comida; desayuno del menú # 2 (se entrega chocolate en leche en lugar de colada de avena en leche), EP. Apia, se evidencia intercambio en el menú #13 tiempo de comida almuerzo para la proteína y el regulador del almuerzo, (se intercambia carne de res por chicharrón y huevo, y se intercambia papa criolla por plátano frito),en la EP. CAI Santander se evidencia intercambio en el componente regulador (se entrega ensalada de zanahoria, pepino, cebollas salteadas en cambio de cazuela de leguminosas), mientras que EP. Dosquebradas, se verifica la entrega del almuerzo menú # 4, se (suministra atún en lugar de pescado, papa común en lugar de papa criolla, ensalada fresca de pepino y zanahoria, en lugar de verdura cocida), para la EP. Risaralda se observa registro de intercambios en el menú # 9 tiempo de comida cena en la cual (se intercambia pernil de pollo por carne de res guisada, se presenta intercambio de ensalada cocida por ensalada fresca de zanahoria y remolacha, producto no permitido para estaciones de policía según la OTM), la última no conformidad para esta variable corresponde al centro de detención Santa Rosa de Cabal, donde se registran intercambios para el menú # 2, (donde se registra entrega de pechuga de pollo por carne a la plancha de res, se intercambia yuca por plátano cocido) de los anteriores intercambios no se evidencia socialización ante la interventoría. No se registra cumplimiento de la socialización y/o menú publicado en las Estaciones de Policía de modo que haya sido socializada la información de horario entrega e inicio de suministro. Él contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, con excepción de las EP. de CALARCA, donde se observa suministro de la ensalada fresca, preparación no permitida para EP. Mientras que, en RISARALDA, frente a la variable de verificación se evidencia la entrega de ensalada fresca de zanahoria remolacha, y se entrega sopa componentes no autorizados para estaciones de policía por lo tanto para estos dos establecimientos el cumplimiento es del 0%, y en los demás centros de detención transitorio del 100%. Él contratista no cumple con las características y la rotación estipuladas en la OTM, para los EP. ANSERMA, MARMATO y SIJIN ARMENIA, donde se registra que no entregan bebida de fruta y chocolate en leche, si no avena, así como tampoco se registra rotación del jugo suministrado, en un periodo de tres (3). El contratista cumple con el horario establecido para la entrega del producto terminado, así como también suministra la totalidad de los componentes del menú, los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación, cumple con la calidad organoléptica del menú verificado, y se realiza entrega de los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o EP o a quien delegue sus funciones.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 70%, creciendo 11% en el promedio respecto al informe del mes de junio. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP. MARSELLA, EP. CAI SANTANDER, EP. CHINCHINA, EP. MARMATO, EP. SUPIA, EP. DOSQUEBRADAS, EP LA VIRGINIA FUERA, EP. RISARALDA y EP. SIJIN ARMENIA, los cuales obtienen un promedio de cumplimiento del 50%, debido a la afectación realizada por el no cumplimiento de la variable que verifica la entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL. Solo cinco (5) establecimientos cumplen con la entrega de los utensilios. Frente al cumplimiento general los demás establecimientos con excepción de los denominados arriba cumplen al 100%, no aplica la verificación en los centros de detención con excepción de EP. CALARCA de las variables que realiza el Seguimiento de la entrega de dietas en las EP (recipientes marcados y rotulados conforme a la OTM), así como tampoco la entrega de las dietas a personal con diagnóstico de inmunosupresión. Para la EP. donde se realiza el Seguimiento de la variable el porcentaje de cumplimiento es del 100%.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	26/03/2025	Favorable con requerimientos	82 %	3 meses y 5 días	Seguimiento realizado en la visita del 01 **/07/2025** 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.4Almacenamiento 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	26/03/2025	Favorable con requerimientos	80.5%	4.meses y 13 días	Seguimiento realizado en la visita del 08/08/2025. 1.1. Localización y diseño. Área de preliminares sin completa protección en parte superior. **Seguimiento**. Se evidencia la protección de esta área. 1.2 Pisos con acabado no liso, deteriorados en áreas y cuarto frío y área de 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. Se observan las tomas eléctricas en buen estado y rejillas en buen estado. 1.3 Lámpara rota en el área de preparación de carnes. **Seguimiento:** Se evidencian lámparas en buen estado y funcionales. 2.1 Parrillas del difusor en cuarto frío oxidadas Manijas cuartos fríos dañadas y congelador. Oxidación debajo de mesones. **Seguimiento:** Se observan manijas de los cuartos fríos en buen estado. El congelador para contramuestras con manijas. 4.4 Materias primas pre alistadas (papa) sin la debida protección. **Seguimiento:** Se evidencia materia prima almacenada con la debida protección. 5.1. Falta de continuidad en el servicio de agua. **Seguimiento:** Para el momento de la visita se tiene suministro de agua. 5.2 Empozamiento en rejillas del área de lavado. **Seguimiento:** Para el momento de la visita no se evidencia el empozamiento de agua, en el sentido que el operador destina un

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					manipulador de alimentos para el escurrimiento constante de los pisos. 5.3. Residuos sin tapa en área de chut de basuras: **Seguimiento:** Al momento de la visita las canecas para residuos sólidos con tapa 5.5 Tuberías superiores presencia de grasa. - Aseo de canastillas deficientes. - No hay claridad con la desinfección del desinfectante utilizado. **Seguimiento:** Se evidencia acumulación de grasa en techos, ductos superiores y mallas del área de dietas, canastillas limpias. 5.6. Registros soportes no evidencian la actividad real del establecimiento. **Seguimiento.** El hallazgo no es claro para realizar el Seguimiento. Se observan registros de limpieza actualizados.
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	26/03/25	Favorable con requerimientos	85,5%	3 meses 18 días	Se realiza el respectivo Seguimiento en visita del 14/07/25. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 diligenciados y acorde a la realidad.
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	26/03/25	Favorable con requerimientos	85,5%	4 meses y 10 días	Seguimiento realizado en la visita del 05/08/2025. 1.1 Espacio de malla en área superior que no aísla completo el área de preparación. **Seguimiento:** Se observa que persiste faltante de malla en el ventanal del área de producción 1.2 Pisos no lisos, porosos y deteriorados en áreas y cuartos fríos. Lámina 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 bajo 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 requerimientos	85,5%	4 meses y 16 días	Seguimiento realizado en la visita del **11//08/2025**. 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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 del pelapapas. **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. - 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 de pedal. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.6. Soportes documentales de saneamiento**.** Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras.
EPAMS LA DORADA	03/07/2025	Favorable	93%	1 mes y 5 días	Seguimiento realizado en visita del día: **08/08/2025.** 1.2 Se evidenciaron paredes de material poroso y de difícil limpieza en el área posterior a las estufas. Algunas baldosas con grietas y aberturas entre otras. **Seguimiento:** Se evidencia operador se encuentra realizando proceso de resane y pintura a las paredes del servicio . 1.3 Se evidencia humedad y desgaste de los techos, aunque se hayan realizado labores de impermeabilización. **Seguimiento:** Se evidencia techo con presencia de humedad y falta de proceso de limpieza y desinfección. Arreglo de mayor cuantía. 2.1 . Se encuentra la campana de extracción sin funcionar. **Seguimiento:** Se evidencia que la campana extractora se encuentra fuera de servicio, está estipulada en acta de empalme. 5.2 Se evidenciaron rejillas del desagüe de agua en mal estado (oxidadas, faltantes) además no cuentan con la inclinación adecuada para la disposición de residuos líquidos **Seguimiento:** Operador realizó cambio e instalación de las rejillas.
EPMSC FRESNO	28/05/2025	Favorable	91%	2 meses y 9 días	Seguimiento realizado en visita del día: **06/08/2025.** 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 debe realizar

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 olla donde se envía el jugo deteriorada operador debe realizar el cambio. 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%	1 mes y ocho días	Seguimiento realizado en visita del día **04/08/2025.** 1.2 Se evidencia enchufe de la zona de preparación dañado, se evidencia paredes con presencia de fracturas en material sanitario. **Seguimiento:** Se evidencia mantenimiento de pared 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 mantenimiento realizado a congelador del área de bodega. 2.2 Se evidencia sartén y olla sin orejas, desgastados. **Seguimiento:** Se evidencia que el operador realizó adquisición y cambio de ollas desgastadas y deterioradas.
EPMSC LÍBANO PLANTA EXTERNA	03/07/2025	Favorable	94.5%	1 mes y 9 días	Seguimiento realizado en visita del día: **12/08/2025.** 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 .

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: 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:** 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	27/03/2025	Favorable	93.5%	13 días	Seguimiento realizado en visita del día: 06/08/2025. 1.2 Se observa pisos con signos de corrosión y con manchas de ácido en área de preparación. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. 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.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a julio 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 Central, por parte de los

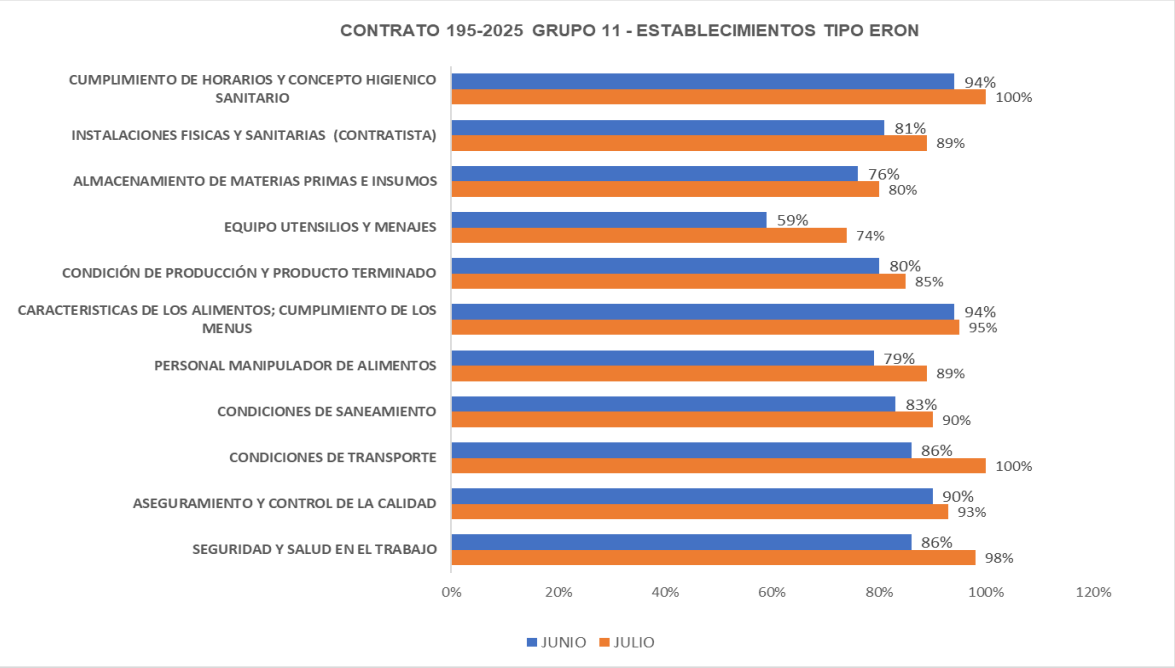
interventores de campo de la Interventoría. Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), entidad responsable de emitir el concepto higiénico-sanitario en los establecimientos penitenciarios 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.

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, 4 de los establecimientos fueron emitidos con concepto sanitario favorable, con puntajes de cumplimiento entre el 91% y 94.5%; mientras que el establecimiento ERON de COIBA , cuenta para cada rancho con expedición de conceptos higiénicos sanitarios, favorables con requerimientos para cada uno de los cinco bloques del establecimiento con porcentajes que van del 80.5% al 85.5%. Así mismo, encontramos en los casos donde el nombre del representante en el concepto sanitario no coincide con el operador. Los conceptos higiénico-sanitarios, renovados durante el mes de julio, fueron los de los establecimientos Planta Externa Líbano y el EPAMS LA DORADA.

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 julio 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de julio 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 91% 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. CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO; Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **100%,** creciendo 6% respecto al cumplimiento del mes de junio, para el presente informe se registra cumplimiento frente a los horarios de entrega de los alimentos de acorde a lo establecido en la OTM, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) y los mismos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; En el periodo de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** presentando un crecimiento del 8% , respecto al periodo del mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento es la Planta de Contingencia GRUPO 11 con un 81%, seguido de los EPMSC HONDA y EPAMSC LA DORADA con 87%, el resto de los establecimientos del grupo promedian entre 90% al 91%. 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 de menor cuantía con respecto a mantenimiento de pisos, pintura en algunas paredes, techos, soldadura, cambio de luminarias 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, baldosas desprendidas. En el EPMSC FRESNO se evidencia persistencia en el desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento del tubérculo papa, en el EPMSC HONDA marcos de puertas en estado de deterioro, alcantarilla sin rejillas de protección en área continua al lavado de menaje y canastillas riesgo de contaminación y de proliferación de plagas; para el establecimiento de COIBA BLOQUE 1 se evidencia en la infraestructura deterioro en techos, pardes y pisos de forma general en el rancho, para el BLOQUE 4 se evidencia deterioro en pisos, paredes y techos de mayor cuantía y taponamiento de redes eléctricas en el área lavado de menaje en el BLOQUE 5 los pisos presentan porosidad, huecos y grietas en el área de proceso, lavado, área de cocina caliente, área de jugo y ensalada; para el BLOQUE 7 en el área de lavado, porcionado de proteína y ensalada donde hay empozamiento de agua por no tener una pendiente que facilite la evacuación del agua, los pisos del cuarto de congelación presentan hueco no garantizando la higiene y seguridad de los alimentos, el piso del área de marmitas presenta una grieta en la que se acumula el agua y puede causar el deterioro general del pisos en toda esa área; el EPAMSC LA DORADA las medias cañas entre pared – pared no son de forma redondeada, los pisos no cuentan con pendiente a los drenajes instalados, el techo presenta humedad por falla en la infraestructura el contratista se encuentra realizando mantenimientos en el servicio de alimentación, resane de paredes, emboquillado en pisos y mantenimiento de las puertas; la Planta de Contingencia Líbano presenta deterioro en paredes, medias cañas, puertas la cual es responsabilidad del contratista por ser Planta externa y en el EPMSC PUERTO BOYACA, los pisos presentan grietas y baldosas partidas en el área lavado de menaje, no cuentan con vistieres y lockers, el área de bodega tiene techos rugosos y no hay separación física en la áreas. Durante el mes de julio se llevó a cabo la evaluación de las instalaciones físicas y sanitarias del contratista, abarcando la ejecución de acciones correctivas para la correcta implementación de medidas higiénicas y de seguridad. El promedio global obtenido fue del 89%, lo que refleja un desempeño alto en la mayoría de los ítems evaluados, pero que aún presenta áreas críticas que requieren intervención inmediata.

3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: En julio de 2025, este criterio alcanzó un **80** % de cumplimiento general, ubicándose como el segundo puntaje más bajo entre los once ítems evaluados, lo que evidencia un rendimiento aceptable, pero con amplias oportunidades de mejora, especialmente en lo referente a la gestión documental, control de proveedores y prevención de riesgos ambientales. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMS FRESNO con 64%, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 con 70%, EPMSC HONDA con 75% , EPAMSC LA

DORADA con 76%, EPMSC PUERTO BOYACA con 80% y EPMSC COIBA IBAGUE con 86%. Para el corte del informe persiste como ítem de mayor afectación el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario los resultados muestran fortalezas notables en varios aspectos operativos, como la aplicación del método PEPS para la rotación de inventarios, que alcanzó el 100 % en todos los establecimientos con registro disponible, así como el cumplimiento total en el almacenamiento libre de contaminación física, química y biológica, la adecuada separación de alimentos para prevenir contaminación cruzada, lo que refleja un dominio técnico sólido en estas áreas. Durante las verificaciones en campo se observó que el contratista no cumple con la proyección y almacenamiento de materias primas e insumos requeridas para la producción, en el EPMSC FRESNO, donde el contratista no cuenta con el plan de compra durante el mes de julio para los menú #4, #6 y #12 en los tiempos de comida estipulados, además cuentan en almacenamiento con proteína pescado tipo basa 94kg, que se encuentra como preparación prohibida en el anexo N010; se presentan hallazgos por no cumplimiento en el etiquetado y rotulado del empaque primario en el 83.3 % de los establecimientos como en el EPMSC HONDA donde se evidencia en almacenamiento sal Razu presenta lote escrito con marcador (300kg en visita del 09-07, 250kg el 14-07, 300kg el 25-07) arroz DOIMA 950kg presenta lote y fecha de vencimiento escrita con marcador a si mismo en el EPAMSC LA DORADA donde en visitas se encuentra en almacenamiento sal Razu con lote escrito en marcador (300kg en visita del 01-07, 650kg el 21-07, 450kg el 29-07) además tiene en almacenamiento durante el mes de julio en visita del 10-07 690kg pescado basa encontrándose como preparación prohibida en el anexo N010, así como también en el EPMSC PUERTO BOYACA se evidencia en almacenamiento sal Razu presenta lote escrito con marcador (150kg en visita del 15-07, 250kg el 14-07, 300kg el 25-07) arroz DOIMA 850kg en visita del 15-07, arroz DOIMA 475kg el 23-07 presenta lote y fecha de vencimiento escrita con marcador, en el EPMSC COIBA alimentos como panela en pastilla, panela marca AMBAR, arepa no cumplen con el rotulado establecido en la resolución 5109 de 2005, carne de cerdo cárnicos con gusto S.A.S no relaciona el tipo de corte y respecto a la PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 LIBANO el pan del refrigerio nocturno suministrado por la panadería Mariquiteña del municipio, es empacado en bolsa de papel con un rotulo general colocado en la canastilla donde llega. Para el mes del informe las mejoras en la categoría están asociadas principalmente al refuerzo en prácticas de almacenamiento seguro y control de contaminación, aunque persisten las debilidades estructurales, documentales y rotulo de la materia prima que, si bien tuvieron ligeros avances, aún mantienen porcentajes bajos en varios establecimientos. El crecimiento, aunque positivo, indica que las acciones implementadas han tenido impacto, pero todavía no son suficientes para alcanzar niveles de excelencia, por lo que es necesario mantener e intensificar las estrategias correctivas.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE; para el mes de julio, se obtuvo un promedio de cumplimiento del **74%**, presentando un crecimiento del 15% respecto del periodo de junio. El establecimiento de menor cumplimiento fue COIBA Ibagué, con 71%, prosiguen en el promedio EPAMSC LA DORADA y EPMSC HONDA con 72%, el resto de los establecimientos promedia entre el 75% al 82%. En esta categoría los ítem de mayor afectación corresponden con las verificaciones respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, dentro de la particularidad de la categoría se registra que los establecimientos EPMSC COIBA, en el BLOQUE 2 no cuentan con el No de puestos de cocción establecidos en el anexo 5 de acuerdo a la PPL, el BLOQUE 4 no cuenta con procesador de alimento de 50kg,en el BLOQUE 5 de los 12 puestos de cocción requeridos tienen 7, no presentan solicitud de reemplazo por otras alternativas como las marmitas con las cuales cuentan, los equipos como el procesador de alimentos y el pela papa no tiene la capacidad requerida para la PPL que le suministran la alimentación y les falta 1 licuadora de 1 Litros, BLOQUE 7 no cuenta con el procesador de alimentos de 200kg que determina el anexo debe tener por la cantidad de PPL, para el EPMSC FRESNO les falta una hidro lavadora y la PLANTA DE LIBANO le falta el procesador de alimentos de 50kg que determina el anexo 5 debe tener, los establecimientos restantes LA DORADA, EPMSC HONDA Y EL EPMSC PUERTO BOYACA presenta incumplimientos relacionados con desgaste, reposición tardía o insuficiente y mal funcionamiento de equipos exigidos en la Oferta Técnica Mínima (OTM). Las deficiencias más repetidas incluyen utensilios deteriorados, equipos con fallas mecánicas menores y registros incompletos de mantenimiento preventivo. Esta situación genera riesgos operativos significativos: en los establecimientos con bajo puntaje, la carencia o mal estado del menaje puede afectar la inocuidad, retrasar la producción y comprometer el cumplimiento de los menús. Asimismo, la falta de estandarización en los procesos de reposición y control provoca que, mientras algunos centros operan con equipos óptimos, otros se vean obligados a reutilizar utensilios sin las condiciones sanitarias adecuadas. Para el corte de julio se

evidencia que el contratista adquirió o hizo reposición de utensilios y menajes para la producción, así mismo se evidencia que se han implementado acciones de limpieza y desinfección y mantenimiento de equipos.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; para el periodo de julio el cumplimiento es del **85%.** La categoría presenta un crecimiento del 5%, respecto al corte anterior, los establecimientos con menor porcentaje de cumplimiento son; EPMSC FRESNO con 71%, seguido del EPAMSC LA DORADA y EPMSC LIBANO con 75%, prosiguen los establecimientos de EPMSC HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 con 78%, EPMSC COIBA IBAGUE con 92%, el establecimiento de mayor promedio de cumplimiento es EPMSC PUERTO BOYACA con 94%. Durante la verificación en campo se observa que los ítems de menor cumplimiento corresponden 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 los establecimientos de; FRESNO, EPAMSC LA DORADA, EPMSC LIBANO, EPMSC HONDA , cuyos promedios son de cumplimiento parcial (por cuento la distribución de alguno 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), mientras que en FRESNO, EPAMSC LA DORADA, EPMSC LIBANO no se presenta cumplimiento en esta variable de verificación. En el establecimiento EPAMSC LA DORADA se registran novedades frente a la entrega de componentes de los ciclos de menú, ya que no se evidencia él envió de los utensilio para la distribución en los patios en canastillas, recipientes no isotérmicos y por lo tanto no aseguran la temperatura de los alimentos contenidos, en los establecimientos de EPMSC HONDA, EPAMSC LA DORADA, EPMSC COIBA y EPMSC LIBANO, frente a este ítem se evidencia la entrega de los componentes ensalada, proteína y sopa en fondos, usando recipientes no isotérmicos, tanto para los alimentos suministrados en línea como en dietas, en condiciones que no garantizan la temperatura de los alimentos, adicional, está prohibida la entrega de alimentos en fondos para dietas; en el EPMSC COIBA BLOQUE 2 entregan dietas en fondo patio 21 y 22 y en el BLOQUE 5 las entregan en bolsas plásticas. El segundo ítem en relevancia de esta categoría corresponde a la acción de radicación por parte del contratista del procedimiento referente a las condiciones de operación, se presentan incidencias por la no tenencia del soporte del radicado en el EPMSC COIBA IBAGUE, el contratista no cuenta con el soporte de radicación para el procedimiento que plasme las condiciones para la operación. De manera general durante el periodo de julio se registra mejora en las verificaciones que corresponden 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 del grupo 11.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: Para el corte de julio la evaluación del cumplimiento de las características de los alimentos, alineado con el ciclo de menús establecidos, arroja un resultado general del **95%**, aumenta 1% respecto a junio, el porcentaje de cumplimiento refleja un desempeño alto y una adecuada estandarización en la mayoría de los procesos de producción, distribución y control de la alimentación en los ERON, CRM y plantas de producción evaluados. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPAMSC LA DORADA con 86%, seguido EPMSC HONDA con 93%, prosiguen los establecimientos de EPMSC FRESNO con 95%, EPMSC PUERTO BOYACA 96%, EPMSC COIBA IBAGUE 97% y EPMSC LIBANO y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 con el 100%. Realizada la verificación en campo se observa que los ítems de menor cumplimiento corresponden 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 los establecimientos de EPMSC FRESNO, EPAMSC LA DORADA cuyos promedios son de cumplimiento parcial, los establecimientos cumplen en un 100% en el ítem que corresponde a la verificación del suministro de la totalidad de los componentes; se da cumplimiento en el programa de tamizaje nutricional de acuerdo a lo estipulado en la OTM para el caso de las raciones terapéuticas se evidencia suministro de la bebida en fondo en EPMS FRESNO y EPAMSC LA DORADA, el recipiente no se encuentra rotulado, los demás componentes salen

en fiambreras, en el EPMSC COIBA BLOQUE 2 y COIBA BLOQUE 5 salen las dietas en fondo, en bolsas plásticas sin rotulo; no se presenta cumplimiento en esta variable de verificación el contratista no realiza el rotulado de las dietas terapéuticas lo anterior no conforme con el manual de dieta. En el establecimiento EPAMSC LA DORADA se registran novedades frente al registro y control de entrega de dietas del mes de Julio, en los establecimientos del GRUPO 11 se da cumplimiento en los ciclos de menús verificados las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación, se evidencia suministró de alimentos contemplados como prohibidos pescado Basa N010 en los establecimientos FRESNO y EPAMSC LA DORADA, no se observa el uso de aditivos alimentarios o saborizantes artificiales, el contratista cumple con las verificaciones de los gramajes en los establecimientos verificados, se cumple con el número de intercambios permitidos y/o se cuenta soporte de información, existe cumplimiento de la totalidad del ciclo de menús aprobado, se registra mediante la prueba hedónica cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús verificados, se realiza el suministro del menú especial, se realiza la entrega de dietas de acuerdo a las condiciones establecidas (derivación, gramaje, etc.), se lleva registro y control diario de la entrega de dietas terapéuticas, este se encuentra firmado, a excepción del EPAMSC LA DORADA, se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique. En los establecimientos para el corte de julio en de los establecimientos se respetan los menús previamente aprobados, se cumplen las especificaciones técnicas de gramajes y se garantiza la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma y temperatura) en el momento del servicio. Asimismo, se observa un alto nivel de cumplimiento en el suministro de dietas terapéuticas y menús especiales, así como en la entrega de refrigerios nocturnos y oferta alimentaria adicional, lo que denota una buena capacidad operativa para atender necesidades específicas de la población PPL.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** creciendo 10% en el promedio respecto al informe del mes de junio con **79%.** El establecimiento de menor cumplimiento EPMSC PUERTO BOYACA con 83%, seguida de los establecimientos de EPAMSC LA DORADA con 84%, EPMSC COIBA IBAGUE con un promedio de 89%, el EPMSC FRESNO 88%, así mismo tenemos el EPMSC HONDA con 94%, mientras que EPMSC LIBANO y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 obtiene cumplimiento del 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 todos los establecimientos con excepción de EPMSC HONDA, EPMSC COIBA, PLANTA DE CONTINGECIA GRUPO 11; de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (ingenieros de alimentos, nutricionistas, supervisores de mantenimiento, jefe de cocina), así como también se afectó 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, auxiliar administrativo y auxiliar de procesos),. Así mismo, para EPMSC FRESNO, EPAMSC LA DORADA, EPMSC PUERTO BOYACA, se incumple con la frecuencia de visitas por parte del ingeniero de alimentos (1 visita cada 15 días), profesional SST y calidad (1 visita mensual) y la visita para profesional de nutrición (1 visita cada 15 días).El segundo ítem de mayor afectación responde a la entrega de la dotación obligatoria por el código sustantivo de trabajo y la OTM, se registran hallazgos en EPMSC COIBA IBAGUE BLOQUE 2, BLOQUE 4, BLOQUE 5, BLOQUE 7, EPAMSC LA DORADA, mientras que para el periodo de julio los establecimientos FRESNO, EPMSC HONDA, EPMSC PUERTO BOYACA, PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 superan el requerimiento frente a la variable con promedios de cumplimiento del 100%. De manera particularizada las desviaciones en EPMSC COIBA, LA DORADA corresponde con la falta de entrega de dotación al personal operativo y administrativo del contratista, se evidencia que el contratista no hace entrega de dotación nueva al personal manipulador; 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, el establecimiento CPMSCMEL- Melgar, subsana el hallazgo del periodo anterior por donde no presentar soportes de la toma los exámenes (Frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo), ni certificado médico de los manipuladores de alimentos, de esta manera los establecimientos promedian con 100%. El contratista presenta acción correctiva frente a no contar con el personal capacitado para trabajo en alturas que realice la limpieza de la campana extractora en los establecimientos, 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. Entre los

aspectos más destacados se encuentra el adecuado uso de la dotación completa de trabajo (gorro, tapabocas, delantal, entre otros), observándose un 96% de cumplimiento en este aspecto, así como en el cumplimiento de los hábitos de higiene y prácticas sanitarias (lavado de manos, uso de tapabocas, cabello recogido), que también alcanzan un 96%. La totalidad de los establecimientos evaluados mantiene prácticas correctas en relación con la higiene durante la manipulación, el estado de salud del personal y el uso de guantes cuando la operación lo requiere (100%). Se evidencia que el personal recibe capacitación en buenas prácticas de manipulación y control sanitario, así como que se cumplen las funciones según el perfil requerido, incluyendo la presencia de personal capacitado en prevención de accidentes y atención de emergencias, con un cumplimiento del 92%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; para el corte de julio la categoría de Condiciones de Saneamiento alcanzó un promedio global del **90%**, presenta un aumento del 7% respecto al corte de junio, el porcentaje de obtenido refleja un nivel alto de cumplimiento en la implementación de medidas que garantizan la higiene, limpieza y control ambiental en las áreas de manipulación de alimentos. El análisis se realizó considerando 18 variables, que van desde el manejo de procedimientos de limpieza, desinfección y control de plagas, hasta la adecuada disposición de residuos sólidos y líquidos, así como el mantenimiento de instalaciones sanitarias y el cumplimiento de la normatividad legal vigente. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC HONDA con 74%, seguida de los establecimientos de EPAMSC LA DORADA con 87%, EPMS FRESNO con un promedio de 91%, mientras que COIBA IBAGUE 92%,PLANTA DE CONTINGENCIA G11 obtiene cumplimiento del 94%, el resto de los establecimientos promedian con 100%. La variable de mayor desviación en esta categoría es la que corresponde al estado de los techos, que se encuentren limpios y sin presencia de hongo, se evidencia que en los establecimientos de EPMSC HONDA, EPAMSC LA DORADA , EPMSC COIBA BLOQUE 2, COIBA BLOQUE 5, COIBA BLOQUE 7 el cumplimiento fue del 0%, los cuales fueron afectados en las visitas realizados por la interventoría, por la presencia de hongo, suciedad, humedad y presencia de grasa, en los techos de áreas de producción, área de cocina caliente. Otra de las variables con mayor afectación en las visitas realizadas en el mes de julio, y que obtuvieron porcentajes bajo de cumplimiento con el 0%, en los establecimientos de EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA, corresponde con el ítem de verificación de los procesos de limpieza y desinfección en equipos y utensilios como ollas, canastilla de Fruver y donde se colocan alimentos en fondo para llevar a los patios generando así, riesgos en la inocuidad de los procedimiento realizados y en la integridad de los trabajadores. Así mismo es necesario que el contratista realiza las adecuaciones correspondientes para la mejora de las paredes, medias cañas, pisos sucios, pisos con empozamiento, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, burletes, entre otros) debido a que en los establecimientos de EPMSC COIBA BLOQUE 2, COIBA BLOQUE 5 y EPMSC HONDA, para el mes de julio el cumplimiento fue del 0%, paredes sucias, pisos manchados, puertas con desprendimiento de material y oxido, deficientes procesos de limpieza y desinfección, paredes con desprendimiento de pintura. Durante el mes de Julio se evidencia en el EPMSC COIBA BLOQUE 5 para la disposición de residuos sólidos recipientes en mal estado en el área de servido de dietas y en el EPMSC HONDA disposición de residuos sin bolsas en los recipientes. Se observa que persiste el no cumplimiento de la disposición final del aceite vegetal usado, de acuerdo con la RES 3957 de 2009 y 326 de 2018, los establecimientos de COIBA BLOQUE 2, BLOQUE 5 Y BLOQUE 7 del 0% respectivamente en la documentación requerida, el certificado de recolección de la empresa AVU, no coinciden con la autorización presentada por la Corporación autónoma del Caribe. Frente a las verificaciones correspondientes del programa del control de plagas, se observó minimización ante la presencia de vectores, solo se evidencia presencia de plagas cucaracha en el EPMSC COIBA BLOQUE 2 se observó el plano de ubicación de cebos, disponibilidad de los soportes correspondientes de los programas y planes obligatorios de cumplimiento por parte del contratista. Durante los seguimientos de la categoría de Condiciones de Saneamiento se evidencia que en la mayoría de los establecimientos cuentan con condiciones higiénicas adecuadas para la manipulación de alimentos, se ha observado implementación de acciones correctivas y preventivas que permiten alcanzar un cumplimiento cercano al 100%, sino que también garantizará la inocuidad alimentaria y la protección de la salud de la PPL atendida.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte de julio el promedio de cumplimiento es del 100% , se registra un crecimiento del 14% frente al periodo anterior. Así las cosas se registra cumplimiento frente a la verificación de la normatividad sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia

prima del suministro de alimentación, porte de los documentos requeridos (SOAT, revisión Tecnicomecanica, CHS, tarjeta de propiedad), porte de la leyenda “Transporte de alimentos” en el exterior del vehículo, así como también se observó el porte por parte del personal trasportador de la vestimenta adecuada 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.

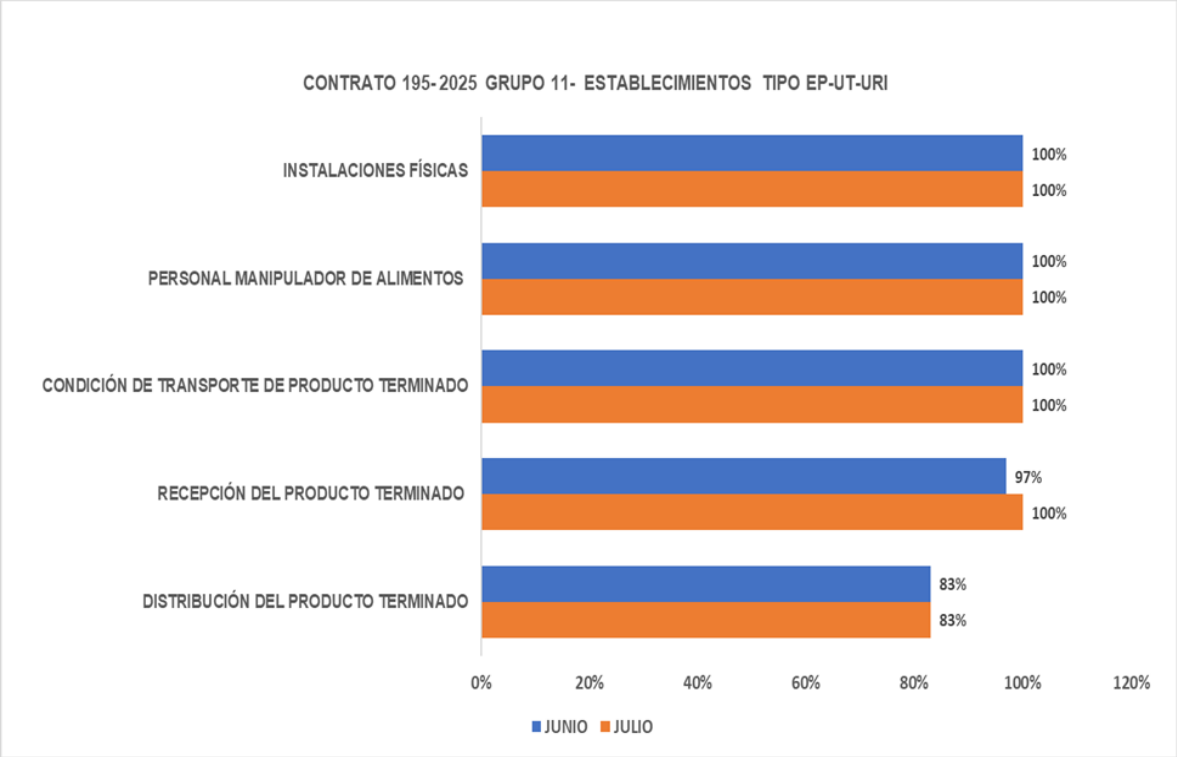
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; para el corte de julio obtuvo un promedio de cumplimiento del 93% , en este periodo el promedio crece 3% respecto a junio. El establecimiento de menor cumplimiento fue PLANTA DE CONTINGENCIA G11 con el 84%, seguido de EPMSC PUERTO BOYACA con 90%, el resto de los establecimientos promedia entre el 93% 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 los establecimientos de EPMSC FRESNO, EPAMSC LA DORADA, EPMSC COIBA BLOQUE 1, EPMSC COIBA BLOQUE 4, EPMSC COICA BLOQUE 5 y EPMSC COIBA BLOQUE 7, los cuales obtuvieron cumplimiento del 0%. Seguidamente tenemos la variable de la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida y cronograma de mantenimientos, presenta algunas acciones de mejoras. Persisten en esta categoría los incumplimientos en los establecimientos de PUERTO BOYACA, EPMSC COIBA BLOQUE 2, COIBA BLOQUE 7; hubo cumplimiento del 100% en los establecimientos de; EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA y EPAMSC LA DORADA. Se continúan presentando hallazgos por cuanto el contratista no presenta hojas de vida de los equipos, así como tampoco se presentan soportes del mantenimiento de los equipos de refrigeración, estufas, carros transportadores y pelapapas. Dentro de las mejoras evidenciadas en el mes de julio se pueden resaltar las siguiente: recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos en el Anexo 2, a la fecha no hay resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente de materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según la OTM, en el EPMSC COIBA BLOQUE1, COIBA BLOQUE 4. 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, el contratista no presenta los soportes de pago correspondientes a los servicios públicos, así como tampoco presenta los soportes de pagos de bonificación de la PPL, en los establecimientos con excepción de EPMSC FRESNO y EPMSC HONDA, durante el seguimiento de la interventoría en ninguno de los establecimientos se observa el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos del establecimiento. El resultado del **93%** en la categoría de *Aseguramiento y Control de la Calidad* refleja un manejo robusto de los procesos de inocuidad y control sanitario, con cumplimiento total en la mayoría de las variables críticas. No obstante, las deficiencias en mantenimiento, calibración, control de proveedores y seguimiento de temperaturas requieren una intervención estratégica para evitar que se conviertan en puntos de vulnerabilidad. La implementación de acciones correctivas inmediatas y el fortalecimiento de la cultura de control y verificación documental permitirán no solo mejorar el puntaje, sino también garantizar un servicio alimentario seguro, confiable y en estricto cumplimiento con la normativa vigente.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para julio el cumplimiento fue del 98%, presenta un crecimiento del 12%, en comparación con el mes de junio, el porcentaje de cumplimiento refleja que los establecimientos del GRUPO 11. presentan un nivel de cumplimiento sobresaliente, especialmente en los ítems relacionados con la existencia de programas documentados, capacitaciones al personal y dotación de elementos de protección personal (EPP). Los establecimientos de menor cumplimiento en este periodo son EPMSC FRESNO Y HONDA con 93%, seguido de EPMSC COIBA IBAGUE con 99%, los demás establecimientos cumplen con el 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; EPMSC FRESNO. La siguiente categoría con mayor afectación es la relacionada con los equipos extractores de aire, ya que no se

cuenta con la cantidad suficiente o en mal estado, en establecimientos como EPMSC HONDA. Frente al periodo de julio se registra mejoría en los ítems de registros actualizados y capacitaciones. El establecimiento que para el periodo de julio cumplió al 100% con esta categoría, al no evidenciarse por parte de la interventoría ninguna falencia al momento de su verificación en campo, es EPMSC PUERTO BOYACA, EPAMSC LA DORADA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11.

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 julio 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 muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de julio 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 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 julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%, permanece en este corte del informe el promedio obtenido respecto al informe del mes de junio. Todos los centros de detención transitoria tienen un promedio de cumplimiento del 100%, es decir se registran buenas condiciones higiénicas

del producto terminado durante el almacenamiento, los alimentos no tienen contacto directo con el piso, se evidencia uso de estiba y canastillas las cuales se encuentran en buen estado y limpia, para el corte de este informe aplica la verificación en todas las Estaciones de Policía del grupo 11

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%, permanece en este corte del informe el promedio obtenido respecto al informe del mes de junio. Todos los centros de detención transitoria tienen un promedio de cumplimiento del 100%, para el total de ítems verificados en los centros de detención transitorios, los manipuladores de alimentos cumplieron utilizan la dotación limpia, en buen estado y de colores claros, cuentan con certificado médico de apto para manipular alimentos, así como también se cuenta con la certificación en BPM, se evidenció la presencia o registro de asistencia del supervisor de calidad en las EP, este último ítem de verificación no aplica seguimiento para este corte en la EP. DISTRITO.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%, permanece en este corte del informe el promedio obtenido respecto al informe del mes de junio. Todos los centros de detención transitoria tienen un promedio de cumplimiento del 100%, el total de ítems verificados en los centros de detención transitorios del grupo 11 cumplieron con los requerimientos establecidos en esta variable, los vehiculos transportadores portan los docuemntos requeridos incluido el CHS vigente, tiene en su parte exterior la leyenda “transporte de alimentos”, los vehiculos se encuentran en buenas condiciones higiénico sanitarias y físicas, cuentan con estibas y canastillas, las medidas de almacenamiento evitan el daño mecánico de los alimentos, durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro y control de temperaturas, el contratista presenta plan de rutas.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%, se evidencio un crecimiento del 3% en este corte del informe, frente al promedio obtenido en el informe del mes de junio. Todos los centros de detención transitoria obtuvieron un promedio de cumplimiento del 100%, es así como se registra la subsanación frente al requerimiento del periodo anterior en el cual, se presentó un único hallazgo en el centro transitorio EP La Dorada, puesto que él contratista no cumplió con el ítem que corresponde al seguimiento del menú verificado. Por lo tanto en el periodo de julio se registra cumplimiento del 100%, en la verificación del horario establecido para la entrega del menú, el ciclo de menú y sus actualizaciones se encuentra socializado y/o informado, el contratista suministra la totalidad de los componentes, cumple con los gramajes de las preparaciones y las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, incluidas las bebidas, los alimentos suministrados se encuentran libres de contaminantes, cumplen con las características organolépticas, así como también se realiza la entrega de los alimentos al responsables del CPAMSE, UT o EP. No aplica para este corte del informe renuncias a la alimentación y/o a dietas en los centros de detención.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 83%, se evidencio que la categoría mantiene el promedio del periodo de junio. Se presenta un único hallazgo en el centro de detención transitorio de EP. PERMANENTE CENTRAL, la cual pondera en julio con 50%. El hallazgo corresponde con la no entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos, para el resto de las estaciones de policía se registra cumplimiento frente a esta verificación. En los otros centros de detención transitorio se registra cumplimiento del 100%, para los dos ítems objeto de verificación, entrega de los alimentos en empaques individuales y suministro de utensilios para consumo, no aplica la verificación en este periodo para la entrega de dietas a PPL en la EP, y suministro de alimentos en empaques individuales a PPL con diagnósticos inmunosuprimidos.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio 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%	15 DÍAS	1. El establecimiento no está totalmente aislado del ambiente exterior; 2. Los pisos de las cavas están en regular estado; 3. Se cuenta con una unidad sanitaria, la cual es insuficiente para todo el personal que labora en el lugar; 4. Difusores oxidados en área de cava de carnes, estufas que ahúma las ollas, cava de FRUVER cuenta con capacidad suficiente para los alimentos; 5. Los manipuladores llegan con uniforme desde las celdas, no cuentan con vestidores. 6. Las materias primas son almacenadas en cavas sin previa limpieza. 6. En bodega se encontró productos de panadería cerca de productos no procesados. 7. No se cuenta con área para almacenamiento de residuos sólidos. 8. Techos con presencia de suciedad. 9. El plan de saneamiento no se ajusta al establecimiento.
EPMSC BOLIVAR	07/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%	9 MESES	1.El ingreso de productos se realiza por la misma parte donde se retiran para la cocción de los alimentos (no hay secuencia en los procesos). 2. Juntas o uniones de pared en el área de cocina cerca al fogón de gas deteriorado, falta de continuidad y asperezas, canaleta entre pared y pared no es continua en la parte superior del enchapado. 3. La puerta de bodega de granos, frutas y verduras e insumos químicos presenta oxido, deterioro y abertura. 4. No posee vestidores y casilleros para personal que labora en el área de preparación. 5. Refrigerador donde se almacena queso y verdura presenta puertas y uniones internas defectuosas; 6. Las superficies de los equipos que entran en contacto directo con los alimentos no son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección. 7.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Uno de los manipuladores no cuenta con certificación médica. 8. Dos manipuladores no cuentan con dotación completa. 9. No cuentan con certificado de calibración de termómetros. 10. El sistema de almacenamiento de agua es insuficiente en caso de suspensión. 11. No llevan a cabo adecuados procesos de preparación de los agentes químicos para la limpieza y desinfección.
EPMSC JERICÓ	11/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89%	7 MESES	1.No se cuenta con un flujo secuencial en general en el servicio de alimentación; las áreas son muy pequeñas para la cantidad de alimentos que se preparan en el día. 2. Los Vestidores de los manipuladores se encuentra en construcción. 3. Uno de los refrigeradores no presenta la temperatura adecuada para la conservación de alimentos cuya temperatura al momento de la visita es de 12.9 grados Celsius. 4. El refrigerador se encuentra en mal estado, no alcanza temperaturas Requeridas para la conservación de alimentos; temperatura en el momento de la visita 12,9°C. 5, la capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes.
EPMSC MEDELLIN	21/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,0%	9 MESES	1.Área de cocción con condensación y acumulación de mohos. 2. Área de descarte para devolución en condiciones de pisos, paredes y techos en material no sanitario. 3. Humedad en paredes de área de almacenamiento de abarrotes y de verdura. 4. Humedad en paredes en área de abarrotes; techo en área de descarte deteriorado. 5. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos en todos los dispositivos. 6. Oxido en estantería y mesas; estibas en material no sanitario, 7. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos. 8. Personal en actividades de aseo y preparación, con misma dotación. 9. Almacenamiento en cavas de carne importada cuyo empaque secundario continua sin ser removida. 10. Cavas con deterioro en sus mediacañas, oxidación cercana a puertas, desprendimiento de partículas del techo, humedad en área de almacenamiento. 11. Se evidencia riesgo de presencia de plagas (cucarachas) por estas humedades especialmente.
EPMSC PUERTO BERRIO	19/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	67,5%	10 MESES	• Las instalaciones y la ubicación de las áreas no permiten el adecuado flujo de materia prima, producto en proceso y personal, la bodega de almacenamiento de abarrotes no cuenta con puerta • Pared con baldosines abombados y con grietas. Paredes con orificios en área de equipos de frio. Los pisos no son redondeados con respeto a la pared. Lampara en mal estado ubicada en el área de servido de los

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					alimentos, Desprendimiento de pintura en techos y deterioro general. La ventilación no es suficiente se evidencian altas temperaturas. • Las unidades sanitarias no cuentan con puerta • Uso de utensilios con presencia de hollín generado por el mal funcionamiento de los fogones. Tabla para el picado de los alimentos con desgaste, deterior y desprendimiento de material, • No presentan ficha técnica o soportes donde se evidencie la información de los equipos. Se realiza destrucción voluntaria de menaje (33 unidades y 11 tapas) • Manipulador con botas de color negro con falencias de limpieza y desinfección en botas. • Almacenamiento de materias primas con suciedad en el empaque exterior y abiertos, (se realiza la destrucción voluntaria de 1600 gr aprox de panela por presencia de humedad interna y deterioro en su empaque). Tres paquetes de arepa sin la identificación completa de acuerdo a la resolución 5109 de 2013. Pollo congelado en cajas con rotulo y al momento de su almacenamiento (quedo en su empaque interior sin la información completa donde se pierde la trazabilidad). • No se llevan registros para el control de temperatura en el proceso. El almacenamiento de las materias primas secas granos y abarrotes no conservan las distancias perimetrales con respeto a las paredes. • No presentan soportes microbiológicos y fisicoquímicos de la calidad del agua potable. • Un recipiente de residuos sin tapa y ubicado en el área de preparación. • Techo en el área de preparación con acumulación de suciedad (hollín). Estanterías en bodega de granos con acumulación de agua y paredes con telarañas. Canastillas con suciedad y polvo ubicadas en el área de preparación. Área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección se encuentra en desorden, • Los registros presentados no corresponden a lo evidenciado durante la visita.
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	1 AÑO Y 8 MESES	**1.2.1** los pisos tienen rugosidad y discontinuidad. **1.2.5** no tienen drenajes al interior de las cavas o cuartos frios**1.3.3** las puertas no son tienen superficies lisas 1.4.3 las papeleras están en malas condiciones 1.4.4 el lavamanos es de accionamiento manual 2.2.3 hay suciedad acumulada debajo de la mesones 3.2.1 no tienen los certificados médicos de los manipuladores actualizados 3.3.3 no tienen dotación para el personal manipulador 3.3.4 el personal manipulador no tiene dotación 3.3.5 no tienen dotación de calzado de acuerdo a la normatividad 3.4.1 no tiene el curso de manipulación de alimentos 4.3.1 solo mantienen temperaturas adecuadas durante la cocción y mientras sirven 5.5.1 hay suciedad acumulada en todas las áreas 5.5.3 los mangos de los utensilios no son de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					material sanitario 5.6.2 tienen parte de seguimiento del plan de saneamiento.
	NO	NO	NO	NO	El área de elaboración actual no cuenta con acta de inspección sanitaria ya que es el área proyectos productivos del establecimiento. No presentan oficio de gestión.
EPMSC TÁMESIS	20/06/2024	FAVORABLE	91,5%	1AÑO Y 1 MES	1.El acceso al área de preparación de alimentos no tiene puerta de control y prevención de ingreso de eventuales plagas y personal no autorizado. 2. El piso del área de preparación no tiene pendiente suficiente para evacuar aguas de lavado. 3. El techo presenta evidencia de humedad en la zona de parrilla, la iluminación y ventilación es suficiente. 4. El congelador dos tiene la tapa en mal estado y presenta óxido, 5. Cuatro manipuladores de alimentos (internos) no tienen reconocimiento médico vigente.6. La papelera de la unidad sanitaria no es de pedal y los demás recipientes no cumplen código de colores.
EPMSC ISTMINA	09/07/2025	FAVORABLE	99%	21 DIAS	Se observa responsabilidad y compromiso de los empleados del operador, cumplen con todos los estándares verificados.
EPMSC QUIBDÓ	NO	NO	NO	NO	El establecimiento no ha sido visitado por Secretaría de Salud. No cuenta con concepto sanitario. Se evidencia oficio de solicitud de visita con fecha del mes de mayo de 2025.

De acuerdo a la tabla anterior, dos (2) de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable y seis (6) presentan concepto Favorable con Requerimientos; de los cuales seis (6) cuentan con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM; adicionalmente, algunos de los establecimientos cuentan con el documento expedido al Operador en el Contrato Anterior.

