CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 28 DE FEBRERO

2026

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

TABLA DE CONTENIDO

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. 9

2.2.1 GRUPO 1 9
2.2.1.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 9
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 17
2.2.2 GRUPO 2 19
2.2.2.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 19
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 24
2.2.3 GRUPO 3 26
2.2.3.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 26
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 33
2.2.4 GRUPO 4 36
2.2.4.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 36
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 48
2.2.5 GRUPO 5 51
2.2.5.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 51
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 58
2.2.6 GRUPO 6 61
2.2.6.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 61
2.2.7 GRUPO 7 70
2.2.7.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 70
2.2.7.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 74
2.2.8 GRUPO 8 76
2.2.8.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 76
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 84
2.2.9 GRUPO 9 86
2.2.9.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 86
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 91
2.2.10 GRUPO 10 92
2.2.10.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 92
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 103
2.2.11 GRUPO 11 106
2.2.11.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 106
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 110

2.2.12 GRUPO 12 113
2.2.12.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 113
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 120
2.2.13 GRUPO 13 123
2.2.13.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 123
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 133
2.2.14 GRUPO 14 136
2.2.14.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 136
2.2.14.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 150
2.2.15 GRUPO 15 154
2.2.15.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 154
2.2.15.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 160
2.2.16 GRUPO 16 162
2.2.16.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 162
2.2.16.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 169
2.2.17 GRUPO 17 170
2.2.17.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 170
2.2.17.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 175
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 176
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 181
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 187
2.5.1 Distribución por regional 190
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 190
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 192
2.7.1 Cambios de menús 192
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 206
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 225
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 228
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 230
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 245
3 COMPONENTE FINANCIERO 247
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 247

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 251
3.2.1 Proyección PAC 251
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 252
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 253
3.5 Consolidado de descuentos 254
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 254
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 257
4 COMPONENTE JURÍDICO 258
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 258
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 266
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 269
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 272
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 273
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 276
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 277
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 277
5 CONCLUSIONES 277
6 6. RECOMENDACIONES 296
6.1 Recomendaciones a los Contratistas 296
6.2 Recomendaciones a la USPEC 300

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.

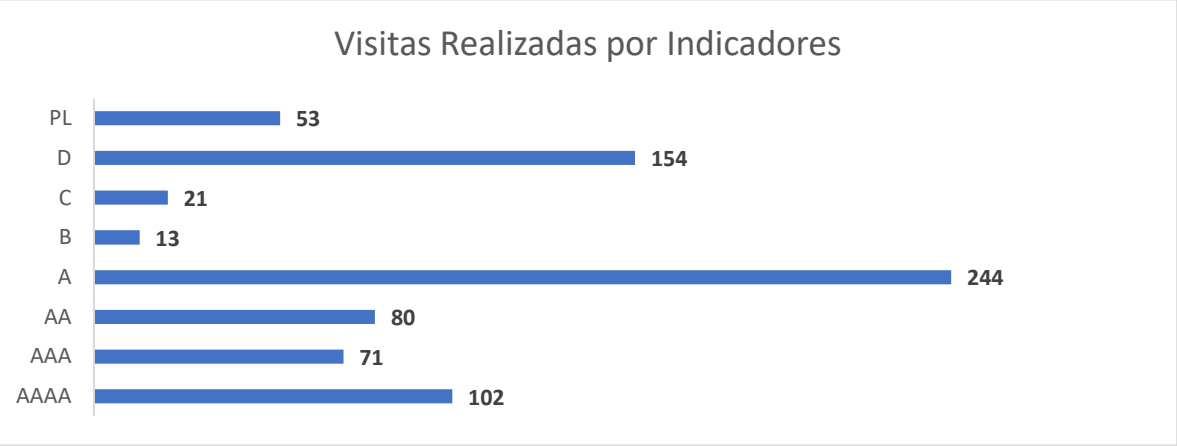
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos 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 febrero al 28 de febrero de 2026 teniendo en cuenta la aprobación del cronograma y logística que se necesita para la operación.

Se presenta el consolidado de la siguiente manera.

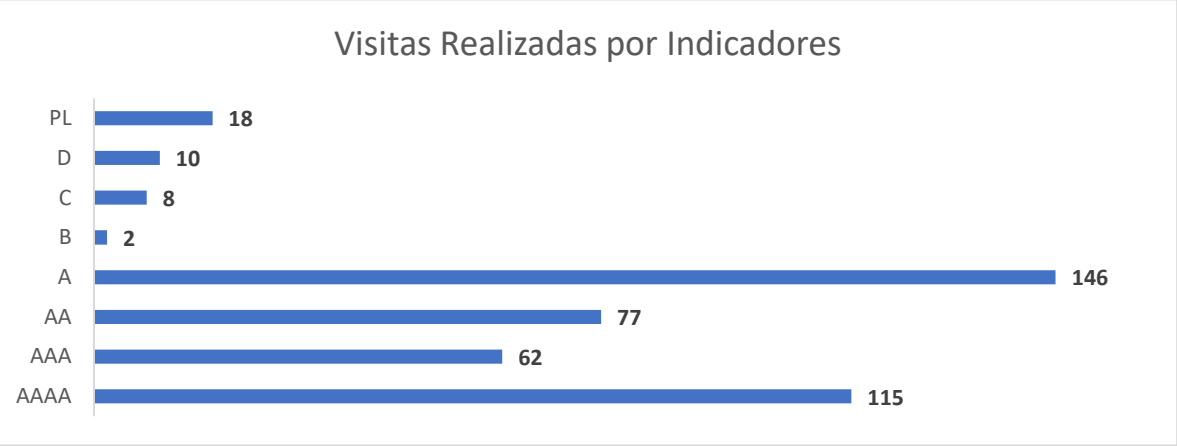
Visitas por frecuencia

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	102
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	71
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	80
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	244
B	CRM	1 Mensual	8	8	13
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	21
D	EP	1 Mensual	255	255	154
PL	Visitas a planta	PL	0	0	53
TOTAL Visitas realizadas					**738**



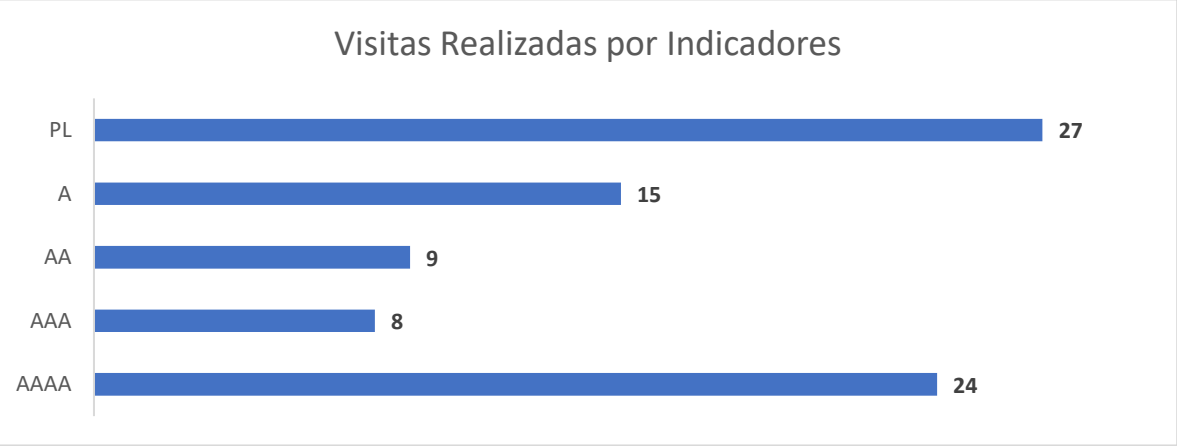
Visitas de Seguimiento

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	115
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	62
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	77
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	146
B	CRM	1 Mensual	8	8	2
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	8
D	EP	1 Mensual	255	255	10
PL	Visitas a planta	PL	0	0	18
TOTAL Visitas realizadas					**438**



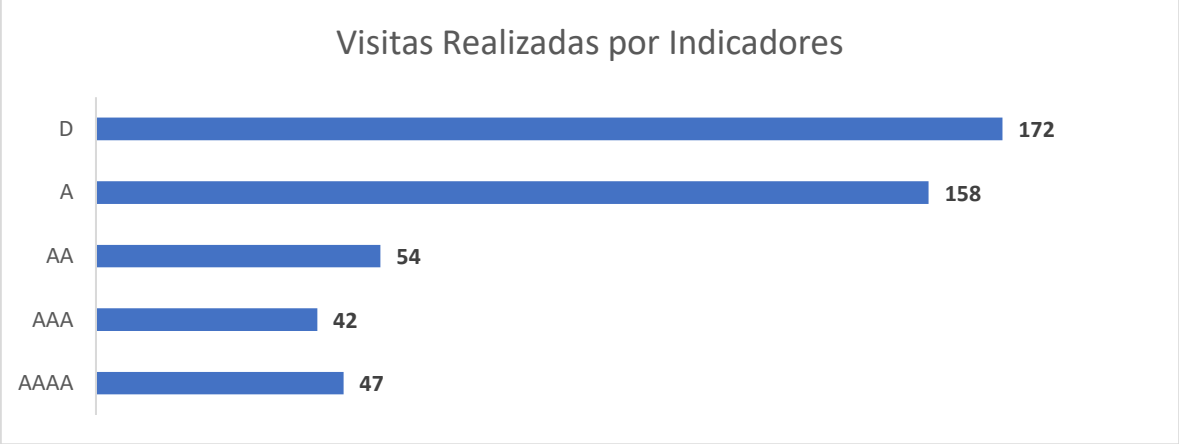
Visitas de Contingencia

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	24
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	8
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	9
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	15
PL	Visitas a planta	PL	0	0	27
TOTAL Visitas realizadas					**83**



Visitas de SeguimientoA (EP) - (Establecimientos Críticos)

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	47
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	42
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	54
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	158
D	EP	1 Mensual	255	255	172
TOTAL Visitas realizadas					**473**

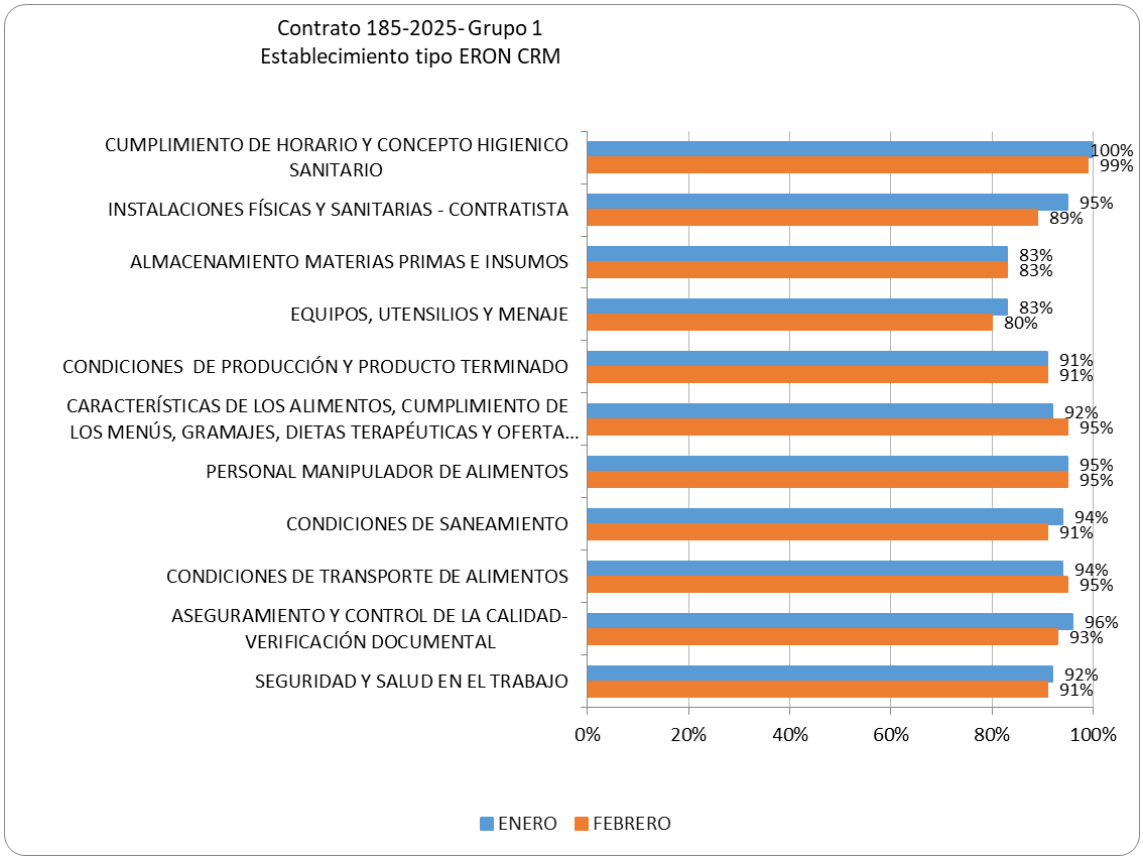


2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

2.2.1 GRUPO 1

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, 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 febrero de 2026. 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 (99%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuyo un punto porcentual con respecto al periodo informado anteriormente, donde obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%. La categoría se afecta únicamente por los incumplimiento reportador en el ERON EPMSC IPIALES con el 83% de cumplimiento (se evidencia que el servicio de alimentación se le aplicó medida sanitaria de seguridad por parte del Instituto Departamental de Salud, consistente en suspensión total de trabajos o servicios del servicio de alimentación para personas privadas de la libertad con acta de aplicación N. 5235610026-M01, debido a los factores de riego evidenciados en cuanto a condiciones sanitarias y de proceso; medida sanitaria que se aplicó desde el 11-02-2026 hasta el 19-02-2026, el contratista realizó el levantamiento de la medida sanitaria con acta de inspección N. 52356190226 y un porcentaje de cumplimiento del 86.5%). Se resalta el

comportamiento de los demás establecimientos del Grupo 1 en dicho periodo, los cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (89%):

Se evidencia una disminución de seis puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (enero). Con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran el ERON CPAMSPY POPAYAN con el 80% de cumplimiento (se evidencia estancamiento de agua al ingreso del servicio de alimentación ocasionado por fuga de agua de llave de paso, que se encuentra en mal estado. Se evidencia desprendimiento de pintura y material de pared y techo en el área de preparación de alimentos y ensamble de dietas. Se evidencian angeos en mal estado (rotos) en área de despacho de producto terminado a alta seguridad y en área de almacenamiento de Fruver, lo que puede ocasionar el ingreso de plagas. Se evidencian 4 lámparas sin funcionamiento en el área de almacenamiento de Fruver, lo que ocasiona falta de iluminación del área. Se evidencia un tomacorriente sin protección en área de almacenamiento de Fruver, lo cual puede ocasionar un accidente laboral), en ERON CPMSTUL TULUA (se evidencian pisos en material poroso y absorbente en el área de marmitas y piso con hueco en el área de producción. El contratista realizó resane y pintura de paredes. Se evidencian ventanas marcos oxidados en área de jugos, preliminado y ensaladas. Se evidencian puertas con corrosión y oxido en todo el servicio. El contratista se encuentra realizando arreglos. Se evidencia que de las dos baterías sanitarias existentes en el servicio de alimentación para la PPL, una se encuentra fuera de servicio y la otra presenta fuga de agua) y ERON EPMSC TUMACO (se evidencia desprendimiento de pintura en la pared del área de almacenamiento del tubérculo asimismo se evidencia claraboya en mal estado y ausencia de tres unidades en el techo del área de producción. Se evidencia que tres lámparas del área de producción y una lámpara en el área de almacenamiento de proteínas y dos lámparas en el área de oficina no son funcionales. Se evidencia que tiene certificado de medidor del gas el de la energía tiene radicado en el CEDENAR, pero aún no han dado respuesta y el del agua no tiene soporte) con el 82% de cumplimiento, en ERON EPMSC IPIALES (Se evidencian 8 baldosas en el área de preparación de jugos y ensaladas (filos de pared) rotas y partidas. Se evidencia que las puertas y marcos de ingreso a las áreas de almacenamiento de abarrotes y Fruver, presentan corrosión y oxido en la parte inferior de los mismos) y ERON EPMSC TUQUERRES (se evidencia la pared del área de utensilios de aseo almacenamiento de canastillas área de producción y área de distribución de producto terminado con porosidad y desprendimiento de pintura. Se ya que se evidencian corrosión y desprendimiento de pintura en el marco de la puerta de ingreso al área de abarrotes y frutas. Se evidencia que el mesón del área de distribución de alimentos preparados presenta baldosas partidas y agrietamientos en los filos de las mismas) con el 88% de cumplimiento. Por otra parte se resalta el comportamiento de los establecimiento con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo con la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC EL BORDO (), ERON EPMSC PASTO () y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 94% de cumplimiento (En El Bordo se evidencia baldosa en el área de producción la zona de jugo, pero la zona se encuentra en buen estado y en la zona de lavado se evidencia un tubo de desagüe roto y el agua se sale. En Pasto se evidencia que el contratista no realizó ninguna acción correctiva, se continúan observando paredes con humedad en área de almacenamiento de Fruver y abarrotes, desprendimiento de pintura en área de servido, área de producción e ingreso al servicio, así como medias cañas partidas y desprendidas. Se observa techo en material no sanitario con perforaciones y presencia de óxido en área de producción y servido. Y en la Planta se evidencia pared en mal estado, con desprendimiento y humedad en área de almacenamiento de Fruver). Cerrando la categoría el ERO DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría, en febrero, se evidencia un comportamiento similar al evidenciado en enero. Se evidencian afectaciones en ERON CAPMSPY POPAYAN (No se evidencia en el listado de proveedores las marcas comerciales de las materias primas encontradas en almacenamiento, VELEÑA DE BOCADILLO, pulpa de fruta congelada marca INDUNAR, harina MOLINO SAN LUIS, pasta ZONIA, chorizo ESPAÑOL, muslos de pollo SANDERSON FARMS, chocolate la H DORADA, leche en polvo ROSALINDA, pechuga de pollo APETIPOLLO, muslos de pollo CHICKEN DRUMSTING. El contratista no cumple con el plan de compras, ya que no cuenta con queso campesino para el tiempo de comida desayuno del menú # 11 del 20-02-2026. Se evidencia que el rotulo de la pulpa de fruta congelada INDUNAR no cumple con la Resolución 5109/2005, ya que la etiqueta que contiene el lote y fecha de vencimiento se encuentra impresa en adhesivo de fácil remoción. Se evidencia en el área del cuarto de refrigeración arepas almacenadas en canastillas en deficientes condiciones de higiene (sucias). Así mismo, en el cuarto de congelación se observan las siguientes materias primas: carne de cerdo a 3,10 °C; carne de res a 3,8 °C con fecha de ingreso del 17-02-2026; y pechuga con fecha de ingreso del 19-02-2026 a una temperatura de 0,1 °C, textura blanda. Adicionalmente, se identifican 35 kg de carne de res y 43 kg de carne de cerdo con color no característico (verde). Se evidencia en bodega de abarrotes almacenamiento de 225 kg de leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE, lote 090226 y fecha de vencimiento: 02/2027, la cual de acuerdo con la circular E-2025-012985 del 05/11/2025 no se encuentra viable dentro de las preparaciones por su bajo contenido de proteína y alto contenido de azúcar. También se evidencia 2464 unidades de chorizo ESPAÑOL, lote: 127/027, fecha de vencimiento: 03/2026, alimento que no se encuentra dentro del ciclo de menú y el cual requiere una autorización previa para su uso, según circular E-2025-011051) y ERON CPMSTUL TULUA (el contratista no cuenta con fichas técnicas de los siguientes productos almacenados en área de abarrotes: Aceite vegetal PALMARIUM, Aceite COUNTRY RANCH, Sal MAYISAL. Se evidencia que los proveedores de LECHECOL Z.F. SAS, (Leche en polvo entera, marca Rosalinda), aceites vegetales marca PALMARIUM, COUNTRY RANCH y sal marca MAYISAL no se encuentran en la base de datos actualizada de los proveedores ofertados para Grupo 1. Se evidencia incumplimiento en el rotulado de la carne de Res de Soluciones FRANVEL, 0127-042003. De acuerdo a la Ley 1500 de 2007 en su artículo 42, al rotulo le falta Nombre de corte de acuerdo a la especie, Condiciones de conservación (temperaturas), información que permita trazabilidad (no está claramente identificado el lote) y de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 en su artículo 5 le falta el contenido neto. Se evidencia almacenamiento de alimentos que requieren temperaturas de refrigeración, en cuarto de congelación (Queso, salchicha y Arepas); no se tienen en cuenta las características naturales de dichos alimentos debido a daño en cuarto frío de refrigeración, lo que hace necesario almacenar en congelación. Se evidencia en almacenamiento de abarrotes, 40 Kg de leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE, lote: 270126 y F.V: 01/01/2027. El uso de dicha le che no se encuentra permitido de acuerdo al oficio E-2025-012985 emitido por la USPEC) con el 70% de cumplimiento, ERON EPMSC IPIALES con el 77% de cumplimiento (el contratista no da cumplimiento en la proyección del plan de compras, ya que se evidencia adquisición y almacenamiento de 75 kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte, RSA 0024002-2023, alimento que no se encuentra permitido según lo indicado en el oficio emitido por la USPEC, radicado E-2025-012985 el día 05/11/2025. Se evidencia en almacenamiento (cuarto frio) 46 kg de carne de cerdo, que no cuenta con rotulado primario, lo que impide realizar la trazabilidad del producto), ERON EPMSC EL BORDO con el 80% de cumplimiento (no se evidencia listado de proveedores ofertados actualizado, no se observan las marcas comerciales de las materias primas encontradas en almacenamiento: pastas Zonia, pulpa de fruta congelada INDUNAR, postres Veleña de bocadillo, harina Molina San Luis, leche en polvo entera ROSALINDA. Se evidencia que la pulpa de fruta congelada utilizada en el servicio de alimentación de la marca INDUNAR, no cumple con la normatividad vigente establecida en la resolución 5109 del 2005, puesto que el rotulo se remueve fácilmente, dificultando revisar la información plasmada en la etiqueta. Se evidencia en área de congelación 120 unidades de chorizo marca SANTARROSANO, lote 15-4, fecha vencimiento 14-02-2026, alimento restringido para su uso, ya que está permitido como intercambio solamente con autorización previa, según circular E-2025-

011051 LINEAMIENTOS Y METODOLOGÍA FRENTE AL PROCEDIMIENTO PARA CAMBIOS DE MENÚ), ERON DE POPAYAN con el 86% de cumplimiento (se evidencia que el listado de proveedores ofertados no se encuentra actualizado, ya que no se encuentran las marcas comerciales del aceite COUNTRY RANCH y SOLISOYA, como tampoco los postres Veleña de bocadillo, materias primas que se encuentran en almacenamiento del servicio de alimentación. Se evidencia en área de almacenamiento de abarrotes 20 kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte, con lote 221225, fecha de vencimiento 12-2026 RSA 0024002-2023, alimento no permitido acorde a circular E-2025-012985 de la USPEC del 05-11-2025 al no ser viable ya que aporta una cantidad menor de proteína (18 g por 100g) en comparación con la leche en polvo entera para la preparación de bebidas de desayuno). Es de resaltar el comportamiento de establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 98% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio diario de 257 PPL, no se evidencia en almacenamiento materia prima para el suministro del menú 9 del 18/02/2026, tiempo de comida almuerzo carne de res, tiempo de comida cena pernil de pollo, además no cuentan con panela) y ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (80%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (enero), se evidencia que el porcentaje de la categoría disminuyo tres puntos porcentuales, en gran medida por el desempeño de los establecimientos ERON CPAMSPY POPAYAN con el 50% de cumplimiento (se observan las 3 marmitas sin funcionamiento en área de proceso. Se evidencia una marmita de 300 LT, sin funcionamiento desde el 07-11-2025, se encuentra soporte de quemadores partidos. Se evidencia que las fiambreras utilizadas para servido de dietas no se encuentran en buen estado (15 de 169 aproximadamente). El contratista cuenta con 10 carros de tracción manual sin puertas o sistema de cierre, incumpliendo con lo establecido en la OTM), ERON CPMSTUL TULUA con el 71% de cumplimiento (faltan cuatro refrigeradores de 520 litros. El contratista cuenta con un cuarto frio de refrigeración de 2,5 toneladas, como propuesta alternativa de equipos de frio, sin embargo, no cumple con la estrategia propuesta, toda vez que este se evidencia sin funcionamiento; durante la visita no se evidencia personal técnicos, con el fin de hacer efectiva la garantía. Se evidencia cuarto frío de refrigeración sin funcionamiento desde el 12-01-2026 por daño de compresor. Se evidencia el carro de transporte (patineta) para EP que no cumple con el sistema de cierre estipulado por la OTM. Se evidencia que los carros transportadores presentan puertas deterioradas en su empaquetadura y sistemas de cierre dañados), ERON EPMSC TUMACO con el 81% de cumplimiento (se evidencia que el único cuarto frio presenta corrosión, óxido y desprendimiento de pintura en la parte inferior externa del equipo. Se evidencia que las fiambreras destinadas a dietas no se encuentran en buen estado ya que las tapas no se hayan correctamente lo que puede generar derrames o contaminación de los alimentos. Los carros transportadores 1 y 2 no cuentan con sistema de puertas o cierre hermético incumpliendo con las características establecidas en la OTM). Es de resaltar el comportamiento de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo con la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC PASTO con el 90% de cumplimiento (se evidencia que persiste que los cinco carros transportadores no cumplen con las características estipuladas en la OTM ya que no cuentan con puertas ni sistema de cierre), ERON EPMSC IPIALES con el 94% de cumplimiento (se evidencia que el contratista dispone de seis carros transportadores que no cumplen con las características establecidas en la OTM, al no contar con puertas o sistemas de cierre. Los carros se encuentran identificados del 1 al 6. El contratista presenta informe relacionado con la prohibición del uso de carros cerrados en el establecimiento por temas de seguridad). Finalmente ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

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

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo permanece igual con respecto al periodo de enero. Se resalta 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; ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO y ERON EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento, de igual forma ERON EPMSC PASTO con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el producto terminado, tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú No13 se realiza en fondos no isotérmicos). En el periodo de corte se presentan también establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPAMSPY POPYAN, ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC IPIALES con el 89% de cumplimiento, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 88% de cumplimiento y ERON EPMSC TUMACO con el 83% de cumplimiento, en los cuales se presenta de manera generalizada el incumplimiento de uso de recipientes no isotérmicos para el ensamble y la distribución de los productos terminados

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría en febrero se evidencia un aumento tres puntos porcentuales con respecto a enero. Se destaca el comportamiento de ocho de los nueve establecimientos del Grupo 1, los cuales obtuvieron porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUMACO con el 93% de cumplimiento (se evidencia la entrega de los componentes sopa de avena y jugo en jarras y tarros plásticos con tapa para las dietas, omitiendo el uso de fondos isotérmicos, lo cual es un incumpliendo al método de transporte establecido en el oficio E-2025-008918. Del 8 de agosto del 202), ERON DE POPAYAN con el 96% de cumplimiento y ERON CPMSTUL TULUA con el 98% de cumplimiento por intercambios no notificados en la plataforma K2 y ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO. ERON EPMSC TUQUERRRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. Por otra parte con un porcentaje del 84% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra ERON CPAMSPY POPAYAN (se evidencia un intercambio del componente energético en el almuerzo menú #3 se suministra puré de papa por maduro cocido y un intercambio en la cena sopa de avena por mazamorra dulce. Al término de la visita los intercambios no se encuentran notificados. Se evidencia preparación de la bebida caliente chocolate con leche del desayuno menú #1, elaborada con leche en polvo azucarada marca Miramonte, considerada no viable por la USPEC, acorde a circular E-2025-012985 del 05-11-2025. Se evidencia para el tiempo de comida desayuno menú # 1, la entrega de bebida caliente avena con leche en polvo azucarada marca Miramonte para 25 dietas hipoglucidas, incumplen con la OTM y derivación dietaría, ya que para este tipo de dietas se refiere bebidas sin azúcar. Se evidencia ensamble y distribución de las bebidas (jugo y sopa) del almuerzo, menú 8, en fondos no isotérmicos para las dietas).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo, permanece constante con respecto al periodo de enero. Se evidencian establecimiento con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, entre ellos, ERON CPMSTUL TULUA, ERON CPAMSPY POPAYAN, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO,), ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento, en

menor medida pero conservando la tipificación; ERON EPMSC EL BORDO con el 93% de cumplimiento (el contratista no cumple con la frecuencia de visita, según lo estipulado en el anexo 9, anexo 10 y OTM, para el profesional NUTRICIONISTA, con un parte de 69 PPL, frecuencia quincenal, última visita registrada el 20/01/2026). 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 IPIALES con el 88% de cumplimiento (el contratista no cumple con el personal mínimo requerido de acuerdo al anexo 9 y estudios previos, para un parte de 636 PPL, se requiere 1 profesional de nutrición tiempo completo y durante la visita no se evidencia el profesional, dado que la nutricionista Karen Burbano paso a ser administradora del servicio desde el 21-02-2026.) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 87% de cumplimiento. (Se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido, OTM, anexo 9, y estudios previos, para un parte de 2303 se requiere 2 nutricionistas y solo se evidencia 1. Subsanan parcialmente el hallazgo con fecha de apertura 05/02/2026 se evidencia los 30 manipuladores y el administrador tipo 2 el ingeniero ROBINSON ZAPATA).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%):

Se evidencia una disminución de tres puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (enero), principalmente por los incumplimientos evidenciados en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 79% de cumplimiento (se evidencian paredes en el área de producción con presencia de hollín y grasa. Se evidencia que el techo en el área de producción presenta acumulación de hollín y grasa. Se evidencia exceso de hollín en 1 paila y 1 bandeja asadora de sobreponer, en área de producción. Se evidencia que el kit de cloro utilizado para verificar la presencia de cloro residual libre en el agua potable, conforme a lo establecido en la Resolución 2115 de 2007, no es el adecuado. En el servicio se dispone de un kit de medición de cloro para piscina que emplea el método OTO (orto-tolidina, coloración amarilla), el cual determina cloro total y no cloro residual libre, parámetro exigido por la normatividad vigente. No se evidencian soportes de limpieza y desinfección de la trampa de grasa subterránea, la cual se debe realizar cada 3 meses acorde a OTM y cuyos desechos deben ser transportados en un vehículo aprobado a un área apropiada. No se cumple con frecuencia de fumigación establecida en el cronograma de control de plagas con frecuencia de cada dos meses, la cual se tuvo que realizar en el mes de enero-2026. Fecha de última fumigación: 20-11-2025) y en ERON EPMSC TUMACO co el 87% de cumplimiento (se evidencia falencias de limpieza y desinfección de pisos de las áreas de lavado de menaje y almacenamiento de tubérculos, se observa suciedad incrustada en cada uno de los pisos. Se evidencia que el techo del área de producción zona caliente, presenta acumulación de residuos de grasa en parte de su estructura. Se evidencia que el servicio de alimentación se encuentra con presencia de moscas en todas las áreas afectando la inocuidad de los alimentos). Se resalta el comportamiento de los establecimientos los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC EL BORDO con el 90% de cumplimiento (se evidencian paredes altas con acumulación de grasa y hollín en área de producción. El contratista realizó limpieza parcial en paredes bajas, evidenciando que el hallazgo corresponde a saneamiento y no a mantenimiento de mayor cuantía. No se evidencia soporte de fumigación la cual debió realizarse en el mes de enero 2026), ERON DE POPAYAN con el 94% de cumplimiento (se evidencia que el contratista hace uso de kit de cloro destinado para piscina, el cual determina cloro total y no cloro residual como se requiere para evaluar la potabilidad del agua de acuerdo con la Resolución 2115 de 2007. No se evidencia certificado de fumigación, se debió realizar en el mes de enero), ERON CPMSTUL TULUA con el 95% de cumplimiento (en visita se evidencia que el contratista utiliza kit de cloro, kit de prueba para piscinas y spa, incumpliendo con la resolución 2115-2007. Se evidencia incumplimiento en la frecuencia de fumigación de acuerdo a lo recomendado por el proveedor del servicio (recomendada cada 2 meses). No se evidencian fichas técnicas de los productos utilizados), ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO y ERO EPMSC

TUQUERRES con el 97% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con la periodicidad de la fumigación), finalmente, la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un aumento de un punto porcentual con respecto al periodo informado anteriormente (enero),

con un porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se afecta el porcentaje de la categoría por incumplimiento evidenciado en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 92% e cumplimiento (Se evidencia vehículo transportador de producto terminado del almuerzo menú #3, con desprendimiento de pintura e impurezas en el techo y paredes de la estructura interna. El vehículo auditado no cuenta con lámparas en el interior). Se resalta el comportamiento de tres de los cuatro establecimientos del Grupo 1 verificados en el periodo informado; CPMSTUL TULUA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. Para el periodo de corte informado no se realizaron verificaciones de esta categoría en los establecimientos ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un descenso de tres puntos porcentuales con respecto al periodo anteriormente informado (enero). El porcentaje se afecta principalmente por los incumplimientos en los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 86% de cumplimiento (el contratista no cumple con la frecuencia establecida en el anexo 6 para realizar muestreos microbiológicos para un parte de 257 PPL, siendo cada 4 meses, esta debió realizarse el 29-09-2025. No se evidencian soportes. Fecha de última toma de muestras: 29-05-2025. El contratista no ha realizado análisis fisicoquímicos del agua acorde a OTM y anexo 6, con frecuencia de cada seis meses independientes del número de PPL. último análisis: 29-05-2025 se tuvo que realizar el 29-11-2025) y ERON EPMSC TUMACO con el 87% de cumplimiento (se evidencia que el refrigerador #2 presenta corrosión en la parte inferior externa no se evidencia ejecución de mantenimiento correctivo sobre dicha condición no se cuenta con registro. Se evidencia que el contratista no cumple con el pago de la bonificación del mes de diciembre para 6 manipuladores y 3 distribuidores no presenta soporte). Es importante mencionar que, siete de los nueve establecimientos del grupo 1 continúan con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC IPILAES con el 92%, ERON CPAMSPY POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES con el 93%, ERON EPMSC PASTO con el 94%, ERON DE POPAYAN con el 95%, ERON EPMSC EL BORDO con el 96% y ERON CPMSTUL TULUA con el 97% de cumplimiento de manera generalizada por falta de paz y salvo y/o soportes de pago por concepto de bonificación PPL, ARL, proyectos productivos y servicios públicos.

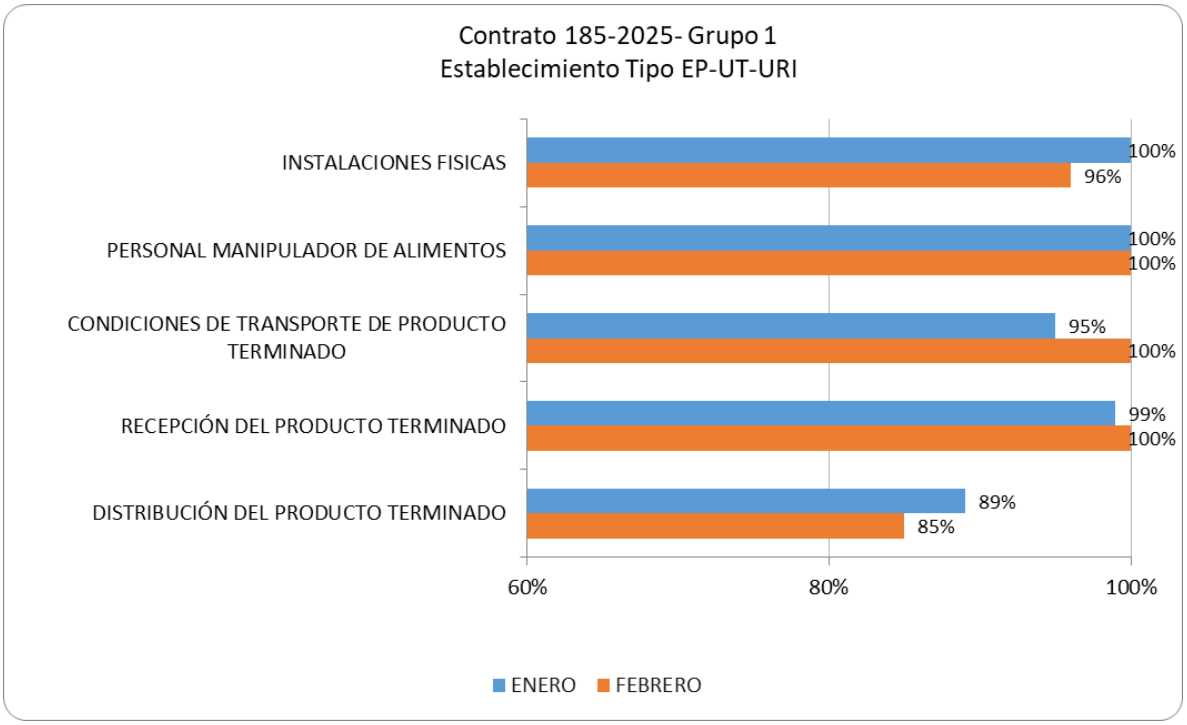
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (91%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para el periodo de corte informado baja un punto porcentual con respecto al periodo de enero. Se evidencian porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 64% de cumplimiento y en ERON CPMSTUL TULUA con el 89% de cumplimiento por evidencia de campanas de extracción sin funcionamiento en los servicios de alimentación. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en siete de los nueve establecimientos del

grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

2.2.1.2 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 febrero, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT SERVIR USPEC del Grupo 1, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para el período de febrero. 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 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 (96%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (enero), se evidencia una disminución de cuatro puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, principalmente por los incumplimientos en EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA con el 50% de cumplimiento (El almacenamiento temporal se realizó en la calle puesto que no hay ingreso debido a que en días anteriores hubo intento de fuga, por tal razón no dejaron ingresar para entrar los alimentos, el conductor deja los alimentos a la entrada de la EP y sale una persona encargada para ingresarlos. Se destaca el comportamiento de los establecimiento UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ARCELETAS URI – LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, los cuales obtuvieron 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría. Finalmente, en EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE y EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN no se realizó verificación de las variables de esta categoría.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):**

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantiene respecto al periodo anterior (enero). Se destaca el cumplimiento del 100% en todos los establecimientos del Grupo 1 visitados: UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ARCELETAS URI – LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, dicho comportamiento se tipifica como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumenta cinco puntos porcentuales respecto al periodo anterior (enero). Se destaca el cumplimiento del 100% en todos los establecimientos visitados: UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ARCELETAS URI – LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (enero), se evidencia un aumento de un punto porcentual en esta categoría. Se destaca el cumplimiento del 100% en todos los establecimientos visitados: UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ARCELETAS URI – LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA

EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (85%):

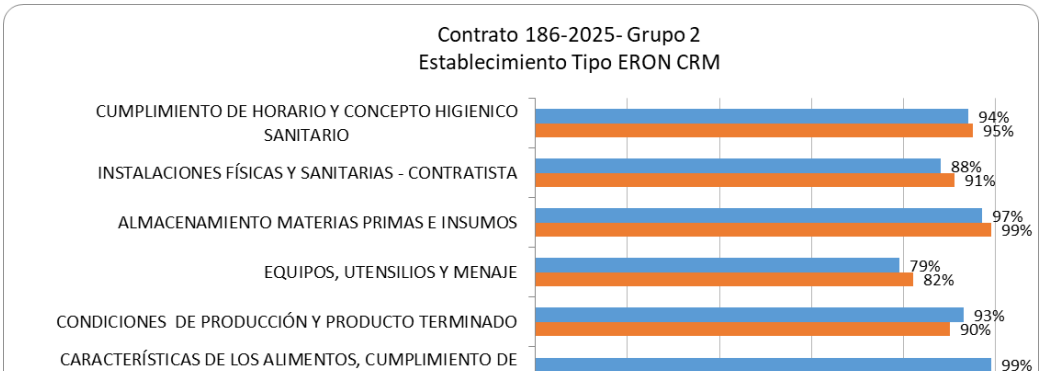
Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría presenta una disminución de cuatro puntos porcentuales para el presente periodo, respecto al mes de enero. Lo anterior debido al incumplimiento en EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN (durante la verificación del almuerzo, menú 10, no se evidencia entrega de cucharas para el consumo de alimentos de la PPL) y EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO (durante la visita se evidencia que el contratista no cuenta con el aval de la USPEC para el protocolo de limpieza y desinfección para un parte evidenciado de 13 PPL en el tiempo de comida almuerzo, menú 5) con el 50% de cumplimiento, porcentaje tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, en EP ARCELETAS URI – LAURA VALENCIA con e l 67% de cumplimiento, en EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE y en EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 con el 75 % de cumplimiento (se evidencia que persiste que el contratista entrega la bebida del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno en bolsas plásticas con válvula de capacidad de 5 litros. El contratista no cuenta con oficio aprobado por parte de la entidad para un parte de 45 PPL en el establecimiento. Se evidencia que el contratista suministra todos los componentes de la cena y refrigerio nocturno en fondo para la EP y no de forma individual previamente ensamblados como lo establece la OTM. Para el caso de la entrega de la bebida en fondo no se cuenta con aprobación de la entidad), son porcentajes tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Finalmente, en UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO se obtuvo el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

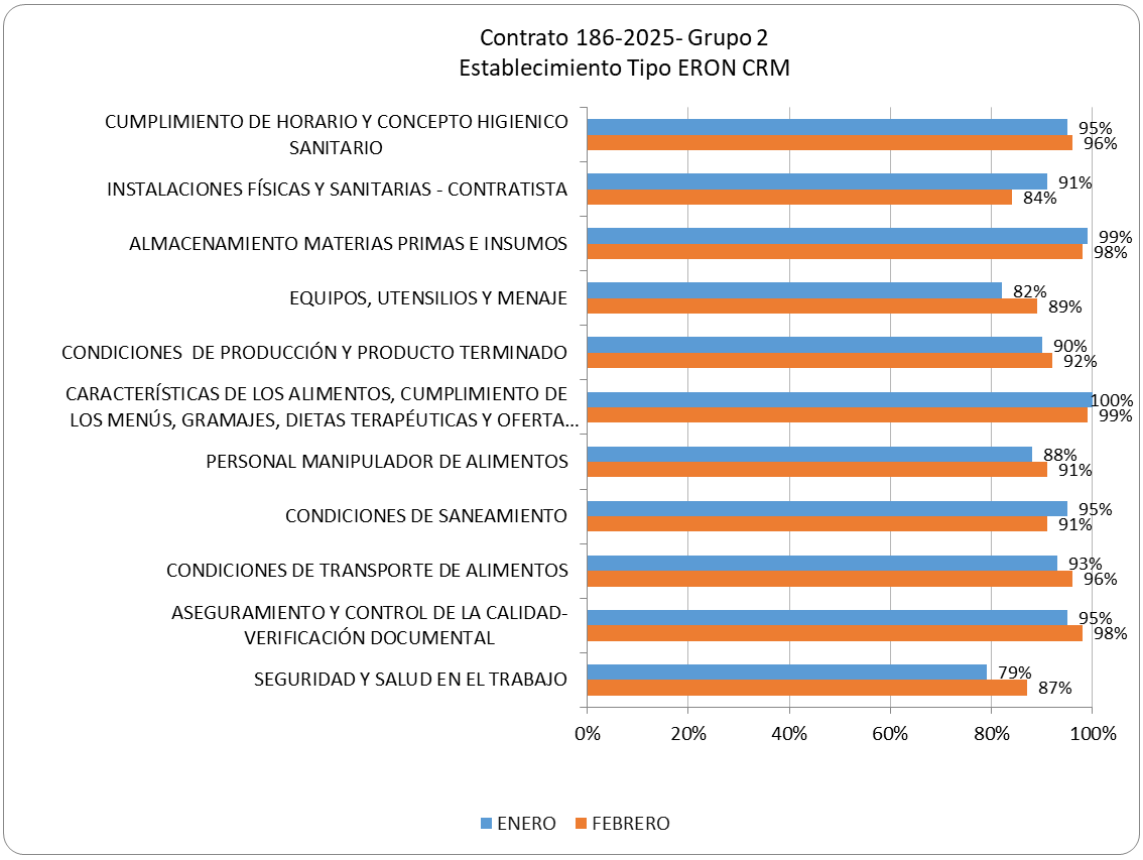
2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, 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 febrero de 2026. 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 HIGIÉNICO SANITARIO (96%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de un punto porcentual en su calificación respecto al periodo anterior. Se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables evaluadas en esta categoría en los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla, evidenciando un cumplimiento integral y exhaustivo de los horarios de atención definidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), así como la disponibilidad de conceptos higiénico sanitarios favorables emitidos por

los entes de control competentes. Sin embargo, la calificación se ve afectada debido a que en el EPMSC Buga, con un 67% de cumplimiento, evidenciándose concepto higiénico sanitario desfavorable y la aplicación de medida sanitaria consistente en cierre parcial de las áreas de ensamble de dietas, servido de Estaciones de Policía y lavado, por huella o presencia de plagas; así como del cuarto frío de refrigeración Nº 2, debido a temperaturas inadecuadas para la conservación de los alimentos.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (84%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de siete puntos porcentuales respecto al mes anterior. El EPMSC Buga, con 63% de cumplimiento, registró el menor nivel de desempeño, evidenciándose medida sanitaria impuesta por la Secretaría de Salud en las áreas de ensamble de dietas, servido de Estaciones de Policía, área de lavado y cuarto frío de refrigeración N.° 2; adicionalmente, se observaron deficiencias de infraestructura en paredes y pisos del servicio de alimentación, así como obstrucción en el sistema de aguas residuales en el área de sopas y asados. Le sigue el EPMSC Caicedonia, con 82% de cumplimiento, que presentó afectación por deterioro de pintura en pisos, paredes, puertas, ventana y mesones. Posteriormente, el EPMSC Cali, con 86%, registró acumulación de basuras en áreas aledañas al servicio de alimentación, así como deterioro en paredes y puertas. El EPMSC Bolívar, con 88% de cumplimiento, evidenció presencia de óxido en puertas del servicio de alimentación. Por su parte, el EPMSC Sevilla, con 89%, presentó desgaste en pisos, techos y puertas. El CRM EJECA alcanzó 94% de cumplimiento, con afectación asociada a la falta de sistema de evacuación de aguas residuales en el área de equipos de enfriamiento. Finalmente, el EPMSC La Unión fue el único establecimiento que alcanzó 100% de cumplimiento, evidenciando condiciones adecuadas de infraestructura, tales como pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, iluminación y redes sanitarias, lo que contribuye a la minimización del riesgo de contaminación cruzada.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (98%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de un punto porcentual respecto al mes anterior. El EPMSC Caicedonia, con 90% de cumplimiento, presentó afectación debido al incumplimiento del etiquetado y rotulado en el empaque primario de los alimentos (pechuga de pollo). Le sigue el EPMSC La Unión (95%) y el EPMSC Buga (97%), establecimientos en los que se evidenciaron afectaciones asociadas a la adquisición de alimentos provenientes de proveedores no ofertados en el contrato. Por su parte, el EPMSC Cali, con 99% de cumplimiento, registró afectación por no cumplir con la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar y EPMSC Sevilla alcanzaron 100% de cumplimiento, evidenciando un adecuado manejo de las materias primas y garantizando la preservación de la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos dentro del servicio de alimentación, lo que previene el deterioro de los insumos y asegura el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (89%): En esta categoría se evidenció un incremento de siete puntos porcentuales respecto al mes de enero. El mayor nivel de cumplimiento lo alcanzaron el CRM EJECA y el EPMSC Bolívar, con 100%, al contar con una cantidad suficiente de equipos en óptimas condiciones de funcionamiento, lo que garantiza la continuidad, eficiencia y calidad en la prestación del servicio de alimentación. Le sigue el EPMSC Cali, con 99% de cumplimiento, donde se evidenció deterioro de equipos, específicamente el horno N.° 2 sin funcionamiento por fallas en el arranque. Posteriormente, el EPMSC La Unión, con 87%, presentó afectaciones asociadas a equipos y menaje en mal estado. En el EPMSC Sevilla (85%) y EPMSC Caicedonia (80%) se evidenciaron hallazgos relacionados con deterioro de equipos y de los carros transportadores, este último además con presencia de oxidación. Finalmente, el EPMSC Buga, con 55% de cumplimiento, registró la menor calificación, presentando una afectación significativa por la falta de equipos mínimos requeridos, deterioro de equipos y menaje, así como el incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores de alimentos, al no contar con puertas o sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de dos puntos porcentuales en su calificación respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla alcanzaron 100% de cumplimiento, evidenciando la correcta ejecución de los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, la adecuada aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección de frutas y verduras, el uso de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los componentes suministrados y la minimización del riesgo de contaminación cruzada. Le siguen los establecimientos EPMSC Buga y EPMSC Cali, ambos con 89% de cumplimiento, donde se evidenció afectación asociada a la omisión en el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos en fondos. Finalmente, el EPMSC La Unión, con 81% de cumplimiento, registró las principales afectaciones relacionadas con el incumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de contramuestras, la devolución de producto terminado al servicio de alimentación por presencia de tejido duro, difícil de masticar, así como la omisión en el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos en fondos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una disminución de un punto porcentual en su calificación respecto al periodo anterior. El EPMSC La Unión, con 96% de cumplimiento, registró afectación por incumplimiento en la calidad organoléptica del menú verificado. Le sigue el EPMSC Buga, con 97% de cumplimiento, que presentó afectación en la variable relacionada con el número de intercambios permitidos, debido a que no cuenta con el soporte de información remitido a la USPEC y/o a la Interventoría para el cambio evidenciado, conforme al procedimiento establecido. Posteriormente, el EPMSC Cali, con 99% de cumplimiento, registró incumplimiento al suministrar huevo y/o embutido (en el tiempo de comida almuerzo o cena) como intercambio del componente proteico, sin contar con el soporte de aprobación de la entidad y/o la interventoría. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla, con 100% de cumplimiento, evidenciaron el cumplimiento pleno de los requisitos establecidos para garantizar alimentos organolépticamente agradables, con el gramaje indicado y en atención a las prescripciones dietarias de la PPL, conforme a lo estipulado en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de tres puntos porcentuales respecto al mes de enero. Los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron 100% de cumplimiento en las variables evaluadas, destacándose por el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos, la entrega de dotación adecuada a visitantes, el uso de uniforme completo y en buen estado, la aplicación de adecuados hábitos de higiene personal y lavado de manos, así como la disponibilidad de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes o en proceso de gestión. Seguidamente, el EPMSC Caicedonia, con 95% de cumplimiento, presentó como principal hallazgo la ausencia del registro de asistencia del supervisor de calidad y estaciones de policía. Posteriormente, el CRM EJECA, con 89% de cumplimiento, evidenció incumplimiento en el personal mínimo requerido, debido a la ausencia de un auxiliar administrativo. Finalmente, los establecimientos EPMSC Buga y EPMSC Cali, ambos con 86% de cumplimiento, registraron afectaciones asociadas al uso de dotación en mal estado por parte de los manipuladores de alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de cuatro puntos porcentuales en comparación con el mes anterior. El EPMSC Buga registró el menor nivel de cumplimiento, con 59%, evidenciándose deficiencias en la limpieza y desinfección de techos, paredes, equipos y utensilios; ausencia de gestión para la limpieza y desinfección del tanque de agua conforme a la periodicidad establecida (último lavado: 27-05-2025); el kit empleado para la medición de pH y cloro determina cloro total, mas no cloro residual, parámetro requerido

para el monitoreo y control de la calidad del agua; recipientes para disposición de residuos sólidos sin tapa; y control de plagas que no se ejecuta conforme a la ficha técnica del producto empleado ni a la periodicidad establecida. Seguidamente, el EPMSC Caicedonia, con 79% de cumplimiento, presentó deficiencias en la limpieza y desinfección de paredes y techos, así como incumplimiento en la periodicidad de limpieza y desinfección del tanque de agua (último lavado: 06-06-2025). Posteriormente, el EPMSC Sevilla alcanzó 88% de cumplimiento, evidenciando deficiencias en las labores de limpieza y desinfección de techos, paredes y ventanas. El EPMSC Cali, con 99% de cumplimiento, registró hallazgos asociados a deficiencias en la limpieza y desinfección de paredes y a la no ejecución del control de plagas conforme a la ficha técnica del producto empleado en el servicio de alimentación. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión alcanzaron 100% de cumplimiento, destacándose por la implementación de procedimientos que garantizan condiciones sanitarias adecuadas, la prevención de la contaminación cruzada y el desarrollo secuencial de las actividades desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado. Asimismo, cuentan con áreas debidamente señalizadas, adecuada limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje asignado a la PPL; entrega mensual del kit de limpieza con su respectiva acta de soporte; suministro de agua potable o ejecución de planes de acción para garantizarla; y control de plagas conforme a la normatividad sanitaria vigente, con respaldo documental y sin evidencia de presencia de vectores.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): En esta categoría se evidenció un incremento de tres puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al periodo anterior. Los establecimientos EPMSC Buga y EPMSC Caicedonia alcanzaron 100% de cumplimiento, evidenciándose que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos, y que los vehículos destinados al transporte de alimentos, tanto internos como externos (exceptuando motocicletas), se encuentran debidamente identificados con la leyenda visible "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", cumpliendo con los requisitos normativos exigidos. Seguidamente, el EPMSC Cali obtuvo 96% de cumplimiento, presentando afectaciones relacionadas con el transporte de alimentos (queso y pescado) en bolsas plásticas sobre estibas, omitiendo el uso de canastillas; adicionalmente, se evidenció que el personal transportador evaluado no contaba con la vestimenta adecuada, conforme a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Finalmente, en los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla no se evidenció transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas durante las verificaciones realizadas, motivo por el cual la categoría fue calificada como No Observado.

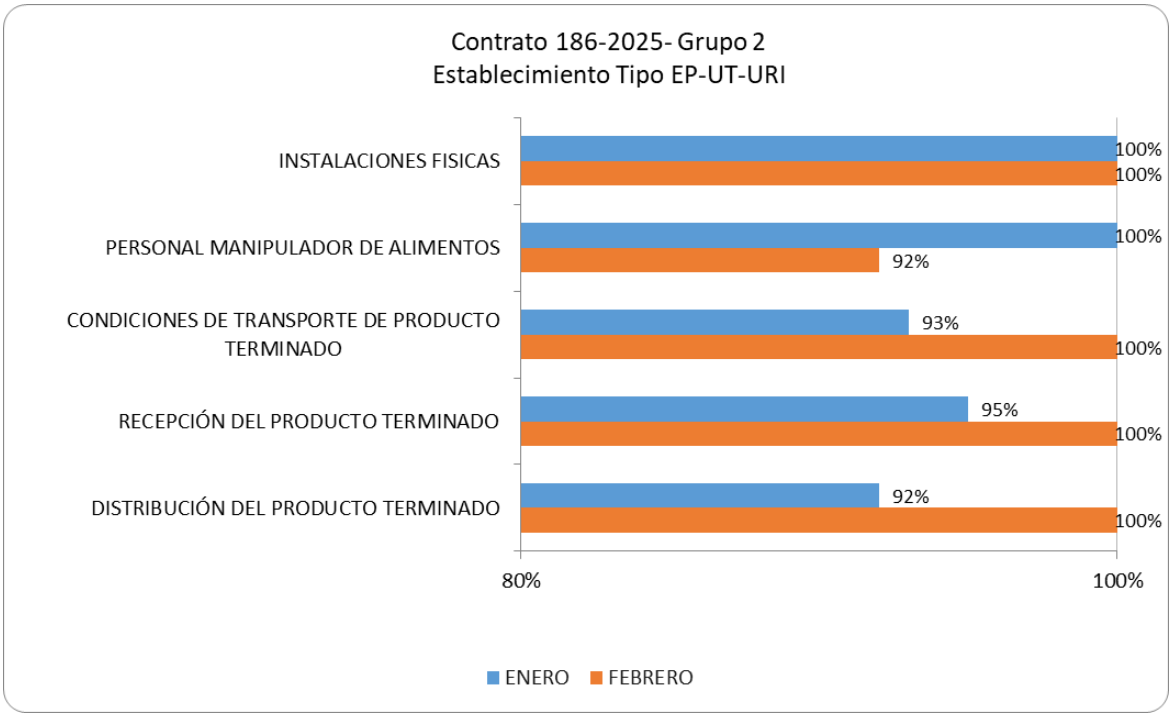
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de tres puntos porcentuales respecto al mes anterior. Los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali y EPMSC La Unión alcanzaron 100% de cumplimiento, evidenciando la implementación de formatos estandarizados de producción, la aplicación de criterios de aceptación y rechazo de materias primas, y el desarrollo de capacitaciones conforme a la Resolución 2674 de 2013, sin registrarse brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Seguidamente, el EPMSC Buga, con 96% de cumplimiento, y el CRM EJECA, con 94%, presentaron afectaciones asociadas al incumplimiento en la frecuencia de los muestreos microbiológicos establecidos en el Anexo 6 y en los parámetros definidos en el Anexo 7, específicamente por la ausencia de resultados microbiológicos para bebida UHT. Finalmente, el EPMSC Sevilla, con 92% de cumplimiento, registró afectaciones relacionadas con la falta de mantenimiento preventivo trimestral de los carros transportadores, lo que ha favorecido la presencia de óxido, así como por la ausencia del paz y salvo correspondiente al mes de enero de 2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%): En esta categoría se evidenció un incremento de ocho puntos porcentuales en el cumplimiento del contratista respecto al mes de enero. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron 100% de cumplimiento, destacándose por

contar con registros actualizados de capacitaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) dirigidas a trabajadores y PPL, con sus respectivas actas y evaluaciones; disponer de botiquines debidamente dotados conforme a su clasificación (Tipo A o B); extintores señalizados, visibles y en óptimas condiciones; adecuada entrega y uso de elementos de protección personal por parte del personal manipulador de alimentos; y sistemas de ventilación adecuados mediante campanas y extractores en correcto funcionamiento. Seguidamente, el EPMSC Buga alcanzó 75% de cumplimiento, presentando afectaciones relacionadas con la no entrega de elementos de protección personal a la PPL y la presencia de un extractor de aire sin la protección correspondiente. Finalmente, el EPMSC Cali registró el menor nivel de cumplimiento, con 67%, evidenciándose la ausencia de registros de entrega de elementos de protección personal a manipuladores de alimentos (cuatro), específicamente delantales industriales (petos) acordes con las actividades desarrolladas.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes febrero de 2026, 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 febrero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 99% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció que el contratista mantuvo su calificación porcentual en la calificación del respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría, observándose óptimas condiciones en el almacenamiento temporal de los alimentos, así como también, canastillas y estibas limpias. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las dos variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció una disminución de ocho puntos porcentuales respecto al mes anterior; la Estación de Policía Dagua registró un 75%, debido a que el personal manipulador de alimentos (conductor) no contaba con certificado médico (apto para manipular alimentos) ni certificado de manipulación en BPM vigente. Finalmente, las Estaciones de Policía de Buga CAI Divino Niño, Caicedonia, Sevilla y Yumbo lograron un 100% de cumplimiento, destacándose por la adecuada implementación de los requisitos establecidos en materia de higiene, documentación y manejo de alimentos. Asimismo, se destaca que el personal manipulador de alimentos cumple con la

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

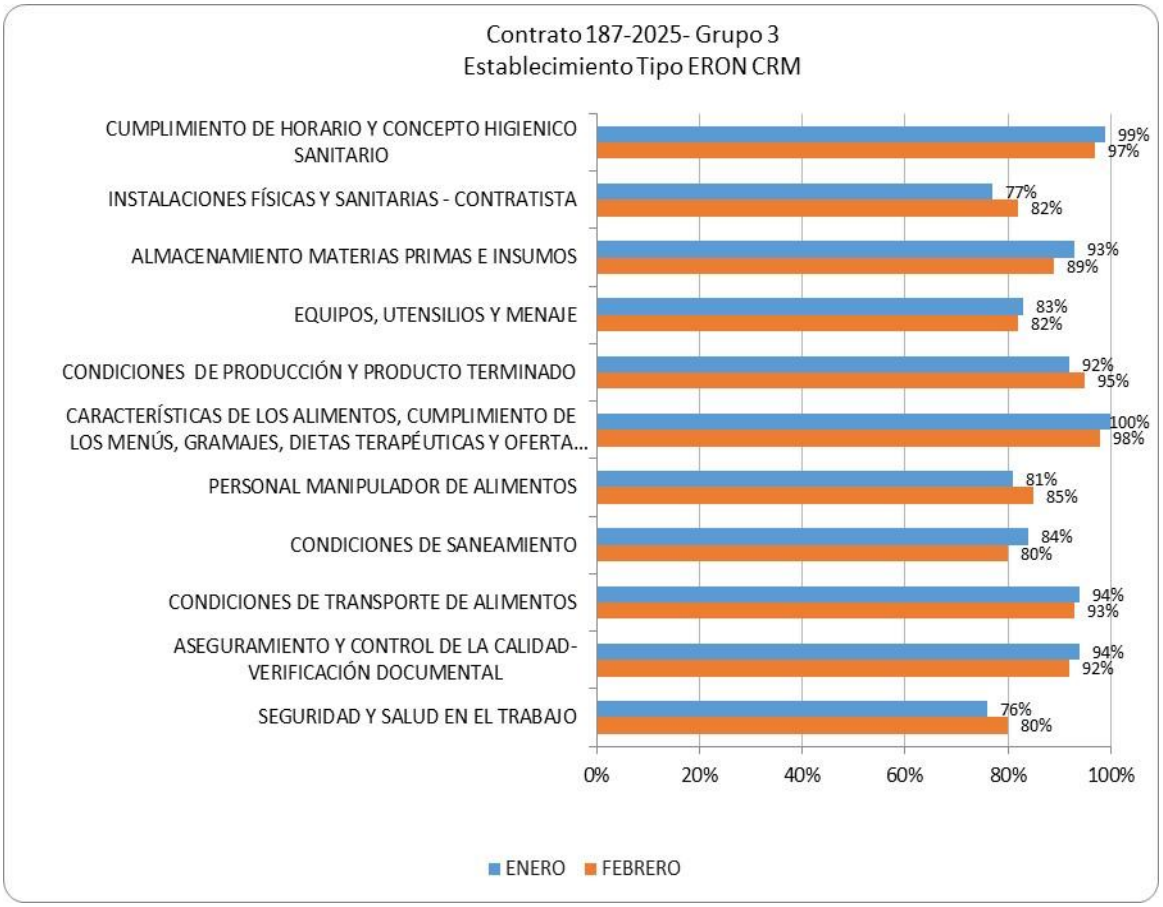
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, esta categoría presentó un incremento de siete puntos porcentuales respecto al mes anterior, alcanzando 100% de cumplimiento. Durante las visitas se evidenció el buen estado físico e higiénico de los medios de transporte verificados, así como el uso de recipientes y canastillas de material adecuado, los cuales evitan el contacto directo de los alimentos con el piso del vehículo. Asimismo, se constató el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento durante el transporte, lo que previene daños mecánicos en los empaques y garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, conforme a lo establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, esta categoría presentó un incremento de cinco puntos porcentuales respecto al mes anterior, alcanzando 100% de cumplimiento. Durante las visitas efectuadas se evidenció la adecuada prestación del servicio de alimentación, garantizando el cumplimiento de los gramajes establecidos, las especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC y lo dispuesto en la OTM. Asimismo, se verificó que los alimentos suministrados se encontraban libres de contaminación, los empaques primarios cumplieron con la normatividad sanitaria vigente en materia de rotulado cuando aplicó, y la bebida entregada presentó las características y condiciones de rotación establecidas. De igual forma, el menú verificado evidenció adecuada calidad organoléptica, en concordancia con los parámetros definidos para la prestación del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista registró un incremento de ocho puntos porcentuales en comparación con el mes anterior (enero), alcanzando 100% de cumplimiento en esta categoría en todas las estaciones evaluadas. Se destaca el adecuado suministro de utensilios para el consumo de los alimentos, así como la correcta entrega de la alimentación a la PPL adscrita al programa de dietas, la cual se realiza en recipientes debidamente rotulados, identificando al PPL y el tipo de dieta correspondiente, conforme a los lineamientos establecidos para la prestación del servicio.

2.2.3	GRUPO 3
2.2.3.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, 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 febrero de 2026. 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 HIGIÉNICO SANITARIO (97%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Sin embargo, en febrero de 2026 se evidencia una disminución del 2 % en el porcentaje de cumplimiento de esta variable frente a enero de 2026. Esta disminución se atribuye al incumplimiento en el horario de entrega de los alimentos durante los tiempos de comida almuerzo, cena y refrigerio nocturno en el establecimiento COJAM JAMUNDÍ – BLOQUE 1 y 3, debido a las fallas en el sistema eléctrico, ausencia en el suministro de agua y equipos mínimos insuficientes. 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. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos CPAMSPAL PALMIRA,

EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, seguido de COJAM JAMUNDÍ con un 93%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (82%): Se evidencia un incremento del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de enero de 2026. Entre los aspectos positivos se destaca, la gestión realizada por el contratista ante el INPEC, para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación; áreas señalizadas, operativas y usadas para la actividad prevista; existencia de un área destinada a la limpieza y desinfección de los utensilios y el menaje; instalación de medidores calibrados y certificados o en su defecto acuerdos de pago; y un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES. Entre los aspectos que impactaron de forma negativa la calificación, se destacan los siguientes: pisos porosos, agrietados y deteriorados; paredes deterioradas (presencia de humedad), agrietadas, con desprendimiento de baldosas, pintura y/o material; techos en mal estado (desprendimiento de pintura); protectores de pared con presencia de corrosión, deterioro de medias cañas; aberturas sin protección o con angeos en mal estado (fisuras); puerta con deterioro (desprendimiento de pintura y presencia de corrosión); ausencia de cortinas en cuarto frio de refrigeración y cuarto frio de congelación; área de contra muestras en CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción, sin lámparas; cableado eléctrico y tomacorrientes sin protección; ausencia de protección en la tubería de gas; angeo y/o rejilla en mal estado (roto) en sistema de evacuación de aguas residuales; ausencia de rejillas en lavaplatos; mesones deteriorados (desajustada y presencia de corrosión en la base); bases metálicas con desprendimiento de pintura; lavamanos de accionamiento no manual ubicados cerca al área de proceso, sin funcionamiento; instalaciones sanitarias en mal estado (sin tapa y/o sin perilla de accionamiento de descarga); ausencia en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso de letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM y de mensajes “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco”; 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 con estructura deteriorada (puerta con corrosión y angeo roto y desprendido). Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SILVIA, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA, con un 91% de cumplimiento. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: CPAMSPAL PALMIRA con 86%, PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con un 80%, EPMSC CARTAGO con 71% y COJAM JAMUNDÍ con 71%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%): Durante el periodo de febrero de 2026, se puede evidenciar una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de enero de 2026. Entre los hallazgos que impactaron de manera desfavorable la calificación general se encuentran: la ausencia de fichas técnicas de las materias primas; el listado de proveedores presentado por el contratista, desactualizado; incumplimiento en la proyección del plan de compras e inconsistencias entre el etiquetado de la pulpa de fruta "Tropikal fruit" y la ficha técnica del producto. Adicionalmente, se evidenció que la pulpa de fruta "Tropikal fruit", no describe en el empaque primario el contenido neto del producto. Así mismo, se evidenció el almacenamiento de productos de panificación en cajas de cartón que no son de primer uso y/o en canastillas en deficientes condiciones de higiene (acumulación de polvo). 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; aplicación del método PEPS; materias primas almacenadas que han sido re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, debidamente identificadas; no se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos y almacenamiento de producto evidenciado como no conforme en el área dispuesta para tal fin.

Para el periodo del presente informe, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA (95%), CPAMSPAL PALMIRA (91%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 (91%). El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento durante el presente periodo, corresponde a COJAM JAMUNDI con 84% de desempeño.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta categoría. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la variable hacen referencia a servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC; equipos de enfriamiento sin calibración a escala; ausencia de termómetros del kit adicional; equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y/o con deterioro (estufas con combustión inadecuada, desprendimiento de pintura en su estructura y presencia de óxido; quemadores en mal estado (desajustados); manguera de suministro de gas en bandeja asadora de sobreponer con ruptura y cubierta con cinta transparente como medida provisional; equipos con presencia de óxido (licuadora, refrigeradores, congeladores, bascula, sierra para carnes y horno), presencia de fuga en marmita, fondos sin asas y con abolladuras). Asimismo, se evidenció licuadora industrial fuera de funcionamiento en COJAM JAMUNDÍ bloque 3. También se evidenciaron carros transportadores en cantidad insuficiente, sin inventariar y en mal estado (puerta sin sistemas de cierre hermético, presencia de oxido, láminas desprendidas y deterioradas) y patinetas con láminas deterioradas. El contratista no hace uso de forros (lonas suaves impermeables) como sistema de cierre para los carros transportadores en la totalidad de los servicios de alimentación administrados, conforme a lo aprobado en el oficio No CRF-2137-2025. Entre los aspectos que favorecieron la calificación, se destaca el uso de tablas de corte en buen estado y de acuerdo al código de colores; equipos de refrigeración y congelación funcionando y en cantidad suficiente; menaje y/o equipos en desuso identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO"; soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM); servicios de alimentación con trampas de grasas en buen estado y funcionales; Asimismo, los servicios de alimentación cuentan con la totalidad de los equipos de medición básicos exigidos conforme a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM). Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% cada uno fueron: EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 93% y EPMSC BUENAVENTURA con 90%. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 88%, EPMSC CARTAGO con 75% y COJAM JAMUNDÍ con 70% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%): Con respecto al mes de enero de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento presentó un incremento del 3% en el mes de febrero de 2026. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta categoría, se destaca la implementación del protocolo de control de temperatura aplicados desde la recepción de materias primas hasta la distribución final del producto. Asimismo, se evidencian prácticas preventivas durante el prealistamiento y la preparación de las materias primas, las cuales permiten minimizar el riesgo de contaminación cruzada. De igual manera, se aplican adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras), y se garantiza la distribución del producto terminado a temperaturas superiores a 60 °C. Se destaca también el suministro de la ración terapéutica en empaques desechables, especialmente para las PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas; así como el almacenamiento adecuado del hielo, debidamente rotulado. Durante el periodo del presente informe, los aspectos que afectaron negativamente la calificación estuvieron relacionados con el almacenamiento inadecuado de las contramuestras, las cuales se encontraban en estado líquido y sin congelar; la inexistencia de soportes del plan de muestreo para el control de gramaje, conforme a la norma NTC ISO-2859-

1, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final del producto; y la no entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados. Asimismo, se evidenció el suministro de alimentos refrigerados a temperaturas superiores a 4 °C ± 2 °C. Adicionalmente, el contratista no hace uso de tambor cerrado ni de canastillas sin orificios y con tapa, lo que impide garantizar la hermeticidad en el ensamble de los alimentos en la totalidad de los servicios de alimentación administrados, conforme a lo aprobado en el oficio No. CRF-2002-2025. Los establecimientos con mejor desempeño fueron EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y la PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, alcanzando un cumplimiento del 100% en esta categoría, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 99%, EPMSC CARTAGO con 95% y COJAM JAMUNDÍ con 91%.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): Tipificado como cumplimiento por parte del contratista por presentar un desempeño superior el 90%. Con respecto al mes de enero de 2026, se presenta una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento. La calificación se ve afectada por la no entrega de regulador y sopa, así como por el reemplazo de ensalada por fruta en el COJAM JAMUNDÍ – Bloques 3 y 4, debido a fallas en el sistema eléctrico del establecimiento penitenciario. Asimismo, se evidenció el uso de pulpa de fruta refrigerada en las preparaciones, en lugar de pulpa de fruta congelada, como lo establece la OTM para las bebidas de fruta a suministrar. Asimismo, se observó un número excesivo de intercambios de la proteína en un mismo día, lo cual también impactó la calificación del servicio. Entre los aspectos positivos se puede destacar el cumplimiento del ciclo de menús; la existencia de soportes de aprobación por parte de la Entidad y/o interventoría para el suministro de huevo y/o embutido (en el tiempo de comida almuerzo o cena), como intercambio del componente proteico; la entrega de la salchicha de acuerdo con las características definidas en la OTM y el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones. Asimismo, se evidencia cumplimiento en los gramajes y en la calidad organoléptica de las **preparaciones correspondientes a los menús verificados para suministro** en el ERON, EPs, UTs y URIs; así como en el suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. En relación con el componente nutricional, se observa la implementación del programa de tamizaje nutricional conforme a lo establecido en la OTM, así como la adecuada rotulación de los recipientes de ración terapéutica (nombre del interno, patio y tipo de dieta). También se evidencia registro y control diario de entrega de dietas, firmado por cada PPL adscrito a la misma. Adicionalmente, se cuenta con soportes de revaloración para el seguimiento, ajuste o retiro de dietas de la PPL afiliada al régimen contributivo, subsidiado, excepción o especial. Se evidencian valoraciones y seguimientos nutricionales del 100% de las gestantes y/o lactantes que se encuentran a la fecha en los establecimientos penitenciarios. Asimismo, se cuenta con registros de renuncia a las dietas, debidamente firmados por un profesional del área de sanidad del establecimiento y la nutricionista del contratista, mediante los cuales la PPL exonera de cualquier responsabilidad a la USPEC, al contratista y al INPEC. De igual manera, se constató la socialización de los ciclos de menús. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas. Los establecimientos: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SILVIA, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas; seguido de COJAM JAMUNDÍ con un 96% de desempeño.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de enero de 2026. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría se destaca la entrega de dotación completa a visitantes; la presencia de personal capacitado para la limpieza de la campana extractora; manipuladores de alimentos libres de infecciones dérmicas, lesiones o enfermedades gastrointestinales y respiratorias que puedan contaminar los alimentos; la correcta realización del lavado de manos con agua y jabón desinfectante por parte de los manipuladores; y la existencia de registros de horas laboradas para el personal operativo y PPL que desarrollan actividades de manipulación de alimentos, sin exceder el número máximo de horas de trabajo diario permitido. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el recurso humano mínimo de acuerdo al anexo 9, estudios previos y condiciones contractuales. También, se evidenciaron manipuladores de alimentos con dotación en mal estado (delantal plástico con fisuras y botas lisas en su suela y/o rotas) e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas. De igual manera, no se cuenta con soporte documental que evidencie la entrega de dotación completa al personal operativo (35 manipuladores de alimentos y 18 distribuidores) que labora en el servicio de alimentación desde la apertura del mismo (31/01/2026) en COJAM JAMUNDI (BLOQUE 3). Adicionalmente, se evidenció personal manipulador de alimentos que no hacía uso de los elementos de protección personal requeridos, tales como guantes y delantal plástico, asimismo, se observó la realización del proceso de fritura sin careta de esmeril y la ejecución de labores de asado sin mangas de protección para los antebrazos. Con respecto a EPMSC CARTAGO y COJAM JAMUNDI (BLOQUE 3), no cuentan con el certificado médico anual vigente (apto para manipular alimentos) ni exámenes clínicos, de la totalidad de manipuladores y/o distribuidores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación. Para el mes de febrero de 2026, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, que presentan cumplimiento del 100%, al contar con el personal ofertado y adicional, tiempo laborado, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación, seguido de EPMSC CARTAGO con un cumplimiento del 90%. Los establecimientos con menor desempeño corresponden a CPAMSPAL PALMIRA con un 88% y COJAM JAMUNDÍ con un 73%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (80%): Con respecto al mes de enero de 2026, se presentó una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento. Los hallazgos que afectaron negativamente la calificación hacen referencia a pisos, paredes, mesones, techos, ventanas, aberturas, barreras de protección (angeos), campanas extractoras y ductos, tuberías de vapor, en deficientes condiciones de higiene (manchas, acumulación de grasa, polvo y/o hollín); empozamiento de agua en áreas de proceso; utensilios (pailas y fondos) y equipos (bandeja asadora de sobreponer, estufas y horno) en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa y/o hollín); instalación sanitaria, sin papel higiénico ni implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos; ausencia de fichas técnicas de los productos químicos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El kit de medición de cloro utilizado en algunos servicios de alimentación corresponde al indicador OTO (Orto-toluidina), empleado para la medición de cloro total en piscinas y no cloro residual de acuerdo con lo establecido en la OTM. Igualmente, se evidenció que los recipientes destinados para la disposición de residuos sólidos son insuficientes y algunos se encuentran sin tapa y/o con la tapa averiada. Con respecto a COJAM JAMUNDI (BLOQUE 3) se evidenció que el contratista no dispone de desengrasante ni de suficientes implementos para las operaciones de limpieza y desinfección, tales como escobas, recogedores, traperos y escurridores. Asimismo, no cuenta con el plano de ubicación de cebos ni con el plano de rutas de recolección y evacuación publicados, ni con soporte de la disposición final del aceite vegetal usado (AVU). De igual forma, no se evidenciaron soportes relacionados con el programa de control de plagas, tales como cronograma, formatos de inspección interna y externa y documentación de la empresa fumigadora. Tampoco se cuenta con registros de control de plagas (fumigación y/o desratización) desde la entrada en funcionamiento del servicio de alimentación (31/01/2026) y se evidenció presencia de

moscas en el área de preliminado de tubérculos. En relación con los aspectos positivos dentro de la categoría, se destaca la implementación de procedimientos definidos orientados a garantizar las condiciones sanitarias y prevenir la contaminación cruzada. Asimismo, se evidenció la entrega quincenal de kits de limpieza (detergente, desinfectante y esponja) a la PPL, con el fin de asegurar la adecuada limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vaso y cuchara) antes de cada tiempo de comida. De igual manera, se constató el suministro de agua potable en los servicios de alimentación, así como la disponibilidad de un tanque de almacenamiento de agua construido en material sanitario, debidamente protegido, identificado y con capacidad suficiente para garantizar como mínimo un día de suministro. También se cuenta con certificado de lavado y desinfección de tanques conforme a la legislación vigente. Adicionalmente, se evidenció la realización de limpieza y desinfección de las trampas de grasa, la evacuación de residuos desde las áreas de proceso mínimo tres veces al día y el adecuado manejo de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC SILVIA con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con 97%, EPMSC BUENAVENTURA con 94% y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 93%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC CARTAGO con 82%, CPAMSPAL PALMIRA con 81% y COJAM JAMUNDÍ con un 70%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%): En comparación con el periodo anterior, se evidenció una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Entre los aspectos que influyeron negativamente en la calificación general fueron: el transporte de materia prima (proteínas) sobre estibas de madera; el uso de un vehículo transportador con revisión técnico-mecánica y CHS vencidos; y el transporte de pulpas de fruta bajo condiciones que no garantizan la conservación de sus propiedades inherentes ni el mantenimiento de la cadena de calidad hasta su destino final. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores con SOAT vigente; registro actualizado del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, el cargue y descargue y personal transportador con certificado de manipulación de alimentos vigente y utilizando vestimenta adecuada según la normativa vigente. Así mismo, se evidencian vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente; seguido de COJAM JAMUNDI con un 92%. El establecimiento con menor desempeño fue CPAMSPAL PALMIRA con un 80%. 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.

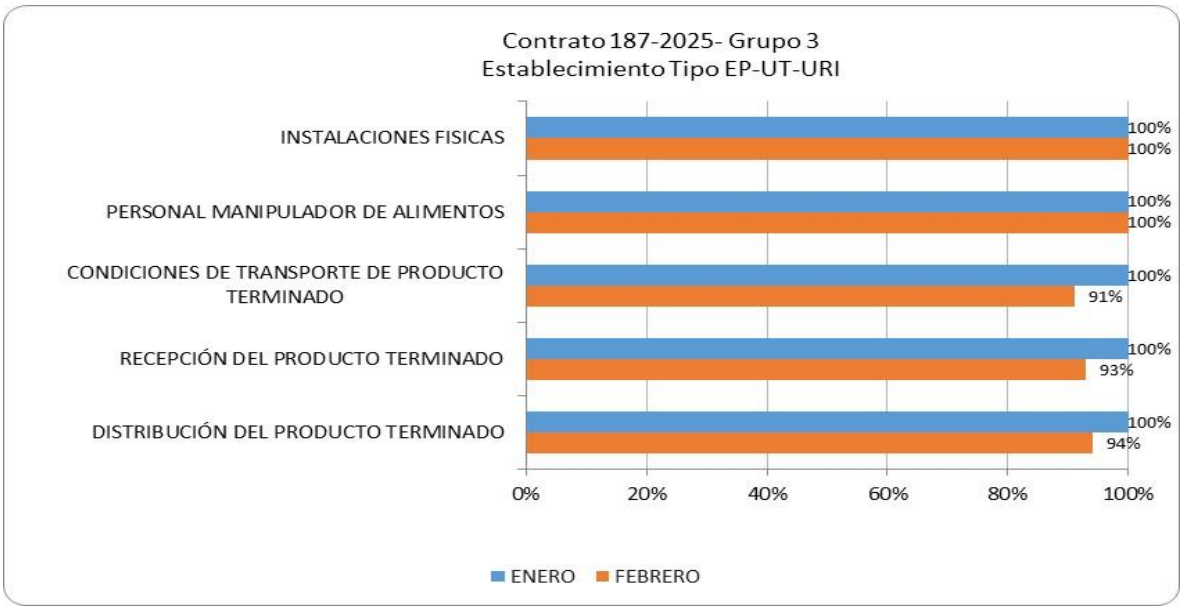
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%): Con respecto al mes de enero de 2026, para esta variable se presentó una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable debido a la ausencia del análisis fisicoquímico del agua y al incumplimiento en la frecuencia establecida en el Anexo 6 para la realización de los muestreos microbiológicos en COJAM JAMUNDI (BLOQUE 1 y 3). Así mismo, se evidenciaron carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos (desprendimiento de pintura, falta de empaque en las puertas, rodamientos deteriorados, laminas desprendidas y/o con fisuras) y la falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería), servicios públicos, bonificación de PPL y ARL de PPL correspondiente a los meses de noviembre y diciembre de 2025, así como enero de 2026. Con respecto a COJAM JAMUNDI (BLOQUE 3), se evidenció afectación de la variable, toda vez que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima (OTM) no se encontraban

ajustados a las características del servicio de alimentación. Asimismo, se identificaron formatos de control de producción de ración estándar y de control de producto entregado por el servicio de alimentación a los distribuidores sin diligenciar. Adicionalmente, se evidenció la inexistencia de registros de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, así como la ausencia de un listado maestro de equipos. De igual forma, los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y de gramaje (grameras) no contaban con certificado de calibración emitido por una entidad acreditada. Finalmente, se evidenció la ausencia de soporte documental que evidencie la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura del personal operativo. Los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: 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, registros actualizados del plan de inducción, contingencia y emergencia y no se observó el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos. El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con 97%, EPMSC BUENAVENTURA con 95%, EPMSC SILVIA con 95%, EPMSC CARTAGO con 92% y CPAMSPAL PALMIRA con 91%. El establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDÍ con un 88%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (80%): Con respecto al mes de enero de 2026, esta variable presentó un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento. El aspecto que favoreció la calificación general corresponde a la existencia de exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal externo empleado por el contratista. **Entre los principales hallazgos que impactaron negativamente la calificación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST),** se identifican los siguientes**: ausencia de** extintor de CO2 en el servicio de alimentación COJAM JAMUNDI (BLOQUE 4); **inexistencia de soportes de entrega** de los elementos de protección personal, tales como delantal industrial (peto), guantes de Neopreno, chaqueta térmica, guante de malla de acero, careta de esmeril, gafas de seguridad y mangas térmicas; así como la ausencia de extractores de aire y chimeneas en los hornos. Así mismo, se evidenció la ausencia de elementos esenciales de seguridad, tales como: botiquín y manta anti fuego y no se cuenta con soporte documental de la capacitación del personal operativo en SST en COJAM JAMUNDI (BLOQUE 3). Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA que presentan cumplimiento del 100%, seguido de PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 90%. Los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC CARTAGO con 88%, CPAMSPAL PALMIRA con 78% y COJAM JAMUNDI con 65%.

2.2.3.2 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 febrero de 2026, 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 febrero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 94% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): Con respecto al mes de enero de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de febrero de 2026. Los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP GINEBRA, EP BERLIN, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado durante su almacenamiento temporal, ya que se encuentra alejado de focos de contaminación, cuenta con superficies limpias y sin contacto directo con el piso. Asimismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado. Sin embargo, para el establecimiento EP GINEBRA, la interventoría no evidenció durante las visitas, canastillas y/o estibas durante el almacenamiento temporal, dando una calificación de NO OBSERVADO.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** Con respecto al mes de enero de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de febrero de 2026. 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: UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP BERLIN, 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. Sin embargo, cabe mencionar que el 09/02/2026, en EP GINEBRA, el contratista suministró la cena y el refrigerio nocturno correspondientes al menú 15 por antes del horario establecido y de la llegada de la Interventoría, lo cual impidió la verificación del personal.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (91%): Con respecto al mes de enero de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento disminuyó en 9 puntos porcentuales. La categoría se ve afectada debido a que el vehículo de servicio público de placas VKK 526, utilizado para el transporte de alimentos hacia la EP PUERTO TEJADA, no presenta en su parte exterior, de forma clara y visible, la leyenda "Transporte de Alimentos". Adicionalmente, el vehículo no cuenta con concepto sanitario vigente y presenta deficiencias en sus adecuaciones internas, las cuales no garantizan el adecuado aseguramiento y protección de los alimentos durante su traslado hacia la estación de policía. 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), tarjeta de propiedad) vigente y medidas de almacenamiento durante el transporte que evitan el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP BERLIN, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP MARTE BUENAVENTURA, con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. Por su parte, el establecimiento con el menor porcentaje de desempeño fue EP Puerto Tejada, con un 40 % de cumplimiento. Sin embargo, cabe mencionar que el 09/02/2026, en EP GINEBRA, el contratista suministró la cena y el refrigerio nocturno correspondientes al menú 15 antes del horario establecido, lo cual impidió la verificación de las condiciones de transporte de producto terminado.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): En comparación con el mes de enero de 2026, se evidencia una disminución del 7% en el porcentaje de cumplimiento para el mes de febrero de 2026. La categoría se vio afectada por el incumplimiento en el horario de entrega de los componentes del tiempo de comida correspondiente a la cena y al refrigerio nocturno del menú 15. Asimismo, se evidenció la publicación de un menú desactualizado, el no suministro de la totalidad de los componentes establecidos (ensalada Thai y aromática de panela) y el intercambio del derivado de cereal del refrigerio nocturno sin notificación previa en la EP Ginebra. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al suministro de alimentos libres de algún tipo de contaminación; la entrega de bebidas de acuerdo con las características y rotación estipuladas en la OTM; el cumplimiento del gramaje (contenido neto de los alimentos pre empacados); y el cumplimiento de las características organolépticas y especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP BERLIN, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP PUERTO TEJADA y EP MARTE BUENAVENTURA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. El establecimiento con menor desempeño fue EP GINEBRA con 50% de desempeño. 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 (94%): De acuerdo con la gráfica, se evidencia que, en comparación con el mes de enero de 2026, el porcentaje de cumplimiento disminuyó en seis puntos porcentuales para el mes de febrero

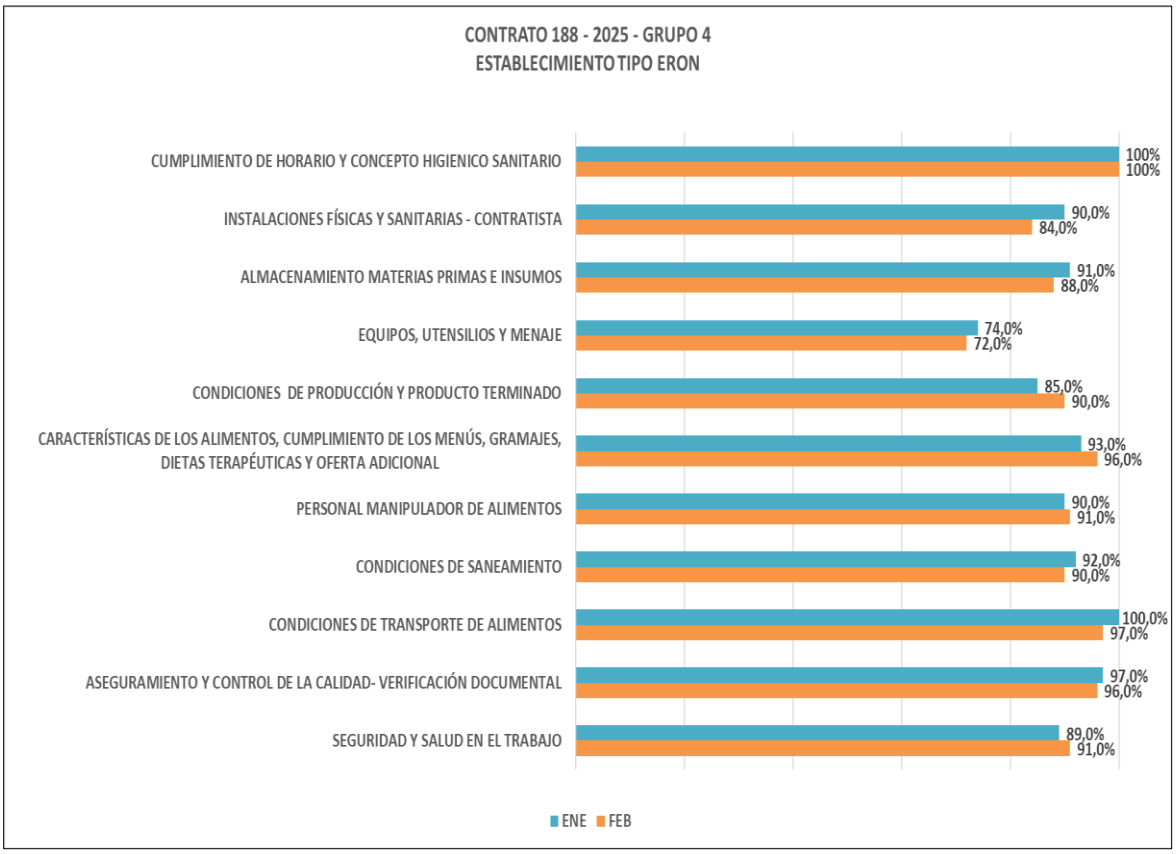
de 2026. El aspecto que afectó la calificación general corresponde a la no entrega a la PPL de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos en EP GINEBRA. De otra parte, el contratista hace entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados. Asimismo, cabe indicar que, en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con dietas ni PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP BERLIN, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP PUERTO TEJADA y EP MARTE BUENAVENTURA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. El establecimiento con menor desempeño fue EP GINEBRA con un porcentaje de cumplimiento del 50%.

2.2.4 GRUPO 4

2.2.4.1 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño del mes de febrero de 2026, 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2026

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de febrero de 2026. 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 (100%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (100%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC FLORENCIA, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC GARZON, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA, EPMSC PITALITO y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, debido a que se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido en la OTM, Asimismo los servicios se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con concepto Sanitario Vigente y/o se presenta soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente, antes del término de la vigencia de un (1) año o cuanto la supervisión lo requiera, acorde con lo establecido en la OTM.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (84%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 84%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -6%, con respecto al mes anterior (90%).

Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: EPMSC EL GUAMO, principalmente debido a que el contratista garantiza el adecuado estado de los accesos, áreas e infraestructura del servicio de alimentación, realizando mantenimientos menores en pisos, paredes, techos, ventanas, puertas y mesones. Las instalaciones cuentan con iluminación adecuada, sistemas eléctricos funcionales y drenajes protegidos para evitar plagas y malos olores. Además, se asegura que las áreas estén señalizadas y operativas, sin riesgos de contaminación. También se realizó la instalación o gestión de medidores de servicios públicos (agua, energía y gas) o acuerdos de pago cuando no están independizados, cumpliendo con los lineamientos establecidos.

Seguido de los establecimientos de EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (94%) y EPMSC PITALITO (90%), en donde los principales hallazgos fueron: para el establecimiento de EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidencian deficiencias en el mantenimiento de la infraestructura, como pisos con baldosas partidas o ausentes, superficies porosas sin dilatadores y grietas en paredes del área de marmitas, todos los mantenimientos mencionados corresponden a arreglos de menor cuantía. Además, el servicio utiliza tanques de gas propano marca UNIGAS para el funcionamiento del rancho (y otras áreas), ya que no cuenta con gas natural, sin evidenciarse gestiones por parte del operador para su instalación según lo establecido en los estudios previos. Para EPMSC PITALITO se evidencian pisos porosos y con baldosas partidas, paredes con humedad y desprendimiento de material en áreas de producción, almacenamiento y pasillos. También se observa abertura en el techo sin protección, iluminación insuficiente en cocina caliente y rejillas deterioradas u oxidadas, además de un sifón sin protección. Igualmente, no se evidencian certificados de calibración de los medidores de agua y

energía, y el servicio opera con gas propano, no se observa gestión por parte del contratista para la instalación del servicio de gas público en el servicio.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (81%), EPMSC NEIVA (80%), EPMSC LA PLATA (74%), EPMSC GARZON (71%) y EPMSC FLORENCIA (65%), en donde los principales hallazgos fueron: En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se observan pisos de material poroso y con desgaste (manchas), deterioro en área de cocción; paredes de áreas de jugos y porcionado de proteína con deterioro y desprendimiento de material; medias cañas de área de cocción, área de pelado y lavado de papas y cuarto frío de almacenamiento de proteína con manchas y desgaste; aberturas de puertas de áreas de cargue y descargue con puertas sin cierre hermético permitiendo el posible ingreso de plagas del exterior; sistema de desagüe sin rejillas de protección en área de porcionado de proteína y área de producción respectivamente.

Por otro lado, en EPMSC NEIVA se observan pisos con desgaste y manchas; medias cañas no redondeadas y con deterioro; caja de fusibles y toma de corriente en el área de recepción temporal de alimentos no funcionales y sin protección; generando riesgo de accidente laboral. En EPMSC LA PLATA se evidencian pisos con pintura epóxica desgastada en áreas de producción, bodega de materias primas y lavado, sin gestión de mantenimiento correctivo. Además, ventanas y aberturas sin protección, sin puertas en el área de producción, lo que permite el ingreso de plagas y riesgo por rotura de vidrios. También se detecta caja eléctrica sin protección, representando un riesgo de accidente laboral.

En EPMSC GARZON se evidencian pisos con porosidad en área de lavado de menaje, área de almacenamiento de proteína y área de prealistamiento; media caña con desgaste en área de producción; paredes con desprendimiento de material en área de pasillos de ensamble y de almacenamiento, desprendimiento de baldosas en área de cocina caliente, todo lo anterior corresponde a mantenimientos de menor cuantía; toma corriente sin protección en el área de preparación de jugo, generando un riesgo de accidente al personal manipulador; rejillas con láminas desprendidas, una rejilla en cada área: área de lavado, área de producción y área de prealistamiento; mesón del área de ensamble con presencia de grietas y con porosidad en material, correspondiente a arreglo de menor cuantía. El contratista presenta certificado de calibración del medidor de energía del servicio con fecha del 24-03-2017, el cual no es acorde a la fecha de instalación en el año 2025. Por otro lado, en el servicio se emplea gas propano y no se observa solicitud de instalación de gas natural ante la empresa de servicio público.