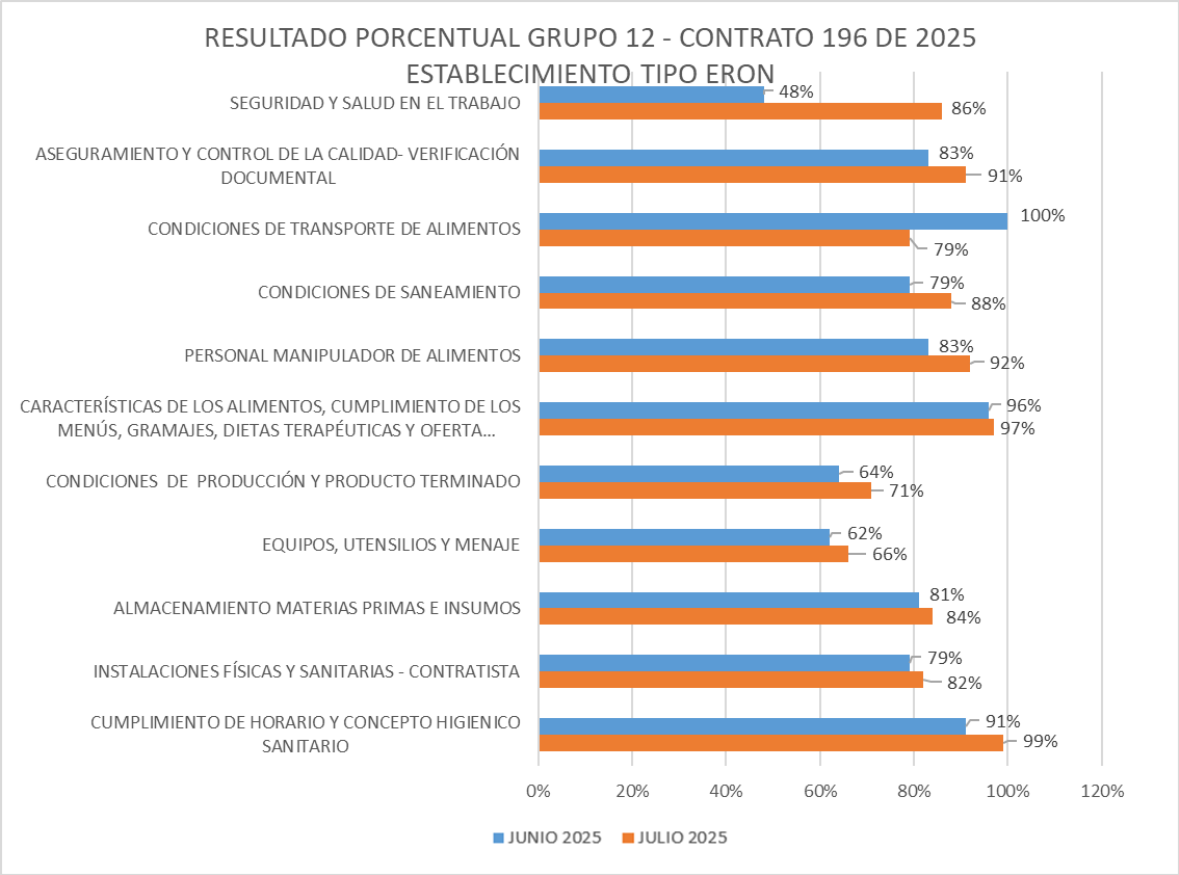
Para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ, es importante precisar que no ha sido visitado por Secretaría de Salud, por lo cual no cuenta con concepto higiénico sanitario, el Contratista presenta oficio de solicitud de visita con fecha del mes de mayo de 2025.

También es importante resaltar que el ERON EMPSC SANTA BÁRBARA se encuentra en contingencia por infraestructura y por tal motivo el servicio de alimentación fue trasladado a otra área del establecimiento (proyectos productivos) el cual no cuenta con concepto higiénico sanitario, el contratista no presenta soporte de gestión ante el ente sanitario. El concepto sanitario presentado en la tabla que antecede corresponde al servicio de alimentación el cual está siendo intervenido por parte de la USPEC y presenta concepto con fecha superior a un (1) año, al igual que el ERON EPMSC TAMESIS.

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 julio 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 julio 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 86% 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 (99%): obtuvo un cumplimiento total del 99% en comparación del periodo anterior junio 2025 aumento en un 8%; no obtuvo el 100% debido a que presentó en el establecimiento EPMSC SANTA BARBARA un porcentaje del 75% novedad referente al concepto emitido por la entidad sanitaria de salud ETS al presentar novedad. Es de destacar que en esta variable los demás establecimientos presentaron cumplimiento total.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (82%): aumento en un 3%, pasando de 79% al 82% tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuándose como cumple parcialmente, dicha categoría presenta falencias

significativas, se observa que los hallazgos generales representativos consisten en la falta de ejecución de los mantenimientos correctivos menores y al deterioro general de las instalaciones (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, mesones), algunas luminarias sin funcionamiento y/o sin protección, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, conexiones hidráulicas de equipos con daño. no se cuenta con la totalidad de las áreas solicitadas en la OTM y tampoco justificación de ellas, no se observa la instalación de medidores para los servicios públicos ni acuerdo de pago con el ERON. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (57%) y ERON EPMSC PUERTO BERRIO (62%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (84%): presenta para el mes de julio 2025 un cumplimiento parcial con 84% presentando un aumento del 3% con respecto al mes anterior 81%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: plan de compras, se evidencia desabastecimiento de materias primas en algunos establecimientos, como falta de proteínas para la preparación del día de la visita lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones o para el día siguiente, se observa el almacenamiento de materias prima que no cuenta con rotulado en su empaque primario, se presentan falencias en el almacenamiento de alimentos ya que se evidencian en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas o piso, debido a la falta de canastillas ya que no cuentan con ellas dentro de los servicios de alimentación, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos observando acumulación de las materias primas. y almacenamiento sobre pared que presenta humedad y/o desprendimiento de pintura, se observó que no se implementa el método PEPS, El establecimiento del grupo, que presentó el porcentaje más bajo es: ERON PUERTO BERRIO (68%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (66%): presentó un aumento significativo del 4% respecto al periodo anterior, pasando del 62% al 66% dando un porcentaje de cumplimiento parcial, la categoría presenta falencias debido a que el contratista no realizó los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos, menaje en inadecuadas condiciones para la operatividad, no se cuentan con la totalidad de las tablas de corte, no se evidencia calibración a escala de los equipos de frío, así como falencias en su estructura, presenta incumplimiento en los equipos mínimos requeridos, se observa novedades con los carros transportadores por estar incompletos y/o por su estado físico ya que presentan óxido, desprendimiento de pintura, lo cual puede conllevar a un contaminación cruzada de los alimentos y/o accidente laboral. Los establecimientos que presentaron mayores falencias y que presentaron incumplimiento con un porcentaje por debajo del 60% durante el periodo evaluado fueron: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (57%) y ERON EPMSC MEDELLIN (56%).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (71%): presenta para el mes de julio un aumento de 7% con respecto al periodo anterior 64%; no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que se evidenció procesos inadecuados de pre alistamiento de materia prima en área no sanitarias y/o áreas con deficiencias higiénicas, incumplimiento en la temperatura de distribución de los alimentos terminados tanto fríos como calientes (proteína, ensalada, jugos), por lo cual no se implementa adecuadamente el protocolo de control de temperatura, no cuenta con los utensilios de estandarización para garantizar los gramajes en servido; ensamble de dietas en conjunto con otras actividades y sin rotulación adecuada, ensamble de los productos terminados en canastillas con bolsatina no cumpliendo lo establecido en la OTM respecto a los recipientes isotérmicos. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría durante el mes de julio corresponde a: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (53%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): para el mes de julio se presentó aumento del 1% pasando del 96% al 97% con un cumplimiento total en los establecimientos visitados durante el periodo; sin embargo, dicha categoría presenta falencias en intercambios del menú por la no notificación a la supervisión y/o interventoría, incumplimiento en las preparaciones entregadas a la PPL, incumplimiento en la entrega de los componentes no dando la rotación adecuada de los alimentos, productos no aprobados desde el área nutricional como la entrega de salchicha, la no realización de la valoración nutricional a la PPL, incumplimiento en la entrega de las dietas por suministrar en fondos y/o alimentos no

representativos de la solicitada, falencias en la rotulación de las dietas, se observó incumplimiento en las características organolépticas de algunos alimentos,

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): esta categoría presenta aumento de un 9% pasando de 83% a 92% en julio 2025 obteniendo un cumplimiento total; sin embargo, presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, uso de dotación incompleta por parte del personal manipulador, uso inadecuado del tapabocas, implementación no adecuada de las buenas prácticas de manufactura en el lavado de manos y estado higiénico del uniforme, en algunos casos no se contaba con la certificación médica y/o exámenes clínicos, no se cuenta con personal capacitado para la limpieza de la campana El establecimiento que presento mayores falencias es: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (77%), los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento parcial y total por encima de 80%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): con un cumplimiento parcial del 88% y un aumento para el mes de julio del 9%, no obteniendo un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: la falta de limpieza de los techos, paredes, pisos y equipos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las diferentes áreas del proceso, paredes con, humedad, desprendimiento de pintura, los productos químicos son almacenadas en un lugar libre no tienen un área definida, deficiencia en el suministro de los productos de limpieza y desinfección para un adecuado proceso dentro del servicio de alimentación, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y líquidos, falta de bolsas y recipientes debidamente identificados y tapados; falta de kit para medición de pH y cloro, fiambreras en inadecuadas condiciones higiénicas, presencia de plagas, no se cuenta con limpieza y desinfección de la trampa de grasa, no se realiza control de plagas, se evidencian plagas dentro del servicio de alimentación. El establecimiento con mayor afectación en esta variable es: ERON EPMSC QUIBDO con cumplimiento del 79%. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (79%): representa un porcentaje de desempeño del 79% en el mes de julio 2025, presentando la mayor disminución en la calificación del 21% respecto al periodo anterior (100%). La variable obtuvo un cumplimiento parcial, ya que persisten incumplimientos con los vehículos evidenciándose que no se llevan planillas de registro de control de temperaturas, las condiciones higiénico sanitarios son inadecuados y no cuentan con estibas, se presentan falencias en la documentación requerida como el SOAT, tecno mecánica y concepto sanitario por la falta de alguno de ellos, así mismo, se presentaron novedades en la dotación utilizada por los transportadores y manipuladores por no contar con la totalidad de ella, portarla de forma incorrecta y por condiciones higiénico sanitarias no adecuadas . De los 9 establecimientos evaluados en 3 se verificaron las condiciones de transporte presentando cumplimiento parcial y se relacionan a continuación: ERON EPMSC JERICO (83%), ERON EPMSC MEDELLIN (75%), ERON EPMSC TAMESIS (80%).

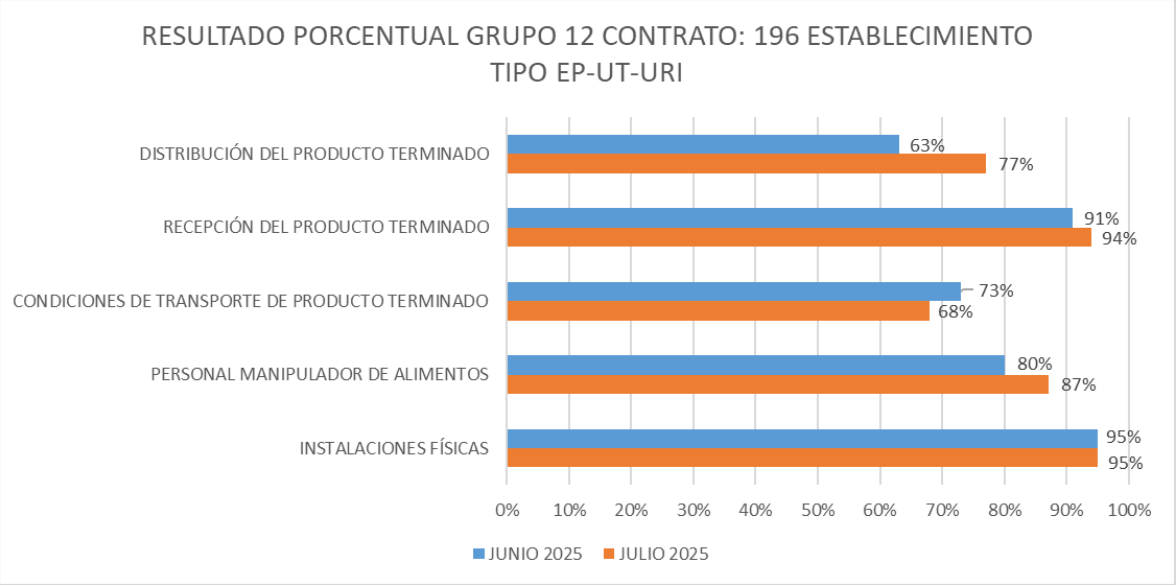
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (91%): con un cumplimiento parcial del 91% aumenta en un 8% referente al mes de junio 2025 de 83%; esta categoría presentó deficiencias en la recepción de materia prima evidenciándose productos con novedades en su rotulación, así como, incumplimiento en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo observarse equipos y utensilios en inadecuadas condiciones pudiendo afectar la inocuidad de los alimentos, incumplimiento en el programa de calibración debido a la falta de calibración o verificación de los equipos pertinentes, en algunos casos la falta de éstos, incumplimiento en el programa de muestreo evidenciado las tomas de muestras por fuera de la norma, o por el incumplimiento del cronograma para la toma de estas, incumplimiento en la implementación de los análisis referente al agua, de manera general se observa un incumplimiento en el mantenimiento de los carros transportadores por encontrarse con óxido y/o desprendimiento de pintura, se observó incumplimiento en la capacitación adicional para el periodo evaluado, deficiencia en la implementación del programa de trazabilidad. Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total, siendo el de menor porcentaje ERON EPMSC QUIBDO (73%).

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 88%, aumentando en un 38% respecto al periodo anterior junio 2025 (48%), representando el mayor desempeño de todas las categorías, presentó diferentes novedades como: falta de equipos (extintores), falta de botiquín, falta de manta anti fuego, personal externo sin exámenes ocupacionales, falta de implementos de seguridad y dotación de elementos de protección

personal (EPP) como guantes de neopreno, guantes de malla, entre otros, campana extractora con novedad en la ventilación. Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total, siendo el de menor porcentaje ERON EPMSC SANTA BARBARA (70%).

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 julio 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 julio 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 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 (95%): no presentó variación manteniendo la calificación en un 95% con respecto al periodo del mes de junio 2025, esto debido a que se observó que en la EP BELEN MEDELLIN (50%) y EP SAN JAVIER MEDELLIN (50%), que no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo, así mismo, deficiencias higiénicas de las canastillas usadas.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): presentó aumento con un 7% pasando de un 80% a un 87%, de los 22 establecimiento visitados, 4 de ellos presentaron incumplimiento debido a que se observó que el personal manipulador utiliza la dotación de forma incorrecta, la porta en inadecuadas condiciones higiénicas o no cuenta con ella, se presentó incumplimiento respecto al certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y capacitación en BPM. Los establecimientos con porcentajes por debajo de 60%, fueron: EP BOLIVAR (50%) EP YONDO (0%), EP PUERTO BERRIO (50%), EP ESTACION DE POLICIA VENECIA (50%), EP SAN JAVIER MEDELLÍN (0%) y EP SIJIN MEVAL (50%).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (68%): obtuvo para el periodo de julio un 68% con la mayor disminución del 5% respecto al periodo anterior 73%, ocasionado por incumplimientos con el medio de transporte, ya que se realizó en transporte público como taxis y mototaxis, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, algunos no presentaron SOAT ni tecno mecánica ni concepto sanitario, algunos transportan a pie; tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, corresponde a: EP ALTAVIS MEDELLIN (60%), EP BOLOMBOLO (0%), EP MINAS DE AMAGA (0%), EP ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO (60%), EP ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO (60%), EP SANTA BARABARA (0%), EP TAMESIS (20%), EP ESTACION DE POLICIA VENECIA (0%), EP ESTACION DE POLICIA VERSALLES (60%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (60%).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): la cual obtuvo un cumplimiento parcial del 88% presentando un aumento del 4% con respecto al periodo anterior, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que el contratista realiza la entrega consolidada de tres tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio nocturno) a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo, ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando las inocuidad de estos, no se cuenta con la totalidad de componentes especialmente en el tiempo de refrigerio nocturno como la bebida o cereal, se observan productos panificados que no cumplen con la normatividad vigente ya que se suministran sin su empaque primario y sin información en su rotulo, presentó intercambios en el menú sin aprobación por ende incumplimiento del ciclo de menú, no se encuentra publicado el ciclo de menú dentro de algunas EP, se presentaron falencias organolépticas en algunas de las EP. Los establecimientos con el porcentaje más bajo para esta variable corresponden a: EP ALTAVISTA MEDELLIN (70%), EP BOLOMBOLO (78%), EP MONTEBELLO (78%), EP VERSALLES (89%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento total.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (77%): presentó un aumento significativo del 9%, no alcanzó un porcentaje de cumplimiento total debido presentando incumplimiento debido a que se observó la entrega de la alimentación en fondos en la mayoría de los establecimientos y no de manera individual como lo establece la OTM, se observó el no suministro de utensilios (cucharas y vasos) durante la entrega de los alimentos, el suministro de la bebida se realizó en empaques que no garantizan la conservación del alimento (bolsa y bidones de segunda). No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 22 de los establecimientos de los 26 evaluados. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP BOLOMBOLO (50%), EP BELEN MEDELLIN (50%), EP PUERTO BERRIO (50%), EP TAMESIS (50%), EP LOS GOMEZ ITAGUI (50%), EP MANRIQUE (50%), EP PUPULAR (50%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (0%), EP SIJIN MEVAL (50%).

2.2.13	GRUPO 13
2.2.13.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio 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 UT INTEGRACIÓN USPEC 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	07/07/2025	DESFAVORABLE	40,0%	24 DÍAS	El flujo del proceso no es lógico ni secuencial. Exteriores del área con empozamiento de agua y acumulación de residuos. Deterioro y desgaste en algunas paredes, desprendimiento de pintura en áreas de almacenamiento de verduras, formación de hongos en bodega y vestidores. Desagües sin rejilla o con rejilla deteriorada. Pisos con desgaste y acumulación de agua en áreas de almacenamiento y preparación de alimentos. Baja intensidad de luz en área de bodega de alimentos y productos de aseo. formación de hongos en áreas de techo. Desajuste den bisagras de techos falsos en diferentes espacios del servicio de alimentación. Estaciones de lavado sin dotación, deterioradas, Unidades sanitarias para hombres y mujeres sin puertas. No hay publicación de buenas prácticas higiénicas. Cava de refrigeración con deterioro en piso formación de hongos en puerta, difusores con acumulación de suciedad. Deterioro y acumulación de suciedad en drenajes de marmitas. Oxidación en estanterías. Filtración de agua en difusores de equipos de frio. Alto desgaste y deterioro en tablas de picado. Utensilios como cucharas, cuchillos con deterioro. Mesones con desajuste en láminas; Ollas abolladas y carbonizadas. Personal con dotación incompleta, con alta suciedad en botas, delantales plásticos con formación de hongos. No cuentan con dotación para el lavado de manos. El personal no identifica los puntos críticos del proceso como las temperaturas. No se evidencia plan de capacitación definido solo cuentan con algunos registros incumpliéndose con los

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					lineamientos normativos. Productos sobre madurados, reempaque de azúcar, sin contar con rotulado; rotulado de la carne de cerdo no cumple con lo que establece la normatividad. Almacenamiento de productos terminados en canastilla con bolsa sin protección, almacenados sin barrera efectiva producto ensalada desinfectada continua a alimentos crudos. Almacenamiento de ensalada desinfectada en canastillas con alta suciedad. No hay controles de temperatura en etapas criticas de procesos de frio y calos. Almacenamiento sin distancias perimetrales. Equipos en desuso. Almacenamiento de pollo en cava de congelación sobre estiba que no garantiza separación del piso. No cuentan con análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua; los reactivos de pH y cloro se encuentran vencidos y usan reactivo ortotolidina. Empozamiento de agua en diferentes lugares con generación de olores ofensivos. Suministro de agua del área de acondicionamiento de carne deteriorado, ajustado con bolsa plástica. No se realiza adecuada clasificación de residuos. Recipientes sin bolsa y sin tapa ubicados en áreas de proceso. Alta presencia de moscas en áreas, equipos y utensilios. Deficientes condiciones de limpieza en áreas, equipos, utensilios, superficies, estibas, paredes, techos con formación de hongos. No tienen procedimientos definidos de limpieza desinfección de alimentos para ensaladas crudas. No realizan desinfección de utensilios. Plan de saneamiento parcial, los documentos no corresponden a lo implementado. Puertas de diferentes áreas con deterioro y oxidación. Casilleros con suciedad. Visita de inspección sanitaria realizada en atención a queja de la Contraloría General de la Nación; en la cual se toma medida sanitaria de seguridad consistente a clausura temporal total.
COPED PEDREGAL MEDIANA	07/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	70,5%	24 DÍAS	Desprotección locativa en sistema de ventilación del contenedor. Angeo roto en área de pre alistamiento Fruver. No se evidencia flujo secuencial de procesos, materia prima y personal. Piso de cavas de frio con desprendimiento de pintura. Presencia de humedad con moho

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					en área de pre alistamiento Fruver, con fase de inicio y poca área de cobertura. Saturación de calor en el área de marmitas. Desprendimiento de material en área de marmitas por vapor generado por las mismas. Sin lavamanos de accionamiento mecánico no manual en los suministros de agua. Grifo en el área de pre alistamiento Fruver presenta fuga continua de agua. Fugas de vapor en tubería de calderas. Casilleros con inicio de oxidación. Ollas con abolladuras. Congelador de contra muestras no cierra bien. Ventiladores con oxidación. Parte interna del pelapapas con desgaste. No certifican aptitud del material plástico utilizado para estar en contacto directo con el alimento, canecas para sopas y jugos. No certifica aptitud del material de la manguera de suministro de agua para jugos. Se evidencia ingreso de personal al proceso sin dotación en colores oscuros y protección de cabello. Protección parcial de cabello en algunas manipuladoras. No se evidencia plan de recapacitación para manipuladores que no pasen los exámenes. Se les pregunta a los manipuladores y no evidencian dominio en conocimientos de manipulación e higiene. Formato de ingreso de Fruver cuenta con información no verificable, como sabor y fecha de vencimiento. Productos Fruver con rotulación de fecha de vencimiento de 8 días sin estudios previos. Almacenamiento de objetos en desuso. Se evidencia productos Fruver almacenados en áreas de proceso. Productos de aseo no químicos almacenados cerca a los huevos sin separación. Fuga en desagüe de lavado de canecas por tubería incompleta. Fuga de agua en tubería de caldera que genera oxidación. No cuenta con recipientes suficientes para clasificación de residuos sólidos según código de colores Resolución 2184/2019. Recipientes de área común sin tapa y con mezcla de residuos. Sin procedimiento para limpieza de canastillas. Canastillas con suciedad. Equipo pelapapas con suciedad de tierra bajo soporte. Sin claridad de diluciones de ácido

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					peracético y amonio cuaternario, Sin dosificadores acordes con las diluciones de productos de desinfección. Cuenta con soporte documental de saneamiento básico, falta completar los programas e implementarlos.
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%	2 MESES	1.Puerta de ingreso al área de proceso presenta deterioro en parte inferior de malla y espacio entre piso y reja. 2. Área de almacenamiento de frutas se evidencia deterioro en paredes con desprendimiento de pintura. 3. Servicios sanitarios se evidencia papelera de accionamiento manual, almacenamiento de indumentaria en recipientes plásticos no ce cuenta con locker. 4. Equipos de conservación 1,2 y 3 sin dispositivo para el monitoreo de las temperaturas. 5. En área de servido en parte inferior del mesón superficie con rugosidades que facilitan el desprendimiento de partículas. 6. Trampa grasas ubicado al interior del área de proceso. Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
EPMSC ANDES	07/11/2024	FAVORABLE	96,0%	8 MESES	Establecimiento no permite un flujo secuencial del proceso, la puerta de ingreso de materias primas, personal y salida de los alimentos preparados es la misma. En el área de lavado de utensilios se encuentran espacios entre base y lamina, las puertas en general presentan oxidaciones y desprendimiento de oxido en la parte inferior lo que puede ocasionar contaminación de los alimentos, se observa que se realizaron labores de pintura pero aun así su deterioro es evidente, los pisos del área de preparación presentan grietas. En el área de lavado de utensilios se encuentran espacios entre base y lamina, las puertas en general presentan oxidaciones y desprendimiento de oxido en la parte inferior lo que puede ocasionar contaminación de los alimentos, se observa que se realizaron labores de pintura pero aun así su deterioro es evidente, los pisos del área de preparación presentan grietas. La puerta de la unidad sanitaria no es cerrada completamente tiene espacio entre

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					puerta y suelo y puerta y techo permitiendo que se genere contaminación, el establecimiento no cuenta con lockers, los Vestidores no cuentan con puertas. Uno de los congeladores y las estufas presentan oxidación, extractores de vapores son insuficientes.
EPMSC APARTADÓ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	No especifica puntaje	1 MES	1.Presencia de moscas en área externa de andenes. 2. El personal manipulador se cambia en pabellón. 3. Usan área de comedor para trabajos. 4. Uniones entre piso pared, con porosidad y manchas. 5. Se observa abertura inferior en área de la puerta principal. 6. La ventilación en área de Fruver es deficiente. 7. Algunas ollas con presencia de hollín. 8. Estufa con presencia de hollín y deterioradas. 9. No tienen área de recepción de materia prima. 10. No se observa control de agua. 11. Se observa área de alistamiento con acumulación de agua en el piso. 12. Se observan reactivos vencidos del kit de pH y Cl. 13. Se observan algunos recipientes de recolección de basuras en área de lavado. 14. No se observa soporte de verificación del vehículo de transporte. 15. El vehículo cuenta con CHS. 16. Se observa extintor vencido reciente.
EPMSC CAUCASIA	06/06/2025	DESFAVORABLE	39%	1 MES	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. Se perciben olores desagradables en pasillo de acceso al área de preparación provenientes desde el exterior de las instalaciones. 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 deteriorada. los desagües del área de preparación carecen de rejilla protectora. Se observa cárcamo de desagüe ubicado en área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 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 parte inferior. El material del techo del área de procesos no facilita las actividades de limpieza y desinfecciones eficientes. Malla protectora en orificio de ubicación de extractor presenta deterioro y desprendimiento. 4. Cucharon utilizado como utensilio en actividades de preparación de material no sanitario con parte del mismo sometida a soldadura que impide limpieza y desinfección eficiente, el equipo pela papas en su interior presenta residuos de pega lo cual representa riesgo de contaminación física para el alimento. 5. Se observan deficiencias en la recepción de Materias Primas al evidenciar plaga (cucaracha) albergada en canastilla recién ingresada a proceso de recepción. 6. Las condiciones de almacenamiento de productos en seco no son adecuadas en cuanto a manejo espacial, separación de paredes y distribución de productos de manera técnica. Se observa encharcamiento de residuos líquidos en área de almacenamiento de productos (Verduras). 7. Se evidencia presencia de plagas (cucarachas) en área de almacenamiento De productos en seco y en área de almacenamiento central de Residuos sólidos. 8. Plan de Saneamiento en sus diferentes componentes incluyendo registros de seguimiento se encuentra en proceso de actualización y ajustes.
EPMSC LA CEJA	11/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,4%	9 MESES	1.No hay protección en ventana del área de proceso. 2. Equipos con bordes rotos y con deterioro (nevera de refrigeración) suciedad en empaques. 3. Manipulador con uñas largas. 4. No se evidencian rotulados todos los alimentos almacenados. 5. Difusor conectado mediante bolsa plástica a un

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					recipiente con la finalidad de almacenar agua.
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	15/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	72,5%	2 MESES	1.La salida del producto terminado se realiza por el pasillo donde se encuentran ubicados la unidad sanitaria, el cuarto de lavado de implementos de aseo y deposito 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. 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 oxido bajo la estufa del área de proceso. El piso del área de proceso carece de pendiente, lo cual permite el encharcamiento del agua. 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 bodega del frio se encuentran cables expuestos y cajas eléctricas sin protección y caja eléctrica al ingreso del área de proceso desportegida.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 fijado 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. 5. Los refrigeradores tiene presencia y oxido en la parte externa y su interior están deteriorados y con agujeros. Se observa un 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 6. Se observan dos tablas de picado con ranuras, dos cuchillos con mango en mal estado y fiambreras manchadas; todos deterioradas por el uso, no permiten una correcta limpieza y desinfección. Las tablas de picar o fraccionar alimentos están colgadas en la pared. 7. Durante el desarrollo de la visita de IVC no se observó 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. 8. En entrevista con uno de la manipuladora se observó que no manejan conceptos adecuados y conocimiento al respecto de procesos de limpieza y desinfección. 9. 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). 10. 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 pláticas 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 bolas plásticas para la recolección de muestras y empaque de alimentos preparados almacenadas con guantes sucios e implementos de aseo en regular estado. 11. 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. 12. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					frío. El sector donde se realiza la recepción de la materia prima se encontró con acumulación de tierra proveniente de los productos del fruver.
EPMSC SONSÓN	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	12 MESES	1. Se observa ventana en área de almacenamiento de materias primas, que tiene protección por malla, la cual no es efectiva para impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Para el servido de alimentos, no hay un flujo secuencial, ya que se debe pasar por el área donde se ubican canecas para el almacenamiento de residuos. 2. Se observa en área de ensamble y en zona de almacenamiento de las materias primas, que las uniones entre pared y pared no son redondeadas. En pisos de área de preparación, se observan algunas fisuras. 3. En área de preparación de alimentos, se observa ventana con malla que puede facilitar el ingreso de plagas, no hay ventilador o extractor de aire y olores. 4. Se observa equipo de frio para almacenamiento preliminar y almacenamiento de muestras de alimentos, que presenta corrosión y estantería en área de almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosión. 5. Se evidencia que en el programa de saneamiento no se especifica la frecuencia de recolección de los residuos, en el formato de temperatura no se especifica hora de toma de cada temperatura.
EPMSC< YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	1 AÑO Y 2 MESES	Se observa que las áreas de prealistamiento de Fruver están desprotegidas contra el ingreso de plagas en aberturas entre techos y paredes en parte superior. Los drenajes en esta misma área presentan tapas metálicas levantadas, que no ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con patio en segundo nivel no cuenta con protección. - La campana de extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el posible ingreso de plagas, además no cuenta con la capacidad suficiente de extracción de vapor y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área, -Los equipos de frio ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. -Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. -El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan es gorras. -Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materias primas pegadas a pared. El área apara almacenamiento de residuos sólidos se encuentra desprotegida, no cuenta con recipientes suficientes e identificados, no tienen tapa.
PLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN G13	30/01/2025	FAVORABLE	100%	6 MESES	Ninguna
PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL)	28/11/2024	FAVORABLE	96%	8 MESES	Ninguna
PLANTA EXTERNA LA ESTRELLA G13	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63%	14 DÍAS	No cuenta con flujo adecuado. Punto ecológico en inadecuadas condiciones sanitarias, con proliferación de moscas y zancudos. Unión de piso y pared deterioradas, permiten acumulación de suciedad, empozamiento de agua, rejillas sin ajuste; superficie de techos irregulares de difícil acceso y limpieza; recipientes de residuos sólidos sin accionamiento de pedal. No cuanta con habladores para el lavado de manos que indiquen BPM. Desgaste en cuchillos y tablas; no realizan limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje de forma adecuada; suministro de agua a través de una manguera de agua. Superficies no limpias, personal no define ni conoce el estado de liberación de área para proceder a eliminar suciedad y contaminación microbiológica. No cuentan con certificado medico de Manipulador Luis Duarte. No cuentan con área común para la alimentación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Formatos de condiciones higiénicas no actualizados. Personal sin capacitaciones ni inducciones. No se evidencia rotulación adecuada. Falencias en BPM. Formatos no actualizados. Carne descongelándose a temperatura ambiente; superficies con acumulación de polvo. Agua turbia con color amarillo, no realizan controles de calidad del agua. Señales de empozamiento en todas las áreas. Presencia de plagas moscas, zancudos y cucarachas.

De acuerdo a la tabla anterior, todos los establecimientos del grupo 13 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM. Sin embargo, es preciso indicar que la mayoría de los establecimientos cuentan con el documento expedido al Operador en el Contrato Anterior; y tan solo CPMSSDO SANTO DOMINGO, EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, EPMSC CAUCASIA, EPMSC APARTADÓ y COPED PEDREGAL, tienen concepto actualizado al contrato en ejecución.

Para el caso del establecimiento EPMSC YARUMAL el cual cuentan 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.

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.

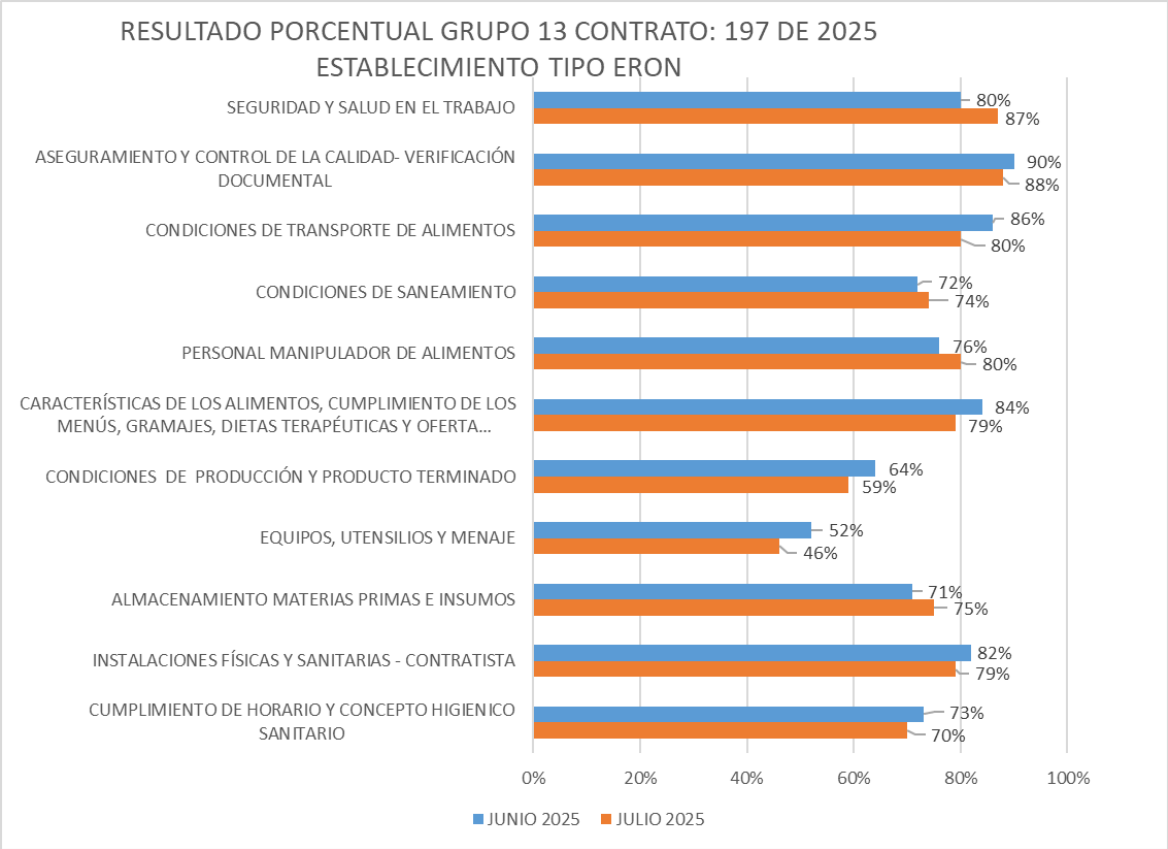
Para el ERON COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA se envía oficio con asunto Solicitud Urgente plan de contingencia y plan de mejora por clausura temporal total y concepto higiénico sanitario DESFAVORABLE del establecimiento ERON COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA con consecutivo CRF-0572-2025, el cual se encuentra sin respuesta por parte del Contratista.

El día 11 de julio de 2025, la Entidad Territorial de Salud, realiza visita a la PLANTA EXTERNA LA ESTRELLA, en la cual emiten concepto desfavorable con cumplimiento del 25% y dan cierre total al establecimiento; por lo cual la Interventoría emite correo con asunto Correo electrónico ¡¡¡URGENTE REQUERIMIENTO PLAN DE CONTINGENCIA POR CIERRE SANITARIO DE LA PLANTA EXTERNA LA ESTRELLA!!!, ante la ausencia de respuesta emite oficio con CRF-0829-2025 REITERACIÓN POR AUSENCIA DE RESPUESTA ANTE LA SOLICITUD DE PLAN DE MEJORA POR CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO DESFAVORABLE Y CIERRE POR MEDIDA SANITARIA EN EL ESTABLECIMIENTO PLANTA EXTERNA LA ESTRELLA. GRUPO 13 – CONTRATO 197-2025, para lo cual se envía plan de mejora y concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha del 17/07/2025.

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 desempeño el mes de julio de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 del Grupo 13, 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 13, para el período de julio 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 75% 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 (70%): obtuvo un cumplimiento del 70%, presentó una disminución del 3% para el mes de julio 2025, considerando como aspectos importantes el incumplimiento en la variable 3 referente al concepto emitido por la entidad sanitaria de salud ETS al presentar novedad en el establecimiento de COPED PEDREGAL por medida de cierre total temporal del rancho de alta impuesta por el ente territorial. Igualmente se presentaron incumplimientos reiterativos en cuanto el horario de entrega, ya que el suministro de la alimentación fue entregado por fuera de los horarios establecidos en los tres tiempos de comida. Es de destacar que en esta variable todos los establecimientos presentaron cumplimiento total siendo el de menor porcentaje ERON COPED PEDREGAL (33%)

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (79%): disminuyó en un 3%, pasando de un 82% a 74% tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuándose como cumple parcialmente, dicha categoría presenta falencias significativas en las cuales se evidencia condiciones higiénico sanitarias deficientes, se observa que los hallazgos generales representativos consisten en el deterioro general de las instalaciones (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, mesones), sistema de desagüe de aguas residuales, algunas luminarias sin funcionamiento y/o sin protección, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, conexiones hidráulicas de equipos con daño. no se cuenta con las áreas solicitadas dentro de la OTM y tampoco el Contratista presenta documento de gestión, no se cumple con los mantenimientos correctivos menores, no se observa letreros alusivos al cumplimiento de BPM ni al cumplimiento de la LEY 1335 DE 2009, el contratista no garantiza un área exclusiva para el ensamble, no se cuenta con área exclusiva para el depósito temporal de residuos, no se realizó instalación de medidores ni acuerdo de pago con el INPEC. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (57%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 (44%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (41%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (75%): presenta para el mes de julio 2025 un cumplimiento parcial con 75% presentando un aumento del 4% con respecto al mes anterior 71%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: plan de compras, se evidencia desabastecimiento de materias primas en algunos establecimientos, como falta de proteínas para la preparación del día de la visita lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones o para el día siguiente, se evidenciaron frutas y verduras en almacenamiento en estado de deterioro por presencia de hongos o sobremaduración; así mismo. se observa el almacenamiento de materias prima que no cuenta con rotulado en su empaque primario, se presentan falencias en el almacenamiento de alimentos ya que se evidencian en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas o piso, debido a la falta de canastillas ya que no cuentan con ellas dentro de los servicios de alimentación, no se evidencia aplicación del método PEPS, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos observando acumulación de las materias primas. y almacenamiento sobre pared que presenta humedad y/o desprendimiento de pintura, productos almacenados que no se encuentran estipulados dentro de la OTM y/o prohibidos, Los establecimientos del grupo, que presentaron porcentajes por debajo del 60% son CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 (50%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (41%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (41%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (46%): presentó una disminución del 6% respecto al periodo anterior, pasando del 52% al 46% dando un porcentaje de incumplimiento, la categoría presenta falencias debido a que el contratista no realizó los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos, presenta incumplimiento en los equipos mínimos requeridos, se observa de manera reiterativas novedades con los carros transportadores por estar incompletos y/o por su estado físico ya que presentan óxido, desprendimiento de pintura, lo cual puede conllevar a un contaminación cruzada de los alimentos y/o accidente laboral, no se cuenta con las tablas de corte establecidas en la OTM, no se cuenta con las utensilios de estandarización que garantice el gramaje en el servido,. Los establecimientos que presentaron mayores falencias y que presentaron incumplimiento con un porcentaje por debajo del 60% durante el periodo evaluado fueron: ERON COPED PEDREGAL (34%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (43%), ERON EPMSC ANDES(41%), se evidencia equipos en material no inertes, equipos de frío con falencias en su estructura, no se evidencia entrega de menaje a la PPL, se observan equipos en desuso, no se cumple con la totalidad de los equipos de medición. ERON EPMSC APARTADI (53%), ERON EPMSC CAUCASIA (36%), ERON EPMSC LA CEJA (33%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (44%), ERON EPMSC YARUMAL (52%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 (14%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (36%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (37%).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (59%): presentando la mayor disminución del periodo evaluado con un 5%, 59% para el mes de julio 2025 con respecto al periodo anterior 64%; no cuenta con soporte de radicación donde se plasme las condiciones operativas, no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que se evidenció que el contratista procesos inadecuados de pre alistamiento de materia prima en área no sanitarias y/o

áreas con deficiencias higiénicas, incumplimiento en la temperatura de distribución de los alimentos terminados tanto fríos como calientes (proteína, ensalada, jugos), por lo cual no se implementa adecuadamente el protocolo de control de temperatura, no cuenta con los utensilios de estandarización para garantizar los gramajes en servido; ensamble de dietas en conjunto con otras actividades y sin rotulación adecuada, ensamble de los productos terminados en canastillas con bolsatina no cumpliendo lo establecido en la OTM respecto a los recipientes isotérmicos, incumplimiento en el plan de muestreo, no se entrega en forma individual la alimentación en casos de inmunosupresión, falencias en la toma de contra muestras, se presentaron casos reiterativos de productos devueltos por la PPL por la no aceptación de ellos. Los establecimientos que presentaron mayores falencias y que presentaron incumplimiento con un porcentaje por debajo del 60% durante el periodo evaluado fueron: ERON COPED PEDREGAL (35%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (36%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 (33%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (38%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (32%).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (79%): presentó disminución y para el mes de julio 2025 baja en un 5%, obteniendo cumplimiento total con un 79%, tal como se observa en la gráfica anterior, dicha categoría presenta falencias en las cuales se evidencia entrega de alimentos que no se encuentran contemplados dentro de la OTM, intercambios del menú sin notificación a la supervisión o interventoría, incumplimiento en las preparaciones entregadas a la PPL, incumplimiento en los tres tiempo de comida no dando la rotación adecuada de los alimentos, incumplimiento en la entrega de las dietas por suministrar en fondos y/o alimentos no representativos de la solicitada, falencias en la rotulación de las dietas, se observó incumplimiento en las características organolépticas de algunos alimentos, incumplimiento con el programa de tamizaje nutricional, no se observa remisiones de la entrega de refrigerio a la PPL, registros desactualizados en la entrega de dietas, no se cuenta con soportes de revaloración, incumplimiento en la entrega de refrigerios para lactantes y gestantes, no se cuenta con los registros de renuncias a la alimentación por parte de la PPL, los ciclos de menú no se encuentran socializados. Los establecimientos del grupo presentaron cumplimiento parcial y total con excepción de ERON COPED PEDREGAL cuyo porcentaje fue 55%.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (80%): aumenta un 4% pasando de 76% en junio 2025 a 80% en julio 2025 obteniendo un cumplimiento parcial; sin embargo, presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, uso de dotación incompleta por parte del personal manipulador, uso inadecuado del tapabocas, implementación no adecuada de las buenas prácticas de manufactura en el lavado de manos y estado higiénico del uniforme, en algunos casos no se contaba con la certificación médica y/o exámenes clínicos, no entrega de la dotación completa incumpliendo lo establecido en la OTM, no se cuenta con dotación para visitantes, no se cuenta con personal capacitado para la limpieza de la campana. Los establecimientos que presentaron mayores falencias son: CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 (43%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (50%), los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento parcial y total.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (74%): con un cumplimiento parcial del 74% y un aumento para el mes de julio del 2%, no obteniendo un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: no se cuenta con un proceso definido para garantizar las condiciones sanitarias, la falta de limpieza de los techos, paredes, pisos y equipos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las diferentes áreas del proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de hollín, hongos, humedad, desprendimiento de pintura, acumulación de hollín en utensilios y dotación de manipuladores, deficiencia en el suministro de los productos de limpieza y desinfección para un adecuado proceso dentro del servicio de alimentación, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y líquidos, falta de bolsas y recipientes debidamente identificados y tapados; falta de kit para medición de pH y cloro, fiambreras en inadecuadas condiciones higiénicas, presencia de plagas, no se cuenta con servicio sanitario o este no cumple con las condiciones establecidas en la normatividad, no se suministra los elementos de aseo y se encuentran en un área protegida, no se cuenta con soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. Los establecimientos que presentaron mayores falencias y que presentaron incumplimiento con un porcentaje por debajo del 60% durante el periodo evaluado fueron: ERON COPED PEDREGAL (60%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 (36%), CONT PLANTA DE

CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (45%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (50%).

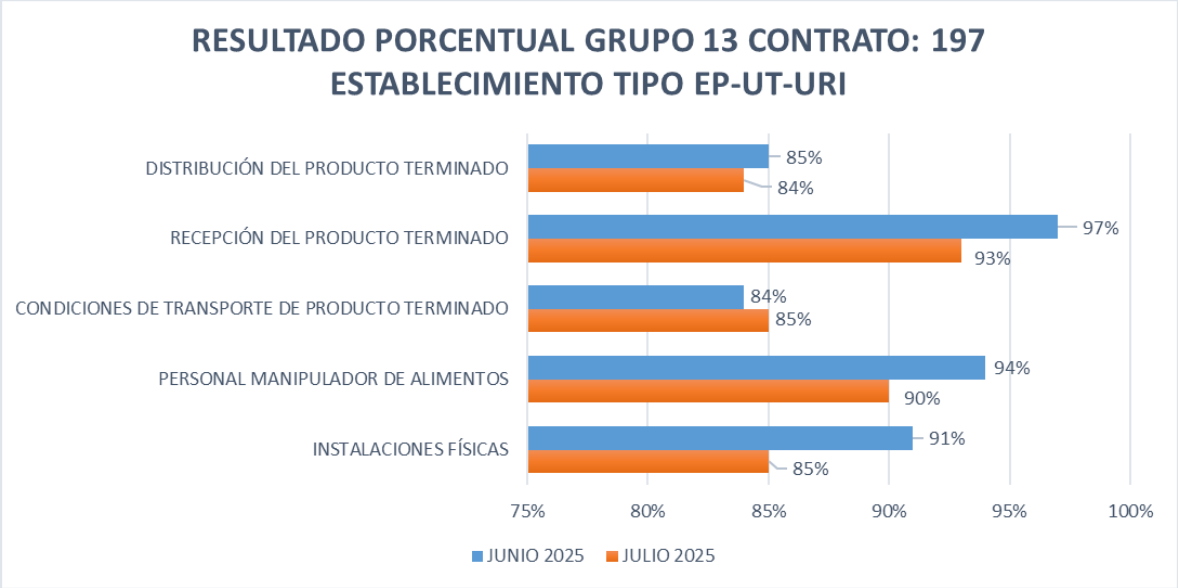
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (80%): representa un porcentaje de desempeño del 80% en el mes de julio 2025, presentando una disminución en la calificación del 6% respecto al periodo anterior (86%). La variable obtuvo un cumplimiento parcial, ya que persisten incumplimientos con los vehículos evidenciándose que no se llevan planillas de registro de control de temperaturas, las condiciones higiénico sanitarios son inadecuados y no cuentan con estibas, se presentan falencias en la documentación requerida como el SOAT, tecno mecánica y concepto sanitario por la falta de alguno de ellos, así mismo, se presentaron novedades en la dotación utilizada por los transportadores y manipuladores por no contar con la totalidad de ella, portarla de forma incorrecta y por condiciones higiénico sanitarias no adecuadas . De los establecimientos evaluados se verificaron las condiciones de transporte presentando cumplimiento parcial y total, se relaciona a continuación los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento: ERON COPED PEDREGAL (79%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (79%).

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (88%): con un cumplimiento total del 88% disminuyendo en un 2% respecto al periodo anterior junio (90%), la calificación se vio afectada porque no se cuenta con la totalidad de los planes y programas, se presentó condiciones en el recibo de materias primas donde no se implementaron los criterios de aceptación y rechazo evidenciando alimentos con problemas en su rotulado, no implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo conforme la frecuencia, programa de muestreo no cumple con la frecuencia establecida en el Anexo 6, resultados microbiológicos con resultados por fuera de la norma establecida, falencias en los instrumentos de control de temperatura y gramajes por la falta de verificación y/o falta de estos, equipos de frío presentaron fallas en el registro de la temperatura, los carros trasportadores se encontraron en inadecuadas condiciones requiriendo mantenimiento, falencias en la implementación del programa de trazabilidad, no se presentan registros visibles con trol de temperatura de los cuartos fríos. Los establecimientos que presentaron menor calificación son: CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (38%) y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (59%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 87%, aumentando en 7% respecto al periodo anterior junio (80%), representando el menor desempeño de todas las categorías, presentó diferentes novedades como: registros en SST desactualizados, falta de equipos (extintores), falta de implementos de seguridad y dotación de elementos de protección personal (EPP) como guantes de neopreno, guantes de malla, gafas de seguridad, entre otros, no se encuentra publicada la política de SST, no se cuenta con exámenes ocupacionales del personal externo. El establecimiento que presento menor calificación es CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (44%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

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 el mes de julio de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 del Grupo 13, 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 13, para el período de julio 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 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. INSTALACIONES FISICAS (85%): presentó una disminución con un 6% pasando de un 91% a un 85%,, esto debido a que se observó que en la EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP ESTACION DE POLICIA CAUCASI (50%), EP GIRARDOTA (0%) no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo, así mismo, deficiencias higiénicas de las canastillas usadas.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%): presentó una disminución con un 4% pasando de un 94% a un 90%, se presentó incumplimiento debido a que se observó que el personal manipulador utiliza la dotación de forma incorrecta, la porta en inadecuadas condiciones higiénicas o no cuenta con ella. Los establecimientos con porcentajes por debajo de 60%, fueron: EP ARANJUEZ (50%) EP ESTACION DE POLICIA ANDES (50%), EP GIRARDOTA (50%).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (85%): que obtuvo para el periodo de julio un 85% con un aumento del 1% respecto al periodo anterior 84%, ocasionado por incumplimientos con el medio de transporte, ya que se realizó en transporte público como taxis y mototaxis, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, algunos no presentaron SOAT ni tecno mecánica; tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, corresponde a: EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (25%), EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (0%), EP SAN CRISTOBAL (60%).

4. **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%):** obtuvo un cumplimiento total del 93% presentando una disminución del 4% con respecto al periodo anterior, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que el contratista realiza la entrega consolidada de los tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio nocturno) a la hora del almuerzo en

algunos de los establecimientos, así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo, ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando las inocuidad de estos, incumplimiento del menú establecido, incumplimiento en las características de la bebida, no se encuentra publicado el ciclo de menú dentro de algunas EP. El establecimiento con el porcentaje más bajo para esta variable corresponde a: EP GIRARDOTA (56%).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (84%): presentó disminución del 1%, no alcanzó un porcentaje de cumplimiento total debido presentando incumplimiento debido a que se observó la entrega de la alimentación en fondos en la mayoría de los establecimientos y no de manera individual como lo establece la OTM, el suministro de la bebida se realizó en empaques que no garantizan la conservación del alimento (bolsa y bidones de segunda), no se suministra para la PPL con diagnóstico de inmunosupresión la entrega de los alimentos en empaque desechable. No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP ARANJUEZ (33%), EP CASTILLA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP GIRARDOTA (50%).