En EPMSC FLORENCIA se evidencia que el cuarto de porcionamiento de proteínas se genera empozamiento de agua debido a ausencia de sifones, no se cuenta con aire acondicionado para garantizar la temperatura de la materia prima y evitar riesgo en la calidad microbiológica de los alimentos; pisos del parea de producción con juntas de dilatación ausentes asimismo, paredes sin baldosas y manchadas; en el área de cocina caliente se evidencia reflector fundido, el contratista instaló un bombillo de manera provisional el cual es insuficiente para iluminar el área, además no está protegido en caso de rotura; mesones con grietas en todas las áreas de producción; preparación de alimentos empleando gas propano de la empresa GAS CAQUETÁ y no se cuenta con gestión para solicitud ante la empresa de servicio publica para contar con gas natural.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (88%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 88%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (91%).

Los establecimientos que presentaron el cumplimiento mayor fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS y EPMSC LA PLATA (95%), EPMSC FLORENCIA (90%), en donde los principales hallazgos fueron: En

EPMSC EL GUAMO y EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidencia en almacenamiento cubetas de huevos de la marca Cañamar, con información de lote y fecha de vencimiento consignada mediante etiqueta tipo Stiker de fácil remoción, incumpliendo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005. En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS y EPMSC LA PLATA se evidencia el almacenamiento de Arroz marca Arroz Excelso, el rotulado correspondiente a la fecha de vencimiento se encuentra adherido mediante sticker removible y/o impresiones en hojas pegadas con cinta de fácil remoción, lo cual puede generar perdida de trazabilidad e identificación del producto incumpliendo con la normatividad vigente Resolución 5109 de 2005

En EPMSC FLORENCIA se evidencia en almacenamiento 25 Kg de frijol marca Luhomar en presentación de 500g lote 15-09-2025, F.Vto 15-09-2027 el cual no se encuentra incluido en el listado de proveedores ofertados. Así mismo se evidencia el almacenamiento de arroz blanco empacado en tulas totalmente blancas sin algún tipo de identificación y 195 cubetas de huevos por 30 unidades, los cuales en su mayoría carecen de rótulo y los rótulos existentes carecen de información del fabricante o proveedor. Lo anterior incumpliendo con la Resolución 5109 de 2005.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC PITALITO (85%), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (80%) y EPMSC GARZON (80%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPMSC PITALITO en visitas realizadas por la interventoría se evidencia la ausencia de las fichas técnicas de las materias primas: pasta alimenticia de la marca Ferrara, arroz blanco de la marca Arroz Perla del Tolima, adicionalmente estas marcas no se encuentran incluidas en el listado de proveedores ofertados. Se observa el almacenamiento de arroz blanco sin ninguna identificación, rotulación o etiqueta en su empaque primario, incumpliendo con lo establecido en la normatividad vigente, resolución 5109 del 2005, así mismo el almacenamiento de leche en polvo marca MANA con la información del registro sanitario “adherido por medio de un sticker” de fácil remoción en el empaque primario, resolución 5109 de 2005. Así mismo, en visita del 19-02-2026 se evidencia en cuarto frío de almacenamiento 11,2 kg de carne de cerdo del lote 2-2601-26 y F.Vto 26-01-2027, con contaminación biológica al presentar color y olor no característico del alimento “ color verdoso y olor amoniaco, agrios”, el contratista procede a realizar proceso de desnaturalización con hipoclorito y disponer como producto no conforme, en visita se refiere que sería retirada del servicio el día 20-02-2026.

En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, el día 03-02-2026 se evidencia incumplimiento en el plan de compras, debido al desabastecimiento de proteína y fruver, debido a daño externo de cuartos fríos en el sistema eléctrico de suministro de corriente eléctrica (Bajo voltaje), por lo tanto, no se cuenta stock de materias primas, el contratista refiere la materia prima es suministrada a diario desde el centro de acopio, así mismo en visita del 09-02-2026 no se observan registros de entradas de proteína, para TC almuerzo, menú No. 1 con un faltante de 202 kg de carne de cerdo y para el TC cena menú No.1 de 196 kg de carne de res, para el TC almuerzo menú No.2 faltante de 196 kg de carne de res y para el TC cena menú No. 2 faltante de 239 kg de pernil de pollo, para suministro de los días 10 y 11 de febrero 2026 para un parte del servicio de 1770 PPL respectivamente. En visita del 17-02-2026 se observa desabastecimiento de proteína para el día 19/02/2026, menú No.10, tiempo de servicio almuerzo y cena respectivamente, faltante de 102,4 kg de carne de cerdo y para tiempo de servicio cena de menú No. 10 faltante de 106,7 kg de carne de res respectivamente para un parte de 1423 PPL. En visita del 23-02-2026 se observa desabastecimiento para el tiempo de comida almuerzo del menú No. 15 para suministro del día 24-02-2026 un faltante de 222,2 kg de pechuga de pollo, faltante de 61,7 kg de queso campesino para tiempo de comida desayuno del menú No. 1 y 195,8 kg de carne de res para el tiempo de comida cena del menú No. 1 del día 25/02/2026. Para un parte de 1764 PPL en ERON y EP-NEIVA.

Así mismo se evidencia en almacenamiento Huevos CANAMAR Blanco rotulado como huevo A Rojo incumplimiento en resolución 5109 de 2005 para rotulado y/o etiquetado de alimento, ya que no cumplen con lo establecido en su Capítulo II, Artículo 4, Numeral 1 "El cual establece que la etiqueta y/o rótulo no debe presentar información falsa, equívoca o

engañosa", así mismo, se observa rótulo de los Huevos CANAMAR en sticker de fácil remoción; se almacena papa en costales, empaques no sanitarios lo cual genera riesgo de contaminación; se observa materias primas de fruver con ingreso para abastecimiento reciente, sin aplicación del método PEPS.

En EPMSC GARZON se evidencia almacenamiento de arroz blanco sin ninguna identificación, rotulación o etiqueta en su empaque primario, así mismo el almacenamiento de bocadillo de guayaba el cual no cumple cuenta con la información o rotulación en el empaque primario (proveedor, lote, fecha de vencimiento), la información se presenta en el empaque secundario, se reporta el lote 29325 y F.Vto 20-04-26, sin embargo, al ser distribuido a patios de forma individual se pierde la trazabilidad del mismo; incumplimiento en la rotulación de producto reenvasado “Queso campesino” almacenado en equipo de refrigeración, el cual no cuenta con ningún tipo de rótulo para alimentos reenvasados, con la información de producto, proveedor, fecha de empaque y fecha de vencimiento, acorde a lo estipulado en la OTM.

Así mismo se evidencia de manera reiterativa el incumplimiento en la temperatura de almacenamiento de proteína pernil de pollo registrando temperaturas de -2°C, -2.9°C, -2,6°C, Carne de cerdo a -1,4°C, 2,8°C, carne de res a -0,5°C, incumpliendo lo establecido en la normatividad vigente a temperatura de congelación (menor o igual a -18 °C).

Es de aclarar que, en el establecimiento de EPMSC NEIVA no se evalúa esta categoría debido a que los alimentos para este establecimiento, son preparados desde la planta externa obligatoria G04 y dicha categoría es evaluada en la planta.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (72%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 72%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (74%).

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC EL GUAMO (88%), EPMSC LA PLATA (87%), EPMSC GARZON (80%), EPMSC FLORENCIA (74%), EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (73%), EPMSC PITALITO (72%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC EL GUAMO se evidencia Congelador N°3 donde se almacenan contramuestras con empaques desgastados en las dos puertas del equipo y 1 estufa de dos puestos con estructura deteriorada por corrosión. En EPMSC LA PLATA se observa 1 estufa de tres puestos con oxido en sus estructuras y deterioro de pintura, 1 horno de tres bandejas con soporte partido en la segunda bandeja y 1 pelapa de 50 kg/h con desgaste en la lija; cuarto frio de 2000 L (propiedad del establecimiento) dañado por falla en el compresor, el equipo se encuentra ubicado en el rancho y el contratista lo utiliza para almacenar materia prima Fruver y Proteína (Queso, salchicha) en refrigeración.

En EPMSC GARZON se evidencian 2 estufas de dos puestos con flautas desgastadas generando llama amarilla, 1 estufa de tres puestos con escape de gas por base de quemador de un puesto y salida de llama amarilla; 3 congeladores donde se almacena proteína y frutas con empaques de puerta desgastados (2);1 congelador de frutas con 2 puertas desprendidas; 1 pela papas de 200 kg/h en funcionamiento ubicado en prealistamiento con lija desgastada; el contratista no cuenta con el termómetro para frio y calor del kit de equipos de medición para facilitar a las entidades que lo requieran, se observa 1 termómetro patrón sin funcionamiento.

En EPMSC FLORENCIA en el servicio se cuenta con 1 hidrolavadora de las 2 requeridas en el Anexo No. 5 para un parte de 796 PPL. Se evidencia que la estufa No. 5 (2 puestos) se encuentra fuera de servicio, estufa No. 2 (2 puestos) presenta deterioro en las flautas generando hollín, 3 estufas con óxido y desprendimiento estructural; 1 pelapapa con

desprendimiento de una parte de la lija; el refrigerador No. 4 presenta bisagras oxidadas y no cuenta con cierre hermético; 1 carro transportador con desprendimiento de pintura en la plataforma.

En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidencia incumplimiento en el número de equipos mínimos requeridos en el Anexo No.5 debido a que no se cuenta con 2 hidrolavadoras requeridas para un parte de 1184 PPL; se evidencia fuga de gas en sartén basculante, equipo requiere mantenimiento en flautas y en partes partidas y oxidadas; 1 estufa de un puesto con generación de hollín. Se evidencia mantenimiento correctivo en la campaña extractora; instalaron seis guayas nuevas por rotura de las existentes, no obstante, dicha campana ubicada en el área de producción, se encuentra en desuso; equipo con deterioro físico total. El equipo presenta daños estructurales debido a la oxidación profunda con pérdida de integridad en las láminas, lo que representa un riesgo inminente para la seguridad del personal manipulador, personal de contratista y visitantes, por desprendimiento de piezas metálicas; además representa un riesgo de contaminación física para los alimentos.

En EPMSC PITALITO no se evidencia en el servicio una hidrolavadora de las dos requeridas en el anexo No. 5 para un parte de 1024 PPL, así mismo no se cuenta con 1 pelapapas de 200kg/h; se observan equipos con inadecuado funcionamiento: 2 estufas de dos puestos ubicada en área de marmitas y una estufa de cuatro puestos ubicada en área de cocina caliente, las cuales presentan flautas y parrillas desgastadas y salida de llamas amarillas por combustión insuficiente; 1 congelador con dos empaques de las puertas desgastados los cuales no permiten un sellado adecuado al cierre de las puertas. Se observan utensilios deteriorados: 2 ollas en uso las cuales presentan fisuras, abolladuras; se observa un equipo baño maría en desuso, el cual es propiedad del INPEC, se observa gestión del operador ante el establecimiento para retiro sin embargo con fecha del 03-06-2025.

Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (56%), EPMSC NEIVA (50%), en donde los principales hallazgos fueron:

En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, no se cuenta con 1 pela-papas de 200 kg/h, incumpliendo con anexo No.5 de equipos mínimos requeridos para un parte del servicio de 1760 PPL; se evidencian 3 estufas de un puesto de cocción con llama amarilla excesiva, generando monóxido de carbono y posible daño en fistos y/o flautas, así mismo presentan deterioro en pintura y presencia de oxido en su estructura; 3 recipientes tipo wok con deterioro (Desgaste natural por uso); 1 cuarto frío de refrigeración fuera de servicio (sin funcionamiento).

En EPMSC NEIVA se evidencia 1 Horno asador identificado como equipo en desuso de propiedad del establecimiento ERON-NEIVA, al interior del área de recepción temporal de alimentos, con lancetas con indicios de corrosión y oxido, no se observa gestión del contratista ante la dirección del establecimiento para el retiro del mismo; y 6 carros transportadores internos de alimentos, con desgaste de pintura, oxido en su estructura y no identificados conforme a lo establecido en la OTM, no se evidencia uso de forros de protección aprobados de acuerdo a oficio E-2026-000664 del 30/01/2026.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 5%, con respecto al mes anterior (85%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EPMSC EL GUAMO y EPMSC LA PLATA (100%), principalmente debido a que el establecimientos garantiza la inocuidad alimentaria manteniendo las comidas calientes por encima de 60 °C y los alimentos refrigerados a 4 °C ± 2 °C, se aseguran los procesos y servicio sin riesgo de contaminación cruzada, utilizando recipientes isotérmicos, así mismo se implementan prácticas adecuadas en el

prealistamiento y la preparación, incluyendo el uso correcto de utensilios y la desinfección de alimentos, además, se cumple el protocolo de la OTM para la toma de contramuestras, conservando tres por cada componente del menú y del agua, correctamente rotuladas y almacenadas por al menos 72 horas, cumpliendo los requisitos de peso, temperatura y registro.

Seguido de la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (97%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en el protocolo de toma de contramuestras de línea y dietas, ya que se reservan contramuestras sin la respectiva rotulación de los días 22 y 23 de febrero de 2026 de los menús No. 12 y 13 respectivamente, de los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC GARZON (89%), EPMSC PITALITO (89%), EPMSC NEIVA (88%), EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (83%), EPMSC FLORENCIA (78%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPMSC GARZON, EPMSC PITALITO, y EPMSC NEIVA se evidencia incumplimiento en la temperatura de distribución de producto terminado principalmente para los alimentos calientes como proteína, cereal y tubérculo en un rango de temperatura entre 36°C a 55°C y en alimentos en frio principalmente “ensaladas y bebidas” en un rango de temperatura entre 10,6°C a 25,1 °C para el tiempo de comida almuerzo de los menús No. 7 y 1, fuera de los rangos establecidos de 4+/-2°C para alimentos refrigerados y mayor a 60°C para alimentos en caliente.

En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS y EPMSC FLORENCIA se evidencia el incumplimiento reiterativo de la temperatura de distribución de los alimentos para los tiempos de comida almuerzo y cena de los menús No. 4, 7, 8, 9 y 11,12, 15 respectivamente, tanto para alimentos en caliente como alimentos fríos, incumpliendo con las temperaturas establecidas en la normativa vigente de 4+/-2°C para alimentos refrigerados y mayor a 60°C para alimentos en caliente, no se evidencia acción correctiva por parte del contratista. Por otro lado, se evidencia incumplimiento reiterativo en el uso de recipientes plásticos no isotérmicos para los tiempos de comida (almuerzo y cena), ´principalmente por la distribución de “ensaladas” en recipientes plásticos, “arroz blanco, puré de papa” en baldes, lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 96%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (93%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC FLORENCIA, EPMSC LA PLATA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (100%), debido a que se da cumplimiento a los intercambios permitidos del menú según la OTM, con notificación previa y dentro de los límites semanales establecidos, las preparaciones se realizan con los ingredientes y gramajes definidos, y el Menú Especial Adicional se entrega en las fechas establecidas, se realiza el tamizaje nutricional y se suministran dietas terapéuticas correctamente rotuladas, con registro diario de entrega. También se garantiza el suministro y la orientación para gestantes y lactantes, y el ciclo de menús está socializado con los actores correspondientes.

Seguido de EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (99%), EPMSC NEIVA (96%), EPMSC GARZON (94%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidencia incumplimiento el suministro de la derivación dietaria, para el PPL Eliecer Rodríguez “Dieta hipoglucida” se evidencia suministro de tubérculo (100g), para los PPL Rodrigo Vargas y José Mauricio Moreno Hurtado “Dieta hipograsa”, se suministra pollo cocido con piel, siendo restricciones establecidas en el manual de dietas, el contratista realiza las respectivas correcciones y se distribuyen las dietas a reparto.

Para EPMSC NEIVA, se evidencia incumplimiento en las características organolépticas del componente "papa al perejil" para el tiempo de comida cena del menú No. 9, según características evaluadas por prueba Hedónica: consistencia, uniformidad y presentación final respectivamente, los cuales presentaron calificación "2" lo cual significa "Me disgusta mucho", para un parte total de 1421 PPL.

En EPMSC GARZON en vista del 05-02-2026 se evidencia para el tiempo de comida almuerzo del menú No. 11, incumplimiento en el gramaje verificado de “pernil de pollo asado” siendo lo establecido 70 g y lo evidenciado para el patio 7 (42 PPL) fue de: 72 g, 53 g, 76 g, 87 g, 58 g y para el patio 8 (34 PPL) fue de: 94 g, 62 g, 72 g, 61 g, 75 g. “Plátano maduro melado” siendo lo establecido 100 g y lo evidenciado para el patio 7 fue de: 72 g, 72 g, 36 g, 64 g, 91 g y para el patio 8 fue de: 44 g, 63 g, 86 g, 84 g, 86 g. así mismo en visita del 16-02-2026 para el tiempo de comida almuerzo del menú No.7 para el componente “arroz blanco" se evidencian para el patio 9 (39 PPL) los siguientes gramajes ,147 g, 130 g, 144 g, 156 g, 159 g y para el patio 10 (31PPL) fue de 140 g, 158 g, 150 g, 139 g, 144 g siendo lo establecido 170 g. Por lo anterior, las muestras evidenciadas como no conformes superan el límite establecido para determinar aceptación según la NTC 2859-1. El contratista implementa acción correctiva duranta las dos visitas realizadas por la interventoría.

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: EPMSC PITALITO (86%), en donde los principales hallazgos fueron: en visita del 04-02-2026 se evidencia para el tiempo de comida almuerzo del menú No. 10, incumpliendo el gramaje verificado de “carne de cerdo asada con salsa BBQ” siendo lo establecido 70 g y lo evidenciado para el patio 10 (46 PPL) fue de: 55 g, 45 g, 55 g, 45 g, 51 g y para el patio 8 (52 PPL) fue de: 46 g, 52 g, 47 g, 58 g, 43 g; así mismo, en visita del 10-02-2026 para la cena del menú No. 1 “carne de res en salsa criolla” siendo lo establecido 68 g y lo evidenciado para el pabellón 11 (271 PPL) fue de : 37 g, 52 g, 65 g, 34 g, 40 g, 44 g, 42 g, 38 g, 51 g, 55 g, 34 g, 37 g, 33 g y para el patio 7 (53PPL) fue de 75 g, 53 g, 47 g, 47 g, 69 g, “Arroz blanco” siendo lo establecido 170 g y lo evidenciado para el pabellón 11 fue de: 184 g, 176 g, 186 g, 180 g, 163 g, 157 g, 160 g, 209 g, 174 g, 173 g, 162 g, 170 g, 181 g y para el patio 7 fue de: 212 g, 180 g, 165 g, 176 g, 188 g; en visita del 19-02-2026 para el tiempo de comida cena del menú No. 10 “Carne de res frita” siendo lo establecido 65 g y lo evidenciado para el patio 5 (48 PPL) fue de: 77 g, 51 g, 42 g, 54 g, 38 g y para el patio 4 (35 PPL) fue de: 68 g, 52 g, 75 g, 74 g, 65 g; en visita del 25-02-2026 para el tiempo de almuerzo del menú No. 1 “carne de cerdo asada” siendo lo establecido 70 g y lo evidenciado para el pabellón 12 (260 PPL) fue de: 36 g, 30g, 43 g, 40g, 37 g, 45 g, 42 g, 58g, 51g, 33 g, 49 g, 48g, 43g y para el patio 3 (24PPL) fue de: 45 g, 32 g, 107 g. Por lo anterior las muestras evidenciadas como no conformes superan el límite establecido para determinar aceptación, según la NTC 2859-1 para los dos patios muestreados. El contratista implementa acción correctiva durante las visitas realizadas por la interventoría.

En visita del 25-02-2026 se evidencia incumplimiento para el tiempo de comida almuerzo del menú No.1 en las características organolépticas del componente “papa criolla al vapor”, por medio de la prueba hedónica se observa papas con raíces y brotes excesivos, manchas oscuras y verdes, con sabor astringente y amargo no propios del sabor característico. Finalmente se observa que el contratista no ha realizado gestión para retomar entrega de menú especial del día de las Mercedes para el mes de septiembre de 2025. Donde la PPL de DDHH no acepto menú ofertado inicialmente, según acta COSAL No.0285.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 91%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 1%, con respecto al mes anterior (90%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EPMSC LA PLATA y EPMSC NEIVA (100%), debido a que el contratista cumple con el personal mínimo requerido y oferta técnica adiciona establecida

en el Anexo No. 9, Estudios previos, OTM según los soportes de asistencia, así mismo se da cumplimiento al código sustantivo del trabajo y OTM con respecto a la entrega de la dotación completa del personal profesional y operativo (2 dotaciones), correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses a partir del inicio del contrato, así mismo el personal visitante cuenta con dotación (bata, gorro y tapabocas) suministrado por el contratista; los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal-peto, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, así como también cumplen con hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas, realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante con el cambio de actividad, así mismo no presentan infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos, el personal cuenta con cuentan con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo).

Seguido de EPMSC FLORENCIA (95%) y EPMSC PITALITO (92%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPMSC FLORENCIA no cuenta con profesional en nutrición requerida de acuerdo al Anexo No. 9, el contratista no evidencia soporte de justificación de la ausencia, así mismo se evidencia incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de calidad "1 visita quincenal de acuerdo a lo establecido en los Estudios previos, se observa soporte de última visita con fecha del 23-11-2025.

En EPMSC PITALITO se incumple con la frecuencia de las visitas del profesional de calidad y estación de policía, donde según el parte del ERON 1027 PPL se establece en los Estudios previos "1 visita semanal", se observa soporte de última visita con fecha del 29-01-2026, así mismo se incumple con el personal mínimo requerido acorde a lo establecido en el Anexo No. 9 para un parte de 1024 PPL no se cuenta con 1 manipulador el cual cuenta con incapacidad médica y se observa gestión para el ingreso del nuevo personal, no se observa en el servicio profesional de nutrición requerido. No se cuenta con el certificado médico vigente ni exámenes clínicos del manipulador Gellis Blanco, quien ingresó el 04-01-2026, no se observan soportes de gestión para la obtención de los documentos.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC GARZON (89%), EPMSC EL GUAMO (88%), EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (87%), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (85%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC GARZON se evidencia incumplimiento en la frecuencia de las visitas "1 visita quincenal" de los profesionales de mantenimiento y calidad según lo establecido en los Estudios previos para un parte de 332 PPL, se observa ultimo soporte de visita con fecha del 11-02-2026. Así mismo no se cuenta con el personal mínimo requerido acorde al Anexo 9. para un parte de 323 PPL, se requieren 5 manipuladores y se observan 4, haciendo falta 1.

En el EPMSC EL GUAMO se observa incumplimiento en el personal mínimo requerido según lo establecido en los Estudios previos, debido a que se contar con 1 Distribuidor de alimentos para un parte de 144 PPL, sin embargo, no se evidencia este personal, la entrega de los alimentos la realiza 2 Manipuladores.

En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidencia incumplimiento en la frecuencia de las visitas del profesional de calidad y supervisor de mantenimiento, toda vez que se observa ultimo soporte de visita del profesional de calidad con fecha del 18-01-2026 y para el supervisor de mantenimiento el 24-01-2026, incumpliendo lo establecido en los Estudio previos para un parte de 1184 PPL se requiere 1 visita semanal.

En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidencia incumplimiento en la frecuencia de visitas, debido a que no se cuenta con soporte de asistencia del profesional en SST, supervisor de calidad y EP y supervisor de mantenimiento. El contratista refiere a la interventoría que este personal ingresó a la planta externa el pasado 10/02/2026, sin embargo, no se soporta esta información con el formato de ingreso o registro pertinente. Así las cosas, para un parte del servicio de

1764 PPL según establece los Estudios previos el profesional en SST debe realizar visitas al menos 1 vez por mes y para el supervisor de calidad y EP y supervisor de mantenimiento, deben realizar visitas mínimo de 1 vez por semana.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (92%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EPMSC LA PLATA y EPMSC NEIVA (100%), debido a que, debido a que las instalaciones del servicio de alimentación, incluyendo paredes, pisos, techos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección, se encuentran limpias y libres de hongos, evitando el estancamiento de agua, con registros de limpieza actualizados según lo establecido por la OTM; se garantiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje de la PPL antes de cada tiempo de comida, suministrando los elementos e insumos necesarios, aplicando código de colores y evitando riesgos de contaminación; las instalaciones sanitarias están alejadas del área de producción, limpias y dotadas con papel higiénico, jabón, gel antibacterial y secado de manos adecuado, se dispone de recipientes suficientes para residuos sólidos, identificados y en buen estado, y se asegura la correcta recolección, clasificación y disposición final de residuos sólidos, líquidos y peligrosos.

Seguido de EPMSC EL GUAMO (97%), EPMSC GARZON y EPMSC PITALITO (91%), en donde los principales hallazgos fueron: para el EPMSC EL GUAMO y EPMSC PITALITO se evidencia que el kit del cloro con el que cuenta el contratista es Tipo OTO (amarillo (orto-tolidina), el cual mide Cloro total y no cloro residual, por lo tanto, incumple con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007-

En EPMSC GARZON se evidencian techos del servicio con acumulación de polvo, lo cual no coincide con los registros de limpieza reportados. Además, los recipientes disponibles para residuos orgánicos son insuficientes, observándose residuos almacenados en bolsas plásticas sin contenedores adecuados. EPMSC PITALITO se evidencian techos en el pasillo de salida y en el ingreso a producción en inadecuadas condiciones de limpieza, con presencia de hongo. Aunque existen registros de mantenimiento y limpieza, estos no son coherentes con lo observado.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC FLORENCIA (88%), EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (85%) y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (79%), en donde los principales hallazgos fueron:

En EPMSC FLORENCIA se evidencian paredes del área de almacenamiento de FRUVER con hongo, además de goteo constante del aire acondicionado que genera encharcamientos y empozamiento de agua debajo de las estibas. También se presenta desagüe del cuarto frío de proteína que ocasiona acumulación de agua en el área de abarrotes. Adicionalmente, se observan techos altos con hollín y acumulación de grasa en todas las áreas de producción. En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidencia en el área de marmitas y planchas se evidencian paredes con acumulación de grasa y suciedad, pisos porosos con faltantes de baldosas y juntas que generan empozamiento de agua, grasa y residuos. Los techos altos presentan acumulación de grasa y suciedad, al igual que la campana extractora en desuso. Adicionalmente, el kit de cloro utilizado por el contratista es no conforme, ya que mide cloro total (KIT OTO) y no cloro residual libre.

En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidencian pisos con empozamiento de agua en varias áreas de trabajo (producción, cocción y jugos), paredes con grasa, suciedad y ahumado, y medias cañas en mal estado o con suciedad en diferentes zonas. También se observan utensilios tipo wok con exceso de hollín. Adicionalmente, el contratista emplea el KIT de OTO (Orto-Tolidina, color amarillo) para la medición de cloro total en el agua. Este método no es conforme para

verificar la potabilidad del agua, ya que no permite medir el cloro residual libre, que es el parámetro exigido por la Resolución 2115 de 2007. Así mismo, se identifican deficiencias en el manejo de residuos, como canecas sin tapa y una inadecuada clasificación de residuos sólidos que no cumple con el código de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (100%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC GARZON, EPMSC NEIVA, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (100%), principalmente debido a que los alimentos se reciben, transportan y distribuyen según su naturaleza, utilizando recipientes o implementos adecuados que eviten el contacto con el piso, garantizando el mantenimiento de sus propiedades hasta su destino. Para la distribución en motocicleta se asegura la inocuidad. El contratista mantiene registros actualizados del monitoreo de temperatura durante el transporte, carga y descarga, tanto interno como externo. La recepción de materias primas y alimentos se realiza conforme a los lineamientos y horarios del establecimiento. El personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos, vestimenta adecuada y el conductor con licencia vigente.

Seguido de EPMSC LA PLATA (90%), en donde el principal hallazgo fue: no se evidencia Concepto higiénico sanitario para el vehículo de Transporte Motocicleta de placa PKD 83G, motocicleta que realiza el transporte de alimentos a la Estación de Policía con 35 PPL, no se observa gestión por parte del contratista para la solicitud de esta inspección.

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: EPMSC PITALITO (80%), en donde el principal hallazgo: se evidencia que el proveedor de fruver “La Cebra” realiza la entrega de alimentos en vehículo de placas LJU793 omitiendo el uso de canastillas o estibas, el fruver se observa en contacto directo en el suelo.

En los establecimientos de EPMSC FLORENCIA y EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS no se evalúa esta categoría, debido a que durante las visitas realizadas por la interventoría no se evidencia vehículos transportadores de alimentos en proceso de recepción de materia prima y/o distribución.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 96%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (97%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC FLORENCIA, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC LA PLATA y EPMSC NEIVA (100%), debido a que, debido a que, la totalidad de los planes y programas requerido en la OTM remitidos documentalmente a la interventoría se encuentran ajustados a los establecimientos, el contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque), se cuentan con formatos básicos estandarizados para el registro de producción, implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma (Mantenimiento preventivo y/o correctivo menores). Los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje son calibrados anualmente y verificados de forma semanal, conforme a la frecuencia establecida en la OTM, Los muestreos microbiológicos por ERON cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, se observa resultados microbiológicos CONFORMES, así mismo para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo

establecido en la normatividad vigente. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM. En los equipos de frío se lleva control y registro de temperatura en un lugar visible. Los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Se articula y sensibiliza a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando registros sobre la actividad mediante actas de capacitación.

El contratista cumple con capacitación establecida en la OTM continua y permanente, mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013. Además, la capacitación adicional (Estudios Previos). Se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, Los planes de emergencia se encuentran diseñados bajo la estructura documental estipulada en la OTM. El contratista adquiere los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos que cumplan con la normatividad legal vigente, realiza mensualmente los pagos al establecimiento correspondientes al consumo proporcional de los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos). Además, realiza mensualmente los pagos de bonificación de la PPL y ARL de la PPL.

Seguido de EPMSC GARZON y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (93%), EPMSC PITALITO (91%), en donde los principales hallazgos fueron:

En EPMSC GARZON Se evidencia que el contratista no implementa programa de mantenimiento preventivo ni correctivo en varios equipos: dos congeladores para proteína y fruver con empaques deteriorados y puertas desprendidas, dos estufas de dos puestos y una de tres puestos con flautas desgastadas, llamas amarillas y alta combustión, y un pela papas con lija desgastada. También se observa incumplimiento en el mantenimiento de dos carros transportadores con óxido en su estructura. Solo se realizaron mantenimientos parciales, como pintura en congeladores oxidados, cambio de quemadores dañados y reparación de fuga de gas en estufa.

En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, no se evidencia la implementación de mantenimientos correctivos ni preventivos en dos estufas de cocción, las cuales presentan llama amarilla excesiva y generación de hollín. Además, el contratista no entrega soportes documentales como hojas de vida de equipos, cronogramas de mantenimiento ni listados maestros para su verificación. Tampoco se cuentan con hojas de vida ni formatos de mantenimiento de los carros transportadores internos de ERON-Neiva, aunque el contratista indica que la documentación estará disponible próximamente.

En EPMSC PITALITO, el contratista no implementa programas de mantenimiento correctivo y preventivo en equipos clave, incluyendo estufas en las áreas de marmitas y cocina caliente (dos de dos puestos y una de cuatro puestos) con flautas y parrillas deterioradas, y un congelador para almacenamiento de arepas con puertas y empaques desgastados, realizando únicamente mantenimientos parciales como pintura a estufas oxidadas y ajuste de puertas del congelador. Además, se incumple con la gestión de muestreos microbiológicos, ya que no se realizan según la frecuencia establecida en el parte ERON 1024PPL (cada tres meses), los soportes observados son antiguos (21-11-2025) y no hay registros de gestión actual para verificar laboratorios ni resultados vigentes. Finalmente, no se evidencian soportes de pago de la bonificación a la PPL ni de los servicios públicos del mes de enero/2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (91%):
En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 91%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (89%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC LA PLATA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, debido a que se dispone de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos, quienes los usan según la actividad (delantales, guantes, chaquetas, caretas, gafas, mangas, etc.). Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada.

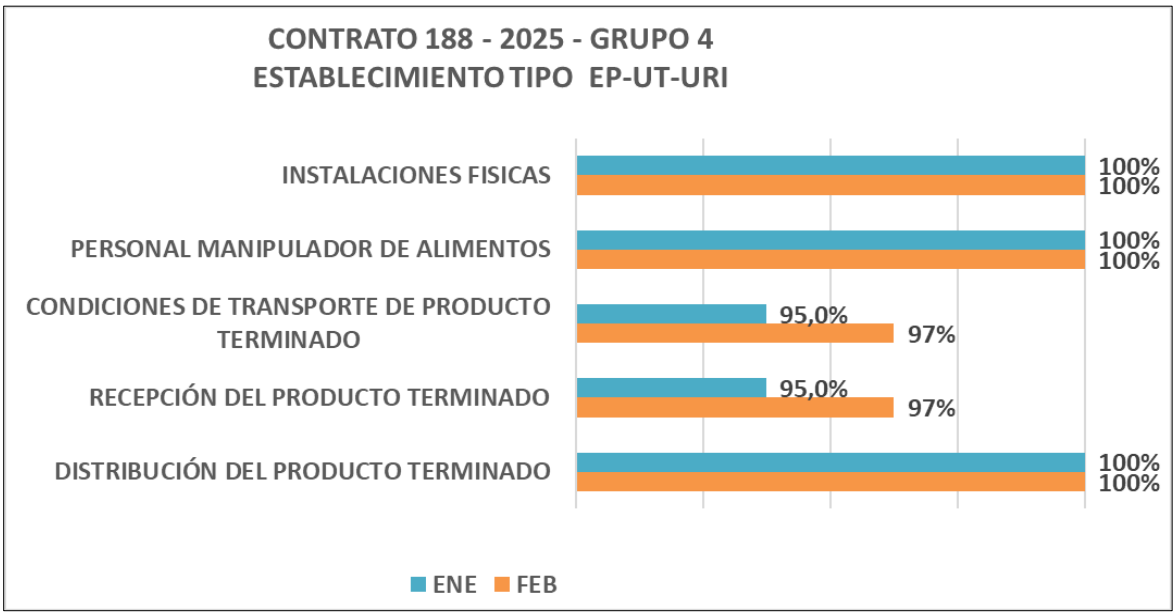
Seguido de EPMSC PITALITO (97%), en donde el principal hallazgo fue: se evidencia que en área de cocina caliente donde están ubicados 2 hornos, una estufa de 4 puestos y una plancha no cuenta con campana extractora ni extractor, por lo que en esta área no hay ventilación adecuada, generando condensación. Se observa 1 campana extractora en área de marmitas la cual no es suficiente para el servicio, por lo que se presentan temperaturas altas y sudor excesivo en los PPL.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC FLORENCIA y EPMSC GARZON (88%) y EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (78%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPMSC FLORENCIA el servicio de alimentos no cuenta con extractores de aire en el área de cocina caliente en el cual se perciben altas temperaturas y sudoración excesiva en manipuladores; no hay ventilación adecuada para prevenir condensación. En EPMSC GARZON se evidencia extractor deteriorado, por lo que no hay una adecuada ventilación en el servicio, generando condensación.

En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS no se evidencia el extintor de acetato de potasio, se evidencia campana extractora en desuso, deteriorada, rota, con óxido y desprendimiento estructural. El equipo representa riesgo para la integridad de quienes laboran y visitan el rancho. La ventilación es insuficiente y no previene la condensación. Se evidencia mantenimiento correctivo en la campana extractora; instalaron seis guayas nuevas por rotura de las existentes. Sin embargo, persiste el riesgo de seguridad por caída de material metálico oxidado (latas) por las fallas estructurales.

2.2.4.2 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 febrero de 2026, 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2026

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de febrero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 98% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso) en el almacenamiento de los alimentos , así mismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, debido a que los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, conocen y aplican las BPM, cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%): En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (95%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, debido a que el vehículo transportador cumple con la siguiente documentación: Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con

fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión tecno mecánica; Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible: TRANSPORTE DE ALIMENTOS así mismo se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuentan con recipientes o canastillas o implementos de materias adecuado que evite disponer los alimentos directamente en el piso de vehículo, se llevan registros de planillas de control de temperatura de los alimentos refrigerados y/o calientes, finalmente cuentan con un plan de rutas del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento de los puntos de entrega.

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: EP ESTACION DE POLICIA PITALITO (80%), en donde el principal hallazgo fue: durante el transporte de los alimentos del tiempo de comida cena del menú No. 13 no se evidencia registros de temperaturas de los alimentos, para un parte de 73 PPL.

En el caso de la EP GUADALUPE no realiza verificación de esta categoría debido a que durante la visita realizada por la interventoría el día 13-02-2026 no se evidencia vehículo transportador de alimentos , la señora Mercedes Rozo Pimentel es la encargada de la preparación de los alimentos y quien realiza la distribución de los mismos.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (95%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, debido a que en los establecimientos se da cumplimiento al horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM, se socializa el ciclo de menús actualizado y finalmente se suministra la totalidad de los componentes del menú verificado; se da cumplimiento al menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM; se cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC; los alimentos suministrados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación; la bebida cumple con las características y rotación estipuladas en la OTM, se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EP EP GUADALUPE y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO (89%), en donde el principal hallazgo fue: en la EP GUADALUPE no se evidencia soporte de socialización de menú estipulado para estación de policía ante el establecimiento, y menú publicado corresponde al del contrato anterior. En la EP ESTACION DE POLICIA PITALITO se evidencia durante el tiempo de comida cena del menú No. 13, que el contratista no suministra el componente proteína en ninguna presentación o variedad, para un parte de 73 PPL. La interventoría realiza el acompañamiento al consumo de los alimentos y no evidencia ningún tipo de acción correctiva por parte del contratista . Se aclara que la interventoría evidenció el día 06-02-2026 el ingreso de materia prima proteína al servicio EPMSC PITALITO de donde suministran la alimentación a Estación de policía Pitalito.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados; el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin.

Por otro lado, en la EP TARQUI la interventoría realiza visita el día 12-02-2026 para verificación del tiempo de comida almuerzo, sin embargo, en la atención de la visita el intendente Sergio Ignacio López refiere que desde el 4 de febrero del 2026 el establecimiento no cuenta con PPL. Por lo anterior, se reporta visita fallida.

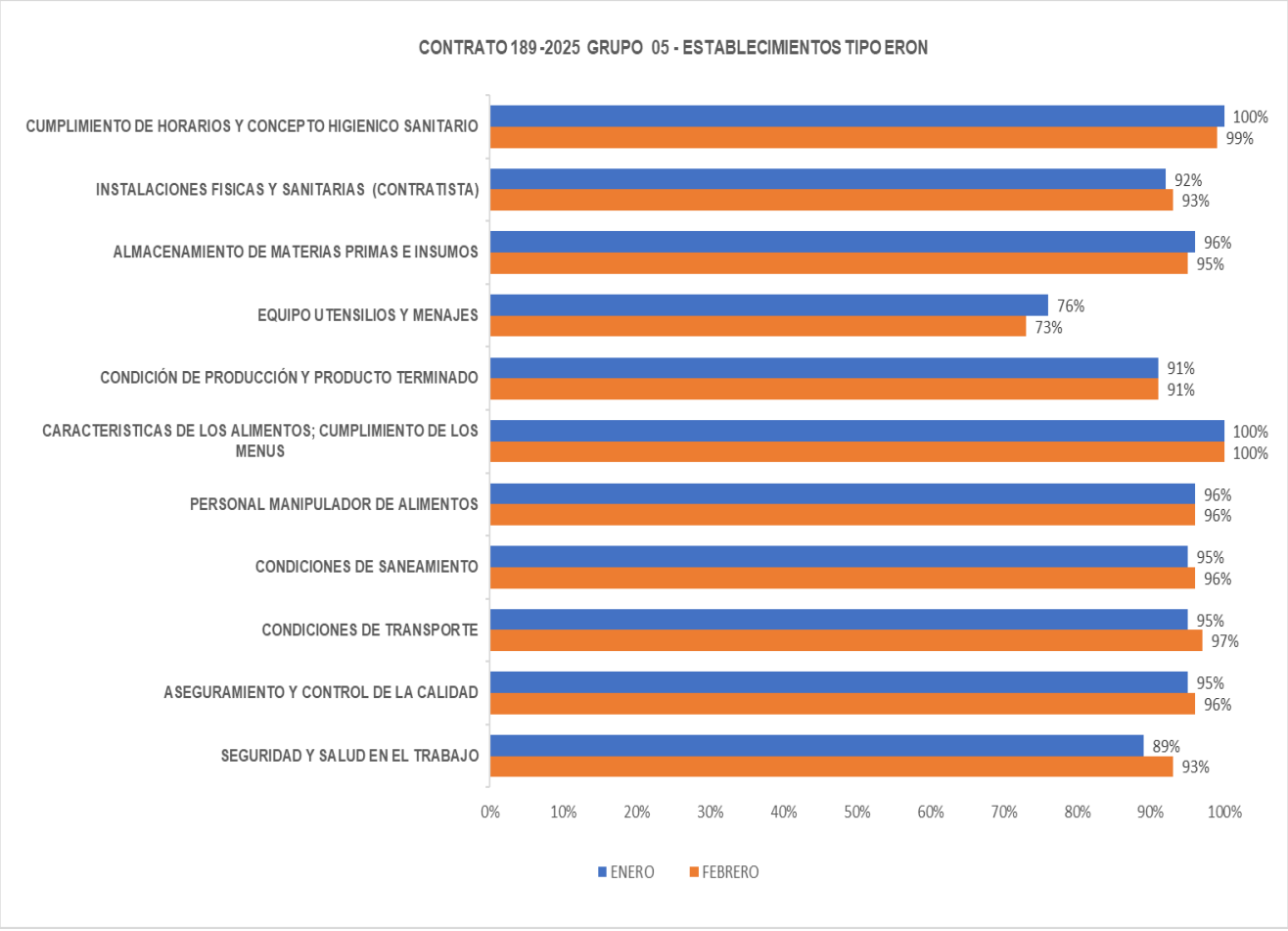
Asimismo, en el BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 25 "ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ" la interventoría realiza visita el día 23-02-2026, sin embargo, quien atiende la visita, el Capitán Cadena Jeyson refiere que desde el 7 de febrero 2026 el establecimiento no cuenta con PPL. Por lo anterior, se declara visita fallida.

2.2.5 GRUPO 5

2.2.5.1 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de febrero de 2026. 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 **94%**, aumentando un 1% respecto al promedio anterior el cual se tipifica en un nivel de conformidad y cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO: Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **99%,** cede 1% respecto al promedio de cumplimiento del mes de enero, para el presente informe se registra no cumplimiento frente a la verificación en los horarios de entrega de los alimentos acorde a lo establecido en la OTM, en el establecimiento EPMSC LA ESPERANZA GUADUAS, debido a que los alimentos del almuerzo del menú # 4, fueron enviados a distribucción desde el servicio de alimentación a las 2:55 pm, con una desviación de 55 minutos después del horario establecido por la OTM para el almuerzo la cual establece como rango de horario de 11 am a 1:30 pm. La anterior situación debido a fallas en el suministro de energía eléctrica y al no funcionamiento de la planta eléctrica del establecimiento que suministra energía al servicio de alimentación, en cuanto a los demás establecimientos se registra cumplimiento y estos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Los establecimientos cuentan con los Conceptos Higiénicos Sanitarios.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **93%,** presentando un crecimiento del 1%, respecto al periodo del mes de enero. Los establecimientos de menor cumplimiento son; PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 82% de cumplimiento, seguido de CPMSFUS FUSAGASUGA con 85%, el resto de los establecimientos del grupo promedian entre 93% al 97%. Para el corte del informe persisten como ítem de mayor afectación es el que corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores con respecto a mantenimiento de pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, así como también los mantenimientos menores de pintura o resane de ventanas, marcos, puertas, estanterías, en él establecimiento EPMSC GUADUAS, se registra hallazgos por cuanto se evidencia abollamiento (hendidura) sobre la rampa empleada por los carros transportadores ubicada en salida del rancho, en el establecimientos de CHAPARRAL, se registra que las paredes del área exterior del servicio de alimentación tiene desprendimiento de pintura y humedad, igualmente las paredes del área de almacenamiento de elementos de aseo, mientras en GIRARDOT, se registra frente al anterior ítem, falta de emboquillado entre la baldosa y la media caña, además de presentar porosidad del piso en un tramo de 1.5 mts lineales x 60 cm, mantenimientos correctivos de menor cuantía responsabilidad del contratista, mientras que en los establecimientos de CPMSFUS FUSAGASUGA se sigue observando el techo con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en área de distribución de alimentos, para PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se presenta empozamiento de agua, proliferación de maleza los cuales favorecen la generación de focos de contaminación en área externa, continua al área de depósito temporal, paredes con baldosas rotas en diferentes áreas del servicio y teja rota en área de lavado de menaje.

Por otro lado, respecto a los mantenimientos correctivos menores de pinturas, resanes de ventas, marcos, puertas y demás se presentan hallazgos para el periodo de febrero en CPMSC ESPINAL, donde las paredes de área de proteínas, frente a dietas, lateral en fritos y recepción, presenta desprendimiento de pintura por humedad y desgaste en cemento partido, así mismo en CPMSFUS FUSAGASUGA se evidenció la puerta del área de almacenamiento de fruver la adecuación de burlete en su parte inferior, por lo cual se restringe el ingreso de animales y/o plagas. Solo un (1) establecimiento para el corte del presente informe presentan incidencia en cuanto a la limpieza de los accesos y alrededores y corresponde a PLANTA DE CONTINGENCIA por lo que parta este mes no se observó acción correctiva por parte del contratista., se registra acción de mejora por cuenta de este ítem en CPMS ESPINAL, donde el corte de enero se afectó ante la falta de mantenimiento y limpieza (poda de maleza) al alrededor del rancho, la maleza tiene altura

considerable lo cual puede ser albergue de plagas, para este periodo del informe cumple con el 100%. En este periodo persiste la incidencia respecto al estado de iluminación y las lámparas en el establecimiento de CHAPARRAL, donde se evidencia cableado sin protección en el área de preparación de ensaladas y prealistamiento de tubérculos, además de toma eléctrico sin protección y conexión no adecuada, lo cual genera un riesgo eléctrico, en EPMSC LA ESPERANZA GUADUAS el cumplimiento de ítem de instalaciones eléctricas tiene un cumplimiento del 80%, durante el seguimiento se evidencian que el interruptor doble, ubicado en el área de conteo de proteína, presenta falta de protección en uno de sus interruptores. Los sistemas de evacuación de aguas residuales presentan cumplimiento del 100% en CPMSFUS FUSAGASUGA, por tanto, se registra subsanación del hallazgo del corte anterior por cuenta de la falta de rejillas en 2 sifones. Asimismo, se observa mejoras en EPMSC GIRARDOT, debido a que se realiza la instalación del sifón en los desagües que corresponden al área de ensamble de dietas, para el corte de febrero persiste hallazgo por cuenta de los lavamanos de accionamiento mecánico en EPMSC MELGAR, puesto que los lavamanos son manuales en las áreas de proceso, los demás establecimientos promedian con 100%, en el establecimiento de EPMSC CHAPARRAL, se afecta al contratista por cuenta de la no evidencia de un espacio exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado y alejado de las áreas de producción y distribución en adecuadas condiciones físicas, en cuanto a la verificación general de la categoría se evidencia que: existen letreros alusivos a las BPM, lavado de manos, existen mensajes “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco” (Ley 1335 del 2009) en buen estado y ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso, él contratista garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones, las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado operativo, existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de PNC, se garantiza un área para ensamble de raciones, así como también un área para limpieza y desinfección de utensilios y menajes en todos los establecimientos. En cuanto a la variable de instalación de medidores o acuerdos de pagos con el establecimiento, se observan no cumplimiento con el 0% en el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, puesto que no se soportan certificados de las calibraciones de los medidores de servicios públicos, ni acuerdos de pago con los procedimientos y en las proporciones establecidas con la administración de cada Eron.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Para el corte febrero obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%,** cediendo 1% respecto al promedio del informe de enero. El establecimiento de menor cumplimiento es PLANTA CONTINGENCIA G05 con un 90% de cumplimiento en donde se pudo evidenciar almacenamiento de materia prima (néctar) el cual no encuentra incluida dentro del listado de proveedores ofertados, los demás establecimientos promedian entre 91% y 100%. Para el corte del informe de febrero, el ítem con mayor afectación corresponde con, él que hace la verificación del no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario, las cantidades establecidas en la minuta patrón y los proveedores ofertados, reincide en el no cumplimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, con cumplimiento del 38%, seguido de EPMSC CHAPARRAL con 0%, para el establecimiento de Guaduas se registra que el contratista, tiene en almacenamiento 3 (tres) bloques de queso lácteos Emanuel de 3500 gr, dicha marca no está relacionada en el listado de proveedores suministrado por UT FOOD PRO y aprobado por la interventoría así mismo se observa 54 bloques de queso lácteos el Triunfo de 3000gr, el cual no se encuentra dentro del listado de proveedores suministrado por UTFOOD PRO y aprobado por la interventoría, mientras tanto en EPMSC CHAPARRAL, se evidencias 30 kilos de queso campesino de la misma marca Emanuel para desayuno del menú 1 y 4 que al igual que en Guaduas la Esperanza no se encuentran enlistado en los proveedores ofertados. Para el mes de febrero en el establecimiento CPMSFUS FUSAGASUGA y PLANTA CONTINGENCIA G05 con un 90% de cumplimiento en donde se observó almacenamiento de queso marca Quesos Riquesos que, pese a que el proveedor si se encuentra dentro del listado de proveedores autorizados para grupo 5, la marca no es acorde al proveedor relacionado. Y el proveedor de NECTAR COKY no se encuentra incluida en la lista de proveedores para PLANTA DE CONTINGENCIA G05, mientras que en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se verifica que el operador no cuenta con las fichas técnicas, correspondiente a los productos carne de cerdo marca El Castillo y arepas de maíz de la Abuela, el cumplimiento para este establecimiento es del 75%. Así mismo durante la verificación se observa que los alimentos almacenados como materias primas destinadas para él suministro, están libres de cualquier tipo de contaminación, los alimentos almacenados presentan

fechas de vencimiento vigente, no se observa el uso de aditivos alimentarios, 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, los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulado establecido para él empaque primario acorde a la normatividad vigente, el cumplimiento de estas variables corresponde al 100% en todos los establecimientos

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: en el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **73%,** decreciendo 3% respecto al informe del mes de febrero. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON CPMSFUS FUSAGASUGA con 69%, seguido de la PLANTA CONTINGENCIA G05 con 67% y CPMSMEL- MELGAR con 62% de cumplimiento, los demás establecimientos promedian entre 70% y 77%, con excepción de EPMSC CHAPARRAL que cumple al 100%. Él ítem con afectación común en todos los establecimientos corresponde con el que hace seguimiento a los materiales de fabricación y estado general de los equipos, se reitera en los establecimientos el uso de utensilios y menajes en mal estado, se evidencian recipientes isotérmicos con porosidad, fisuras y deterioro, ollas con bordes superiores irregulares y rajados, tablas para corte porosas y con fisuras, ollas y pailas con abolladuras y en mal estado (ausencia de orejas de soporte), persisten los hallazgos en CPMS ESPINAL, CPMSMEL- MELGAR, CPMSFUS-FUSAGASUGA, EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA Y PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05, así mismo en los establecimientos se registran hallazgos, por cuenta de; daños estructurales en los equipos de refrigeración en EPMSC GIRARDOT; se registra cuarto de congelación fuera de servicio, por daño en la unidad y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se evidencia que los cauchos del container de congelación se encuentran en mal estado, el piso presenta grietas, el refrigerador horizontal de contramuestras no tiene manijas para su manejo, estas se encuentran partidas. Para este informe persisten los hallazgos respecto al mantenimiento de los equipos, en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde se registra fuga en válvula de la red de vapor que va hacia las marmitas, frente a los equipos menores de congelación en MELGAR, se evidencia mejora en puertas, pintura en tapas y manijas, el congelador #1 con capacidad de 106 litros presenta desgaste en cauchos y desprendimiento de óxido, respecto a este ítem de verificación en los establecimientos de CPMSFUS FUSAGASUGA y PLANTA CONTINGENCIA, se evidencia equipo de refrigeración de 192 L ubicado en el área de preparación de jugos, con presencia de óxido en sus bisagras y parte superior de la puerta con óxido y desprendimiento de pintura, El contratista no dispone de una tabla de corte color café o beige requerida para el porcionado de carnes cocidas. Se observa la presencia de una tabla color morado, que no cuenta con oficio de aprobación para su uso. Con respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con las particularidades de los establecimientos se registran hallazgos en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde se observa que no se utiliza el procesador de alimentos ya que los discos presentan una pestaña partida, por lo tanto, no funciona el equipo, se observa el proceso de picado de verduras a mano para un parte de 2640PPL, respecto al establecimiento de MELGAR, no se cuenta con el equipo de pela papas. Se registran hallazgos en la variable de equipos o menajes en desuso el cual corresponde a EPMSC GIRARDOT, donde se identifica campana extractora del área de cocina caliente fuera de uso, no hay evidencia de gestión para arreglo o retiro del rancho, mientras que para CPMSFUS FUSAGASUGA se evidenciaron 3 aires acondicionados dentro del servicio (1 en área de almacenamiento de abarrotes, 1 en área de almacenamiento de fruver y 1 en área de almacenamiento de productos refrigerados y congelados)los cuales se encuentran en desuso desde el día 21/10/2025 y corresponden al inventario INPEC-USPEC.

Para el corte del informe de enero se reiteran los hallazgos por cuenta de las condiciones de los carros transportadores, se evidencia que no cumplen con los requerimientos de la OTM (no poseen sistemas de cierre) en los establecimientos EPMSC GIRARDOT, ESPINAL Y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA , donde se registra que los carros transportadores usados para el transporte interno de los alimentos para los patios, no tienen puertas, ni sistemas de cierre, al igual que los carros para el transporte interno de alimentos presentan deterioro en pintura. Para el corte del informe de enero se registra que él contratista, cumple con los equipos de medición conforme a lo establecido en la oferta técnica, se observa promedios del 100% en todos los establecimientos. No hay registro de incumplimiento por menajes, los servicios de alimentación cuentan con las trampas de grasa, para el corte del mes de febrero EPMSC MELGAR, registra acción de mejora por cuenta

del hallazgo reiterativo de otros periodos, que daban cuenta de que la trampa de grasa portátil existente en el servicio de alimentación se encontraba desconectada por falta de acoples, así mismo tenía las mangueras de desagüe deterioradas, para este corte del informe al igual que el resto de los establecimientos cumple con el 100% frente a la verificación de esta condición.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: en el corte del informe de enero la categoría mantuvo el promedio de cumplimiento del **91%,** que obtuvo en el informe del mes de anterior. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC VILLETA, que crece 20% respecto al promedio de enero y pasa de 60% a 80%, seguidos de GUADUAS LA ESPERANZA con 88% EPMSC GIRARDOT Y CPMS ESPINAL con 89% cada uno, el resto de los establecimientos obtienen 100%. En el periodo de febrero enero se registra que la variable con mayor afectación en enero corresponde; con el servido del producto terminado y las dietas (si aplica), bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción evitando el riesgo de contaminación cruzada, se registran hallazgos por el uso de recipientes no isotérmicos, así mismo se evidencia entrega en recipientes no isotérmicos, uso de canastillas con bolsa tinas, se emplean ollas de aluminio para el suministro en fondos, se presentan desviaciones por cuenta de este ítem en; CPMS ESPINAL, EPMSC GIRARDOT, EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, EPMSC VILLETA, para este periodo la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 El contratista no cumple con el protocolo de custodia de contramuestras, dado que almacena las contra muestras en un contenedor plástico sin tapa y en bolsas compartiendo el equipo de congelación con materia prima, incumpliendo lo establecido en la O.T.M. Respecto a las variables de verificación en este corte del informe se observa que él operador presenta soporte de la radicación del procedimiento en el cual se plasmen las condiciones que evite los retrasos indebidos y una posible contaminación cruzada, los establecimientos ponderan con el 100%, se implementa el protocolo de control de temperaturas desde la recepción de materias primas hasta la distribución. Así mismo se observa que él contratista dispone en los establecimientos el plan de muestreo y control de gramajes con base en la NTC ISO -2859-1, de forma general se registra cumplimiento en las verificaciones respecto al uso de utensilios estandarizados para el servido en los patios, condiciones de rotulado del hielo, implementación del plan de muestreo y control de gramajes, uso de empaque desechable para servido de los alimentos en los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas, con 100% de cumplimiento en los establecimientos, no se realiza devolución de productos por la PPL debido a falencias presentadas sobre inocuidad o calidad del alimento, se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de la contra muestras en todos los establecimientos, el prestador del servicio cuenta e implementa con el protocolo el protocolo de temperatura, desde la recepción de materias primas hasta la distribucción final, se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, el cumplimiento de las verificaciones del 100% donde aplique.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: en el corte del informe correspondiente a febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%,** mantuvo el promedio de cumplimiento respecto al mes de enero**.** Se registra cumplimiento en cada una de las variables que corresponden a la categoría, existe cumplimiento en cuento a la rotación del ciclo de menú aprobado, se suministra la totalidad de los componentes del menú verificado, se cumple con el número de intercambios, permitidos y se cuenta con soporte de información a la USPEC y/o interventoría, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida. En cuanto a las demás variables de verificación de esta categoría se registra con cumplimientos del 100%, él contratista realiza el rotulado de las dietas terapéuticas para la PPL y cumple con las condiciones establecidas en la OTM, en todos los establecimientos, se realiza la entrega de los alimentos conformes con la indicación dietaría, hubo cumplimiento de la socialización del ciclo de menú, se lleva registro y control diario de la entrega de dietas terapéuticas, se cumple con el programa de tamizaje nutricional, en los establecimiento, el ciclo de menús y sus actualizaciones se encuentran socializados de acuerdo con la OTM, con representantes de DDHH de PPL, representantes de la COSAL y director del establecimiento, de la misma forma el contratista suministra el menú especial- ración dias festivas concertado

con la PPL, se suministra el menú especial adicional en las fechas notificadas, se entregan los refrigerios para la PPL, que salen en remisión de acuerdo con las características y gramajes establecidos en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** mantuvo el promedio respecto al informe del mes de febrero. Los establecimientos con menor cumplimiento son; EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 91% y CPMS ESPINAL con 92%. El resto de los establecimientos promedian con cumplimiento del 100%. El ítem con afectación corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en el establecimiento de GUADUAS LA ESPERANZA, por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos, De acuerdo con el parte actual 2647 PPL en ERON y según el anexo 9, se requieren 35 manipuladores, durante la visita realizada solo se evidencian 32 PPL desarrollando actividades como manipuladores. Para este corte del informe se registró en EPMSC GIRARDOT, cumplimiento frente a la requerimiento de no contar con el profesional en nutrición y dietética, asimismo en cuanto a la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 para un parte de 108 PPL, y según el Anexo 9, para el rango de 101 a 200 PPL, el cual fue afectado en el periodo anterior por no tener 3 manipuladores de alimentos para el servicio, puesto que se evidencio que faltaba 1, se registra acción correctiva y cumplimiento, junto con los demás establecimientos con el 100%. Los establecimientos cumplen con la entrega de la dotación obligatoria de acuerdo con el código sustantivo de trabajo y la OTM, asimismo se entrega la dotación a los visitantes, los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y la practicas higiénicas, se observa a los manipuladores realizando lavado de manos con agua y jabón y desinfectante, el personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, el contratista cuenta con el personal capacitado para trabajo en alturas que realice la limpieza de la campana extractora en los establecimientos donde aplica, los manipuladores cuentan con el certificado médico anual vigente y examen de aptitud para manipular alimentos, no se registran novedades frente al ítem que verifica el desarrollo de las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y descanso establecido en el convenio de trabajo, para el mes de febrero se registra cumplimiento parcial en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, frente al requerimiento de uso de la dotación completa de acuerdo a las especificaciones de la norma vigente, ya que se observa personal realizando actividades de aseo con guantes amarillos, los cuales deben únicamente utilizados para las operaciones que tengan contacto con alimentos, así mismo se observa personal con dotación sucia.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; en el informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%** crece 1% respecto al informe del mes de enero**.** El establecimiento de menor cumplimiento para este periodo es la PLANTA CONTINGENCIA G05 con 82% cede 4% respecto a enero, mientras que EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, pasa de 89% en enero a 92% para febrero, el resto de los establecimientos promedia entre 94% y 100%. Para el corte de febrero se mantiene la incidencia frente al estado de pisos, media cañas, mesones, ventanas, puertas y otros, en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 62% de cumplimiento, debido a la evidencia estancamiento de agua en pisos - rejillas, en zona de marmitas y CPMSC ESPINAL con 75% donde se observa pisos manchados en área de preparación de jugos y área de planchas de asar, se subsana los hallazgo respecto a; acumulación de grasa en el techo del área caliente, ventanal roto sin angeo en el área de tubérculos, los cuales permiten el ingreso de plagas, hallazgos reiterativo en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, frente a este ítem los demás establecimientos cumplen con el 100%. De igual manera se registra cumplimiento en febrero en el requerimiento respecto a que las instalaciones sanitarias de los PPL no contaban con implementos desechables para secado de manos, ni papeleras en el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA. Para el corte de febrero en CPMSFUS FUSAGASUGA y PLANTA CONTINGENCIA G05 se evidencia presencia de moscas en el área de almacenamiento de fruver, es de aclarar que la fumigación se realza según ficha técnica del proveedor de fumigación, encontrándose en los tiempos establecidos. De manera global los establecimientos cumplen con la obligatoriedad del rotulado de los recipientes para la recolección de los residuos sólidos, así como también se registra el uso de bolsa plásticas en el establecimiento, las instalaciones físicas y sanitarias tienen los insumos requeridos

para la higiene personal. Los establecimientos cuentan con área de lavado y desinfección de elementos de aseo definida y señalizada. Cumplen con el ítem que corresponde con el seguimiento (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (lavazas, aceite, lámparas fluorescentes, baterías etc.), se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día en los establecimientos, se evidencia articulación y sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje en los establecimientos, se evidencian registros de la actividad, para el corte del informe de diciembre hubo cumplimiento en cuanto a los procesos de limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vasos y cucharas) con el 100%. Así como también, se registra que se dispone de tanques de almacenamiento de agua con capacidad para garantizar como mínimo un día de servicio en todos los establecimientos, se realizan los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasa, él contratista implementa los procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, así como también se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en buen estado.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **97%,** aumentando 2% con relación a enero. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde a GUADUAS LA ESPERANZA con 96%, crece 16% respecto al corte de enero, los demás establecimientos promedian con 100%. Respecto al hallazgo de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se afecta con cumplimiento parcial en este informe, por cuenta de la falta de Concepto Higiénico Sanitario del vehiculo de placa WFQ 521, el cual se encarga del transportar fruver, frente al corte de enero en este mismo establecimiento se registra acción correctiva respecto a la tenencia y actualización de los exámenes médicos del conductor del vehículo, José Jair Galvis Aguirre, los cuales tienen superaban el año de vigencia de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674/2013. De manera general se registra cumplimiento del 100% en las variables que corresponden al recibo de las materia primas, insumos, alimentos entre otros conforme a los lineamientos del establecimiento, los alimentos se reciben, transportan y distribuyen de acuerdo con su naturaleza, en recipientes o canastillas o implementos de material adecuado que evite disponerlos sobre el piso, los vehiculos transportadores llevan en su exterior la leyenda " transporte de alimentos" en el exterior del vehículo, así como también se observó el uso de la vestimenta adecuada por parte del personal transportador y la tenencia del certificado de manipulador de alimentos, de igual manera se presentó por parte de los conductores la respectiva licencia de conducción vigente. No aplica verificación de transporte para el corte de febrero en los establecimientos de CPMS ESPINAL, CPMSFUS FUSAGASUGA, CPMSMELGAR Y EPMSC CHAPARRAL.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; en el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** creció 1% respecto al informe del mes de enero. El establecimiento de menor cumplimiento correspondió a EPMSC GIRARDOT con 84%, el resto de los establecimientos promedia entre 95% y 100%. Nuevamente para este corte del informe la variable que realiza el seguimiento a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida y cronograma de mantenimientos, reitera como la de mayor afectación, con (2) no cumplimientos en los establecimientos de GUADUAS LA ESPERANZA con 67%, CPMSFUS FUSAGASUGA con 50% y EPMSC GIRARDOT con 0% de cumplimiento. Para GUADUAS LA ESPERANZA, él operador no presenta soporte de mantenimiento de los cauchos de las puertas de los containeres de refrigeración y congelación, en EPMSC GIRARDOT persiste el daño en el cuarto de congelación del cual no hay diagnóstico, ni mantenimiento implementado, mientras que para CPMSFUS FUSAGASUGA se observó que el contratista no lleva a cabo el mantenimiento de equipos, según cronograma establecido, no se observan registros de ejecución. Durante la verificación del cumplimiento de la frecuencia de los muestreos microbiológicos se registra no cumplimiento en el establecimiento de EPMSC GIRARDOT, ya que el contratista no cumple con esta, se registra que supera los 3 meses, en el momento de la visita no hay evidencia de toma de muestras por laboratorio. En EPMCS GIRARDOT también se presenta desviación por cuenta que el no cumplimiento con la periodicidad establecida para los

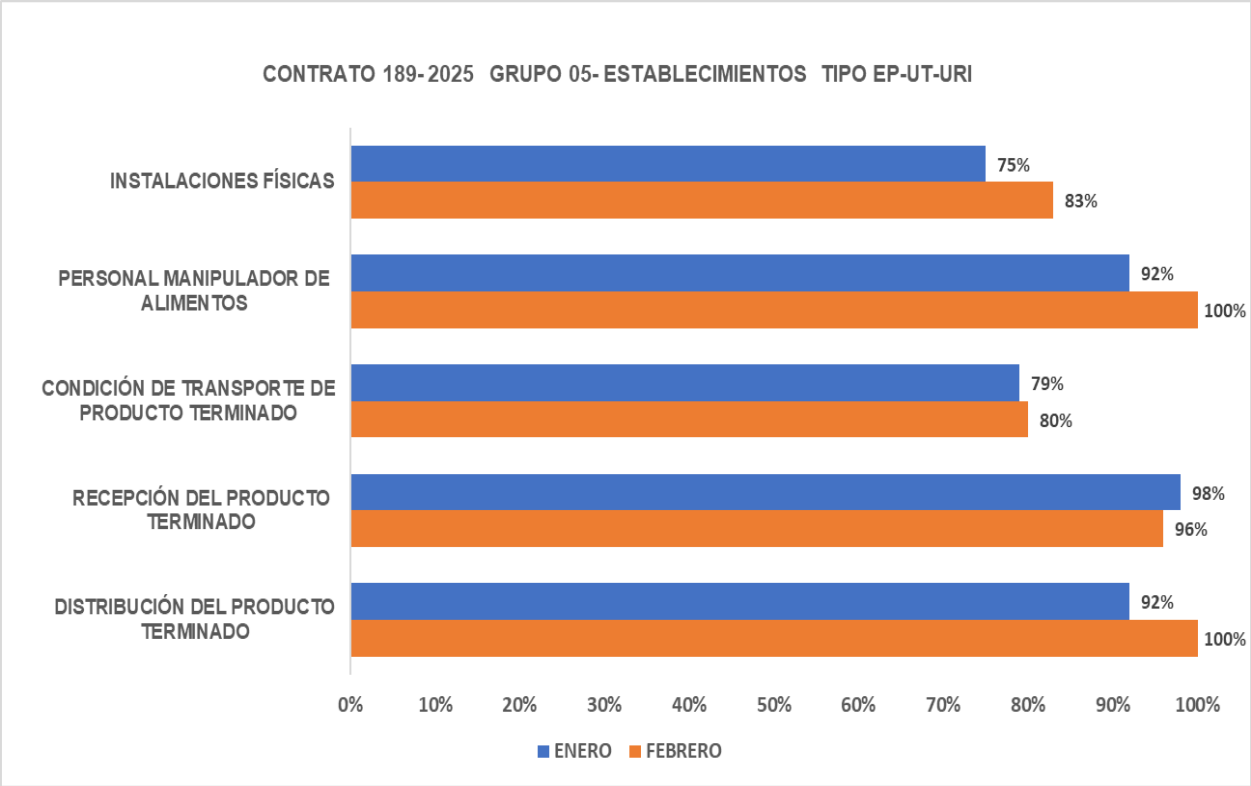
análisis fisicoquímicos del agua, conforme al Decreto 1575 de 2007 (frecuencia semestral). En el establecimiento EPMSC GUADUAS, respecto a los soportes de mantenimiento de los carros transportadores, se registra hallazgo debido a que el operador no presenta soporte de mantenimiento preventivo ni correctivo. En el corte de febrero para la PLANTA CONTINGENCIA G05, se realiza afectación por tanto el contratista no presenta los soportes de pago correspondientes a los servicios de agua y luz del mes de enero 2026. De manera general él contratista mantuvo el cumplimiento frente a la verificación de la inscripción del laboratorio a la RED de salud pública, él contratista cumple con la capacitación establecida en la OTM en los establecimientos, que corresponde a la formación continua establecida en la OTM (mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013), además de capacitación adicional (Estudios Previos), al menos 20 horas durante la ejecución del contrato, en Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, prestación del servicio y generación de vida saludable, el contratista cuenta con la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, se realiza el recibo de las materias primas aplicando criterios de aceptación o rechazo, el contratista cuenta con los formatos básicos estandarizados para control de procesos de producción, no se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos, se lleva el control y registro de la temperatura de los equipos de frío, los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida, se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, cuentan con un plan de contingencia específico para el establecimiento, durante el seguimiento de la interventoría en ninguno de los establecimientos se observa el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos del establecimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **93%,** aumentando 4% en el promedio respecto a los informes del mes de enero**.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es EPMSC GIRARDOT con 88%, seguido de EMPSM GUADUAS LA ESPERANZA con 89% y CPMSC ESPINAL con 97%, los demás establecimientos cumplen con el 100%, no aplica seguimiento en EPMSC VILLETA. En el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se registra acción correctiva para el periodo frente al no cumplimiento observado por el no uso de los elementos de protección personal, puesto se evidenció que durante el proceso de asado el personal manipulador no utilizo careta de esmeril, ni mangas de protección, en esta misma variable para el corte de febrero se afecta al establecimiento CPMS ESPINAL en donde, se evidencia personal manipulador en cargado de las planchas de asado sin mangas, ni careta de esmeril para su protección. también se registra por cuenta de esta variable acción correctiva en CPMSFUS FUSAGASUGA, debido a que se presenta el soporte de entrega de la careta esmeril al manipulador, así mismo en la variable de verificación de los extintores en la PLANTA CONTINGENCIA G05, se observa subsanación respecto al hallazgo por falta de etiqueta con la información correspondiente a la fecha de carga y la fecha de vencimiento del extintor de CO_2. Respecto al estado de las campanas y extractores en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se registra que el motor de inyección del aire de la campana esta fuera de funcionamiento y en EPMSC GIRARDOT, persiste hallazgo se evidencia que la campana extractora en el área de cocina caliente fuera de servicio, no hay un diagnóstico técnico para ninguno de los daños de en los equipos de seguridad a la fecha.

En el presente periodo informado en todos los establecimientos se evidencia la publicación de la política de SST, se observan los registros actualizados de capacitaciones en SST, él contratista registra cumplimiento frente a la dotación de la malla anti fuego en los servicios, cumple con los exámenes médicos ocupacionales e ingreso, se cuenta con el registro de entrega de EPP, así mismo el botiquín se encuentra dotado y cumple con la inspección mensual en todos los establecimientos, los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, él contratista cuenta con los tres tipos de extintores establecidos para el servicio de suministro de alimentación.

2.2.5.2 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 febrero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT FOOD PRO del Grupo 5, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de febrero de 2026. 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, crece 2% respecto a enero, por tanto, está 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 83%, creciendo 9% en el promedio respecto al informe del mes de enero. Se registra que el centro de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponde a ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA con 70%, Durante el almacenamiento temporal se evidencia se disponen en estanterías en inadecuadas condiciones higiénicas. Respecto al corte anterior se registra acción correctiva en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ la cual supera el porcentaje de cumplimiento del 50% del periodo anterior y alcanza el 100% de cumplimiento, superando así el hallazgo por las inadecuadas condiciones de higiene de las canastillas de depósito de los alimentos las cuales presentaban acumulación de suciedad, los demás centros de detención transitorio cumplen con 100%, se observa que durante el

almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado, así mismo las canastilla y/o estibas usado durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** en el informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%, creciendo 8% , respecto al promedio de cumplimiento de enero. Todos los centros de detención transitoria cumplen con el 100% de la verificaciones, incluido la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP, que pasa de un 50% en enero al 100% para febrero, se registra acción correctiva respecto al certificado médico de aptitud para para manipular alimentos del distribuidor de los suministros Alfonso Rodríguez, se registra que lo manipuladores utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumplen con los hábitos de higiene, asimismo cuentan con certificado médico y de BPM vigente, no aplica para los seguimientos de este corte la verificación del recurso humano adicional.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: para el informe de febrero registra un cumplimiento del **80%,** crece 1% del promedio obtenido en el mes de enero. Los centros de detención transitorios de menor cumplimiento en este periodo corresponden a EP MELGAR con 40% y ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP con 40%.

Entre las incidencias registradas se encuentran para ESTACION DE POLICIA MELGAR, que no se utiliza vehículo transportador de alimentos, para llevar los alimentos del CPMSMEL- Melgar a la estación de policía de Melgar. Son transportados a pie por el auxiliar administrativo del Eron, por ende, no hay cumplimiento frente al rotulado de la leyenda transporte de alimentos, ni la verificación de las adecuadas condiciones físicas del transporte de los alimentos, asimismo se registra novedades en la verificación de esta categoría en la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA el contratista no cuenta con un plan de rutas donde se relacione la placa AXM274 ni los rangos de horarios para el seguimiento en los puntos de entrega, en el formato de entrega de raciones no se relaciona el componente suministrados(proteína). Los demás centros de detención cumplen con el 100% las variables de verificación de esta categoría, los vehiculos transportadores tiene concepto sanitario vigente, SOAT, certificado de revisión tecno mecánica y de gases (si aplica), llevan en su exterior en forma claramente visible: TRANSPORTE DE ALIMENTOS, se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuentan con recipientes, canastilla o implementos de material adecuado que eviten el daño mecánico, se lleva diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de los alimentos, de modo que se garantice su naturaleza (refrigerados y/o calientes), se cuenta con plan de rutas con placa del vehículo y rangos de horarios.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el informe de febrero se registra un cumplimiento del **96%**, decreciendo 2% del promedio obtenido en el mes de enero**.** Los centros de detención con menor cumplimiento corresponden; ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ y EP. ZIPAQUIRA con 89% cada uno donde se pudo evidenciar intercambios realizados por parte del contratista, sin ser notificados ante la interventoría. Respecto al corte anterior se registra acción correctiva en la EP. ESTACIÓN DE POLICÍA MELGAR, que pasa de 89% al 100%, por cuenta del hallazgo en el cumplimiento de las características y la rotación estipulada en la OTM para la bebida, debido al intercambio sin socialización de estas.

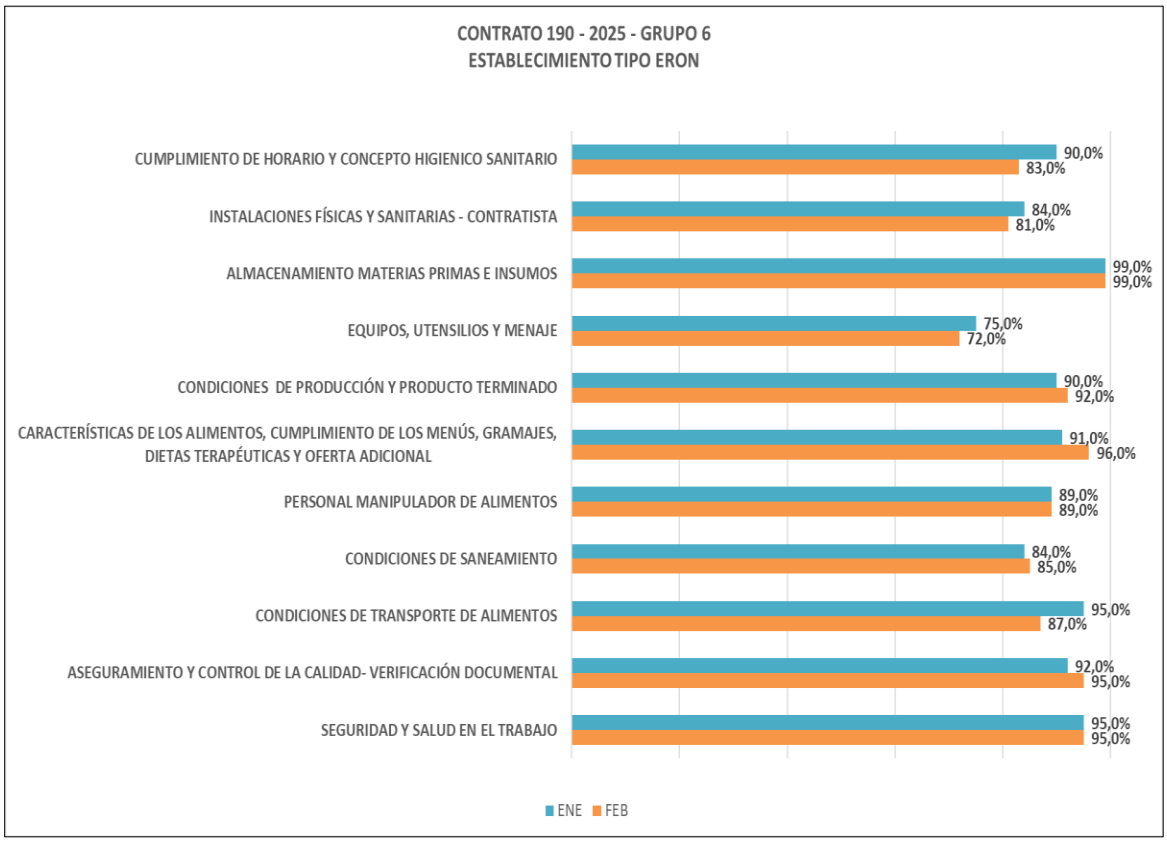
En los demás centros de detención transitorios, se registra cumplimiento de los horarios de entrega para cada tiempo de comida de acuerdo con lo establecidos en la OTM, cumplimiento de las características de los alimentos suministrados, así mismos se registró que el contratista cumple con las especificaciones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

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO:

para el informe de enero registra un cumplimiento del 100%, crece 8% respecto al promedio obtenido en el mes de enero. Se registra acción correctiva en la ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA , la cual en el periodo anterior obtuvo 50%, y para el corte del febrero alcanza 100%, por cuenta de la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos básicos (cucharas), para el consumo de los alimentos para un parte de 52 PPL, los demás establecimientos cumplen con el 100% en la categoría, se registra entrega de los alimentos en empaques individuales, previamente ensamblados y sellados, el contratista hace entrega de los utensilios básicos para él consumo de los alimentos del PPL, No aplica verificación en este periodo del informe respecto a las variables de seguimiento de entrega a dietas a la PPL en las estaciones de policía, así como tampoco aplica seguimiento para PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

2.2.6	GRUPO 6
2.2.6.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2026

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 6, para el período de febrero de 2026. 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.

Dentro de este grupo se encuentran los establecimientos CRM EJART el cual corresponde a BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES, CRM EJEPO el cual corresponde a BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA y ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA.

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 (83%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 83%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -7%, con respecto al mes anterior (90%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CRM EJART y CRM EJEPO (100%), principalmente debido a que, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido en la OTM,

Asimismo los servicios se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con concepto Sanitario Vigente o se presenta soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente, antes del término de la vigencia de un (1) año o cuanto la supervisión lo requiera, acorde con lo establecido en la OTM.

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (81%), en donde los principales hallazgos fueron: en ERON ESTRUCTURA 3 en visita del 02-02-2026 se evidencia que se inicia entrega de almuerzo a las 15:15 horas, no cumple con el horario establecido de 11:00 a 13:30 horas. El retraso obedece a que no hubo energía en la mañana, así mismo, en visita del 17-02-2026 se inicia entrega de almuerzo a las 13:35 horas, debido al mantenimiento en la caldera por parte del Inpec. Por otro lado, se evidencia en el servicio de alimentación con aplicación de medida sanitaria desde el 22/08/2024, se evidencia que el contratista ha tomado medidas correctivas, sin embargo, se reiteró la medida en visitas del 21/01/2025, 27/05/2025, 18/06/2025, 17/09/2025 y 22/10/2025 por presencia de heces de roedor y cucarachas.

En PENAL ESTRUCTURA 1 en visita del 02-09-2026 se evidencia incumplimiento en el horarios de entrega del almuerzo, menú No.15, toda vez que se inicia distribución a la 1:50 p.m., sin el componente arroz debido a demora en el proceso de cocción, el componente se entregó siendo las 2:42 p.m., se evidenció además al calderista realizando verificación de caldera y marmitas para verificar eficiencia del suministro de vapor, incumpliendo el horario establecido en la OTM (11:00 a.m. a 1:30 p.m.), así mismo en visita del 24-02-206 se realiza inicio de distribución para el almuerzo del menú No.15, a la 01:43 pm, debido a demora en el proceso de cocción y porcionado de la pechuga de pollo.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 81%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (84%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CRM EJEPO (100%), principalmente debido a que el contratista garantiza el adecuado estado de los accesos, áreas e infraestructura del servicio de alimentación, realizando mantenimientos menores en pisos, paredes, techos, ventanas, puertas y mesones. Las instalaciones cuentan con iluminación adecuada, sistemas eléctricos funcionales y drenajes protegidos para evitar plagas y malos olores. Además, se asegura que las áreas estén señalizadas y operativas, sin riesgos de contaminación. También se realizó la instalación o gestión de medidores de servicios públicos (agua, energía y gas) o acuerdos de pago cuando no están independizados, cumpliendo con los lineamientos establecidos.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: CRM EJART (88%) y ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (78%), en donde los principales hallazgos fueron: para CRM EJART se evidencia paredes de área de ensamble de alimentos con baldosas rayadas y una baldosa con grietas, asimismo, el mesón de área de servicio y/o entrega de alimentos con grietas y/o con desprendimiento de material.

Por otro lado para ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, los principales hallazgos se presentaron en: ERON ESTRUCTURA 3 en donde se evidencian 4 baldosas de material poroso en las paredes del área de cocción, lo cual se considera de menor cuantía; lámpara de la oficina está fuera de servicio; 1 tomacorriente desprendida en el área de jugos y dos faltantes en el área de tubérculos; lavamanos del área de producción no funciona debido a que no tiene conexión de agua; no existe un área exclusiva para el ensamble de raciones, por lo que se realiza en el área de producción. Finalmente, no se cuenta con un depósito temporal para residuos sólidos.

En PENAL ESTRUCTURA 1 se evidencian paredes en el área de almacenamiento de fruver con desprendimiento de pintura y presunto hongo; además de medias cañas deterioradas en cuartos fríos, considerados mantenimientos de menor cuantía; desprendimiento de pintura en la puerta del área de lavado y en la puerta del área de abarrotes, junto con deterioro del marco de esta última. Adicionalmente, 1 luminaria en el área de almacenamiento de abarrotes no funciona, se mantiene cableado expuesto en el área de cocina fría (ensaladas) y tubérculos, y la tapa de la caja de aguas residuales en el área de cocina caliente está rota.

En ERE 1 Y 2 se evidencian pisos del área de lavado con bordes que presentan desprendimiento de pintura; se observan baldosas partidas y con fisuras en los mesones de distribución y prealistamiento de verduras. Finalmente, no se encontraban visibles los avisos de “espacio libre de humo, cigarrillo y tabaco” en las instalaciones sanitarias, situación que fue corregida por el contratista.

En P.A.S se evidencia en área de cocina caliente 8 baldosas partidas de 30 por 30 cm.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 99%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (99%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CRM EJART y CRM EJEPO (100%), principalmente debido a que, se cuenta con las fichas técnicas de las materias primas almacenadas acorde al listado de proveedores ofertados; se da cumplimiento a la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario con las cantidades establecidas en la minuta patrón; los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigentes, asimismo se cuenta con el etiquetado y rótulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente; los alimentos se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; las materias primas se almacenan según sus características naturales por medio de separación física evitando la contaminación cruzada a temperaturas óptimas de almacenamiento; se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos; el método PEPS es aplicado y los productos se encuentran identificados con rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en la OTM; las materias primas fraccionadas de su empaque original se encuentran identificadas por proveedor fecha de empaque y vencimiento; el producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin

En ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (99%), en donde los principales hallazgos se presentaron en: ERE 1 Y 2 en donde se evidencia en almacenamiento postre “coco – guayaba” del proveedor "Comestibles la Ricaurte" con F.Vto 08-06-2026, lote 08-01, producto que no se encuentra identificado por rótulo de colores de acuerdo a lo establecido por la OTM, así mismo en P.A.S se evidencia en almacenamiento “Panela” de la marca Dulcina, producida y empacada por Trapiche El cedro del lote 10, F.Vto 10-10-2026, sin identificación por el rótulo de colores de acuerdo a lo establecido por la OTM. El contratista realiza acción correctiva.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (72%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 72%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (75%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CRM EJART y CRM EJEPO (100%), principalmente debido a que, se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo No. 5 para el proceso de producción acorde a las necesidades del servicio; los equipos, utensilios y menaje son de materiales inertes, resistentes

a la corrosión, no recubiertos de pinturas o materiales desprendibles; el contratista cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OMT; los equipos de refrigeración y congelación se encuentran funcionando en cantidad suficiente según su propósito; se evidencia la entrega de menaje para los PPL según lo estipulado las especificaciones técnicas de la OTM; no existe algún menaje o equipos en desuso; se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo a las particularidades y características de cada servicio; se cuenta con trampas de grasas y estas se encuentran en buen estado y son funcionales; se cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos conforme a lo establecido en la OTM.

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (68%), en donde los principales hallazgos se presentaron en el ERON ESTRUCTURA 3 en donde se evidencia una marmita retirada del servicio por abolladura interna e inconvenientes en el sistema de volcamiento; el indicador de temperatura del cuarto de refrigeración no registra valores; 2 pelapapas que requieren mantenimiento (uno con conexión directa de corriente y otro con daño en el motor) y dos hidrolavadoras fuera de servicio por falta de mantenimiento en los acoples. Adicionalmente, se evidencian 2 ollas arroceras sin asas de sujeción. Finalmente, el cuarto de congelación no funciona adecuadamente desde el 03/12/2025, ya que registra temperaturas inadecuadas para congelación.

En PENAL ESTRUCTURA 1, donde se evidencian 2 estufas con flujo de gas desmedido y flama abundante, lo que representa riesgo de quemaduras, y 1 campana extractora sin funcionamiento. También se identificaron fallas en la operación de 1 marmita, aunque se realizaron acciones correctivas como ajustes a quemadores y mantenimiento a equipos. Además, se observan utensilios deteriorados, entre ellos 1 olla con fisuras, 2 tablas de corte desgastadas, una tapa de caldero sin manija y 2 recipientes plásticos rotos. Asimismo, dos carros transportadores presentan óxido y no cuentan con sistema de cierre, incumpliendo lo estipulado en la OTM. Finalmente, la tapa de la caja de aguas residuales en el área de cocina caliente está rota.

En ERE 1 Y 2 donde se incumple en el número de equipos mínimo requerido acorde a lo establecido en el Anexo No.5, ya que se requieren 2 refrigeradores de 520 L y se dispone de 1 refrigerador de 490 L; se identifican utensilios deteriorados, como 1 olla sin agarradera en el área de prealistamiento y 1 espátula con mango dañado. También se observa que 1 carro transportador para suministro de alimentos al patio 12 no cumple con lo establecido en la OTM, al no contar con puertas ni sistema de cierre.

En P.A.S en donde se evidencia que en el área de frío 1 congelador continúa sin manija y un refrigerador tiene el borde superior roto; equipos con fallas de funcionamiento, como 1 hidrolavadora que no suministra presión al agua y 1 licuadora cuyo control de encendido y apagado no funciona, se conectada directamente a la corriente eléctrica; 1 olla sin agarradera en el área de distribución. Finalmente, 1 carro transportador no cumple con las características de la OTM, ya que carece de puertas o sistema de cierre, aunque se encuentra en buen estado.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 92%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (90%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CRM EJART y CRM EJEPO (100%), principalmente debido a que, principalmente debido a que el establecimientos garantiza la inocuidad alimentaria manteniendo las comidas calientes por encima de 60 °C y los alimentos refrigerados a 4 °C ± 2 °C, se aseguran los procesos y servicio sin riesgo de contaminación cruzada, utilizando recipientes isotérmicos, así mismo se implementan prácticas adecuadas en el prealistamiento y la preparación, incluyendo el uso correcto de utensilios y la desinfección de

alimentos, además, se cumple el protocolo de la OTM para la toma de contramuestras, conservando tres por cada componente del menú y del agua, correctamente rotuladas y almacenadas por al menos 72 horas, cumpliendo los requisitos de peso, temperatura y registro.

Seguido del ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (90%), en donde los principales hallazgos se presentaron en ERE 1 Y 2 se presenta incumplimiento en la temperatura de almacenamiento de las contramuestras de línea del tiempo de comida desayuno, almuerzo y cena del menú No.7 del día 16-02-2026, para la cena la contramuestra de "puré de papa" se reserva a -2,3°C, para el desayuno la "maicena" a -0,7°C., contramuestras de línea y dieta de "poteca de Ahuyama" del almuerzo a una temperatura de -1,0°C, las contramuestras se observan en estado líquido no se encuentran a temperatura de congelación (-18°C).

En el ERON ESTRUCTURA 3 se evidencia incumplimiento en la temperatura de distribución de bebidas (limonada, jugo de guayaba, jugo de mango) y ensaladas (ensalada de cebolla, tomate y repollo, ensalada de remolacha y zanahorita), para el tiempo de comida almuerzo de los menús No. 1, 8 y 14, cuya temperatura oscila entre 7,3°C a 19,4°C, incumpliendo con el rango de la temperatura de distribución para alimentos en frio (4 ºC+/- 2 ºC), así mismo en PENAL ESTRUCTURA 1 se evidencia incumplimiento en la temperatura de distribución de bebidas (jugo de limón, jugo de guayaba, jugo de curuba) y ensaladas (ensalada de repollo, pepino y tomate, ensalada de cebolla y tomate) para el tiempo de comida almuerzo de los menús No. 7, 8 y 15, cuya temperatura oscila entre 9,1°C a 18,5°C.

En P.A.S se evidencia para el tiempo de comida almuerzo del menú No. 15, el suministro en fondos en recipientes no isotérmicos "ollas con tapa", lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 96%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 5%, con respecto al mes anterior (91%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CRM EJART y CRM EJEPO (100%), principalmente debido a que, se da cumplimiento a los intercambios permitidos del menú según la OTM, con notificación previa y dentro de los límites semanales establecidos, las preparaciones se realizan con los ingredientes y gramajes definidos, y el Menú Especial Adicional se entrega en las fechas establecidas, se realiza el tamizaje nutricional y se suministran dietas terapéuticas correctamente rotuladas, con registro diario de entrega. También se garantiza el suministro y la orientación para gestantes y lactantes, y el ciclo de menús está socializado con los actores correspondientes.

Seguido de ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (95%), en donde los principales hallazgos se presentaron en el ERON ESTRUCTURA 3 en donde se evidencia el uso de fruta fresca para la preparación de limonada, jugo de guayaba, jugo de mango del tiempo de comida almuerzo de los menús No. 1, 8 y 14, en lugar de pulpa de fruta, incumpliendo con lo establecido en la O.T.M. para un parte de que oscila entre 3254 a 3303 PPL.

En PENAL ESTRUCTURA 1 se evidencia el incumplimiento de intercambios en el ciclo de menú para el tiempo de comida almuerzo del menú No.7, se entrega "pernil de pollo en salsa" en vez de "carne de cerdo en salsa criolla" y "papa salada" en vez de "plátano verde", siendo 3:19 p.m. se observa la notificación de intercambios en el sistema no corresponde al entregado para el componente tubérculo, reportando plátano maduro al horno. Finalizando la visita operador realiza corrección en el sistema, sin embargo, se realiza fuera del tiempo establecido en la OTM.

Por otro lado, se evidencia el uso de fruta fresca para la preparación de bebida (limonada, jugo de guayaba, jugo de curuba) del tiempo de comida almuerzo de los menús No.7, 8, 15, en lugar de pulpa de fruta, incumpliendo con lo establecido en la O.T.M. para un parte de que oscila entre 4136 a 4183 PPL.

Así mismo, se evidenció para el almuerzo, menú 8, ensamble en fondos de sopa de verduras, para la PPL de dietas del patio 4 en recipiente no isotérmico y/o no aprobado para el ensamble en fondos, siendo el parte de dietas para el patio 4 de 74 PPL incumpliendo con lo establecido en el oficio E-2025-008918 del 8 de agosto de 2025 (exigencia de recipientes isotérmicos), adicionalmente el rótulo para el recipiente de la sopa del patio 4 presenta rótulo deteriorado, dificultando la identificación de los tipos de dieta.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 89%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (89%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CRM EJART y CRM EJEPO (100%), principalmente debido a que, el contratista cumple con el personal mínimo requerido y oferta técnica adiciona establecida en el Anexo No. 9, Estudios previos, OTM según los soportes de asistencia, así mismo se da cumplimiento al código sustantivo del trabajo y OTM con respecto a la entrega de la dotación completa del personal profesional y operativo (2 dotaciones), correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses a partir del inicio del contrato, así mismo el personal visitante cuenta con dotación (bata, gorro y tapabocas) suministrado por el contratista; los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal-peto, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, así como también cumplen con hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas, realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante con el cambio de actividad, así mismo no presentan infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos, el personal cuenta con cuentan con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo).

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (87%), en donde los principales hallazgos se presentaron en el ERON ESTRUCTURA 3 en donde no se cuenta con el personal mínimo requerido según Anexo No. 9 para un parte de 3302 PPL, faltan 14 manipuladores de los 45 requeridos y 5 auxiliares de proceso de los 5 requeridos, así mismo no se evidencia lavado de manos por parte del personal, dado que el lavamanos está fuera de servicio.

En PENAL ESTRUCTURA 1 se evidencia incumplimiento en el personal mínimo requerido para un parte de 4183 PPL, según anexo No.9, se evidencia 36 manipuladores de alimentos de los 53 requeridos, faltando 17 manipuladores de alimentos. Falta 1 ingeniero de alimentos de los 3 requeridos y falta 1 nutricionista de las 4 requeridas; se observa el ingreso de personal distribuidor sin cofia ni tapabocas y con accesorios (reloj y cadenas); se observa personal manipulador de alimentos sin el uso de cofia y tapabocas en áreas de producción.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 85%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 1%, con respecto al mes anterior (84%).

Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: CRM EJEPO (100%), principalmente debido a que, las instalaciones del servicio de alimentación, incluyendo paredes, pisos, techos, mesones, ventanas,

puertas y barreras de protección, se encuentran limpias y libres de hongos, evitando el estancamiento de agua, con registros de limpieza actualizados según lo establecido por la OTM; se garantiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje de la PPL antes de cada tiempo de comida, suministrando los elementos e insumos necesarios, aplicando código de colores y evitando riesgos de contaminación; las instalaciones sanitarias están alejadas del área de producción, limpias y dotadas con papel higiénico, jabón, gel antibacterial y secado de manos adecuado, se dispone de recipientes suficientes para residuos sólidos, identificados y en buen estado, y se asegura la correcta recolección, clasificación y disposición final de residuos sólidos, líquidos y peligrosos.