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio 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%	Dos meses.	La interventoría realizo 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 en los pisos siendo un mantenimiento de mayor cuantía (INPEC). 1.3. Se observo una campana en desuso. Techo del área de cocina falta

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					pintura. Seguimiento: se evidencia avance en un 60% de mantenimiento del techo; por otro lado, la campana es del establecimiento siendo un mantenimiento de mayor cuantía, el contratista no ha 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 realizó limpieza y aplicación de pintura en el cuarto frio. 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.
ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA	28/07/2025	FAVORABLE	98%	Un mes	La Interventoría realizará seguimiento en el próximo mes de ejecución, a continuación, se relaciona las observaciones registradas por la entidad de sanidad: 5.3. Presenta recipientes sin bolsas para la disposición de residuos sólidos no aprovechables.
ERON EPAMS GIRON: ALTA ANTIGUA	23/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87,5%	Un mes	La Interventoría realizará seguimiento en el próximo mes de ejecución, a continuación, se relaciona las observaciones registradas por la entidad de sanidad: 1.3. Techos con material rugoso. 2.1. Se visualiza en los cuartos de refrigeración y congelación con pisos en deterioro, cauchos de puerta en deterioro. 2.2. Se visualizan dos estibas partidas. 5.2. Se visualizan sifones sin rejillas. 5.5. Intensificar limpieza y desinfección en rejillas y suelos.
	04/06/2025		86,5%	Dos meses	La interventoría realizo seguimiento a las observaciones reportadas por la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON EPAMS GIRON: MEDIA		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.4 Se evidencia jabón de manos sin rotulación completa. Seguimiento: se evidencio jabón de manos debidamente rotulado. 2.1 Se evidencia cuarto frio con deterioro en pisos iniciando, se visualiza lámparas dañadas en cuarto de refrigeración #1. Seguimiento: se evidencia que el mantenimiento de los pisos es de mayor cuantía para los pisos de los tres cuartos frío y la lampara en mención continúa sin funcionamiento. 2.2 Se visualiza ollas desgastadas. Seguimiento: se evidencia ingreso de menaje nuevo incluyendo ollas de alta capacidad. 3.3 Un interno con indumentaria deteriorada. Seguimiento: se evidencia personal manipulador con uniformes y petos en buen estado. 4.4 Se visualiza ensalada preparada en cuarto de lavado y desinfección. Seguimiento: en visita no se evidencia alimentos almacenados en dicha área.
ERON EPMS SAN GIL	19/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%	Doce meses.	La interventoría realizo 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 del 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 continúo y está construido en tierra. Seguimiento: En el área de ingreso se realizan actividades de limpieza y desinfección. El andén de ingreso al sector no es continuo y está construido en tierra. La interventoría observa que en la entrada hay un lavadero donde realizan limpieza y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desinfección de tablas y recipientes y que el lavadero tiene baldosas partidas. En cuanto al ingreso al rancho, se identifican unas escaleras cubiertas de baldosas que están partidas. 1.2 Los pisos en el área de alistamiento de materia prima se observan con grietas, falta de continuidad, permitiendo la acumulación de suciedad. limitando las actividades de limpieza y desinfección. La rejilla al interior del área de preparación de alimentos permite la acumulación de suciedad. Los pisos se observan deteriorados en el área de preparación, las medias caña se observan deterioradas. Falta mantenimiento preventivo en paredes, pisos y techos. Seguimiento: se observa que, en el piso del área de pre - alistamiento, se observan 3 tabletas del piso partidas, donde se acumulan residuos líquidos. 1.3 El techo se observa con falta de continuidad, algunas áreas de este no son de material sanitario, se observan aberturas entre los extractores de aire caliente y las paredes, la campana no cuenta con extractor. **Seguimiento**: se observa que el techo tiene continuidad y es de material sanitario. Sin embargo, la campana en el área de preparación continúa sin tener extractor. 1.4 El área de locker se utiliza para almacenamiento. La puerta de ingreso al baño no tiene el diseño sanitario. No hay sistema de desinfección para el ingreso al área de producción ni al área de refrigeradores. Seguimiento: se observa que en el área del locker no hay almacenamiento de alimentos. En cuanto a la puerta de ingreso del baño se observa que el espacio del bajo puerta es muy amplio y que además la puerta tiene óxido en la parte inferior de la misma. Se observan procesos de limpieza y desinfección en el área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					refrigeración y en el área de producción. 2.1 Se observan 3 congeladores en mal estado No. 02, 03, 04, Se deben incrementar las actividades de limpieza y desinfección para los diferentes equipos y utensilios. Seguimiento: se observa que se realizó el cambio de dos congeladores y que poseen adecuados procesos de limpieza y desinfección. Se requiere implementar plan de muestreo con superficies de contacto con los alimentos, cuartos fríos y refrigeradores. El operador manifiesta durante la interventoría, que cuentan con una prueba microbiológica de superficies, pero no nos entregan el soporte. No tienen resultados de análisis microbiológicos de muestras de superficies de refrigeradores y cuartos fríos. 2.2 Se requiere complementar el plan de muestreo con superficies de no contacto con alimentos, cuartos fríos y refrigeradores, incluyendo patógenos asociados. 4.1 La recepción de productos refrigerados no cuenta con la verificación de registro sanitario y rotulado. Se requiere ajustar y completar el procedimiento para que materias primas como el aceite se manipulen como un alimento. Seguimiento: Se revisa el rotulado de los quesos y cuentan con la información requerida de etiquetado. 4.3 La temperatura de las diferentes áreas es bastante elevada, pueden permitir condensación y humedades altas. 4.4 Las paredes y techo del área de cuarto frío no son continuas lo cual dificulta las actividades de limpieza y desinfección. Se observan canastillas sucias. Seguimiento: Se verifica y aún no han realizado el ajuste de la unión entre pared y techo de modo que sean redondeadas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2 La canaleta de recolección de aguas en el área de producción se observa con suciedad, la cual se puede convertir en foco de contaminación. No cuenta en su parte interna con sus respectivas rejillas. Un Lavaplatos tiene amarrado el sistema de evacuación de aguas. Seguimiento: se verifica la canaleta en el área de producción y se observan espacios entre la misma y las tabletas del piso permitiendo la acumulación de comida. 5.5 Mejorar el sistema de monitoreo y registro de actividades, realizar limpieza en equipos, superficies y utensilios correctamente. Utilizar las dosis de sustancias químicas propuestas en el plan de limpieza separado del de desinfección. Seguimiento: se están realizando procesos adecuados de limpieza y desinfección de refrigeradores, congeladores y equipos. El operador informa que están realizando unos trabajos de alcantarillado como se muestra en registro fotográfico anexado en esta acta y que los van a trasladar a otro sitio temporal mientras se realizan algunos ajustes locativos.
ERON EPMSC BARRANCABERMEJA	04/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5%	Once meses	La interventoría realizo 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 uniones redondeadas entre pisos y paredes. 1.3. Techos sin continuidad. Seguimiento: se continúa evidenciando. 1.4. El área donde se ubica actualmente el lavado de manos no

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					garantiza una adecuada asepsia de estas. Seguimiento: En el momento de la visita estaban lavando los pisos del área de lavado de manos. El lavamanos está continuo a una rejilla del área del fruver y es difícil el lavado y desinfección de esta. 3.4. No se evidencia inscripción del capacitador actual. Seguimiento: De acuerdo a la normativa los profesionales del servicio pueden capacitar a los manipuladores de alimentos. 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. 5.2. Se observa residuo liquido en el piso del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. Seguimiento: En el momento de la visita se estaba realizando procesos de limpieza y desinfección del piso en área de producción, pero no se observa acumulación de residuos líquidos. 5.3. El área de disposición de residuos sólidos no se encuentra adecuada. 5.5. La frecuencia de la limpieza de los cauchos de los equipos de almacenamiento refrigerado y congelado no es la adecuada. Seguimiento: Se cambió el congelador. Se verifican procesos de limpieza y desinfección de cauchos de equipos de refrigeración y congelación y se observan en buenas condiciones de acuerdo con los procesos descritos.
ERON EPMSC MALAGA	12/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,5%	Dos meses.	La interventoría realizo seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.1 Se evidencia área de almacenamiento dentro del área de preparación. Seguimiento: no hay

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					área separada para el almacenamiento de materias primas en seco. 1.2 Se evidencia pared al lado de la estufa que no es completamente lisa y con acumulación de grasa. Seguimiento: en visitas se evidencia pared no lisa, con desprendimiento de pintura, en zona de cocina caliente, además presenta grasa. 1.3 Se evidencia extractor con acumulación de grasa. Seguimiento: durante las visitas de julio no se evidencio hallazgos relacionados con lo descrito. 1.4 No se evidencia filtro sanitario, ni casilleros para los manipuladores. Seguimiento: no hay lockers para el personal manipulador y no hay filtro sanitario al ingreso del área de producción. 2.1 Se evidencia refrigerador con desprendimiento de pintura y con signos de humedad. Seguimiento: durante las visitas de julio no se evidencio hallazgos relacionados con lo descrito. 4.4 Se observan alimentos para el consumo que no son pertenecientes al área. Seguimiento: durante las visitas de julio no se evidencio hallazgos relacionados con lo descrito. 5.3 No se cumple código de colores, para almacenamiento de residuos sólidos. Seguimiento: durante las visitas de julio no se evidencio hallazgos relacionados con lo descrito. 5.5 Se evidencia limpieza deficiente en campana y pared adjunta. Seguimiento: durante las visitas de julio no se evidencio hallazgos relacionados con lo descrito.
ERON EPMSC SOCORRO	03/06/2025	FAVORABLE	90%	Dos meses	La interventoría realizo seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 1.2 Se evidencia pisos con grietas. Seguimiento: Se continúa observando piso con baldosas partidas y desgaste. 1.3 Los techos presentan desprendimiento superficial y no facilitan la limpieza y desinfección. Seguimiento: se evidencia techo en material no sanitario, dificultando las operaciones de LyD. 2.1 Presencia de equipos y utensilios utilizados en la preparación con deterioro evidente si afecta a los productos. Seguimiento: durante las visitas de julio no se evidencio hallazgos relacionados con lo descrito. 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: durante las visitas de julio no se evidencio hallazgos relacionados con lo descrito. 5.6 Cuenta con soporte documental escrito y registros, falta implementación en áreas. Seguimiento: durante las visitas de julio no se evidencio hallazgos relacionados con lo descrito.
ERON EPMSC VELEZ	14/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83%	Tres meses.	La interventoría realizo seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 continua sin instalación de ningún tipo de mecanismo que impida el ingreso 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, independientemente del sexo. 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 eviencia 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. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia cambio de área, el sitio donde almacenaban abarrotes ahora guarda insumos no comestibles y los abarrotes en otra área exclusiva para tal fin. 5.2 El diseño y construcción contempló rejillas y desagües, pero estos quedaron ubicados frente las puertas de acceso a los cuartos y la 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: el operador realiza la postura de las rejillas anti insectos en los drenes del rancho, el momento no se ha evidenciado estancamiento de agua durante las labores de limpieza. 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 evidencia que usan un recipiente plástico en el cual depositan los residuos y lo trasladan al sitio que lo requieran, la ruta de salida de los residuos sigue siendo la puerta de salida de alimentos. 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.

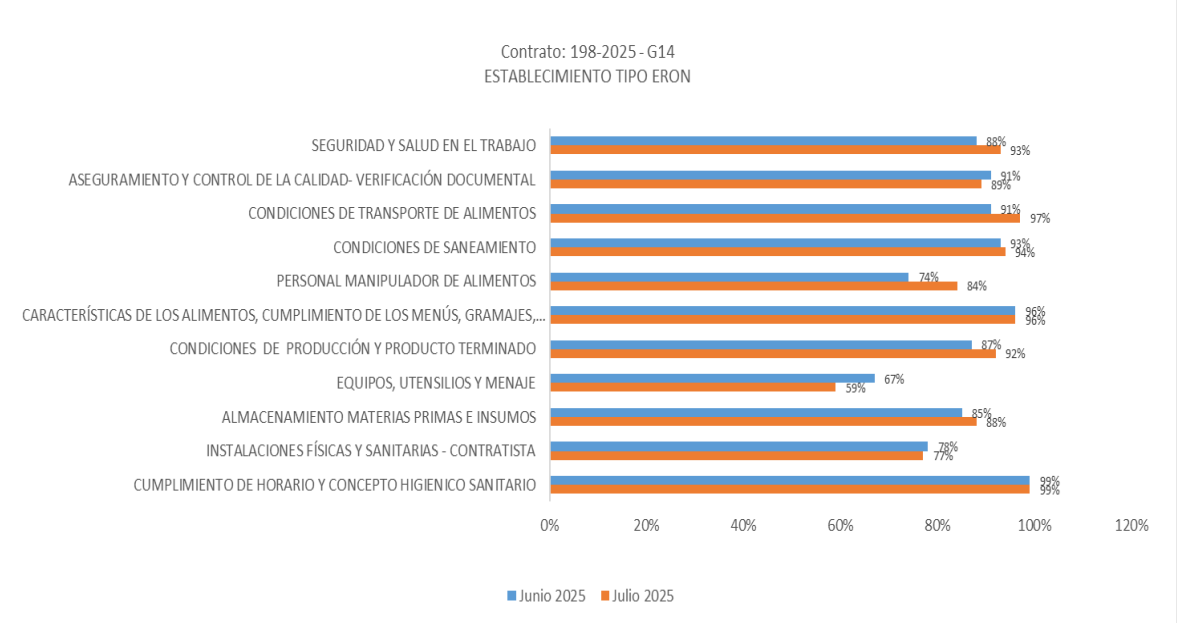
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.6 El manual de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y los soportes documentales no contemplan las áreas y distribución actual del establecimiento, así como tampoco los tiempos y movimientos requeridos para el normal desarrollo de las actividades de control sanitario y minimización de riesgos. Seguimiento: Continúan sin anexar la actualización al manual de BPM del establecimiento.
PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI	02/04/2025	FAVORABLE	93,5%	Cuatro meses.	La interventoría realizo 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 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).

Durante el periodo evaluado se evidencio que de los 10 ERONES visitados, 3 presentan concepto higiénico sanitario favorable (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA y ERON EPMSC SOCORRO), mientras que 6 presentan concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos (ERON EPMS SAN GIL, ERON EPAMS GIRON RANCHO MEDIA, ERON EPAMS GIRON RANCHO ALTA, ERON EPMSC VELEZ, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA). Finalmente, la planta de contingencia con la que cuenta grupo 14 PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI), presentan concepto sanitario favorable. Se aclara que el establecimiento ERON EPMS SAN GIL cuenta con un concepto con más de un (1) año de emitido, el cual cuenta con solicitud de visita (realizado el 21/07/2025) a la entidad de sanidad, sin embargo, durante el periodo de julio 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 julio 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 julio 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 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. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%): Para el periodo de Julio, se evidencia que se mantiene la calificación con respecto al mes de junio, se presenta desviación en la calificación debido al ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ya que no ha ejecutado acciones correctivas en relación a las observaciones dejadas en el acta de inspección sanitaria realizada por la entidad territorial de sanidad; por otro lado los 9 erones restantes y las plantas de contingencia presentaron avances en la ejecución de planes de mejora.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (77%): la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador, el cual alcanzó un desempeño del 77%, tipificado como cumplimiento parcial en el periodo del presente informe; los establecimientos con cumplimiento mayor a

90% son ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucuri), en contrate el restante de los establecimientos presentaron mayores incumplimientos los cuales se relacionan a continuación:
ERON CPMS BUCARAMANGA (84%): se evidencian cables eléctricos expuestos en el área de preparación de ensaladas, algunos de los cuales se encuentran cubiertos parcialmente con cinta transparente, lo que no garantiza una protección adecuada y representa un riesgo para la seguridad, no hay lavamanos en la zona de producción, no se evidencia la calibración de los medidores de los servicios públicos.
ERON EPAMS GIRON (70%): en rancho mediana se evidencia desprendimiento de pintura en pasillo de cuartos fríos, pasillo de tubérculo, área de tubérculo, área social, muro ubicado en la cocina caliente, oficina del contratista, cerca de la estufa y pared cocina caliente, además se evidencia incremento en el daño de luminarias en el establecimiento pasado de 6 a inicios del mes de julio a 13 en mal estado en la ultima visita de interventoría en el mes de julio, las áreas afectadas son 1 en el cuarto frío N.º 1 (refrigeración), 1 en el cuarto frío N.º 3 (congelación), 1 en el área de preparación de vegetales, 5 en cocina caliente, 1 en el área de ensamble de dietas, 1 en la zona de marmitas, 1 en el área de lavado de canastillas, 1 en el cuarto de lavado de elementos de aseo y 1 en el área de despacho de producto terminado; mientras que en el rancho de alta antigua se evidencia desprendimiento de pintura de la pared en la cocina caliente, cerca de las marmitas, se continúa en trabajos de mejora y cambio de baldosas en el área de lavado de menaje, se identifican dos baldosas del piso de cocina caliente, que están partidas, próximo a la rejilla del sifón y desprendimiento de pintura de la pared en el área de tubérculos y en el área de cocina caliente se presenta fracción de rejilla rota en el cárcamo de desagüe.

ERON EPMS SAN GIL (71%): se observa que las puertas presentan óxido al ingreso de la cocina, almacén de fruver e ingreso al baño, no existe lavamanos de accionamiento no manual en área de producción, el lavado de manos se realiza en el platero del área de producción y ensamble, no se evidencia calibración de los medidores de los servicios públicos, son independientes todos del establecimiento.
ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (78%): no se evidencia mantenimiento correctivo en la pared de la bodega de abarrotes, la cual presenta humedad y desprendimiento de pintura, no se cuenta con acuerdo de pago, no se cuenta con certificados de calibración de los medidores de los servicios públicos.
ERON EPMSC MALAGA (71%): no se tiene cumplimiento de mantenimiento correctivo de pared con desprendimiento de pintura en área de producción, el mesón presenta presencia de óxido en las bases y una perforación en la soldadura en la parte superior, no cumple con lo que establece el estudio previo no se cuenta con certificado de calibración 30 días después del inicio del contrato; no se cuenta con la instalación de medidores de gas debido a que el servicio de alimentación no tiene gas natural.
ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (74%): se observa que falta una de las láminas de PVC del techo quedando al descubierto la estructura del techo, en el área de distribución, no hay puerta, quedando expuesto el marco de la puerta que cuenta con zonas de óxido en la parte inferior, el área de distribución no se cuenta con sifones o rejillas, en el área de distribución se observa que el mesón tiene 3 baldosas partidas, adicionalmente el borde del mesón también tiene zonas de baldosas partidas, no hay lavamanos en el área de distribución y los manipuladores realizan el proceso de lavado de manos en el baño cercano y dicho lavamanos no tiene accionamiento mecánico.
ERON EPMSC SOCORRO (82%): se evidencia piso con baldosas partidas en área de lavado de menaje, puerta del área de tubérculos con oxido, por otra parte, se evidencia reemplazo de la puerta del Fruver y mantenimiento de pintura a la puerta de abarrotes, el operador no cuenta con calibración del medidor de la energía, agua veredal gratuita y gas (propano).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (88%): 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 ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SOCORRO y ERON EPMSC VELEZ, presentan cumplimiento entre el 90% y 100%; mientras que los 6 establecimientos restantes presentaron cumplimiento parcial entre el 80% y 86%, al presentar falencias con el ingreso y almacenamiento de materia prima incumpliendo con lo establecido en la Resolución 5109 del 2005 en cuanto a rotulado incompleto o ilegible, almacenamiento de fichas técnicas que no se ajustan a los alimentos almacenados evidenciados durante visita, principalmente con los alimentos de alto riesgo como huevos, cárnicos y quesos, como por ejemplo, carne de cerdo de Cárnicos Que Gusto y carne de res marca Carnes HB, registran el tipo de corte, planta de beneficio y desposte, sin embargo, no registran el contenido neto; se evidencia en almacenamiento 300 unidades de salchicha de cerdo manguera del fabricante Frigorífico Cárnico SAS, marca CARFRISAN sin registro sanitario, almacenamiento de pollo en costales, incumpliendo la normatividad (Resol 683/2012).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (59%): 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 caída de 8 puntos con respecto al periodo de julio, tipificándose en un concepto de no cumplimiento al presentarse por debajo del 60%, cabe destacar los establecimientos que dieron cumplimiento entre el 90% y 100% de esta categoria (ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO y ERON EPMSC VELEZ); las desviaciones presentadas con mayor impacto son bebido principalmente a que 6 de los 11 establecimientos verificados presentaron resultados entre 43% al 60%, los cuales se relacionan a continuación:

ERON CPMS BUCARAMANGA (55%): se observa una estufa (2 puestos) en área de preparación de tubérculos en mal estado. No tiene perillas, presenta abolladuras y deformación, en otra estufa de 1 puesto se detecta posible fuga de gas en la estufa, evidenciada por la presencia de llama en un punto distinto a los quemadores principales. Esta anomalía indica una filtración en la línea de conducción o en las válvulas de conexión, representando un riesgo de incendio o explosión. se evidencian tablas de corte (Color amarillo, verde, azul y café) desgastadas, con grietas e incrustaciones de manchas, 11 ollas deterioradas al presentar golpes, bordes filosos y rotas. El contratista cuenta con dos cuartos de congelación, un cuarto de refrigeración y dos congeladores vertical, sin embargo, no presenta soporte de calibración a escala de ninguno de ellos. En visitas del 1, 7, 14 y 21 de julio el contratista no suministra soporte de entrega de menaje y por último se observa cinco (5) carros transportadores fabricados en material no sanitario y poroso, los cuales presentan desprendimiento de pintura, presencia de corrosión y no cuentan con un sistema de cierre.

ERON EPAMS GIRON (47%): para en rancho de alta antigua se observa que el contratista no tiene en el establecimiento hidro lavadoras, donde se debe contar con dos en base a lo requerido en Anexo 5, la licuadora industrial no se encuentra en el servicio y el operador manifiesta que no funciona, sin indicar si se encontraba en mantenimiento o no, la máquina de hielo está bloqueada y produce muy poco hielo que no suple la necesidad del servicio, los pisos del cuarto de congelación presentan deterioro. Se observa una olla en el área de producción que se encuentra en mal estado con deformidades posiblemente debido a golpes, se evidencia que el contratista no cuenta con la tabla color café/marrón requerida para el corte de productos cocinados. El operador no ha realizado la calibración a escala de los refrigeradores y congeladores. El operador no presenta los soportes de calibración a escala de los cuartos de congelación y refrigeración. Se evidencia que dos carros transportadores presentan desprendimiento de pintura y ninguno cuenta con sistema de cierre. Se observa que los carros de transporte interno de alimentos de los patios 1,2,4 y 5 presentan zonas de óxido y desprendimiento de pintura en el piso, de igual forma, los dos carros de dieta presentan zonas de óxido. Acerca del kit básico de equipos de medición, cuentan con la gramera y los 4 termómetros, pero la báscula de plataforma del servicio no funciona y están utilizando la báscula de plataforma del proyecto productivo de la panadería. Por otra parte, en el rancho de mediana se evidencia que

dentro del servicio de alimentación del rancho de mediana seguridad no se cuenta con procesador de alimentos en funcionamiento. Según lo establecido en el Anexo 5, se requieren dos procesadores de alimentos con capacidad de 50 kg/h, los cuales no se encuentran disponibles, adicionalmente, el cuarto frío No. 2 se encuentra averiado y registra una temperatura de 22,3 °C, superando el límite máximo permitido para refrigeración. Esta situación no puede ser consignada en el formato de temperatura F-C002, el cual solo permite registrar temperaturas de hasta 5 °C como valor máximo permitido. Se evidencian dos tablas de corte color verde en mal estado, presentando signos visibles de deterioro, lo cual puede representar un riesgo para la inocuidad en la preparación de alimentos, no se ha realizado la calibración de temperatura de los cuartos de refrigeración y congelación. Por tanto, no sé cuenta con el certificado de calibración, no se cuenta con certificado de calibración a escala de los cuartos de refrigeración y congelación. Se evidencia dentro del establecimiento un equipo para lavado de menaje, el cual se encuentra fuera de servicio, no se evidencia gestión ante el INPEC para su retiro o traslado. El rancho de mediana seguridad cuenta con cinco (5) carros para el transporte de alimentos hacia los cinco (5) patios; sin embargo, estos no disponen de puertas ni de un sistema de cierre, lo que representa una deficiencia en las condiciones de transporte.

ERON EPMS SAN GIL (50%): Solo se cuenta con un procesador de alimentos, se requieren dos. Se cuenta con un refrigerador de 250 ML, se requiere según anexo 5 dos refrigeradores de 520 ML. Se observan 3 tablas de corte (2 amarillas y 1 verde) desgastadas, con grietas e incrustaciones y con manchas. No se evidencia entrega de menaje a la PPL. Se observa único carro transportador del servicio identificado, pero con desprendimiento de pintura, sin identificación y no se cuenta con puerta o sistema de cierre. No se cuenta con el kit de equipos de medición para entidades.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (60%): Sólo cuentan con un refrigerador de los 3 requeridos, de acuerdo al parte del establecimiento y el anexo 5 de la OTM, se observa el congelador horizontal para el almacenamiento del pollo, deteriorado y con bisagra desprendida en una de sus puertas, se observan tres ollas con abolladuras y deterioradas y no se cuenta con soportes de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (59%): El servicio no cumple con todos los equipos requeridos de acuerdo a lo indicado en el anexo 5. En este caso no cuentan con el procesador de alimentos (1), el congelador #2 cuenta con zonas de óxido. La tapa está suelta y se mantiene unida por medio de una cabuya color verde. En el servicio no cuentan con la tabla de picar color verde claro que debe utilizarse para el corte de frutas y en la planta no se ha realizado la calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%): 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 favorable de 5 puntos con respecto al periodo anterior de ejecución debido principalmente a la implementación de acciones de mejora en los establecimientos ERON EPMS SAN GIL y ERON EPMSC BARRANCABERMEJA en cuanto a la entrega de los alimentos con las temperaturas requeridas de > a 60°C para alimentos que requieren cocción y 4°C +/+ 2°C para alimentos refrigerados, así mismo, los establecimientos ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14, presentaron cumplimiento del 100% en la categoría; en contraste se presentan 3 ranchos con presuntos incumplimientos durante la ejecución del contrato generando puntuación por debajo del 90%, a continuación se describen los hallazgos:
ERON CPMS BUCARAMANGA (89%), ERON EPAMS GIRON (86%) y ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (71%),: en las visitas realizadas por la Interventoría se evidencia que los alimentos son transportados en recipientes no

isotérmicos, por el contrario, se usan fondos como recipientes plásticos, ollas y canastillas tapados ocasionalmente con bolsatinas, para el transporte de los alimentos a patios, lo anterior exponiendo la alimentación a perdida de temperatura y posibles riesgos de contaminación cruzada. Para el rancho de Bucaramanga específicamente el día 29 de julio de 2025, se evidencia, que durante el tiempo de comida correspondiente al almuerzo del menú No. 15, el contratista no está realizando la toma de contramuestras de las raciones suministradas bajo prescripción médica (dietas terapéuticas), se entregan 401 raciones de este tipo, sin que se evidencie la conservación de las contramuestras correspondientes, donde el menú servido el día en visita para estas dietas incluyó sopa de verduras, guiso de calabacín y jugo de mora, diferente al establecido para el menú regular. Para el ERON EPAMS GIRON, se observa se observa un manipulador cortando carne cocida en la tabla de color rojo, el corte de zanahoria en tabla color blanco y la cebolla cabezona se cortó en tabla color amarillo, lo anterior no se ajusta a lo descrito en la OTM, donde refiere que la carne cocida debe cortarse en la tabla de color marrón o café y para las verduras debe utilizarse en la tabla de color verde oscuro, además se observa que las bolsas empleadas para la recolección de las contramuestras no son bolsas estériles, se maneja la bolsa BBDTRSTA14L20c1.5L0 de Carlixplast cuyo uso es para almacenamiento de alimentos pero no para recolección de contramuestras (congelación), al no ser estériles. Las bolsas estériles son comercializadas por distribuidores de insumos de laboratorio y Carlixplast es un fabricante de bolsas plásticas y productos de embalaje genéricos, además en la ficha técnica pagina 2 numeral 9, refiere uso no previsto donde describe que: "Bolsa no apta para entrar en contacto con alimentos cuando estos deben someterse a procesos de congelación, incumpliendo las condiciones establecidas en la OTM, por último para este rancho, los días de visita 1 y 7 de julio se presentaron desviaciones de las temperaturas requeridas para ensalada y la bebidas respectivamente, donde no se presentaron acciones correctivas por parte del contratista; y por último está el ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, se presenta nuevamente desviación de temperatura el 5 de julio en el menú 6 des desayuno al presentar la bebida café con leche con temperatura de 56,3 °C en el momento de la entrega.

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 el mes de julio se evidencia que nuevamente 10 de los 11 establecimientos cuenta con un cumplimiento entre el 91% y el 100%, demostrando constancia en el cumplimiento de los requerimientos evaluados en esta categoría; para este periodo el ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI presenta un cumplimiento parcial del 87%, debido a que durante la verificación en dos visitas realizadas por la Interventoría, el contratista suministro 1 dieta con rotulado ilegible, sin poder identificar el tipo de dieta, restricciones, nombre del PPL.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (84%): 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 5 (ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14, de los 11 establecimientos presentaron cumplimiento entre el 93% y 100% al cumplir con la entrega de la dotación al personal, cumplimiento de todo el personal requeridos según el anexo 9 y las BPM del personal; mientras que los establecimientos restantes ERON CPMS BUCARAMANGA (75%), ERON EPAMS GIRON (87%), ERON

EPMS SAN GIL (78%), ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (83%), ERON EPMSC MALAGA (83%) y ERON EPMSC SOCORRO (89%), presentan incumplimientos con relación a: personal manipulador incompleto en base a la cantidad de PPL, falta realizar la entrega completa de la dotación a todo el personal que interviene en la operación, aún se presenta falencias en la limpieza de la dotación y porte adecuado de la misma, aún se cuenta con personal sin exámenes médicos donde se pueda validar que se encuentran aptos para la manipulación de alimentos, los establecimientos cuentan con personal capacitado en alturas para realizar la limpieza de las campanas, sin embargo el contratista no presenta soportes que garanticen dichas actividades.

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 un punto por encima del porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de junio, debido a que el ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI presentó cumplimiento del 100% con respecto al periodo pasado, al evidenciar que los documentos se encuentran actualizados para soportar los procesos de limpieza y desinfección; adicional a este establecimiento, los ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14, presentan cumplimiento entre el 92% y el 100%, garantizando las condiciones de saneamiento en cuanto a ejecución y soportes de respaldo; así mismo, se presentaron desviaciones en algunos establecimientos presentando cumplimientos por debajo del 90%, los cuales se relacionan a continuación: ERON EPMS SAN GIL (86%): en el presente periodo evaluado se evidencia techo con hogo en área de prealistamiento de ensaladas y se observa deshabilitado el sistema de filtrado de agua. ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (82%): se observa acumulación de grasa y polvo en los techos del área de almacenamiento de frutas (jaula) y al ingreso de cocina, lo cual demuestra que el contratista no gestiona las actividades de limpieza. En el momento de las verificaciones en visita de Interventoría, se evidencia que el contratista no cuenta con kit de control de cloro y pH, por tal motivo no se cuenta con registro actualizado, no garantizando el control diario del agua.

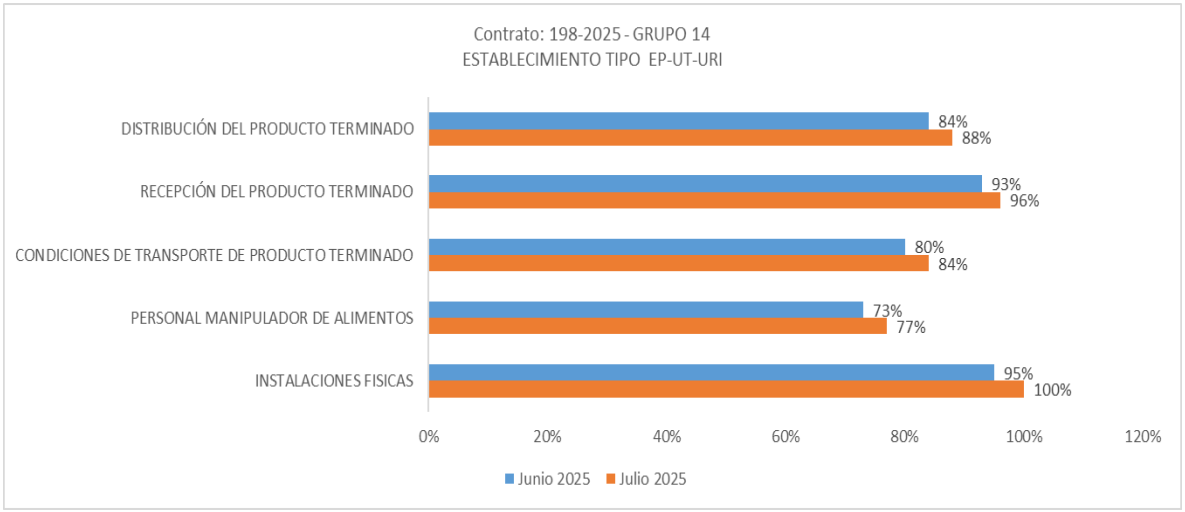
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): la Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores estén acordes con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y los Anexos Técnicos. Se aclara que no es posible 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 4 de los 11 establecimientos del G14, donde se obtuvo cumplimiento mayor al 90%, evidenciando que el contratista garantiza las condiciones requeridas de los vehículos de transporte.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (89%): 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 junio del 2025, se observa que la categoría muestra un desempeño global de cumplimiento parcial presentando un decrecimiento de 2 puntos con respecto al mes de junio, calificación afectada por incumplimientos generados en los establecimientos, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y ERON EPMSC SOCORRO ubicándose con cumplimientos parciales entre el 80% y el 89% debido a falta de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación (hallazgo no conforme reiterativo del mes de junio), no contar con certificado de calibración anual de los equipos de medición (grameras y basculas) y equipos de control de temperatura (hallazgo no conforme reiterativo del mes de junio), carros transportadores con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, falta de soportes de capacitación a los representantes de cada patio relacionado con la higienización de menaje, así como documentación con falta de información acerca de capacitaciones y no contar con paz y salvos de proyectos productivos del mes de mayo del presente año.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%): 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. El presente periodo evaluado de julio, presenta un incremento positivo para el desempeño global de la categoría representado en 5 puntos con respecto al mes de junio, ubicándolo en cumplimiento de las obligaciones del contratista. Entre los erones y las plantas de contingencia del G14, se evidenció que 3 erones mantuvieron el 100% de cumplimiento con relación al periodo de junio (ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SOCORRO, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA), adicionalmente el contratista ejecuto acciones correctivas en 4 establecimientos ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 al pasar de un cumplimiento promedio de 78% en junio al 100% en el presente mes de ejecución, debido a la compra de los extintores de CO2, diligenciamiento oportuno del formato de inspección del botiquín, la realización de exámenes médicos de salud ocupacional a todos los integrantes de los equipos en cada rancho, al presentar soportes de capacitación por parte del profesional del SST y manejo de señalización de ruta de evacuación, mientras que los establecimientos que mostraron desviaciones pertinentes se relacionan a continuación: El ERON EPAMS GIRON (84%): en el rancho de alta no se presentan los exámenes ocupacionales de los últimos dos manipuladores que ingresaron en el mes de julio; en el rancho de mediana no se cuenta con guantes de neopreno para la manipulación de objetos calientes, lo cual representa un incumplimiento en las medidas de seguridad y protección del personal manipulador de alimentos, cuentan con campana extractora, sin embargo, esta se encuentra fuera de servicio (sin funcionamiento), lo que afecta las condiciones de ventilación y control de vapores en el área de cocina caliente y por último en el ERON EPMS SAN GIL (89%) se observa que no se ha suministrado guantes de neopreno ni mangas de protección de antebrazo para cocina caliente.

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 julio 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 EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de julio 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 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%): en el presente periodo de evaluación, se evidencia que en esta categoría se dio cumplimiento a cabalidad para las 13 estaciones de policía verificadas, adicional, en la estación de policía BARANCA LAS GRANJAS no fue posible realizar la verificación del área de almacenamiento temporal dentro del establecimiento ya que no se permite ingreso.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (77%):** en este periodo de evaluación se evidencia que el contratista presenta un cumplimiento parcial, igual al periodo de junio, sin embargo, presenta mejoras subiendo 4 puntos con respecto a junio, en esta categoría los establecimientos donde se evidencia cumplimiento del 100% de las condiciones evaluadas son EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA, EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER, EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE, EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL, EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI y EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO; mientras que a continuación se presentan los establecimientos donde se presentaron incumplimientos generando cumplimientos entre el 0% y el 50% :

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (50%): el conductor y manipulador de alimentos Sandro Yoani Ortega, no entrega ningún documento y manifiesta que no transporta en el vehículo la carpeta con la documentación requerida.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR (0%): durante la visita se observa al conductor-manipulador Jeison Stiven Gómez Gómez quien utiliza una bata con sistema de abotonado y no cuentan con certificado de capacitación en BPM.

EP ESTACION DE POLICIA GIRON (50%): durante la visita se observa al conductor-manipulador Jeison Stiven Gómez Gómez no cuentan con certificado de capacitación en BPM.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): la manipuladora de alimentos Yuris Campo, no presenta certificado médico ni certificado de manipulación en BPM.

ESTACIÓN DE POLICIA FLORIDA (0%): durante la visita se observa al conductor-manipulador Jeison Stiven Gómez Gómez que utiliza una bata con sistema de abotonado., entrega el soporte de capacitación en BPM; sin embargo, este no registra el documento de identidad. En el tema relacionado con el procedimiento y los controles necesarios en los puntos críticos de control, no se especifica la intensidad horaria, ni se registra el nombre del capacitador, su profesión ni su número de tarjeta profesional.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (84%): Durante el periodo evaluado de julio, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando que presenta 4 puntos por encima del puntaje obtenido en junio, representado en una mejoría leve, aún tipificado como cumplimiento parcial, en este periodo 10 de las 14 estaciones presentan cumplimiento entre el 90% y 100%, garantizando las condiciones de transporte para la entrega de raciones inocuas y con la calidad y servido de acuerdo a lo requerido. Se presenta desviaciones en las siguientes 4 estaciones de policía:

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (20%): el día 19 de agosto se observa que el conductor no entrega documentos (Concepto sanitario de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases) del vehículo con placa STR 545 donde se transportan los alimentos, así como los documentos del conductor (certificado médico y capacitación continua

en BPM), tampoco presenta la planilla de control de temperatura durante el transporte, manifestando que no hace porte de los documentos, se presenta un recipiente para el transporte de bebidas que no cumple con las condiciones adecuadas de limpieza al presentar la tapa rota, adicional a esto, se observa la presencia de una cucaracha dentro del vehículo, menú 5, tiempo de comida almuerzo.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (20%): en visita del 15 de julio se observa que el vehículo de transporte no cuenta con SOAT, ni tecnomecánica, ni tarjeta de propiedad, ni concepto higiénico sanitario, y al ser menor de 20 raciones no está certificado por la autoridad Sanitaria territorial, el vehículo no posee en su exterior la leyenda "Transporte de alimentos", no cuenta con planilla de registro de la temperatura de los alimentos transportados.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR (60%): en visita del 6 de julio se evidencia en el transporte de las raciones , que el huevo cocido se transporta en cartones de material desechable (cubetas para el almacenamiento de huevo crudo, materia prima), los cuales pueden presentar posibles residuos de excremento de gallina y suciedad (contaminación cruzada), además se observa que las frutas (pera), listas para su consumo, están en contacto directo con dichos cartones, evidenciado en el menú 7, tiempo de comida desayuno para 70 raciones; el conductor-manipulador Jeison Stiven Gómez Gómez cuenta con termómetro pero al momento de la visita no cuenta con la planilla para el registro de la temperatura de los alimentos entregados.

EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS (80%): en visita del 25 de julio se observa vehículo con concepto sanitario con fecha del 12-03-2024, lo anterior no se ajusta a lo establecido en la OTM, donde refiere que el concepto deberá ser Favorable y con fecha de expedición no mayor a un año.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): Durante el periodo evaluado de julio, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando que presenta 3 puntos por encima del puntaje obtenido en junio, representado en una mejoría leve, manteniéndose en cumplimiento, en este periodo 11 de las 14 estaciones presentan cumplimiento entre el 94% y 100%, garantizando las condiciones de entrega de producto terminado cumpliendo con la minuta y las cantidades de componentes dentro de cada ración de acuerdo a lo requerido. Se presenta desviaciones similares en las siguientes 3 estaciones de policía que afectaron el desempeño global: en las EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (78%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (78%) y EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS (89%), se evidencia que no cuentan con soporte de socialización del ciclo de menú, el panificado suministrado para refrigerio nocturno en el menú 1 entregado no cuenta con empaque primario y no se tiene información de la procedencia, incumpliendo con la resolución 5109 del 2005, además de la entrega de un intercambio de proteína sin el debido reporte que debe ser registrado en k2.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%): %): Durante el periodo evaluado de julio, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando que presenta 4 puntos por encima del puntaje obtenido en junio, representado en una mejoría leve, manteniéndose en cumplimiento parcial, en este periodo 10 de las 14 estaciones presentan cumplimiento del 100%, garantizando las condiciones de distribución de producto terminado individualizado en su totalidad y la entrega de utensilios para el consumo de los mismos; sin embargo estas mismas variables se vieron afectadas en las EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE y EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR, debido a que no se realiza la entrega oportuna de utensilios para el consumo de los alimentos y la entrega en fondos de los alimentos líquidos sin presentar una previa aprobación por parte de la entidad.

2.2.15 GRUPO 15

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio 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	28/08/2024	FAVORABLE	91.1%	Once meses y dos días	1.2. Se evidencian pisos con grietas y acumulación de aguas. Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en el área de preparación y en el área de fruver. Seguimiento: la Interventoría evidencia deterioro y fisura de baldosas, y paredes con desprendimiento de pintura en todo el servicio de alimentación. 2.1. Se evidencian utensilios como ollas y calderos con acumulación de grasa y corrosión, los cuales ya cumplieron su vida útil. Seguimiento: la Interventoría evidencia ollas y calderos con abolladuras y hollín, así como tablas de picar deterioradas. 5.2. Se evidencian puntos de desagüe sin rejilla protectora que impida el ingreso de plagas y roedores. Seguimiento: la Interventoría evidencia sifones en área de lavado y pre-alistamiento con rejillas anti-plaga. 5.5. Se evidencia deficiencia en los procesos aplicados de limpieza y desinfección, en los utensilios de preparación. Seguimiento: la Interventoría evidencia implementación del programa de limpieza y desinfección en áreas, equipos y utensilios.
EPMSC ARAUCA	29/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86%	Tres meses y un día	1.1. Se encuentra que el patio del establecimiento (el rancho) es un área compartida con un tamaño insuficiente y sin separación física de las operaciones allí realizadas, se encuentran las siguientes áreas: área de lavado, área de acondicionamiento de tubérculos, área de residuos. Seguimiento: en el área de pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces (T,P,R) hay riesgo de contaminación física y biológica, ya que está junto a las áreas de almacenamiento temporal de residuos sólidos y lavado de alimentos de aseo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Las paredes presentan exceso de humedad y no hay techo, las cubre una reja metálica. 1.2. Piso en material no sanitario (poroso) en todas las áreas. Pared superior del cuarto de almacenamiento de verduras o cuarto frío en material no sanitario (cartón). Caja eléctrica sin protección o deteriorada en el cuarto de las verduras. Baldosas rotas en el área de lavado de utensilios. Pisos y paredes no sanitarias con desprendimiento de pintura en el área compartida del patio. Seguimiento: el piso poroso en área de almacenamiento de tubérculos, plátanos y raíces - T, P y R permite el estancamiento de agua. Las paredes del área de almacenamiento temporal de tubérculos, plátanos y raíces - T, P y R presentan exceso de humedad y están sucias. En la bodega se evidencian cables expuestos y en el cuarto fruver la caja eléctrica tiene la tapa deteriorada, lo cual genera riesgo de accidente al personal. 1.4. Manipuladores de alimentos hacen uso de los servicios sanitarios del área de dormitorios, lavamanos del área de preparación con falta de mantenimiento (no funciona). Seguimiento: no hay lavamanos en área de proceso y/o producción. El servicio no cuenta con servicios sanitarios. 2.1. Tapa de uno de los congeladores presenta óxido. Seguimiento: las tapas del congelador utilizado para el almacenamiento de las contramuestras están deterioradas con óxido. 3.2. Los manipuladores no cuentan con certificado médico durante la inspección. Seguimiento: los manipuladores del servicio ya cuentan con la documentación requerida. 5.2. Se observa agua estancada en la entrada del área compartida del patio. Seguimiento: se observa estancamiento de agua al ingreso del área compartida. 5.5. Se observa deficiencia de limpieza en 2 canastas en el área de preparación. Deficiencia de limpieza en algunas tapas de los recipientes donde se transportan las bebidas. Deficiencia de limpieza en el techo, paredes y el aire acondicionado en el área compartida del patio (área de lavado, acondicionamiento y residuos). Seguimiento: las paredes del área de pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces (T, P y R) están en inadecuadas condiciones de limpieza y con exceso de humedad, lo cual afecta las condiciones sanitarias.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 2	27/03/2025	FAVORABLE	94.5%	Cuatro meses y tres días	1.2. Estado regular de pisos y paredes. Seguimiento: no se han ejecutado mantenimientos correctivos menores a superficies de los pisos en área de cocina caliente, se observan cerámicas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					rotas y defectos de porosidad. Así mismo, a las superficies de paredes en área de cocina fría no se le han realizado mantenimientos correctivos menores, las superficies en áreas húmedas presentan formación de hongos, no cuentan con revestimiento de material impermeable. 1.4. Falta de mantenimiento en instalaciones sanitarias. Seguimiento: las condiciones de limpieza y desinfección de las instalaciones sanitarias son deficientes. 2.1. Utensilios que ya cumplieron su vida útil. Seguimiento: se cuenta con utensilios y menaje en deterioro, los cuales continúan siendo usados, no se han reemplazado en su totalidad y no se han retirado del servicio con el objetivo de evitar que se continúen usando en las actividades de preparación de los alimentos.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	27/03/2025	FAVORABLE	96.5%	Cuatro meses y tres días	1.2. Enchapes y paredes en algunas áreas deteriorados. Seguimiento: se evidencian paredes con baldosas desprendidas en el área de producción, piso con desgaste y porosidad en producción. Las paredes en área de cocina caliente presentan formación de hongos, se evidencia desprendimiento de pintura, no se cubre con revestimiento material impermeable. 2.1. Utensilios para cambio por cumplir vida útil. Seguimiento: continúan evidenciándose utensilios con deterioro en el servicio.
EPMSC OCAÑA	10/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85%	Siete meses y veinte días	1.2. El piso presenta empozamiento por desnivel en la superficie. Seguimiento: se evidencia empozamiento de agua en área de producción por desgaste y desnivel en la superficie. 1.3. El techo presenta deterioro, no tiene malla en las zonas abiertas entre pared y techo. Seguimiento: se evidencia desprendimiento de pintura en techo de área de producción e implementación de malla entre pared y techo. 2.1. Algunos utensilios presentan deterioro estructural. Seguimiento: se observa caldero de arroz en mal estado, con hollín y fractura, además de ollas con abolladuras. 2.2. Una tabla de picar presenta deterioro, las canastillas presentan moho, recipiente para almacenar agua para limpieza presenta moho. Los recipientes con mangos de madera no están permitidos. Seguimiento: se evidencian tablas de picar en regular estado, presentan deterioro. No se observa moho en canastillas ni en recipientes para almacenar agua. No se observan recipientes con mangos de madera.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.3. Se detecta concentración de temperatura, requiere aireación. Seguimiento: se evidencia implementación de extractores en área de producción. 4.4. El sistema de refrigeración en el área de fruver presenta goteo, se observa presencia de moscas en el área de almacenamiento de fruta. Seguimiento: se sigue evidenciando goteo en sistema de refrigeración del área de fruver. Por otro lado, no se observa presencia de moscas en dicha área. 5.2. Se observa empozamiento de agua en zona de producción, el pollo se está descongelando en canastilla y el goteo de agua con sangre cae al piso del área de producción. Seguimiento: se evidencia empozamiento de agua en zona de producción. Se evidencia pollo – pechuga en descongelación en canastillas con bolsas que se utilizan para aseo.
EPMSC PAMPLONA	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	14 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: persiste el incumplimiento. 1.2. Se evidencia desprendimiento de pintura, desgaste de material de recubrimiento en paredes y pisos (estuco, pintura y baldosas). Seguimiento: se observa desprendimiento de pintura en área cercana a los baños y en área de ensamble de dietas. 1.3. Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. Los techos presentan acumulación de suciedad y grasa. Ventanas con acumulación de grasa. Seguimiento: persiste la acumulación de suciedad en techos de área de fruver y cocina caliente. 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: en el servicio tienen 1 refrigerador en desuso. No cuentan con refrigeradores en el servicio. Los congeladores no tienen calibración de temperatura. 2.2. Se evidencian algunas tablas de picado deterioradas. Seguimiento: se observan todas las tablas de picado con deterioro. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: en el momento de la visita no hubo entrada de personal del INPEC al servicio. Los petos de los manipuladores están manchados. 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. Seguimiento: los congeladores no cuentan con termómetros incorporados. Se diligencian los registros de temperatura. 4.4. Se evidencian solo 2 tanques refrigeradores totalmente llenos, lo que dificulta la circulación del aire. Seguimiento: en el momento de la visita no hay refrigeradores. 5.2. Se evidencia acumulación de suciedad en rejillas. Se evidencian 2 lavaplatos con la grifería desconectada deteriorada. Seguimiento: las rejillas se observan en adecuadas condiciones de limpieza. 5.5. Se evidencia deficiencia de limpieza en todas las áreas a causa del deterioro del establecimiento. Seguimiento: se observa suciedad en paredes y techos de las áreas de producción y fruver.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA	16/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	Dos meses y catorce días.	1.1. Se evidencia que la protección de la ventana del área de preparación presenta acumulación de suciedad. Seguimiento: no se evidencian 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: las uniones entre pisos y paredes no tienen bordes redondeados que eviten la acumulación de suciedad y de fácil limpieza. 1.3. Se evidencia que el techo en general presenta acumulación de suciedad (hollín). Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 1.4. No se cuenta con un sitio para el cambio de indumentaria del personal manipulador y del personal visitante. No existen casilleros. Seguimiento: no se cuenta con vestidores con lockers para el personal manipulador y administrativo. 2.1. Se evidencia que en el cuarto frío donde se almacena fruver, al aire acondicionado le hace falta mantenimiento, presenta condensación.

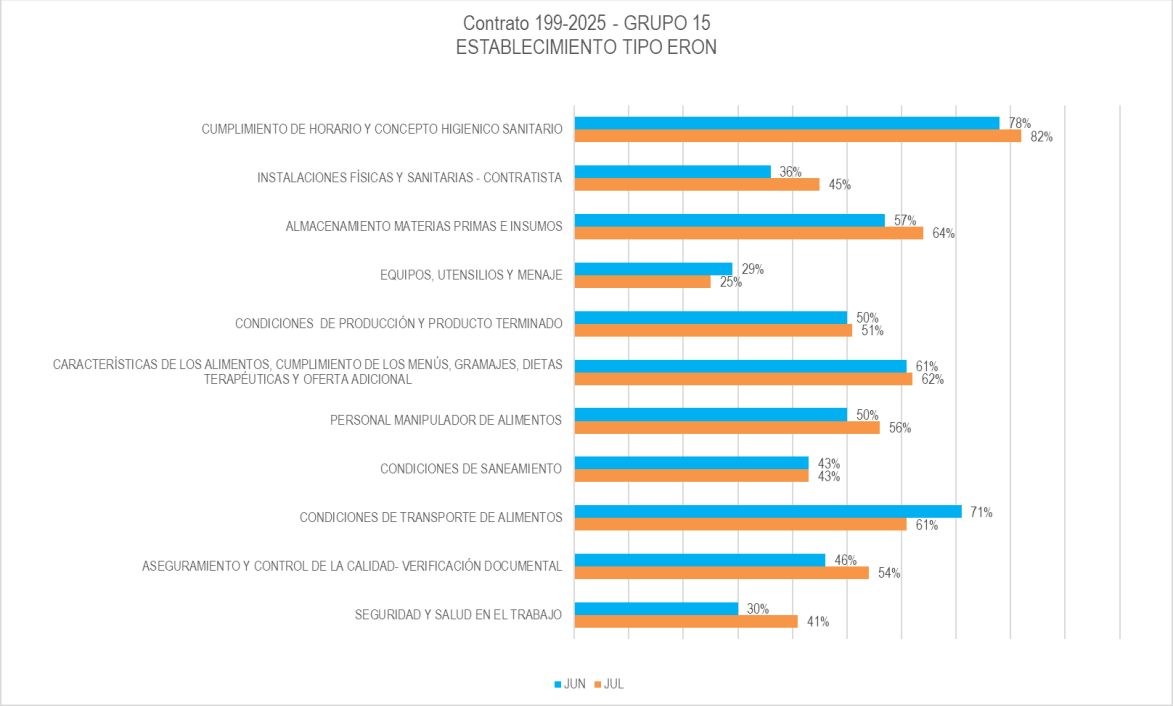
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 3.2. Faltan 2 empleados manipuladores por actualizar el reconocimiento médico. Seguimiento: no se entrega soporte de certificado médico anual apto para las manipuladoras Diana Peña y Mileidy Zapata. 3.4. Faltan 2 empleados manipuladores de alimentos por actualizar certificación en manipulación higiénica de alimentos: Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 5.2. Se evidencia que la rejilla del sifón del cuarto frío no está bien sellada. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados.

Como se puede evidenciar en la tabla anterior, de los siete establecimientos verificados en el período de julio de 2025 para el Grupo 15, se evidencian tres con concepto Favorable y cuatro con concepto Favorable con requerimientos, los cuales se encuentran expedidos dentro del tiempo inferior a 12 meses establecido en la OTM. Se observa renovación del concepto higiénico sanitario del EPMSC PAMPLONA el 17/07/2025.

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

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 julio 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 julio 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 53% de cumplimiento, tipificado 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 (82%): 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 82%, 4% más de lo obtenido en el período anterior y consolidándose como la categoría con mejor desempeño de las once evaluadas, sin embargo, se evidencia que persiste el incumplimiento de horarios en la entrega de los diferentes tiempos de comida en el establecimiento COCUC CÚCUTA, tanto en Estructura 2 como en Estructura 3, además de la negativa por parte del operador a gestionar la renovación del Concepto Higiénico Sanitario bajo la nueva razón social del contratista, en este establecimiento y en EPMSC PAMPLONA. Como aspectos positivos se destaca que ERON EPMSC AGUACHICA, ERON EPMSC ARAUCA, y el ERON EPMSC OCAÑA, obtuvieron el 100% de cumplimiento en la categoría.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (45%): 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 45%, 9% más que el período anterior, debido a que los cinco establecimientos del grupo presentaron calificaciones en el rango del no cumplimiento de las obligaciones. A continuación, se describen los hallazgos evidenciados:

- **ERON COCUC CUCUTA (38%): ESTRUCTURA 2:** áreas alternas con acumulación de material reciclaje y deficiencia de recipientes para recolección de residuos sólidos, favoreciendo la presencia de aves; maleza en

alrededores del centro de acopio, estancamiento de agua a la salida del área de almacenamiento de verduras, área de lavado de menaje y canastillas con superficies no sanitarias, alrededores con palomas y almacenamiento de residuos; moho en la pared alrededor del área de jugos debajo de mesones, el lavamanos se encuentra deteriorado, pisos porosos que facilitan el empozamiento de agua, baldosas partidas en el área de planchas, mesón con drenaje directo al piso en preparación de ensaladas, falta de angeo en una de las aberturas del área de almacenamiento de cereal elaborado (panificado) y desprendimiento de angeo en el área de porcionado de proteínas, puertas de los baños con corrosión por oxido, huecos en pared de lavamanos, desprendimiento de pintura en área de marmitas, tomacorriente sin protección en área de preparación de jugo, en área de preparación de ensalada se evidencia tomacorriente fundido sin funcionamiento; en zona caliente cerca a las planchas de asado de carnes se observa caja de breakers abierta y expuesta a manipulación por personal no calificado y con pertenencias de manipuladores; sistemas de evacuación con drenajes sin rejillas de protección en el área de procesos y ensamble, además, algunas rejillas se encuentran partidas; lavamanos en área de producción no cuenta con accionamiento mecánico funcional, no se cuenta con espacio exclusivo, protegido y señalizado para el depósito temporal de residuos sólidos, no presentan registros de calibración de los medidores de servicios públicos. **ESTRUCTURA 3:** acumulación de escombros y agua estancada en área de ingreso al servicio, pisos y paredes en mal estado con presencia de grietas, desprendimiento de pintura y baldosas que permiten la acumulación de suciedad y humedad en áreas de cocina caliente, angeos en área de almacenamiento de contramuestras con acumulación excesiva de suciedad, aberturas sin protección en área de lavado de menaje, puerta de ingreso principal tiene reja pero carece de protección para evitar el ingreso de plagas, caja de fusibles a la entrada del baño sin tapa protectora, fuera de funcionamiento el pedal del lavamanos de accionamiento no manual del área de proceso, no se cuenta con área exclusiva para el depósito temporal de residuos señalizado y protegido, no se presentan soportes de calibración de medidores de servicios públicos.

Como aspectos positivos, se evidencia que la tubería - desagüe de aguas residuales que se encontraba sin protección en área de ingreso a la Estructura 3 fue subsanada.

- **ERON EPMSC PAMPLONA (44%):** medias cañas deterioradas, pisos y paredes en mal estado, con grietas, desprendimiento de pintura y defectos que permiten la acumulación de suciedad y humedad en áreas del servicio en general, puertas en general del servicio de alimentación con presencia de oxidación y corrosión en su estructura, aberturas sin protección en área de cocina caliente, luminarias sin protección en área de prealistamiento y entrada al servicio, lámparas faltantes en pasillo que comunica área de producción y área distribución, área de distribución, área de pre alistamiento y área de almacenamiento fruver, en área de almacenamiento de abarrotes luminaria intermitente dañada, cables expuestos en techo del área de prealistamiento y área en la que se dispone el pelapapas, tomacorriente expuesto en área de ingreso al servicio; todas las rejillas de los sifones presentan ranura alargada, no corresponden a rejilla anti-plaga; en área caliente que falta una rejilla en el cárcamo, mesón ubicado en área de cocina caliente y mesón del área de preparación de ensalada y pre alistamiento, que no cuentan con conexión a red hidrosanitaria, permitiendo el paso directo del agua residual al piso del servicio, no se cuenta con lavamanos de acción no manual en todo el servicio, recipiente de recolección de residuos sólidos presenta ruptura, la limpieza y desinfección de los utensilios se lleva a cabo en área alterna del servicio de alimentación, no se encuentra debidamente identificada, ni protegida y está expuesta a agentes ambientales.

- **ERON EPMSC ARAUCA (56%):** área de prealistamiento de tubérculos, plátanos y raíces (T,P,R) presenta riesgo de contaminación física y biológica al estar junto a las áreas de almacenamiento temporal de residuos sólidos y lavado de alimentos de aseo, en las áreas de proceso y almacenamiento temporal de residuos sólidos se evidencian sectores del piso con porosidad, los marcos de las rejas del rancho se encuentran deteriorados y con óxido, en la bodega se evidencian cables expuestos y en el cuarto fruver la caja eléctrica tiene la tapa deteriorada,

no hay lavamanos en el área de proceso, no hay instalaciones sanitarias en el rancho, el espacio establecido para el almacenamiento temporal de residuos no es exclusivo y no está protegido (no hay techo).

- **ERON EPMSC OCAÑA (58%):** puerta del área de proceso con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, lámpara con un tubo led sin funcionamiento en área de producción y una lámpara en área de fruver sin funcionamiento, techo del área de producción cables expuestos y un tomacorriente mal fijado (suelto), rejilla metálica del sistema de evacuación en área de producción con varillas sueltas, espacio no protegido para el depósito temporal de residuos sólidos, el contratista no presenta la calibración del medidor del servicio de gas.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (59%):** no se cuenta con gestiones de mantenimientos correctivos menores en pisos, paredes, techos y medias cañas se observan deterioradas en todas las áreas, no se cuenta con gestión de mantenimientos correctivos de pinturas, marcos y puertas de todas las áreas, se observan en mal estado, presentan óxido, corrosión y desprendimiento de pintura, cables expuestos en el techo del área de producción y extractores, tomacorriente fracturado en el área de congelación, lavamanos de acción no manual fuera de servicio, sifón frente al área de lavado de menaje sin rejillas anti plagas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (64%): 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 64%, 7% más que el período anterior, destacándose la mejora de ERON EPMSC PAMPLONA que pasó de 63% a 74%, ERON EPMSC OCAÑA que pasó de 62% a 71% y ERON EPMSC AGUACHICA que pasó de 57% a 85%, ERON EPMSC ARAUCA mantuvo su 82%; lo anterior, relacionado con menores eventos de incumplimiento por proyección del plan de compras, condiciones de almacenamiento de materias primas y de almacenamiento de productos prohibidos.

Por otro lado, **ERON COCUC CUCUTA,** a pesar de pasar de 48% a 54% de cumplimiento por menor número de hallazgos por incumplimiento del plan de compras, sigue obteniendo categorización de no cumplimiento de las obligaciones, al evidenciar además, recurrencia de incumplimientos en no disponibilidad de fichas técnicas, materia prima proteica sin rotulado primario, almacenamiento de materia prima en superficies húmedas y contenedores de material no sanitario o en inadecuadas condiciones de limpieza, suciedad en áreas de almacenamiento, no rotulación de materia prima bajo el lineamiento PEPS establecido en la OTM, además de evidenciar faltante de kárdex (control de entradas y salidas), materia prima re envasada sin rotulado interno de trazabilidad y suministro de fruver por parte de proveedor Agroalimentar, el cual no está relacionado en el listado de proveedores remitido por el contratista.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (25%): 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 25% en la categoría, 4% menos que el período anterior, persistiendo como el desempeño más bajo de las 11 categorías evaluadas, esto relacionado con que ninguno de los 6 establecimientos evaluados supera el 50% de cumplimiento:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (11%):** faltante de equipos: 1 procesador de alimentos de 50 kg, 1 bandeja asadora de sobreponer, 1 hidrolavadora, 1 licuadora no industrial de 2 litros y 2 refrigeradores (520 L), 2 equipos de refrigeración fuera de servicio, los 3 congeladores presentan óxido, desprendimiento de pintura y partes de su estructura, tampoco tienen agarres en sus puertas; el pela papas está dañado y el procesador de alimentos se encuentra deteriorado, no cuenta con dispositivo de seguridad y solo hay un disco (de los 5 requeridos), al cual le falta una cuchilla; todas la estufas requieren mantenimiento, ya que presentan mala combustión y no cuentan con perillas; la estantería del almacén de abarrotes se encuentra oxidada, 2 ollas con abolladuras y bordes

filosos, recipientes plásticos partidos, tablas de corte vede, azul y marrón desgastadas y con incrustaciones, pala de mezclado con soldadura de material no sanitario, no se cuenta con tabla color azul (pescados y mariscos) ni verde claro (frutas), no se evidencia gestión para el retiro de los equipos que se encuentran fuera de servicio, 2 congeladores, los cuales pueden generar algún tipo de contaminación o servir de albergue de plagas; carro transportador con presencia de oxido, no se encuentra identificado ni cuenta con sistema de cierre; no cuentan con gramera ni kit de equipos de medición adicional. Como aspecto positivo, el 14/07/2025 se subsanó el hallazgo por no entrega de menaje a la PPL.

- **ERON EPMSC OCAÑA (12%):** se requieren dos procesadores de alimentos de 50 kg/h y no se cuenta con ninguno en funcionamiento, se requieren 2 bandejas asadoras y solo se cuenta con 1 bandeja; a pesar de que ya se evidencian los 4 termómetros faltantes, solo 2 están en funcionamiento; pela papas sin base aunque en funcionamiento, tres estufas deterioradas y con falta de perillas, caldero de arroz con fractura, ollas con abolladuras y menaje en general deteriorado (tablas de picar, exprimidor de limones, coladores, cuchillos); no se cuenta con tabla de color blanco establecida para los derivados lácteos, los congeladores y refrigeradores no cuentan con la calibración a escala, carros transportadores con desprendimiento de pintura, presencia de óxido y no cumplen con las características estipuladas en la OTM, no cuentan con puertas o sistemas de cierre; no se cuenta con gramera ni kit de equipos de medición adicional. Como aspecto positivo, se dispone de 1 refrigerador de 192 litros, un refrigerador de 490 litros y un refrigerador de 508 litros, cumpliendo con lo requerido por el anexo 5, 2 refrigeradores de 520 litros; se observa mantenimiento de los 2 refrigeradores; el 11/07/2025 se subsanó el hallazgo por no entrega de menaje a la PPL.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (21%):** pela papas en desuso, solo se tiene 1 refrigerador de 508 L y se requieren 2 de 520 L, se requieren 2 congeladores de 530 L y se cuenta con 2 congeladores de 490 L, no se cuenta con ningún termómetro, se requiere licuadora de 2 L y se cuenta con una licuadora de 1.25 L, congeladores en mal estado: pelados, con óxido en tapas y deteriorados; estufas sin llaves de regulación, ollas con abolladuras y hollín, tablas de picar deterioradas, no se presenta soporte de la calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, carros transportadores en material no sanitario, con desprendimiento de pintura, presencia de óxido y sin puertas o sistemas de cierre, no se cuenta con trampa de grasa, no se cuenta con termómetros ni kit de medición adicional. Como aspecto positivo, el 08/07/2025 se subsanó el hallazgo por no entrega de menaje a la PPL.

- **ERON COCUC CUCUTA (27%): ESTRUCTURA 2:** no se cuenta con 3 hidro lavadoras, dos licuadoras no industriales y el equipo procesador no cuenta con 5 discos de corte diferentes, las marmas presentan corrosión y fugas en tuberías de conducción de vapor, las llaves de salida del desagüe se encuentran averiadas y se requiere anclaje al piso de las marmas por condiciones de seguridad, la licuadora industrial presenta avería en cuchillas, las bandejas asadoras presentan corrosión, requieren mantenimiento por falla en quemadores y flauta; báscula con superficie corroída, tablas de corte con deterioro, utensilio empleado para el servido de jugo (balde) en inadecuadas condiciones físicas, presenta ruptura; falta de tabla de corte color marrón requerida para corte de alimentos cocidos y de tabla blanca para derivados lácteos; no se presenta soporte de calibración a escala de cuartos fríos (congelación y refrigeración), e l servicio cuenta con 19 carros transportadores los cuales no se encuentran debidamente identificados y no cumplen con las características estipuladas en la OTM, puertas o sistemas de cierre, con material no poroso y pintura anticorrosiva; faltante de la gramera del kit de medición. Como aspectos positivos, se disponen las manijas (perillas) faltantes de las bandejas asadoras, se ejecutan mantenimientos correctivos menores en los quemadores del equipo asador, se reemplaza menaje (recipientes fondos) para el servido del producto terminado. **ESTRUCTURA 3:** faltante de 2 equipos de refrigeración de mínimo 520L, 1 procesador de alimentos, 4 discos de corte de los 5 requeridos para el procesador de alimentos,

lámina de la bandeja asadora con corrosión, no cuentan con tabla beige o café para alimentos cocinados, carros transportadores con deterioro en su estructura, oxidación, no se encuentran identificados, ni cuentan con puertas de cierre hermético, no cuenta con el kit de medición para las entidades que lo requieran. Como aspectos positivos, se suministra la hidrolavadora faltante al servicio, se realizó cambio de recipientes plásticos contenedores de producto terminado y el 16/07/2025 se subsanó el hallazgo por no entrega de menaje a la PPL para las 2 estructuras.

- **ERON EPMSC ARAUCA (38%):** faltante de 1 procesador de alimentos 50kg/h, 1 refrigerador 520 L y 1 congelador 530 L, las tapas del congelador se encuentran con óxido, el vaso de la licuadora industrial está averiado, los recipientes plásticos donde se disponen los componentes del menú para distribución están deteriorados, presentan ruptura; los carros transportadores no cuentan con puertas o sistemas de cierre y no están recubiertos con pintura anticorrosiva, el servicio no cuenta con trampa de grasa ni se dispone del kit de equipos de medición adicional que incluya termómetro para frio y calor y gramera. Como aspectos positivos, el 07/07/2025 se subsanó el hallazgo por no entrega de menaje a la PPL.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (51%): 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 51%, 1% más que el período anterior, sobresaliendo ERON EPMSC AGUACHICA con 94% como el de mejor desempeño de la categoría, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 75%, ERON EPMSC ARAUCA con 71%. Por otro lado, se presentan a continuación los establecimientos que presentaron categorización de no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON COCUC CUCUTA (40%): ESTRUCTURA 2:** las tablas de corte para porcionar materias primas crudas son empleadas para proporcionar alimentos cocidos, la descongelación de cárnicos crudos se realiza en inmersión de agua, actividades de prealistamiento de alimentos directamente en el piso, personal manipulador sin uso de tapabocas, manipulación de carne de cerdo en canastillas sucias y sin bolsatina, desviación de temperaturas de distribución de jugos y ensaladas, no se evidencia realización de seguimiento y control de temperatura en la elaboración de los alimentos, productos de consumo directo y peso servido, no se ha realizado entrega de utensilios estandarizados para servido o distribución en pabellones, se evidencian bolsas de agua en proceso de fabricación de hielo sin rótulo o identificación, se evidencia el ensamble de tubérculo y fruta de dietas terapéuticas en bolsas plásticas, no hacen uso de recipientes isotérmicos; entrega de dietas para PPL con diagnóstico de inmunosupresión o infectocontagioso en fondos o en recipientes sin rotulado, no entrega de dietas a PPL con diagnóstico de inmunosupresión o infectocontagioso, omisión de toma de contramuestras. **ESTRUCTURA 3:** uso inadecuado de tablas de corte, personal manipulador sin uso de guantes o tapabocas en actividades de producción, descongelamiento de proteína sumergida dentro de agua, proteína carne de cerdo sobre el piso en prealistamiento, desviación de temperaturas de jugos y ensaladas, no se evidencia la toma de temperaturas por parte del contratista, no se cuenta con los utensilios estandarizados para el servido de las raciones, entrega de componentes en recipientes no isotérmicos, ; entrega de dietas para PPL con diagnóstico de inmunosupresión o infectocontagioso en fondos o en recipientes sin rotulado.

- **ERON EPMSC PAMPLONA (50%):** prealistamiento de papa sobre tabla de corte color blanco establecida para derivados lácteos, la cual se encontraba en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias; manipulador de alimentos cuenta con guantes color negro, siendo estos establecidos para actividades de limpieza y desinfección de áreas, incumplimiento de temperaturas de producto terminado, no se realiza toma de contramuestras debido a que no cuentan con equipo de congelación para almacenarlas, no se ha realizado entrega de utensilios

estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados, ensamble en fondos en recipientes que se encuentran en malas condiciones físicas, recipientes plásticos partidos y canastillas con bolsatina que no corresponden a recipientes isotérmicos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (62%): : 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 62%, 1% más que el período anterior, destacándose ERON EPMSC ARAUCA como el establecimiento de mayor desempeño con 97%, seguido de ERON EPMSC AGUACHICA con 94%, ERON EPMSC OCAÑA con 91%, y ERON EPMSC PAMPLONA con 83%. ERON COCUC CUCUTA por su parte, corresponde al único establecimiento con categorización de no cumplimiento de las obligaciones al alcanzar apenas 42% de cumplimiento, esto relacionado con desviaciones en rotación de componentes, ejecución de intercambios no reportados o en número mayor a los máximos permitidos por semana; no uso de pulpa de fruta para la elaboración de los jugos de fruta en Estructura 2, siendo lo establecido por la OTM su uso para establecimientos con partes mayores a 2000 PPL; desviaciones de gramajes en componentes suministrados, uso de materia prima arroz con olor a humedad, no suministro de bebida para refrigerio nocturno, no se presentan soportes de entrega de refrigerios de remisión, no se cuenta con soportes de ejecución de tamizaje nutricional, no cumplimiento de derivaciones dietarias, entrega de dietas terapéuticas en fondos, no disponibilidad de registros de entrega de dietas terapéuticas, no se cuenta con soportes de revaloración para seguimiento, ajuste o retiro de dietas de la PPL afiliada al régimen contributivo; no entrega de refrigerios, soportes de capacitación ni soportes de seguimiento nutricional a PPL gestantes y lactantes en Estructura 3; Como aspectos positivos, se resalta que el contratista siempre ejecuta acción correctiva ante las desviaciones de gramaje reportadas por la Interventoría y ya realizó la socialización del ciclo de menús estándar, el cual fue suministrado hasta el 31/07/2025.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (56%): 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 presenta un desempeño de 56%, 6% más que el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA con 88% como el establecimiento con la calificación más alta en el período, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 82%, ERON EPMSC ARAUCA con 80%. Por otro lado, a continuación, se presentan los establecimientos que obtuvieron porcentajes de cumplimiento en el rango del no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON COCUC CUCUTA (46%): ESTRUCTURA 2:** faltante de 4 manipuladores de alimentos, 1 nutricionista de los 2 requeridos, personal capacitado en alturas y jefe de cocina; no presentan soportes de entrega de dotación a personal administrativo, personal manipulador sin hacer uso de la dotación entregada ni de cofia o tapabocas, personal manipulador sin ejecutar lavado de manos en cambios de actividad. **ESTRUCTURA 3:** faltante de un jefe de cocina, una nutricionista y personal capacitado en alturas, no se cuenta con dotación para visitantes, personal manipulador sin guantes, tapabocas y sin dotación completa, manipuladores haciendo uso de joyas. Como aspectos positivos se destaca la contratación del calderista, la gestión con el establecimiento para la designación de los auxiliares de proceso faltantes en la Estructura 2, la entrega de dotación al personal operativo el 17/07/025 y la ejecución de los correspondientes exámenes médicos al personal manipulador.

- **ERON EPMSC PAMPLONA (55%):** no se cuenta con el personal distribuidor requerido, profesional de mantenimiento ni profesional de calidad; manipuladores usan petos manchados; se utilizan guantes negros para lavado de menaje, siendo estos los establecidos para lavado y desinfección de áreas. Como aspectos positivos se destaca y la ejecución de los correspondientes exámenes médicos al personal manipulador.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (43%): 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 mantiene la calificación de 43% obtenida previamente, sin evidenciar mejora alguna. Los establecimientos que presentan los mejores desempeños en la categoría corresponden a ERON EPMSC OCAÑA con 77% y ERON EPMSC AGUACHICA con 71%, seguidos de ERON EPMSC ARAUCA con 64%. Por otro lado, a continuación, se presentan los que obtuvieron desempeños categorizados con no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON COCUC CUCUTA (33%): ESTRUCTURA 2:** superficies de paredes en áreas de elaboración, cocina fría, bebidas y ensaladas poseen formación de hongos y suciedades, acumulación de agua en rejillas de desagüe en área de cocina caliente y área de alistamiento de carros de transporte, superficies de techos en áreas de producción presentan acumulación de suciedades, bandejas asadoras presentan incrustaciones de grasas, campana extractora presenta acumulación de grasa y suciedad, instalaciones sanitarias no cuentan con elementos de higiene personal ni papelera para residuos peligrosos, no se cuenta con insumos químicos desengrasantes para procesos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios de aseo que no se encuentran debidamente rotulados conforme al código de colores establecido en la OTM, no entrega de kit de limpieza y desinfección de grameras a la PPL, el contratista no cuenta con recipientes suficientes para la recolección de residuos, se encuentran deteriorados y utilizan canastillas, no se presenta soporte de lavado de trampa de grasas, acumulación de material reciclaje, no cuentan con tapas los recipientes de recolección de lavazas, no clasifican orgánicos de no aprovechables y no cuentan con una correcta disposición del cartón, no se presenta soporte de convenio con empresa para la recolección de aceite vegetal usado, presencia de cucarachas y palomas en el servicio. **ESTRUCTURA 3:** pisos y paredes en malas condiciones, con acumulación de humedad y suciedad en área de cocina caliente y pasillos del servicio de alimentación, techos del servicio en general con acumulación de suciedades, acumulación de grasas en equipos, tales como campana extractora y bandeja asadora, las instalaciones sanitarias no cuentan con gel antibacterial ni toallas desechables para secar las manos, no se cuenta con productos químicos desengrasantes, ni con productos para el lavado de menaje - utensilios y áreas del servicio, elementos de aseo sin identificación de acuerdo al código de colores establecido en la OTM, no se suministran registros de entrega de kit de limpieza y desinfección a los PPL, no se cuenta con recipientes adecuados para la recolección de residuos, utilizan baldes sin bolsa ni tapa y canastillas, el contratista no tiene establecido un sistema de recolección de los aceites usados, presencia de cucarachas y palomas al interior del servicio.

- **ERON EPMSC PAMPLONA (44%):** paredes superiores de cocina caliente con grasa y hollín, techos sucios, con humedad y formación de hongos en área de cocina caliente, área de refrigeración, área de pre alistamiento y área de almacenamiento de frutas; instalaciones sanitarias sin papel higiénico, toallas desechables ni gel antibacterial, elementos de aseo que no se encuentran identificado de acuerdo al código de colores, no se ha realizado entrega de insumos de aseo para la limpieza de fiambreras, kit de cloro con fecha de vencimiento caducada, el contratista no presenta soportes de la disposición final del aceite vegetal usado.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (61%): 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. Con respecto al período anterior (71%), se evidencia una disminución en el porcentaje de cumplimiento de 10% el período del informe, ERON EPMSC AGUACHICA con 60% (manipuladores sin dotación y canastilla en inadecuadas condiciones de limpieza) y ERON COCUC CUCUTA con 54% (transporte de alimentos en vehículo sin concepto higiénico sanitario y sin estibas, y personal manipulador sin dotación), hallazgos también presentados en el período previo.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (54%): la Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario, y se ejecuten y registren oportunamente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador mantiene el desempeño de 54%, destacándose ERON EPMSC ARAUCA con 86% como el establecimiento de mejor desempeño, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 82% y ERON EPMSC AGUACHICA con 69%. Para el restante de establecimientos del grupo se obtuvieron calificaciones de no cumplimiento de las obligaciones, como se presenta a continuación:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (33%):** no se cuenta con registros de recepción de materia prima ni de control de producción, no se cuenta con calibración anual de los equipos de medición de gramaje y temperatura, no se presentan los resultados de los análisis microbiológicos realizados el 21/06/2025, no presentan resultados de análisis fisicoquímico del agua empleada en el servicio, no se cuenta con hoja de vida de carros transportadores, no entrega soportes de la realización de la capacitación dirigida a los representantes del patio, frente al proceso de higienización de menaje; no se tienen soportes de capacitación al personal manipulador ni cuentan con paz y salvo de los meses de mayo y junio de 2025.

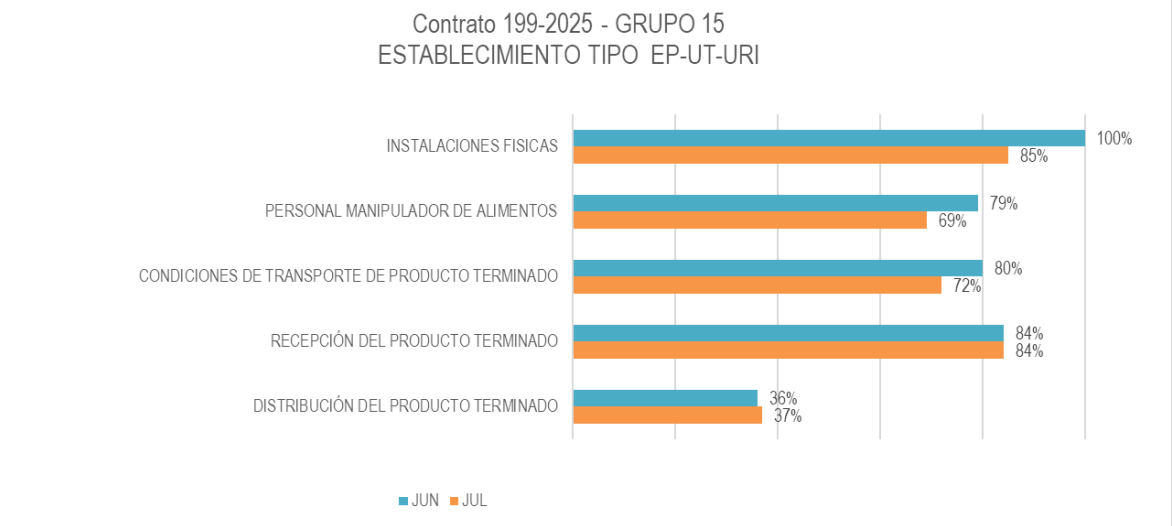
- **ERON COCUC CUCUTA (50%): ESTRUCTURA 2:** diligenciamiento incompleto de registros de recepción de materia prima, no aplican criterios de aceptación para control de calidad alimento carne de res, se evidencia con exceso de tejido conectivo; no presentan registros de mantenimientos realizados a equipos, no presentan certificados de calibración ni registros de verificación de los equipos de medición de peso y temperaturas, no se presentan hojas de vida ni soportes de mantenimientos preventivos realizados a carros transportadores de producto terminado, no presentan registros de capacitaciones realizadas conforme a lo estipulado en la OTM, no presentan soporte de pago por concepto de bonificación del personal manipulador, pago de servicios públicos y proyectos productivos correspondiente a los meses de mayo y junio de 2025. **ESTRUCTURA 3:** NO presentan registros de mantenimientos realizados a equipos (mantenimiento preventivo y/o correctivos), NO presentan certificados de calibración ni registros de verificación de equipos de medición de peso y temperatura, se e evidencian los registros de temperatura de equipos de fríos desactualizados, no suministran soportes de las hojas de vida de los carros transportadores, no presentan soportes de capacitaciones realizadas a la PPL, relacionadas con proceso de higienización del menaje; no presenta soportes de capacitación establecida en la OTM, mínimo de 4 horas mensuales; no se evidencian soportes de pago a servicios públicos y de ARL a la PPL, no presenta soporte de pago a proyectos productivos del mes de junio 2025. Como aspectos positivos, se evidenció conformidad en los resultados de los análisis de laboratorio realizados en alimentos, agua, ambientes, superficies y manipuladores.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (32%): 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 32%, 2% más que el período anterior, con los siguientes desempeños puntuales de los establecimientos: ERON COCUC CUCUTA con 32% (faltante de elementos en el botiquín, faltante del extintor de CO2 en la Estructura 3, faltante de manta antifuego y ruta de evacuación en la Estructura 2, faltante de entrega de gafas de seguridad, caretas para frituras y guantes de neopreno en ambas estructuras, y no funcionamiento de los sistemas de extracción de aire en ambas estructuras), ERON EPMSC ARAUCA con 44% (no se cuenta con manta anti fuego, la política SST no se encuentra publicada y no se han entregado elementos de protección personal), ERON EPMSC PAMPLONA con 52% (elementos faltantes en el botiquín, no cuentan con extintor de acetato de potasio y la campana extractora del servicio se encuentra fuera de funcionamiento), ERON EPMSC AGUACHICA con 55% (no se cuenta con extintor de CO2 ni manta anti fuego), ERON EPMSC OCAÑA con 58% (no se cuenta con extintor de CO2 ni manta anti fuego). Como aspecto positivo se resalta que el operador ya realizó la toma de exámenes médicos ocupacionales al personal de todos los establecimientos.

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 julio 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 julio 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 69% de cumplimiento, 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%, 15% menos que el período anterior, esto relacionado con que en EP OCAÑA disponen los alimentos directamente en el piso y en EP TRIGAL SIJIN hacen uso de canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza para el almacenamiento de las fiambreras. Los 14 establecimientos restantes obtuvieron calificaciones de 100% y en EP CENTRO no se pudo hacer la verificación de la categoría, ya que no se permitió el acceso.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (69%):** 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 69% de cumplimiento, 10% menos que el período anterior, debido a que se evidenció personal manipulador sin dotación en EP LIBERTAD ESCOBAL, EP LOS PATIOS, EP OCAÑA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, personal sin documentación para manipular alimentos en EP AGUACHICA, EP CAI KENNEDY CIUDADELA, EP LOS PATIOS, EP OCAÑA Y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER; y ausencia de soportes de visita de Supervisor de calidad y estaciones de policía en EP CHINACOTA Y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER. Los 10 (de 17) establecimientos restantes, obtuvieron calificaciones de 100%.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (72%): 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 72% de cumplimiento, 8% menos que el período anterior, esto debido a entrega de raciones en vehículos sin concepto sanitario en EP AGUACHICA y EP URI FISCALÍA, entrega de más de 20 raciones en motocicletas en EP BOCHALEMA, EP LOS PATIOS y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, vehículos sin leyenda de transporte de alimentos en EP LOS PATIOS y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, vehículos en inadecuadas condiciones sanitarias en EP CAI KENNEDY CIUDADELA, EP CENTRO, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP LOS PATIOS, EP TRIGAL SIJIN Y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, no diligenciamiento de planillas de registro de temperaturas en EP BOCHALEMA, EP CAI KENNEDY CIUDADELA, EP CENTRO, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP LOS PATIOS Y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, finalmente, no entrega de plan de rutas en EP LOS PATIOS y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER. Se evidencia que solo para 6 de los 17 establecimientos verificados se obtuvo la calificación máxima de 100% y para el caso de EP TAME no se evalúa la categoría, ya que el transporte de los alimentos se realiza a pie.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (84%): 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 mantiene la calificación de 84%, la cual se ve afectada por incumplimiento de horario en EP TRIGAL SIJÍN, no suministro de componentes en EP ARAUCA, EP CENTRO, EP LOS PATIOS y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, intercambios no reportados en EP AGUACHICA, EP SIJIN ARAUCA, EP BOCHALEMA, EP CENTRO, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP GAULA SAN RAFAEL, EP LOS PATIOS, EP TRIGAL SIJIN y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, y finalmente, en EP CAI VILLA DEL ROSARIO se entregan todos los componentes en un mismo recipiente, evidenciando transferencia de residuos orgánicos del banano al queso. Para esta categoría solo 4 de los 17 establecimientos visitados obtuvieron el 100% de cumplimiento.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (37%): 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 37%, 1% más que el período anterior y correspondiente a la más afectada del instrumento de verificación. Se observó no entrega individual de los alimentos en EP AGUCHICA, EP ARAUCA, EP CENTRO y EP LOS PATIOS, 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 CAI KENNEDY CIUDADELA, EP GAULA SAN RAFAEL, EP TRIGAL SIJIN Y EP TAME, no entrega de utensilios para el consumo de alimentos en EP URI FISCALÍA, EP SIJIN ARAUCA, EP ARAUCA, EP BOCHALEMA, EP CAI KENNEDY CIUDADELA, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP LOS PATIOS, EP TRIGAL SIJIN, EP OCAÑA, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP TAME, finalmente, en EP BOCHALEMA, el personal de la EP manifiesta que hay 3 PPL con diagnóstico de diabetes y úlcera gástrica, los cuales no están recibiendo dietas.

Es importante mencionar que durante el período la Interventoría realizó visitas a los establecimientos BATALLÓN ASPC NO 30 "GUASIMALES", BETANIA PATIOS, ESTACION DE POLICIA EP CAI AEROPUERTO, EP CAI BELEN, ESTACION DE POLICIA SAN FERNANDO, ESTACION DE POLICIA ZULIA, BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 15 CR FRANCISCO DE PAULA SANTANDER, GRUPO DE CABALLERIA AEROTRANSPORTADO NO18 "GR GABRIEL REVEIS PIZARRO" y BATALLÓN DE INGENIEROS NO 18 GRAL RAFAEL NAVAS, en los cuales se notificó que no contaban con población privada de la libertad, y en ESTACION DE POLICIA SARAVENA que las raciones alimentarias estaban siendo suministradas por la Alcaldía del municipio de Saravena, no por el operador de alimentación UT DIESTRA.

2.2.16 GRUPO 16

2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 16 Regional Norte, 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%	1 mes y 18 días.	**Categoría: Condiciones sanitarias de instalaciones y procesos.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.4: Se evidencia humedad en pared y manchas en piso. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Los pisos de bodegas de abarrotes, Fruver y pisos de ingreso presentan grietas entre baldosas y ranuras que causan el empozamiento de agua.
EPMSC SINCELEJO	23/12/2024	Favorable con requerimientos	68%	7 meses y 7 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia entrada y salida de materia prima y alimentos preparados por la misma puerta. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro en pisos del área de producción; además de encontrar condensación en techos del cuarto de refrigeración y humedad en paredes de área de almacenamiento de víveres. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia abertura en techos del área de preparación de jugos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia que la línea de recepción producción y distribución solo cuenta con una sola entrada y salida al servicio, permite retraso en el servicio. En las áreas de producción, cocina caliente y área de jugos, los pisos presentan porosidad, grietas y ranuras entre baldosas ocasionando acumulación de agua. **Categoría: Equipos y Utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencian pailas y ollas deterioradas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia horno con presencia de corrosión en área de cocina caliente.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Categoría: Requisitos higiénicos **Hallazgo 4.1:** Se evidencio aceite "La Candelaria", sin el lleno de requisitos para etiquetado, faltando información como lote y fecha de vencimiento. **Hallazgo 4.3**: Se evidencio servido de alimentos preparados en recipientes plásticos que no garantizan la conservación de temperatura durante el proceso de servido hasta su distribución final. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia empaque primario de componente proteico en contacto directo con las estibas en área de conservación. **Categoría**: **Saneamiento** **Hallazgo 5.2:** Se evidencia encharcamientos en área de preparación de jugos y producción, además del deterioro del sistema de rejillas. **Hallazgo 5.3:** Se evidencia caneca de residuos sólidos en área de producción cerca al producto terminado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia acumulación de grasa y hollín en equipos de cocción. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El ecopunto no cumple con código de color de bolsa según su disposición final.
EPMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	1 año, 2 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					producto terminado, lo que podría poner en riesgo la salud. **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. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia angeo o malla deteriorada y no hay campana extractora. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia que no hay lockers, ni vestieres. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Evidencia que el servicio solo cuenta con una sola entrada y salida para producto terminado e ingreso de materia prima. Servicio no cuenta con la infraestructura para ubicar alguna de las áreas establecidas por la OTM. Se evidencia media caña con superficie porosa en área de almacenamiento de víveres permite acumulación de polvo y suciedad en su superficie. **Categoría: Equipos y Utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencian equipos con corrosión externa (licuadora y pelapapas). **Categoría: Manipulación de alimentos** **Hallazgo 3.4:** No se cuenta con certificación actualizada de capacitación en buenas prácticas de manufactura. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** Se evidencia uso del área de limpieza para control de insumos y menaje,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					lo que podría ocasionar contaminación de los alimentos.
EPMSC TIERRALTA	16/06/2025	Favorable con requerimiento	79,5%	1 mes y 14 días.	**Categoría**: **Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia presencia de maleza alrededor del área de producción. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia pisos con ranuras y baldosas partidas en área de producción y área de jugos. **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. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia que no hay lockers, ni vestieres. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se encontraron los alrededores del rancho sucio, lleno con maleza y aguas estancadas. Los pisos de las áreas con las que cuenta el rancho presentan baldosas rotas, grietas y ranuras entre baldosas ocasionando estancamiento de agua. Techos en bodega de abarrote y cuarto de elaboración de jugos presenta humedad y desprendimiento de superficie. No se cuenta con instalaciones sanitarias en el servicio de alimentación. **Categoría: Equipos y utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencia extractor en área de cocina sin funcionar.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Se evidencia congelador de almacenamiento de componente proteico con desprendimiento de pintura. **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**: Los dos distribuidores no cuentan con certificado de manipulación. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** No se encuentran actualizados los registros. **Hallazgo 4.4:** No se encuentran actualizados los registros. **Categoría**: **Saneamiento** **Hallazgo 5.1:** Se evidencia agua turbia en tanque de almacenamiento para preparación de jugos. **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.
PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA	14/03/2025	Favorable	97,0%	4 meses y 16 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencian pisos porosos en área de recepción de materia prima.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: Se evidencia superficie de pisos en mal estado en área de cuarto de congelación, como también se observa pisos porosos en área de almacenamiento de menaje. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.4:** Se evidencia materia prima (aceite), en contacto con el suelo.
CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	1 año, 1 mes y 22 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencian baldosas en mal estado. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Pisos no tienen una inclinación suficiente para la evacuación de aguas.
EPMSC BARRANQUILLA-EL BOSQUE	25/06/2025	Favorable con requerimiento	86,0%	1 mes y 5 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia estado de paredes y pisos en mal estado, muy deteriorados. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia techos en mal estado con filtraciones de agua y con deterioro total. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia que los pisos del servicio presentan porosidad y techos con desprendimiento de pintura en producción. Las medias cañas con que cuenta el establecimiento presentan desprendimiento de material lo que no permite una adecuada limpieza y desinfección. El baño hombres presenta deterioro en puertas, paredes y pisos lo que no permite una limpieza y desinfección adecuada. Se evidencia que los pisos de producción y recepción de materia prima no cuentan con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					pendiente que evite el estancamiento de agua. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.4:** Se evidencia techos, paredes y pisos en condiciones inaceptables, con mucho deterioro. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Evidencia en la entrada a las instalaciones del rancho piso con grietas y hundimiento que permiten la acumulación de aguas. Se evidencia que los pisos del servicio presentan porosidad y techos con desprendimiento de pintura en producción. Las medias cañas con que cuenta el establecimiento presentan desprendimiento de material lo que no permite una adecuada limpieza y desinfección. Los techos en todas las áreas del rancho presentan desprendimiento de material ocasionado por filtraciones de humedad de aguas lluvias. Techo con desprendimiento de material no permiten adecuada limpieza y desinfección en las áreas de preparación, ensamble, distribución y almacenamiento. El baño hombres presenta deterioro en puertas, paredes y pisos lo que no permite una limpieza y desinfección adecuada. Se evidencia que los pisos de producción y recepción de materia prima no cuentan con pendiente que evite el estancamiento de agua.
EPMSC SAN ANDRES	03/04/2025	Favorable	90, 0%	3 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: Se evidencia humedad en pared de área de bodega y deterioro en el techo del cuarto frio. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia que no hay lockers, ni vestieres, ni instalaciones sanitarias, se usan las de las celdas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: La única ventana y puerta del rancho no son de material no poroso. Se observa que es una reja forrada con malla para impedir el ingreso de plagas y material contaminante, sin embargo, no es suficiente ya que tiene pequeñas aberturas en las uniones de las mallas. La pared de la oficina que está continua al área de conservación se observa con humedad. Se observan goteras en el techo del área de ensamble. **Categoría**: **Equipos y utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencia la superficie interna del congelador deteriorada. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Congeladores para contramuestras y proteínas se observan con deterioro en puertas y en la parte baja donde hace falta una rueda a cada uno.

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.

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, cinco (4) cuentan con concepto sanitario favorable, con niveles de cumplimiento superiores al 90%. Estos corresponden a la planta de producción externas de Cartagena, así como a los establecimientos carcelarios de la EPMSC Montería, el CMSBA Barranquilla Modelo y la EPMSC San Andrés.

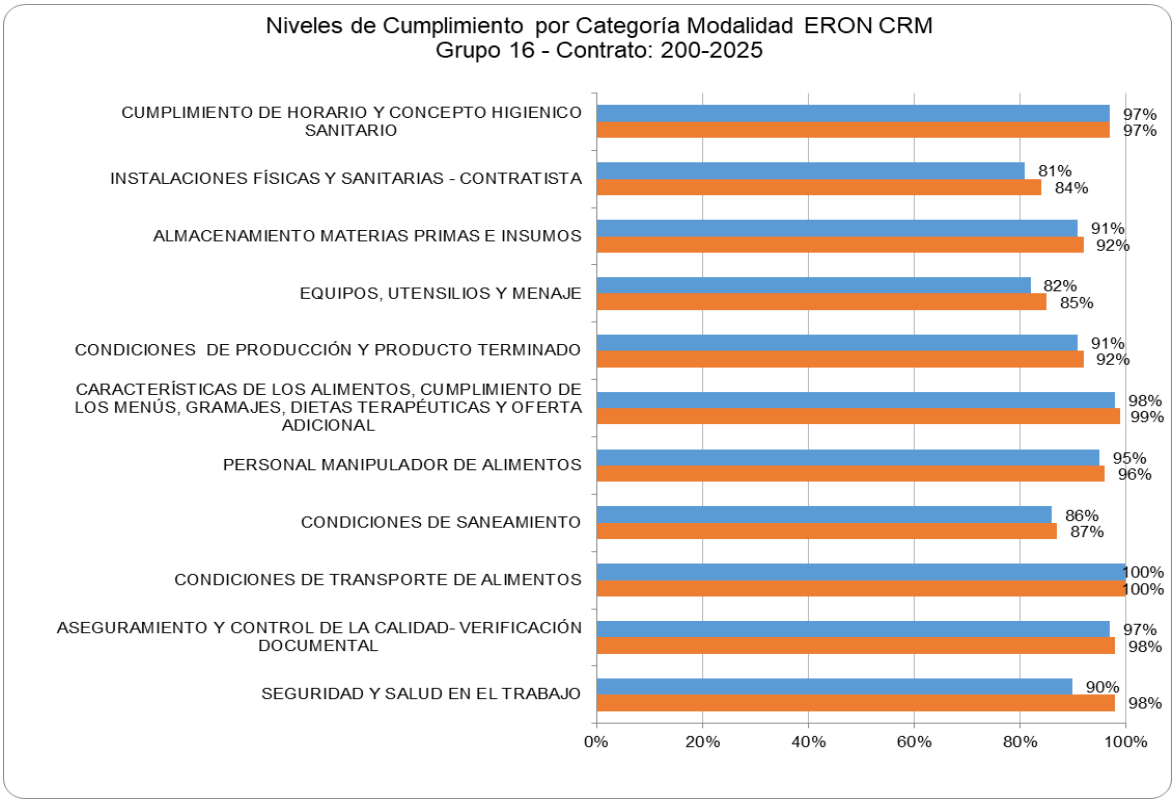
Por su parte, cuatro (4) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 68% y el 86%. Estos son: EPMSC Tierra Alta, EPMSC Magangué, EPMSC Barranquilla – El Bosque y EPMSC Sincelejo.