Seguido de CRM EJART (94%), en donde el principal hallazgo fue el siguiente: los reactivos para el análisis de pH y cloro residual cuentan con fecha de vencimiento caducada del 22 de enero de 2026. Fecha de vencimiento de kit de cloro: 22 de enero de 2026.

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (83%) en donde los principales hallazgos se presentaron en el ERON ESTRUCTURA 3 en donde se evidencia empozamiento de agua en el área de cocción y techos con acumulación de suciedad, además de presencia de moho en las áreas de dietas y tubérculos. También se observan canastillas sucias con producto terminado (plátano cocido) en contacto directo y un tubo de agua roto en el pasillo de cocción a tubérculos, el cual fue reparado al finalizar la visita. En la bodega de almacenamiento de fruver, se registran moscas, pese a que la última fumigación se realizó el 22/01/2026 y la próxima está programada para el 22/03/2026.

En PENAL ESTRUCTURA 1 se evidencia que en el área de cocina caliente los pisos presentan exceso de carbono, las paredes están con grasa y suciedad, y los techos acumulan grasa. Además, 2 estufas y 2 sartenes basculantes presentan exceso de carbono y hollín, y no se controla el desperdicio de agua potable debido a tuberías averiadas; se evidencia kit de pH y cloro con fecha de vencimiento expirada del 19 de febrero de 2026; así mismo, escala de medición de cloro en encuentra en el rango de 0.3 a 3 ppm y no desde 0,0 ppm y se cuenta con el reactivo ortotilidina, no acordé para servicios de alimentación. Finalmente, los recipientes para residuos sólidos y aprovechables presentan tapa rota o ausencia de tapa, aunque el operador dispone bolsas para corregir la situación.

En ERE 1 Y 2 no se cuenta con suficientes recipientes para la recepción de residuos sólidos. En el área de prealistamiento, el contratista utiliza canastillas con y sin bolsa para la recolección de residuos, y en el prealistamiento de yuca no hay recipiente protegido, marcado ni con bolsa, situación que fue corregida por el contratista. Además, la fumigación programada para el 10/01/2026 no se realizó, y el contratista indicó que se llevará a cabo el 06/02/2026 en horas de la tarde, sin embargo, no se cuenta con dicho soporte de fumigación.

En P.A.S se evidencia que los angeos de protección en ventanas y ventiladores presentan exceso de grasa y suciedad en las áreas de cocción y de almacenamiento de materias primas, tanto en frío como en seco. Además, la fumigación programada para el 10/01/2026 no cuenta con soporte de realización, pese a que la última fumigación se efectuó el 10/11/2025.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (87%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 87%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -8%, con respecto al mes anterior (95%).

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (87%) en donde los principales hallazgos se presentaron en ERE 1 Y 2, en donde se evidencia que el conductor del vehículo de placas SLG

734 del proveedor de carne de res "Carnes y pollos Elite" no presenta concepto higiénico sanitario del vehículo, así mismo, no suministra la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión Técnica Mecánica y tarjeta de Propiedad), así mismo, no se cuenta con registro de monitoreo de temperatura de los alimentos.

En los establecimientos de CRM EJART y CRM EJEPO no se evalúa esta categoría debido a que durante la visita de interventoría no se observa el transporte de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 95%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (92%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CRM EJART y CRM EJEPO (100%), principalmente debido a que, la totalidad de los planes y programas requerido en la OTM remitidos documentalmente a la interventoría se encuentran ajustados a los establecimientos, el contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque), se cuentan con formatos básicos estandarizados para el registro de producción, implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma (Mantenimiento preventivo y/o correctivo menores). Los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje son calibrados anualmente y verificados de forma semanal, conforme a la frecuencia establecida en la OTM, Los muestreos microbiológicos por ERON cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, se observa resultados microbiológicos CONFORMES, así mismo para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM. En los equipos de frío se lleva control y registro de temperatura en un lugar visible. Los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Se articula y sensibiliza a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando registros sobre la actividad mediante actas de capacitación.

Seguido de ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (94%), en donde los principales hallazgos se presentaron en ERON ESTRUCTURA 3 en donde no se evidenció paz y salvo de proyectos productivos, de pago de servicios, ni de pago de bonificaciones del mes de diciembre de 2025.

Por otro lado, en PENAL ESTRUCTURA 1 se evidencia falta de mantenimiento correctivo en estufas con flama abundante y en una marmita con fuga de vapor, no se ha realizado mantenimiento de 2 carros transportadores que presentan óxido. Adicionalmente, no se presentan a la interventoría paz y salvo o soportes de pago de servicios públicos y bonificaciones a la PPL correspondientes a diciembre de 2025 y enero de 2026.

En P.A.S no se ha realizado mantenimiento correctivo a un congelador sin manijas, un refrigerador con borde superior partido, una hidrolavadora y una licuadora industrial. Además, el contratista no presenta soportes de pago correspondientes a enero de 2026 relacionados con servicios públicos (agua, luz y gas), proyecto productivo, bonificaciones de la PPL y ARL.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%):

En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 95%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (95%).

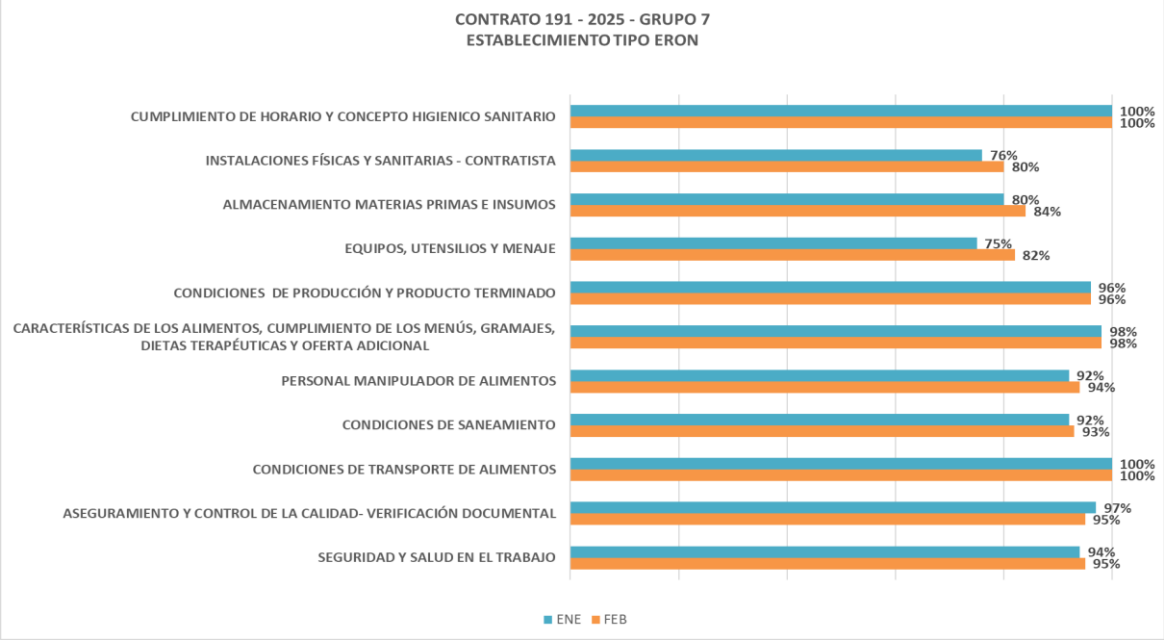
Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CRM EJART y CRM EJEPO (100%), principalmente debido a que, debido a que se dispone de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos, quienes los usan según la actividad (delantales, guantes, chaquetas, caretas, gafas, mangas, etc.). Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada.

Seguido de ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (94%), en donde los principales hallazgos se presentaron en PENAL ESTRUCTURA 1 en donde se evidencia campana extractora sin funcionamiento.

2.2.7 GRUPO 7

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de 2026. 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 (100%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento global del 100%; manteniendo dicho porcentaje respecto al periodo anterior. Durante el presente periodo se verificó el cumplimiento en los 11 establecimientos del Grupo 7 en relación con los horarios de entrega de los alimentos, conforme a lo establecido en la OTM; asimismo, durante las visitas de verificación se constató que todos los establecimientos cuentan con Concepto Higiénico Sanitario (CHS) vigente y que ninguno presenta medida sanitaria de cierre, ya sea total o parcial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 80%, aumentando 4 puntos porcentuales, con respecto al mes anterior (76%). Para esta categoría el establecimiento que presentó cumplimiento global del 100% en lo que respecta a los mantenimientos de las instalaciones físicas y sanitarias correspondientes a menor cuantía, fue el ERON EPMSC GUATEQUE, seguido de los establecimientos ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA con 94%, y ERON COMSLME LA MESA con el 90% de cumplimiento, En lo que respecta para los establecimientos con más bajo porcentaje de cumplimiento están ERON MONIQUIRA 89% ERON CPMSUBA UBATE 84%, ERONCPMS CHIQUINQUIRA Y ERON CPMSGAC GACHETA 79%, ERON CPMS LA MODELO 64% y ERON CPMMSFFA PONAL con 55% , Siendo estos establecimientos los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general se debido a que durante las visitas se observaron se observaron las paredes porosas uniones piso- pared no redondeadas, Pisos porosos, en mal estado, agrietados y deteriorados, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, baldosas rotas en el cuarto de congelación, lámparas fuera de funcionamiento, la presencia de óxido y corrosión en las puertas de acceso, desprendimiento de pintura en las paredes en diferentes áreas del establecimiento, angeos sueltos y no hermético que genera riesgo de ingreso de plagas, baldosas rotas en diferentes áreas de los servicios, puertas en mal estado, falta de lavamanos no manual en el baño .Adicionalmente se observa el uso de gas propano en los diferentes establecimientos, para el servicio de alimentación, ni suministro soportes a la interventoría de gestión para dicha instalación, lo anterior para el caso de ERON CPMMSFFA PONAL y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO quienes obtuvieron los puntales más bajos para esta categoría 55% y 64% respectivamente. estantería de almacenamiento con deterioro estructural.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (84%): Para esta categoría y según los resultados arrojados en comparación al mes de enero del 2025 mostro un aumento de 4 puntos porcentuales pasando del 80%, al 84% en el mes de febrero; viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con menor desempeño para el presente periodo fueron, ERON CPMS LA MODELO con 64%, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA con 86%, Los hallazgos que principalmente afectan la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de alimentos sin separación física y almacenadas sobre canastillas en condiciones inadecuadas de limpieza, estibas de cuartos de refrigeración en mal estado, como también faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, es de resaltar que los establecimientos es de resaltar el buen comportamiento para ERON EPMSCEJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON COMSLME LA MESA con el 100% de cumplimiento total para esta

categoría ,seguido de ERON CPMMSFFA PONAL, ERONCPMS CHIQUINQUIRA, ERON EPMSC GUATEQUE con el 95%, ERON CPM SUBA UBATÉ 91%,ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC LETICIA con 90%, los cuales obtuvieron un porcentaje de cumplimiento favorable, gestionando el cumplimiento de las fichas técnicas de las materias primas estuvieran acordes al listado de proveedores ofertados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%): Durante el mes de febrero, la categoría Equipos, utensilios y menaje registró un nivel de cumplimiento del 82%, evidenciando una mejora de 7 puntos porcentuales respecto al mes de enero, periodo en el cual se obtuvo un 75%. No obstante, el resultado general continúa viéndose impactado por el bajo desempeño presentado en algunos establecimientos, lo cual afecta el comportamiento consolidado del grupo evaluado. Los establecimientos con menor porcentaje de cumplimiento fueron ERON EPMSC LETICIA (56%), ERON CPMSGAC GACHETÁ (73%) y ERON EPMSC CÁQUEZA (73%), seguidos por ERON CPMS LA MODELO (74%), ERON COMSLME LA MESA (86%), y ERON CPMMSFFA PONAL junto con ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, los cuales registraron un 88% de cumplimiento.

De acuerdo con las verificaciones realizadas durante las visitas de interventoría, los hallazgos más recurrentes en esta categoría se relacionan principalmente con deficiencias en el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, así como con condiciones de deterioro en utensilios y menaje utilizados en la operación del servicio de alimentación. Se evidenció la presencia de equipos con desgaste, desprendimiento de pintura y signos de corrosión, condiciones que pueden afectar las condiciones higiénico-sanitarias del proceso y la inocuidad de los alimentos. Adicionalmente, se identificó que algunos cuartos fríos (refrigeración y congelación), así como equipos de refrigeración tales como neveras y congeladores, no cumplen con la capacidad mínima de almacenamiento requerida, conforme a lo establecido en los oficios de aprobación de infraestructura y dotación. En el caso particular del ERON EPMSC LETICIA, se evidenció que el carro transportador utilizado para el traslado del producto terminado desde el área de servicio de alimentos hacia los patios no cuenta con puertas laterales ni sistema de cierre, lo cual contraviene los lineamientos establecidos en la OTM para el transporte interno de alimentos. De igual manera, dicho equipo presenta desprendimiento de pintura y presencia de óxido, situación que representa un riesgo potencial de contaminación física y deterioro de las condiciones sanitarias durante el transporte del producto terminado. Así mismo, se identificó incumplimiento en la disponibilidad de los equipos mínimos establecidos en el Anexo 5 del contrato. En el establecimiento ERON EPMSC CÁQUEZA se evidenció la ausencia de un procesador de alimentos con capacidad de 50 kg/h, requerido para el adecuado desarrollo de las operaciones. Por otra parte, en los establecimientos ERON CPMSLME LA MESA, ERON EPMSC LETICIA y ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, los equipos de refrigeración y congelación instalados no cumplen con la capacidad de almacenamiento establecida, lo cual puede comprometer el manejo adecuado de la cadena de frío y la conservación de los alimentos. En contraste, los establecimientos ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPM SUBA UBATÉ, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON CRM EJECO alcanzaron un 100% de cumplimiento, evidenciando un adecuado comportamiento en esta categoría, al contar con la dotación completa de equipos mínimos requeridos y condiciones operativas adecuadas para el desarrollo del servicio de alimentación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (96%) Para el informe del periodo esta categoría en el mes de febrero del 2025 se observa que el contratista mantiene su nivel porcentual frente al mes de enero con un 96%, en lo que corresponde a esta categoría el contratista mantiene su nivel de cumplimiento los establecimientos que presentaron el desempeño más bajo fueron ERON CPMSGAC GACHETÁ y ERON EPMSC GUATEQUE con el 88% seguido de ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ y ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ con el 89%. El contratista no garantiza el servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada por la no entrega de elementos estandarizados, adicionalmente las contra

muestras no cumplen con lo establecido en la OTM y las sopas y bebidas de las Dietas son entregadas en baldes o recipientes de plásticos sin tapas incumpliendo lo establecido en el oficio de aprobación del uso de fondos no isotérmicos y sin el previo aval de la USPEC y/o Interventoría, para la distribución de alimentación en general se realiza recipientes baldes ,canastillas con bolsatina y ollas, los cuales no garantizan la temperatura e inocuidad de los componentes y para ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ los alimentos presentan una desviación de cumplimiento en cuanto a cumplimiento de la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de febrero del 2025, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de enero con el 98%. Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPM SUBA UBATE, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CÁQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (95%), la desviación se presentó, debido a que, durante las visitas, se evidenció que, para la preparación de jugos, se empleó pulpa de fruta pasteurizada, incumpliendo la OTM donde exige el uso de pulpa congelada sin pasteurizar.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): El operador obtuvo un cumplimiento del 94%, alcanzando un ascenso en el porcentaje del 2%, con respecto al mes anterior (92%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETÁ, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATE, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento por encima del 92%, como fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (85%) no cuenta con el personal profesional establecido en el Anexo Técnico 9 y en ERON EPMSC LETICIA (76%), no cuenta con el personal profesional establecido en el Anexo Técnico 9 ni con la frecuencia del personal profesional como ingeniero de alimentos, para el caso de ERON EPMSC LETICIA se evidencia personal manipulador sin certificado medico para manipular alimentos ni exámenes médicos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%) El porcentaje de cumplimiento en el mes de febrero alcanzo un 93%, mostrando un aumento de 1 punto porcentual frente al mes de enero en el cual se obtuvo un 92%; el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al mes de los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (88%) y ERON EPMSC LETICIA (83%), mostrando un desempeño bajo a comparación de los demás establecimientos, debido a falta de higiene en las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes y ventanas, falta de limpieza de los pisos y techos, estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, para ERON CPM SUBA UBATE con el 93%, ERON EPMSC GUATEQUE con 96% , ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSLME LA MESA , ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ y ERON EPMSC CÁQUEZA con el 97% de cumplimiento y ERON CPMSGAC GACHETÁ Y ERON CRM EJECO con el 100%, 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 (100%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 100%, manteniendo el mismo nivel de cumplimiento frente al mes anterior. En esta categoría, durante las visitas de Interventoría, solo el establecimiento ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, fue objeto de evaluación del vehículo transportador de alimentos, obteniendo igualmente un cumplimiento del 100%. Se evidenció que el vehículo utilizado para el traslado interno de las raciones cuenta con concepto sanitario favorable vigente (con fecha de expedición no superior a un año), tarjeta de

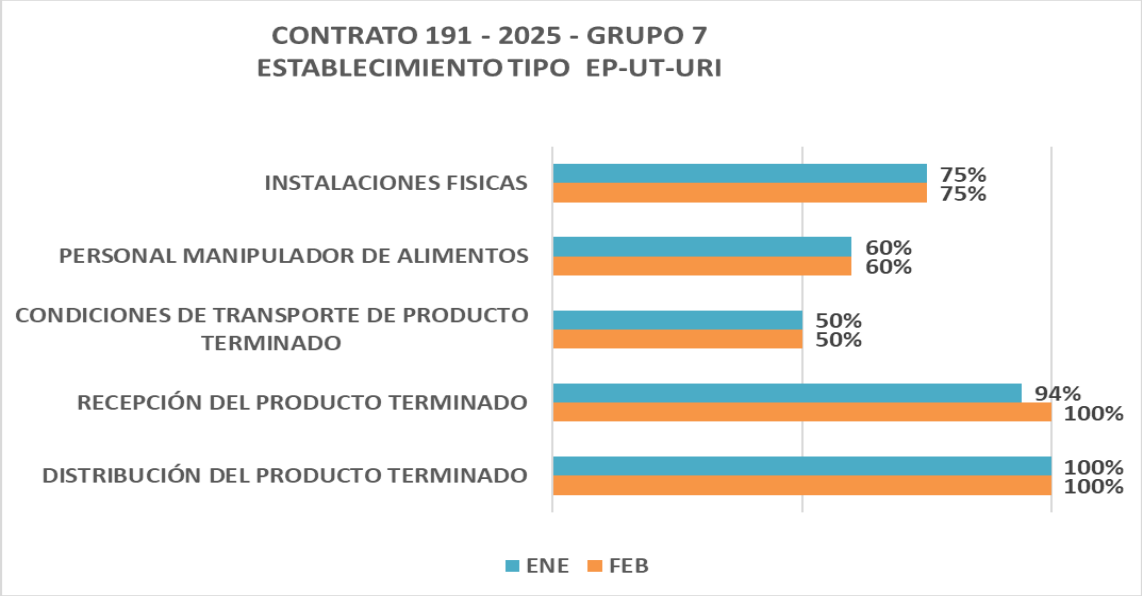
propiedad, SOAT y certificado de revisión tecno-mecánica y de emisiones de gases. Adicionalmente, el vehículo presenta de manera visible en su exterior el letrero de transporte de alimentos, se encuentra en adecuadas condiciones físicas, de higiene, dispone de canastillas y recipientes que evitan el contacto directo de los alimentos con el piso.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): En el mes de febrero esta categoría obtuvo un 95%, mejorando respecto al mes de enero donde esta categoría alcanzó el 97%. Para esta categoría los establecimientos arrojaron un porcentaje de cumplimiento estable por encima del 90%, de esta manera, ERON EPMSC CÁQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON CRM EJECO, con un cumplimiento total del 100% de cumplimiento para los tres. De esta manera para los establecimientos de ERON CPMS CHIQUINQUIRA 91%, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA 92%, ERON EPMSC LETICIA 93%. La desviación de incumplimiento debido a los hallazgos que afectaron el desempeño en esta categoría se relaciona con que el operador no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, falta de soportes para el pago proporcional de servicios públicos, pagos de bonificación. sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de I&d, mantenimientos y trazabilidad, calibraciones y verificación de equipos de medición. asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de febrero se observa que, el contratista gestiono acciones de mejora ya que su porcentaje de cumplimiento aumento 1 punto porcentual frente al mes de enero donde alcanzo un 94%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento; ERON EPMSC LETICIA 64% y ERON CPMSGAC GACHETÁ con 80%, los hallazgos que afectaron a esta categoría, debido a que no se cuenta el botiquín debidamente dotado, No se evidencia guantes de malla de acero en el servicio los cuales se emplean para el corte de carnes. Se resaltan los establecimientos los que alcanzaron ambos el 100%.

2.2.7.2 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 febrero de 2026, 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de febrero de 2026. 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 81% 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 (75%): El operador presenta un cumplimiento parcial del 75% registrando una estabilidad con respecto al periodo anterior con el 75%. Para esta categoría, la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVA (100%), en las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que se garantizaron las condiciones higiénicas del producto terminado en el almacenamiento temporal de los alimentos. Por otra parte, la EP SOACHA (50%), presentó incumplimiento en el almacenamiento temporal, debido a que se evidenció que no se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en el almacenamiento temporal de los alimentos, debido a que se observó que se dispone el producto terminado directamente en el piso, generando un posible riesgo de contaminación cruzada.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (60%): El operador presenta un incumplimiento del 60%, en esta categoría, se observa que el operar mantienen su porcentaje de cumplimiento, aún la categoría no alcanza el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en cuanto al personal manipulador de alimentos, presentando diferentes oportunidades de mejora en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ. Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP SOACHA, ya que alcanzó un porcentaje global del 100%, al evidenciar en las visitas de verificación, que el personal manipulador de alimentos, da cumplimiento en lo que respecta al uso de la dotación, curso de manipulación de alimentos, certificado de manipulación de alimentos y exámenes médicos. Mientras que la EP ESTACÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ (0%), se evidenció en visita de verificación de interventoría, que el distribuidor no hace uso de la dotación (uniforme, tapabocas, cofia), no presentó certificado médico, ni certificado de manipulación de alimentos.

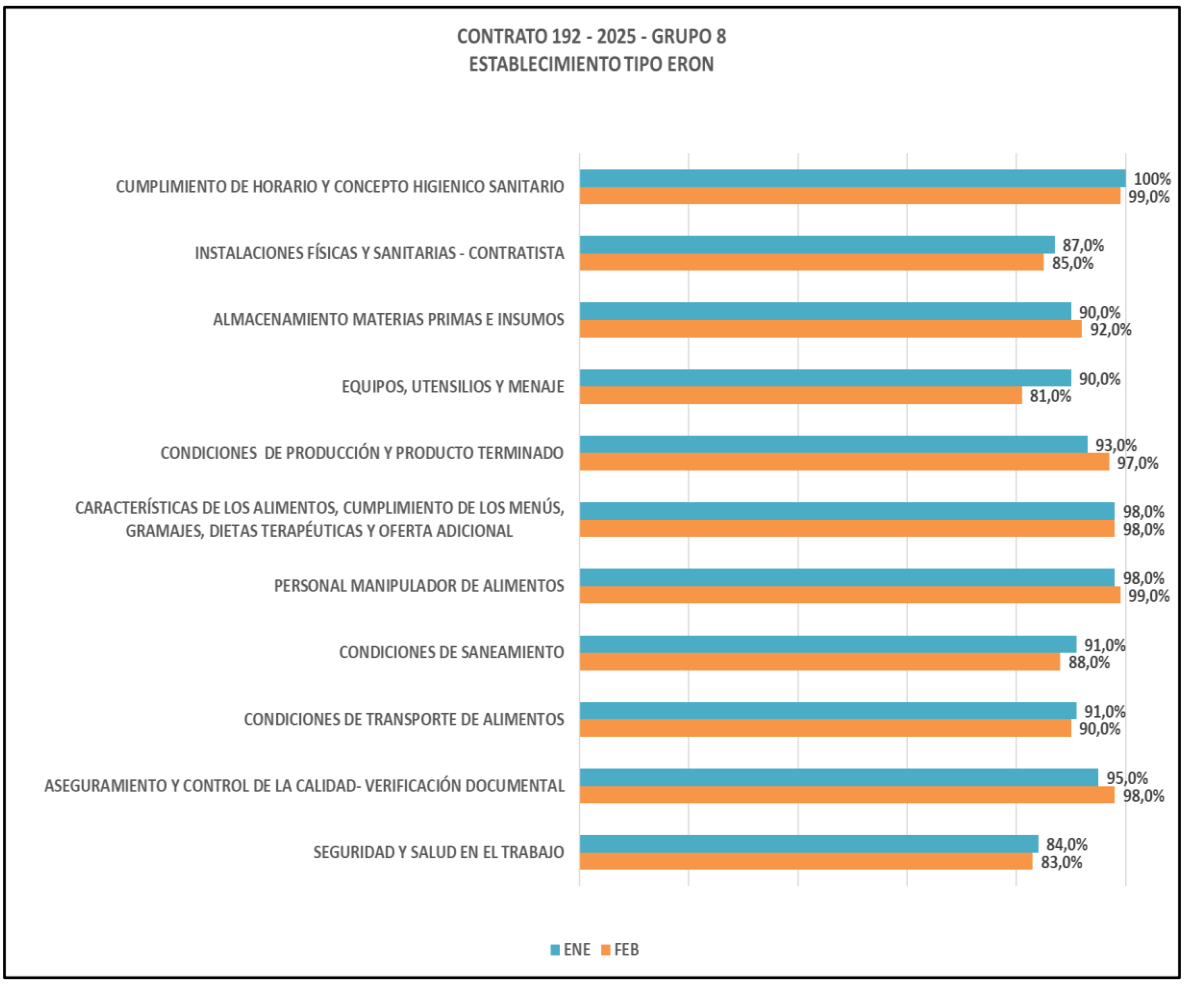
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (50%): El operador presenta un incumplimiento del 50%, manteniendo el porcentaje con respecto al periodo anterior (50%). Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP SOACHA, ya que alcanzó un porcentaje global del 100%. Entre tanto, la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ con 0% de incumplimiento, presentó los siguientes hallazgos: durante la visita se evidenció que el vehículo encargado de transportar las raciones, no cuenta con concepto higiénico-sanitario, SOAT, ni revisión tecnomecánica, además, de no portar la leyenda "transporte de alimentos", asimismo, se evidenció que es un vehículo particular, sin las condiciones físicas adecuadas para el traslado, ya que los alimentos son ubicados directamente sobre las sillas de los pasajeros sin protección, generando riesgo de contaminación; adicionalmente, se observó ausencia de planillas de control de temperaturas de los alimentos suministrados y la falta de un plan de rutas que relacionara el vehículo, los suministros entregados, los horarios y los tiempos de comida, incumpliendo los requisitos establecidos para el transporte de alimentos en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): El operador alcanzó un cumplimiento del 94%, reflejando un aumento del 6%, respecto al periodo anterior (88%), de las obligaciones contractualmente pactadas. Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ, la cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento global del 100%. Y en EP SOACHA (89%), la desviación se presentó, debido a que, en visita de verificación de interventoría, se evidenciaron 2 intercambios en componente, así: se suministró guiso de ahuyama con arveja, en lugar de ensalada de remolacha y zanahoria, y se suministró papa cocida, en lugar de yuca con hogao, en tiempo de comida almuerzo, menú 9, para un parte de 431 PPL, el operador realiza la notificación del intercambio en la plataforma K2, para el componente tubérculo antes del inicio del suministro, sin embargo, el componente ensalada es reportado después del inicio de la entrega de los componentes.

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

2.2.8	GRUPO 8
2.2.8.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2026

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de febrero de 2026. 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 HIGIÉNICO SANITARIO (99%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento del 99%, disminuyendo en el porcentaje de desempeño en -1%, con respecto al mes anterior (100%). La desviación se presenta en el ERON CPMSACS ACACIAS Rancho Ala A y B, debido a que en visita realizada el día 10/02/2026, se evidenció incumplimiento en el horario de entrega del suministro para el tiempo de comida desayuno, menú 1, dado que la distribución se realizó a las 08:40 am., incumpliendo con el

horario requerido en el establecimiento (06:00 a.m. a 07:30 a.m.), ya que los derechos humanos de los patios (PPL), no querían recibir el desayuno por fallas organolépticas en la bebida café con leche.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (85%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 85%, evidenciando un descenso del -2%, con respecto al mes anterior (87%). Para esta categoría el establecimiento que presentó un cumplimiento global del 100%, en lo que respecta a los mantenimientos de las instalaciones físicas y sanitarias correspondientes a menor cuantía, fue el ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO; seguido del establecimiento ERON EPMSC GRANADA (94%), que, si bien no obtuvo un cumplimiento global, el porcentaje arrojado estuvo por encima del 90%, debido a que se evidenció en el área de almacenamiento de Fruver la presencia de puertas y rejas oxidadas, con principios de corrosión, lo cual indica falta de mantenimiento correctivo menor, a la vez que puede presentar un riesgo de contaminación cruzada.

En contraste con los establecimientos penitenciarios que presentaron un cumplimiento parcial en esta categoría, siendo: ERON CAMISACS ACACÍAS (87%), dado que, durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenciaron en los 4 ranchos deficiencias en las instalaciones físicas, así: Rancho Alcaraván, se observó en las áreas de producción, almacenamiento, de tubérculos, lavado de menaje y cuartos fríos, pisos con presencia de grietas y ausencia de baldosas, asimismo, en las paredes de recepción de materias primas, salida de distribución patios 1 y 2, almacenamiento de menaje y cuarto de almacenamiento de químicos se observó desprendimiento de pintura, perforaciones y baldosas fracturadas en las uniones, adicionalmente, los techos de los cuartos fríos presentan oxidación, en cuanto al pasillo que conecta el área de producción con el área de almacenamiento de residuos sólidos, se observó la presencia de rejas con angeos deteriorados y levantados en su parte inferior, comprometiendo la integridad de las barreras físicas y riesgo potencial de ingreso de plagas; Rancho Central, se evidenciaron paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento y en las instalaciones sanitaria, de igual forma los pisos del cuarto frío presentan desprendimiento de concreto y pintura, en el techo del cuarto frío 1, se observaron signos iniciales de oxidación y en el área de lavado de menaje y pasillo del servicio, se evidenciaron pisos con grietas y los mesones con desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento de menaje; Rancho Cola de Pato, Se evidenció desprendimiento de pintura en las paredes del área de prealistamiento de carnes, en la salida de suministro de los patios 1 y 2, en el área de almacenamiento de químicos y en la recepción de materias primas, asimismo, en el área de lavado de menaje se observó la ausencia de seis baldosas de 30 x 30 cm (0,54 m²), junto con presencia de óxido en puertas y estantería del área de químicos, y grietas, desprendimiento de concreto y baldosas fracturadas en los mesones de cocina fría y caliente; y Rancho Sardinata, se evidenció que los pisos de las áreas de ensamble, suministro, almacenamiento y lavado de menajes, con presencia de grietas, adicional, se observó presencia de óxido en la parte inferior de la protección de la ventana ubicada en el área de lavado y en el área de producción, condición que representa un riesgo de contaminación cruzada. ERON CPMSACS ACACÍAS Rancho Ala A y B (79%), debido a que durante visitas de verificación, se evidenció empozamiento de agua alrededor del rancho, en las áreas de recepción, cargue y descargue de materia prima; pisos en mal estado y con superficie porosa en las áreas de producción, cocción y ensamble; techo con presencia de óxido y pared con humedad en el área de almacenamiento de productos químicos; así como desprendimiento de pintura en paredes del área de Fruver y desprendimiento de baldosa y humedad en paredes del área de producción; estantería y puerta del cuarto de aseo con presencia de óxido; adicionalmente, se observaron rejillas sin malla de protección en prealistamiento de materias primas e insumos y en el área de lavado de menaje. ERON EC YOPAL (74%), debido a que se evidenciaron baldosas partidas y con grietas en el piso del cuarto de congelación, lo que permite la filtración de agua, así como porosidad en las baldosas del área de procesos del servicio de alimentos; se observó desprendimiento de pintura y presencia de óxido y corrosión en la estructura metálica de puertas y marcos de área de almacenamiento de Fruver; adicionalmente, se observó que el sistema de drenaje presenta cinco rejillas recubiertas con material no sanitario (fibra). Y ERON EPMSC VILLAVICENCIO,

evidenciando áreas cercanas al rancho con superficies en piedra y arena, lo que favorece el estancamiento de agua, así como paredes del área de producción con desprendimiento de concreto y baldosas, así como desprendimiento de pintura en las áreas de almacenamiento de arroz, preparación de jugos y almacenamiento de tubérculos; en el área de producción, se observó desprendimiento de recubrimiento en uniones entre baldosas y pérdida de baldosas en un área menor a 1 m², junto con humedad en paredes; adicionalmente, se evidenció que dos lámparas del área de almacenamiento de Fruver refrigerado estaban fuera de funcionamiento, y en el área de lavado de menaje se hallaron baldosas quebradas y sifones sin rejillas, ante lo cual el contratista ejecutó acción correctiva instalando las rejillas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): El operador alcanzó un cumplimiento del 92%, evidenciando un ascenso de 2%, con respecto al mes anterior (90%). Se destaca el desempeño de los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL, los cuales alcanzaron un cumplimiento global del 100%; seguidos del establecimiento ERON CAMISACS ACACIAS (98%), el cual presentó desviaciones en el Rancho Sardinata y en el Rancho Cola de Pato, al evidenciarse en visitas de verificación de interventoría, que las materias primas almacenadas no corresponden al listado de proveedores ofertados, ya que en el área de almacenamiento se observaron productos como aceite marca Zafiro y arveja marca La Perla, mientras que los proveedores registrados eran Rico Soya y Su Despensa, asimismo, leche entera marca Vacary y café marca Uno, los cuales tampoco estaban incluidos en la relación de proveedores ofertados.

Por otra parte, los demás establecimientos penitenciarios pertenecientes al Grupo 8, presentaron en el periodo evaluado un cumplimiento parcial en esta categoría, con los siguientes resultados: ERON CPMSACS ACACIAS Rancho Ala A y B (84%), presentando desviaciones en el cumplimiento de la lista de proveedores ofertados, al encontrarse en el área de almacenamiento de abarrotes productos como aceite marca Zafiro y leguminosas (fríjol, lenteja y arveja verde) marca La Perla, cuando conforme a lo establecido en el listado debían corresponder a las marcas Rico Soya y SuDespensa; igualmente, se observaron alimentos leche entera UHT líquida marca Vacary, café Uno A, azúcar Incauca, salsa de tomate Salserín, galleta integral Crakeña y pescado marca Botero, los cuales no se encuentran en el listado de proveedores ofertados para el Grupo 8, donde se establecen marcas como La Gran Vía y El Recreo; adicionalmente, se evidenció incumplimiento en las distancias perimetrales en las áreas de almacenamiento de Fruver refrigerado y congelación, ya que los productos no se encontraban ubicados con la separación mínima de 60cm respecto a la pared exigida por la OTM, lo que dificulta los procesos de limpieza, desinfección, ventilación e inspección sanitaria. En ERON EPMSC GRANADA (82%), en visitas de verificación, se evidenció incumplimiento con el listado de proveedores ofertados, ya que en el área de almacenamiento de materia prima se observó aceite marca Zafiro y leguminosas marca Algran en lugar de los productos ofertados de las marcas Rico Soya y SuDespensa; adicionalmente, se observaron canastillas con suciedad y un incumplimiento en las distancias perimetrales en el área de Fruver (tubérculo), dado que los productos no estaban ubicados con la separación mínima de 60cm., con respecto a la pared exigida por la OTM, lo cual impedía una adecuada limpieza, desinfección, ventilación e inspección sanitaria. Y en ERON EPMSC VILLAVICENCIO (82%), al evidenciarse en el área de almacenamiento la presencia de harina marca Indupan, aceite marca Zafiro, leguminosas (lenteja, arveja verde seca y fríjol rojo seco), marca La Perla y leche entera UHT líquida marca Vacary, productos que no corresponden al listado de proveedores ofertados, en el cual se establece harina La Insuperable, aceite Rico Soya y leguminosas SuDespensa, además de leche UHT de las marcas El Recreo y La Gran Vía; igualmente, se evidenciaron catorce cajas de cartón con mojarra del proveedor Piscícola Botero, cuyo empaque primario carecía de información obligatoria como fecha de vencimiento, número de lote y datos del empacador, incumpliendo la normatividad vigente; adicionalmente, se observó incumplimiento en las distancias perimetrales en el área de almacenamiento de Fruver (papa), ya que los productos no estaban ubicados con la separación mínima de 60cm, respecto a la pared, distancia exigida por la OTM, lo que dificulta los procesos de limpieza, desinfección, ventilación e inspección sanitaria.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%): En lo que respecta a esta categoría, para el presente informe del periodo de febrero 2026, el contratista presenta un descenso significativo en -9%, con respecto al mes anterior (90%). Se resalta el cumplimiento global (100%) del establecimiento penitenciario ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y el desempeño del establecimiento ERON CAMISACS ACACIAS, que, si bien no obtuvo un cumplimiento global, sí mantuvo un cumplimiento del 93%, presentando desviaciones en el Rancho Alcaraván, donde se evidenció 1 congelador horizontal de 387 L, marca Challenger, modelo CH363 (No. De serie interno 201019-01158), de una sola puerta con desprendimiento del empaque lateral (goma); 1 estufa enana de dos puestos con parrillas desgastadas; 1 campana extractora marca Industrias Tritton, con desprendimiento de pintura y oxidación en su parte externa; 1 horno marca Industria metálicas (No. De serie 10004202444), con presencia de oxidación en su parte interna. Rancho Cola de Pato, al evidenciarse que la tapa de la trampa de grasas se encuentra partida, lo cual representa un riesgo laboral y sanitario. Y el Rancho Central, donde se evidenció un congelador horizontal No.3, de una sola puerta, sin cierre hermético, debido al desajustes y/o deterioro del empaque, lo que compromete la conservación interna de la temperatura; adicional, la bisagra lateral derecha presenta desgaste por fricción al abrir y cerrar, generando ruido; igualmente, en el área de producción de cocina caliente, se observó una campana de extracción, sin funcionamiento por falta de motores, filtros y extractores.

En cuanto al comportamiento de los demás establecimientos pertenecientes al Grupo 8 frente a esta categoría, se registró un cumplimiento parcial con los siguientes porcentajes: ERON EC YOPAL (81%), donde se evidenció presencia de óxido en la estructura metálica de tres estufas del área de preparación de sopas y en un horno de tres bandejas, así como cinco ollas marca Indio con abolladuras y deformaciones que dificultan su manipulación, limpieza y desinfección; adicionalmente, se observó que la campana extractora de la cocina caliente permanece fuera de servicio, en desuso por oxidación y corrosión de los ductos de aire, pese a que el operador había gestionado la novedad ante el INPEC mediante oficio. ERON EPMSC GRANADA (80%), se evidenció que de los dos refrigeradores establecidos, sólo uno está en funcionamiento, incumpliendo con los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5; asimismo, se observaron tres congeladores horizontales de dos puertas cada uno, en los cuales se presentaba desprendimiento de pintura en ambas tapas o puertas y faltante de manijas de agarre, ya que el primero no contaba con ninguna, el segundo únicamente se observó en la tapa izquierda y el tercero carecía de ambas. ERON EPMSC VILLAVICENCIO (74%), se evidenció una estufa de tres fogones con aumento excesivo de la llama, otra estufa con generación de llama amarilla debido a deficiencia en la combustión por falta de limpieza de los fistos y una estufa de cuatro puestos con la misma anomalía; igualmente, se observaron cuatro ollas con bordes deteriorados y una adicional con ondulaciones y ruptura en los bordes superiores, condiciones que afectan su uso y limpieza, así como cinco carros transportadores con desprendimiento de pintura y presencia de óxido. Y ERON CPMSACS ACACIAS Rancho Ala A y B (62%), siendo este el porcentaje más bajo no sólo dentro de la categoría, sino en el conjunto de resultados evaluados, al presentar desviaciones, incumplimiento con el número mínimo de equipos requeridos conforme al Anexo 5, ya que el servicio de alimentos no cuenta con licuadoras industriales de 10 L, ni con las dos licuadoras exigidas para partes superiores a 2.300 PPL, disponiendo únicamente de licuadoras no industriales de menor capacidad; igualmente, se observaron campanas extractoras y hornos asadores con presencia de óxido en su parte interna, y se identificaron utensilios deteriorados en uso, consistentes en diez cuchillos con láminas desgastadas, bordes irregulares y facturas visibles, así como tres espátulas con mangos quemados y deteriorados, condiciones que comprometían su funcionalidad, limpieza y seguridad.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (97%): El operador alcanzó un cumplimiento del 97%, evidenciando un ascenso del 4%, con respecto al mes anterior. Para esta categoría se destaca el desempeño de los siguientes establecimientos: ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL, los cuales alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, garantizando la distribución de los alimentos a temperaturas adecuadas (mayor a 60°C para alimentos calientes y de 0 a 4°C+-2°C para alimentos fríos, con aplicación

del protocolo de control de temperatura desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, se respetaron los gramajes establecidos para cada componente, se emplearon utensilios para garantizar la estandarización de porciones, se garantiza el servido de producto terminado de dietas evitando el riesgo de contaminación cruzada en fondos en recipientes isotérmicos, se cumple con el protocolo establecido por la OTM para la toma de contramuestras. Seguidos del establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS Rancho Ala A y B (98%), el cual presento un buen desempeño, sin embargo, no alcanzó un cumplimiento global, debido a la desviación presentada durante la distribución del almuerzo correspondiente al menú 9, donde el componente de ensalada se entregó en bolsas plásticas, no isotérmicas, lo cual no garantiza la conservación de la temperatura del producto terminado; asimismo, en el desayuno del menú 1, se observó que la PPL de derechos humanos de los patios no recibían la bebida de café con leche debido a su baja calidad organoléptica en cuanto a sabor, color y olor. Y de los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial como fueron EPMSC GRANADA (89%) debido a que durante la verificación del menú 9, tiempo de comida almuerzo, entregado el día 03/02/2026, se evidenció que no se contó con la toma de contramuestras de las dietas con preparaciones diferentes, en incumplimiento de lo establecido en la OTM (evidenciando los alimentos entregados en línea); asimismo, se observó la preparación de dietas diferente a lo establecido, así: dietas altas en fibra (2) con sustitución de yuca por papa cocida; dietas hipocalóricas (4) con pechuga de pollo asada en reemplazo de pechuga cocinada; dietas hipograsa (4) con pechuga de pollo asada; dietas sin irritantes gástricos (2) con ensalada cocida de calabaza y cambio de yuca por papa cocida; adicionalmente, durante la visita no se evidenció la custodia de las 3 contramuestras mínimas por componente correspondiente a dichas dietas con preparaciones diferentes. Y ERON EPMSC VILLAVICENCIO (88%), donde se evidenció que el ensamble para el transporte de alimentos desde el rancho hacia los patios se realizó en ollas y canastillas no avaladas para tal fin; asimismo, durante la distribución del desayuno correspondiente al menú 9, se observó que el café con leche se entregó en recipientes plásticos no isotérmicos y el caldo de huevo en ollas sin tapa, lo que no garantiza la inocuidad ni la temperatura del producto terminado; adicionalmente, en la cena del menú 14, la sopa de pasta, el jugo de tomate de árbol, el arroz blanco, el plátano maduro y la ensalada de cebolla, tomate y limón se distribuyeron en recipientes no isotérmicos, comprometiendo igualmente la conservación adecuada de los alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): En esta categoría, el análisis comparativo entre los meses de febrero y enero de 2026, se evidenció que se mantuvo el cumplimiento del 98% en los establecimientos penitenciarios del Grupo 8. Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO alcanzaron un cumplimiento global del 100%, resultado del adecuado desempeño en las características de los alimentos, cumplimiento de menú, gramajes establecidos y suministro de dietas. En lo que respecta al ERON CPMSACS ACACIAS Rancho Ala A y B, con el 95% de cumplimiento, aunque no obtuvo un cumplimiento global, sí presentó un desempeño alto, el cual se vio afectado por las desviaciones evidenciadas en las visitas de verificación, durante la entrega de alimentación, en el desayuno del menú 15, se suministraron tres tipos de fruta (banano en los patios 12, 11, 9, 8 y 10; durazno en los patios 15, 14 y 13; y pera en el patio 16), sin garantizar la rotación mínima establecida, ya que se repitió el banano en tres días consecutivos; asimismo, en el desayuno del menú 1, se verificó incumplimiento en el gramaje de las porcione4s servidas, con muestras de queso doble crema y pan blanco por debajo del peso establecido, superando el límite de aceptación de la NTC2859-1, adicionalmente, la bebida café con leche del mismo menú no cumplió con las características organolépticas requeridas, en cuanto a sabor, color y olor, según pruebas hedónicas realizadas tanto en el ERON como para la EP; también se evidenció que 12 refrigerios de PPL en remisión no cumplían con el gramaje del postre establecido en el Anexo 4, entregándose rollos de bocadillo de 10g en lugar de los 40g requeridos, sin subsanación por parte del operador; de igual manera, en el refrigerio nocturno del menú 3 de ración terapéutica se entregaron dos galletas integrales marca Crakeñas con peso inferior al establecido (51g frente a

60g), situación que fue subsanada con la entrega de una galleta adicional; finalmente, durante la verificación de dietas se observaron 2 fiambreras sin rotular y 1 con rótulo ilegible pertenecientes al patio 1.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (99%): El operador obtuvo un cumplimiento del 99%, alcanzando un ascenso del 1%, con respecto al mes anterior (98%). Para esta categoría, los establecimientos que presentaron un cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC GRANADA. El porcentaje de la categoría se vio afectado por las desviaciones presentadas en el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (90%), donde se evidenció incumplimiento con el personal mínimo requerido según el Anexo 9, al no contar con la presencia del profesional en nutrición exigido, ni con el jefe de cocina requerido, además de registrarse un faltante de 1 manipulador, ya que se observaron 17 en lugar de los 18 manipuladores estipulados; igualmente, no se presentaron soportes que justificaran las ausencias.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): El operador registró para el presente periodo un cumplimiento del 88%, teniendo un descenso del -3%, en el porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior (91%). Se resalta el desempeño de los establecimientos que aunque no registraron un cumplimiento global del 100%, su porcentaje de cumplimiento estuvo en una escala del 90% al 95%, los cuales fueron: ERON CPMSACS ACACIAS Rancho Ala A y B (90%), donde se evidenció empozamiento de agua en los pisos de todas las áreas del rancho (producción, almacenamiento, cocción y ensamble), además de humedad y presencia de moho en las paredes de los espacios destinados al almacenamiento de Fruver y productos químicos; igualmente, se observó una campana extractora con suciedad en el conducto de aire superior, y se constató que el contratista empleaba un kit de cloro y pH diseñado para piscina y spa, el cual utiliza el reactivo OTO que mide cloro total y no cloro libre, con fecha de vencimiento vigente al 2 de febrero de 2027. Y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (95%), donde se evidenció el uso de kit de medición de pH y cloro residual tipo OTO, diseñado para piscinas, cuyo reactivo orto-tolidina mide cloro total y no cloro libre; dicho kit tiene fecha de vencimiento vigente al 12/01/2027.