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 julio 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 julio 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 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 (97%): Durante el mes de julio, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 16. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G16 EPMSC CARTAGENA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO con el 83% de cumplimiento en esta categoría, debido a que el concepto higiénico sanitario cumplió un año de vigencia y no se presentó gestión para su renovación con el ente competente y ERON EPMSC CARTAGENA con el 91% de cumplimiento debido a que no se cuenta con el concepto higiénico sanitario y no se presentó gestión para su renovación con el ente competente

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (84%): Durante el mes de Julio se evidenció comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría. Aunque no se presentaron cumplimientos al 100% en la categoría, para el periodo de corte informado, se revela múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias de varios establecimientos penitenciarios, en el establecimiento **CMSBA Barranquilla La Modelo** se observaron diversas deficiencias como la presencia de escombros en el ingreso, techos con humedad y grietas, y un chut de basura ubicado cerca de zonas de producción, lo cual representa un foco de contaminación. Además, no se cuenta con certificado de calibración del medidor de gas. **En el EPMSC Barranquilla el Bosque** se identificaron pisos con grietas, hundimientos y acumulación de agua en la entrada, porosidad en superficies, techos con desprendimiento de pintura y deterioro, marcos y puertas en mal estado, tomas eléctricas sin protección y falta de certificados de calibración para equipos de medición. En el **EPMSC Cartagena**, los accesos presentan maleza, escombros y pisos en mal estado, ausencia de protección en sistemas de aireación, inexistencia de área exclusiva para residuos sólidos, y carencia de certificado de calibración del medidor de gas. La **planta de contingencia G16 en Cartagena** evidenció grietas en paredes, baldosas dañadas, estanterías oxidadas, evacuación deficiente con aguas estancadas y mezcla de áreas de ensamble y almacenamiento. En **EPMSC Magangué**, se reportó infraestructura inadecuada para áreas OTM, falta de mantenimiento, superficies porosas, ausencia de instalaciones sanitarias, y servicios públicos sin medidores calibrados. **En EPMSC Montería**, se detectaron conexiones eléctricas expuestas, canaletas desprendidas, y áreas de residuos en condiciones precarias sin señalización ni protección. **En EPMSC San Andrés**, se encontraron puertas y ventanas de materiales no porosos con deficiencias estructurales que permiten ingreso de contaminantes. Por su parte, en **EPMSC Sincelejo**, se reportaron grietas en baldosas, corrosión en puertas y mesones, cableado expuesto, y falta de instalaciones sanitarias, además de zonas de almacenamiento sin protección ni ventilación adecuadas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): Durante el mes evaluado, los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO Y ERON EPMSC SAN ANDRÉS alcanzaron el 100% de cumplimiento. No obstante, se observaron incumplimientos en **EPMSC Barranquilla el Bosque** se identificó incumplimiento en la proyección del plan de compras, evidenciando almacenamiento de leche en polvo azucarada sin los ajustes necesarios en la cantidad a preparar, debido a su menor aporte proteico, además de bultos almacenados sin considerar estos factores nutricionales. En el **EPMSC Cartagena** se detectó la ausencia de ficha técnica para la salchicha de la marca Mi Res, uso de leche en polvo con bajo contenido proteico sin ajuste en la minuta patrón y sin acciones correctivas por parte del contratista. En la **planta de contingencia G16 EPMSC Cartagena** se reportó la ausencia de componente proteico (pescado para menú 4 y salchicha para menú 10), condiciones inadecuadas en el cuarto de congelación que generan humedad en paredes y techos, y almacenamiento de proteínas en contacto con las paredes. En **EPMSC Magangué** no se evidenció el componente proteico requerido para los menús 4 y 6, y se incumple el distanciamiento perimetral en áreas de

almacenamiento de frutas y verduras, dificultando la limpieza, además de que aún no se ha radicado el acta de empalme. En **EPMSC Montería** no se cumple con el distanciamiento perimetral en bodegas de abarrotes, fruver y cuartos fríos, observando alimentos pegados a las paredes y falta de separación entre productos. Finalmente, en **EPMSC Sincelejo** se evidenció la ausencia de componente proteico pescado para el menú 4 y se incumple el distanciamiento perimetral en bodegas, observándose canastillas y estibas directamente unidas a las paredes.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (85%): Solo el ERON EPMSC Montería cumplió con el 100% en esta categoría. En los demás establecimientos se evidenciaron múltiples deficiencias: **CMSBA Barranquilla La Modelo** se evidenció que los carros transportadores no cumplen con los requerimientos estipulados en la OTM respecto a puertas o sistemas de cierre, y el contratista no cuenta con certificados de calibración de termómetros. En el **EPMSC Barranquilla el Bosque**, se reporta incumplimiento en el número mínimo de equipos de cocción según el anexo 5, con solo 14 puestos de cocción cuando se requieren 24 para una población entre 1481 y 1500 PPL. Además, se observan ollas con hollín, termómetros sin calibración y carros de transporte sin sistema de cierre, contraviniendo la OTM. En el **EPMSC Cartagena** se identificó insuficiencia en marmitas (3 de 4 requeridas) y puestos de cocción (1 de 2 requeridos), congeladores con material desprendido y óxido, lavavajillas fuera de uso sin señalización, y 14 carros transportadores sin puertas ni cierres, incumpliendo la OTM. En la **Planta de Contingencia G16 Cartagena** se evidenció corrosión en estufas, desprendimiento de pintura en congeladores de pulpa y recipientes deteriorados, sin tapas ni condiciones óptimas para el transporte de alimentos. En el **EPMSC Magangué** se reportaron fiambreras con pintura desprendida y carros transportadores sin compuertas, con solo uno disponible para dos patios. En el **EPMSC San Andrés**, los congeladores presentan deterioro estructural (puertas y ruedas), y el cuarto de conservación no alcanza las temperaturas necesarias para refrigerar adecuadamente alimentos de alto riesgo como el queso. Finalmente, en el **EPMSC Sincelejo** se observaron hornos con corrosión y desprendimiento de pintura en puertas, además de carros transportadores sin puertas ni cierres, también contrarios a la OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%): Los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ Y ERON EPMSC SINCELEJO obtuvieron un cumplimiento del 100%. Sin embargo, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **CMSBA Barranquilla La Modelo**, se evidenció el uso de recipientes no isotérmicos para el suministro y servido de alimentos en los fondos de los patios, incumpliendo con los requisitos de conservación de temperatura. En el **EPMSC Barranquilla**, los recipientes utilizados para servir en fondos no son isotérmicos, lo que compromete la temperatura del producto terminado durante el tiempo de comida cena. En el **EPMSC Cartagena**, se encontraron múltiples incumplimientos relacionados con el uso de recipientes no isotérmicos en el traslado y servido de alimentos desde la planta externa, afectando menús 1, 9 y 10, incluyendo el componente proteico (queso) que fue entregado a 21.5°C, fuera del rango establecido (2 a 4°C). Además, el suministro de alimentos a 1957 PPL se realizó en condiciones inadecuadas de temperatura. La **Planta de Contingencia G16 Cartagena** presentó incumplimientos similares, incluyendo el uso de recipientes no isotérmicos para componentes líquidos calientes (como colada de avena con leche), y el pernil de pollo del menú almuerzo fue entregado a 50°C, por debajo del mínimo requerido de 60°C. En el **EPMSC Montería**, se encontró una báscula con calibración vencida desde el 28-06-2025. Finalmente, en el **EPMSC San Andrés**, las contramuestras de alimentos correspondientes a los menús 2 y 15 (días 1 y 14 de julio de 2025) no alcanzaron la temperatura mínima de conservación establecida por la OTM (-18°C), registrando temperaturas entre -9.8°C y -15.5°C, lo que representa un riesgo en la cadena de frío.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría en los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G16 EPMSC CARTAGENA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Barranquilla el Bosque**, se evidenció el uso de leche en polvo entera azucarada en la preparación de la bebida “peto de maíz”, marca Cosmolac, durante el desayuno, sin realizar ajustes en las cantidades requeridas, lo cual afecta el aporte nutricional debido a su menor contenido proteico. En el **EPMSC**

Cartagena, se identificó que la salchicha almacenada, marca MI RES, lote 280625, no contaba con ficha técnica aprobada. En el **EPMSC San Andrés**, no se encontró evidencia del envío del tamizaje nutricional al INPEC. En el **EPMSC Sincelejo**, se registraron intercambios no notificados ante la interventoría en los tiempos de comida: se entregó papa común en lugar de papa criolla, carne de res en salsa en vez de cerdo, y pollo guisado con verduras en lugar de carne de res.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%): Los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERÍA Y ERON EPMSC SINCELEJO alcanzaron el 100% de cumplimiento. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Barranquilla el Bosque**, según la oferta técnica y los estudios previos, se requieren siete distribuidores; sin embargo, se observaron deficiencias con presencia de solo cuatro, cinco o seis distribuidores en diferentes momentos, lo cual no cumple con lo estipulado. En el **EPMSC Cartagena**, se constató que, aunque se cuenta con 16 PPL manipuladores, ocho manipuladores externos y un coordinador logístico externo (25 personas en total), aún faltan cinco manipuladores para alcanzar los 30 requeridos según el anexo 9 de la OTM. Este hallazgo se repitió en otras visitas donde solo se identificaron 24 manipuladores activos. En la **Planta de Contingencia G16 del EPMSC Cartagena**, donde el servicio debe contar con 30 manipuladores para atender a 2077 PPL, se evidenciaron solo 22 manipuladores, junto con tres auxiliares de proceso, dos nutricionistas, un ingeniero de alimentos y un administrador. Finalmente, en el **EPMSC San Andrés** se encontró que el rancho no cuenta con auxiliar administrativo, situación que fue reiterada en más de una observación.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%): Solo ERON EPMSC SAN ANDRÉS alcanzó el 100%. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **CMSBA Barranquilla La Modelo**, se evidenciaron medias cañas en mal estado, pisos con grietas, techos con humedad y certificados de lavado de tanques y trampas con fechas fuera del contrato vigente. En **EPMSC Barranquilla el Bosque**, las medias cañas presentan desprendimiento de pintura y deterioro, además de techos con filtración de humedad y baños con paredes y pisos en mal estado, afectando la limpieza adecuada. Asimismo, se constató la ausencia de certificados actualizados para el lavado de tanques y trampas, y falta de documentación de articulación con el PIGA. En **EPMSC Cartagena**, las áreas de recepción y distribución de alimentos mostraron acumulación de suciedad, pisos con grietas y maleza, y presencia de plagas. La **Planta de Contingencia G16 EPMSC Cartagena** exhibió grietas en paredes, techos sucios y ductos grasosos en la campana extractora. En **EPMSC Magangué**, se hallaron superficies porosas y corrosión en estructuras, junto con la ausencia de instalaciones sanitarias para el personal manipulador. En **EPMSC Montería**, los pisos presentan porosidad, grietas y empozamientos de agua, así como desprendimiento de superficies y humedad en techos en áreas de pre-alistamiento de carne y proteína. Finalmente, en **EPMSC Sincelejo**, se observaron condiciones similares con humedad en paredes, pisos deteriorados y ausencia de instalaciones sanitarias, además de certificados de lavado de tanques no vigentes.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Durante el periodo de corte correspondiente al presente informe, la categoría de condiciones de transporte de alimentos ha alcanzado un cumplimiento total del 100% en todos los establecimientos que fueron objeto de verificación. Este resultado demuestra que se han cumplido cabalmente los estándares y normativas vigentes relacionados con el manejo, almacenamiento y traslado adecuado de los alimentos, asegurando la conservación de su calidad e inocuidad. La estricta observancia de estas condiciones es fundamental para minimizar riesgos sanitarios y garantizar que los productos lleguen a su destino en óptimas condiciones, reflejando un compromiso sólido por parte de los establecimientos evaluados en mantener altos niveles de control en sus procesos logísticos.

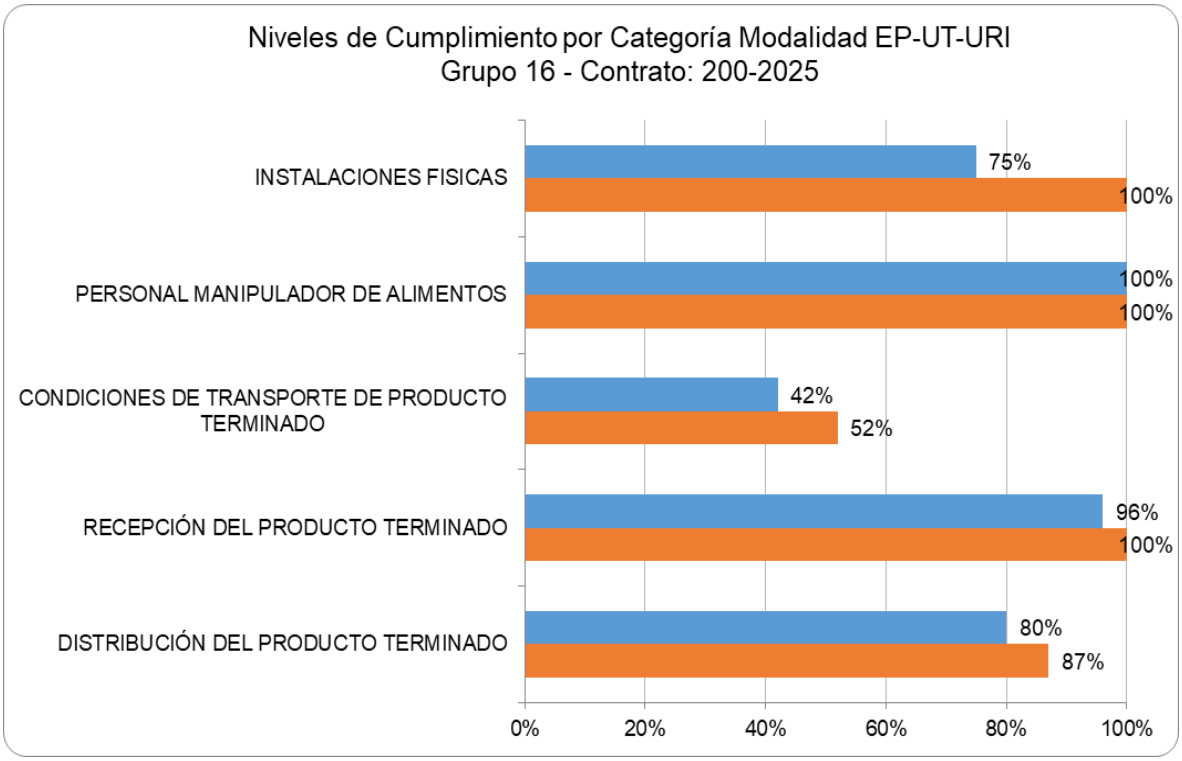
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): Obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC SAN ANDRÉS Y LA PLANTA DE CONTINGENCIA G16 CARTAGENA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **CMSBA Barranquilla La Modelo**, el contratista no cuenta con certificado de calibración de termómetros y carece del alta de sensibilización de procesos de higienización del lavado de menaje, aunque se presentó acta de capacitación al finalizar la visita. En **EPMSC Barranquilla el Bosque**, no se dispone de certificados ni calibraciones vigentes para los

equipos de temperatura (termómetros). **EPMSC Montería** mostró calibraciones vencidas tanto en termómetros como en básculas, con fechas de última calibración en junio de 2024. Finalmente, en **EPMSC Sincelejo**, se encontró corrosión persistente en las superficies de los carros transportadores, tanto en pisos como en estructuras, sin soporte de mantenimiento adecuado.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (98%): Alcanzaron el 100% de cumplimiento los establecimientos ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERÍA Y LA PLANTA G16 CARTAGENA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **CMSBA Barranquilla La Modelo**, no se evidencia la publicación de la política de seguridad y salud en el trabajo, lo cual es fundamental para garantizar el compromiso institucional en esta área. En **EPMSC Barranquilla el Bosque**, el contratista no cuenta con la capacitación de SST correspondiente al mes de junio, y en **EPMSC San Andrés** no se ha realizado capacitación de SST durante el mes de julio, siendo la última registrada en junio de 2025. Finalmente, en **EPMSC Sincelejo** se detectó la ausencia de una manta antifuego dentro del servicio de alimentación, un elemento crucial para la prevención y respuesta ante incendios.

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 julio 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 julio 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 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 la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento íntegro del 100%, reflejando un manejo riguroso y adecuado durante el almacenamiento temporal del producto terminado. Se garantizó que las condiciones higiénicas se mantuvieran óptimas, asegurando que los productos estuvieran alejados de focos de contaminación, sobre superficies limpias y sin contacto directo con el piso. Además, las canastillas y estibas utilizadas estuvieron en perfecto estado y limpieza, contribuyendo así a la conservación de la calidad y seguridad del producto durante todo el proceso.

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. 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 (52%): Durante el mes de julio, 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 EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **EP Barranco de Loba**, se evidenció que no cuentan con vehículo de transporte de alimentos para el producto terminado. En **ARCAR**, el servicio no dispone de vehículo de transporte para la entrega del producto terminado. Por otro lado, en **EJEMA (Biver Malambo)** se identificó que el vehículo transportador, una moto con placa UJM32G, no presenta concepto sanitario emitido por el ente de salud departamental; además, dicho vehículo y el bolso donde se almacenan los alimentos carecen de una identificación clara en su exterior para el transporte de alimentos. Finalmente, en este mismo establecimiento no se evidenciaron planillas de registro de temperaturas.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): El contratista cumplió al 100% con la recepción del producto terminado, entregando 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 establecimeintos, 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 documentación necesaria y realizó la entrega directa al responsable designado, cumpliendo todos los procedimientos establecidos para garantizar la trazabilidad y calidad del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (87%): Durante el mes de julio, 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 ARCAR, UT ARCOR - BACAIM 1 y CRM EJEMA (BIVER MALAMBO). La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **EP Barranco de Loba**, no se evidencia la entrega de utensilios para el consumo de los alimentos. De igual manera, en la **EP Esmeralda** no se evidencia la entrega de utensilios básicos para el consumo, y el contratista no garantiza el suministro de estos elementos necesarios para la adecuada distribución del producto terminado.

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de julio de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 17 Regional Norte, 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	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	8 meses y 22 días	**Categoría**: **Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el momento de la visita que el establecimiento se encuentra rodeado en un lote montado lo cual puede permitir el ingreso de plagas en el rancho que es de área de preparación. **Hallazgo 1.2:** En el momento de la visita se evidencia pisos con porosidad la cual puede permitir la acumulación de suciedad, además se evidencian paredes con desprendimiento y humedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencian pareades con desprendimiento de pintura y medias cañas sin continuidad, agrietadas y con desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia en el momento de la visita techos con humedad en el área de preparación además se evidencia los extractores de ventilación sin ningún tipo de protección. **Hallazgo 1.4:** En el momento de la visita se evidencia instalaciones sanitarias de accionamiento manual.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Categoría: Equipos y utensilios **Hallazgo 2.1:** Se evidencia en el momento mesas con mal estado además se evidencia oxidación en la parte inferior. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.4:** Se evidencia en el momento de la visita que no guardan separación en la pared lo cual impide la realización de una buena limpieza. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se cumple con las distancias perimetrales, se evidencian alimentos pegados en la pared en cuarto de congelación y bodega de abarrotes. **Categoría: Saneamiento** **Hallazgo 5.2:** Se evidencia durante la visita sifones con protección en mal estado, además se evidencia rejillas en área del cuarto frío en mal estado de evidencia sifón sin ningún tipo de protección. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Los sistemas de evacuación de aguas residuales presentan rejillas deterioradas con hundimientos y acumulación de óxido. **Hallazgo 5.3:** En el momento de la visita canecas de accionamiento manual. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El punto ecológico ubicado en la entrada al rancho no cumple con el código de colores para bolsas (todas son negras), falta un recipiente de color blanco, según la normatividad vigente. Además, el plano de rutas de recolección y evacuación de residuos sólidos no se encuentra publicado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	11 meses y 28 días.	**Categoría**: **Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro en pisos en área de almacenamiento de jugo, con grietas y separación en baldosas lo que podría facilitar la acumulación de suciedad, se observa además separación entre los pisos y las puertas tanto en la entrada como salida con protección plástica que no está cumpliendo su función porque presenta deterioro. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencian pisos con porosidad y grietas en área de Fruver y cocina caliente. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia instalaciones de accionamiento manual. **Categoría: Personal manipulador de alimentos** **Hallazgo 3.3:** No se evidencia avisos alusivos a prácticas higiénicas. **Categoría: Saneamiento** **Hallazgo 5.3:** Se evidencia el punto final de los residuos sólidos canecas de accionamiento manual y sin tapa. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo:** El área de depósito temporal de residuos presenta tanques desgastados, sucios sin tapa y no siguen el código de colores para las bolsas, (todos cuentan con bolsas negras). **Hallazgo 5.5:** Se evidencia planilla de limpieza y desinfección se encuentra desactualizado.
EPMSC RIOHACHA	07/07/2025	Favorable	93,5%	23 días	**Categoría: Edificación e instalaciones.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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:** Los pisos, paredes, techos y medias cañas presentan deterioro, porosidad y desgaste. **Hallazgo 1.3:** En el área de alimentos perecederos (refrigeración) techos con humedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo:** Se evidencian techos del área de bodega con humedad. **Hallazgo 1.4:** La disponibilidad de las instalaciones sanitarias son las que están en los dormitorios. **Categoría: Equipos y utensilios.** **Hallazgo 2.1:** Carro de recepción de materia prima está sucio y oxidado. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo:** Se evidencia que el carro transportador no cumple con las características estipuladas en la OTM con puertas o sistema de cierre.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	12/09/2024	Favorable	96,5%	10 meses y 18 días.	**Categoría**: Edificación e instalaciones. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia insuficiente ventilación en el área de preparación de alimentos. **Categoría: Requisitos Higiénicos.** **Hallazgo 4.1:** No se evidencia rotulo de las materias primas entrantes en el área de almacenamiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable	99,0%	1 año y 5 meses.	**Categoría: Edificación e instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento en zona de bodega, causada por humedad del tiempo. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo:** Se evidencia falta de mantenimiento correctivo en pisos y paredes de distintas áreas del servicio, como producción, bodegas, conservación de fruver y congelación. Las superficies presentan grietas, baldosas en mal estado y desprendimiento de pintura.
PLANTA EXTERNA VALLEDUPAR	31/07/2024	Favorable	93%	1 año.	**Categoría: Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el establecimiento abertura de la parte de arriba que permite el ingreso de plaga. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia durante la visita pisos con discontinuidad se evidencia paredes con desprendimiento. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia al momento de la visita techos (entucados) lo que impide realizar una buena limpieza. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia instalaciones sanitarias de accionamiento manual. **Categoría: Saneamiento** **Hallazgo 5.3:** Se evidencia en el momento de la visita canecas sin tapas.

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

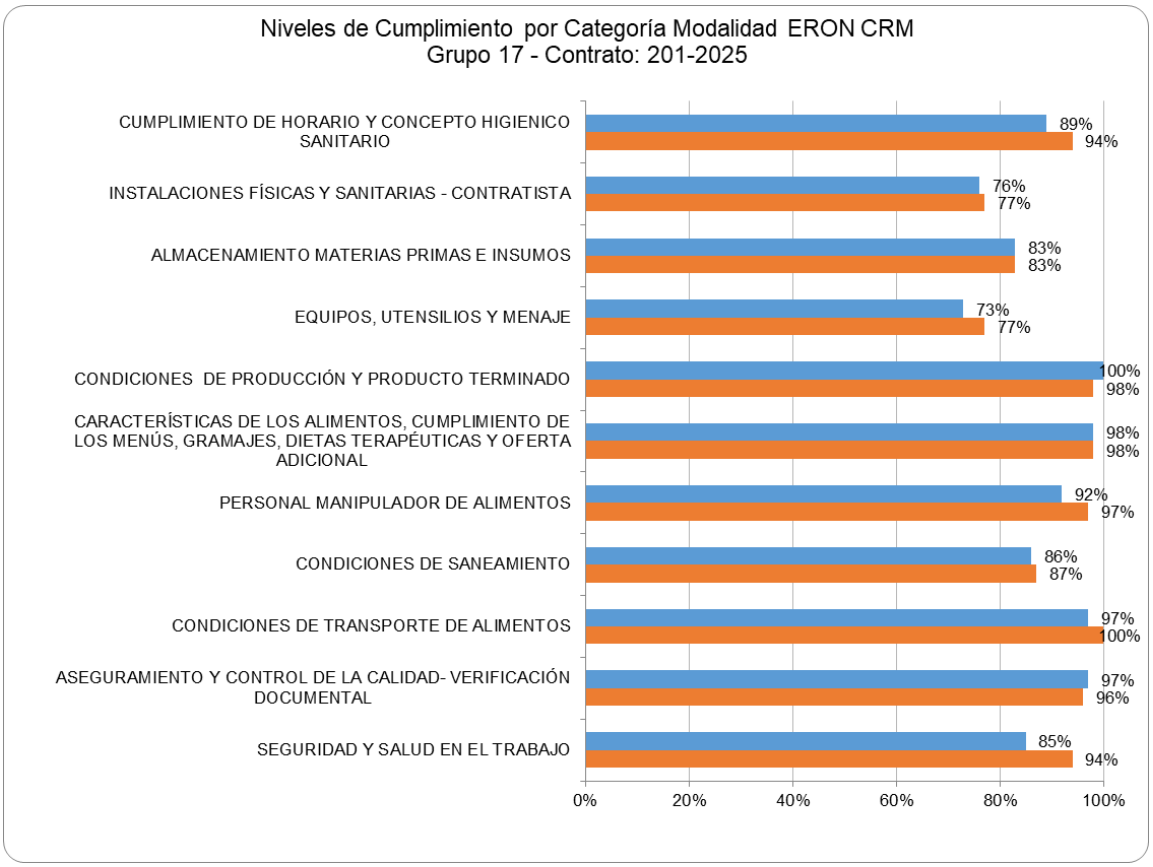
a la planta de producción externa de El banco y Valledupar, así como a los establecimientos carcelarios de la EPMSC Riohacha y el EPMSC Santa Marta.

Por su parte, dos (2) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 86.5% y el 88%. Estos son: EPMSC Valledupar La Tramacua y EPAMSCAS Valledupar Judicial.

Durante el presente periodo, un establecimiento presentó conceptos sanitarios con una vigencia superior a un (1) año. No obstante, el contratista llevó a cabo la gestión correspondiente, solicitando la visita respectiva. Asimismo, en el establecimiento EPMSC Riohacha se realizó una visita por parte del ente territorial de salud durante este mismo periodo. Cabe destacar que no se aplicó ninguna medida sanitaria a los establecimientos pertenecientes al grupo 17.

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 julio 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 julio 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 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 (94%): Durante el mes de julio, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 17. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA con el 93% de cumplimiento en esta categoría, debido a que durante la visita realizada por la interventoría, se evidenciaron fallas constantes en el servicio eléctrico desde las 10:40 a.m. hasta las 5:20 p.m., afectando no solo al establecimiento sino a todo el sector. Esta situación generó un retraso en la preparación y entrega del tiempo de comida cena correspondiente al menú 8y EPMSC SANTA MARTA con el 87% de cumplimiento debido a que el concepto higiénico sanitario cumplió un año de vigencia y no se presentó gestión para su renovación con el ente competente.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (77%): Durante el mes evaluado, los establecimientos ERON EPMSC EL BANCO Y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 alcanzaron el 100% de cumplimiento. No obstante, se observaron incumplimientos en **EPMSC Riohacha**, se identificaron múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias: pisos porosos y con estancamiento de agua en el área de salida al servicio, condiciones inadecuadas en el área de prealistamiento de tubérculos (pisos y mesones con grietas y suciedad), techos con humedad en la bodega, puertas oxidadas, deficiencias en el sistema de evacuación de aguas residuales, mesones desgastados y agrietados, y ausencia de instalaciones sanitarias adecuadas. Asimismo, se observó que el área de ensamble no es exclusiva ni diferenciada de la de producción, y el área de disposición de residuos sólidos carece de condiciones apropiadas (tanques sin marcar ni cubrir, ausencia de zona protegida). Además, no se cuenta con certificado de calibración del medidor de gas.

En **EPMSC Santa Marta**, los hallazgos se repiten con gran similitud y frecuencia: presencia de pisos con grietas, porosidad y estancamiento de agua en la entrada al servicio, deterioro de paredes (con desprendimiento de pintura), baldosas en mal estado en el área de conservación de fruver, deterioro de marcos y puertas del cuarto de congelación, ausencia de rejillas en sifones y presencia de grietas en bases y soportes de mesones. También se evidenció que el servicio no cuenta con certificados de calibración para los medidores de gas y agua.

En **EPAMSCAS Valledupar**, se detectó la ausencia de áreas requeridas según la OTM (área social, baños, lockers, etc.), pisos con porosidad y grietas en las zonas de fruver y cocina caliente, falta de sistema de evacuación de aguas residuales en el área de jugos y ensaladas, grietas en baldosas de mesones, y ausencia de área exclusiva para ensamble. Adicionalmente, los medidores de gas y agua carecen de certificación, y no se dispone de medidor de energía eléctrica. No se evidenció paz y salvo de servicios públicos para junio.

En **EPMSC Valledupar La Tramacua**, se observaron paredes y medias cañas con desprendimiento de pintura, especialmente en las áreas de fruver y cocina. El angeo (malla protectora) se encontraba sucio, roto o con acumulación de grasa y polvo. Las rejillas de desagüe presentaban oxidación, hundimiento y deterioro, situación que se repite en varias zonas. Además, el área de ensamble no es exclusiva, ya que se encuentra contigua a la zona de cocina caliente, lo que compromete la higiene. Finalmente, se evidenció que el establecimiento cuenta con medidor de gas sin certificado de calibración, y no dispone de medidores de agua ni energía eléctrica, aunque existe constancia de solicitud de instalación. El pago de los servicios públicos estaba al día hasta junio de 2025.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): Solo ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR alcanzó el 100%. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Riohacha** se identificaron múltiples incumplimientos relacionados con el almacenamiento de materias primas e insumos, como la falta de materia prima para

validar la proyección del plan de compra, y deficiencias en el distanciamiento necesario para procesos de limpieza. En **EPMSC Santa Marta**, se evidenció el almacenamiento de productos no ofertados por los proveedores (salchicha marca Avicampo con fechas de vencimiento específicas), leche en polvo azucarada de la marca Cosmolac que no cumple con los requerimientos nutricionales establecidos en el Anexo 4, presencia de vectores contaminantes como cucarachas, y contacto directo de materia prima con paredes por falta de distanciamiento perimetral. En **EPMSC Valledupar La Tramacua**, se encontraron múltiples irregularidades como almacenamiento inadecuado de componentes proteicos (muslo de pollo, lomo y carne de cerdo) en contacto con paredes y en cajas de cartón sin cumplir las condiciones establecidas en la OTM, presencia de moscas en área de Fruver, y deficiencias de distanciamiento perimetral en las áreas de congelación, observándose alimentos pegados a la pared sin uso de canastillas. Finalmente, en la **Planta Externa Obligatoria G17** se evidenció almacenamiento de alimentos en sacos (plátano, papa, remolacha, zanahoria, cebolla) sin el uso adecuado de canastillas en el área de Fruver, incumpliendo con las normas de almacenamiento higiénico.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (77%): Durante el mes de Julio se evidenció comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría. Aunque no se presentaron cumplimientos al 100% en la categoría, para el periodo de corte informado, se revela en el **EPMSC El Banco**, que los carros transportadores no cuentan con sistema de cierre o puertas, incumpliendo con los requisitos mínimos. En **EPMSC Riohacha**, se evidenció la falta de equipos de refrigeración requeridos según el anexo 5, así como acumulación de hollín y óxido en estufas, y deficiencias en los carros transportadores por no contar con puertas o sistema de cierre. En **EPMSC Santa Marta**, se reporta la ausencia de procesadores de alimentos exigidos, ollas del servicio con presencia de hollín, tanto en el cuerpo como en sus tapas, múltiples carros transportadores sin sistemas de cierre, y la falta de certificados de calibración de termómetros. En **EPAMSCAS Valledupar**, los carros transportadores, aunque recubiertos con pintura anticorrosiva y debidamente marcados, no cuentan con puertas, incumpliendo la OTM. En **EPMSC Valledupar La Tramacua**, se reportó mal funcionamiento de la caldera CHG-50, ausencia de tablas de color verde claro para frutas, tablas de corte deterioradas, campanas extractoras sin funcionamiento en zona de producción (situación persistente), y carros transportadores sin puertas ni sistemas de cierre conforme a la OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (98%): Los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC SANTA MARTA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 obtuvieron un cumplimiento del 100%. Sin embargo, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC El Banco**, se identificó la acumulación de polvo en las canastillas destinadas al almacenamiento de fiambreras con alimentos listos para su entrega a la población PPL, lo cual representa un riesgo de contaminación del producto terminado. Por su parte, en el **EPMSC Riohacha** se evidenció que el proceso de prealistamiento se realiza en un área que no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, ya que presenta baldosas con grietas y material poroso, las cuales presentan suciedad.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): Se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría en los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO y ERON EPMSC RIOHACHA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Santa Marta** se evidenció un intercambio en el componente proteico del menú 14 en la cena, sustituyendo carne de res en salsa criolla por pescado frito, sin soporte documentado en el aplicativo K2. Además, en la bodega de refrigeración se encontraron salchichas marca Avicampo cuya ficha técnica no está aprobada para su suministro, incluyendo un lote con fecha de vencimiento 07-08-2025, y cuya marca no figura en el listado oficial de proveedores. **En EPMSC Valledupar La Tramacua** no se entregó fruta (naranja) para el desayuno correspondiente al menú 15 del día. Finalmente, en la **Planta Externa Obligatoria G17** no se cumple con la rotación del ciclo de menú del día 1 para los tiempos de desayuno y almuerzo, evidenciándose cambios en los componentes como caldo tostada por pan variedad en desayuno, y papa criolla cocida por plátano verde cocido en almuerzo.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): Los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 alcanzaron el 100% de cumplimiento. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **En EPMSC Santa Marta** no se evidencia el recurso humano adicional necesario según lo establecido en los estudios previos para el parte del establecimiento, la cual especifica la necesidad de siete distribuidores; sin embargo, durante las visitas solo se observaron tres.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%): Durante el mes de Julio se evidenció comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría. Aunque no se presentaron cumplimientos al 100% en la categoría, para el periodo de corte informado, se revela en el **EPMSC El Banco**, no se evidencian registros ni soportes relacionados con la recolección de residuos sólidos generados en el área de recepción de alimentos. En **EPMSC Riohacha**, se observa la ausencia de una secuencia lógica en las áreas de producción, lo que no evita el riesgo de contaminación cruzada; además, hay paredes manchadas con desprendimiento de pintura, techos de bodega con humedad, tanques de residuos sólidos sin marcar, sin bolsas y colores diferenciales, sin tapas adecuadas ni techo, y recipientes para residuos sólidos que no cumplen con el código de colores. También se carece de certificado de articulación con el PIGA. En **EPMSC Santa Marta**, se evidencian paredes y bodegas sucias con desprendimiento de pintura, pisos de bodega y producción sucios, grietas en el piso del cuarto de congelación que permiten estancamiento de agua, y falta de acta de articulación con el PIGA. En **EPAMSCAS Valledupar**, se observan paredes y techos en cocina caliente con acumulación de grasa y hollín. En **EPMSC Valledupar La Tramacua**, persiste la ausencia de secuencia lógica en el área de producción, acumulación de grasa y suciedad en paredes de cocina caliente, presencia de moscas en el área de fruver, incumplimiento del código de colores en los recipientes para residuos sólidos, falta del recipiente blanco según la normativa RS 2184/2019, y ausencia del plano de rutas para recolección y evacuación de residuos sólidos. Finalmente, en la **Planta Externa Obligatoria G17**, se evidencian medias cañas con deterioro o faltantes en áreas de cocina caliente, fría y cuarto de conservación, así como techos construidos con material no sanitario y con porosidad.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Durante el periodo de corte correspondiente al presente informe, la categoría de condiciones de transporte de alimentos ha alcanzado un cumplimiento total del 100% en todos los establecimientos que fueron objeto de verificación. Este resultado demuestra que se han cumplido cabalmente los estándares y normativas vigentes relacionados con el manejo, almacenamiento y traslado adecuado de los alimentos, asegurando la conservación de su calidad e inocuidad. La estricta observancia de estas condiciones es fundamental para minimizar riesgos sanitarios y garantizar que los productos lleguen a su destino en óptimas condiciones, reflejando un compromiso sólido por parte de los establecimientos evaluados en mantener altos niveles de control en sus procesos logísticos.

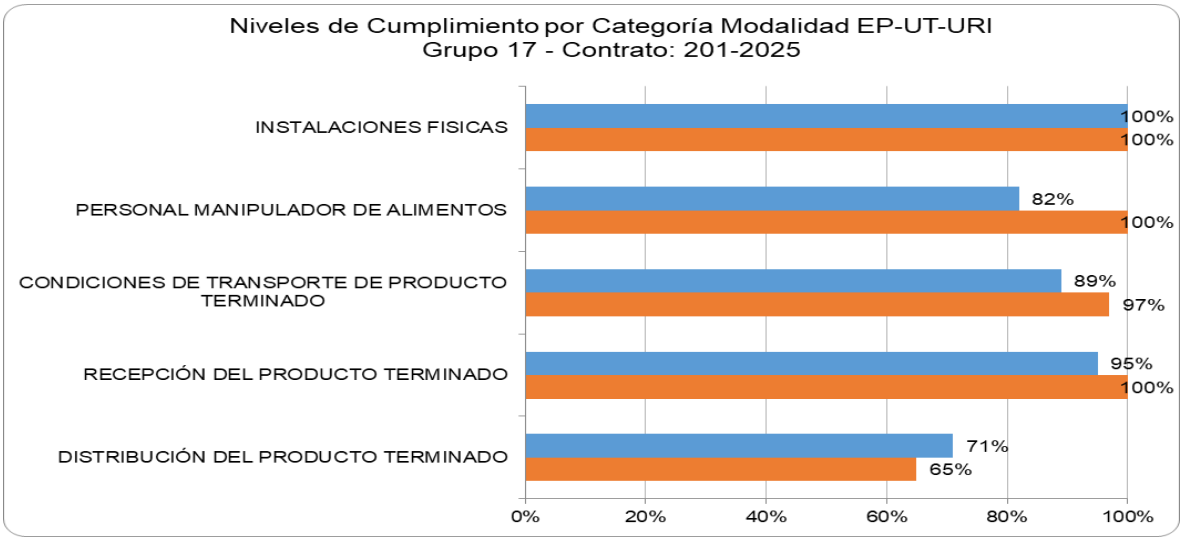
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON EPMSC EL BANCO y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Riohacha**, se evidencia que el carro transportador presenta óxido y no se cuenta con capacitación de sensibilización para el proceso de higienización del menaje dirigido a los representantes de patio durante el mes de junio. En **EPMSC Santa Marta**, no se dispone del certificado de calibración de termómetro, y se observa que los carros transportadores no reciben mantenimiento preventivo, presentando óxido y llantas en mal estado. En **EPAMSCAS Valledupar**, no cuentan con paz y salvo correspondiente al mes de junio, únicamente se evidencia el del mes de mayo. En **EPMSC Valledupar La Tramacua**, no se evidencia hoja de vida de los carros transportadores, no cuentan con paz y salvo para el mes de junio, aunque se presenta el paz y salvo de consumo de servicios públicos hasta el 31-05-2025, y tampoco se cuenta con paz y salvo al INPEC del mes de junio.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (94%): Alcanzaron el 100% de cumplimiento los establecimientos ERON EPMSC EL BANCO y ERON EPMSC SANTA MARTA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Riohacha**, se reporta la ausencia de extintor de CO_2. En **EPAMSCAS Valledupar**, no se cuenta con manta

antifuego. En **EPMSC Valledupar La Tramacua**, no se evidencia la presencia de manta antifuego en la zona de cocción, además se observa en el área de producción acumulación de grasa y polvo en extractores y mallas, y una campana de extracción sin funcionamiento con acumulación de grasa. También se evidencia una campana extractora fuera de uso. Finalmente, en la **Planta Externa Obligatoria G17**, se constata que no se cuenta con manta antifuego en el área de cocina caliente.

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 julio 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 julio 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 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. INSTALACIONES FISICAS (100%): En la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento íntegro del 100%, reflejando un manejo riguroso y adecuado durante el almacenamiento temporal del producto terminado. Se garantizó que las condiciones higiénicas se mantuvieran óptimas, asegurando que los productos estuvieran alejados de focos de contaminación, sobre superficies limpias y sin contacto directo con el piso. Además, las canastillas y estibas utilizadas estuvieron en perfecto estado y limpieza, contribuyendo así a la conservación de la calidad y seguridad del producto durante todo el proceso.

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. 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 (97%): Durante el mes de julio, el resultado de la evaluación del cumplimiento en los establecimientos del Grupo 17. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos 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, EP ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENRAL y EP ESTACION DE POLICIA MAICAO. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **Estación de Policía Permanente de Valledupar**, se evidenció que no se cuenta con canastillas para el almacenamiento de los empaques individuales. Estos están siendo dispuestos en bolsas negras, lo cual ha generado hundimientos y abolladuras en los empaques ubicados en el fondo.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): El contratista cumplió al 100% con la recepción del producto terminado, entregando 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 establecimeintos, 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 documentación necesaria y realizó la entrega directa al responsable designado, cumpliendo todos los procedimientos establecidos para garantizar la trazabilidad y calidad del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (65%): Durante el mes de julio, el resultado de la evaluación del cumplimiento en los establecimientos del Grupo 17. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en el establecimiento CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10). La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en las estaciones de policía **El Banco**, **Departamento de Policía Guajira**, **Departamento de Policía SIJIN**, **Fiscalía General**, **Maicao** y **Permanente Valledupar**, no se evidencia la entrega de los utensilios básicos necesarios para el consumo de los alimentos.

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

La interventoría en cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico del contrato de Interventoría No 206 de 2025, identificó los hallazgos en campo resultantes de las visitas técnicas del periodo comprendido entre el 1 al 31 de julio 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. A continuación, se detalla cada uno planes de mejora requeridos por grupo y establecimiento en el mes de JULIO, de manera discriminada:

En este periodo, la interventoría notificó 299 requerimientos de solicitud de planes de mejora, los cuales corresponden a 688 visitas técnicas efectivas realizadas en los establecimientos penitenciarios y carcelarios y estaciones de policía, unidades de reacción inmediatas y Unidades Tácticas; los cuales representan a 3269 hallazgos los cuales fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido desde el 1 al 30 de julio del año en curso:

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
G01	CRF-K2-0334-2025
	CRF-K2-0351-2025
	CRF-K2-0369-2025
	CRF-K2-0393-2025
	CRF-K2-0424-2025
	CRF-K2-0461-2025
	CRF-K2-0544-2025
	CRF-K2-0637-2025
	CRF-K2-0679-2025
	CRF-K2-0710-2025
	CRF-K2-0808-2025
	CRF-K2-0855-2025
	CRF-K2-0874-2025
	CRF-K2-0957-2025
	CRF-K2-1010-2025
G02	CRF-K2-0335-2025
	CRF-K2-0352-2025
	CRF-K2-0394-2025
	CRF-K2-0462-2025
	CRF-K2-0509-2025
	CRF-K2-0545-2025
	CRF-K2-0638-2025
	CRF-K2-0673-2025
	CRF-K2-0711-2025
	CRF-K2-0809-2025
	CRF-K2-0958-2025
	CRF-K2-1011-2025
	CRF-K2-1259-2025
G03	CRF-K2-0353-2025
	CRF-K2-0395-2025
	CRF-K2-0425-2025
	CRF-K2-0463-2025
	CRF-K2-0510-2025
	CRF-K2-0546-2025
	CRF-K2-0618-2025
	CRF-K2-0639-2025
	CRF-K2-0680-2025
	CRF-K2-0712-2025
	CRF-K2-0757-2025
	CRF-K2-0810-2025
	CRF-K2-0875-2025
	CRF-K2-1012-2025
	CRF-K2-1225-2025
G04	CRF-K2-0354-2025
	CRF-K2-0370-2025
	CRF-K2-0426-2025
	CRF-K2-0464-2025
	CRF-K2-0511-2025
	CRF-K2-0579-2025
	CRF-K2-0640-2025
	CRF-K2-0651-2025
	CRF-K2-0713-2025
	CRF-K2-0758-2025
	CRF-K2-0789-2025
	CRF-K2-0811-2025
	CRF-K2-0842-2025
	CRF-K2-0850-2025
	CRF-K2-0876-2025
	CRF-K2-0959-2025
	CRF-K2-1052-2025
	CRF-K2-1323-2025
G05	CRF-K2-0355-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-0362-2025
	CRF-K2-0371-2025
	CRF-K2-0396-2025
	CRF-K2-0465-2025
	CRF-K2-0504-2025
	CRF-K2-0512-2025
	CRF-K2-0547-2025
	CRF-K2-0580-2025
	CRF-K2-0653-2025
	CRF-K2-0681-2025
	CRF-K2-0714-2025
	CRF-K2-0759-2025
	CRF-K2-0843-2025
	CRF-K2-0877-2025
	CRF-K2-0910-2025
	CRF-K2-1002-2025
	CRF-K2-1013-2025
	CRF-K2-1062-2025
G06	CRF-K2-0356-2025
	CRF-K2-0372-2025
	CRF-K2-0427-2025
	CRF-K2-0466-2025
	CRF-K2-0513-2025
	CRF-K2-0641-2025
	CRF-K2-0715-2025
	CRF-K2-0790-2025
	CRF-K2-0812-2025
	CRF-K2-0878-2025
	CRF-K2-0936-2025
	CRF-K2-0960-2025
	CRF-K2-1053-2025
G07	CRF-K2-0363-2025
	CRF-K2-0428-2025
	CRF-K2-0467-2025
	CRF-K2-0505-2025
	CRF-K2-0514-2025
	CRF-K2-0642-2025
	CRF-K2-0674-2025
	CRF-K2-0682-2025
	CRF-K2-0716-2025
	CRF-K2-0760-2025
	CRF-K2-0813-2025
	CRF-K2-0844-2025
	CRF-K2-0851-2025
	CRF-K2-0879-2025
	CRF-K2-0937-2025
	CRF-K2-0940-2025
	CRF-K2-0961-2025
	CRF-K2-1003-2025
	CRF-K2-1014-2025
	CRF-K2-1054-2025
	CRF-K2-1078-2025
	CRF-K2-1369-2025
G08	CRF-K2-0357-2025
	CRF-K2-0373-2025
	CRF-K2-0429-2025
	CRF-K2-0506-2025
	CRF-K2-0515-2025
	CRF-K2-0581-2025
	CRF-K2-0643-2025
	CRF-K2-0717-2025
	CRF-K2-0791-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-0814-2025
	CRF-K2-0880-2025
	CRF-K2-0962-2025
	CRF-K2-1055-2025
G09	CRF-K2-0364-2025
	CRF-K2-0430-2025
	CRF-K2-0468-2025
	CRF-K2-0516-2025
	CRF-K2-0548-2025
	CRF-K2-0644-2025
	CRF-K2-0652-2025
	CRF-K2-0675-2025
	CRF-K2-0718-2025
	CRF-K2-0761-2025
	CRF-K2-0852-2025
	CRF-K2-0856-2025
	CRF-K2-0881-2025
	CRF-K2-0938-2025
	CRF-K2-0963-2025
	CRF-K2-1169-2025
	CRF-K2-1226-2025
G10	CRF-K2-0358-2025
	CRF-K2-0365-2025
	CRF-K2-0374-2025
	CRF-K2-0397-2025
	CRF-K2-0469-2025
	CRF-K2-0517-2025
	CRF-K2-0549-2025
	CRF-K2-0582-2025
	CRF-K2-0683-2025
	CRF-K2-0719-2025
	CRF-K2-0762-2025
	CRF-K2-0792-2025
	CRF-K2-0815-2025
	CRF-K2-0845-2025
	CRF-K2-0882-2025
	CRF-K2-0911-2025
	CRF-K2-1015-2025
	CRF-K2-1063-2025
	CRF-K2-1227-2025
G11	CRF-K2-0359-2025
	CRF-K2-0366-2025
	CRF-K2-0375-2025
	CRF-K2-0398-2025
	CRF-K2-0470-2025
	CRF-K2-0507-2025
	CRF-K2-0518-2025
	CRF-K2-0645-2025
	CRF-K2-0684-2025
	CRF-K2-0720-2025
	CRF-K2-0763-2025
	CRF-K2-0816-2025
	CRF-K2-0883-2025
	CRF-K2-1004-2025
	CRF-K2-1016-2025
	CRF-K2-1056-2025
	CRF-K2-1324-2025
G12	CRF-K2-0367-2025
	CRF-K2-0445-2025
	CRF-K2-0471-2025
	CRF-K2-0519-2025
	CRF-K2-0583-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-0619-2025
	CRF-K2-0646-2025
	CRF-K2-0676-2025
	CRF-K2-0685-2025
	CRF-K2-0721-2025
	CRF-K2-0764-2025
	CRF-K2-0793-2025
	CRF-K2-0817-2025
	CRF-K2-0846-2025
	CRF-K2-0884-2025
	CRF-K2-0912-2025
	CRF-K2-0941-2025
	CRF-K2-0964-2025
	CRF-K2-1017-2025
	CRF-K2-1057-2025
	CRF-K2-1325-2025
	CRF-K2-1370-2025
G13	CRF-K2-0360-2025
	CRF-K2-0431-2025
	CRF-K2-0446-2025
	CRF-K2-0457-2025
	CRF-K2-0472-2025
	CRF-K2-0478-2025
	CRF-K2-0520-2025
	CRF-K2-0550-2025
	CRF-K2-0584-2025
	CRF-K2-0620-2025
	CRF-K2-0654-2025
	CRF-K2-0659-2025
	CRF-K2-0686-2025
	CRF-K2-0722-2025
	CRF-K2-0765-2025
	CRF-K2-0794-2025
	CRF-K2-0847-2025
	CRF-K2-0885-2025
	CRF-K2-0889-2025
	CRF-K2-0913-2025
	CRF-K2-0916-2025
	CRF-K2-0939-2025
	CRF-K2-0965-2025
	CRF-K2-0968-2025
	CRF-K2-1005-2025
	CRF-K2-1018-2025
	CRF-K2-1058-2025
	CRF-K2-1064-2025
G14	CRF-K2-0399-2025
	CRF-K2-0447-2025
	CRF-K2-0473-2025
	CRF-K2-0487-2025
	CRF-K2-0523-2025
	CRF-K2-0551-2025
	CRF-K2-0585-2025
	CRF-K2-0621-2025
	CRF-K2-0647-2025
	CRF-K2-0677-2025
	CRF-K2-0687-2025
	CRF-K2-0723-2025
	CRF-K2-0766-2025
	CRF-K2-0795-2025
	CRF-K2-0818-2025
	CRF-K2-0848-2025
	CRF-K2-0886-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-0907-2025
	CRF-K2-0914-2025
	CRF-K2-0969-2025
	CRF-K2-1006-2025
	CRF-K2-1019-2025
	CRF-K2-1059-2025
	CRF-K2-1228-2025
G15	CRF-K2-0361-2025
	CRF-K2-0400-2025
	CRF-K2-0448-2025
	CRF-K2-0474-2025
	CRF-K2-0488-2025
	CRF-K2-0552-2025
	CRF-K2-0586-2025
	CRF-K2-0594-2025
	CRF-K2-0626-2025
	CRF-K2-0648-2025
	CRF-K2-0678-2025
	CRF-K2-0724-2025
	CRF-K2-0796-2025
	CRF-K2-0887-2025
	CRF-K2-0908-2025
	CRF-K2-0915-2025
	CRF-K2-1007-2025
	CRF-K2-1020-2025
	CRF-K2-1060-2025
	CRF-K2-1261-2025
G16	CRF-K2-0336-2025
	CRF-K2-0401-2025
	CRF-K2-0475-2025
	CRF-K2-0553-2025
	CRF-K2-0566-2025
	CRF-K2-0587-2025
	CRF-K2-0649-2025
	CRF-K2-0725-2025
	CRF-K2-0767-2025
	CRF-K2-0819-2025
	CRF-K2-0849-2025
	CRF-K2-0888-2025
	CRF-K2-0966-2025
	CRF-K2-1021-2025
	CRF-K2-1061-2025
G17	CRF-K2-0337-2025
	CRF-K2-0402-2025
	CRF-K2-0476-2025
	CRF-K2-0588-2025
	CRF-K2-0650-2025
	CRF-K2-0726-2025
	CRF-K2-0820-2025
	CRF-K2-0821-2025
	CRF-K2-0967-2025

Es preciso señalar que, durante el periodo de ejecución del presente informe, se realizó seguimiento a la ejecución de acciones de mejora frente a los hallazgos notificados el periodo anterior evidenciando que a la fecha persisten 58 hallazgos en seguimiento, 137 hallazgos remitidos para levantamiento. Ahora bien, frente al cumplimiento o no de las acciones propuestas en el plan de mejora, el contratista no presentó subsanación para 1753 hallazgos notificados, frente a 1980 hallazgos cerrados con subsanación. La discriminación de lo anterior, para cada grupo se muestra a continuación.

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
G01	**TOTAL**	**193**
	EN SEGUIMIENTO	3
	CON SUBSANACION	101
	SIN SUBSANACION	89
G02	**TOTAL**	**156**
	CON SUBSANACION	120
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	35
G03	**TOTAL**	**155**
	CON SUBSANACION	99
	SIN SUBSANACION	56
G04	**TOTAL**	**276**
	CON SUBSANACION	180
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	95
G05	**TOTAL**	**159**
	CON SUBSANACION	58
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	41
	SIN SUBSANACION	60
G06	**TOTAL**	**244**
	CON SUBSANACION	130
	SIN SUBSANACION	114
G07	**TOTAL**	**210**
	EN SEGUIMIENTO	6
	CON SUBSANACION	96
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	31
	SIN SUBSANACION	77
G08	**TOTAL**	**157**
	CON SUBSANACION	95
	SIN SUBSANACION	62
G09	**TOTAL**	**326**
	EN SEGUIMIENTO	18
	CON SUBSANACION	201
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	11
	SIN SUBSANACION	96
G10	**TOTAL**	**415**
	EN SEGUIMIENTO	4
	CON SUBSANACION	122
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	32
	SIN SUBSANACION	257
G11	**TOTAL**	**236**
	EN SEGUIMIENTO	9

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
	CON SUBSANACION	134
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	6
	SIN SUBSANACION	87
G12	**TOTAL**	**322**
	EN SEGUIMIENTO	7
	CON SUBSANACION	213
	SIN SUBSANACION	102
G13	**TOTAL**	**330**
	EN SEGUIMIENTO	6
	CON SUBSANACION	140
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	2
	SIN SUBSANACION	182
G14	**TOTAL**	**166**
	EN SEGUIMIENTO	1
	CON SUBSANACION	74
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	2
	SIN SUBSANACION	89
G15	**TOTAL**	**406**
	EN SEGUIMIENTO	4
	CON SUBSANACION	113
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	3
	SIN SUBSANACION	286
G16	**TOTAL**	**104**
	CON SUBSANACION	61
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	7
	SIN SUBSANACION	36
G17	**TOTAL**	**73**
	CON SUBSANACION	43
	SIN SUBSANACION	30
	Total, general	**3928**

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

FECHA	AREA TECNICA	ASUNTO	CONSECUTIVO
1/07/2025	Entregables	REQUERIMIENTO DE SUBSANACIÓN LIMITACIÓN DE ESPACIOS GRUPO 14	CRF-0483-2025
1/07/2025	SST	REQUERIMIENTO POR NO CUMPLIMIENTO DE ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN PARA EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN PERIODO DEL 16 AL 31 DE MAYO DE	CRF-0491-2025

FECHA	AREA TECNICA	ASUNTO	CONSECUTIVO
		2025 – GRUPOS 16 Y 17 CONTRATO NO. 200-2025 Y 201-2025	
2/07/2025	Técnica	REQUERIMIENTO GRUPO 7 - EP CHAPINERO - NO ENTREGA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS A LA EP	CRF-0492-2025
2/07/2025	Entregables	REQUERIMIENTO SUBSANACIÓN ALTERNATIVA DE EQUIPOS GRUPO 11	CRF-0496-2025
3/07/2025	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 3 Y GRUPO 8., GRUPO 8. – CONTRATO 192-2025.	CRF-0516-2025
4/07/2025	Técnica	REQUERIMIENTO PAGO DE SERVICIO PÚBLICO GAS MES DE MAYO DE 2025, EN EL ERON COCUC CÚCUTA. DE GRUPO 15 - CONTRATO NO 199-2025	CRF-0531-2025
6/07/2025	Entregables	REQUERIMIENTO SOLICITUD SUBSANACIÓN CONTINGENCIA CARTAGENA INTERNA	CRF-0535-2025
7/07/2025	Entregables	REITERACIÓN REQUERIMIENTO DE INFORMACIÓN CRF-0307-2025 PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGÜÍ	CRF-0545-2025
7/07/2025	Calidad Y Metrología	REITERACIÓN REQUERIMIENTO SOLICITUD FICHAS TÉCNICAS MATERIAS PRIMAS – GRUPOS 1 Y 9 CONTRATO NO. 185 Y 193-2025, NOTIFICADO BAJO OFICIO NO. CRF-0352-2025	CRF-0546-2025
7/07/2025	Calidad Y Metrología	REITERACIÓN REQUERIMIENTO SOLICITUD FICHAS TÉCNICAS MATERIAS PRIMAS – GRUPO 17 CONTRATO NO. 201-2025, NOTIFICADO BAJO OFICIO NO. CRF-0352-2025	CRF-0548-2025
7/07/2025	Entregables	REQUERIMIENTO INFORMACIÓN CONTINGENCIAS	CRF-0551-2025
8/07/2025	Entregables	REQUERIMIENTO FORMAL DE PRESUNTO INCUMPLIMIENTO Y SOLICITUD DE PLAN DE CONTINGENCIA GRUPO 15	CRF-0562-2025
8/07/2025	Entregables	SOLICITUD SUBSANACIÓN DE LA PROPUESTA DE REEMPLAZO DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS GRUPO 10	CRF-0568-2025
8/07/2025	Técnica	REQUERIMIENTO DERIVADO DE LA VISITA EXTRAORDINARIA POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA EL 08 DE JULIO DE 20205, EN EL ERON COCUC CÚCUTA. DE GRUPO 15 - CONTRATO NO 199-2025	CRF-0578-2025
14/07/2025	Técnica	REQUERIMIENTO POR INTERCAMBIOS NO INFORMADOS NI APROBADOS DE ACUERDO AL CICLO DE MENÚ Y LO QUE ESTABLECE LA OTM EN EL ESTABLECIMIENTO COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA Y COPED PEDREGAL RANCHO DE MEDIANA. GRUPO 13 – CONTRATO 197-2025.	CRF-0626-2025

FECHA	AREA TECNICA	ASUNTO	CONSECUTIVO
15/07/2025	Entregables	REITERACIÓN REQUERIMIENTO DE SUBSANACIÓN DE REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN CRF-0260-2025 Y CRF-0262-2025 CRM ARCAR CARTAGENA Y LA ESTACIÓN DE POLICÍA BARRANCO DE LOBA.	CRF-0645-2025
16/07/2025	Calidad Y Metrología	REQUERIMIENTO POR NO CUMPLIMIENTO DE ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN PARA EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN PERIODO DEL 1 AL 30 DE JUNIO DE 2025 – GRUPO 12 CONTRATO NO. 196-2025.	CRF-0654-2025
17/07/2025	Técnica	REQUERIMIENTO INFORME DONDE SE SOLICITE EL TRASLADO O RETIRO DE LOS EQUIPOS EN DESUSO MARMITAS Y CUARTOS FRÍOS ESTABLECIMIENTO COBOG BOGOTA LA PICOTA. GRUPO 6 – CONTRATO 190-2023.	CRF-0689-2025
19/07/2025	Técnica	REQUERIMIENTO GRUPO 7 - REQUERIMIENTO DE INFORMACIÓN FRENTE A SOLICITUD DE ENTREGA DE LÍQUIDOS DE DIETAS EN FONDOS.	CRF-0784-2025
21/07/2025	Técnica	REQUERIMIENTO PROCESO DE TRASLADO AL RANCHO DE ALTA CPAMSPY POPAYAN	CRF-0788-2025
23/07/2025	Técnica	REQUERIMIENTO SOLICITUD SOBRE EMBALAJE DE DIETAS EN FIAMBRERAS Y RECIPIENTES INDIVIDUALIZADOS PARA LÍQUIDOS EN ESTABLECIMIENTOS GRUPO 6-CONTRATO 190-2025.	CRF-0860-2025
23/07/2025	Calidad Y Metrología	REITERACIÓN REQUERIMIENTO POR NO CUMPLIMIENTO DE ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN PARA EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN PERIODO DEL 1 AL 30 DE JUNIO DE 2025 – GRUPO 15 CONTRATO NO. 199-2025, NOTIFICADO BAJO OFICIO NO. CRF-0655-2025	CRF-0871-2025
30/07/2025	Técnica	RESPUESTA DE REQUERIMIENTO A LA SOLICITUD POR PROCEDIMIENTO LAVADO DE FIAMBRERAS EN PLANTA DINAMICA EMPRESARIAL - GRUPO 15 CONTRATO 199 - 2025.	CRF-1016-2025
31/07/2025	Técnica	REQUERIMIENTO EN RESPUESTA A LA SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SUMINISTRO FRUTA PARA JUGO DE FRUTA, EN EL ERON COCUC CÚCUTA. DE GRUPO 15 - CONTRATO NO 199-2025	CRF-1022-2025

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

Distribución por contratista

Sobre la base de la gestión de interventoría ejercida por el Consorcio Interventoría Integral RF, y en cumplimiento del Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 206-2025, se presenta el consolidado de 179 PQRD recibidas en la fecha del presente informe.

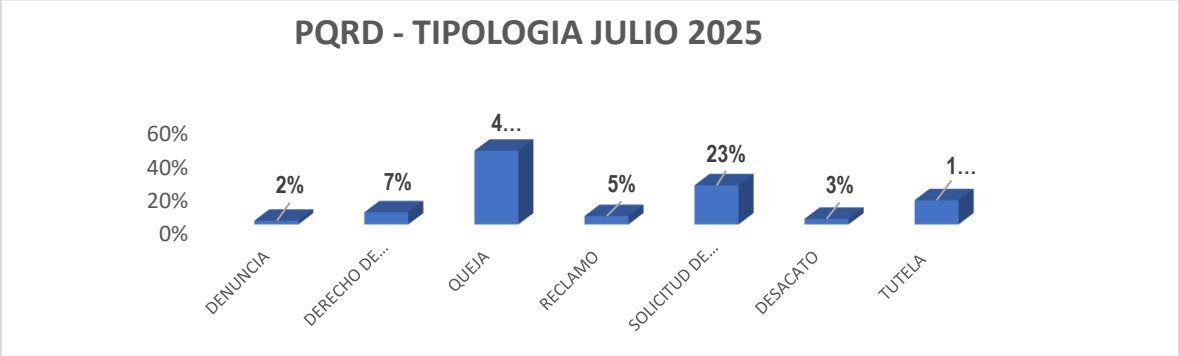
A cada una de ellas se les realizó análisis, seguimiento y envío de respuestas. El consolidado se encuentra adjunto en una matriz que detalla el número interno de PQRD recibida durante el periodo, junto con el nombre del establecimiento, fecha de recepción, contratista, tipo de PQRD, estado del seguimiento 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 95% de las PQRD recibidas con cierre, el 5% se encuentra en trámite correspondiente al corte del presente informe.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	33
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	8
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	9
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	8
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	3
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	51
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	20
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	5
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	31
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	20
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	23
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	12
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	42
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	13
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	42
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	8
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	6
TODOS	TODOS	1	4	0	5
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	3
TOTAL - PQRD		**25**	**138**	**179**	**342**

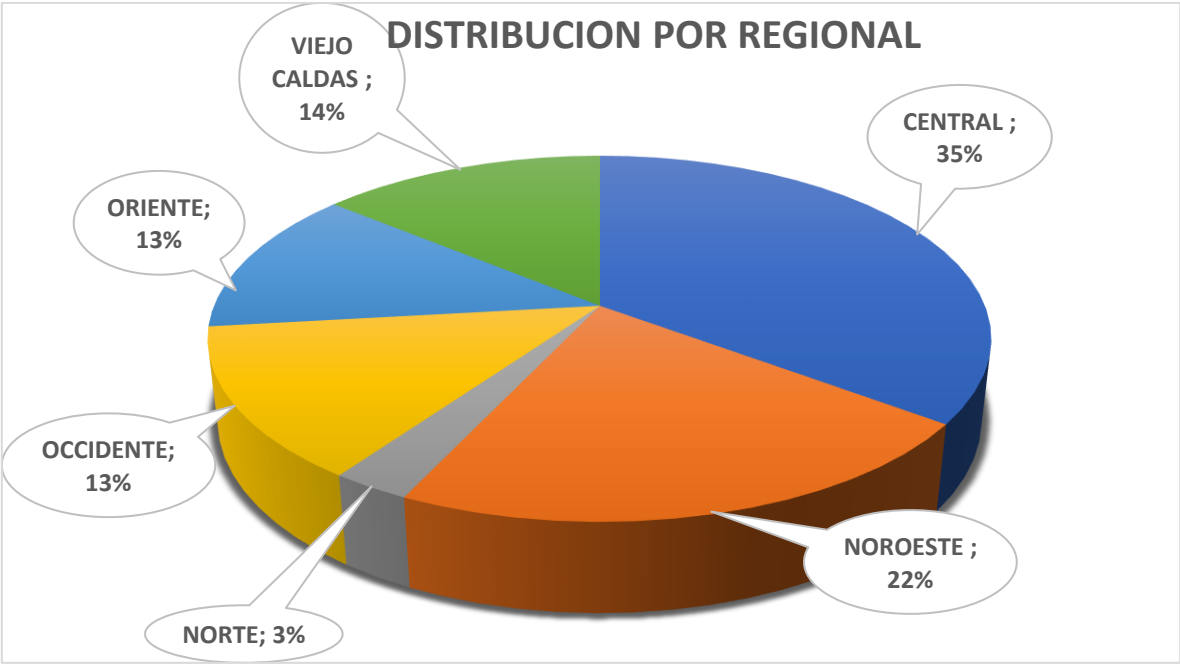
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que e l44% corresponden a Quejas, el 23% a Solicitudes de información, el 15% a Tutelas, el 7% a Derechos de petición, el 5% a Reclamos, el 3% a Desacatos y el 2% a denuncias, 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 33 % de las PQRD, seguida por la regional Oriente con el 22 %, Occidente con el 17 %, la regional Viejo Caldas con el 11%, la regional Noroeste con el 9 %. y la regional Norte con el 7%. Esta distribución se refleja en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibió una (1) PQRD, como solicitud de información a nivel general, por lo cual no son asignada a ninguna regional.

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

Para ese periodo se presenta 341 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATEGORIA - REGIONAL	NUMERO
ALIMENTOS VENCIDOS	**2**
NOROESTE	2
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**28**
CENTRAL	17
NOROESTE	2
OCCIDENTE	7
VIEJO CALDAS	2
DESABASTECIMIENTO MP	**44**
CENTRAL	19
NOROESTE	7
OCCIDENTE	4
ORIENTE	11
VIEJO CALDAS	3
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**7**
CENTRAL	1
ORIENTE	3
VIEJO CALDAS	3
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**33**
CENTRAL	1
NOROESTE	24
OCCIDENTE	1
ORIENTE	6
VIEJO CALDAS	1
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**28**
CENTRAL	8
NOROESTE	14
OCCIDENTE	1
ORIENTE	4
VIEJO CALDAS	1
OTROS	**99**
CENTRAL	16
NOROESTE	26
NORTE	6
OCCIDENTE	38
ORIENTE	7
VIEJO CALDAS	6
SERVICIOS PÚBLICOS	**8**
CENTRAL	5
NORTE	1
OCCIDENTE	2
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**70**
CENTRAL	51
NOROESTE	9
VIEJO CALDAS	10
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**19**
CENTRAL	7
OCCIDENTE	9
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	2
VISITA SDS - MEDIDA SANITARIA	**3**

CATEGORIA - REGIONAL	NUMERO
NOROESTE	2
NORTE	1
Total, general	**341**

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

Para la solicitud de Cambios Permanentes de Menú, la Oferta Técnica Mínima establece que "Para realizar un cambio permanente de menú o de algún componente de la ración, se deberá desarrollar una concertación entre el contratista de alimentos y el contratante. Para el trámite anterior, el contratista deberá analizar la viabilidad técnica y financiera a los cambios. A partir de la concertación realizada el contratista dispondrá de un tiempo máximo de 5 días hábiles para realizar el trámite ante la USPEC y/o la interventoría. El contratista deberá enviar la siguiente documentación en medio magnético a la dirección logística de la USPEC y/o la interventoría: • Concepto de viabilidad económica de los cambios manifestado en el acta. • Formato en Excel con el análisis nutricional del ciclo completo (firmado por el profesional en nutrición). • 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."

Teniendo en cuenta lo anterior, los contratistas remitieron sus propuestas de cambios de menú con el propósito de que se evaluara su viabilidad y el cumplimiento de los requisitos establecidos por la OTM. Desde una revisión y validación técnica desde el área de nutrición, se emitieron las observaciones correspondientes para su subsanación. A continuación, se presenta el estado actual de los trámites:

CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ MES DE JULIO DE 2025		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE JULIO DEL 2025**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Se encuentra en trámite de subsanación.
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-0660-2025 del 16 de julio de 2025.
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con CRF-0854-2025 del 22 de julio de 2025.
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Aprobación con CRF-0819-2025 del 21 de julio de 2025.
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con CRF-0807-2025 del 21 de julio de 2025.
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Aprobación con CRF-0888-2025 del 23 de julio de 2025.

CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ MES DE JULIO DE 2025		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE JULIO DEL 2025**
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Aprobación con CRF-1021-2025 del 31 de julio de 2025.
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con CRF-0857-2025 del 23 de julio de 2025.
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Se encuentra en trámite de subsanación.
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con CRF-0816-2025 del 21 de julio de 2025.
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Aprobación con CRF-0831-2025 del 22 de julio de 2025.
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	Aprobación con CRF-0919-2025 del 28 de julio de 2025.
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con CRF-0817-2025 del 21 de julio de 2025.
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Aprobación con CRF-0853-2025 del 22 de julio de 2025.
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Se encuentra en trámite de subsanación.
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Se encuentra en trámite de subsanación.

Al finalizar el mes de julio, el trámite de aprobación de los cambios de menú para los Grupos 1, 9, 10, 16 y 17 se encuentra en curso para subsanaciones.

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 julio de 2025. A continuación, se presenta el consolidado de los 1480 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
G01	BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA"	2
	BRIGADA DE INFANTERIA No 4	1
	CPAMSPY POPAYAN	30
	CPMSTUL TULUA	3
	DE POPAYAN	1
	EPMSC EL BORDO	3
	EPMSC IPIALES	4
	EPMSC PASTO	2
	EPMSC TUMACO	6
	EPMSC TUQUERRES	3
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA	1
	ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	4
	ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS	1
	ESTACION DE POLICIA TUMACO	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**66**
G02	EJECA	3
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	7
	EPMSC CALI	12
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
	ESTACION DE POLICIA AGUABLANCA	3
	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	12

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE	12
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO	1
	ESTACION DE POLICIA FLORA	13
	ESTACION DE POLICIA FLORESTA	12
	ESTACION DE POLICIA FRAY DAMIAN	16
	ESTACION DE POLICIA GUABAL	12
	ESTACION DE POLICIA JUNIN	3
	ESTACION DE POLICIA LIDO	12
	ESTACION DE POLICIA LIMONAR	12
	ESTACION DE POLICIA LO MANGOS	12
	ESTACION DE POLICIA LOPEZ	12
	ESTACION DE POLICIA MARIANO	12
	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ	12
	ESTACION DE POLICIA MUNICIPAL	12
	ESTACION DE POLICIA RIVERA	12
	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	12
	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	3
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	12
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02	14
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**246**
G03	COJAM JAMUNDI	2
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	21
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	14
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	4
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	4
	EP GINEBRA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	9
	EPMSC SILVIA	5
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	3
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	6
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**69**
G04	EPMSC EL GUAMO	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
	EPMSC FLORENCIA	6
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	21
	EPMSC GARZON	12
	EPMSC LA PLATA	4
	EPMSC NEIVA	16
	EPMSC PITALITO	14
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	2
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	4
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	13
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**95**
G05	CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	5
	CPMSFUS FUSAGASUGA	2
	EPMSC CHAPARRAL	5
	EPMSC GIRARDOT	4
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	18
	EPMSC VILLETA	1
	ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	2
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**38**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 3	11
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	9
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	6
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	12
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	2
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**40**
G07	ARBOG	1
	BUNKER	1
	CPMMSFFA PONAL	1
	CPMS BOGOTA LA MODELO	19
	CPMSMOQ MONIQUIRA	3
	CPMSUBA UBATE	4
	EPMSC GUATEQUE	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
	EPMSC LETICIA	14
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07	27
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**73**
G08	CPMSACS ACACIAS	6
	CPMSACS ACACIAS - RANCHO ALA A Y B	2
	CPMSACS ACACIAS - RANCHO ALA C	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EC YOPAL	1
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	1
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**15**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	29
	CPMSCHO CHOCONTA	3
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	6
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	5
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	5
	EPMSC SOGAMOSO	3
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**52**
G10	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	3
	EPMSC CALARCA	4
	EPMSC MANIZALES	3
	EPMSC PACORA	2
	EPMSC PEREIRA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
	EPMSC SALAMINA	2
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	MANIZALES	1
	PEREIRA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**20**
G11	COIBA IBAGUE	2
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 1	6
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	6
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 4	6
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 5	6
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	6
	EPAMS LA DORADA	7
	EPMSC HONDA	1
	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	4
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**44**
G12	ALTAVISTA MEDELLIN	17
	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	5
	BUENOS AIRES MEDELLIN	15
	CANDELARIA MEDELLIN	15
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	10
	EP BELEN MEDELLIN	14
	EPMSC BOLIVAR	5
	EPMSC ISTMINA	3
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	5
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	EPMSC QUIBDO	2
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	15
	LAURELES	15
	LOS GOMEZ ITAGUI	15
	MANRIQUE	15
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G12	15
	POPULAR	15
	SABANETA	15
	SAN JAVIER MEDELLIN	15
	SIJIN MEVAL	15

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	15
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**243**
G13	COPED PEDREGAL - MEDIANA	4
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	15
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	2
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	2
Total G13	**UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025**	**25**
G14	CPMS BUCARAMANGA	10
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	2
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	13
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	7
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC SOCORRO	3
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14	9
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	3
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**50**
G15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	56
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	56
	EPMSC AGUACHICA	34
	EPMSC ARAUCA	9
	EPMSC OCAÑA	17
	EPMSC PAMPLONA	17
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	38
	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	7
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	36
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**270**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	17
	EPMSC BARRANQUILLA	5

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
	EPMSC CARTAGENA	9
	EPMSC MAGANGUE	4
	EPMSC MONTERIA	3
	EPMSC SAN ANDRES	2
	EPMSC SINCELEJO	3
	EPMSC TIERRALTA	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G16 EPMSC CARTAGENA	10
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**55**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	3
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	3
	EPMSC EL BANCO	6
	EPMSC RIOHACHA	12
	EPMSC SANTA MARTA	5
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	8
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	12
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	12
	ESTACION DE POLICIA EL BANCO	1
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENRAL	12
	ESTACION DE POLICIA MAICAO	2
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	3
Total, G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**79**
	Total, general	1480

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	66
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**66**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	241
	Evaluado con Concepto No Favorable	5
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**246**

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G03	Evaluado con Concepto Favorable	55
	Evaluado con Concepto No Favorable	14
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**69**
G04	Evaluado con Concepto Favorable	84
	Evaluado con Concepto No Favorable	11
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**95**
G05	Evaluado con Concepto Favorable	32
	Evaluado con Concepto No Favorable	6
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**38**
G06	Evaluado con Concepto Favorable	40
	Evaluado con Concepto Favorable	0
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**40**
G07	Evaluado con Concepto Favorable	66
	Evaluado con Concepto No Favorable	7
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**73**
G08	Evaluado con Concepto Favorable	15
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**15**
G09	Evaluado con Concepto Favorable	51
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**52**
G10	Evaluado con Concepto Favorable	16
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
Total G10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025	20
G11	Evaluado con Concepto Favorable	34
	Evaluado con Concepto No Favorable	10
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**44**
G12	Evaluado con Concepto Favorable	195
	Evaluado con Concepto No Favorable	48
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**243**
G13	Evaluado con Concepto Favorable	16
	Evaluado con Concepto No Favorable	9

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
Total G13	**UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025**	**25**
G14	Evaluado con Concepto Favorable	47
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**50**
G15	Evaluado con Concepto Favorable	179
	Evaluado con Concepto No Favorable	91
Total G15	UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025	270
G16	Evaluado con Concepto Favorable	52
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**55**
G17	Evaluado con Concepto Favorable	79
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**79**
	Total general	**1480**

Las notificaciones de intercambio con concepto no favorable se deben principalmente a las siguientes causas de evaluación:

- En los tiempos de comida correspondientes a almuerzo y cena, dentro del componente Tubérculos, Raíces y Plátanos, no es posible determinar con claridad la preparación ofrecida, lo que impide verificar el cumplimiento del cambio en la forma de preparación. Según lo establecido por la OTM, no se permite repetir la preparación del tubérculo, raíz y/o plátano en ambos tiempos de comida en una misma ración diaria.
- No se aprueban los intercambios del alimento proteico en los tiempos de comida de almuerzo y cena cuando este es reemplazado por huevo y/o embutidos permitidos, debido a que el contratista no presenta la justificación correspondiente ni los soportes que respalden dicho cambio, conforme a lo establecido por la OTM.
- Se evidencia que, en los componentes Proteico y Tubérculo, raíz y plátano, se supera el límite de cuatro intercambios semanales establecido por la OTM.
- Presenta notificación de intercambios de manera extemporánea, la OTM indica que se permitirán los intercambios previa notificación.

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**.

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. A continuación, se detallan las causas:

FECHA	ESTABLECIMIENTO / GRUPO	OBSERVACIÓN
07-07-2025	COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 2, COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 3, EPMSC AGUACHICA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 / GRUPO 15	En los establecimientos se supera en la semana del 30 de junio al 6 de julio el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO Y RTP, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM. Y en EPMSC Aguachica se observó la notificación de cambios en el componente proteico, siendo este reemplazado por huevo y/o embutidos. No se emitió concepto de favorabilidad, dado que no se cumplió con los requisitos establecidos
15-07-2025	COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 2 y COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 3 / GRUPO 15	En los establecimientos se supera en la semana del 7 de julio al 13 de julio el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
25-07-2025	COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 2 / GRUPO 15	En el establecimiento se supera en la semana del 14 de julio al 20 de julio el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
31-07-2025	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ / GRUPO 13	En el establecimiento, se supera en la semana del 21 al 27 de julio el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
31-07-2025	COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 2 y COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 3 / GRUPO 15	En los establecimientos supera en la semana del 21 al 27 de julio el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 / GRUPO 15	En el establecimiento que produce la raciones para las ESTACIONES DE POLICIA MECUC, se observó la notificación de cambios en el componente proteico, siendo este reemplazado por huevo y/o embutidos. No se emitió concepto de favorabilidad, dado que no se cumplió con los requisitos establecidos, tales como justificación que deriva el cambio de este componente y los respectivos soportes que respalden las razones expuestas. Estos documentos deberán ser presentados para su revisión y para la emisión del concepto de aprobación correspondiente.

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 31 de julio 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.

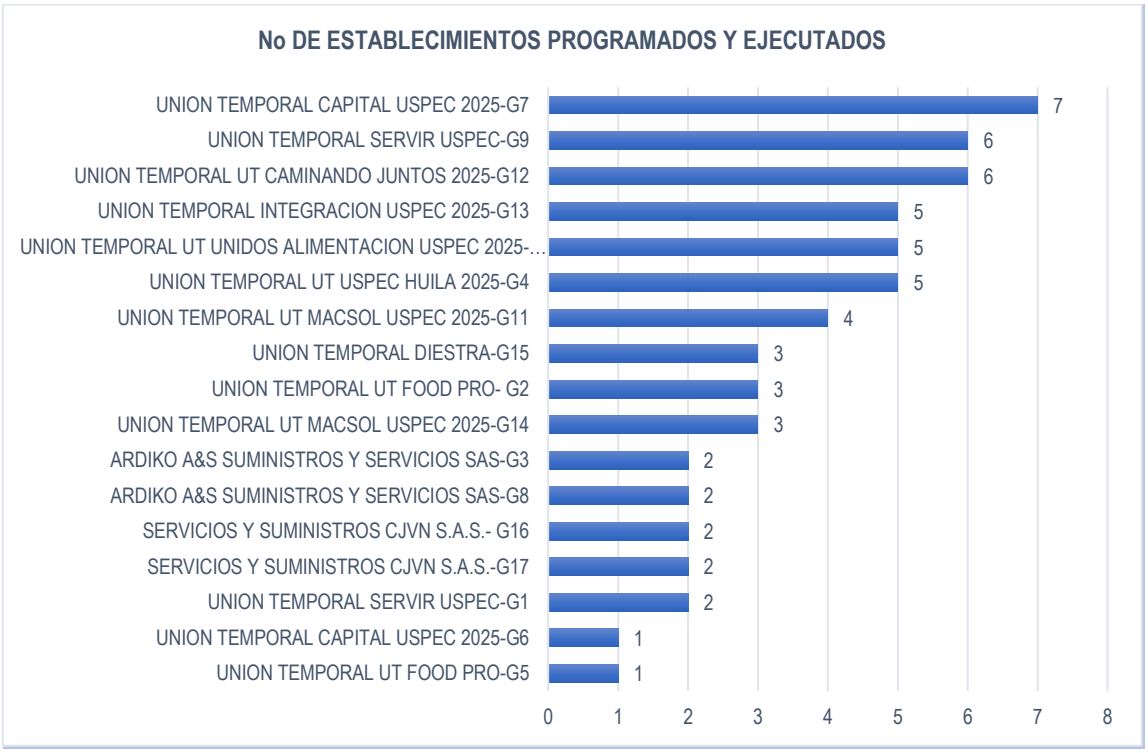
Por otra parte, para el presente informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 21 de junio al 18 de julio; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida: almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de julio 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	2
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	3
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	5
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	7
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	5
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	6
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	5
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	3
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2
TOTAL		59

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 1 y al 31 de julio 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 1 al 31 de julio

Para el periodo de ejecución del 1 al 31 de julio 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	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
2		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	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	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 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
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
6	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	7
		Derivados Cárnicos	7
		Ensalada cruda	7

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Jugos de fruta	7
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	7
		Queso fresco	7
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	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
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION 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
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 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
12	NION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION 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
14	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
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	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
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Queso fresco	2
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 1 al 31 de julio, 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	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
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	7
		Frotis de Manos	7
		Ambiente	7
		Agua potable MB	7
		Agua potable FQ	7
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
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	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable FQ	2
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 21 de junio al 18 de julio, 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 21 de junio al 18 de julio 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	18
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	18
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	30
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	18
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	24
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	6
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	42
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	18
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	42
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	36
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	18
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	30
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	25
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	24
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	24
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	30
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	18
TOTAL	421	

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 21 de junio al 18 de julio.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 21 de junio al 18 de julio, el consolidado de los resultados se encuentra discriminado en la siguiente tabla por grupo y contratista. Así mismo en la relación de anexos del presente informe, se encuentran relacionadas las muestras con relación a los resultados de CHS, con respecto al periodo antes mencionado.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	15
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	15
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	25
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	15
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	20
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	5
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	35
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	15
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	35
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	30
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	15
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	25
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	19
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	20
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	20
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	25
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	15
TOTAL	349	

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 21 de junio al 18 de julio

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 21 de junio al 18 de julio

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	92.8
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	100%
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	98.2%
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	80.5%
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	91%
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	100%
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	90.1%
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	94%
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	91%
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	87.5
11	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	97%
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	96.4%
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	82%
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	97.75%
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	89.5%
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	67%
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	82%

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 21 de junio al 18 de julio, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 1, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, y grupo 8 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 7, UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 11, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12 y UNION TEMPORAL-UT MACSOL USPEC 2025 grupo 14, es de resaltar que los UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 2 y UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 Grupo 6 obtuvieron el 100% de cumplimiento.

Por otro lado, los contratistas UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 grupo 10, UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 Grupo 13, UNION TEMPORAL DIESTRA grupo 15, SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 16 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 17, estos contratistas durante el seguimiento de cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de “CUMPLE PARCIALMENTE”, es de aclarar que para el presente informe ninguno de los operadores presentó calificación NO CUMPLE.

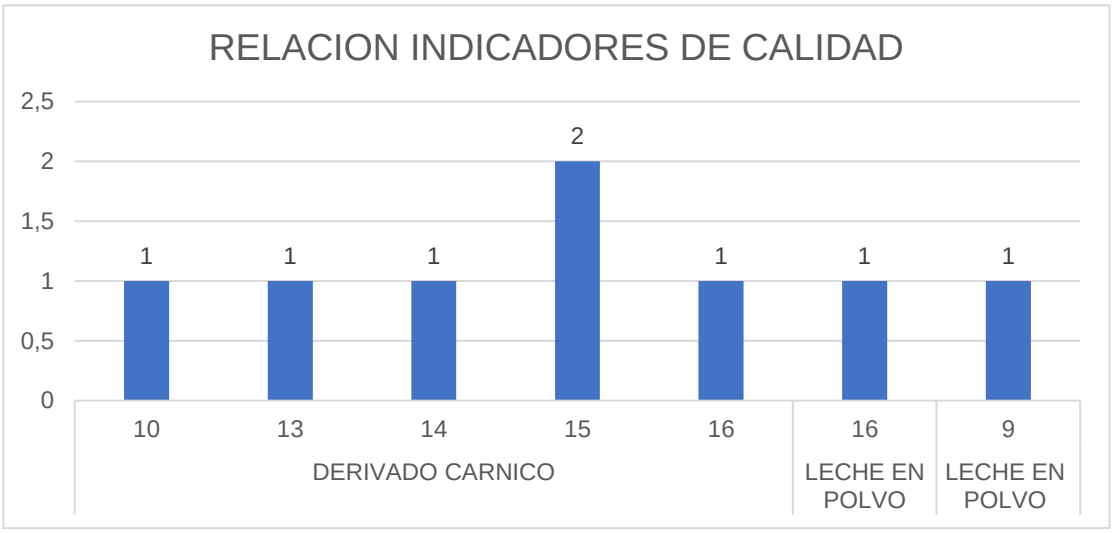
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 21 de junio al 18 de julio

Para el periodo comprendido entre el 21 de julio al 18 de julio, se presenta un total de 65 muestras no conformes, lo que indica que, de los 769 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 8.45% presentan resultados No Conformes, a continuación, se detalla la relación de muestras con presencia de microrganismos indicadores de calidad, patógenos e higiene, dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

Indicadores de Calidad del periodo del 21 de junio al 18 de julio

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 21 de julio al 18 de julio, se presentaron 8 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados en su mayoría son los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, en todas las muestras el microorganismo predominante fue el recuento de aerobios mesófilos, así mismo, se presentó un resultado no conforme para la leche en polvo evaluada. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, 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 21 de julio al 18 de julio los indicadores de calidad ocupan el 12.3% de estos hallazgos.

Los derivados cárnicos se caracterizan por tener una baja vida útil debido a su alta actividad de agua y materias primas cárnicas molidas, las cuales sirven de sustrato para muchos microorganismos de deterioro como son los aerobios mesófilos, además, si se cuenta con falta de tratamiento térmico durante su procesamiento las hace también susceptibles a contener alta contaminación microbiana, ocasionando el detrimento de sus características sensoriales y hasta la posibilidad de causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Por lo anterior dadas sus características, los derivados cárnicos como salchichas deben ser almacenados en refrigeración y ser cocinados a una temperatura interna mínima de 71.1°C en dado de que se encuentren sin cocción.

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

Microorganismos patógenos del periodo del 21 de junio al 18 de julio

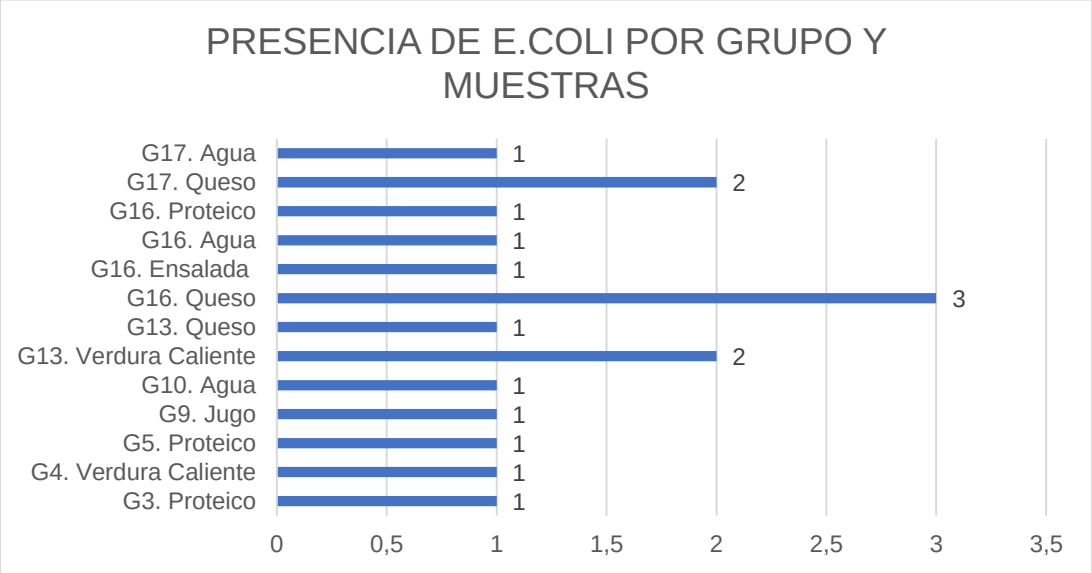
Durante el periodo del 21 de junio al 18 de julio se reportaron por parte del laboratorio un total de 20 muestras con una presencia de los patógenos como *E.coli*, *Listeria monocytogenes, Clostridium* sulfito reductor, *Bacillus cereus* y *Salmonella*. la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con *E.coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
3	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA - COCIDA	*E.coli*
4	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCINADA DE ZANAHORIA Y HABICHUELA	*E.coli*
5	PRODUCTO TERMINADO: PIERNA PERNIL DE POLLO COCIDO	*E.coli*
9	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE MANDARINA EN AGUA	*E.coli*
10	AGUA POTABLE - LAVAMANOS ENTRADA	*E.coli*
13	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA DE REMOLACHA Y CEBOLLA	*E.coli*
13	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA	*E.coli*
13	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E.coli*
16	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E.coli*
16	PRODUCTO TERMINADO: QUESO COSTEÑO	*E.coli*
16	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA FRESCA (LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA)	*E.coli*
16	PRODUCTO TERMINADO: CERDO COCIDO EN SALSA CRIOLLA	*E.coli*
16	AGUA POTABLE GRIFO TANQUE DE ALMACENAMIENTO	*E.coli*
16	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E.coli*
17	MATERIA PRMA: QUESO	*E.coli*
17	AGUA TRATADA - ALBERCA	*E.coli*
17	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E.coli*

Para el periodo del 21 de junio al 18 de julio, se reportaron por parte del laboratorio un total de 17 muestras con una presencia de patógenos, en donde el microorganismo con mayor presencia fue *E.coli* el cual se presentó 7 resultados en las siguientes muestras y contratistas:

ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS grupo 3 en una muestra de alimento proteico, UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4 en una muestra de verdura caliente, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 5 en una muestra de proteico, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9 en una muestra de jugo, UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 grupo 10, UNION TEMPORAL INTREGRACION USPEC 2025 grupo 13 en dos muestras de verdura cocida y una muestra de agua, así mismo, en el grupo 16 operado por el contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S. se presentaron tres muestras de queso, una muestra de agua, una muestra de proteico y una muestra de ensalada, por último el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S grupo 17 presento dos muestras de queso y una muestra de agua.

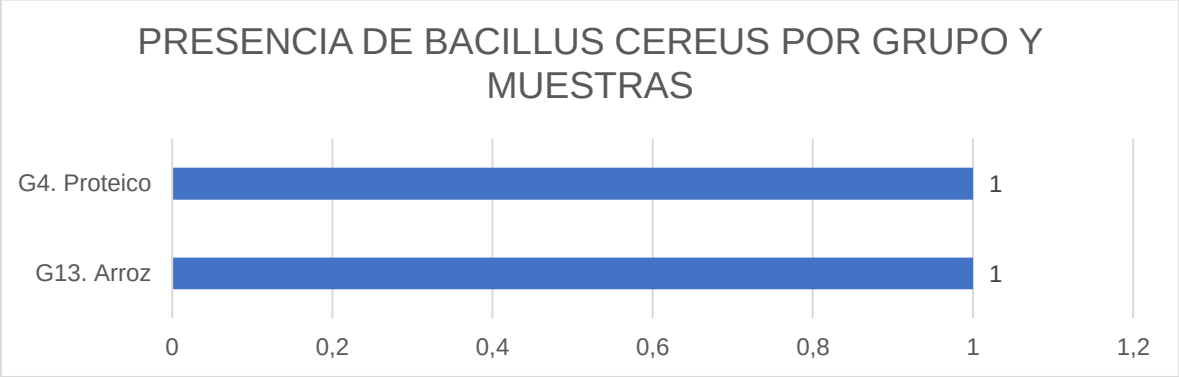


Es importante mencionar que de las 11 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 85%%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias primas y agua potable; se debe realizar una verificación de todas las etapas de producción desde la recepción de materias primas hasta el lavado y desinfección de tanques de agua y utensilios, ya que su presencia puede generar una contaminación cruzada, así mismo se debe realizar una verificación de proveedores, ya que estos son parte fundamental de la cadena de suministro, verificando las condiciones higiénicas sanitarias de las plantas de producción de estos proveedores como las BPM en todos los procesos de almacenamiento, transporte y distribución de estos. En cuanto a la presencia de *E.coli* en las Ensaladas crudas, es importante indicar que quizás no se están llevando a cabo procesos correctos de lavado y la desinfección efectiva de las verduras.

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PATÓGENO
15	ARROZ BLANCO	*Bacillus cereus*
4	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES COCINADA	*Bacillus cereus*

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 21 de junio al 18 de julio fue *Bacillus cereus* el cual se evidenció en las siguientes muestras y contratistas, para grupo 15 UNION TEMPORAL DIESTRA en donde se reportó una muestra no conforme de arroz, así mismo, para el grupo 4 operado por el contrista UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 se obtuvieron resultados con este microorganismo una muestra de proteico, para un total de 2 muestras en las que se evidenció la presencia de este microorganismo.

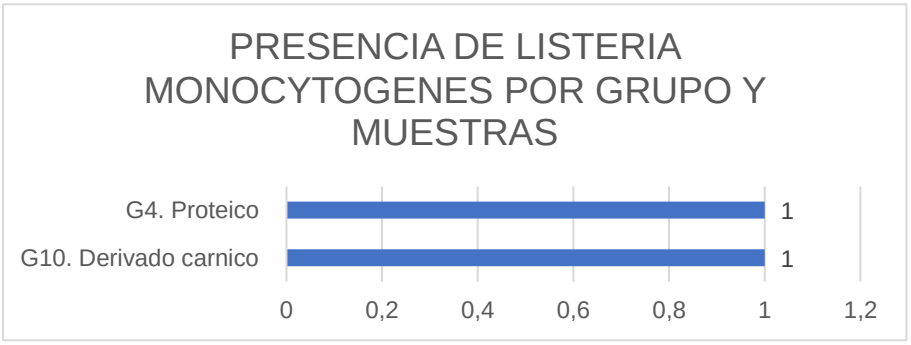


Es importante mencionar que de las 20 muestras con patógenos *Bacillus cereus* ocupa el 10%Es importante señalar que la presencia *Bacillus cereus* en arroz y alimentos proteicos cocidos, especialmente si han sido recalentados o mantenidos a temperatura ambiente por mucho tiempo, indica un posible riesgo de intoxicación alimentaria. Esta bacteria puede producir toxinas que causan tanto diarrea como vómitos, conocidos como los síndromes diarreico y emético, respectivamente.

Relación de muestras con *Listeria monocytogenes*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PATÓGENO
4	MATERIA PRIMA: SALCHICHA MIXTA	*Listeria monocytogenes*
10	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO ASADA	*Listeria monocytogenes*

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 21 de junio al 18 de julio abril fue *Listeria monocytogenes* el cual se evidenció en una muestra en una muestra de derivado cárnico, en el grupo 4 operado por UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025, de igual forma, se evidenció la presencia de este microorganismo en un alimento proteico en el grupo 10 operado por UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025.



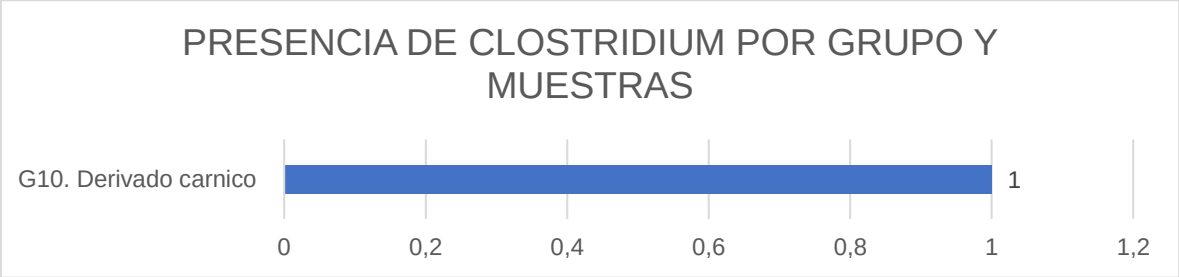
Es importante mencionar que de la muestra con patógenos *Listeria monocytogenes* ocupa el 10%, Es importante señalar que pa presencia de *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos cocidos y alimentos proteicos indica un riesgo potencial de listeriosis, una enfermedad transmitida por alimentos. Esta bacteria, que puede sobrevivir y multiplicarse a bajas temperaturas, se encuentra comúnmente en alimentos listos para comer y puede causar enfermedades graves,

especialmente en grupos vulnerables como mujeres embarazadas, recién nacidos y personas con sistemas inmunitarios debilitados.

Relación de muestras con *Clostridium sulfito reductor*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PATÓGENO
10	MATERIA PRIMA: SALCHICHA MIXTA	*Clostridium* sulfito reductor

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 21 de junio al 18 de julio abril fue *Clostridium* sulfito reductor el cual se evidenció en una muestra de derivado cárnico, en el grupo 10 operado por UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025.

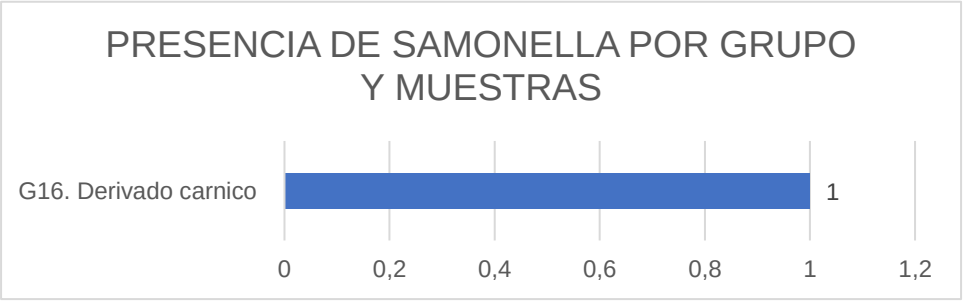


Es importante mencionar que de la muestra con patógenos *Clostridum* ocupa el 5%, Es importante señalar que la presencia de *Clostridium* en productos cárnicos cocidos, especialmente si son envasados al vacío, puede indicar deterioro o contaminación, representando un riesgo para la salud del consumidor. *Clostridium perfringens*, por ejemplo, es una causa común de intoxicación alimentaria, causando diarrea y calambres abdominales. Otras especies como *Clostridium botulinum* pueden producir toxinas peligrosas, aunque menos comunes, asociadas con el botulismo.

Relación de muestras con *Salmonella*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PATÓGENO
16	MATERIA PRIMA: SALCHICHA	*Salmonella*

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 21 de junio al 18 de julio abril fue *Salmonella sp.* el cual se evidenció en una muestra de derivado cárnico, en el grupo 16 operado por SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.



Es importante mencionar que de la muestra con patógenos *Salmonella sp* ocupa el 5%, Es importante señalar que la presencia de Salmonella en carnes cocidas, aunque no debería ocurrir si se cumplen los estándares de higiene y cocción adecuados, indica una posible contaminación después de la cocción o un fallo en los procesos de cocción. Esto puede ser resultado de la manipulación inadecuada de la carne cocida, contaminación cruzada con superficies o utensilios contaminados, o un cocinado insuficiente que no elimina la bacteria por completo.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de julio

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

JUNIO			JULIO
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
2	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*E. coli*	No evidenciado
		Listeria monocytogenes	No evidenciado
11	AGUA POTABLE - GRIFO ÁREA DE JUGOS	Escherichia coli	No evidenciado
14	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA AL PEREJIL	Escherichia coli	No evidenciado
16	MATERIA PRIMA: QUESO	Escherichia coli	Evidenciado
17	ENSALADA COCIDA: REMOLACHA Y ZANAHORIA	Escherichia coli	No evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de julio al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 5 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 4 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se está mejorando y reforzando algo de los procesos de limpieza y desinfección así como la calidad tanto higiénica en toda la cadena productiva, por otro lado, en el grupo que aún persiste la presencia de patógenos fue el 16 evidenciándose nuevamente *E. coli*, siendo este el microrganismo patógeno persistente en las muestras de queso; lo que indica contaminación fecal en la leche utilizada para su elaboración o en las etapas de producción. Esta contaminación puede provenir de diversas fuentes, como malas prácticas de higiene durante el ordeño, manipulación inadecuada, o incluso contaminación del agua utilizada en la producción. La presencia de *E. coli* en el queso es un indicador de la posible presencia de otros patógenos más peligrosos, lo que representa un riesgo para la salud del consumidor.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 21de junio al 18 de julio

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 38 resultados no conformes, lo que representa el 10.88% 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 21 de junio al 18 de julio del 2025



Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 16 fue el que presentó el mayor número de muestras no conformes (6), discriminadas así: una muestra de agua que presentó recuento elevado de coliformes totales y *E. coli*, así mismo, una muestra de agua potable en donde el parámetro turbiedad estuvo fuera de los límites establecidos y por último 4 muestras ambientales con recuento elevado de aerobios mesófilos en donde las muestras y en las dos restantes se presentó recuento de aerobios mesófilos, así como, de mohos y levaduras

Así mismo se presentaron resultados no conformes en los siguientes grupos:

Grupo 4: Para este grupo se presentaron una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos, por otra parte, se evidenció una muestra de agua con desviación para el parámetro turbiedad.

Grupo 5: Se evidenciaron una muestra de ambientales con recuento elevado de aerobios mesófilos, así como, una muestra ambiental con recuento mohos y levaduras, en cuanto a los análisis de las aguas potable se presentaron en total tres muestras con desviación, una para el parámetro conductividad y cloro residual, así mismo, se presentó una muestra con recuento elevado de coliformes totales.

Grupo 7: En este grupo: se evidenciaron dos muestra de agua con recuento de coliformes totales, un agua con desviación en el parámetro alcalinidad, un ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos, así como, como mohos y levaduras, y por ultimo una muestra ambiental con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 8: Se presentaron dos muestras ambientales con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 9: Se evidenció en 1 muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales y dos muestras ambientales con recuento elevado de mohos y levaduras.

Grupo10: Para este grupo se presentaron 2 muestras ambientales con recuento elevado de mohos y levaduras, una muestra de ambiente con recuento elevado de mohos y levaduras, así como, de mesófilos aerobios, una muestra de agua potable con recuento elevado de coliformes totales y presencia de *E.coli*, finalmente se evidencio un agua con recuento elevado de coliformes totales.

Grupo 11: En este grupo se presentó 1 muestra de ambiente elevado mohos y levaduras.

Grupo 12: Se presentó una muestra de agua con desviación para el parámetro cloro residual y un agua con recuento elevado de coliformes totales.

Grupo 13: Para este grupo se presentaron 2 muestras de agua con cloro residual fuera de los límites establecidos y una muestra de agua con recuento de coliformes totales. Por otra parte, se obtuvo recuento elevado de aerobios mesófilos en una muestra ambiental.

Grupo 15: Se evidenció una muestra ambiental con recuento elevado de aerobios mesófilos, así como, mohos y levaduras.

Grupo 17: Para este grupo se presentó, 1 muestra de agua con *E.coli*, así mismo, se presentó una muestra ambiental con recuento elevado de aerobios mesófilos.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

Para el presente periodo no se notificó por parte del INPEC, reportes relacionados con presunta Enfermedad Transmitidas por Alimentos ETA.

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 JUNIO 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 julio 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.

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS JUNIO EN FORMATO N-N012
G03	EPMSC CARTAGO	20
G05	EP GUADUAS LA ESPERANZA	1
G06	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	5
G06	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	1
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	24
G07	CPMS CHIQUINQUIRA	11
G07	CPMSGAC GACHETA	1

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS JUNIO EN FORMATO N-N012
G07	CPMSMOQ MONIQUIRA	3
G07	CPMSUBA UBATE	1
G07	EPMSC LETICIA	14
G07	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIO G07	2
G08	EPMSC GRANADA	3
G10	EPMSC CALARCA	3
G10	EPMSC MANIZALES (26 NO EN FORMATO N-N012).	27
G10	EPMSC PENSILVANIA	7
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	32
G12	EPMSC BOLIVAR	5
G12	EPMSC ISTMINA	8
G12	EPMSC JERICÓ	7
G12	EPMSC PUERTO BERRÍO	26
G12	EPMSC SANTA BARBARA	1
G12	EPMSC TÁMESIS	1

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 julio se realizó con la siguiente frecuencia:

- Establecimientos con frecuencia de visitas semanales o más: Segunda y Cuarta Visita del mes.
- Establecimientos con frecuencia de visitas quincenales: Segunda visita del mes.