Seguidos de los establecimientos penitenciarios que arrojaron un porcentaje de cumplimiento parcial: ERON CAMISACS ACACIAS (88%), dado que en el Rancho Alcaraván se evidenció humedad con desarrollo de moho en paredes y techos de las áreas de almacenamiento, pasillo de personal, cocina caliente y espacios destinados a tubérculos y abarrotes, con filtraciones, pintura levantada y abombamiento; igualmente, se observaron desprendimientos y deterioro en los pisos del cuarto frío y del área de lavado de menaje, ocasionando estancamiento de agua que dificulta la limpieza y desinfección; además, se observó acumulación de hollín en paredes y techos de las áreas de producción y almacenamiento. Rancho central, se evidenció presencia de humead en las paredes de las áreas de almacenamiento, con formación de moho de color verde oliva y negro de aspecto fibroso, así como en las instalaciones sanitarias con moho algodonoso o velloso de tonalidad blanquecina; adicionalmente, se constató que el kit de cloro utilizado está vigente hasta diciembre de 2027, pero incumple, dado que está diseñado para piscinas y no para servicios de alimentación, al tener el reactivo OTO. Rancho Cola de Pato, se evidenció presencia de humedad y moho en las paredes de las áreas de lavado de utensilios y menaje, instalaciones sanitarias y puntos de salida de distribución de los patios 1 y 2, así como en el área de producción y abarrotes; además se observó que los techos de la cocina caliente y del área de producción presentan humedad, hongos, pintura levantada y abombamiento, condiciones que comprometen la higiene y saneamiento de las instalaciones; igualmente, se evidenció que el kit utilizado para el análisis de cloro residual tiene fecha de vencimiento vigente hasta agosto de 2027, sin embargo, corresponde a un método destinado para piscinas y spa, al utilizar el reactivo OTO. Rancho Sardinata, se evidenció humedad con presencia de moho y escurrido de agua en las paredes de las áreas de almacenamiento de tubérculos, menaje y de canastillas y estibas limpias; igualmente los techos de las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, suministro de raciones y cocina caliente presentan humedad y desarrollo de hongos.

Por otra parte, en el establecimiento ERON EC YOPAL (75%), se evidenció acumulación de polvo en los angeos y ventanillas altas del área de producción, así como en las cubiertas no sanitarias de los techos de almacenamiento de abarrotes, equipos fríos y huevos; adicionalmente, se observó formación de moho en la cubierta del techo de la bodega de postres; asimismo, se evidenció acumulación de grasa y suciedad en la estructura metálica y ductos de la campana extractora, y se verificó el uso de un kit de medición de pH y cloro residual tipo OTO, el cual mide cloro total y no cloro libre, con fecha de vencimiento vigente al 19/09/2027, sin corresponder al instrumento requerido para el control de agua potable en el servicio de alimentación. En el ERON EPMSC GRANADA (81%), se evidenció estancamiento de agua en el área de almacenamiento de congeladores horizontales; asimismo, se observó un congelador horizontal con exceso de hielo; adicionalmente, se evidenció que el locker destinado al almacenamiento de productos químicos se encontraba sucio y con una de sus puertas rota, lo que impedía la adecuada protección de los insumos. Por último, en el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (89%), se evidenció presencia de grasa adherida en las paredes del área de ensamble y almacenamiento de arroz, así como acumulación de grasa en la parte externa de woks y hollín en calderos; adicionalmente, se constató que el contratista utiliza un kit de cloro destinado para piscinas con reactivo OTO, el cual mide cloro total y no cloro libre, con fecha de vencimiento vigente hasta marzo de 2027, incumpliendo lo establecido para el control de agua potable en el servicio de alimentación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%): Para esta categoría, aunque el operador conserva un porcentaje de cumplimiento dentro del rango del 90% al 99%, en el presente periodo se evidencia una disminución del -1% respecto al mes anterior, al pasar de 91% a 90%. En esta categoría, en los establecimientos ERON EPMSC GRANADA y en el ERON EPMSC VILLAVICENCIO, no fue posible evaluar el vehículo transportador, dado que durante las visitas realizadas no se evidenció entrega de materia prima. Se resalta el cumplimiento global del 100% del establecimiento ERON CAMISACS ACACÍAS. En contraste con los establecimientos que arrojaron un porcentaje de cumplimiento parcial, como fueron ERON CPMSACS ACACÍAS Rancho Ala A y B (80%), se evidenció durante el descargue de la materia prima, que el vehículo de placas SNX-719 no contaba con estibas, disponiendo los alimentos sobre el piso del medio de transporte, representante un riesgo potencial de contaminación cruzada. Y en ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (75%), se evidenció que el vehículo con placas LDH-08H, correspondía a una motocicleta utilizada para el traslado de suministro de alimentación hacia la Estación de Policía, sin contar con el Concepto Higiénico Sanitario (CHS), utilizada para la distribución del tiempo de comida almuerzo, cena y refrigerio nocturno, lo que representa un incumplimiento de los requisitos establecidos para el transporte de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): Para el presente periodo, el operador alcanza un cumplimiento del 98%, evidenciando un ascenso del 3%, con respecto al mes anterior (95%). Se resalta el desempeño de los establecimientos penitenciarios ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC GRANADA, los cuales alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%. Seguidos de los establecimientos, cuyo porcentaje de cumplimiento estuvieron por encima del 90%, los cuales fueron: ERON CPMSACS ACACIAS Rancho Ala A y B (99%), debido a que, durante visita de verificación de interventoría, se evidenció que el contratista no cuenta con paz y salvo del mes de diciembre. Y el ERON EC YOPAL (98%), donde se evidenció falta de mantenimiento correctivo en la estructura metálica de tres estufas por presencia de oxidación; adicionalmente, se observó falta de mantenimiento correctivo en el horno de tres bandejas por presencia de óxido, cabe anotar, que se evidenció mantenimiento correctivo en el soporte de los quemadores de las dos estufas del área de preparación de sopas. Mientras que el ERON EPMSC VILLAVICENCIO, tuvo un cumplimiento parcial de 89% frente a esta categoría, debido a que se evidenció incumplimiento en el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, dado que los puestos de cocción presentaban llamas excesivas y generación de hollín sin registro de mantenimiento reciente, pese a que el cronograma estipulaba intervenciones en agosto y noviembre de 2025, siendo el último soporte del 20/07/2025;

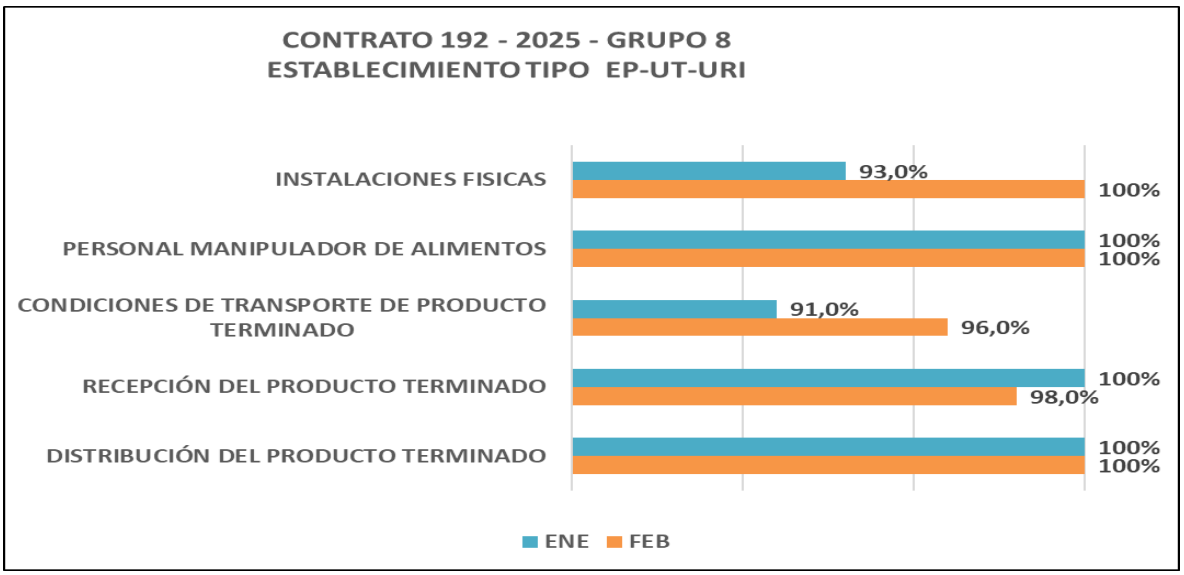
asimismo, se constató ausencia de diligenciamiento en los registros de temperatura de los equipos de almacenamiento de contramuestras desde el 05/02/2026, situación que fue corregida durante la visita mediante el llenado del formato correspondiente; adicionalmente, se observó un carro transportador con presencia de óxido, cuyo último mantenimiento se había realizado el 28/11/2025, lo que refleja deficiencias en el cumplimiento del cronograma establecido por el contratista.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (83%): El operador arrojó para el presente periodo un porcentaje de cumplimiento parcial del 83%, presentando un descenso del -1%, con respecto al mes anterior (84%). El establecimiento con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fue el ERON EPMSC VILLAVICENCIO, con un cumplimiento global del 100%. Seguido del establecimiento ERON CAMISACS ACACÍAS con un cumplimiento del 90%, presentando los siguientes hallazgos en los diferentes ranchos: Rancho Alcaraván, se evidenció que la campana extractora instalada en el área de producción no se encontraba en funcionamiento, carecía de motor, ventilador y filtros de grasa, y su cobertura no abarcaba completamente la zona, lo que ocasiona acumulación de hollín en las paredes y condensación en el ambiente; asimismo, en el Rancho Central, se evidenció que la campana extractora no se encuentra en funcionamiento, lo que impide garantizar una ventilación adecuada en el área de producción y favorece la condensación.

En contraste con los establecimientos que reportaron un porcentaje de cumplimiento parcial, los cuales se detallan a continuación: ERON CPMSACS ACACÍAS Rancho Ala A y B (71%), se evidenció que la ventilación en el área de producción y cocción resulta insuficiente para prevenir la condensación y la acumulación de grasa en techos y paredes, debido a que la campana extractora instalada, no cubre la totalidad del espacio, lo que afecta las condiciones higiénico-sanitarias y riesgo de comprometer la inocuidad del procesos. ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (78%), se evidenció que el servicio de alimentación cuenta con cuatro extractores de aire en funcionamiento, los cuales no tienen la capacidad suficiente para disminuir la alta sensación térmicas en las áreas, aunque no se observó condensación durante la visita; asimismo, se constató que el extintor de CO2 y el multipropósito presentan vencimiento caducado desde enero de 2026. ERON EC YOPAL (71%), se evidenció que el servicio de alimentos no cuenta con extractores de aire y que la campana extractora instalada se encuentra fuera de servicio, en condición de desuso, debido a daños mecánicos y a la presencia de óxido y corrosión en la estructura metálica de los ductos de aire; durante la visita no se observó condensación. Y ERON EPMSC GRANADA (88%), se evidenció extintor de acetato de potasio, con fecha de vencimiento enero de 2026, superando su fecha de vigencia y no encontrándose apto para uso.

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

A continuación, se presenta el desempeño en el mes de febrero de 2026, 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



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2026

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de febrero de 2026. 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 porcentaje del 98% 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 FÍSICAS (100%): En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, evidenciando un ascenso significativo del 7%, respecto al mes anterior (93%); lo que significa que el contratista garantizó en los establecimientos, las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso), en el almacenamiento de los alimentos; asimismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se evidenciaron limpias y en buen estado, en las visitas de verificación realizadas.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): Para el periodo evaluado (febrero), el operador mantuvo el porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, con respecto al mes anterior; dado que durante las visitas de verificación de la Interventoría, se evidenció que los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumplen con las especificaciones de la norma legal vigente, conocen y aplican las BPM, cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (96%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de enero y febrero, se evidencia un ascenso en el porcentaje de cumplimiento en un 5%, pasando de un 91% en el mes de enero a un 96% en el mes de febrero del 2026. Sobresalen los siguientes establecimientos: UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 "ANTONIA SANTOS", CRM CPMSCACOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR

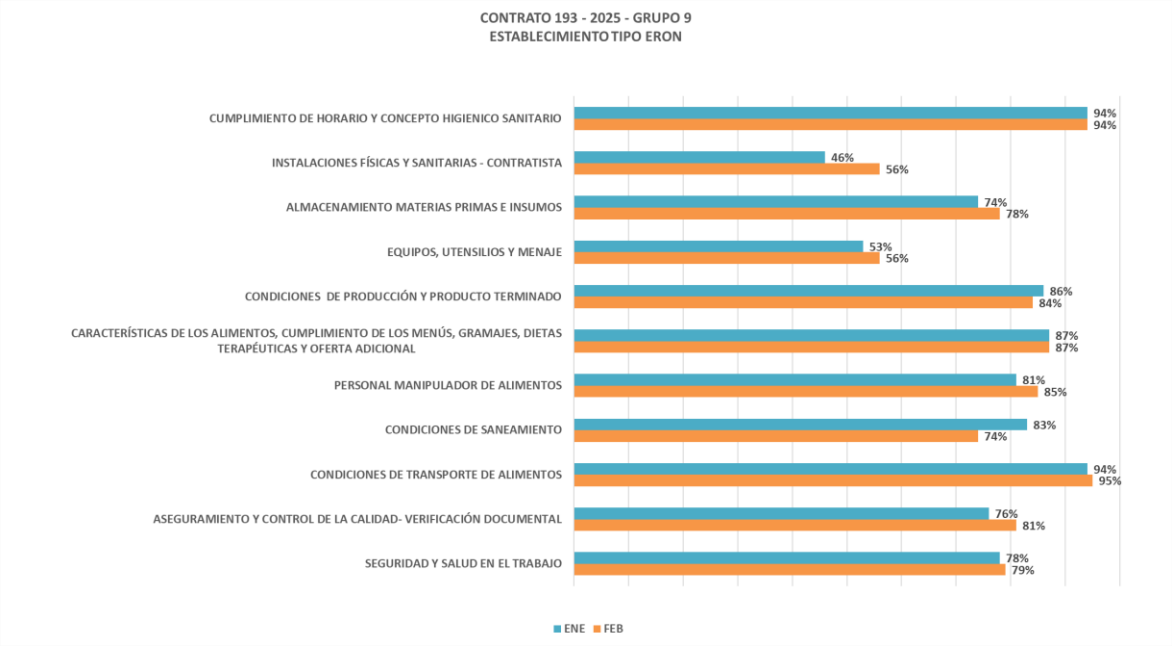
BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL y EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO los cuales obtuvieron un cumplimiento global del 100%. En contraste con el establecimiento EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, el cual arrojó un porcentaje de cumplimiento parcial con 80%, viéndose afectado por las desviaciones evidenciadas durante las visitas de verificación, donde se evidenció que el vehículo observado en la visita es una motocicleta con placas LDH-08H, la cual no cuenta con concepto higiénico sanitario.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En esta categoría, en el comparativo de los meses de enero y febrero se evidencia que el contratista presenta un descenso del -2%, pasando de un cumplimiento global del 100% en el mes de enero a un porcentaje de cumplimiento del 98% en el mes de febrero. Se destaca que, en los establecimientos, CRM CPMSCACOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, presentan un cumplimiento global del 100%. Seguidos del establecimiento EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO, con un porcentaje del 94%, debido a que, durante visita de verificación de Interventoría, se evidenció incumplimiento en el menú 5, ya que el componente proteico fue suministrado como carne de res frita en lugar de carne de res encebollada, según lo establecido en la OTM; el operador indica que realizó este cambio por la rápida descomposición del producto, sin evidencia de notificación formal. Mientras que el establecimiento UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 "ANTONIA SANTOS", arrojó un cumplimiento parcial del 88%, debido a que se evidenció en el menú 5 intercambio en la forma de preparación de alimentos, sin previa notificación a la Interventoría, se observó el cambio de pierna de pollo en salsa por pierna de pollo frita, así como de moneditas de plátano por plátano maduro cocido.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de febrero, el operador mantuvo el porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, debido a que, durante las visitas, se evidenció que los alimentos fueron entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados; el contratista hizo entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y fueron de material apto para tal fin.

2.2.9	GRUPO 9
2.2.9.1 Categoría No. 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del Grupo 9, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de febrero de 2026. 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 (94%): El operador demostró un buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento parcial del 94%, manteniéndose estable respecto al nivel previamente registrado. Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA y EPMSC SOGAMOSO, dando cumplimiento en los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM y con concepto sanitario vigente para los establecimientos con vigencia de un (1) año, seguido de EPAMSCAS COMBITA con 97%, CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (75%) con un cumplimiento parcial debido al incumplimiento en el horario de entrega de los diferentes tiempos de comida, debido a faltante de personal en la operación, retrasos en la producción de alimentos horneados y por faltantes de materia prima programada.

El cumplimiento más bajo lo tuvo el establecimiento de EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (67%) debido a que en visitas de los días 9 y 27 de febrero 2026, el contratista presenta oficio con asunto solicitud de visita con fecha del 29 de mayo 2025, sin embargo, no se presenta soporte de radicación o envío a la secretaria de Salud pertinente, ya que, el concepto sanitario presentado corresponde a la razón social U.T. Andino Colombiano, el cual no está operando actualmente.

.**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (56%)**: En febrero, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 56% en la calificación de esta categoría, reflejando un incremento en el desempeño de diez (10) puntos porcentuales respecto al mes de enero (46%). Los establecimientos que presentaron un mayor cumplimiento fueron: EPMSC DUITAMA (94%), ERON CPMS TUNJA (78%), EPMSC SOGAMOSO (76%) y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (72%) y los de menor cumplimiento fueron ERON EPAMSCAS COMBITA con 26% y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 59%, en donde los principales hallazgos están relacionados a la falta de gestión por parte del contratista, para realizar mantenimientos correctivos menores en paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad; techos con desprendimiento de pintura; pisos con grietas, desgastados y porosos; media cañas en mal estado; puertas con desprendimiento de pintura y presencia de óxido; iluminarias dañadas, mesón con presencia de óxido, tomacorrientes sin tapas de protección y cables expuestos y falta de protección en las puertas eviten el posible ingreso de plagas. En el ERON EPAMSCAS COMBITA no se evidencia solicitud por parte del operador para la instalación del servicio público de gas natural ante la empresa prestadora de este servicio público.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (78%): En febrero de 2026, el operador registró un incremento en el porcentaje de cumplimiento, pasando del 74% obtenido en enero al 78%. Se resaltan los siguientes establecimientos que obtuvieron desempeño superior al 90%: ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con 95%, CPMSCHO CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI (76%) y EPMSC DUITAMA los tres con 91%, presentando cumplimiento en las condiciones de almacenamiento de materia, aplicación del método PEPS y fechas de vencimiento vigentes. Por otro lado, el establecimiento con menor desempeño fue el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 51%, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento de materia prima de proveedores no ofertados, materia prima cuya información (registro sanitario) no corresponde a la reportada en el listado de proveedores, incumplimiento de la proyección del plan de compras, almacenamiento de leche en polvo azucarada cuyo aporte proteico no es el establecido en el anexo 4 y es catalogada como materia prima no permitida de acuerdo a comunicado de la USPEC N° E-2025-012985 del 5 de noviembre de 2025, así mismo, se evidencia materia prima con información incompleta en el rotulo del empaque primario y algunos con rotulado en sticker de fácil remoción incumpliendo con la Resolución 5109 del 2005, adicionalmente se evidencia materia prima en almacenamiento Fruver y carne de res con desviación de calidad (sobremaduración), por otra parte no se conserva las distancias perimetrales en almacenamiento dificultando los procesos de limpieza y de inspección. Por último, se evidencia canastillas y estibas en inadecuadas condiciones de higiene y en mal estado (rota).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (56%): En febrero, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 56% en la calificación de esta categoría, lo que representa un incremento de 3 puntos porcentuales respecto a enero (53%). Los establecimientos que presentaron un mayor desempeño fueron: EPMSC DUITAMA (86%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (82%) y ERON EPMSC SOGAMOSO (73%) y los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 27%, CPMSCHO CHOCONTA con 44%, EPAMSCAS COMBITA 56% y EPMS RAMIRIQUI con 57%, evidenciándose que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos mínimos requeridos en el anexo 5, falta de mantenimiento de equipos que presentan desgaste o daños, tales como estufas, marmitas, horno, bandejas asadoras, refrigeradores y congeladores los cuales presentan óxido y daños en las puertas, procesadores con discos dañados o incompletos. Adicionalmente se evidencian utensilios deteriorados, no disponen de todas las tablas de corte de acuerdo a la OTM, cuartos fríos de refrigeración fuera de funcionamiento, equipos en desuso. Los carros no cumplen con lo estipulado en la OTM debido a que no cuentan con puertas o con sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (84%): Al realizar el comparativo entre los meses de enero y febrero se observa que disminuyo su calificación debido a que en el mes de enero obtuvo un 86% y para febrero

alcanzo una calificación de 84%. Para esta categoría los establecimiento que presentaron el 100% de cumplimiento fue: CPMS TUNJA y ERON EPMS RAMIRIQUI, debido a que cumplieron con las temperaturas de producto terminado, se realizan los procesos evitando la contaminación cruzada, utilizando recipientes isotérmicos, así mismo se implementan prácticas adecuadas en el prealistamiento y la preparación, incluyendo el uso correcto de utensilios y la desinfección de alimentos, además, se cumple el protocolo de la OTM para la toma de contramuestras en cuanto a cantidad, rotulado, peso, temperatura y registro. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SOGAMOSO, y CPMSCHO CHOCONTA cada uno 89%, ERON EPMSC DUITAMA con 88%, ERON EPAMSCAS COMBITA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO cada uno 84% y por último ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 62%, en donde se evidencia de manera reiterada el uso de recipientes no isotérmicos durante el suministro en fondos, lo que no garantiza las temperaturas seguras de los alimentos; la temperatura de los alimentos en el servido no cumplen, debido a que no se mantienen mayor a 60°C los alimentos calientes y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, se presentó incumplimiento en el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, no se hace uso adecuado de los guantes (se utilizan los guantes negros del aseo en la producción de alimentos) poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos. Por último, no se evidencia registro de control de gramajes ni uso de utensilios 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 (87%): Para el informe del periodo, se observa que en febrero el contratista mantuvo su porcentaje de cumplimiento en esta categoría, permaneciendo en el mismo nivel alcanzado en enero (87%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPMS RAMIRIQUI, Así mismo, se destaca el cumplimiento de los siguientes establecimientos: ERON CPMS TUNJA y EPMSC SOGAMOSO con 93%, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con 92% y ERON EPAMSCAS COMBITA con 88%, en donde los principales hallazgos fueron: distribución de bebidas y sopas de dietas en recipientes no isotérmicos, sin el aval técnico por parte de la nutricionista del operador, incumpliendo con oficio E-2025-008918. la entrega de dietas terapéuticas no cumple con las condiciones definidas en la OTM en cuanto a derivación y gramaje, incumplimiento en los gramajes de las preparaciones, uso de leche en polvo azucarada catalogada como materia prima no permitida de acuerdo a comunicado de la USPEC N° E-2025-012985 del 5 de noviembre de 2025, El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento fue CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (68%), dentro de los principales hallazgos se evidencian incumplimiento en la rotación de los sabores de la bebida de fruta, falencias en la notificación de los intercambios en el sistema k2, suministro no aprobado de huevo en la cena o almuerzo, no se soporta entra de menú especial.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%): En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 85%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 4%, con respecto al mes anterior (81%). Los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (94%), EPMSC DUITAMA y CPMSCHO CHOCONTA ambos con un 88%, CPMS TUNJA (87%), EPAMSCAS COMBITA (86%), EPMSC SOGAMOSO (80%) y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (79%), donde se evidenciaron hallazgos relacionados con la frecuencia de visitas por parte del personal de mantenimiento, incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2, dotación en inadecuadas condiciones de higiene y en mal estado (deteriorados y rotos). Adicional, en el ERON EPMS RAMIRIQUI no se presentó certificado médico anual ni exámenes clínicos de 3 manipuladores y auxiliar de procesos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (74%): En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 74%, evidenciando una disminución en el porcentaje de nueve (9) puntos

porcentuales, con respecto al mes anterior (83%). Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron ERON EPMSC DUITAMA con 94%, ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO los dos con 93%, ERON CPMSCHO CHOCONTA con 82% y ERON CPMS TUNJA con 81%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes, techos y ventanas, equipos y utensilios, falta de limpieza de los pisos, media cañas, mesones y estancamiento de agua, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, falta de fichas técnicas de los productos químicos empleados para la limpieza y desinfección, no se da cumplimiento al código de colores de los implementos de aseo, uso de kit de piscina para medir el PH y cloro residual del agua potable dentro del servicio de alimentación, los recipientes para la disposición de residuos sólidos no se encuentran en buen estado y no se hace una correcta clasificación de los residuos. Adicionalmente se evidencia incumplimiento en la frecuencia del control de plagas. Por último, para el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, adicional a los anteriores hallazgos, se evidencia falta de dotación de elementos de higiene personal en las instalaciones sanitarias y no se soporta entrega del kit de limpieza y desinfección del menaje para la PPL.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de febrero y enero se evidencia un incremento debido a que en el mes de enero se alcanzó un 94% pasando a un 95% en el mes de febrero de 2026. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados los establecimientos ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, ERON CPMS TUNJA y ERON CPMSCHO CHOCONTA obtuvieron el 100% de desempeño, presentando cumplimiento en las condiciones adecuadas de recibo de las materias primas, de los vehículos transportadores y del personal transportador, así mismo, presentan la documentación establecida según la normatividad vigente para el vehículo de transporte y el personal transportador. Para el establecimiento ERON EPAMSCAS COMBITA con 90% la calificación se vio afectada debido a que el vehículo transportador no cuenta con la leyenda "Transporte de alimentos" y adicionalmente el material de la cubierta del vehículo no garantiza la inocuidad y conservación del alimento, ya que no es de fácil limpieza.

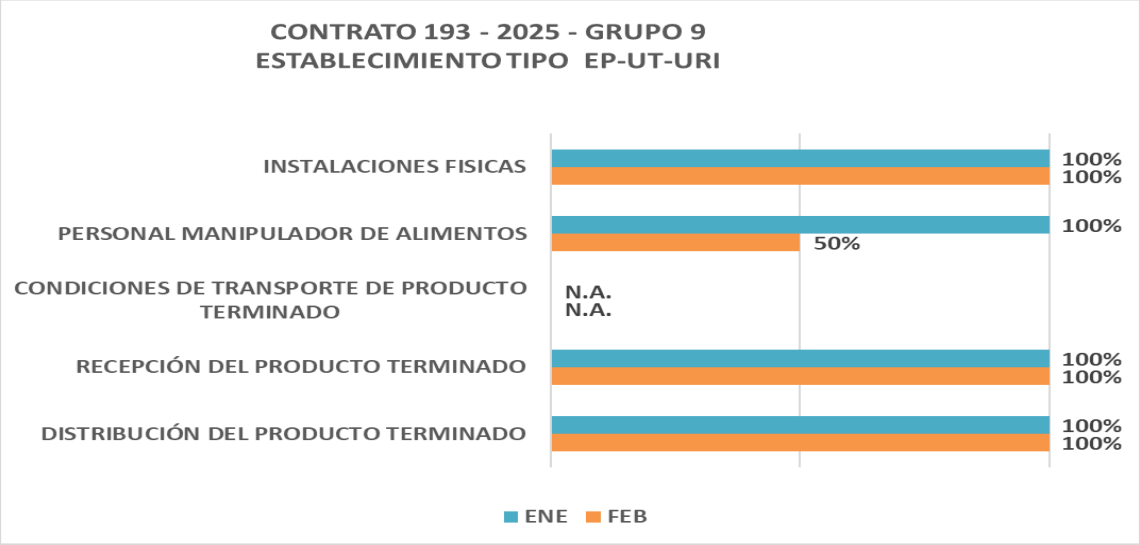
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (81%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de febrero y enero se evidencia un incremento debido a que en el mes de enero se alcanzó un 76% pasando a un 91% en el mes de enero de 2026. Para esta categoría, los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: ERON CPMS TUNJA con 95%, ERON EPMSC DUITAMA con 91%, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con 89%, ERON CPMSCHO CHOCONTA con 88%, ERON EPMSC SOGAMOSO con 87% y ERON EPMS RAMIRIQUI con 86%, en donde los principales hallazgos fueron: por parte del contratista no implementa de manera adecuada el programa de mantenimiento correctivo de los diferentes equipos, dado que se evidencian estufas sin perillas y con exceso de combustión, marmitas con daño en el soporte de tubería y planchas con daños en las flautas. Adicionalmente no presentan soportes de los mantenimientos programados en el cronograma. Por otra parte, no se cumple con la frecuencia de los muestreos microbiológicos. No se ha realizado mantenimiento trimestral de los carros transportadores, estos presentan óxido y desprendimiento de pintura. Por último, en el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se evidencian registros desactualizados de recepción de materias primas.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (79%): En febrero de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 79% en la calificación de esta categoría, evidenciando un incremento de 1 punto porcentual respecto al mes anterior (78%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC debido al cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades. Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las

instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada. El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: ERON EPAMSCAS COMBITA (47%), en donde los principales hallazgos fueron: entrega incompleta de los elementos de protección personal a los manipuladores de alimento, falta por entregar guantes de malla de acero a uno de los tres manipuladores del área de pre - alistamiento de carne y ventilación deficiente lo cual genera condensación y acumulación de vapor en el área.

2.2.9.2 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 febrero de 2026, 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de febrero de 2026. 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 93% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento total de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

Para el pedido de presente informe se realizan visita a la estación de policía de Chocontá los días 04, 12 y 21 de febrero de 2026, donde no se evidenció ningún hallazgo relacionado.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso) en el almacenamiento de los alimentos , así mismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (50%):** En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 50%, esta calificación se vio afectada, debido a que la persona encargada de transportar los alimentos del ERON a la EP no cuenta con el certificado de manipulación de alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: esta categoría no es evaluada durante las visitas realizadas a la estación de policía de Chocontá los días 04, 12 y 21 de febrero, debido a que el traslado de las raciones no se realiza en un vehículo, por la cercanía al ERON.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, dando cumplimiento al horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM, se socializa el ciclo de menús actualizado y finalmente se suministra la totalidad de los componentes del menú verificado; se da cumplimiento al menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM; se cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC; los alimentos suministrados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación; la bebida cumple con las características y rotación estipuladas en la OTM, se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de febrero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados; el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin.

2.2.10	GRUPO 10
2.2.10.1 Categoría No. 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño del mes de febrero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT. UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC -2025 del Grupo 10, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.

Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10, para el período de febrero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once (11) categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un porcentaje de cumplimiento global del 90%, creciendo 1% respecto a enero, aun así, se mantiene en un nivel de conformidad de cumplimiento parcial de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1.CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO; Para el corte del presente informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **99%,** aumentando en un 1% el promedio con relación al cumplimiento del mes de enero, para el presente informe se registra cumplimiento del 100% frente a los horarios de entrega de los alimentos y a la no aplicación de ninguna medida sanitaria en los 13 establecimientos correspondientes a este grupo. Frente a la variable de si los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) o la respectiva gestión de solicitud de visita ante la secretaria de salud, se venía presentando afectación en el establecimiento ERON MANIZALES RM, por contar con un concepto sanitario, superior a un año, sin embargo en una de las visitas realizadas durante el mes de febrero, se pudo constatar, que la secretaría de salud, realizó visita en el establecimiento el día 4 de febrero y expidió en nuevo concepto sanitario, favorable con requerimiento, con cumplimiento del 85%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86%,** presentando un decrecimiento del 1%, respecto al periodo del mes de enero. El establecimiento con menor cumplimiento es ERON MANIZALES RM, con 66%, seguido de EPMSC ARMENIA con 70%, ERON ARMENIA RM y EPMSC PEREIRA con 74% cada uno, EPMSC PENSILVANIA con 81% y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 87%; los demás establecimientos del grupo promediaron entre 90% y 100%.

Para el corte del informe el ítem de mayor afectación y que presento un cumplimiento del 24%, en los establecimientos verificados, corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores en pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros; en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, se evidencia en el área de producción pared sin 14 (catorce) baldosas, la pared de poceta de lavado menaje en el fondo sin rejilla, con falta de 4 (cuatro) baldosas, la pared del área de almacenamiento del fruver presenta desprendimiento de pintura, él toma corriente del área de licuadora y área de congeladores de proteína, no tiene cubierta, dos (2) lámparas del área de producción están desprendidas en sus extremos. Mientras que en EPMSC ANSERMA, se siguen evidenciando las medias cañas plásticas desprendidas y deterioradas en el área de producción; en EPMSC ARMENIA, se evidencian paredes del pasillo, área de almacenamiento, abarrotes y fruver, pasillo hacia área de producción con presencia de humedad y desprendimiento de material, techos en fruver con humedad, respecto a este ítem en EPMSC CALARCA, se evidencian que los techos de las áreas de bodega fruver, porcionado, y servido de estación policía presentan desprendimiento de pintura y humedad, asimismo no se ha reparado la sección del techo de bodega de fruver, que presentó desprendimiento de una sección y en cuanto a la bodega externa, tanto techo como paredes, están deteriorados. En EPMSC MANIZALES, se evidencia que se encuentran en la poceta de lavado de menaje 12 (doce) baldosas fracturadas, en EPMSC PÁCORA, se evidencia la falta de mantenimiento a las paredes del área de almacenamiento de fruver ya que tienen presencia de humedad, en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia desprendimiento de pintura y faltante de proceso de pintura en columna del techo del área de prealistamiento de materia prima tubérculo, las esquinas de los bordes del muro que divide la cocina del área de prealistamiento presenta baldosas rotas, por otro lado se evidencian huecos con faltante de emboquillado en las esquinas donde se unen las paredes en esta área, se evidencia en las paredes faltante de tapa de seguridad donde están ubicadas las llaves de las pipetas de gas, en el piso se evidencia faltante de emboquillado en área de estufas, en el lugar donde se encuentra la licuadora y donde están ubicadas las escaleras de acceso al área de almacenamiento de abarrotes presentan oxido, todos estos arreglos son de menor cuantía puesto que no superan una dimensión de 2 metros cuadrados; en EPMSC PEREIRA, se evidencian baldosas en área de preliminares con falta de emboquillado entre baldosas, también se evidencian 3 baldosas rotas y en el caso de ERON PEREIRA RM, se evidencia pared de la bodega de abarrotes con mancha causada por humedad, presenta coloración diferente a la pintura de las paredes, en el caso de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL,

el cumplimiento en esta categoría, fue del 50%, debido a que se evidencia la falta de 6 baldosas en el piso del área de lavado de menaje, dejando a la vista piso poroso que no garantiza los procedimientos de limpieza de desinfección. En EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA, se presentó cumplimiento del 100% para este ítem. De igual manera se presenta afectación con porcentaje de cumplimiento del 60% es la variable relacionada con que el contratista, gestiona los mantenimientos correctivos menores (pintura o resane) de ventanas, marcos, puertas, estanterías, se encuentran en buen estado. Las aberturas cuentan con su respectiva protección evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante, obteniendo el 0% de cumplimiento en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, debido a que se evidencia ventana de entrega alimentos preparados al PPL deteriorada con espacios entre pared y marco, con óxido, bisagra rota y deterioro en general, se evidencia reja ingreso al servicio oxidada y puerta con óxido parte inferior. No se permite el ingreso de Tablet, por lo tanto, no se registra evidencia fotográfica; en EPMSC ARMENIA, Se evidencian puertas con óxido en la parte inferior, puertas de químicos, fruver, abarrotes, ingreso al servicio, proteína; adicionalmente se evidencia deterioro de pintura. No se permite el ingreso de Tablet al servicio de alimentación, por lo anterior no se cuenta con registros fotográficos para soportar los hallazgos u observaciones; de la misma manera en EPMSC PENSILVANI, se evidencia puerta de baño de hombres, (habilitado por el centro penitenciario en patio de rancheros para el operador) con presencia de corrosión partida con faltante de mantenimiento, adicionalmente la puerta de ingreso al rancho presenta deterioro por oxido; en EPMSC PEREIRA, se evidencia marco de la puerta del área de corte de carne con oxido y desgaste al igual que la pared de la misma área se evidencia rota; en EPMSC RIOSUCIO, a la fecha se evidencia que la ventana del pasillo de ingreso al servicio aún presenta el angeo roto y con presencia de óxido; ERON MANIZALES RM, se evidencia burlete de la puerta del área de congeladores deteriorado (con óxido) en la parte inferior. No se permite el ingreso de Tablet al servicio de alimentación, por lo anterior no se cuenta con registros fotográficos para soportar los hallazgos y en ERON PEREIRA RM, se evidencian manchas de óxido en las ventanas (marcos) que comunican el área de lavado, las puertas del área de lavado presentan óxido en su parte inferior, son 4 puertas con esta condición. Por otra parte, otra de las variables con menor porcentaje de cumplimiento y que obtuvo un 62%, es la variable relacionada con 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, la cual presento incumplimientos en ERON ARMENIA RM, se evidencia rejillas de desagüe área de producción oxidadas y faltante de rejilla de desagüe en pileta de lavado y desinfección de menaje. En EPMSC ARMENIA, se evidencian rejillas en producción y prealistamiento con alto grado de deterioro, oxidadas y con faltante de material, rejilla al ingreso del servicio no se encuentra diseñada a nivel del piso, puede generar un accidente laboral. Para esta categoría en EPMSC CALARCA, se evidencia rejillas oxidadas, 2 en total en área de lavado de menaje. En EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidencia que la reja de protección del cárcamo de desagüe, ubicado en el área de lavado de menaje, presenta óxido en su estructura; en el caso del EPMSC PEREIRA, que obtuvo un cumplimiento del 40%, debido a que se evidencia que los cárcamos del desagüe tienen sistemas de evacuación sin rejillas que eviten el ingreso de plagas.

Seguidamente se cuenta con afectación la variable relacionada con que el contratista garantiza que cada una de las áreas con las que cuente el servicio de alimentación establecidas en la OTM cuenta con iluminación y las lámparas se encuentran funcionando y protegidas en caso de rotura, evidenciando que en EPMSC CALARCA, el área de distribución no cuenta con iluminación, 6 (seis) lámparas se fundieron, asimismo hay 4 (cuatro) sin funcionamiento en área de almacenamiento, producción, preliminares y en los cuartos fríos, 2 (dos) tampoco tienen iluminación. ERON PEREIRA RM, se evidencia lámpara de prealistamiento sin un fluorescente en funcionamiento, así mismo en el establecimiento EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, el cual obtuvo un cumplimiento del 50%, debido a que en el área de ingreso al servicio donde se encuentra ubicado el lavamanos de accionamiento no manual, se evidencia una lámpara sin funcionamiento

Frente a la variable relacionadas con el estado de las instalaciones eléctricas (cableado, toma corrientes, cajas de instalación, entre otros), las cuales se encuentre en buen estado, presenta cumplimiento general del 75%; en los establecimientos de; ARMENIA RM, se evidencian dos (2) tomacorrientes, área licuadora, área almacenamiento proteínas en congelación sin cubierta externa, en EPMSC PENSILVANIA, se evidencian lámpara del área de almacenamiento de verduras y prealistamiento de tubérculos con cableado expuesto generando riesgo de accidente laboral; mientras que en ERON MANIZALES RM, se evidencia en visita regular de interventoría cableado de los congeladores en multi toma sobre el piso, generando un riesgo de accidente laboral. Así mismo otra de las variables con afectación y cumplimiento del 78%, es la variable relacionada con la gestión del contratista, frente a los mantenimientos correctivos menores; con respecto al estado de los mesones; estos se encuentran en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, afectándose en establecimientos como ERON ARMENIA RM, debido a que el mesón en granito del área de producción se encuentra poroso, mesón en acero inoxidable con base oxidadas. En EPMSC ARMENIA, se evidencia marco o estructura en ensamble de estaciones de policía con óxido, esta estructura se emplea como soporte de canastillas para crear una mesa y usarla como base para el ensamble de alimentos para estaciones de policía, en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia mesón de área de prealistamiento verduras con baldosas con grietas, falta mantenimiento; en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidencia el mesón del área de ensamble de producto terminado sin una baldosa y en el mesón del área de prealistamiento dos baldosas rotas y en ERON MANIZALES RM, se evidencia mesones en acero inoxidable con base y/o soportes oxidados en área de producción. Por último, encontramos que otra de las variables afectadas y con cumplimiento del 87%, es la relacionado con si se cuenta con instalaciones sanitarias en estado operativo y/o funcionales, se garantiza el uso previsto, afectándose con el 0% de cumplimiento en EPMSC ARMENIA, se evidencia que la unidad sanitaria no funciona adecuadamente en su sistema de descarga. En el establecimiento de PEREIRA RM, se evidencia que el servicio sanitario de hombres tiene problemas para descargar el agua, que genera condiciones irregulares en su funcionamiento.

El restante de variables de esta categoría, se encontraron con porcentajes de cumplimiento que van desde el 90% al 100%, debido a afectaciones del 0% en uno o dos de los establecimientos verificados.

3.ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96**%, con una disminución del 2% respecto al informe del mes de enero, el cual estuvo en 98%. Los establecimientos de menor cumplimiento para este informe corresponden a EPMSC PENSILVANIA, con el 85%, seguido de EPMSC PEREIRA con el 87%, al obtener calificaciones del 0%, 20% 50% y 80%; los once (11) establecimientos restantes del grupo cumplieron con el 96% y 100%. Para el corte del presente informe como ítem de mayor afectación y que cumple en in 82%, es el relacionado con la existencia de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; obteniendo el 0% de cumplimiento en el establecimiento de EPMSC PENSILVANIA y el 20% en EPMSC PEREIRA.

Así mismo, se presentaron afectaciones con cumplimientos del 50% en el EPMSC PENSILVANIA, al evidenciar que el operador no cumple plan de compras puesto que en el servicio no cuenta con carne de res, para el tiempo de comida almuerzo, menú 2, que debe ser entregado el 26/02/2026, para los 85 PPL, que atiende el servicio como establece ciclo de menú aprobado, no se evidencia llegada de este producto en la materia prima cárnica que ingreso el día de hoy para el abastecimiento de 7 días; en EPMSC PEREIRA, el empaque primario del producto arroz de marca tierra alta, no cuenta con los datos de fecha de vencimiento y lote; en ERON MANIZALES RM, se evidencia avena molida, el canelón, no cumple con el rotulado y etiquetado establecido para empaque primario, de acuerdo a las directrices de la RES 5109, la fecha de vencimiento no puede ir en sticker o etiquetas adhesivas (no borrable o indeleble), debe ir impresa. De manera general durante la verificación se observa cumplimiento del 100% en todos los establecimientos restantes que fueron verificados en las otras variables que corresponden a la categoría; los productos cuentan con fechas de vencimiento vigentes, se

observa almacenamiento de alimentos sin riesgo de contaminación, los alimentos enlatados están buenas condiciones, el almacenamiento de la materia prima se realiza según las características de los alimentos y se evita la contaminación cruzada, se cumple con la adecuada aplicación del método PEPS, las materias primas almacenadas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas; el producto no conforme se encuentra almacenado tal como establece la OTM, dentro de las áreas de almacenamiento no se evidencia alimentos contemplados como prohibidos, no se observan aditivos alimentarios, saborizantes artificiales no permitidos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE; En el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **71%,** aumentando en un 1% en el promedio respecto al informe del mes de enero. Los establecimientos que obtuvieron el menor cumplimiento fueron ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, ERON MANIZALES RM con el 42% cada uno; EPMSC PEREIRA con 53%; prosiguen los establecimientos EPMSC ANSERMA y EPMSC PENSILVANIA con el 78% cada uno; EPMSC MANIZALES y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 79%, cada uno; EPMSC CALARCA, con el 81%, EPMSC SALAMINA con el 84% y ERON PEREIRA RM con el 89%, los dos establecimientos restantes promedia entre el 90% al 100%.

En esta categoría el ítem con el porcentaje más bajo de cumplimiento y que corresponde a los carros transportadores, en la cual se evidencia que él contratista no cumple con las condiciones establecidas en la OTM (no poseen sistemas de cierre, ni se encuentran identificados) y los mismos se encuentran con rastros de deterioro, falta de pintura y evidencia de óxido y corrosión; se obtuvo un cumplimiento del 11% y sobre la cual se afectó con 0%, en 9 de los 10 establecimientos verificados; seguido a este ítem encontramos que la segunda calificación más baja, corresponde a la verificación de equipos mínimo requeridos de acuerdo con lo establecido en el anexo 5, la cual aumenta con respecto al mes de enero, al pasar del 24% al 39% y sobre la cual se afectó con 0%, en 6 de los 13 establecimientos, 2 obtuvieron cumplimientos del 50% y otro más del 60%. El contratista para el periodo informado presenta de igual manera incumplimiento en las siguientes categorías: frente a qué; que los equipos deben ser de materiales inertes y resistentes a la corrosión, sin desprendimiento de pintura y de fácil limpieza y desinfección, presenta incidencia en 7 de los 13 establecimiento pertenecientes a este grupo, con el 0% de cumplimiento en los establecimiento de ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SALAMINA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, dentro de los equipos que presentan mayor afectación por no encontrarse en los establecimientos o por no contar con las condiciones adecuadas de acuerdo con el número de PPL atendidos, están; puestos de cocción, congeladores, planchas de asar y pela papas de 50 kg, los 6 establecimientos restantes cumplieron con el 100%.

La siguiente afectación corresponde a la categoría a los utensilios y menaje sean de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles, fáciles de desarmar, limpiar y desinfectar, que se encuentren en buen estado y libres de deterioro, con el 56% de cumplimiento y presentó afectación en 5 de los 13 establecimientos con el 0%, en otro con el 50% y en los 7 establecimientos restantes se cumplió con el 100%; dentro de las falencias encontradas están que en ERON ARMENIA RM, se evidencia tabla café deteriora por uso, por sus fisuras no asegura adecuado proceso de limpieza y desinfección, mientras que EPMSC ARMENIA, se evidencian dos espumaderas con cabo partido, en EPMSC CALARCA, se evidencian ollas 2 (dos) de las medianas con alto grado de deterioro, en EPMSC MANIZALES, se evidencia que el 6 de febrero del 2026, el operador realiza entrega de 7 (siete) ollas de diferentes medidas, sin embargo persiste la falta de 4 (cuatro) ollas de 40X40 cm y 2 (dos) ollas de 50X50 cm, respecto a ERON MANIZALES RM, se evidencia una olla deteriorada de 40x30, sin un asa (rota). Así mismo se pudo verificar que en 2 de los 13 establecimiento, se presentan falencias en el cumplimiento de los equipos de medición, al obtener 0% de cumplimiento, en el ERON ARMENIA RM y en EPMSC PEREIRA, por no contar con los equipos requeridos para la toma de temperatura de los alimentos.

Con relación a la variable relacionada con que, el adecuado funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, en el establecimiento de EPMSC ARMENIA, se afecta con el 0% de cumplimiento, debido a que se evidencia equipo mixto horizontal con capacidad de 900 L, que no funciona adecuadamente refrigera parcialmente, la EPMSC SANTA ROSA DE CABAL cumple con 50% en esta variable, a causa de que el sistema de refrigeración del congelador N°3, presenta una falla, se evidencia sin funcionamiento. Por otra parte, la variable relacionada con que, si el contratista cuenta con las tablas de corte, se presenta afectación del 0% en los establecimientos de ERON DE ARMENIA RM, debido a que se evidencia que el operador no cuenta con la tabla verde claro de acuerdo al código de colores establecido en la OTM, en EPMSC ARMENIA, por que no se evidencia tabla color café, el operador cuenta con tablas de aproximadamente 23x30cm, pequeñas para el volumen de producción (verde, azul, roja, amarilla), los 3 ítem restantes y relacionados con la entrega de menaje a los PPL, existencia de equipos en deshuso dentro del servicio de alimentación y el funcionamiento adecuado de la trampa de grasas, obtuvieron cumplimiento del 100% en todos los establecimientos del grupo 10 con excepción de ERON MANIZALES RM, debido a que se evidencia en el área de productos no conformes, báscula de 200 kg fuera de servicio, hidro lavadora fuera de servicio, no se evidencia reporte por parte del operador, si estos equipos se encuentran "fuera de uso obsoleto". Así mismo existen tablas para picar deterioradas y manchadas.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; En el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** creciendo en un 1% con relación al promedio obtenido en el mes de enero, los establecimientos de menor cumplimiento fueron EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM con 85% cada uno, seguido de EPMSC MANIZALES, con el 87%, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM, con el 88% cada uno y ERON PEREIRA RM, con el 83%, prosiguen los establecimientos EPMSC PENSILVANIA y EPMSC RIOSUCIO, con el 88% cada uno y, EPMSC ANSERMA, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA con el 89% cada uno también, los 3 establecimientos restantes cuentan con el 90% y 95% de cumplimiento en esta categoría para el corte del informe. Realizada la verificación en campo se observa que el ítem de menor cumplimiento corresponde al seguimiento que se realiza al servido del producto terminado y las dietas (si aplica) en condiciones que evite el cruce de flujos y evite el riesgo de contaminación cruzada, los hallazgos se registran en 12 de los 13 establecimientos con cumplimientos del 0% y solo en el ERON ARMENIA RM, se obtuvo cumplimiento del 100%, los incumplimientos se debieron a que la distribución de algunos componentes de los ciclos de menús, son enviados en recipientes no isotérmicos de modo que no se garantiza la temperatura de los alimentos.

Como ya se mencionó los establecimientos que presentan una mayor afectación en esta categoría EPMSC ARMENIA, al registrar hallazgos como que en la verificación del menú #8 del tiempo de comida almuerzo, donde la ensalada de cebolla, zanahoria y repollo registra una T° de 26°C y el jugo de mango 10 °C fuera del rango de seguridad y a que para la entrega de los componentes (sopa de raíces, jugo de mango), se realizan en fondos en recipientes no isotérmicos, los demás componentes, proteína, regulador, energético, se entregan en canastillas con bolsa tina, tiempo de comida almuerzo menú # 8. Mientras que, en el ERON MANIZALES RM, se registran hallazgos debido a que se evidencia que el día de la visita que no se cumple con el rango de temperatura segura para productos fríos la ensalada registra 22.1°C y debe ser entre 4°C más o menos 2°C. De forma general se registra que el contratista cumple, con la radicación e implementación de los diferente protocolos para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, cumplimiento de los protocolos de control de temperaturas, implementación de planes de muestreo, uso de utensilios estandarizados para el servido de las raciones en patios, adecuado uso del hielo con el que se cuente en almacenamiento, suministro de dietas en material desechable para los PPL con enfermedades contagiosas, cumplimiento del protocolo para la toma de contramuestras y al no registrarse reporte de devolución de productos por parte de la PPL.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL; En el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%,** aumentando en un 1% con respecto al informe del mes de enero. El establecimiento con el menor cumplimiento es EPMSC PEREIRA, el cual obtienen un cumplimiento del 86%, el resto de los establecimientos promedia entre el 90% y 100%. Para este informe la variable de menor cumplimiento que obtiene un 52%, es el ítem relacionado con el suministro de las raciones terapéuticas, las cuales se deben entregar de acuerdo con lo estipulado en la OTM, ya que se evidencia que los componentes del almuerzo, sopa y jugos de dietas, son enviados para su distribución en patios en fondos no isotérmicos, de modo que no se garantiza la inocuidad y temperatura de los alimentos y no se cumple con el rotulado, especificando el tipo de dieta que contiene y los rótulos se encuentran ilegibles; dentro de los establecimientos afectados con el 0% de cumplimiento encontramos EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, en los 8 establecimientos restante el cumplimiento obtenido fue del 100%.

Otra de las variables que se encontró con incumplimiento general del 69% es la relacionada con el cumplimiento en el número de intercambios permitidos y si se cuenta con soporte de información a la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado, incumpliendo con el 0% en EPMSC PEREIRA RM, por no contar con las respectivas notificaciones en el sistema K2, con las solicitudes de intercambios requeridas; así mismo se presenta cumplimiento del 50% en los establecimientos de ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, debido a que durante la visita se evidencia intercambió en los componentes energético y regulador para el tiempo de comida Cena menú #1, se entrega yuca en cambio de plátano, se entrega ensalada de zanahoria pepino en cambio de ensalada de cebolla tomate estos intercambios no están notificados en el sistema K2; en EPMSC CALARCA, se cumple con 60%, debido a que en la verificación del servicio se evidencia intercambio en el componente regulador para el Menú #15, tiempo de comida almuerzo, se entrega ensalada de zanahoria, repollo y pepino en reemplazo de ensalada de pepino, tomate y cebolla. Por otra parte, otra variable afectada para el corte del presente informe, con el 0% de cumplimiento en el establecimiento ERON MANIZALES RM, donde no se evidencia por parte del operador aporte del registro de capacitación, respecto a la formación de la práctica de lactancia materna para la gestante, los otros dos establecimientos verificados cumplieron con el 100%.

Ya para finalizar para este corte de febrero, la última variable que se encontró afectada con un cumplimiento del 86% es la relacionada con la entrega de huevo y/o embutido en los tiempos de comida almuerzo o cena como intercambio del componente proteico, cabe mencionar que este ítem se verifico en cinco establecimientos y el incumplimiento corresponde a EPMSC PEREIRA, con el 67%, ya que los 4 establecimiento restantes cumplieron con el 100%. Para esta categoría en los establecimientos de grupo 10 se registra cumplimiento del 100%, en el suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; en la entrega de salchicha de acuerdo con las características definidas, los establecimientos verificados, cumplen con las características de las preparaciones de los alimentos, se cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida; no se evidencia el suministro de alimentos contemplados como alimentos prohibidos; se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar tanto para población regular, como para EPs, UTs y URIs; se registra mediante la prueba hedónica cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús verificados para la población regular como para EPs, UTs y URIs; se da cumplimiento al suministro de refrigerios nocturnos; se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial; se realiza el suministro del menú especial y menú especial adicional; se da cumplimiento a la entrega de refrigerios por remisión; se cumple con el programa de tamizaje nutricional; se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique, se da cumplimiento con el suministro de las raciones a gestantes y lactantes y se garantiza la valoración y seguimiento nutricional de las mismas en los establecimientos auditados, se cuenta con los registros correspondientes de las renuncias a dietas y se socializa el ciclo de menús y las

actualizaciones correspondientes a los representantes de derechos humanos de los PPL, Cosal y dirección del establecimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%,** creciendo en un 4% con respecto al informe del mes de enero. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON ARMENIA RM con el 68%, EPMSC PEREIRA con el 70%, ERON MANIZALES RM, con un promedio de 78%; EPMSC ARMENIA, con un 79%; ERON PEREIRA RM, con un 84%; EPMSC CALARCA, con 87% y EPMSC PENSILVANIA con el 88%; los restantes 6 establecimientos obtuvieron cumplimientos entre el 94% y 100%. El ítem con mayor afectación y que obtiene un cumplimiento general del 62%, corresponde para el caso que si los manipuladores de alimentos (cuentan con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo); los incumplimientos con el 0% se presentaron en los establecimientos de EPMSC CALARCA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, en EPMSC ARMENIA RM, se afectó con el 50% al evidenciarse en las visitas realizadas que 2 PPL, Carlos Alberto Bonilla Morales y Brayan Valderrama, se encuentran sin certificado médico y exámenes clínicos. No se permite el ingreso de Tablet al servicio de alimentación, por lo anterior no se cuenta con registros fotográficos para soportar los hallazgos u observaciones.

Los siguientes ítems de mayor afectación para el periodo del mes de febrero y que obtiene un 64% de cumplimiento, es el relacionado con que si el contratista cuenta con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en 4 establecimientos de los 13 pertenecientes a este grupo, con cumplimiento del 0% y, para el caso de EPMSC PENSILVANIA se cumple con el 50%; de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (distribuidores), así como también se afectó el hecho de no cumplir con la frecuencias de visitas establecidas en el anexo # 9 (ingeniero de alimentos, profesional de calidad y estaciones de policía y supervisor de mantenimiento). Así mismo la variable correspondiente a si se cuenta con el personal capacitado para la limpieza de la campana extractora y que presenta un cumplimiento del 67%, en donde los hallazgos se encontraron en ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, con el 0% de cumplimiento, en EPMSC PEREIRA con el 25%; los restantes cuatro establecimientos verificados, su cumplimiento fue del 100%. En el ítem relacionado con el cumplimiento en el uso de la dotación completa, que esta se encuentre limpia y en buen estado, ERON PEREIRA RM obtuvo 0% de cumplimiento, debido a que se evidencia el día de la visita, que de los 8 (ocho) petos presentes en el servicio de alimentación 3 (tres) se encuentran rotos, en EPMSC CALARCA, obtiene cumplimiento del 20%, debido a que se evidencia manipulador Robinson Artetua, con botas negras en área de proceso, ya se realizó entrega de dotación al personal manipulador y auxiliares de proceso, en EMPSC ANSERMA, se registra el 50% de cumplimiento, por causa que se evidencia el alto grado de deterioro del elemento de dotación delantal - peto de todo el personal manipulador y en EPMSC PEREIRA, que cumple con el 60%, se evidencia personal manipulador con el uso de botas negras en el servicio de alimentación, el PPL Héctor Rodríguez.

En términos generales el corte de febrero el contratista cumple al 100% con respecto a la entrega de dotación para los visitantes, que los manipuladores cuentan con hábitos de higiene personal y prácticas higiénicas, se realiza un adecuado lavado de manos, los manipuladores se encuentran libre de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos y la PPL desarrolla las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas de trabajo diarias y con el descanso establecido.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; En el informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **91%,** manteniéndose igual en el promedio respecto al informe del mes de enero. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON MANIZALES RM, con 79%, seguido de EPMSC PEREIRA, con el 80%; EPMSC ARMENIA con

85% y, EPMSC CALARCA y EPMSC PENSILVANIA con el 88%, cada uno, el resto de los establecimientos promedia entre el 91% al 100%. La variable de mayor desviación en esta categoría y que obtuvo un 52% de cumplimiento, es la relacionada con la verificación de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, burletes, entre otros) se encuentran limpios. Se evita el estancamiento de agua, en este ítem se encontraron incumplimientos con el 0%, en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM; por causas como que se evidencian paredes del área de producción y pasillo de acceso con deficiencias de limpieza y desinfección, ventana del área de lavado de menaje, con óxido, estancamiento de agua en cárcamo contiguo, al área de utensilios y pared de bodega de abarrotes con presencia de hongos; se evidencian paredes y techos con exceso de grasa, angeos protectores de los extractores con exceso de grasa, en área de producción, bodega de abarrotes y lavado de menaje; se evidencia acumulación de grasa en las mallas de las ventanas área caliente, paredes con desprendimiento de material, las puertas 1 (una) de ingreso, 1 (una) bodega y 1 (una) de baños con oxido y desprendimiento de material en la parte baja, se destapan los cárcamos de encontraron desaguando adecuadamente; se evidencia angeos en áreas de producción, preliminares almacenamiento con exceso de grasa y deterioro; se evidencian angeos en área de producción que presentan exceso de grasa y se encuentran rotas, angeo de la parte contigua a preliminares rotos y con proceso de lavado deficiente.

Seguidamente otra de las variables con mayor afectación y que presenta cumplimiento del 58%, corresponde al estado de los techos, que se encuentren limpios, sin presencia de hongos, el contratista gestiona la limpieza de acuerdo a lo establecido por la OTM y se llevan registros y estos se encuentran actualizados, en este ítem se presentaron incumplimientos del 0%, en EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES RM el resto de los establecimientos obtuvieron cumplimientos del 100%. Por otra parte, se evidencio que en; ERON DE ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES RM, se presenta afectación con el 0%, en la verificación relacionada con la capacidad del tanque de almacenamiento de agua, de garantizar como mínimo un día de suministro, que este se encuentre construido en material sanitario, protegido, identificado así mismo que el contratista garantiza o gestiona la limpieza y desinfección mínimo cada 6 meses, y se cuentan con registros; se registraron no cumplimientos debido a que en las visitas realizadas por los interventores de campo a los establecimientos antes mencionados, no se observó el soporte correspondiente de que se realiza la actividad del lavado del tanque de almacenamiento de agua cada 6 meses.

Así mismo se presentó otro incumplimiento con el 0%, en el establecimiento de EPMSC PENSILVANIA, por no contar con los recipientes adecuados para la disposición de residuos y dotados de bolsas como se encuentra establecido. El contratista cumple con 100%, en cuanto a que se cuenta con los procedimientos definidos para evitar la contaminación cruzada, las instalaciones sanitarias se encuentran alejadas del área de producción y se encuentran dotadas con los elementos de higiene personal; se garantiza la limpieza y desinfección del menaje utilizado por la PPL, se garantiza el suministro de agua potable en el servicio de alimentación; existe un adecuado manejo, recolección y clasificación de los residuos sólidos, líquidos, peligrosos y aceites usados; se realiza un adecuado control de plagas.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el corte del informe de febrero, esta categoría aumento en su promedio de cumplimiento al **90%**, un 3% más con respecto al mes de enero, encontrando que de los dos establecimientos verificados que fueron EPMSC PACORÁ y ERON MANIZALES RM, en este último que se cumple con el 0%, en la variable relacionada con que si los alimentos se reciben, transportan y distribuyen de acuerdo con su naturaleza, en recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del medio de transporte. Los demás ítem verificados en esta categoría, relacionados con el cumplimiento de horario de entrega de materias primas, si los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y cuentan con la documentación requerida, si cuentan con la leyenda de “TRANSPORTE DE ALIMENTOS” en los vehículos y documentación y certificados de manipulación del personal transportador, cumplieron a cabalidad en un 100% en los 2 establecimientos verificados.

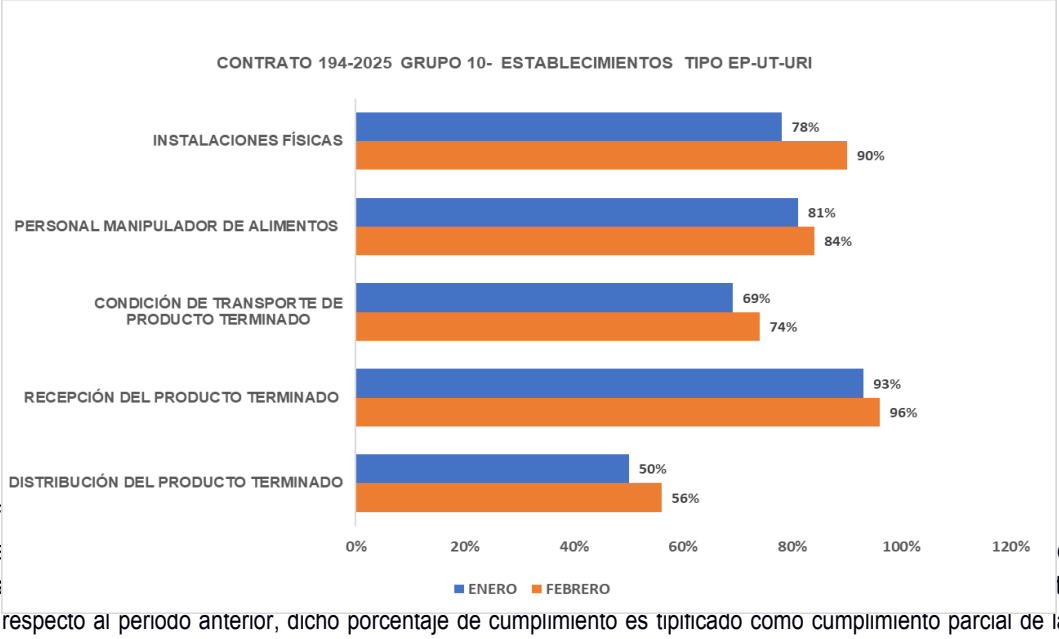
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; En el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%**, manteniéndose igual, respecto al informe del mes de enero. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON ARMENIA RM con el 75%, seguido de EPMSC ARMENIA, con el 79%; EPMSC PEREIRA, con el 83% y EPMAC CALARCA con el 89%; los restantes 9 establecimientos promedia entre el 91% y 100%. En este corte del informe la variable con mayor afectación y un cumplimiento del 58%, corresponde a si los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje son calibrados anualmente y verificados de forma semanal, conforme a la frecuencia establecida en la Oferta Técnica Mínima OTM, debido a las afectaciones con el 0% realizadas en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES RM, por encontrar que los equipos de medición no cuentan con certificado de calibración anual vigente, (2) dos básculas de marca Ankor y Daewoo, una gramera digital y 5 termómetros, los cuales no cuentan con identificación; los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y gramaje no se encuentran calibrados anualmente, las siguientes afectaciones corresponde a 3 variables las cuales obtuvieron cada una un 72% de cumplimiento, debido a: que no se cuenta con resultados microbiológicos CONFORMES, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente para la ausencia de microorganismos patógenos y para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, afectándose con el 0% de cumplimiento el en establecimiento de ERON ARMENIA RM, EPMSC CALARCA y EPMSC PEREIRA, asimismo no se observan resultados microbiológicos, teniendo en cuenta que la frecuencia es cada 4 meses de acuerdo al parte del Eron, las últimos registros superan la fecha establecidas, por lo tanto no se cuenta con resultados microbiológicos vigentes según la normatividad actual vigente, última toma realizada en el mes de septiembre; en EPMSC PEREIRA se da cumplimiento del 50%, debido a que no se tienen resultados microbiológicos de la toma realizada en 25 11 2025, para garantizar la ausencia de microrganismo patógenos, en superficies, ambiente, producto terminado; en el caso de la tercera variable con 72% de cumplimiento, corresponde a si los carros transportadores, cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros; en este ítem se afectaron 4 de los 11 establecimientos verificados con porcentajes de cumplimiento del 0%, con hallazgo referentes a que no se evidencia hoja de vida de dos carros transportadores; no se realiza mantenimiento preventivo y correctivo, se evidencia presencia de oxido, deterioro en las ruedas y pintura; los carros transportadores presentan óxido, desprendimiento de pintura, daños en su estructura situación recurrente y no se presentan actas de mantenimiento frente a dichas observaciones; se evidencia hoja de vida de los 5 (cinco) carros transportadores no diligenciada en visita de interventoría 26/02/2026. Los establecimientos; EPMSC CALARCA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA RM cumplieron a cabalidad con el 100%, los requerimientos de esta variable. Respecto a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma, se encontró que en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON PEREIRA RM se obtuvo cumplimiento del 0%, debido a que el contratista, no implementa programa de mantenimiento preventivo y correctivo para estufas 3 (tres), congeladores 3 (tres), carro transportador 1(uno), cuchillas de licuadora industrial no hay registros; no se evidencia mantenimiento programado para equipos de refrigeración dentro del cual se encuentra la cava de congelación, la cual presenta daño en el piso de ingreso y este genera acumulación de agua, el contratista aduce que es un arreglo de mayor cuantía y no se tiene soporte de mantenimiento; no se evidencia por parte del operador implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, ya que se evidencia de forma repetitiva carros transportadores con deterioro por óxido y por daño estructural, pelapapas continúa amarrada la tapa con un pedazo de neumático, los puestos de cocción presentan deterioro y exceso de grasa, fuga y producción de hollín, no se evidencian registros actualizados; a la fecha no se evidencia documentado el registro de mantenimiento correctivo a el congelador N°1, al cual no se le han realizado la adecuación de la manijas de agarre en sus tapas y el recubrimiento de sus láminas el interior del equipos; igualmente no se tienen documentos de

mantenimientos realizados al extractor del área de preparación; no cuenta con los respectivos soporte de mantenimientos correctivos, preventivos y hojas de vida, de equipos como pelapapas, hidro lavadoras, puestos de cocción, congeladores, refrigeradores, extractores, licuadoras, bandejas asadoras, para el establecimiento EPMSC PEREIRA, cuyo cumplimiento fue del 80%, debido a que no se tienen registros de los mantenimientos correctivos o preventivos realizados para el mes de febrero según lo establecido en el cronograma de mantenimientos. En esta categoría se da cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados en los ítem referentes al cumplimiento en la totalidad de los planes y programas requeridos; en el recibo de materias primas, aplicando criterios de aceptación y rechazo; implementación de formatos básicos para el registro de producción, en el cumplimiento del laboratorio utilizado por el contratista, que se encuentre adscrito a la red de laboratorios; la no presentación de brotes de ETAS en los establecimientos en los cuales se presta el servicio; control en el registro de temperaturas de equipos de frio; se cuenta con programas de trazabilidad; se cuenta con plan de contingencia y emergencia requeridos; la adquisición de productos de proyectos productivos; así como que no se observa el ingreso o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos penitenciarios.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; Para el corte de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 91%, aumentando en un 1% el porcentaje respecto al informe del mes de enero. Los establecimientos de menor cumplimiento en este periodo fueron ERON MANIZALES RM con el 60% seguido de EPMSC CALARCA, con el 81%; ERON PEREIRA RM, con 87% y EPMSC ANSERMA Y EPMSC ARMENIA con 88% cada uno; los demás establecimientos promedian entre el 90% al 100%. Se evidencia como ítem de mayor afectación con un cumplimiento general del 76% la categoría, 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 el establecimiento EPMSC CALARCA y el 50% de cumplimiento en EPMSC PENSILVANIA, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, los restantes 9 establecimientos, obtuvieron el 100% de cumplimiento. La siguiente categoría con mayor afectación es la relacionada con la existencia de equipos como campanas y extractores de aire, que se encuentren en buen estado, funcionando y en cantidad suficiente, para la adecuada ventilación del área a fin de evitar la condensación, en establecimientos como EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, el porcentaje de cumplimiento fue del 0%, en EPMSC PEREIRA, del 80% y en el resto de establecimientos pertenecientes a este grupo, alcanzaron cumplimiento del 100%. Así mismo para el periodo del presente informe, se presenta afectación en la variable relacionada a, si el personal externo empleado por el contratista, cuenta con exámenes médicos ocupacionales de ingreso, la cual obtuvo un cumplimiento general del 81% y se afectó con el 0% de cumplimiento en los establecimientos de EPMSC CALARCA; ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM y con el 75% en el EPMSC PEREIRA, debido a que el operador no aporta exámenes ocupacionales de ingreso del auxiliar administrativo, auxiliar de proceso y administrador (el administrador solo cuenta con certificado de manipulación); no se cuenta con exámenes médicos ocupacionales de los señores Robinson Artetua y Miguel Gaona; no se observan exámenes médicos ocupacionales de ingreso de personal externo: administrador, nutricionista, ingeniero de alimentos, dos auxiliares de proceso y el personal profesional SST, Calidad, EP, mantenimiento. Adicional a los incumplimientos antes mencionados en ERON DE MANIZALES RM, se presentó incumplimiento del 0%, en la variable referente a, si los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias. Frente al período de enero, para el mes del presente informe se mantiene el cumplimiento del 100%, en los demás ítem verificados en esta categoría, como los son el contar con el botiquín dotado de acuerdo con la clasificación requerida, se cuenta con malla anti-fuego y se encuentra publicada y firmada la política de calidad.

2.2.10.2 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 febrero de 2026, 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 gráf el período de co categorías to, crece 4% respecto al periodo anterior, dicho porcentaje de cumplimiento es tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1.INSTALACIONES FISICAS; para el corte de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%**, aumentando en un 12% en el promedio, respecto al informe del mes de enero. Se registra el 0% de cumplimiento en los centros de detención transitoria de EP. VIRGINIA FUERA y EP SIJIN MANIZALES, debido a que se evidencia que no se tiene área de almacenamiento temporal para la recepción y distribución de los alimentos y estos son dispuestos directamente en el piso; durante el almacenamiento temporal se evidencia que los alimentos son dispuestos en contacto directo con el suelo. Es de resaltar que las otras 11 estaciones de policía visitadas cumplieron a cabalidad en esta categoría y obtuvieron 100% de cumplimiento.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** para el corte de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **84%**, creciendo en un 3%, respecto al informe del mes de enero. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** EP ISABELLA; EP. CAI SANTANDER; EP DOSQUEBRADAS; EP. RISARALDA y EP SIJIN ARMENIA, cada uno con el 50%, entre tanto los otros 11 centros de detención transitoria cumplen con un promedio del 100%. La variable más afectada en esta categoría es la que corresponde a si los manipuladores cuentan con el certificado médico y de manipulación de alimentos, afectándose en 5 de las 16 estaciones de policía con

el 0% de cumplimiento, las cuales son EP ISABELLA; EP. CAI SANTANDER; EP DOSQUEBRADAS; EP. RISARALDA y EP SIJIN ARMENIA. Para el resto de las verificaciones en las demás estaciones de policía, se evidencia cumplimiento del 100%, se observa uso de la dotación limpia y en buen estado, de colores claros conforme a la norma, así mismo la tenencia de los certificados médicos del personal manipulador.

3.CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO para el corte de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **74**%, aumentando en un 5% el promedio obtenido con relación al mes de enero. Se presenta no cumplimiento para el corte de este informe con un 33% la EP MARSELLA, seguidas de 40% EP. ANSERMA y, 60% EP. APIA Y EP. SIJIN MANIZALES, el resto de las estaciones de policía se encuentran entre en 80% y 100% de cumplimiento. El hallazgo de mayor incidencia en esta categoría y que se afecta con el 0% de cumplimiento en 10 de las 16 estaciones de policía visitadas, corresponde al diligenciamiento de la planilla de registro de la temperatura (garantizando la naturaleza de los alimentos), así como tampoco se cuenta con el termómetro de punzón para garantizar el control adecuado a las condiciones térmicas (refrigerados o calientes). En el segundo lugar de incidencias se encuentra la variable de verificación documental de los vehículos, es decir, corresponde verificar la tenencia y porte de la documentación del vehículo (SOAT- tecno mecánica y gases, así como el concepto higiénico sanitario), se generan hallazgos en la EP. MARSELLA, EP. ANSERMA, EP. APIA, EP. RISARALDA y EP. SIJIN MANIZALES, por cuanto el vehículo transportador tiene un concepto sanitario que paso el año de expedición por tres días, el distribuir indica que desde la secretaria de salud indican que el concepto sanitario no tiene vencimiento y que quedan a la espera de un acta que corroboren dicha información, a la fecha el vehículo transportador es una vehículo tipo moto con placa DXM-06H, que en el día de la visita transporta 22 raciones por tiempo de comida; lo cual excede el límite de raciones transportadas y establecidas en el OTM que es igual o menor a 20 raciones por tiempo de comida.

Así mismo se han presentado afectaciones con el 0% de cumplimiento en la EP. APIA y EP RISARALDA, respecto a la variable si los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuenta con recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del vehículo. En las EP. RISARALDA Y EP. SIJIN MANIZALES, existe afectación con el 0% de cumplimiento, debido a que los vehículos no cuentan con la leyenda de alimentos en su exterior y no cuentan con el respectivo plan de rutas.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el corte de febrero en esta categoría, el promedio de cumplimiento es del 96%, creciendo en un 3%, respecto al mes de enero. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP VIRGINIA (FUERA) con 78%, seguidos de E.P. CHINCHINA, EP. CALARCA, EP. SAN JOSÉ y SIJIN ARMENIA con el 89%, cada una, mientras que las restantes 11 estaciones de policía promediaron cada una el 100%. El ítem de mayor incidencia y que cumplió con el 75%, corresponden al no cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM, respecto a los intercambios se registran en 4 de los 16 centros de detención transitoria verificados para el mes de febrero, se registran intercambios no socializados para los diferentes tiempos de comida; las desviaciones corresponden con los intercambios de componentes y preparaciones proteicas y cereales, que no permiten el cumplimiento de los ciclos de menú de acuerdo con la minuta patrón y OTM.

Se ha evidenciado que, en EP. CHINCHINA, se evidencian intercambio en el Menú N°3, tiempo de comida refrigerio nocturno, se entrega en la bebida café negro, en lugar de agua de panela, dicho intercambio no se encuentra notificado en el sistema K2, en E.P. CALARCA, durante la visita, se evidencia intercambios en los componentes energéticos y regulador, se entrega papa cocida en cambio de papa criolla , se entrega ensalada de pepino y zanahoria salteados en cambio de cazuela de lentejas, estos intercambios no están notificado en el sistema K2; en EP. SAN JOSÉ, se evidencia

intercambio en el Menú N°2, tiempo de comida almuerzo, en la proteína se entrega 2 huevos fritos en lugar de carne de res en Bistec, dicho intercambio no se encuentra notificado en el sistema K2, asimismo se evidencia intercambio en la ensalada, se entrega ahuyama y zanahoria cocida en lugar de apio y zanahoria salteada. de igual manera este intercambio tampoco se encuentra notificado en el sistema K2 y en EP. SIJIN ARMENIA, se realiza verificación del Menú No. 1, servicio almuerzo, se evidencia intercambio para el tubérculo, se suministra arepa asada en lugar de papa criolla dorada, no se cuenta con soporte de autorización de intercambio. Otras de las afectaciones presentadas se registraron en el E.P. VIRGINIA FUERA y corresponden a la falta de publicación del ciclo de menús, a pesar que se cuenta con la respectiva socialización; durante la visita se evidencia que no se realiza entrega de fruta para 9 PPL menú #12 tiempo de comida desayuno.

Las restantes 8 variables verificadas en esta categoría, cumplieron con el 100%, en todas las estaciones de policía, verificadas en el mes de febrero.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 56%, creciendo 6% del promedio, respecto al informe del mes de enero. Los centros de detención que presentan cumplimiento son; EP. ANSERMA, EP. MARMATO, y EP, RISARALDA, con un promedio cada uno del 100%. Las de menor cumplimiento para el periodo de febrero corresponden a la EP. SANTA ROSA DE CABAL y EP SIJIN MANIZALES cada una con el 0%, seguidas EP. ISABELLA, EP. MARSELLA, EP. APIA, EP. CAI SANTANDER, EP CHINCHINA, EP. SUPIA, EP. CALARCA, EP. VIRGINIA FUERA, EP. SAN JOSÉ y EP. SIJIN ARMENIA las cuales promediaron con 50% y EP. DOSQUEBRADAS con 75% de cumplimiento. La variable con mayor afectación corresponde a la entrega de los alimentos en empaques individuales, en donde se evidencian hallazgos como que en la distribución del almuerzo el componente jugo de fruta, es entregado en recipiente no isotérmico, lo cual no garantiza la temperatura y la inocuidad del alimento; la entrega de la bebida caliente agua de panela con leche del tiempo comida desayuno, menú 9, son transportadas en envases de segundo uso lo cual podría ocasionar una contaminación cruzada; se observa que el jugo de fruta limonada, correspondiente al Menú N°2, tiempo de comida almuerzo es entregado en fondos autorizado por la USPEC, sin embargo, no se utiliza recipientes isotérmicos que garanticen el mantenimiento de la temperatura adecuada al momento de la entrega; se evidencia que el componente agua de panela con leche, del Menú N°4 tiempo de comida desayuno, es entregado en fondos, autorizado por la USPEC, no obstante, dicho recipiente no cuenta con características isotérmicas que permitan garantizar las temperaturas de entrega; se confirma que persiste hallazgo, durante la visita se evidencia que la bebida agua de panela con leche del Menú #4 tiempo de comida desayuno, continúa siendo entregado en recipientes que no es isotérmico (recipiente de plástico). Estos deben ser isotérmicos para garantizar las condiciones óptimas de temperatura.

Así mismo Dentro de los no cumplimientos más relevantes encontramos que en la EP. CALARCA, se evidencia 1 (una) dieta para PPL con diagnóstico de inmunosupresión, correspondiente al Menú # 1 (tiempo de comida almuerzo), al cual no se realiza la entrega de bebida; se evidencia que se cuenta con 1 (un) PPL en diagnóstico de inmunosupresión, donde se evidencia que no se cuenta con recipientes de material desechable como lo establece la norma, se registra que él contratista no realiza la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos, por parte de los PPL en las estaciones de policía, EP. ISABELLA, EP. CAI SANTANDER, EP. CALARCA, EP. VIRGINIA FUERA, EP. SANTA ROSA DE CABAL, EP. SIJIN ARMENIA y E.P. SIJIN MANIZALES.

2.2.11 GRUPO 11

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025 del Grupo 11, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.

Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de febrero de 2026. 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, decreciendo 1% frente al mes anterior, por lo cual para este periodo es tipificado como cumplimiento satisfactorio de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO; Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del 100%, manteniendo el cumplimiento con respecto al mes de enero; para el presente informe se registra cumplimiento frente a lo establecido en la OTM, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS). Se evidencia continuidad en las acciones de mejora en la EPAMS LA DORADA donde el contratista ejecuta las acciones correctivas dejadas por el Ente de control; los establecimientos del grupo 11 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Frente a la verificación del cumplimiento del establecimiento de COIBA IBAGUÉ, este promedia con un cumplimiento del 100%en esta categoría ; respecto al bloque 4, el contratista gestiona visita de inspección ante la ETS para obtener el CHS a nombre de la UT MACSOL USPEC 2025, en espera de respuesta por parte de la entidad de salud, frente a la fecha de visita para renovación del concepto.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; Para el corte de febrero de 2026 la categoría obtuvo un promedio general del 87% decreciendo un 6% respecto al mes anterior. El menor cumplimiento corresponde a la Planta de Contingencia G11 con (81%), seguido de EPMSC COUBA IBAGUE (84%), EPMSC FRESNO (87%), EPMSC Honda con (88%), EPAMS La Dorada con (92%) y registrando el máximo cumplimiento EPMSC Puerto Boyacá con (95%), disminuyendo en un 5% con respecto al mes anterior. En EPMSC LIBANO no aplica verificación para este corte (se registra en la planta de contingencia). En esta categoría persiste como ítem de mayor afectación la falta de gestión en mantenimientos correctivos menores respecto al mantenimiento de pisos, paredes, techos y medias cañas, evidenciando un cumplimiento del 0% en EPAMS FRESNO, EPMSC Honda y la Planta de Contingencia G11 ; situación similar ocurre con el mantenimiento de ventanas, marcos y puertas, EPMSC PUERTO BOYACA 0%, La Dorada un 25% y EPMSC Honda presentan un 50% y EPMSC COIBA IBAGUE 58%, alcanzando un promedio general del 55% ubicándolo en el segundo porcentaje de cumplimiento más bajo.

A diferencia del periodo anterior, el EPMSC Fresno presenta un cumplimiento del 100% en las áreas de residuos sólidos, manteniendo el porcentaje al igual que los otros establecimientos con excepción de COIBA IBAGUE con un 92%. Sin embargo, se registra una falencia significativa en el ítem 17 (instalación de medidores calibrados o acuerdos de pago de servicios públicos), donde COIBA Ibagué y EPMSC Honda obtuvieron un 0%. Adicionalmente, en EPMSC FRESNO se

evidencia un incumplimiento crítico en el estado de los mesones (0%). De manera general, se mantienen cumplimientos del 100% en variables como: iluminación, instalaciones eléctricas, sanitarios funcionales, señalización de áreas y zonas de lavado de manos en la mayoría de los establecimientos.

3. **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS;** Para el corte del informe de febrero de 2026, la categoría obtuvo un promedio general de cumplimiento del 90% decreciendo un 2% respecto al mes anterior. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC FRESNO (75%), seguido de EPAMS COIBA IBAGUE (86%), HONDA (95%) y EPAMSC LA DORADA (98%); Mientras que EPMSC Puerto Boyacá alcanza 100%, al igual que la PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 y EPMSC Líbano cumple con el 100%. El ítem de mayor afectación para este periodo corresponde en la variable de etiquetado y rotulado (ítem 5) y en la presencia de alimentos prohibidos o aditivos no permitidos (ítem 13), donde EPMSC Fresno presenta un 0% de cumplimiento, EPMSC COIBA IBAGUE (18%) y EPMSC HONDA un 50% en ambos aspectos EPMSC FRESNO, el cumplimiento en la proyección del plan de compras (Ítem 3), que promedia un 83%, registrando sus niveles más bajos en EPMSC FRESNO (50%) y COIBA Ibagué (75%). Los hallazgos para este corte del informe se centran en las incidencias reportadas en EPMSC COIBA IBAGUE. En la visita del 04/02/2026, se observó que el contratista debe realizar cambio de marca y proveedor del producto panela Villetana para cumplir con el rótulo primario exigido por la norma; de igual forma, se registra incumplimiento. Posteriormente, en la visita del 23/02/2026 en este mismo establecimiento, se reportó que hubo incumplimiento del proveedor de panela para este mismo producto Panela marca la Villetana. Respecto a EPMSC Fresno, el cumplimiento del 0% en las variables de etiquetado con respecto al cereal elaborado para el refrigerio nocturno distribuido por una panadería municipal en Fresno y alimentos prohibidos como pescado tipo basa, encontrada en área de almacenamiento, 31.3 kg del producto, indica fallas graves en la conformidad de los productos almacenados frente a la normatividad sanitaria y contractual vigente. De manera general, los demás establecimientos registran cumplimientos del 100% en ítems como: condiciones de almacenamiento (separación física y temperaturas), fichas técnicas y manejo de producto no conforme.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Para el corte de febrero de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 80% creciendo un 1% respecto al mes anterior. Los establecimientos con menor cumplimiento fueron EPMSC HONDA (72%), COIBA Ibagué (74%), seguido de EPAMS La Dorada (81%) y EPMSC Honda (84%); mientras que EPMSC Puerto Boyacá alcanzó un 90%, y los establecimientos de EPMSC Fresno, EPMSC Líbano y la Planta de Contingencia G11 mantuvieron un cumplimiento del 100%. El ítem con el resultado más crítico continúa siendo la disponibilidad de carros transportadores (ítem 8), con un cumplimiento promedio del 8%, afectando a COIBA Ibagué, EPAMS La Dorada, EPMSC Fresno, EPMSC Honda y EPMSC Puerto Boyacá, debido a que los carros transportadores existentes no cumplen con las características estipuladas en la OTM (puertas, sistemas de cierre, identificación y materiales). En cuanto a los equipos mínimos requeridos (ítem1) y el estado de los mismos (ítem 2), COIBA Ibagué bloque 7 presenta los indicadores más bajos con 0% y 31% respectivamente. En este establecimiento, durante la visita del 23/02/2026, se dejó hallazgo reiterativo por el cuarto de refrigeración. Por su parte, en EPAMS La Dorada se evidencia en visita requerimiento para el cambio de válvulas y planchas quemadoras y el cambio de ollas deterioradas por desgaste(visita 03/02/2026. Para el corte de este informe, se destaca el cumplimiento del 100% en la entrega de menaje para PPL (ítem 6) y un promedio del 100% en la disponibilidad de equipos de medición (ítem10) en todos los establecimientos.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; Para el periodo del informe de febrero de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 87% manteniendo el promedio igual al mes anterior. De manera particular se registran los siguientes niveles de cumplimiento por establecimiento: La Planta de Contingencia G11 obtiene 67%, siendo el puntaje más bajo de la categoría, seguido de EPMSC Líbano y EPMSC Fresno, ambos con 75%. Por su parte, EPAMS La Dorada alcanza un 90%, COIBA Ibagué un 87%, EPMSC Honda un 94% y el establecimiento EPMSC Puerto Boyacá mantiene su promedio del 100%. El ítem de mayor afectación corresponde a la

garantía del servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que eviten el cruce de flujos y el riesgo de contaminación cruzada (uso de recipientes isotérmicos), cuyo promedio global de cumplimiento es del 15%. En los ponderados individuales, los establecimientos de COIBA Ibagué, EPMSC Fresno, EPMSC Líbano y la Planta de Contingencia G11, EPAMS La Dorada obtienen 0% de cumplimiento en esta variable. Se evidencia que persiste la entrega de bebidas, sopas y alimentos en fondos que no son isotérmicos, así como el uso de bolsatinas para contener alimentos; dichas prácticas no garantizan la temperatura requerida estipulada ni la inocuidad para el producto terminado estipulada en la OTM y generan riesgo de contaminación. Los únicos establecimientos que cumplen al 100% en esta variable corresponden a EPMSC Honda y EPMSC Puerto Boyacá. El segundo ítem crítico fue la implementación del procedimiento de producción/servido (pre-alistamiento y preparación evitando cruce de flujos), donde EPMSC Fresno , la Planta de Contingencia G11 registran cumplimientos del 0% y el EPMSC HONDA un 50%. En EPMSC Fresno, se observan desviaciones críticas como el ingreso de materia prima y salida de producto terminado/residuos por la misma puerta; además, el área de residuos sólidos no cuenta con protección ni aislamiento y se encuentra cerca de las áreas de lavado. En la Planta de Contingencia G11, se registra cruce de flujos en el área de ensamble y preparación debido a la falta de separación física y el uso de una única puerta para recepción, despacho y evacuación. A diferencia del corte anterior, EPMSC Coiba y Puerto Boyacá presenta un cumplimiento del 100% en esta variable, por lo que no se registran hallazgos de pre-alistamiento a la intemperie en este periodo. En este corte del informe se registra cumplimiento del 100% en la implementación del plan de muestreo (control de gramajes), garantía de hielo potable, entrega de ración terapéutica en desechables para diagnósticos especiales, protocolo de contra muestras y ausencia de productos devueltos por la PPL.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: Para el periodo del informe de febrero de 2026, la categoría promedió con 99% aumentando 1% con respecto al mes anterior. De acuerdo con la particularidad de los establecimientos, EPMSC HONDA con un (97%) y EPAMS LA DORADA con un (98%) mantienen el menor promedio para este periodo. Por su parte, COIBA IBAGUÉ registra un 100%, mientras que los establecimientos EPMSC FRESNO, EPMSC LÍBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 mantienen un cumplimiento del 100%. En el caso particular el EPAMSC LA DORADA, aunque su promedio general es alto, se evidencia un cumplimiento del 50% en la ítem 4 (uso de huevo y/o embutido como intercambio del componente proteico), lo que indica que se realizaron cambios sin el soporte de aprobación correspondiente de la entidad. Para este corte se presentan hallazgos significativos en el manejo de dietas terapéuticas. En EPAMS LA DORADA, se registra un incumplimiento del 80% en la ítem19, correspondiente al rotulado de la ración terapéutica (marcado legible e indeleble con nombre, patio y tipo de dieta) y al uso prohibido de fondos para la entrega de dietas. Obtiene un 96% para el cumplimiento de esta variable alcanzando el segundo puesto como la variable, evidenciando falencias en la identificación individual de las dietas. Se registran cumplimientos del 100% en las variables correspondientes a: rotación del ciclo de menús, entrega de totalidad de componentes, cumplimiento de gramajes, calidad organoléptica (prueba hedónica), suministro de refrigerios nocturnos y cumplimiento del programa de tamizaje nutricional. El desempeño global es sobresaliente, destacando que el contratista cumple con los ingredientes que componen las preparaciones para cada tiempo de comida y garantiza la entrega de menús especiales y oferta alimentaria adicional en la totalidad de los establecimientos verificados.