Conforme a las visitas realizadas entre el 1 y el 31 de julio, se llevaron a cabo 170 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 119 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD
G01	CPAMSPY POPAYAN	2
	CPMSTUL TULUA	1
	DE POPAYAN	1
	EPMSC EL BORDO	1
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
	Total G01 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025	**9**
G02	EJECA	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
	Total G02 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025	**8**
G03	COJAM JAMUNDI	4
	CPAMSPAL PALMIRA	4
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
	EPMSC SILVIA	1
	Total G03 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025	**13**
G04	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC GARZON	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	2
	EPMSC PITALITO	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	1
	Total G04 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025	**10**
G05	CPMS ESPINAL	2
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	EPMSC CHAPARRAL	1
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC VILLETA	1
	Total G05 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025	**10**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	7
	Total G06 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025	**7**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	EPMSC CAQUEZA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	Total G07 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025	**7**
G08	CAMISACS ACACIAS	2
	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
	Total G08 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025	**8**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA	4
	EPMSC DUITAMA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
	Total G09 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025	**10**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	1
	EPMSC MANIZALES	2
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC PEREIRA	2
	EPMSC RIOSUCIO	1
	EPMSC SALAMINA	1
	MANIZALES	1
	Total G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025	**13**
G11	COIBA IBAGUE	8
	EPAMS LA DORADA	1
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC HONDA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11	1
	Total G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025	**12**
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
	Total G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025	**9**
G13	COPED PEDREGAL	3
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC LA CEJA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA	1
	Total G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025	**15**
G14	CPMS BUCARAMANGA	2
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	3
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC VELEZ	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14	1
	Total G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025	**12**
G15	COCUC CUCUTA	4
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	1
	Total G15 UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025	**9**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC BARRANQUILLA	2
	EPMSC CARTAGENA	2
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC MONTERIA	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G16 EPMSC CARTAGENA	1
	Total G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025	**11**
G17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC EL BANCO	1
	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	1
	Total G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025	**7**
Total general		**170**

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: **SEGUIMIENTO SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS JULIO 2025,** y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS JULIO.**

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 julio, se identificaron hallazgos relacionados con esta variable en los establecimientos que se detallan a continuación:

GRUPO / OPERADOR	ESTABLECIMIENTO / SEDE RANCHO SERVICIO	FECHA VISITA	HALLAZGO
G09 / UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-07-18	Para el día de visita 18/07/2025 no se da cumplimiento a lo establecido en OTM, no se realiza entrega de 35 refrigerios y bebidas adicionales para gestantes y lactantes. Operador refiere no tener suministro de bebida leche UHT por lo tanto no realiza acción correctiva.
G13 / UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL MEDIANA	2025-07-15	Se evidencia que no se suministra el componente derivado de cereal dentro de los refrigerios entregados para 10 gestantes, se realiza entrega de 1 granadilla, 1 papaya y 1 bebida láctea leche entera de 200 ml, tiempo de comida almuerzo menú 1.

GRUPO / OPERADOR	ESTABLECIMIENTO / SEDE RANCHO SERVICIO	FECHA VISITA	HALLAZGO
G15 / UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	2025-07-01	Se evidencia entrega de bolsa de leche líquida de 900 ml a cada una de las 8 PPL (5 gestantes y 3 lactantes), no se realiza suministro según el trimestre de gestación, ni de más componentes como fruta y/o cereal como se establece en la OTM.
G15 / UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	2025-07-09	No se observa la entrega de bebidas adicionales para las 10 personas gestantes y lactantes. REFRIGERIO ENTREGADO: café con leche, 2 huevos, fruta menú 10. No se cuenta con personal nutricionista que maneje la derivación dietaría correspondiente a la PPL de gestantes y lactantes.
G15 / UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	2025-07-29	El contratista no realiza entrega de refrigerio para 4 gestantes y 1 lactante, la repartidora encargada indica que llevan 5 días sin entrega de estos refrigerios.

En cuanto al seguimiento específico del suministro de dietas, a continuación, se relacionan los establecimientos en los que se evidenció la entrega de dietas a gestantes y lactantes:

GRUPO / OPERADOR	LOCACION	SEDE	No. GESTANTES Y LACTANTES
G01 / UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	EPMSC PASTO	-	1
G01 / UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	DE POPAYAN	-	1
G03 / ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	10
G03 / ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	10
G09 / UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	-	38
G09 / UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	-	35
G10 / UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	DE ARMENIA	-	2
G11 / UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	4
G13 / UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	-	1
G13 / UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL	MEDIANA	8
G14 / UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	CPMSMBUC BUCARAMANGA	-	2
G15 / UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	10
G15 / UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	5

Adicionalmente, se efectuaron las siguientes verificaciones relacionadas con la entrega de raciones a gestantes y lactantes:

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G15 COCUC CUCUTA – ESTRUCTURA 3	09/07/2025	Gestantes y Lactantes, entregaron los siguientes alimentos: Doble huevo, pan, leche entera, mandarina. No se cuenta con una base de datos actualizada y discriminada por cada dieta y su derivación dietaría prescrita por un nutricionista. La información la suministra la manipuladora de alimentos encargada de ensamblar las raciones de dietas.

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS JULIO, ANEXO 4_ HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL JULIO**.

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

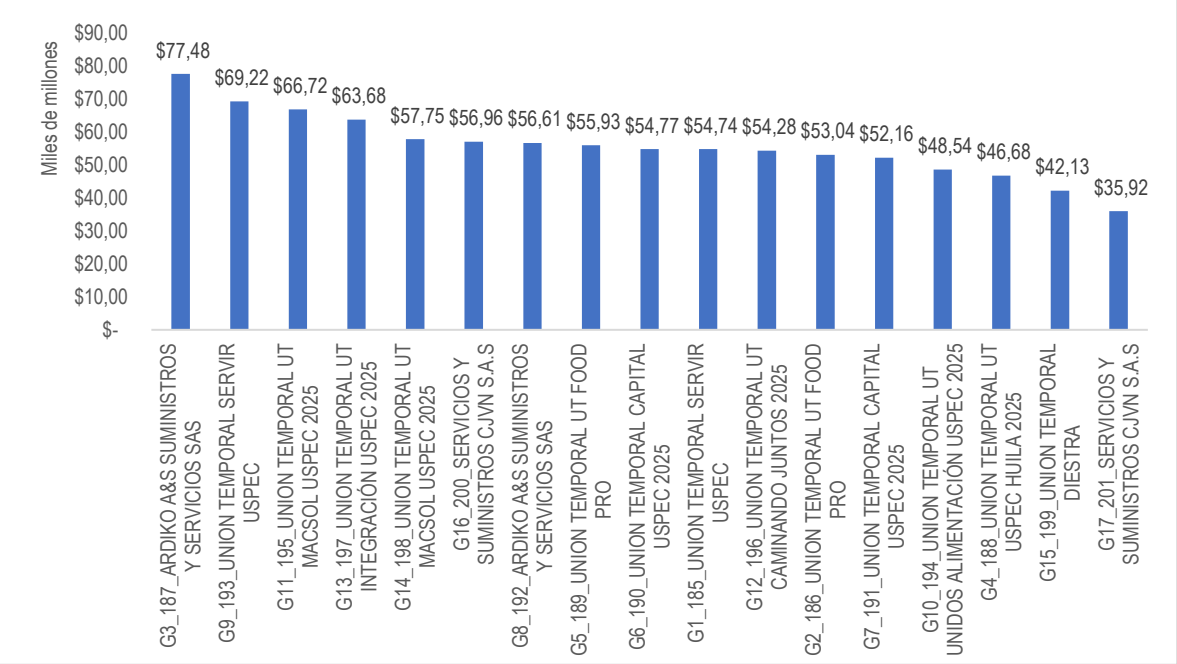
La ejecución presupuestal para los 17 contratos celebrados por la USPEC y los contratistas adjudicados, un detalle se presenta en la siguiente tabla.

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**

GRUPO	No. CONTRATO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	CDP	VALOR PRESUPUESTO 2025	VALOR PRESUPUESTO 2026	VALOR TOTAL 2025-2026
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**
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 de mayo de 2025 y la fecha de terminación será el treinta y uno 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 dieron cumplimiento a las obligaciones contractuales, por tal motivo, desde la interventoría se dio aval certificación:

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 nueve grupos, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra un detalle de los números de establecimientos certificados:

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Establecimientos certificados
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	18
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	0
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	0
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	0
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	0
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	0
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	28
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	23
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	0
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	0
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	0

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 (junio de 2025) fue el 14 de julio de 2025, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas se remitió oficios de requerimiento.

Lo anterior, se presentó para los siguientes proveedores.

Grupo	No. Contrato	Nombre Proveedor	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final primera notificación	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final segunda notificación
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	CRF-0669-2025	17/07/2025	Reiterar	CRF-1245-2025	19/08/2025	Cierre
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190-2025	CRF-0656-2025	16/07/2025	Cierre	-	-	-
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191-2025	CRF-0657-2025	16/07/2025	Cierre	-	-	-

Grupo	No. Contrato	Nombre Proveedor	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final primera notificación	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final segunda notificación
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	CRF-0664-2025	17/07/2025	Cierre	-	-	-
15	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	199-2025	CRF-0655-2025	16/07/2025	Cierre	-	-	-
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199-2025	CRF-0886-2025	24/07/2025	Cierre	-	-	-
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	CRF-0662-2025	18/07/2025	Cierre	-	-	-
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	CRF-0663-2025	18/07/2025	Cierre	-	-	-

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a ocho de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación. Sin embargo, al momento de cierre de mes aún no han terminado de subsanar los hallazgos evidenciados por la interventoría, razón por la cual no se ha surtido el trámite 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 4 de julio de la actual vigencia, 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	$ 1.859.807.280
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 2.159.194.777
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 2.691.208.916
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 1.468.186.972
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 1.566.780.291
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 1.781.756.541
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 2.588.315.552
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 1.727.477.658
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 2.450.931.890
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 1.734.870.723
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 2.023.439.614
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 2.269.306.295
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 2.026.882.342
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 1.978.805.842
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 1.380.130.212
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.620.761.376
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 1.409.276.820
Total		**$ 33.737.133.101**

De la tabla anterior, se puede deducir que el valor estimado a reconocer a los contratistas que entregaron las raciones de alimentación a los PPL en junio de 2025 va a ser de $ 33.737.133.101 (TREINTA Y TRES MIL SETECIENTOS TREINTA

Y SIETE MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL CIENTO UN PESOS M/CTE.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC julio 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	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	47925	$30.109.218.284	1	$1.859.807.280	$28.249.411.004
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$2.175.438.423	$27.811.924.046
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	$42.427.155.894	1	$2.812.544.568	$39.614.611.326
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$25.354.249.591	1	$-	$25.354.249.591
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$1.784.708.042	$28.387.124.233
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$29.415.797.886	1	$1.781.756.541	$27.634.041.345
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$2.588.315.552	$28.363.284.123
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$1.884.962.187	$28.911.809.829
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$2.274.231.890	$34.914.671.932
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$1.729.682.042	$25.366.009.137
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$2.154.825.880	$34.092.272.067
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$2.269.306.295	$28.632.667.936
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$2.027.484.730	$32.980.835.470
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$2.102.628.827	$30.008.788.935
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	$23.448.954.207	1	$-	$23.448.954.207
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$1.885.313.119	$28.781.665.970
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$1.404.486.035	$18.783.194.817
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	2	$-	$24.627.323.112
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$23.053.773.655	2	$-	$23.053.773.655
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$35.056.412.234	2	$-	$35.056.412.234
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$21.328.634.857	2	$-	$21.328.634.857
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$25.759.583.144	2	$-	$25.759.583.144
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$25.350.199.804	2	$-	$25.350.199.804
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$21.212.089.777	2	$-	$21.212.089.777
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$25.812.708.828	2	$-	$25.812.708.828
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$32.036.085.037	2	$-	$32.036.085.037
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$21.442.908.641	2	$-	$21.442.908.641
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$30.476.687.866	2	$-	$30.476.687.866
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$23.378.491.932	2	$-	$23.378.491.932
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$28.674.197.181	2	$-	$28.674.197.181
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$25.638.194.177	2	$-	$25.638.194.177
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$18.683.342.309	2	$-	$18.683.342.309
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$26.292.760.411	2	$-	$26.292.760.411
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$15.733.437.258	2	$-	$15.733.437.258

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. 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.

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
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	104324
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	0
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	0
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	0
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	0
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	120372
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	147462
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	105449
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	125566
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	0
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	123312
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	130197
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	120942
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	116874
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	0
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	0
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	0

3.5 Consolidado de descuentos

Durante el periodo del 1 al 31 de julio 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 junio los descuentos directos de junio, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

Procesos notificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0084	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	1/07/2025	1/07/2025
PD_0101	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	3/07/2025	4/07/2025
PD_0112	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	4/07/2025	8/07/2025
PD_0118	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	6/07/2025	8/07/2025
PD_0127	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	7/07/2025	10/07/2025
PD_0126	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	8/07/2025	9/07/2025
PD_0138	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	10/07/2025	11/07/2025
PD_0149	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	14/07/2025	16/07/2025
PD_0174	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	17/07/2025	21/07/2025
PD_0176	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	20/07/2025	22/07/2025
PD_0184	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Plan de Mejora	20/07/2025	22/07/2025
PD_0207	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	24/07/2025	25/07/2025
PD_0229	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Descuento Plan de Mejora	25/07/2025	30/07/2025
PD_0218	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	27/07/2025	28/07/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_00238	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Descuento Plan de Mejora	28/07/2025	31/07/2025
PD_0253	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	31/07/2025	1/08/2025
PD_0104	G02	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	4/07/2025	7/07/2025
PD_0242	G02	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Descuento Plan de Mejora	28/07/2025	1/08/2025
PD_0083	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	1/07/2025	1/07/2025
PD_0100	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Descuento Microbiología	4/07/2025	4/07/2025
PD_0105	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	4/07/2025	7/07/2025
PD_0117	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	7/07/2025	9/07/2025
PD_0139	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	13/07/2025	15/07/2025
PD_0147	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	14/07/2025	15/07/2025
PD_0181	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Descuento Plan de Mejora	20/07/2025	22/07/2025
PD_0196	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	21/07/2025	23/07/2025
PD_0231	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Descuento Plan de Mejora	22/07/2025	30/07/2025
PD_0240	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Descuento Plan de Mejora	25/07/2025	31/07/2025
PD_0223	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	28/07/2025	30/07/2025
PD_0241	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Descuento Plan de Mejora	28/07/2025	31/07/2025
PD_0089	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	1/07/2025	2/07/2025
PD_0106	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	4/07/2025	7/07/2025
PD_0114	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	6/07/2025	8/07/2025
PD_0132	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	10/07/2025	11/07/2025
PD_0140	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	13/07/2025	14/07/2025
PD_0164	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	17/07/2025	18/07/2025
PD_0163	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Descuentos Microbiología	17/07/2025	18/07/2025
PD_0182	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	21/07/2025	22/07/2025
PD_0186	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Descuento Plan de Mejora	21/07/2025	23/07/2025
PD_0197	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	22/07/2025	24/07/2025
PD_0205	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	24/07/2025	25/07/2025
PD_0213	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Descuento Microbiología	25/07/2025	28/07/2025
PD_0220	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	28/07/2025	29/07/2025
PD_0227	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Descuentos Plan de Mejora	28/07/2025	29/07/2025
PD_00252	G09	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	31/07/2025	1/08/2025
PD_0258	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	31/07/2025	1/08/2025
PD_0113	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	5/07/2025	8/07/2025
PD_0107	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Descuentos Microbiología	7/07/2025	7/07/2025
PD_0158	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Descuentos Plan de Mejora	15/07/2025	17/07/2025
PD_0159	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	17/07/2025	18/07/2025
PD_0192	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Descuentos Plan de Mejora	18/07/2025	23/07/2025
PD_0239	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Descuentos Plan de Mejora	28/07/2025	31/07/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0254	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Descuentos Plan de Mejora	31/07/2025	1/08/2025
PD_0093	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	1/07/2025	2/07/2025
PD_0109	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	4/07/2025	8/07/2025
PD_0119	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	6/07/2025	9/07/2025
PD_0124	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	8/07/2025	10/07/2025
PD_0135	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	10/07/2025	14/07/2025
PD_0142	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	13/07/2025	15/07/2025
PD_0165	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	17/07/2025	21/07/2025
PD_0187	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	21/07/2025	23/07/2025
PD_0199	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	23/07/2025	25/07/2025
PD_0210	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	24/07/2025	28/07/2025
PD_0222	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	28/07/2025	29/07/2025
PD_0236	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/07/2025	1/08/2025
PD_0247	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	31/07/2025	4/08/2025
PD_0248	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	31/07/2025	1/08/2025
PD_0091	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	1/07/2025	2/07/2025
PD_0129	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	10/07/2025	11/07/2025
PD_0141	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	13/07/2025	14/07/2025
PD_0168	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	17/07/2025	21/07/2025
PD_0171	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	18/07/2025	21/07/2025
PD_0191	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	22/07/2025	23/07/2025
PD_0215	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	25/07/2025	28/07/2025
PD_0226	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	28/07/2025	29/07/2025
PD_0235	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/07/2025	31/07/2025
PD_0095	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	1/07/2025	2/07/2025
PD_0208	G08	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	24/07/2025	25/07/2025
PD_0246	G08	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	31/07/2025	1/08/2025
PD_0087	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	1/07/2025	2/07/2025
PD_0097	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	1/07/2025	4/07/2025
PD_0110	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	5/07/2025	8/07/2025
PD_0123	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	8/07/2025	9/07/2025
PD_0136	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	10/07/2025	14/07/2025
PD_0143	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	13/07/2025	15/07/2025
PD_0148	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	14/07/2025	16/07/2025
PD_0166	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	17/07/2025	18/07/2025
PD_0162	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Descuentos Microbiología	17/07/2025	18/07/2025
PD_0177	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	18/07/2025	22/07/2025
PD_0193	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	21/07/2025	23/07/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0194	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	22/07/2025	25/07/2025
PD_0217	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	27/07/2025	29/07/2025
PD_0232	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	28/07/2025	30/07/2025
PD_0237	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/07/2025	1/08/2025
PD_0249	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	31/07/2025	4/08/2025
PD_0077	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	1/07/2025	1/07/2025
PD_0096	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	1/07/2025	2/07/2025
PD_0108	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Descuentos Microbiología	7/07/2025	7/07/2025
PD_0125	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	7/07/2025	10/07/2025
PD_0137	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	10/07/2025	11/07/2025
PD_0155	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	15/07/2025	17/07/2025
PD_0188	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Descuento Plan de Mejora	18/07/2025	23/07/2025
PD_0175	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	20/07/2025	21/07/2025
PD_0203	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	22/07/2025	24/07/2025
PD_0209	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	24/07/2025	25/07/2025
PD_0216	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	25/07/2025	28/07/2025
PD_0088	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	1/07/2025	2/07/2025
PD_0111	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	4/07/2025	8/07/2025
PD_0122	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	7/07/2025	10/07/2025
PD_0144	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	11/07/2025	15/07/2025
PD_0167	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	17/07/2025	18/07/2025
PD_0211	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	24/07/2025	25/07/2025
PD_0234	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	28/07/2025	31/07/2025
PD_0267	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	31/07/2025	4/08/2025
PD_0090	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	1/07/2025	2/07/2025
PD_0206	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	24/07/2025	25/07/2025
PD_0219	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	25/07/2025	29/07/2025
PD_0251	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Descuentos Plan de Mejora	25/07/2025	1/08/2025
PD_0257	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Descuentos Plan de Mejora	29/07/2025	1/08/2025
PD_0259	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Descuentos Plan de Mejora	31/07/2025	4/08/2025
PD_0078	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	1/07/2025	1/07/2025
PD_0102	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	4/07/2025	7/07/2025
PD_0128	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Microbiología	10/07/2025	10/07/2025
PD_0130	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	10/07/2025	11/07/2025
PD_0131	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Microbiología	11/07/2025	11/07/2025
PD_0152	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	15/07/2025	16/07/2025
PD_0157	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	16/07/2025	2025-0717
PD_0160	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	17/07/2025	18/07/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0170	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	20/07/2025	21/07/2025
PD_0178	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	21/07/2025	22/07/2025
PD_0195	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	22/07/2025	23/07/2025
PD_0198	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	23/07/2025	24/07/2025
PD_0255	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	25/07/2025	1/08/2025
PD_0224	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	28/07/2025	29/07/2025
PD_0225	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Microbiología	28/07/2025	29/07/2025
PD_0233	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	29/07/2025	30/07/2025
PD_0245	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	30/07/2025	1/08/2025
PD_0243	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	31/07/2025	1/07/2025
PD_0256	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	31/07/2025	1/08/2025
PD_0244	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Microbiología	31/07/2025	1/08/2025
PD_0092	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	1/07/2025	2/07/2025
PD_0121	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	7/07/2025	9/07/2025
PD_133	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	11/07/2025	11/07/2025
PD_0146	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	14/07/2025	15/07/2025
PD_0153	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	15/07/2025	16/07/2025
PD_0172	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	18/07/2025	21/07/2025
PD_0173	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	20/07/2025	21/07/2025
PD_0189	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	21/07/2025	23/07/2025
PD_0200	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	23/07/2025	24/07/2025
PD_0204	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	24/07/2025	25/07/2025
PD_0214	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	25/07/2025	28/07/2025
PD_0260	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	31/07/2025	4/08/2025
PD_0250	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Microbiología	31/07/2025	1/08/2025
PD_0094	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	1/07/2025	2/07/2025
PD_0098	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	2/07/2025	3/07/2025
PD_0103	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	4/07/2025	7/07/2025
PD_0116	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	7/07/2025	8/07/2025
PD_0134	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	11/07/2025	11/07/2025
PD_0145	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	14/07/2025	15/07/2025
PD_0150	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	15/07/2025	16/07/2025
PD_0154	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	16/07/2025	16/07/2025
PD_0156	G15	Unión Temporal Diestra	Descuentos Microbiología	16/07/2025	17/07/2025
PD_0161	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	17/07/2025	18/07/2025
PD_0169	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	18/07/2025	21/07/2025
PD_0190	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	21/07/2025	23/07/2025
PD_0201	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	23/07/2025	24/07/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0221	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	28/07/2025	29/07/2025
PD_0228	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	29/07/2025	30/07/2025
PD_0115	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Microbiología	7/07/2025	-
PD_0151	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Microbiología	15/07/2025	-
PD_0183	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	18/07/2025	-
PD_0185	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	20/07/2025	-
PD_0230	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	25/07/2025	-
PD_0120	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Microbiología	8/07/2025	-
PD_0179	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	16/07/2025	-
PD_180	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	20/07/2025	-
PD_0202	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	21/07/2025	-
PD_0212	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Microbiología	24/07/2025	-

Procesos ratificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0084	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	1/07/2025	15/07/2025
PD_0101	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	3/07/2025	23/07/2025
PD_0112	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	4/07/2025	25/07/2025
PD_0118	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	6/07/2025	25/07/2025
PD_0127	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	7/07/2025	24/07/2025
PD_0126	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	8/07/2025	23/07/2025
PD_0138	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	10/07/2025	25/07/2025
PD_0149	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	14/07/2025	4/08/2025
PD_0174	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	17/07/2025	4/08/2025
PD_0104	G02	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	4/07/2025	22/07/2025
PD_0083	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	1/07/2025	18/07/2025
PD_0100	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Descuentos Microbiología	4/07/2025	14/07/2025
PD_0105	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	4/07/2025	22/07/2025
PD_0117	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	7/07/2025	28/07/2025
PD_0139	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	13/07/2025	29/07/2025
PD_0147	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	14/07/2025	29/07/2025
PD_0089	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	1/07/2025	22/07/2025
PD_0106	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	6/07/2025	22/07/2025
PD_0114	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	6/07/2025	22/07/2025
PD_0132	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	10/07/2025	30/07/2025
PD_0140	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	13/07/2025	28/07/2025
PD_0164	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	17/07/2025	6/08/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0163	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Descuentos Microbiología	17/07/2025	28/07/2025
PD_0182	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	21/07/2025	5/08/2025
PD_0213	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Descuentos Plan de Mejora	21/07/2025	6/08/2025
PD_0113	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	5/07/2025	25/07/2025
PD_0107	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Descuento Microbiología	2025.07-07	18/07/2025
PD_0159	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	17/07/2025	1/08/2025
PD_0093	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	1/07/2025	25/07/2025
PD_0109	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	4/07/2025	25/07/2025
PD_0124	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	8/07/2025	28/07/2025
PD_0135	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	10/07/2025	31/07/2025
PD_0142	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	13/07/2025	1/08/2025
PD_0187	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	21/07/2025	8/08/2025
PD_0091	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	1/07/2025	21/07/2025
PD_0129	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	10/07/2025	23/07/2025
PD_0141	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	13/07/2025	23/07/2025
PD_0215	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	25/07/2025	6/08/2025
PD_0095	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	1/07/2025	22/07/2025
PD_0087	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	1/07/2025	21/07/2025
PD_0097	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	1/07/2025	23/07/2025
PD_0110	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	5/07/2025	25/07/2025
PD_0123	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	8/07/2025	23/07/2025
PD_0136	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	10/07/2025	31/07/2025
PD_0143	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	13/07/2025	1/08/2025
PD_0148	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	14/07/2025	4/08/2025
PD_0166	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	17/07/2025	8/08/2025
PD_0162	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Descuento Microbiología	17/07/2025	5/08/2025
PD_0177	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	18/07/2025	1/08/2025
PD_0193	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	21/07/2025	1/08/2025
PD_0077	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	1/07/2025	16/07/2025
PD_0096	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	1/07/2025	22/07/2025
PD_0108	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Descuentos Microbiología	7/07/2025	18/07/2025
PD_0125	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	7/07/2025	29/07/2025
PD_0137	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	10/07/2025	30/07/2025
PD_0155	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	15/07/2025	5/08/2025
PD_0175	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	20/07/2025	4/08/2025
PD_0088	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	1/07/2025	15/07/2025
PD_0111	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	4/07/2025	25/07/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0122	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	7/07/2025	1/08/2025
PD_0144	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	11/07/2025	1/08/2025
PD_0167	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	17/07/2025	31/07/2025
PD_0090	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	1/07/2025	22/07/2025
PD_0078	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	1/07/2025	18/07/2025
PD_0102	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	4/07/2025	23/07/2025
PD_0128	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Microbiología	10/07/2025	22/07/2025
PD_0130	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	10/07/2025	21/07/2025
PD_0131	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Microbiología	11/07/2025	22/07/2025
PD_0152	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	15/07/2025	25/07/2025
PD_0157	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	16/07/2025	25/07/2025
PD_0160	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	17/07/2025	28/07/2025
PD_0170	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	20/07/2025	29/07/2025
PD_0178	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	21/07/2025	30/07/2025
PD_0195	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	22/07/2025	31/07/2025
PD_0198	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	23/07/2025	1/08/2025
PD_0224	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	28/07/2025	6/08/2025
PD_0092	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	1/07/2025	21/07/2025
PD_0121	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	7/07/2025	31/07/2025
PD_0133	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	11/07/2025	1/08/2025
PD_0146	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	14/07/2025	1/08/2025
PD_0153	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	15/07/2025	4/08/2025
PD_0094	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	1/07/2025	21/07/2025
PD_0098	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	2/07/2025	22/07/2025
PD_0103	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	4/07/2025	23/07/2025
PD_0116	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	7/07/2025	23/07/2025
PD_0134	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	11/07/2025	4/08/2025
PD_0145	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	14/07/2025	1/08/2025
PD_0150	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	15/07/2025	6/08/2025
PD_0154	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	16/07/2025	4/08/2025
PD_0156	G15	Unión Temporal Diestra	Descuentos Microbiología	16/07/2025	1/08/2025
PD_0161	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	17/07/2025	4/08/2025
PD_0115	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Microbiología	7/07/2025	21/07/2025
PD_0151	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Microbiología	15/07/2025	30/07/2025
PD_0120	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Microbiología	8/07/2025	21/07/2025

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	$1.859.807.280	$28.249.411.004
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$2.175.438.423	$27.811.924.046
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	$42.427.155.894	1	$2.812.544.568	$39.614.611.326
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$25.354.249.591	1	$-	$25.354.249.591
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$1.784.708.042	$28.387.124.233
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$29.415.797.886	1	$1.781.756.541	$27.634.041.345
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$2.588.315.552	$28.363.284.123
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$1.884.962.187	$28.911.809.829
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$2.274.231.890	$34.914.671.932
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$1.729.682.042	$25.366.009.137
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$2.154.825.880	$34.092.272.067
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$2.269.306.295	$28.632.667.936
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$2.027.484.730	$32.980.835.470
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$2.102.628.827	$30.008.788.935
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	$23.448.954.207	1	$-	$23.448.954.207
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$1.885.313.119	$28.781.665.970
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$1.404.486.035	$18.783.194.817
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	2	$-	$24.627.323.112
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$23.053.773.655	2	$-	$23.053.773.655
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$35.056.412.234	2	$-	$35.056.412.234
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$21.328.634.857	2	$-	$21.328.634.857
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$25.759.583.144	2	$-	$25.759.583.144
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$25.350.199.804	2	$-	$25.350.199.804
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$21.212.089.777	2	$-	$21.212.089.777
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$25.812.708.828	2	$-	$25.812.708.828
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$32.036.085.037	2	$-	$32.036.085.037
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$21.442.908.641	2	$-	$21.442.908.641
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$30.476.687.866	2	$-	$30.476.687.866
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$23.378.491.932	2	$-	$23.378.491.932
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$28.674.197.181	2	$-	$28.674.197.181
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$25.638.194.177	2	$-	$25.638.194.177
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$18.683.342.309	2	$-	$18.683.342.309
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$26.292.760.411	2	$-	$26.292.760.411
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$15.733.437.258	2	$-	$15.733.437.258

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 179 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
PQR_116	15	COCUC CUCUTA	4/7/2025	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	CERRADO	12/07/2025	CFR-0617-2025
PQR_151	13	EPMSC APARTADO	01/07/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-015193 del 27 de junio de 20 (Solicitud	CERRADO	18/07/2025	CRF-0771-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
				Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-015193 del 27 de junio de 20)			
PQR_153	11	COIBA IBAGUE	01/07/2025	TUTELA VINCULA RAD. 73001-31-05-005-2025-10047-00	CERRADO	04/07/2024	CRF-0494-2025
PQR_161	11	COIBA IBAGUE	01/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015108	CERRADO	10/07/2025	CRF-0598-2025
PQR_167	13	EPMSC ANDES	04/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-015614	CERRADO	17/07/2025	CRF-0705-2025
PQR_169	13	COPED PEDREGAL	01/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-015049	CERRADO	17/07/2025	CFR-0682-2025
PQR_170	13	COPED PEDREGAL	01/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-015271	CERRADO	17/07/2025	CFR-0681-2025
PQR_171	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	01/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-015270	CERRADO	10/07/2025	CRF-0588-2025
PQR_172	1	CPAMSPY POPAYAN	02/07/2025	OFICIO 3488-3 NOTIFICACION AUTO 233 DESAC. 2025-30007-00 YEIMAR ESTUAR BALANTA IBARRA	CERRADO	04/07/2025	CRF-0527-2025
PQR_173	15	COCUC CUCUTA	02/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015319	CERRADO	12/07/2025	CFR-0622-2025
PQR_174	10	EPMSC PEREIRA	02/07/2025	R-2025-015273	CERRADO	18/07/2025	CRF-0731-2025
PQR_175	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	02/07/2025	Solicitud de insumo R-2025-015100	CERRADO	11/07/2025	CRF-0609-2025
PQR_176	7	CPMSMOQ MONIQUIRA	02/07/2025	INSUMO PQR R-2025-015361	CERRADO	10/07/2025	CRF-0593-2025
PQR_177	15	EPMSC OCAÑA	02/07/2025	novedad servicio de alimentacion	CERRADO	11/07/2025	CRF-0604-2025
PQR_178	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	03/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015337	CERRADO	14/07/2025	CRF-0634-2025
PQR_179	13	COPED PEDREGAL	03/07/2025	USPEC No. R-2025-015395 Radicado USPEC No. R-2025-015813	CERRADO	16/07/2025	CRF-0659-2025
PQR_180	13	COPED PEDREGAL	03/07/2025	SOLICITUD DE SEGUIMIENTO AL FALLO DE TUTELA PPL - DIDIER ESCOBAR SÁNCHEZ.	CERRADO	15/07/2025	CRF-0635-2025
PQR_181	16	EPMSC MONTERIA	04/07/2025	PQR R-2025-015227, R-2025-014478	CERRADO	10/07/2025	CRF-0590-2025
PQR_182	1	CENTROS DE DETENCION TRANSITORIA DE PASTO	04/07/2025	INSUMO PQR R-2025-015492	CERRADO	16/07/2025	CRF-0673-2025
PQR_183	TODOS	NA	04/07/2025	PQR R-2025-015608	CERRADO	11/07/2025	CRF-0600-2025
PQR_184	9	EPAMSCAS COMBITA	07/07/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00128-00	CERRADO	11/07/2025	CRF-0602-2025
PQR_185	15	EP EN CUCUTA	07/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015728	CERRADO	14/07/2025	CRF-0628-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
PQR_186	12	EPMSC MEDELLIN	07/07/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00187-00	CERRADO	17/07/2025	CRF-0680 -2025
PQR_187	9	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	07/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015609	CERRADO	16/07/2025	CRF-0661-2025
PQR_188	12	EPMSC PUERTO BERRIO	07/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015619	CERRADO	17/07/2025	CRF-0699-2025
PQR_189	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	07/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015749	CERRADO	11/07/2025	CRF-0612-2025
PQR_190	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	07/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015745	CERRADO	14/07/2025	CRF-0627-2025
PQR_191	15	COCUC CUCUTA	07/07/2025	PQR R-2025-015658	CERRADO	12/07/2025	CFR-0619-2025
PQR_192	11	EPAMS LA DORADA	07/07/2025	NOTIFICACION SENTENCIA - ACCION DE TUTELA RAD. 2025-00181-001	CERRADO	18/07/2025	CRF-0751-2025
PQR_193	1	CPAMSPY POPAYAN	07/07/2025	NOTIFICACION ADMISION TUTELA PRIMERA INSTANCIA. Accionante: OSKAR EDUARDO CALDERÓN COLLAZOS. Accionado: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC y otros. Radicado: 19001-31-09-003-2025-00195-00	CERRADO	10/07/2025	CRF-0599-2025
PQR_194	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	07/07/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-015797 MINISTERIO DE JUSTICIA	CERRADO	14/07/2025	CRF-0631-2025
PQR_195	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	07/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015811	CERRADO	17/07/2025	CRF-0683-2025
PQR_196	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	07/07/2025	URGENTE NOTIFICO FALLO EN ACCIÓN DE TUTELA N° 110013103011-2025-00204-00	CERRADO	09/07/2025	CRF-0584-2025
PQR_197	15	EPMSC ARAUCA	08/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015851	CERRADO	18/07/2025	CRF-0748-2025
PQR_198	14	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	08/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015723.	CERRADO	11/07/2025	CRF-0608-2025
PQR_199	15	COCUC CUCUTA	08/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015847	CERRADO	18/07/2025	CFR-0739-2025
PQR_200	14	EPAMS GIRON	08/07/2025	RAD. 2025-00489 NOTIFICACIÓN AUTO ORDENA VINCULACIÓN	CERRADO	11/07/2025	CRF-0607-2025
PQR_201	11	COIBA IBAGUE	08/07/2025	URGENTE. Solicitud de insumos R-2025-015767.	CERRADO	14/07/2025	CRF-0638-2025
PQR_202	15	COCUC CUCUTA	08/07/2025	QUEJA PPL POR FALTA DE PAGO DE HORAS EXTRAS Y DOTACION y	CERRADO	17/07/2025	CRF-0678-2025
PQR_203	15	COCUC CUCUTA	16/07/2025	PQR R-2025-016477	CERRADO	24/07/2025	CRF-0887-2025
PQR_204	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	10/07/2025	Solicitud Insumo R-2025-015808	CERRADO	22/07/2025	CRF-0849-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
PQR_205	2	EJECA	09/07/2025	Solicitud de insumo R-2025-015435	CERRADO	21/07/2025	CRF-0760-2025
PQR_206	13	COPED PEDREGAL	09/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-015859	CERRADO	21/07/2025	CRF-0802-2025
PQR_207	17	EJUPA	09/07/2025	radicado R-2025-015895	CERRADO	17/07/2025	CRF-0693-2025
PQR_208	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	09/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015773	CERRADO	16/07/2025	CRF-0653-2025.
PQR_209	13	COPED PEDREGAL	09/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015926	CERRADO	21/07/2025	CRF-0804-2025
PQR_210	11	EPAMS LA DORADA	09/07/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00187-00	CERRADO	17/07/2025	Sentencia a favor
PQR_211	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	09/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-015970	CERRADO	24/07/2025	CRF-0880-2025
PQR_212	15	COCUC CUCUTA	10/07/2025	NOVEDAD ALIMENTACION LOS DIAS 05 Y 06 DE JULIO DE 2025	CERRADO	23/07/2025	CRF-0852-2025
PQR_213	11	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	10/07/2025	PQR R-2025-016040	CERRADO	18/07/2025	CRF-0684-2025
PQR_214	14	CPMS BUCARAMANGA	10/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015938	CERRADO	21/07/2025	CRF-0822-2025
PQR_215	13	COPED PEDREGAL	10/07/2025	INSUMO PQR R-2025-016059	CERRADO	18/07/2025	CRF-0755-2025
PQR_216	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	10/07/2025	PQR R-2025-016062	CERRADO	17/07/2025	CRF-0677-2025
PQR_217	15	COCUC CUCUTA	10/07/2025	ALERTA - El Complejo Carcelario y Penitenciario de Cúcuta	CERRADO	17/0772025	CRF-0679-2025
PQR_218	15	COCUC CUCUTA	10/07/2025	Solicitud INSUMO CONTRALORIA Información Contrato de Prestación de Servicios de Alimentación No. USPEC-CTO-199-2025	CERRADO	15/07/2025	CRF-0651-2025
PQR_219	10	EPMSC ANSERMA	11/07/2025	R-2025-014533 ANSERMA	CERRADO	17/07/2025	CRF-0706-2025
PQR_220	2	EJECA	11/07/2025	Solicitud de Insumo R-2025-015865 EJECA	CERRADO	21/07/2025	CRF-0796-2025
PQR_221	1	CPAMSPY POPAYAN	11/07/2025	Solicitud de Insumo R-2025-016023	CERRADO	21/07/2025	CRF-0812-2025
PQR_222	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	11/07/2025	Solicitud de Insumo R-2025-016045	CERRADO	2170772025	CFR-0797-2025
PQR_224	10	ESTACION DE POLICIA RISARALDA	11/07/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-015371 VIRGINIA RISARALDA	CERRADO	17/07/2025	CRF-0685-2025
PQR_225	15	COCUC CUCUTA	11/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015644	CERRADO	23/07/2025	CRF-0858-2025
PQR_226	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	11/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016195	CERRADO	21/07/2025	CRF-0791-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
PQR_227	8	CAMISACS ACACIAS	09/07/2025	AUTO VINCULA TUTELA 50006318700420250005400 - ARDICO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Y CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF ELKIN JAVIER CEPEDA CORDOBA	CERRADO	14/07/2025	CRF-0636-2025
PQR_228	9	CPMS TUNJA	14/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016262	CERRADO	23/07/2025	CRF-0867-2025
PQR_229	1	CPAMSPY POPAYAN	14/07/2025	OFICIO 3743-3 NOTIFICACION AUTO 254 DESACATO 2025-30007-00 YEIMAR ESTUAR BALANTA IBARRA	CERRADO	17/07/2025	CRF-0703-2025
PQR_230	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14/07/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-016224	CERRADO	17/07/2025	CRF-0691-2025
PQR_231	1	CPAMSPY POPAYAN	14/07/2025	PROCESO: VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA ACCIONANTE: JOSE NORVEY CRUZ BUITRÓN ACCIONADO: EPAMSCASPY Y OTROS VINCULADO: PERSONERÍA MUNICIPAL DE POPAYÁN Y OTRO RADICACIÓN: 19001310300120250016l-00	CERRADO	15/07/2025	CRF-0648-2025
PQR_232	13	COPED PEDREGAL	14/07/2025	PQR R-2025-016230 (SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-016230)	CERRADO	18/07/2025	CRF-0756-2025
PQR_233	8	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	14/07/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-016237 y Solicitud de insumos R-2025-018420	CERRADO	22/0/2025	CRF-0851-2025
PQR_234	13	COPED PEDREGAL	14/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-016304	CERRADO	25/07/2025	CRF-0896-2025
PQR_235	13	COPED PEDREGAL	14/07/2025	USPEC No. R-2025-016308	CERRADO	25/07/2025	CRF-0914-2025
PQR_236	1	CPAMSPY POPAYAN	15/07/2025	Solicitud de información – Auditoría Establecimiento Penitenciario de Popayán	CERRADO	16/07/2025	CRF-0652-2025
PQR_237	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	15/07/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-016346 PERSONERIA BOGOTÁ (SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-016346 PERSONERIA BOGOTÁ)	CERRADO	30/07/2025	CRF-1001-2025
PQR_238	7	EPMSC GUATEQUE	15/07/2025	R-2025-016388 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	21/07/2025	CRF-0789-2025
PQR_239	1	CPAMSPY POPAYAN	15/07/2025		CERRADO	18/07/2025	CRF-0753-2025
PQR_240	12	NA	15/07/2025	PQR R-2025-016402 DEFENSORIA DEL PUBELO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_241	13	COPED PEDREGAL	16/07/2025	USPEC No. R-2025-016387	CERRADO	29/07/2025	CRF-0975-2025
PQR_242	13	COPED PEDREGAL	16/07/2025	USPEC No. R-2025-016455	CERRADO	30/07/2025	CRF-1014-2025
PQR_243	14	CPMS BUCARAMANGA	16/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016458.	CERRADO	24/07/2025	CRF-0893-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
PQR_244	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	16/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-016426	CERRADO	28/07/2025	CRF-0928_2025
PQR_245	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	16/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016465	CERRADO	24/07/2025	CRF-0890-2025
PQR_246	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	16/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016456	CERRADO	25/07/2025	CRF-0911-2025
PQR_247	11	NA	16/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016748	CERRADO	30/07/2025	CFR- 0988_2025
PQR_248	4	EPMSC NEIVA	16/07/2025	PQR R-2025-016480	CERRADO	23/07/2025	CRF-0861-2025
PQR_249	13	COPED PEDREGAL	17/07/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-016593	CERRADO	23/07/2025	CRF-0878-2025
PQR_250	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	17/07/2025	Solicitud de Insumo R-2025-016191	CERRADO	22/07/2025	CRF-0846-2025
PQR_251	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	17/07/2025	Solicitud insumo R-2025-016236 Solicitud de insumo R-2025-016747	CERRADO	25/07/2025	CRF-0906-2025
PQR_252	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	18/07/2025	Oficio 1139 Notificacion Tutela 2da VERONICA CATALINA RIOS MEJIA (	CERRADO	21/07/2025	CRF-0790-2025
PQR_253	2	EPMSC BUGA	18/07/2025	Solicitud de Insumo R-2025-016432 BUGA	CERRADO	28/07/2025	CRF-0912-2025
PQR_254	1	CPAMSPY POPAYAN	18/07/2025	2023-203 auto requiere previo desacato	CERRADO	29/07/2025	CRF-0982-2025
PQR_255	1	CPAMSPY POPAYAN	18/07/2025	Notificaciòn auto interlocutorio Incidente desacato propuesto por JORGE ELIECER VELASCO ANGULO TD. 11036 Pabellón No. 12 (Fwd: Notificaciòn auto interlocutorio Incidente desacato propuesto por JORGE ELIECER VELASCO ANGULO TD. 11036 Pabellón nº 12)	CERRADO	21/07/2025	CRF-0844-2025
PQR_256	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	18/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-016439	CERRADO	01/08/2025	CRF-1046-2025
PQR_257	3	COJAM JAMUNDI	18/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-016629	CERRADO	24/07/2025	CRF-0885-2025
PQR_258	4	LA PLATA	18/07/2025	Oficio No. 0695 y fallo accion de tutela (Fwd: Oficio No. 0695	CERRADO	21/07/2025	CRF-0818-2025
PQR_259	9	EPAMSCAS COMBITA	18/07/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00093-00 (	CERRADO	24/07/2025	CRF-0882-2025
PQR_260	13	COPED PEDREGAL	18/07/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	21/07/2025	CRF-0821-2025
PQR_261	1	CPAMSPY POPAYAN	18/07/2025	URGENTE - DESACATO TUTELA 2025-157 / NOTIFICACIÓN AUTO INICIA INCIDENTE	CERRADO	23/07/2025	CRF-0863-2025 CRF-0862-2025
PQR_262	1	CPAMSPY POPAYAN	18/07/2025	T- 3-25-192 - Notificación Auto Admite Tutela y Traslado -Of8676	CERRADO	23/07/2025	CRF-0868-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
PQR_263	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	18/07/2025	visita al servicio de alimentación del establecimiento de la Modelo el día 27 de junio de 2025	CERRADO	28/07/2025	CRF-0941- 2025 CRF- 1068-2025
PQR_264	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016753	CERRADO	24/07/2025	CRF-0891-2025
PQR_265	1	BRIGADA DE INFANTERIA No 4	21/07/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-016734	CERRADO	28/07/2025	CRF-0926-2025
PQR_266	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	21/07/2025	PQR R-2025-016761	CERRADO	23/07/2025	CRF-0879-2025
PQR_267	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016687	CERRADO	28/07/2025	CRF-0932-2025
PQR_268	13	COPED PEDREGAL	21/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-016690	CERRADO	29/07/2025	CRF-0967-2025
PQR_269	13	EPMSC ANDES	21/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-016769	CERRADO	31/07/2025	CRF-1025-2025
PQR_270	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	21/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-016775	CERRADO	01/08/2025	CRF-1047-2025
PQR_271	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016796	CERRADO	30/07/2025	CRF-0999-2025
PQR_272	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016815	CERRADO	28/07/2025	CRF-0933-2025
PQR_273	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016813	CERRADO	25/07/2025	CRF-0910-2025
PQR_274	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016810	CERRADO	28/07/2025	CRF-0934-2025
PQR_275	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016789	CERRADO	28/07/2025	CRF-0935-2025
PQR_276	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016803	CERRADO	28/07/2025	CRF-0937-2025
PQR_277	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016923	CERRADO	28/07/2025	CRF-0938-2025
PQR_278	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016922	CERRADO	28/07/2025	CRF-0939-2025
PQR_279	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016920	CERRADO	28/07/2025	CRF-0940-2025
PQR_280	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016887	CERRADO	28/07/2025	CRF-0942-2025
PQR_281	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016895	CERRADO	28/07/2025	CRF-0946-2025
PQR_282	11	COIBA IBAGUE	28/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017255	CERRADO	06/08/2025	CRF-1108-2025
PQR_283	9	EPAMSCAS COMBITA	21/07/2025	INSUMO PQR R-2025-016950	CERRADO	25/07/2025	CRF-0894-2025
PQR_284	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016919	CERRADO	28/07/2025	CRF-0947-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
PQR_285	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016897	CERRADO	28/07/2025	CRF-0948-2025
PQR_286	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016899	CERRADO	28/07/2025	CRF-0949-2025
PQR_287	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016917	CERRADO	28/07/2025	CRF-0950-2025
PQR_288	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016915	CERRADO	28/07/2025	CRF-0951-2025
PQR_289	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016900	CERRADO	28/07/2025	CRF-0952-2025
PQR_290	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016913	CERRADO	28/07/2025	CRF-0953-2025
PQR_291	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016902	CERRADO	28/07/2025	CRF-0954-2025
PQR_292	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016905	CERRADO	28/07/2025	CRF-0955-2025
PQR_293	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016909	CERRADO	28/07/2025	CRF-0956-2025
PQR_294	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016910	CERRADO	28/07/2025	CRF-0957-2025
PQR_295	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016906	CERRADO	28/07/2025	CRF-0958-2025
PQR_296	1	CPAMSPY POPAYAN	22/07/2025	AUTO ORDENA VINCULACION	CERRADO	01/08/2025	CRF-1044-2025
PQR_297	13	COPED PEDREGAL	22/07/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	23/07/2025	CRF-0866-2025
PQR_298	13	BELLO	22/07/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-017081	CERRADO	5/08/2025	CRF-1088-2025
PQR_299	12	EPMSC TAMESIS	22/07/2025	Oficio guardia visita laboratorio toma muestras interventoria	CERRADO	29/07/2025	CRF- 0976-2025
PQR_300	9 Y 15	CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR COCUC CÚCUTA	22/07/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-017070	CERRADO	30/07/2025	CRF-0998-2025
PQR_301	15	COCUC CUCUTA	22/07/2025	Informe estado de infraestructura estructura 2 Cocuc. R-2025-014527	CERRADO	28/07/2025	CRF- 0927-2025
PQR_302	10	RM MANIZALES EPMSC CALARCÁ.	23/07/2025	R-2025-016739 MANIZALES Y CALARCA	CERRADO	04/08/2025	CRF-1059-2025
PQR_303	11	COIBA IBAGUE	23/07/2025	URGENTE Solicitud de insumos R-2025-016013	CERRADO	31/07/2025	CRF-0909-2025 CRF-1026-2025
PQR_304	13	COPED PEDREGAL	23/07/2025	REGISTRO FOTOGRAFICO CLAUSURA TEMPORAL RANCHO PEDREGAL ALTA	CERRADO	30/07/2025	CRF-1008-2025
PQR_305	10	EPMSC MANIZALES	23/07/2025	Solicitud de Insumo R-2025-016731 Manizales	CERRADO	31/07/2025	CRF-1031-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
PQR_306	11	COIBA IBAGUE	23/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016980	CERRADO	01/08/2025	CRF-1036-2025
PQR_307	1	CPAMSPY POPAYAN	23/07/2025	SOLICITUD NOTIFICACIÓN FALLO TUTELA RAD.2025-10091	NO TRAM	06/08/2025	NA
PQR_308	13	COPED PEDREGAL	24/07/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	04/08/2025	CRF-1062-2025
PQR_309	11	COIBA IBAGUE	24/07/2025	Radicado 73001233300020230024600 (Delantero: Radicado 73001233300020230024600)	CERRADO	01/08/2025	CRF-1039-2025
PQR_310	11	COIBA IBAGUE	24/07/2025	T. 2025-191 NOTIFICACIÓN AUTO (Fwd: T.2025-191 NOTIFICACIÓN AUTO)	CERRADO	29/07/2025	CRF-00978-2025
PQR_311	13	COPED PEDREGAL	28/07/2025	USPEC No. R-2025-017475	CERRADO	08/08/2025	CFR-1141-2025
PQR_312	13	COPED PEDREGAL	24/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-017221	CERRADO	08/08/2025	CFR-1124-2025
PQR_313	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017241	CERRADO	31/07/2025	CFR-1028-2025
PQR_314	11	COIBA IBAGUE	28/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017357.	CERRADO	01/08/2025	CRF-1040-2025
PQR_315	13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. Gneral Pedro Nel Ospina)	24/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-017137	CERRADO	05/08/2025	CRF-1079-2025
PQR_316	TODOS	TODOS	24/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017339, GENERAL	CERRADO	06/08/2025	CRF-1110-2025
PQR_317	15	COCUC CUCUTA	24/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017337	CERRADO	4/08/2025	CRF-1067-2025
PQR_318	14	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	24/07/2025	URGENTE Solicitud de insumos R-2025-017278	CERRADO	31/07/2025	CRF-1032-2025
PQR_319	13	COPED PEDREGAL	25/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-017367	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_320	1	CPAMSPY POPAYAN	25/07/2025	SENTENCIA TUTELA No. 163 - ACCIONANTE JHONNATAN BOTERO CASTAÑO VS ÁREA DE JURIDICA CPAMS - 19-001-31-09-002-2025-00102-00	CERRADO	01/08/2025	CRF-1044-2025
PQR_321	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017473	CERRADO	06/08/2025	CRF-1099-2025
PQR_322	3	CPAMSPAL PALMIRA	25/07/2025	USPEC No. R-2025-017479	CERRADO	08/08/2025	CRF-1136-2025
PQR_323	13	CPAMS La Paz y Pedregal.	25/07/2025	USPEC No. R-2025-017408	CERRADO	28/07/2025	CRF-0936-2025
PQR_324	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017413	CERRADO	08/08/2025	CRF-1123-2025
PQR_325	3	CPAMSPAL PALMIRA	28/07/2025	RAD. 202500078 JUAN ESTEBAN PELAEZ CAMPIÑO	CERRADO	29/07/2025	CRF-0964-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
PQR_326	1 y 9	TODOS	28/07/2025	radicado R-2025-014688	CERRADO	8/08/2025	CRF-01132-2025
PQR_327	1 y 9	TODOS	28/07/2025	radicado R-2025-014465	CERRADO	08/08/2025	CFR-1133-2025
PQR_328	6	TODOS	28/07/2025	radicado R-2025-014678 - Solicitud sobre embalaje de dietas en fiambreras	CERRADO	5/08/2026	CRF-1078-2026
PQR_329	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	29/07/2025	USPEC No. R-2025-017549	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_330	13	COPED PEDREGAL	29/07/2025	USPEC No. R-2025-017453	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_331	6 Y 9	COBOG BOGOTA LA PICOTA CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	29/07/2025	PQR R-2025-017655	CERRADO	04/08/2025	CRF-1072-2025
PQR_332	14	EPMSC VÉLEZ, EPMSC SOCORRO, EPMSC SAN GIL, EPAMS GIRON, ESTACION DE POLICIA GIRÓN, ESTACION DE POLICIA PIE DE CUESTA, ESTACION DE POLICIA FLORIDA, ESTACION DE POLICIA CUMBRE, ESTACION DE POLICIA SUR, ESTACION DE POLICIA CENTRO, ESTACION DE POLICIA CENTRO Y CPMSMBUC BUCARAMANGA	29/07/2025	PQR R-2025-017608	CERRADO	06/08/2025	CRF-1101- 2025
PQR_333	4	TODOS	30/07/2025	EPORTE OPORTUNO DE NOVEDADES	CERRADO	8/08/2025	CRF-1131-2025.
PQR_334	10	MANIZALES	30/07/2025	Solicitud de Insumo R-2025-017419	CERRADO	08/08/2025	CRF-1127-2025
PQR_335	2	EPMSC SEVILLA, EPMSC CALI y EPMSC BOLIVAR.	30/07/2025	Solicitud de Insumo R-2025-017420	CERRADO	06/08/2025	CRF-1109-2025
PQR_336	10	EPMSC ARMENIA	30/07/2025	Solicitud de Insumo R-2025-017417	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_337	2	EPMSC SEVILLA	30/07/2025	Solicitud de Insumo R-2025-017416	CERRADO	06/08/2025	CRF-1113-2025
PQR_338	12	EPMSC MEDELLIN	30/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017490	CERRADO	08/08/2025	CRF-1142-2025
PQR_339	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017554	CERRADO	08/08/2025	CRF-1135-2025
PQR_340	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	31/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017727	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_341	10	EPMSC CALARCA	31/07/2025	NOTIFICACIÓN AUTO S - 000771 - 2025-00046 - JOSE HENRY	CERRADO	04/08/2025	CRF-1063-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. RF RADICACIÓN
				CARRERA MARIN Y OTROS - INTEGRA CONTRADIC			
PQR_342	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	31/07/2025	USPEC No. R-2025-017763	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_343	11	COIBA IBAGUE	31/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-017690	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 32 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), como se indican a continuación.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_153	11	COIBA IBAGUE	01/07/2025	TUTELA	TUTELA VINCULA RAD. 73001-31-05-005-2025-10047-00	CERRADO	04/07/2024	CRF-0494-2025
PQR_172	1	CPAMSPY POPAYAN	02/07/2025	DESACATO	OFICIO 3488-3 NOTIFICACION AUTO 233 DESAC. 2025-30007-00 YEIMAR ESTUAR BALANTA IBARRA	CERRADO	04/07/2025	CRF-0527-2025
PQR_180	13	COPED PEDREGAL	03/07/2025	TUTELA	SOLICITUD DE SEGUIMIENTO AL FALLO DE TUTELA PPL - DIDIER ESCOBAR SÁNCHEZ.	CERRADO	15/07/2025	CRF-0635-2025
PQR_184	9	EPAMSCAS COMBITA	07/07/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00128-00	CERRADO	11/07/2025	CRF-0602-2025
PQR_186	12	EPMSC MEDELLIN	07/07/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00187-00	CERRADO	17/07/2025	CRF-0680 -2025
PQR_192	11	EPAMS LA DORADA	07/07/2025	TUTELA	NOTIFICACION SENTENCIA -ACCION DE TUTELA RAD. 2025-00181-001	CERRADO	18/07/2025	CRF-0751-2025
PQR_193	1	CPAMSPY POPAYAN	07/07/2025	TUTELA	NOTIFICACION ADMISION TUTELA PRIMERA INSTANCIA. Accionante: OSKAR EDUARDO CALDERÓN COLLAZOS. Accionado: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC y otros. Radicado: 19001-31-09-003-2025-00195-00	CERRADO	10/07/2025	CRF-0599-2025
PQR_196	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	07/07/2025	TUTELA	URGENTE NOTIFICO FALLO EN ACCIÓN DE	CERRADO	09/07/2025	CRF-0584-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
					TUTELA N° 110013103011-2025-00204-00			
PQR_200	14	EPAMS GIRON	08/07/2025	TUTELA	RAD. 2025-00489 NOTIFICACIÓN AUTO ORDENA VINCULACIÓN	CERRADO	11/07/2025	CRF-0607-2025
PQR_201	11	COIBA IBAGUE	08/07/2025	DESACATO	URGENTE. Solicitud de insumos R-2025-015767.	CERRADO	14/07/2025	CRF-0638-2025
PQR_210	11	EPAMS LA DORADA	09/07/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00187-00	CERRADO	17/07/2025	Sentencia a favor
PQR_227	8	CAMISACS ACACIAS	09/07/2025	TUTELA	AUTO VINCULA TUTELA 50006318700420250005400 - ARDICO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Y CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF ELKIN JAVIER CEPEDA CORDOBA	CERRADO	14/07/2025	CRF-0636-2025
PQR_229	1	CPAMSPY POPAYAN	14/07/2025	DESACATO	OFICIO 3743-3 NOTIFICACION AUTO 254 DESACATO 2025-30007-00 YEIMAR ESTUAR BALANTA IBARRA	CERRADO	17/07/2025	CRF-0703-2025
PQR_231	1	CPAMSPY POPAYAN	14/07/2025	TUTELA	PROCESO: VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA ACCIONANTE: JOSE NORVEY CRUZ BUITRÓN ACCIONADO: EPAMSCASPY Y OTROS VINCULADO: PERSONERÍA MUNICIPAL DE POPAYÁN Y OTRO RADICACIÓN: 19001310300120250016100	CERRADO	15/07/2025	CRF-0648-2025
PQR_252	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	18/07/2025	TUTELA	Oficio 1139 Notificacion Tutela 2da VERONICA CATALINA RIOS MEJIA (	CERRADO	21/07/2025	CRF-0790-2025
PQR_254	1	CPAMSPY POPAYAN	18/07/2025	DESACATO	2023-203 auto requiere previo desacato	CERRADO	29/07/2025	CRF-0982-2025
PQR_255	1	CPAMSPY POPAYAN	18/07/2025	DESACATO	Notificaciòn auto interlocutorio Incidente desacato propuesto por JORGE ELIECER VELASCO ANGULO TD. 11036 Pabellón No. 12 (Fwd: Notificaciòn auto interlocutorio Incidente desacato propuesto por JORGE ELIECER VELASCO ANGULO TD. 11036 Pabellón nº 12)	CERRADO	21/07/2025	CRF-0844-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_258	4	LA PLATA	18/07/2025	TUTELA	Oficio No. 0695 y fallo accion de tutela (Fwd: Oficio No. 0695	CERRADO	21/07/2025	CRF-0818-2025
PQR_259	9	EPAMSCAS COMBITA	18/07/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00093-00 (	CERRADO	24/07/2025	CRF-0882-2025
PQR_260	13	COPED PEDREGAL	18/07/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	21/07/2025	CRF-0821-2025
PQR_261	1	CPAMSPY POPAYAN	18/07/2025	DESACATO	URGENTE - DESACATO TUTELA 2025-157 / NOTIFICACIÓN AUTO INICIA INCIDENTE	CERRADO	23/07/2025	CRF-0863-2025 CRF-0862-2025
PQR_262	1	CPAMSPY POPAYAN	18/07/2025	TUTELA	T- 3-25-192 - Notificación Auto Admite Tutela y Traslado -Of8676	CERRADO	23/07/2025	CRF-0868-2025
PQR_296	1	CPAMSPY POPAYAN	22/07/2025	TUTELA	AUTO ORDENA VINCULACION	CERRADO	01/08/2025	CRF-1044-2025
PQR_297	13	COPED PEDREGAL	22/07/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	23/07/2025	CRF-0866-2025
PQR_307	1	CPAMSPY POPAYAN	23/07/2025	TUTELA	SOLICITUD NOTIFICACIÓN FALLO TUTELA RAD.2025-10091	NO TRAM	06/08/2025	NA
PQR_308	13	COPED PEDREGAL	24/07/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	04/08/2025	CRF-1062-2025
PQR_309	11	COIBA IBAGUE	24/07/2025	TUTELA	Radicado 73001233300020230024600 (Delantero: Radicado 73001233300020230024600)	CERRADO	01/08/2025	CRF-1039-2025
PQR_310	11	COIBA IBAGUE	24/07/2025	TUTELA	T. 2025-191 NOTIFICACIÓN AUTO (Fwd: T.2025-191 NOTIFICACIÓN AUTO)	CERRADO	29/07/2025	CRF-00978-2025
PQR_320	1	CPAMSPY POPAYAN	25/07/2025	TUTELA	SENTENCIA TUTELA No. 163 - ACCIONANTE JHONNATAN BOTERO CASTAÑO VS ÁREA DE JURIDICA CPAMS - 19-001-31-09-002-2025-00102-00	CERRADO	01/08/2025	CRF-1044-2025
PQR_325	3	CPAMSPAL PALMIRA	28/07/2025	TUTELA	RAD. 202500078 JUAN ESTEBAN PELAEZ CAMPIÑO	CERRADO	29/07/2025	CRF-0964-2025
PQR_341	10	EPMSC CALARCA	31/07/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO S - 000771 - 2025-00046 - JOSE HENRY CARRERA MARIN Y OTROS - INTEGRA CONTRADIC	CERRADO	04/08/2025	CRF-1063-2025
PQR_343	11	COIBA IBAGUE	31/07/2025	TUTELA	Solicitud de insumos R-2025-017690	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

En el periodo correspondiente al presente informe, se recibieron veintinueve (29) 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	RAD RF
PQR_116	15	COCUC CUCUTA	4/7/2025	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/07/2025	CFR-0617-2025
PQR_176	7	CPMSMOQ MONIQUIRA	02/07/2025	INSUMO PQR R-2025-015361	Defensoría del Pueblo	CERRADO	10/07/2025	CRF-0593-2025
PQR_178	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	03/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-015337	Personería	CERRADO	14/07/2025	CRF-0634-2025
PQR_182	1	CENTROS DE DETENCION TRANSITORIA DE PASTO	04/07/2025	INSUMO PQR R-2025-015492	Personería	CERRADO	16/07/2025	CRF-0673-2025
PQR_183	TODOS	NA	04/07/2025	PQR R-2025-015608	Defensoría del Pueblo	CERRADO	11/07/2025	CRF-0600-2025
PQR_191	15	COCUC CUCUTA	07/07/2025	PQR R-2025-015658	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/07/2025	CFR-0619-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_194	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	07/07/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-015797 MINISTERIO DE JUSTICIA	Personería	CERRADO	14/07/2025	CRF-0631-2025
PQR_203	15	COCUC CUCUTA	16/07/2025	PQR R-2025-016477	Defensoría del Pueblo	CERRADO	24/07/2025	CRF-0887-2025
PQR_213	11	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	10/07/2025	PQR R-2025-016040	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/07/2025	CRF-0684-2025
PQR_215	13	COPED PEDREGAL	10/07/2025	INSUMO PQR R-2025-016059	Defensoría del Pueblo	CERRADO	18/07/2025	CRF-0755-2025
PQR_216	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	10/07/2025	PQR R-2025-016062	Defensoría del Pueblo	CERRADO	17/07/2025	CRF-0677-2025
PQR_217	15	COCUC CUCUTA	10/07/2025	ALERTA - El Complejo Carcelario y Penitenciario de Cúcuta	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	17/0772025	CRF-0679-2025
PQR_218	15	COCUC CUCUTA	10/07/2025	Solicitud INSUMO CONTRALORIA Información Contrato de Prestación de Servicios de Alimentación No. USPEC-CTO-199-2025	Contraloría General de la República	CERRADO	15/07/2025	CRF-0651-2025
PQR_224	10	ESTACION DE POLICIA RISARALDA	11/07/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-015371 VIRGINIA RISARALDA	Personería	CERRADO	17/07/2025	CRF-0685-2025
PQR_232	13	COPED PEDREGAL	14/07/2025	PQR R-2025-016230 (SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-016230)	Defensoría del Pueblo	CERRADO	18/07/2025	CRF-0756-2025
PQR_233	8	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	14/07/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-016237 y Solicitud de insumos R-2025-018420	Personería	CERRADO	22/0/2025	CRF-0851-2025
PQR_237	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	15/07/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-016346 PERSONERIA BOGOTÁ (SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-016346 PERSONERIA BOGOTÁ)	Personería	CERRADO	30/07/2025	CRF-1001-2025
PQR_238	7	EPMSC GUATEQUE	15/07/2025	R-2025-016388 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	21/07/2025	CRF-0789-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_239	1	CPAMSPY POPAYAN	15/07/2025	PQR R-2025-016402	Defensoría del Pueblo	CERRADO	18/07/2025	CRF-0753-2025
PQR_248	4	EPMSC NEIVA	16/07/2025	PQR R-2025-016480	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	23/07/2025	CRF-0861-2025
PQR_249	13	COPED PEDREGAL	17/07/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-016593	Defensoría del Pueblo	CERRADO	23/07/2025	CRF-0878-2025
PQR_265	1	BRIGADA DE INFANTERIA No 4	21/07/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-016734	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	28/07/2025	CRF-0926-2025
PQR_266	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	21/07/2025	PQR R-2025-016761	Personería	CERRADO	23/07/2025	CRF-0879-2025
PQR_268	13	COPED PEDREGAL	21/07/2025	Radicado USPEC No. R-2025-016690	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	29/07/2025	CRF-0967-2025
PQR_271	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21/07/2025	Solicitud de insumos R-2025-016796	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	30/07/2025	CRF-0999-2025
PQR_283	9	EPAMSCAS COMBITA	21/07/2025	INSUMO PQR R-2025-016950	Defensoría del Pueblo	CERRADO	25/07/2025	CRF-0894-2025
PQR_300	9 Y 15	CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR COCUC CÚCUTA	22/07/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-017070	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	30/07/2025	CRF-0998-2025
PQR_331	6 Y 9	COBOG BOGOTA LA PICOTA CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	29/07/2025	PQR R-2025-017655	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	04/08/2025	CRF-1072-2025
PQR_332	14	EPMSC VÉLEZ, EPMSC SOCORRO, EPMSC SAN GIL, EPAMS GIRON, ESTACION DE POLICIA GIRÓN, ESTACION DE POLICIA PIE DE CUESTA, ESTACION DE POLICIA FLORIDA, ESTACION DE POLICIA CUMBRE, ESTACION DE POLICIA SUR, ESTACION DE POLICIA CENTRO, ESTACION DE POLICIA CENTRO Y CPMSMBUC BUCARAMANGA	29/07/2025	PQR R-2025-017608	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	06/08/2025	CRF-1101- 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 ni de julio, sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de julio 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 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

Categoría	Variables / Establecimientos
	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 única modificación contractual para todos los grupos de operación , la cual obedece al primer "OTRO SÍ" - 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. el cual en sus cláusulas 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 31 de agosto de 2025"

CLÁUSULA SEGUNDA – Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría, la cual determinó que con los saldos presupuestales sin ejecutar 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 será 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 ninguna 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.

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 julio de 2025, no se rinde nuevo informe frente al cumplimiento de la presente obligación toda vez que, la primera modificación contractual realizada 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.

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 se presentaron por parte de la interventoría a la USPEC, los siguientes informes de Presunto Incumplimiento parcial contractual, para los siguientes contratistas:

GRUPO	CONTRATISTA	No. Contrato	HECHOS	IPI SI O NO	CONCLUSIÓN INTERVENTORÍA
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199-2025	Plan de compras - Desabastecimiento COCUC CÚCUTA	SI	IPI CRF-0610-2025 del 11/07/2025

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

Para los demás contratistas 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
25/07/2025	E-2025-008285	UT DIESTRA	199-2025	15	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 199-2025, correspondiente a los periodos de junio, julio, agosto y septiembre de 2025 y hasta la suma de CATORCE MIL MILLONES DE PESOS ($ 14.000.000.000)	NEFINCOL S.A	CRF-0922-2025 de fecha 28 de julio de 2025	CRF-0973-2025 del 29 de julio de 2025	E-2025-008439 del 30 de julio de 2025

					MONEDA CORRIENTE				
25/07/2025	E-2025-008286	UT CAPITAL USPEC 2025	191-2025	7	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 191-2025, correspondiente a los periodos de junio, julio, agosto y septiembre de 2025 y hasta la suma de VEINTISIETE MIL MILLONES DE PESOS ($27.000.000.000) MONEDA CORRIENTE	NEFINCOL S.A	CRF-0943-2025 de fecha 28 de julio de 2025	CRF-0972-2025 de fecha 29 de julio de 2025	E-2025-008442 del 30 de julio de 2025
25/07/2025	E-2025-008286	UT CAPITAL USPEC 2025	190-2025	6	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 190-2025, correspondiente a los periodos de junio, julio, agosto y septiembre de 2025 y hasta la suma de VEINTISIETE MIL MILLONES DE PESOS ($27.000.000.000) MONEDA CORRIENTE	NEFINCOL S.A	Rad CRF-0930-2025 de fecha 28 de julio de 2025	CRF-0971-2025 del 29 de julio de 2025	E-2025-008441 del 30 de julio de 2025

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 (85%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento parcial 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 (90%) 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 CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con el 98% siendo la de mejor desempeño en el periodo de corte informado, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con el 95%, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO con el 93%, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 91%. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, CONDICIONES

DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CONDICIONES DE SANEAMIENTO, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Finalmente, tipificado como incumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentra la categoría de EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 58% de cumplimiento, siendo la de peor desempeño en 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 las categorías RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 95% de cumplimiento (la de mejor desempeño en el periodo) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 90% 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 las categorías CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 87% de cumplimiento, INSTALACIONES FISICAS con el 85% de cumplimiento y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 82% 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, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 92% y el 94% de cumplimiento, siendo el de mejor desempeño en el periodo de corte informado el ERON DE POPAYAN con el 94% de cumplimiento. Asimismo, se tienen establecimientos que se tipifican como Cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 78% y el 88% de cumplimiento, siendo el de peor desempeño en el periodo de corte informado el ERON CPAMSPY POPAYAN con el 78% de cumplimiento.

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 90% y el 100% de cumplimiento, siendo los de mejor comportamiento UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP BELLO HORIZONTE y EP GUARDACOSTAS con el 100% de cumplimiento. Asimismo, se tienen establecimientos que se tipifican como Cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 80% y el 89% de cumplimiento. Finalmente, se tiene el establecimiento EP TAMBO con el 53% de cumplimiento, tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, siendo el de peor desempeño en el periodo de corte informado.

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 julio de 2025 se alcanzó un 93% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando así un incremento del 6% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de julio de 2025 un 97% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento del 4% 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%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (91%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (91%) y, 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 2 Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (87%).

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 DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%), INSTALACIONES FISICAS (92%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (92%), 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 2 operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNIÓN, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC BUGA y EPMSC SEVILLA con cumplimientos entre 97% y 92%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, el establecimiento con el desempeño más bajo fue CRM EJECA con 87%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño EP AGUABLANCA, DESEPAZ, DIAMANTE, EP-BUGA CAI DIVINO NIÑO, FLORA, FLORESTA, JUNÍN, LIMONAR, LOS MANGOS, MARIANO, RIVERA, SAN FRANCISCO y YUMBO, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP FRAY DAMIÁN, FRAY DAMIÁN SAN NICOLÁS, CAICEDONIA, DAGUA, MUNICIPAL,TERRÓN COLORADO y YUMBO con 95% respectivamente y EP GUABAL, LIDO, LÓPEZ, MELÉNDEZ y SEVILLA con 90%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

REGIONAL OCCIDENTE - GRUPO 3 - OPERADOR ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

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 julio de 2025 se alcanzó un 88% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de julio de 2025 un 98% 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 (97%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (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 (70%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (76%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (84%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%) y CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%). Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (94%), e INSTALACIONES FISICAS (93%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

En la Regional Occidente Grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, EPMSC BUENAVENTURA (97%), EPMSC SILVIA (94%), EPMSC PUERTO TEJADA (93%), EPMSC CARTAGO (91%) y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO (91%), tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo fueron CPAMSPAL PALMIRA con 89% y COJAM JAMUNDI con 82%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP MARTE BUENAVENTURA, todos con 100% de cumplimiento y seguido de EP LIMONAR con 95%, EP CARTAGO con 90% y EP PUERTO TEJADA con 90%, 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 87% de cumplimiento general para la modalidad ERON, destacando el aumento del mes de julio pasando de un 80% en el mes de junio a un 87% en el mes de julio 2025, mejora que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías 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 por parte del contratista para dar cumplimiento a lo establecido en la OTM y demás documentos contractuales. Respecto ala modalidad EP, el contratista también evidencia mejora, aunque leve ya que pasa de un 88% en el mes de junio a un 89% en el mes de julio del 2025, debido al aumento de 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 presento hallazgos relacionados con cumplimiento de los horarios para la distribución de la alimentación en los establecimientos, adicionalmente ninguno de los establecimientos presenta conceptos de cierre total o parcial de los ranchos; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue Equipos, utensilios y menaje, pese a que se mejoró, 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 fueron condiciones de transporte y recepción del producto terminado, ambas con un 92%, reflejando que en general los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos cumplen con la documentación establecida en la normatividad vigente, las condiciones de los vehículos 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 las condiciones inadecuadas de almacenamiento de la alimentación, la cual, se dispone directamente sobre el piso.

Los establecimientos con mayor desempeño en la modalidad ERON fueron PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 con un 97% y ERON EPMSC NEIVA con un 95%, 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 EPMSC GARZON con un 80% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, 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. Respecto a la modalidad de EP el establecimiento que presento un mayor cumplimiento fue EP ESTACION DE POLICIA 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 EP TARQUI con un 63%, debido a que no se cumple con la

documentación y dotación del personal manipulador de alimentos según la normatividad y 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 julio de 2025, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 92%, en la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON, lo que refleja un nivel de conformidad con las obligaciones contractuales, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Este resultado evidencia una gestión técnica que, en términos generales, asegura el cumplimiento de los estándares higiénicos sanitarios y operativos requeridos, aunque se presentaron oportunidades de mejora en categorías específicas como almacenamiento materias primas e insumos y en equipos, utensilios y menaje, que registraron un cumplimiento parcial de 86% y 76% respectivamente.

En cuanto al mejor desempeño en la evaluación por categorías, se registró en cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, con un cumplimiento global de 100%, destacándose la puntualidad en la entrega de alimentos y los conceptos higiénicos sanitarios sin medidas de cierre en ninguno de los establecimientos que componente al Grupo 5.

En el análisis por establecimiento, el mejor desempeño se evidenció en EPMSC GIRARDOT y CPMSMEL MELGAR, que en varias categorías alcanzaron el cumplimiento global de 100%, demostrando buenas prácticas operativas; en contraste con los desempeños de los ERON EPMSC VILLETA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, con promedios inferiores al 70% en varias categorías, debido a deficiencias en equipos y menaje, condiciones física y aspectos de seguridad y salud en el trabajo.
En cuanto a los establecimientos tipo EP, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 89%, siendo la categoría con mejor registro de cumplimiento recepción del producto terminado con 94%, en contraste con la categoría condiciones de transporte de producto terminado que registró un cumplimiento parcial de 81%.

La Estación de Policía Zipaquirá EP, fue el establecimiento que reportó más bajo desempeño 74%.

REGIONAL CENTRAL - GRUPO 6 - OPERADOR UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

El operador alcanza un 77% de cumplimiento general para la modalidad ERON, destacando el aumento del mes de julio pasando de un 72% en el mes de junio a un 77% en el mes de julio 2025, mejora que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías Cumplimiento de horario y concepto sanitario, almacenamiento de materias primas, equipos, utensilios y menaje, condiciones de producción, personal manipulador, condiciones de saneamiento, condiciones de transporte y seguridad y salud en el trabajo, lo que muestra por parte del contratista un cumplimiento parcial de establecido en la OTM y demás documentos contractuales. Es necesario que el contratista continue con los planes de mejora y su implementación para dar cumplimiento a todos los aspectos evaluados.

La categoría que presento un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad ERON fue la relacionada con las condiciones de transporte con un 100% debido a que no presento hallazgos relacionados con cumplimiento de los documentos contractuales y la normatividad vigente para los vehículos utilizados para la distribución de la materia prima y la alimentación en los establecimientos; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue Equipos, utensilios y menaje con un 41%, pese a que se mejoró, 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, no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 y mal funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación en los diferentes ranchos.

El establecimiento con mayor desempeño en la modalidad ERON fueron CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA 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 BOGOTA LA PICOTA con un 74% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y 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 desempeño parcial del 89%, si bien se destaca el cumplimiento de algunos establecimientos, como son ERON CPMSGAC GACHETA, ERON EPMSC GUATEQUE, ERON CPMSUBA UBATE, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, en categorías como cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, seguridad y salud en el trabajo, condiciones de saneamiento, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas oferta adicional, Sin embargo, persisten deficiencias relevantes en algunos establecimientos como ERON CPMMSFFA PONAL (56%) y ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (54%) en categorías como equipos, utensilios y menaje con un 76%, instalaciones físicas y sanitarias-contratista (79%) en donde ERON EPMSC CAQUEZA presento el porcentaje de cumplimiento menor (58%) y finalmente almacenamiento de materias primas e insumos con 79% en donde ERON CPMMSFFA PONAL presentó el cumplimiento más bajo (70%).

En varios establecimientos no se evidenció la implementación adecuada de los programas de mantenimiento, calibración, muestreo microbiológico, ni registros actualizados de los formatos.

Uno de los hallazgos reiterativos en los establecimientos tipo ERON, fue el incumplimiento en el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional acorde a lo establecido, así como el incumplimiento con el perfil y la frecuencia de visitas del personal acorde a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) y anexos 9 y 10, asi mismo, otro hallazgo reiterativo corresponde a incumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario y el almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte con Registro Sanitario RSA-0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 18 gramos por 100 gramos. No se da cumplimiento al anexo 4 en donde se indica suministro de leche de vaca entera en polvo (aporte de 26 gramos de proteína por 100 gramos de leche en polvo), no se utilizan las cantidades establecidas en la minuta patrón, al no ser leche 100% entera. También otro hallazgo reiterativo corresponde al suministro de componentes alimentarios en recipientes no isotérmicos en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.

REGIONAL CENTRAL - GRUPO 8 - OPERADOR ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

El operador alcanza un 90% de cumplimiento general para la modalidad ERON, destacando que se encuentra en un buen desempeño general, el cual, se mantuvo desde el mes de junio donde también alcanzo un 90% de desempeño, lo que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías almacenamiento de materias primas, equipos, utensilios y menaje, personal manipulador, condiciones de saneamiento, condiciones de transporte y seguridad y salud en el trabajo, lo que muestra una adecuada por parte del contratista para dar cumplimiento a lo establecido en la OTM y demás documentos contractuales. Respecto a la modalidad EP, el contratista también evidencia mejora, aunque leve ya que pasa de un 89% en el mes de junio a un 92% en el mes de julio del 2025, debido al aumento de cumplimiento en las categorías de Instalaciones físicas, condiciones de transporte y distribución de producto terminado.

Las categorías que presentaron un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad ERON fueron las relacionadas con el almacenamiento de materias primas e insumos y seguridad y salud en el trabajo, ambas con 98%, lo que refleja el adecuado manejo de las materias primas en las áreas de almacenamiento sea en refrigeración, congelación y a temperatura ambiente, cumplimiento de la rotulación y rotación, además se cuenta con los elementos de protección personal, dotación y capacitaciones desde el área de SST; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue Instalaciones físicas y sanitarias con 78%, debido a la falta de mantenimientos correctivos de

menor cuantía para los angeos, baldosas, mesones, paredes y pisos que se encuentran en mal estado, los cuales, presentan deterioro; para la modalidad EP las categorías que presentaron mayor desempeño fueron Instalaciones físicas, Personal manipulador y distribución del producto terminado, las tres con un 100%, reflejando que en general los alimentos son adecuadamente almacenados temporalmente en las EP, el personal manipulador cuenta con la dotación y documentación establecida en la normatividad vigente y respecto a categoría la distribución del producto terminado, el contratista da cumplimiento a la calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú y calidad de los alimentos y estos son entregados en empaques individuales junto con los elementos para su consumo. Por último, la categoría con un desempeño más bajo en esta modalidad fue condiciones de transporte, donde se vio afectada debido a las condiciones inadecuadas de transporte de la alimentación, la cual, se dispone directamente sobre el piso.

El establecimiento con mayor desempeño en la modalidad ERON fue ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 95%, 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 EC YOPAL con un 85% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y 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 mantenimientos de menor cuantía en las instalaciones del rancho. Respecto a la modalidad de EP el establecimiento que presento un mayor cumplimiento fue EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO con un 95% de cumplimiento, garantizando la entrega de una alimentación adecuada cumpliendo todos los aspectos establecidos en la OTM viéndose afectada por las condiciones de transporte por falta de documentación, por otro lado, el establecimiento con menor desempeño fue EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS con un 86%, debido a que no se cumple con la documentación y dotación del personal trasportador de alimentos según la normatividad y los alimentos no dan cumplimiento al menú establecido y no se entregan en los recipientes adecuados.

REGIONAL CENTRAL - GRUPO 9 - OPERADOR UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

En el periodo evaluado, el cumplimiento general del operador UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC, en los establecimientos tipo ERON fue del 76%, lo que corresponde a un cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales según la escala de la USPEC. Este resultado refleja avances en algunas categorías técnica, pero también evidencia oportunidad de mejora en las categorías de equipos, utensilios y menaje, e Instalaciones física y sanitaria – contratista, categorías, en las que se registró incumplimiento por parte del operador.

En cuanto a las categorías de mejor desempeño se resalta el cumplimiento de las categorías de cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, condiciones de transporte de alimentos y seguridad y salud en el trabajo, que aunque no alcanzaron un cumplimiento global del 100%, el cumplimiento estuvo en el rango de 90% al 95%.

Se destaca el cumplimiento de los ERON CPMS TUNJA, EPMSC DUITAMA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, que aunque no alcanzaron un cumplimiento global del 100%, el cumplimiento estuvo en el rango de 90% al 95%. En contraste con los establecimientos tipo ERON que reportaron porcentaje más bajo de cumplimiento que fueron ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR y EPAMSCAS CÓMBITA, los cuales reportaron un cumplimiento parcial del 67%.

En cuanto a la Estación de Policía se resalta su cumplimiento global del 100% en todas las categorías evaluadas.

REGIONAL VIEJO CALDAS - GRUPO 10 - UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

Para el mes de julio de 2025, el operador **UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025,** alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 85%, 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, la cual alcanza el menor cumplimiento del periodo con 59% y otras categorías que deben mantener los promedios de cumplimiento asegurando el ponderado favorable de este corte del informe.

La categoría con mejor desempeño en el mes de julio fue cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario con 95%, presentándose dos incidencias por no entrega de los horarios en los tiempos establecidos, frente a las otras variables se registra cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, ninguno de los establecimientos posee medidas sanitarias total o parcial en ninguno de los establecimientos.

En el análisis por establecimiento, los mejores desempeños para el corte de julio corresponden a EPMSC MANIZALES y EPMSC SALAMINA, los cuales obtienen un cumplimiento del 95% cada uno, seguido de; EPMSC ANSERMA, EPMSC PACORA y EPMSC RIOSUCIO con 94% cada uno, por tanto, refleja operaciones y suministro de los alimentos ajustado a 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 PEREIRA, con 69%, seguida de EPMSC CALARCA con 75%, ERON DE ARMENIA CON 77% y EPMSC ARMENIA con 79%. Los cuales son afectados por incidencias en varias categorías, como son; equipos y menaje, condiciones de producción de producto terminado, instalaciones físicas y sanitarias del contratista, cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario y seguridad y salud en el trabajo.

En cuanto a los establecimientos tipo Estaciones de Policía, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 82%, siendo las categorías con mejor registro de cumplimiento INSTALACIONES FISICAS con 92% y RECEPCION DEL PRODCUTO TERMINADO con 90%, la categoría de menor cumplimiento es CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con 68%.

En cuanto al desempeño particular las Estaciones de Policía de menor cumplimiento son; EP. DOS QUEBRADAS con 53% y EP. CHINCHINA con 53%, las de mayor cumplimiento para el corte de este informe fueron; EP. SAN JOSE, EP. SIJIN MANIZALES y EP. VITERBO con 100% cada una.

REGIONAL VIEJO CALDAS - GRUPO 11 - UNION TEMPORAL MACSOL 2025

Para el mes de julio de 2025, el operador **UNION TEMPORAL MACSOL 2025,** alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 91%, en la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON, por tanto, se evidencia un nivel de cumplimiento 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 un promedio alto los estándares sanitarios y operativos requeridos para las actividades y procesos necesarios en la obtención de los tiempos de comida que se suministran en los establecimientos del grupo 11. 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, la cual alcanza el menor cumplimiento del periodo con 74%, por cuanto presenta hallazgos ya identificados en cuanto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos por el anexo técnico y el estado de estos. Respecto a las otras es necesario implementar las acciones para acrecentar o mantener los promedios de cumplimiento asegurando el ponderado favorable de este corte del informe.

La categoría con mejor desempeño en el mes de julio, y la cual se ubica dentro del rango de cumplimiento parcial corresponde a condiciones de producción y producto terminado con 85%. En la cual se presentan incidencias frente a los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, minimizado el riesgo de contaminación cruzada, de igual manera se presentan hallazgos por desviaciones en las temperaturas de los alimentos, la variable de mayor afectación correspondió al suministro de dietas y alimentación regular en recipientes no isotérmicos, así como la afectación por no entrega de utensilios estandarizados para servido de alimentos.

En el análisis por establecimiento, los mejores desempeños para el corte de julio corresponden a; EPMSC LIBANO con 97% de cumplimiento, seguido de ERON COIBA y EPMSC PUERTO BOYACA, los cuales obtienen un cumplimiento del 91% cada uno, para los establecimientos de; EPAMS LA DORADA, EPMSC HONDA, EPMSC FRESNO y PLANTA DE CONTNGENCIA DE G11, los promedios de cumplimiento van del 86% al 88%, de manera global se evidencia operaciones y suministro de los alimentos ajustado a 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 HONDA y EPAMS LA DORADA con 86% cada uno, seguido de EPMSC FRESNO y PLANTA DE CONTNGENCIA DE G11EPMSC CALARCA con 89%, los cuales son afectados por incidencias en varias categorías, como son; equipos y menaje, condiciones de producción de producto terminado, instalaciones físicas y sanitarias del contratista, almacenamiento de materia primas, personal manipulador de alimentos y condiciones de saneamiento.

En cuanto a los establecimientos tipo Estaciones de policía, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 98%, presentando como categorías con el mayor registro de cumplimiento: INSTALACIONES FISICAS 100%, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 100%, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO 100%, y RECEPCION DEL PRODUCTO TERMINADO con 100%, la categoría de menor cumplimiento es DISTRIBUCCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con 98%. En cuanto al desempeño particular las Estaciones de Policía de menor cumplimiento fue EP. PERMANENTE CENTRAL con 95%. El resto de los centros de detención transitorio para este informe promediaron con 100% cada una.

REGIONAL NOROESTE - GRUPO 12 - OPERADOR UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) (86%) y EP-URI-UT (86%) de la Regional Noroeste durante el mes de julio de 2025, se observa que el Grupo12 en comparación del periodo anterior junio 2025 aumento su calificación total en un 6% de cumplimiento debido principalmente a la categoría SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, la cual, aumento en un 38%. Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado aumento su porcentaje de cumplimiento en un 2% debido a qué la categoría de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO aumento en un 14% para el periodo en cuestión.

Para ERON las categorías que presentaron mayores falencias durante el periodo evaluado fueron EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con un porcentaje del 66%, y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con un porcentaje del 71%, con un concepto de incumplimiento y cumple parcialmente, y en el caso de las EP-URI-UT todas las categorías presentaron cumplimiento parcial y total siendo la de menor porcentaje de cumplimiento CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con un 68%.

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 ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (78%). Mientras que la estación de policía que presento mayores falencias fue: EP BOLOMBOLO (50%).

REGIONAL NOROESTE - GRUPO 13 - OPERADOR UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) (75%) y EP-URI-UT (89%) de la Regional Noroeste durante el mes de julio de 2025, se observa que el Grupo13 en comparación del periodo anterior junio 2025 disminuyo su calificación total en un 1% de cumplimiento debido principalmente a que 7 de las categorías evaluadas presentaron disminución en su porcentaje de cumplimiento, siendo las categorías más afectadas EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, las cuales, disminuyeron en un 6%. Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado disminuyó su porcentaje de cumplimiento en un 3% debido a qué la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS obtuvo el porcentaje más bajo con una disminución de 6% para el periodo en cuestión.

Para ERON las categorías que presentaron mayores falencias durante el periodo evaluado fueron EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con un porcentaje del 46%, y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con un porcentaje del 59%, con un concepto de incumplimiento y en el caso de las EP-URI-UT todas las categorías presentaron cumplimiento parcial y total siendo la de menor porcentaje de cumplimiento DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con un 84%.

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 ERON COPED PEDREGAL (60%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 (48%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (49%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (56%). Mientras que la estación de policía que presento mayores falencias fue: EP GIRARDOTA (55%).

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 el cual presta el servicio de alimentación en el grupo 14 de la regional oriente, de los establecimientos verificados por la interventoría se obtiene que los ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14, presentan cumplimiento general entre el 91 y 97%, mientras que los establecimientos ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, , ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, y el ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, presentan cumplimiento general cercano pero aun con oportunidades de mejora, ya que se encuentran entre un 83% y un 88% en general afectados principalmente por la categoría de equipos, utensilios y menaje.

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 en cual atiende en la regional Oriente al grupo 14, presento mejorías en todas las categorías evaluadas (Instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos, condiciones de transporte de producto terminado, recepción del producto terminado y distribución del producto terminado) en las estaciones de policía donde se entregas las raciones a los PPL, ascendiendo de un cumplimiento parcial al cumplimiento con 86% (mes de junio) llegando al 90% (mes de julio), destacando la ejecución de los planes de mejora, aunque se siguen presentando oportunidades de

mejora en el proceso de entrega en tres estaciones de policía (EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES). las cuales se encuentran en un rango general tipificado como cumplimiento parcial entre el rango de 58% al 76%, por novedades principalmente relacionadas con las categorías de personal manipulador, documentación de vehículos y seguimiento de control de temperatura de los alimentos durante el transporte.

Con relación a la verificación de infraestructura realizada a los 11 establecimientos con los que actualmente cuenta en contratista UT Macsol USPEC 2025 del grupo 14 para la regional Oriente, muestra un alto grado de falencias con relación al diseño y estado (mantenimiento de mayor cuantía) para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente, esto se evidencia principalmente en los ERON CPMS BUCARAMANGA (43%), ERON EPMS SAN GIL (50%), presentan cumplimientos parciales por debajo del 50%. Se aclara que el ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (53%) debido a que no cuenta con espacio de infraestructura para la preparación de los alimentos, solo se verifica el proceso de distribución y para la planta de Bucaramanga que presenta un cumplimiento parcial del 48%, se infiere que la responsabilidad del mantenimiento de la infraestructura es del contratista al no ser un ERON.

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 53%, clasificado como no cumplimiento de las obligaciones. Presenta una afectación importante de las categorías INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA por no ejecución de mantenimientos correctivos menores, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS por no cumplimiento de la proyección de compras, 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 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, 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, en contenedores no isotérmicos o que no garantizan la protección de los alimentos, no entrega de utensilios estandarizados para distribución en patios e incumplimiento de condiciones para la entrega de raciones a la PPL con diagnóstico de inmunosupresión y enfermedades infectocontagiosas, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL por ejecución de intercambios no reportados o superando los máximos establecidos, no entrega de componentes, no cumplimiento de rotación de componentes, no entrega de refrigerios de remisión ni refrigerios a PPL gestante y lactante, no realización de tamizaje nutricional, entrega de dietas terapéuticas en fondos, sin dar cumplimiento a derivaciones dietarías, sin rotulado o sin registro de entrega, no ejecución de seguimientos nutricionales a PPL de régimen contributivo o a población gestante y lactante, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS por faltante de personal mínimo y adicional, no uso de dotación y ejecución de inadecuadas prácticas de manipulación, CONDICIONES DE SANEAMIENTO por desviaciones en limpieza y desinfección de áreas y superficies, no realización de los controles de pH y cloro residual en agua, 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 concepto higiénico sanitario y sin estibas, así como personal transportador sin dotación, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL por no ejecución de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos, ni 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 por concepto de y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO por no entrega de elementos de protección personal, y faltante extintores, mantas anti fuego y elementos del botiquín, como principales causantes de afectación en los establecimientos tipo ERON. En cuanto a los establecimientos tipo EP – UT – URI, se obtiene un desempeño de 69%, categorizado como cumplimiento parcial de las obligaciones, con afectación de INSTALACIONES FISICAS por disposición de contenedores de alimentos en canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza o directamente sobre el piso,

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS sin dotación y sin documentación, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO por vehículos sin concepto higiénico sanitario, sin leyenda de transporte de alimentos y en inadecuadas condiciones sanitarias, 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 incumplimiento de horario de entrega, no suministro de componentes y 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 (82%), al obtener para 4 de los 7 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 (25%), se consolida como la categoría más afectada, ya que ninguno de los 7 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. En cuanto a los establecimientos tipo EP – UT – URI, INSTALACIONES FISICAS (85%) corresponde a la categoría con mejor desempeño, ya que en 14 de los 17 establecimientos visitados el almacenamiento temporal de las raciones alimentarias se realiza bajo condiciones que garantizan el mantenimiento de las condiciones de inocuidad hasta la etapa de consumo, caso contrario de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (37%), la cual presenta una cantidad considerable de hallazgos 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, ERON EPMSC ARAUCA con 74% se consolida como el establecimiento de mejor desempeño en el período al obtener porcentajes superiores al 80% de cumplimiento en 5 de las 11 categorías evaluadas para los establecimientos tipo ERON, para el caso de los establecimientos tipo EP – UT – URI, EP CAI ALFONSO LÓPEZ alcanzó el 95% de cumplimiento con calificación de 100% en 4 de las 5 categorías evaluadas. Por otro lado, los establecimientos con desempeños más bajos corresponden a ERON COCUC CUCUTA con 42% para los establecimientos Tipo ERON, ya que 10 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 PAMPLONA NORTE DE SANTANDER con 21% de cumplimiento, relacionado con no cumplimiento de las obligaciones en todas 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 de junio de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 93%, 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.

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, 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. Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE 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 julio de 2025, se alcanzó un 87% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría condiciones de transporte de producto terminado con un 52% de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones fisicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado presentaron un 100% de cumplimiento de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 16 Regional Norte, para los Tipo ERON, destaca ERON EPMSC MONTERIA, que con calificación del 97% de cumplimiento, se tipifica como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en ERON EPMSC BARRANQUILLA tras alcanzar calificación del 87%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de 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 EP BARRANCO DE LOBA con un 76% durante el periodo informado. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en UT ARCOR - BACAIM 1 con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

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 julio de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 90%, 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, 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. Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE 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 17 verificadas en el mes de julio de 2025, se alcanzó un 95% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del

producto terminado con un 65% de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado presentaron un 100% de cumplimiento de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 17 Regional Norte, para los Tipo ERON, destacan ERON ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO y ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, que con calificación por encima del 90% de cumplimiento, se tipifica como Cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en el, ERON EPMSC RIOHACHA y ERON EPMSC SANTA MARTA tras alcanzar calificaciones entre el 85% y 89%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de 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 PERMANENTE VALLEDUPAR con un 89% durante el periodo informado. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10) con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

PQRD

Para el periodo del presente informe, el área de PQRD de esta Interventoría gestionó 179 PQRD, dando respuesta al 95 % de las solicitudes recibidas por la entidad USPEC. El 5 % restante se encuentra en trámite de respuesta al corte del presente informe.

Durante el periodo del 1 al 31 de julio de 2025, se recibieron el 18% de las 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 reportaron falencias como condiciones insalubres en el área de preparación de alimentos del establecimiento; requerimientos documentales sobre la minuta, informes del estado del suministro de alimentación, además de solicitudes de verificación de condiciones organolépticas, gramaje de los menús y 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.

MICROBIOLOGIA

Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de julio, 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, específicamente en ensaladas, verduras cocidas y quesos. Estos hallazgos evidencian deficiencias en el cumplimiento de los requisitos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), particularmente en los grupos 3, 4, 5, 9, 10, 13, 16 y 17 .

En cuanto a los indicadores de calidad, se observaron desviaciones en la mayoría de los productos cárnicos cocidos, específicamente en los grupos 10, 13, 14, 15 y 16.

Se identificaron microorganismos como aerobios mesófilos, mohos y levaduras en muestras ambientales, indicando problemas con las condiciones higiénico-sanitarias. Además, la presencia de coliformes totales y E. coli en muestras de agua potable muestra incumplimientos microbiológicos y fisicoquímicos de los estándares de calidad.

6. RECOMENDACIONES

6.1 Recomendaciones a los Contratistas

Se propone la implementación de un programa integral de mantenimiento preventivo y correctivo periódico, orientado a conservar en óptimas condiciones las instalaciones físicas y sanitarias. Este plan priorizará intervenciones en zonas afectadas por humedad, corrosión y desprendimiento de pintura, así como mejoras en el sistema de drenaje para evitar acumulaciones de agua. También incluirá la instalación de controles contra plagas en accesos principales, el reemplazo de utensilios en mal estado y la verificación del correcto funcionamiento de los equipos. En caso de requerirse reposiciones o soluciones alternativas, estas deberán contar con la aprobación previa de la entidad competente, conforme a los lineamientos de la OTM y demás normativas contractuales aplicables.

De forma complementaria, se reforzará el control sobre proveedores y materias primas, exigiendo el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, el etiquetado adecuado y la presentación de fichas técnicas actualizadas. Se aplicará el método PEPS para garantizar la frescura, trazabilidad y seguridad de los alimentos. Durante la preparación, almacenamiento y distribución, se controlarán las temperaturas requeridas, se organizarán eficientemente las áreas de producción, y se implementarán protocolos para evitar la contaminación cruzada. El personal deberá estar capacitado y cumplir con la indumentaria exigida. Además, se respetarán los perfiles y dotaciones establecidos por la OTM, se vigilará la adecuada rotación de alimentos según el ciclo de menús, y se ejecutará un riguroso plan de limpieza y saneamiento, complementado con auditorías internas y sistemas de seguimiento para asegurar la implementación de mejoras.

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.

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

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.

Suministrar utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados en los Establecimientos Penitenciarios. Así mismo, en aquellos Establecimientos Penitenciarios donde los alimentos se entregan en fondos, hacer uso de recipientes isotérmicos para el ensamble y distribución como lo requiere la OTM.

Asegurar la solicitud y renovación de los conceptos higiénicos sanitarios antes de cumplir el año de vigencia.

En cuanto a equipos, utensilios y menaje, dar cumplimiento a los equipos mínimos exigidos por anexo e implementar un plan de mantenimiento preventivo y reposición, especialmente en aquellos con altos niveles de deterioro.

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

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 bioseguridad, para minimizar riesgos de contaminación cruzada y presencia de plagas.

Cumplir con los planes de compra en cada establecimiento, de acuerdo con los componentes establecidos contractualmente, a fin de evitar incumplimiento a los ciclos de menú aprobados y afectación en la adecuación nutricional de los menús entregados a la PPL en cada uno de los establecimientos, así como cumplir con los proveedores autorizados y presentar las fichas técnicas de los alimentos de alto riesgo, según lo establecido en la OTM.

PQRD

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.

MICROBIOLOGIA

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 evidenció desviaciones en el parámetro de cloro residual libre.

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 en las ensaladas cocidas y quesos.

Se recomienda a los operadores, reforzar permanentemente por medio del control de proveedores, temperaturas de cocción y lo más importante la limpieza y desinfección de las manos de los operarios y las superficies de contacto, cada una de las etapas de producción para evitar la presencia de microorganismos patógenos e indicadores de calidad en sus procesos de elaboración de alimentos en los establecimientos carcelarios.

6.2 Recomendaciones a la USPEC

Es fundamental priorizar la inversión en infraestructuras críticas, incluyendo la reparación de sistemas de drenaje, ventilación y áreas de almacenamiento, con el fin de mejorar las condiciones de higiene y seguridad. Asimismo, se deben asignar recursos adecuados para la modernización constante del equipamiento de cocina y manipulación de alimentos, lo que permitirá optimizar la eficiencia operativa. La creación de canales de comunicación eficaces entre la USPEC, contratistas y directores de los centros facilitará una respuesta oportuna ante eventualidades, mientras que la revisión periódica de políticas de higiene y saneamiento garantizará su actualización conforme a los estándares vigentes.

Además, se recomienda establecer un presupuesto exclusivo y sostenible para el mantenimiento y mejora continua de las áreas sanitarias y de cocina. Paralelamente, debe implementarse una gestión integral de residuos que contemple prácticas de reciclaje y compostaje, así como un programa robusto de control de plagas basado en inspecciones regulares y acciones preventivas y correctivas. Estas medidas, en conjunto, asegurarán entornos seguros, higiénicos y operativamente eficientes en todas las instalaciones bajo la responsabilidad de la USPEC.

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.

Establecer las frecuencias de recolección de firmas y huella del formato de entrega de dietas en los establecimientos donde se dificulta la recolección de los soportes de forma diaria.

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 especialmente en el desayuno.

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

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.

PQRD

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, que pueden ser tramitadas 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 remitir los oficios con la debida antelación y de forma completa, que permita una adecuada planeación y respuesta dentro de los plazos establecidos.

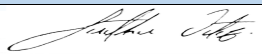
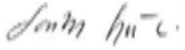
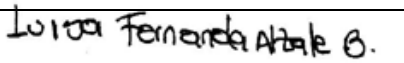
MICROBIOLOGIA

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.

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	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
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	
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	