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Para el corte de febrero de 2026, la categoría promedió con un 93% decreciendo un 2% respecto al mes anterior. De manera particular, los cumplimientos por establecimiento se comportaron de la siguiente manera: PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 (89%) y COIBA IBAGUÉ (91%) que registran los promedios más bajos; seguidos de EPMSC FRESNO, HONDA y PUERTO BOYACA con un (94%) de cumplimiento, EPAMS LA DORADA (98%). Por su parte, el establecimiento EPMSC LÍBANO mantiene un cumplimiento del 100%, manteniendo un desempeño sobresaliente. Persisten para este informe los hallazgos respecto a faltantes de los perfiles y frecuencias de visita exigidas por la OTM (ítem 1), afectando significativamente a EMPSC FRESNO, HONDA y PUERTO BOYACA con un 50%; COIBA IBAGUÉ, que obtiene un cumplimiento del 23% y LA PLANTA DE CONTINGECIA DE GRUPO 11 (0%) ubicando esta variable como una variable critica con un incumplimiento del 42% en este aspecto; mientras

que el establecimiento de LIBANO mantiene un cumplimiento del 100% con el personal requerido. Respecto a la dotación (ítem 4), se registra incidencia en EPMSC COIBA IBAGUE 92%. Durante el seguimiento en campo (visitas del 02/02/2026), se evidenció desgaste en los petos de uso de los PPL-rancheros; el contratista ha ido realizando cambios paulatinos. En contraste con el informe anterior, EPMSC HONDA y EPMSC FRESNO registran ahora un cumplimiento del 100% en el uso y estado de la dotación. Durante el corte del informe se observa cumplimiento generalizado en las BPM; los establecimientos cumplen satisfactoriamente con los hábitos de higiene y prácticas higiénico-sanitarias seguras (lavado de manos, presentación personal). Así mismo, se cuenta con los exámenes de aptitud médica (ítem 8) con un cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados, garantizando que el personal manipulador está libre de enfermedades que puedan contaminar los alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; Para el corte del informe de febrero de 2026, la categoría promedió 88%, presentando un decrecimiento del 2% frente a enero donde obtuvo (90%). De manera particular, el cumplimiento por establecimiento se detalla así: EPMSC HONDA (76%) presenta el desempeño más bajo, seguido de EPMSC FRESNO 85%, EPMSC COIBA IBAGUE y EPAMSC LA DORADA ambos con 89%. Por su parte, los establecimientos de EPMSC PUERTO BOYACÁ y la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 mantienen un 94%. El establecimiento EPMSC LÍBANO logra mantener al igual que el mes anterior un cumplimiento del 100%. El principal incumplimiento para el mes de febrero corresponde a las condiciones estructurales de limpieza (ítem 2: paredes, pisos, medias cañas), el cual obtiene un promedio crítico del 52%. En esta variable, EPMSC HONDA presenta un incumplimiento del 0%, evidenciando falta de limpieza y estancamiento de agua; situación similar en EPAMS LA DORADA con un 40% y COIBA IBAGUÉ con un 46% y los demás establecimientos con un 100%. Respecto al estado de los techos (ítem 3), el promedio baja al 44%, siendo EPMSC HONDA (0%) EPAMSC LA DORADA (20%) y COIBA IBAGUÉ (38%) los más afectados por acumulación de suciedad u hongos. Persisten los riesgos de contaminación cruzada debido a fallas en el flujo de procesos (ítem 1), donde EPMSC FRESNO obtiene un 0%, validando que se mantiene el cruce de flujos entre el ingreso de materias primas, salida de producto terminado y residuos sólidos, además de la ubicación inadecuada del área de residuos. De igual forma, EPMSC HONDA obtiene un 50% en esta variable al igual que la PLANTA DE CONTINGENCIA G1. En cuanto a la limpieza y desinfección de equipos y utensilios (ítem 4), se registra una caída drástica en EPMSC HONDA con un cumplimiento del 0%, lo que indica deficiencias severas en la higiene de equipos (como campanas extractoras o menaje). EPAMS LA DORADA también presenta deficiencias con un 50%. Un hallazgo crítico nuevamente para este periodo se presenta en EPMSC FRESNO, con un incumplimiento del 0% en la garantía del suministro de agua potable (ítem 10) y procedimientos asociados, lo cual representa un riesgo alto para la inocuidad. En contraste, se promedia con el 100% en variables como: manejo de productos químicos (fichas técnicas y rotulado), suministro de elementos de aseo, limpieza y desinfección de menaje para PPL (ítem 8), limpieza de tanques de almacenamiento y control de cloro residual. Así mismo, el control de plagas se mantiene con un cumplimiento promedio del 96%, realizándose de acuerdo con las fichas técnicas y periodicidad establecida.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe de febrero, esta categoría crece 4% en el promedio de cumplimiento frente al mes de enero, pasando de un 85% a un 89%. La incidencia en este corte se registra en COIBA Ibagué, donde el establecimiento obtuvo un cumplimiento del 80%, presentando una afectación crítica del 0% en la variable correspondiente a las condiciones físicas de los vehículos y la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica, CHS). En contraste, EPMSC Líbano mantiene un cumplimiento del 100%, garantizando la documentación, condiciones higiénico-sanitarias de los vehículos, registro de temperaturas y rotulado exterior. En los demás establecimientos (EPAMS La Dorada, EPMSC Fresno, EPMSC Honda, EPMSC Puerto Boyacá y Planta de Contingencia G11), la categoría no aplicó debido a que durante las visitas de verificación no se registraron actividades de transporte de alimentos sujetas a evaluación.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; para el corte del informe de febrero de 2026, la categoría promedió 97%, teniendo un aumento del 2% con respecto al mes de enero (95%). Los establecimientos muestran

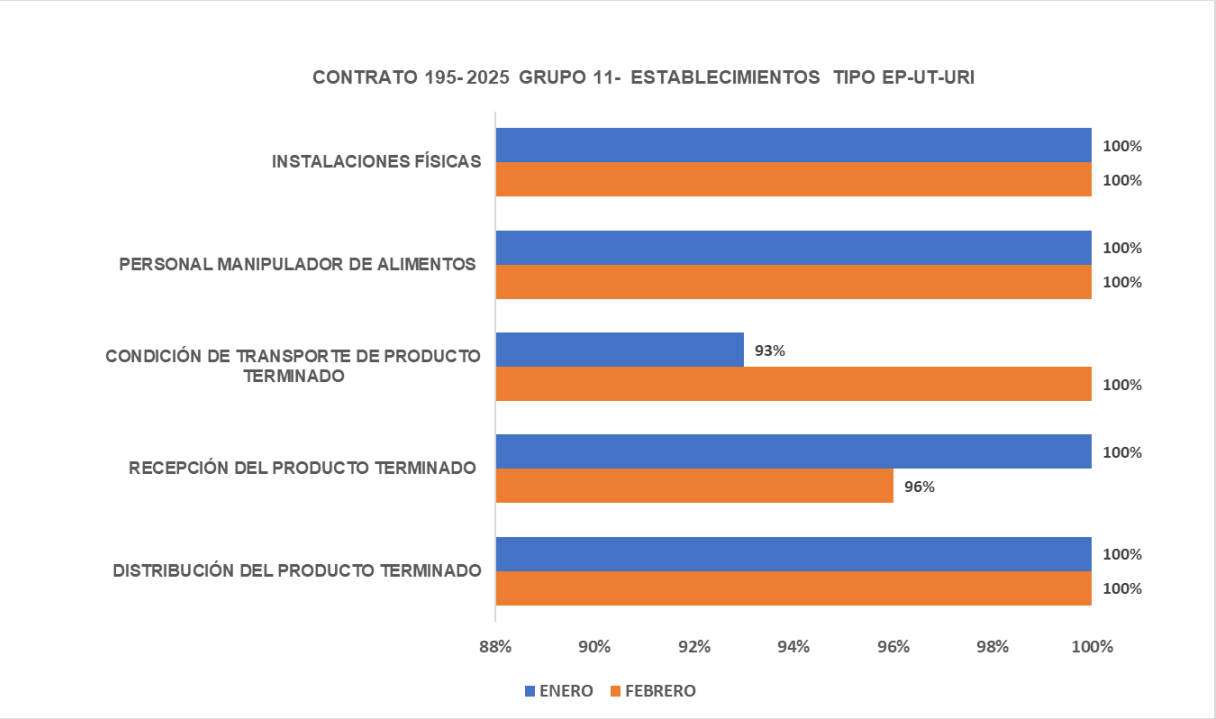
resultados heterogéneos: EPMSC Líbano mantiene el mayor promedio de cumplimiento con 100%. EPAMS La Dorada mantiene un 97%, COIBA IBAGUE, FRESNO, HONDA alcanzan un 97%, PUERTO BOYACA disminuye en un 3% pasando también a un 97% de cumplimiento. El desempeño más bajo se registra en la Planta de Contingencia G11 con 94%. El patrón de no conformidades para este periodo cambia drásticamente respecto al mes anterior. El hallazgo más crítico corresponde a la calibración de equipos de medición (Ítem 5), a diferencia del periodo anterior, la mayoría de los establecimientos cumplieron en un 0%, focalizándose la incidencia únicamente en EPMSC HONDA, FRESNO, PUERTO BOYACA Y PLANTA DE CONTINGECIA GRUPO 11 (0%) y EPAMS La Dorada (60%), donde persisten faltas de soportes de verificación semanal y certificados vigentes de los equipos de medición. En cuanto a la implementación del programa de mantenimiento (ítem 4), EPMSC COIBA IBAGUE presenta una disminución al 86%, mientras que EPMSC FRESNO registra un 100%. Por otro lado, en la variable de pagos de servicios públicos y parafiscales (ítem 20), EPMSC COIBA IBAGUE presenta un cumplimiento del 91%, cumpliendo con la entrega de soportes completos frente a los demás establecimientos que cerraron al 100% . Para el mes de febrero se registra cumplimiento del 100% en los ítems correspondientes a: planes y programas ajustados a la OTM, recepción técnica de materias primas, formatos estandarizados, análisis de PH y cloro, control de temperaturas en equipos de frío, capacitación al personal (4 horas mensuales), trazabilidad y planes de emergencia. Estos resultados demuestran una gestión documental robusta, contrastando con las fallas evidenciadas en los muestreos de laboratorio.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte del informe de febrero de 2026, la categoría promedió 89%, disminuyendo un 5% respecto al mes anterior (94%). Frente a los establecimientos se registra un comportamiento variado: EPMSC FRESNO mantiene un cumplimiento del 100%, mejorando significativamente su desempeño. EPAMS LA DORADA obtiene el puntaje más bajo con 77%, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 con un 88%. Por su parte, COIBA IBAGUÉ obtiene 89%, mientras que EPMSC FRESNO, EPMSC LÍBANO y EPMSC PUERTO BOYACÁ mantienen un 100% de cumplimiento. El ítem de mayor incidencia negativa continúa siendo el correspondiente al estado y funcionamiento de campanas y/o extractores de aire (ítem 8), que para este mes registra un promedio crítico del 44%. En esta variable, EPAMS LA DORADA registra un incumplimiento del 0%; se evidencia que el servicio de alimentación se construyó de tal forma que no es posible ubicar un extractor, y la implementación de ventiladores no es viable pues enfriaría los alimentos en el área de ensamble de dietas. En COIBA IBAGUÉ, el cumplimiento es del 38%, persistiendo fallas en el funcionamiento de los equipos de extracción. Asimismo, la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 presenta un bajo desempeño en este aspecto 0%. A diferencia del periodo anterior, EPMSC HONDA cumple al 100% con la ventilación. Adicionalmente, para este corte se registra una afectación en la variable de Elementos de Protección Personal (ítem 7), donde EPAMS LA DORADA obtiene un cumplimiento del 0%. Según los hallazgos en campo (visita del 17/02/2026), el contratista tiene pendiente la entrega de elementos de protección para los PPL que se encuentran en áreas calientes del servicio de alimentación. En contraste, se registra cumplimiento del 100% en las demás variables verificadas: capacitaciones SST a trabajadores PPL, dotación completa de botiquines (Tipo A/B), extintores señalizados y vigentes, existencia de manta ignífuga, publicación de política SST y rutas de evacuación, y exámenes médicos ocupacionales para personal externo.

2.2.11.2 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 febrero de 2026, 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se observa el desempeño porcentual de los establecimientos del Grupo 11 (EP–UT–URI) correspondiente al mes de febrero de 2026, comparado con los resultados obtenidos en el mes de diciembre de 2025. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 98% permaneciendo con respecto al mes de enero. Las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado disminuyo en un 96% de cumplimiento, demostrando inconsistencia en la infraestructura, condiciones higiénicas y control de recepción. En cuanto a la recepción del producto terminado, se obtuvo un 96% disminuyendo con respecto al porcentaje del mes de enero, debido a observaciones menores relacionadas con el control de temperatura y limpieza de los vehículos, mientras que la distribución del producto terminado presentó una permanecía con un porcentaje del 100%, mostrando una permanencia frente al mes anterior por aspectos logísticos asociados al tiempo de entrega y conservación del producto. En general, el contratista mantiene un nivel de desempeño óptimo, evidenciando compromiso con las normas sanitarias y operativas, aunque se recomienda reforzar el control de transporte de producto terminado para asegurar la trazabilidad e inocuidad de los alimentos durante todo el proceso que donde se mantuvo el porcentaje del 96%.

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

1. **INSTALACIONES FISICAS;** para el corte del informe la categoría se mantuvo en **100%,** mantuvo el promedio del corte anterior. En los tres establecimientos del Grupo 11; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, se mantiene dentro de la línea del tiempo la aplicación sostenida de buenas prácticas para el almacenamiento temporal del producto: los alimentos permanecen alejados de focos de contaminación, sobre superficies limpias y sin contacto directo con el piso; se evidencia

el uso de estibas y canastillas en buen estado y limpieza adecuada, lo que garantiza condiciones higiénico-sanitarias óptimas. En ambos cortes no se registraron hallazgos por parte de la interventoría, confirmando un cumplimiento total, uniforme y consistente en todos los establecimientos.

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

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

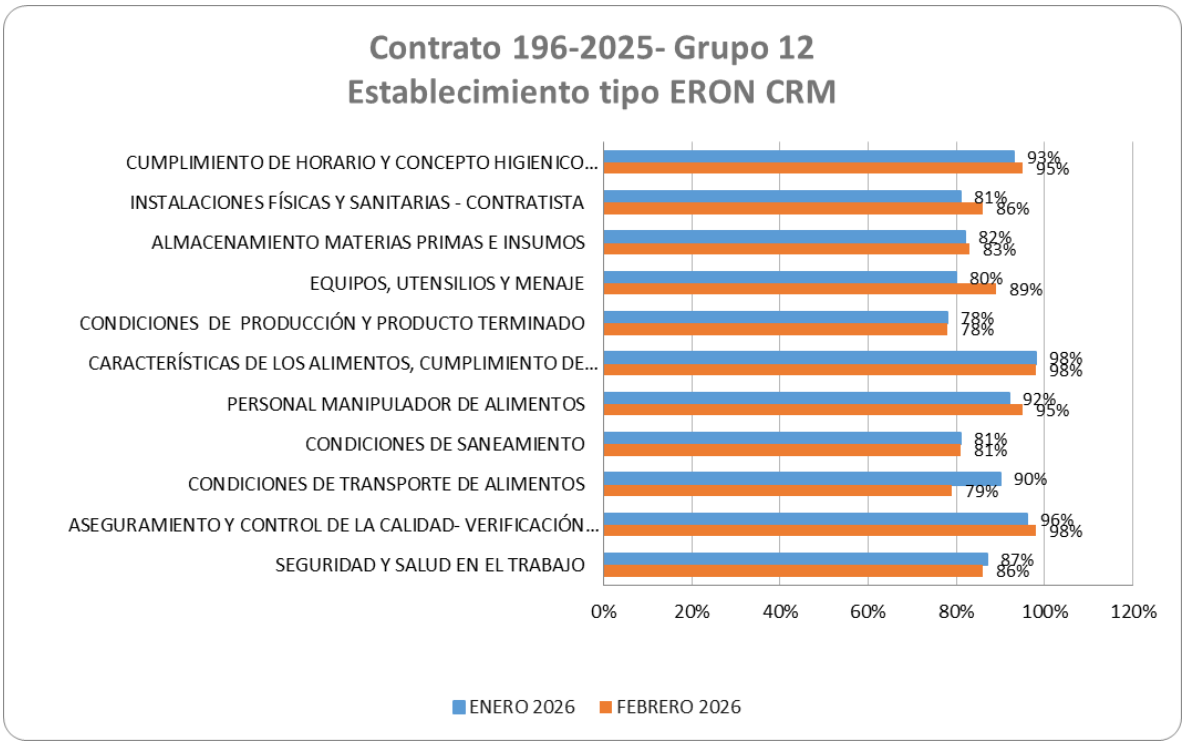
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **96%,** decreciendo en un 4% del corte anterior. En los establecimientos evaluados; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, LA EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA, se registró él cumplimiento en; cumplimiento del horario de entrega y radicación según OTM; ciclo de menús vigente/socializado; suministro completo de componentes sin faltantes; ausencia de intercambios no autorizados; gramajes conformes para población regular y EP/UT/URI; especificaciones técnicas de bebidas y rotación según OTM; calidad organoléptica satisfactoria; registros de renuncias a dietas debidamente firmados cuando aplica; y entrega directa al responsable CPAMSE/UT/EP o delegado, mientras que el establecimiento EP PERMANENTE CENTRAL no cumple con el horario en la entrega de las raciones, con un cumplimiento del 90%; dejando la variable en un cumplimento del 67%.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** permaneciendo con el promedio del corte anterior. Los centros de detención transitorios; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA mantienen el promedio de cumplimiento del 100%, mientras que; la EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, asume acción de mejora frente al hallazgo por la no entrega de utensilios básicos para el consumo por parte de la PPL por tanto promedia para este periodo un 100%. El resto de las variables conservan el promedio de cumplimiento del mes de diciembre: Se registra que los alimentos son entregados en empaque individual, ensamblado y sellado, en todos los establecimientos, frente a la entrega de los utensilios de consumo los establecimientos promedian un 100%.

2.2.12 GRUPO 12

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

A continuación, se presenta el desempeño del mes de febrero de 2026, 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 febrero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 89% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (95%): Esta categoría aumento en un 2% porcentaje en comparación con el período anterior (enero). Cabe resaltar que los establecimientos que registraron un cumplimiento total del 100 % fueron: ERON EPMSC Bolívar, ERON EPMSC Istmina, ERON EPMSC Jericó, ERON EPMSC Puerto Berrío, ERON EPMSC Quibdó, ERON EPMSC Santa Bárbara, ERON EPMSC Támesis y la Planta de Contingencia

G12 Copacabana (no autorizado) – Estaciones de Policía. Este resultado se explica porque, en dichos establecimientos, los componentes de los menús se encontraban preelaborados y disponibles con suficiente antelación desde las primeras horas de la jornada, lo que evidencia una adecuada planificación de las actividades de preparación y alistamiento en cocina. Asimismo, el operador efectuó la entrega integral de las raciones programadas, garantizando la cobertura total del servicio para la población privada de la libertad. No obstante, durante el periodo evaluado se identificaron hallazgos asociados al cumplimiento del concepto higiénico-sanitario (CHS) y a la oportunidad en la distribución de los tiempos de comida. En relación con el CHS, se evidenció que el establecimiento Planta de Contingencia G12 (Itagüí) cuenta con concepto higiénico-sanitario vigente, con fecha de emisión del 29 de agosto de 2025; sin embargo, dicho documento se encuentra expedido a nombre de Industrias Alimenticias Enripan S.A.S. y no del actual contratista, UT Caminando Juntos 2025, lo que limita la correspondencia directa entre el concepto sanitario y el operador responsable de la prestación del servicio. En cuanto al cumplimiento de los horarios, se identificaron desviaciones frente a los rangos establecidos en la OTM para la distribución de alimentos, evidenciándose tanto entregas anticipadas como retrasos en algunos servicios. Estas situaciones se relacionaron con ajustes operativos durante la jornada y con reprocesos en la preparación de algunos componentes del menú. Adicionalmente, no se aportaron soportes documentales que justificaran formalmente algunas de las decisiones que derivaron en modificaciones de los tiempos de distribución. Finalmente, los establecimientos que registraron los menores porcentajes de cumplimiento fueron: Planta de Contingencia G12 (Itagüí) con 67 %, ERON CPMSPTR Puerto Triunfo con 89 % y ERON EPMSC Medellín con 97 %. Para tener en cuenta, de acuerdo con el oficio emitido por la interventoría con consecutivo CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la **Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana**, frente a la cual el contratista inició su operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (86%): Se evidencia un incremento del 5 % en el nivel de cumplimiento, pasando de 81 % a 86 %, de acuerdo con la gráfica anterior, manteniéndose la calificación de cumplimiento parcial. Como aspectos favorables, se identifican acciones correctivas implementadas por el contratista durante el periodo evaluado, entre ellas el retiro oportuno de residuos (cajas de cartón) ubicados en el exterior del contenedor de abarrotes, el mantenimiento al piso de la cámara de congelación y la instalación de una teja en la abertura del techo del área de alistamiento, como mejora de las condiciones locativas. Los establecimientos con mayores porcentajes de cumplimiento (≥ 90 %), tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, fueron: ERON EPMSC Jericó (100 %), ERON EPMSC Bolívar (97 %) y ERON EPMSC Támesis (94 %). Por su parte, los establecimientos con cumplimiento parcial, según la escala de la USPEC, fueron: ERON EPMSC Santa Bárbara (88 %), ERON EPMSC Puerto Berrío (88 %), ERON EPMSC Istmina (87 %), ERON EPMSC Medellín (83 %), ERON EPMSC Quibdó (83 %), Planta de Contingencia G12 Copacabana (no autorizado) (79 %), Planta de Contingencia G12 (Itagüí) (75 %) y ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (72 %). Entre los hallazgos más relevantes se identifican deficiencias en las condiciones locativas del servicio de alimentación, asociadas a infraestructura, mantenimiento y funcionalidad de las instalaciones sanitarias. Se evidencian luminarias dañadas o fuera de servicio, deterioro en puertas del área de lavado de menaje, así como humedad, hongos y desprendimiento de pintura en techos y paredes de áreas de preparación y pasillos de distribución. Igualmente, se observan pisos fracturados y superficies porosas en áreas de producción y en cavas de refrigeración y congelación, lo que dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Adicionalmente, se identifican falencias en las instalaciones sanitarias, tales como lavamanos sin funcionamiento adecuado, ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en áreas de proceso y falta de suministro de agua en algunas tuberías. También se evidencian deficiencias en el manejo de residuos sólidos, debido a que el depósito temporal no cumple plenamente con las condiciones sanitarias ni se encuentra adecuadamente segregado de las áreas de producción. En materia de infraestructura, se observan aberturas entre pared y techo sin malla de protección contra plagas, cableado expuesto en áreas de almacenamiento, desagües sin rejilla, puertas deterioradas con presencia de corrosión y contraflujo en la operación por la

existencia de un único acceso para ingreso y salida de materias primas. Asimismo, se evidencian condiciones de humedad y presencia de hongos en bodegas de carnes y fruver, lo que representa un riesgo para las condiciones higiénico-sanitarias del servicio. Finalmente, de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició su operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): Para el mes de febrero de 2025, la variable registra un cumplimiento parcial del 83 %, evidenciando un incremento del 1 % frente al mes inmediatamente anterior. Como aspectos positivos, se identifican acciones correctivas implementadas por el contratista durante las visitas de verificación, entre las que se destacan la selección y segregación de materias primas con afectación biológica, la disposición de productos en canastillas sanitarias, la corrección del rotulado bajo el método PEPS y la reorganización de contenedores de almacenamiento con apoyo del personal auxiliar. Los establecimientos con mejor desempeño en esta categoría fueron: ERON EPMSC Puerto Berrío (100 %), ERON EPMSC Támesis (100 %) y ERON EPMSC Jericó (91 %). En coherencia con los hallazgos identificados en campo, las principales observaciones se concentran en la gestión documental de inventarios, las condiciones de almacenamiento y la planificación del abastecimiento de materias primas. En materia documental, se evidenciaron deficiencias en el control de inventarios, reflejadas en la ausencia y desactualización de registros de entradas y salidas de materias primas y ración estándar entre el 01 de enero y mediados de febrero de 2026. Respecto a las condiciones de almacenamiento, se identificaron incumplimientos en las distancias perimetrales en bodegas y cavas de refrigeración y congelación, así como prácticas que incrementan el riesgo de contaminación cruzada, al evidenciarse almacenamiento conjunto de diferentes tipos de alimentos sin separación adecuada. Asimismo, se observaron deficiencias en empaques y rotulación, particularmente en proteínas almacenadas en bolsas transparentes sin rotulado conforme a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, además del uso de empaques reutilizados que no garantizan condiciones sanitarias. De igual forma, se evidenciaron falencias en la aplicación del método PEPS, almacenamiento de materias primas directamente sobre el piso por insuficiencia de estibas o canastillas, y afectaciones en la calidad de algunos productos (principalmente tubérculos y hortalizas) asociadas a deterioro biológico o condiciones inadecuadas de conservación. En cuanto a la planificación del abastecimiento, se identificaron inconsistencias en la proyección del plan de compras, con faltantes de materias primas requeridas para la preparación de los menús programados, lo que generó sustituciones de productos. Asimismo, se evidenciaron temperaturas de conservación inadecuadas en equipos de congelación, situación que representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos. Por su parte, los establecimientos que registraron cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales fueron: ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (88 %), ERON EPMSC Santa Bárbara (85 %), ERON EPMSC Medellín (82 %), ERON EPMSC Bolívar (81 %), Planta de Contingencia G12 Copacabana (no autorizado) (79 %), Planta de Contingencia G12 (Itagüí) (77 %), ERON EPMSC Istmina (68 %) y ERON EPMSC Quibdó (68 %).

Cabe señalar, que durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (89%): Esta categoría registró un incremento del 9 % en comparación con el periodo anterior (enero). Durante el proceso de verificación se evidenció la solicitud de mantenimiento técnico para las cavas de congelación, con el propósito de restablecer sus condiciones operativas y garantizar los parámetros de

conservación de los alimentos. Se destacan por su mejor desempeño los establecimientos: ERON EPMSC Bolívar (100 %), ERON EPMSC Puerto Berrío (100 %), ERON EPMSC Santa Bárbara (100 %), ERON EPMSC Támesis (100 %), ERON EPMSC Quibdó (95 %), ERON EPMSC Jericó (94 %) y ERON EPMSC Istmina (90 %). No obstante, entre los hallazgos más relevantes se identifican deficiencias en el estado, mantenimiento, identificación y funcionamiento de equipos, utensilios y menaje utilizados en el servicio de alimentación. En el área de producción se observaron estufas industriales con corrosión, deterioro estructural, parrillas rotas u oxidadas y ausencia de identificación, así como mesones con abolladuras y estructuras metálicas con signos de oxidación, condiciones que pueden afectar la seguridad operativa y las condiciones higiénico-sanitarias del proceso. En cuanto al transporte interno de alimentos, se evidenciaron carros transportadores que no cumplen con las especificaciones establecidas en la OTM, al carecer de puertas o sistemas de cierre, presentar desprendimiento de pintura y oxidación, y en algunos casos no contar con identificación ni registro en inventario, lo que limita el control del menaje y aumenta el riesgo de contaminación durante el traslado de los alimentos. Adicionalmente, se identificaron incumplimientos en la dotación mínima de equipos de refrigeración establecida en el Anexo 5 de la OTM, particularmente por la ausencia de refrigeradores con capacidad mínima de 520 litros. También se evidenciaron deficiencias en el funcionamiento y control de temperatura de cavas de refrigeración y congelación, con registros por fuera de los rangos establecidos —incluyendo temperaturas de congelación superiores a -18 °C—, lo que compromete la adecuada conservación de proteínas y pulpas. Estas condiciones se complementan con presencia de oxidación en techos de cavas, difusores con óxido y ventiladores sin rejillas de protección, evidenciando falencias en el mantenimiento preventivo y un potencial riesgo de contaminación física. Los establecimientos con menor calificación en esta categoría fueron: ERON EPMSC Medellín (84 %), ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (81 %) y Planta de Contingencia G12 (Itagüí) (73 %). Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (78%): se evidencia que esta categoría mantiene el mismo porcentaje de cumplimiento registrado en el mes anterior. Durante el periodo evaluado se identificaron hallazgos críticos y reiterativos en las condiciones de producción y manejo del producto terminado, principalmente asociados con incumplimientos en el control de temperaturas, deficiencias en los flujos operativos y prácticas que comprometen la inocuidad de los alimentos. Se observaron desviaciones en las temperaturas de liberación y distribución de alimentos fríos y calientes en diferentes tiempos de comida, sin la aplicación efectiva de acciones correctivas ni del protocolo de control de temperatura, incluso en preparaciones expuestas a la zona de peligro microbiológico. Asimismo, se evidenciaron prácticas inadecuadas en el proceso productivo, tales como descongelación de materias primas por inmersión en agua, almacenamiento de insumos directamente sobre el piso y contraflujos operativos derivados de la simultaneidad de actividades de producción, ensamble, limpieza y manejo de residuos en áreas compartidas, lo que incrementa el riesgo de contaminación cruzada. En cuanto al producto terminado, se evidenció el envío de alimentos en recipientes no isotérmicos ni herméticos (fondos, ollas, canecas o recipientes plásticos), sin ensamble individual conforme a lo establecido en la OTM, así como deficiencias en el control de gramajes y en la rotulación de contramuestras. Estas condiciones afectan la inocuidad, estabilidad térmica, estandarización y trazabilidad del servicio, incrementando el riesgo sanitario durante el transporte y la distribución de los alimentos. En relación con los niveles de cumplimiento de los establecimientos monitoreados, y de acuerdo con la escala definida por la USPEC, los mejores resultados se registraron en ERON EPMSC Jericó (100 %) y ERON EPMSC Támesis (100 %). Por su parte, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial durante las verificaciones fueron: ERON EPMSC Istmina (89 %), ERON EPMSC Quibdó (89 %), ERON EPMSC Santa Bárbara (85 %), ERON EPMSC Puerto Berrío (76 %), Planta de Contingencia G12 (Itagüí) (75 %), ERON EPMSC Medellín (73 %), ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (70 %), Planta de Contingencia G12 Copacabana (no autorizado) (69 %) y ERON EPMSC Bolívar (61 %). Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): Para el mes de febrero, esta variable no presentó variación respecto al periodo anterior, manteniéndose en 98 % de cumplimiento en los establecimientos visitados. No obstante, durante las verificaciones se identificaron hallazgos asociados al incumplimiento de gramajes establecidos, modificaciones de menú sin soporte técnico, deficiencias en la gestión de dietas terapéuticas y afectaciones en la calidad organoléptica de algunos alimentos. Se evidenciaron desviaciones en el peso de varios componentes del menú, especialmente en ensaladas, tubérculos y preparaciones proteicas. Destaca el muestreo de 193 porciones de carne de cerdo cruda (114 g de referencia), en el cual el 76,17 % presentó gramajes inferiores, con un peso promedio de 99,35 g. De igual forma, en la preparación de cerdo en salsa (72 g de referencia) se determinó que el 62,56 % de las porciones se encontraba por debajo del gramaje requerido, lo que evidencia debilidades en el control de porcionamiento y en la estandarización del servicio. Adicionalmente, se identificaron modificaciones de componentes del menú sin los soportes de autorización correspondientes, así como deficiencias en la gestión y rotulación de dietas terapéuticas, incluyendo recipientes sin identificación, ausencia de registros de entrega y errores en la derivación dietaria. También se observaron afectaciones en la calidad organoléptica de algunos alimentos, tales como ensaladas con signos de oxidación, proteínas con textura inadecuada y productos entregados sin calentamiento previo. Finalmente, se resalta que la mayoría de los establecimientos registró calificaciones superiores al 95 %, tipificadas como cumplimiento de las obligaciones del contratista, a excepción de ERON EPMSC Bolívar, que obtuvo 86 % de cumplimiento.

Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): En esta categoría, para el mes de febrero se evidenció un incremento del 3 % respecto al mes anterior, alcanzando un nivel de cumplimiento del 92 % en los establecimientos evaluados durante el periodo. No obstante, se identificaron establecimientos con cumplimiento parcial, entre ellos EPMSC Quibdó (89 %) y EPMSC Istmina (83 %). Las desviaciones observadas se relacionan principalmente con incumplimientos en la dotación, uso de elementos de protección personal y requisitos de idoneidad sanitaria del personal responsable del transporte, distribución y manipulación de alimentos. Durante las verificaciones se evidenció la realización de actividades utilizando ropa de uso particular, ausencia de gorro, tapabocas y uniforme reglamentario, así como falta o vencimiento de certificados médicos de aptitud laboral y de manipulación de alimentos, requisitos indispensables para garantizar condiciones sanitarias adecuadas en la prestación del servicio. Adicionalmente, se constató incumplimiento del personal mínimo requerido conforme a lo establecido en el Anexo 9 de la OTM, evidenciándose la ausencia de cargos estratégicos como jefe de cocina y del número mínimo de ingenieros de alimentos exigidos, así como falta de soportes que evidencien la realización de visitas periódicas por parte de los profesionales de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), nutrición y mantenimiento, lo cual limita el adecuado seguimiento técnico y sanitario de la operación. De igual forma, se identificaron prácticas higiénicas inadecuadas durante la manipulación de alimentos, tales como el uso incorrecto del tapabocas, omisión del lavado de manos al ingreso y durante los cambios de actividad, utilización de guantes no conformes, presencia de uñas largas y dotación visiblemente sucia con residuos de hollín. Estas condiciones incrementan el riesgo de contaminación cruzada y comprometen la inocuidad de los alimentos suministrados. Por otra parte, se destaca el cumplimiento total o alto desempeño en los establecimientos EPMSC Jericó (100 %), EPMSC Puerto Berrío (100 %), EPMSC Santa Bárbara (100 %), EPMSC Támesis (100 %), EPMSC Medellín (97 %), Planta de Contingencia G12 Copacabana (96 %), Planta de Contingencia G12 Itagüí (95 %), EPMSC Bolívar (94 %) y CPMSPTR Puerto Triunfo (91 %). Este desempeño se relaciona con la garantía de dotación sanitaria completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas) y la restricción de ingreso a las áreas de producción a personal que no cuente con la indumentaria reglamentaria. Asimismo, se evidenció que el personal manipulador realiza adecuadamente el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de iniciar labores, en cada cambio de actividad, al ingresar y reingresar al área de producción y después de manipular materiales u objetos potencialmente contaminantes. De igual manera, durante las verificaciones no se observaron signos

visibles de afecciones dérmicas, gastrointestinales o respiratorias en el personal manipulador que pudieran comprometer la inocuidad del alimento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (81%): Para el mes de febrero no se presentó variación en el porcentaje de cumplimiento, manteniéndose en 98 % en los establecimientos verificados durante el periodo. No obstante, se identificaron hallazgos relevantes relacionados con deficiencias de saneamiento e infraestructura, asociados principalmente a humedad persistente, presencia de moho y hongos (manchas negras), acumulación de hollín y polvo, así como desprendimiento de pintura en paredes y techos en diversas áreas del proceso (producción, marmitas, ensamble, fruver, tubérculos, baños y despacho). Igualmente, se evidenciaron empozamientos de agua y deterioro de pisos (grietas, huecos y porosidad), condiciones que dificultan la limpieza efectiva y no se ajustan a los requisitos sanitarios que exigen mantener las superficies íntegras, limpias y en adecuado estado de conservación en establecimientos de alimentos. De igual forma, se observaron deficiencias en los sistemas de ventilación y extracción, con extractores y campanas que presentan acumulación de grasa y polvo, afectando la eficiencia en el control de vapores y favoreciendo fenómenos de condensación y proliferación de moho en áreas de producción, lo cual constituye un incumplimiento de las condiciones de saneamiento. Asimismo, se identificaron brechas en el almacenamiento y segregación de sustancias químicas, al evidenciarse productos de limpieza y desinfección ubicados en áreas abiertas o en sanitarios, sin adecuada protección, con aberturas estructurales entre pared y techo y, en algunos casos, sin rotulación, lo que incrementa el riesgo de contaminación química por proximidad e inadecuada separación. Adicionalmente, se evidenciaron fallas en el control integrado de plagas, debido a la presencia recurrente de moscas, cucarachas e incluso roedores vivos, pese a reportes recientes de fumigación, lo cual sugiere insuficiencia en las medidas de control o la existencia de condiciones predisponentes, como manejo inadecuado de residuos, humedad y aberturas estructurales. No obstante, también se identificaron aspectos positivos y acciones de mejora, tales como la instalación de papeleras de pedal en sanitarios, la corrección inmediata en la segregación de residuos (separación de residuos plásticos depositados indebidamente en caneca verde) y el inicio de actividades de mantenimiento correctivo y preventivo, evidenciadas en labores de pintura de techos —incluso en horarios no laborales— y en áreas intervenidas, como el área de ensamble ya pintada y la pared del área de marmitas recientemente intervenida y libre de presencia de moho al momento de la verificación. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría corresponden a EPMSC Istmina (85 %), EPMSC Quibdó (85 %), EPMSC Puerto Berrío (83 %), Planta de Contingencia Itagüí (79 %), EPMSC Medellín (75 %), CPMSPTR Puerto Triunfo (73 %) y Planta de Contingencia Copacabana (66 %). Por su parte, los establecimientos con cumplimiento superior al 90 % de las obligaciones contractuales fueron EPMSC Bolívar (100 %), EPMSC Jericó (100 %), EPMSC Támesis (94 %) y EPMSC Santa Bárbara (93 %).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (79%). Esta categoría, para el mes de febrero, presentó una disminución del 11 % en el porcentaje de cumplimiento respecto al mes de enero, pasando de 90 %, lo que evidencia una reducción en el nivel de cumplimiento frente al periodo anterior. El establecimiento con menor desempeño fue EPMSC Medellín (50 %). Dentro de los hallazgos más relevantes, se identificaron incumplimientos críticos en las condiciones sanitarias del transporte de alimentos, evidenciándose vehículos con superficies internas con presencia de suciedad (tierra y polvo), ausencia de estibas y pisos acanalados, así como la disposición directa de materias primas sobre el piso del vehículo, condiciones que incrementan el riesgo de contaminación de los alimentos durante su traslado. Asimismo, se constató la ausencia de la identificación externa obligatoria “Transporte de alimentos”, junto con deficiencias en la documentación legal y sanitaria del vehículo, tales como SOAT, revisión técnico-mecánica, tarjeta de propiedad y Concepto Higiénico Sanitario. Adicionalmente, se evidenciaron incumplimientos en las condiciones del personal transportador, al observarse que no portaba indumentaria sanitaria reglamentaria ni certificación vigente en manipulación de alimentos, situación que compromete las condiciones de inocuidad durante la cadena de transporte y distribución. De acuerdo con la escala de evaluación definida por la USPEC, el mejor desempeño se registró en CPMSPTR Puerto Triunfo (100 %), EPMSC Jericó (100 %), EPMSC Támesis (100 %) y Planta de Contingencia Itagüí (100 %). Les siguen EPMSC Santa Bárbara (80 %), EPMSC Quibdó (80 %), EPMSC Puerto Berrío (70 %) y Planta de Contingencia Copacabana (67 %). Para

los establecimientos EPMSC Bolívar y EPMSC Istmina, no se evidenció transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas durante las verificaciones, por lo cual se asignó la calificación de “No observado”.

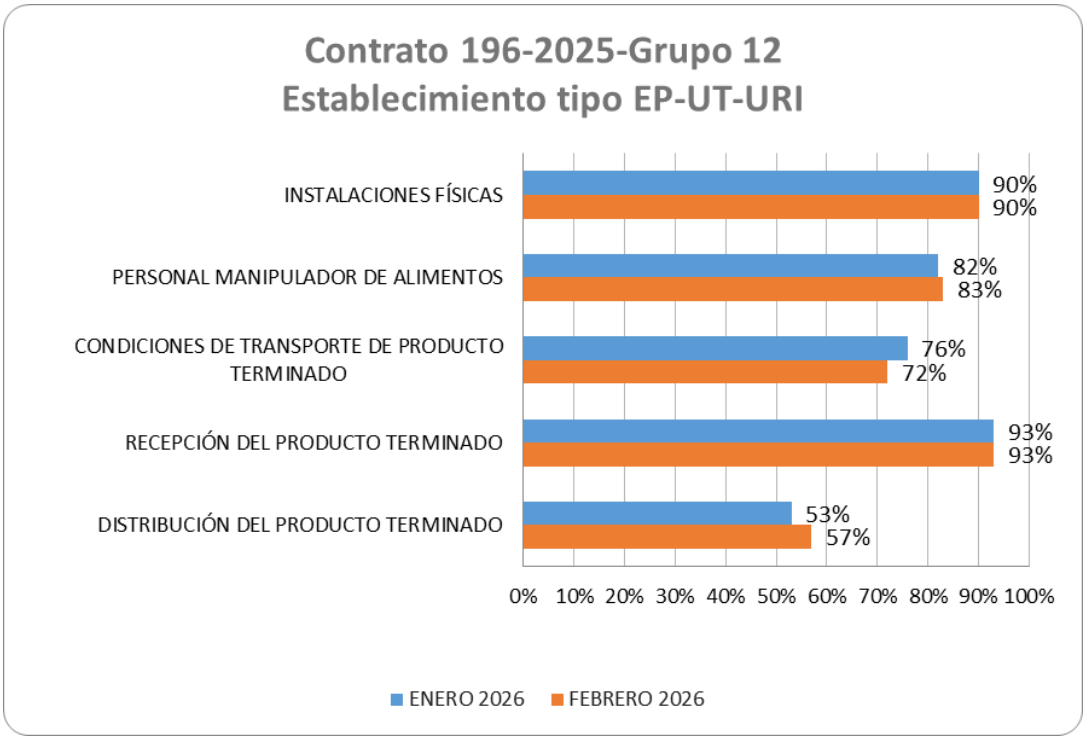
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): Esta categoría presentó un aumento del 2 % con respecto al mes de enero, evidenciando una mejora en el nivel de cumplimiento durante el periodo evaluado. Entre las acciones de mejora identificadas, se destaca la ejecución de actividades de mantenimiento en dos carros transportadores, lo cual constituye una acción correctiva inicial orientada al mejoramiento de las condiciones de transporte interno de alimentos. Asimismo, se evidenciaron soportes del programa de capacitación del personal, lo que contribuye al fortalecimiento de las competencias del talento humano vinculado al servicio. Adicionalmente, se constató trazabilidad de las materias primas, al presentarse formatos de recepción y registro asociados al proveedor ofertado, lo que permite evidenciar mecanismos de control dentro de la cadena de suministro. No obstante, las intervenciones realizadas sobre los carros transportadores resultan aún insuficientes, dado que persiste la presencia de óxido y deterioro en su estructura. De igual forma, se identificaron deficiencias en la gestión del mantenimiento, el control operacional y el aseguramiento de la calidad del servicio de alimentación, particularmente relacionadas con la ausencia de un mantenimiento preventivo documentado y efectivo de los carros transportadores, los cuales presentan desprendimiento de pintura, presencia de corrosión, falta de identificación visible y ausencia de sistemas de cierre, condiciones que comprometen la protección e inocuidad de los alimentos durante su transporte interno. Asimismo, se evidenció la falta de verificación periódica de equipos de medición, como termómetros, y la ausencia de certificados de calibración, así como incumplimientos en la frecuencia establecida para el muestreo microbiológico de alimentos. En cuanto al nivel de cumplimiento del servicio, todos los establecimientos evaluados registraron desempeños superiores al 90 %, destacándose: EPMSC Istmina (100 %), EPMSC Jericó (100 %), EPMSC Puerto Berrío (100 %), EPMSC Santa Bárbara (100 %), EPMSC Támesis (100 %), Planta de Copacabana (100 %), EPMSC Quibdó (97 %), Planta de Contingencia Itagüí (97 %), CPMSPTR Puerto Triunfo (97 %), EPMSC Medellín (95 %) y EPMSC Bolívar (94 %).

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%): Esta categoría, para el mes de febrero, presentó una disminución del 1 % en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de enero (87 %). A continuación, se presentan los hallazgos más relevantes: se evidencian deficiencias en las condiciones de seguridad y ventilación del servicio de alimentación, asociadas principalmente al inadecuado funcionamiento y capacidad del sistema de extracción de vapores. En el área de producción se observó que la campana extractora no evacúa de manera eficiente el vapor generado por las marmitas, lo que ocasiona condensación persistente en techos y paredes, acumulación de grasa, presencia de humedad y favorece la formación de moho, condiciones que comprometen las condiciones higiénico-sanitarias del proceso productivo. Adicionalmente, los extractores instalados resultan insuficientes frente a la carga térmica del servicio; algunos carecen de elementos de protección, y uno de ellos presenta láminas rotas en el ducto de extracción, situación que incrementa el riesgo para la seguridad del personal y la contaminación ambiental del área. No obstante, se identifican aspectos positivos, entre ellos la entrega de elementos de protección personal (EPP) tales como guantes de neopreno para la manipulación de superficies calientes y guante de malla para el porcionado de carnes, así como la entrega periódica de dotación conforme a la frecuencia establecida. En cuanto a los niveles de cumplimiento, los establecimientos con menor porcentaje fueron: EPMSC Istmina (88 %), EPMSC Quibdó (88 %), CPMSPTR Puerto Triunfo (75 %), Planta de Contingencia Copacabana (73 %) y EPMSC Medellín (63 %). Por su parte, se destacan los establecimientos con cumplimiento total de las obligaciones contractuales: Planta de Contingencia Itagüí (100 %), EPMSC Támesis (100 %), EPMSC Santa Bárbara (100 %), EPMSC Puerto Berrío (100 %), EPMSC Jericó (100 %) y EPMSC Bolívar (100 %).

Es importante precisar que, de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3171-2026, la planta externa aprobada para la atención de estaciones de policía del Grupo 12 corresponde a la Planta de Contingencia de Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero de 2026.

2.2.12.2 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 febrero de 2026, 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 febrero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 83% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (90%): Para el periodo evaluado no se presenta variación respecto al mes anterior (enero), manteniéndose el indicador en 90 %. Los establecimientos que registraron cumplimiento del 100 % fueron: UT Batallón

Cuarta Brigada, EP Buenos Aires Medellín, EP Belén Medellín, EP Los Gómez Itagüí 2, EP Los Gómez Itagüí 3, EP Estación de Policía Bolívar, EP Estación de Policía Bolombolo, EP Estación de Policía de Caldas (Antioquia), EP Estación de Policía Minas de Amagá, EP Estación de Policía Puerto Berrío, EP Estación de Policía Santa Bárbara, EP Estación de Policía Venecia, EP Estación de Policía Versalles, EP Los Gómez Itagüí, EP Manrique, EP Popular, EP San Javier Medellín y EP Villa Hermosa Medellín. Este comportamiento se asocia al cumplimiento en el uso de estibas o canastillas para el almacenamiento temporal de alimentos y residuos, así como a condiciones adecuadas de higiene de dichos elementos. No obstante, durante las verificaciones se identificaron deficiencias en algunas estaciones relacionadas con las condiciones higiénicas durante el almacenamiento temporal y la distribución de los alimentos. De manera recurrente se evidenció la disposición de alimentos, fiambreras, canastillas y recipientes directamente sobre el piso, tanto en almacenamiento como en la entrega de raciones, sin elementos de aislamiento, lo que incrementa el riesgo de contaminación física, química y microbiológica. Asimismo, durante las actividades de ensamble y distribución se observó presencia de vectores (palomas y moscas) en áreas cercanas a los alimentos, así como la ubicación de raciones en carros transportadores o zonas próximas a accesos externos con vegetación, evidenciando debilidades en el control ambiental y en la implementación de barreras sanitarias. De igual forma, se identificaron deficiencias en la limpieza de algunos recipientes utilizados para el transporte, como cavas de icopor y canastillas con presencia de polvo o suciedad visible, lo que refleja falencias en los procedimientos de limpieza y desinfección. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales fueron: EP Candelaria Medellín (50 %), EP Laureles (50 %) y EP SIJIN MEVAL (50 %). Por su parte, la EP Estación de Policía Montebello (0 %) no evidenció cumplimiento de las obligaciones evaluadas. Finalmente, para la UT Batallón de Infantería N.° 10 CR Atanasio Girardot no se cuenta con porcentaje de evaluación, registrándose una calificación de “No observado”.

Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%): Para el mes de febrero, esta categoría presentó un incremento del 1 % respecto al periodo anterior (82 %). Como aspecto positivo, se evidenció que en varios establecimientos el personal utiliza la dotación sanitaria conforme a la normativa, alcanzando un cumplimiento del 100 % de las obligaciones en las siguientes estaciones: UT Batallón Cuarta Brigada; EP Buenos Aires Medellín; EP Candelaria Medellín; EP Belén Medellín; EP Los Gómez Itagüí 2; EP Los Gómez Itagüí 3; EP Estación de Policía Bolívar; EP Estación de Policía de Caldas (Antioquia); EP Estación de Policía Montebello; EP Estación de Policía Santa Bárbara; EP Estación de Policía Versalles; EP Laureles; EP Los Gómez Itagüí; EP Manrique; EP Popular; EP San Javier Medellín; EP SIJIN MEVAL y EP Villa Hermosa Medellín. No obstante, la calificación de la categoría se vio afectada por los resultados obtenidos en UT Batallón de Infantería N.º 10 Cr. Atanasio Girardot (50 %), EP Estación de Policía Minas de Amagá (33 %), EP Estación de Policía Puerto Berrío (33 %), EP Estación de Policía Bolombolo (0 %) y EP Estación de Policía Venecia (0 %). En estos establecimientos se identificaron no conformidades relacionadas con el cumplimiento de los requisitos sanitarios del personal encargado del transporte y entrega de alimentos, evidenciándose actividades realizadas sin la dotación sanitaria reglamentaria (uniforme, gorro y tapabocas) y con uso de ropa particular, lo que refleja debilidades en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos durante la etapa de distribución. Asimismo, se detectaron deficiencias en los requisitos de formación y aptitud sanitaria del personal, al encontrarse casos de transportadores y manipuladores sin certificación vigente en manipulación de alimentos (BPM) ni certificado médico, además de uso inadecuado o condiciones deficientes de la dotación, situaciones que pueden comprometer las condiciones de higiene e inocuidad del servicio alimentario.

Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (76%): Esta categoría para el mes de febrero presentó una disminución del 4 % en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de enero, alcanzando un 76 %. Durante el periodo evaluado se identificaron incumplimientos reiterados en las condiciones higiénico-sanitarias, de control y trazabilidad durante la recepción, transporte y entrega de los alimentos. Se evidenció la realización de entregas a pie y en vehículos no adecuados, incluyendo motocicletas y motocarros abiertos, sin techo ni compartimentos de protección, así como el uso de canastillas dispuestas directamente sobre el piso de los vehículos. De manera recurrente, los medios de transporte no cuentan con concepto higiénico-sanitario emitido por la autoridad territorial de salud ni con soportes de exención, tampoco presentan la identificación visible de “Transporte de Alimentos” y, en algunos casos, carecen de documentación obligatoria como SOAT y revisión técnico-mecánica. Adicionalmente, se evidenció ausencia de planillas de registro y control de temperaturas, así como falta de termómetros para la verificación térmica de los alimentos durante el transporte y la entrega, lo que limita la trazabilidad y el seguimiento de las condiciones de conservación. También se identificaron incumplimientos en los horarios establecidos en los planes de ruta y la inexistencia de un plan de rutas formal, observándose variación de los vehículos transportadores entre visitas sin control documentado. En cuanto a las condiciones higiénicas, se observaron vehículos con presencia de polvo, arena, residuos de alimentos y fluidos, así como neveras de icopor deterioradas, con desgaste y suciedad, condiciones que no garantizan la inocuidad del producto transportado. En conjunto, estos hallazgos evidencian falencias en la gestión del transporte de alimentos, comprometiendo las condiciones sanitarias, la inocuidad y el cumplimiento de la normativa aplicable. Se destacan con cumplimiento del 100 % los establecimientos: EP San Javier Medellín, EP Popular, EP Los Gómez Itagüí, EP Venecia, EP Los Gómez Itagüí 3, EP Los Gómez Itagüí 2, EP Belén Medellín y EP Buenos Aires Medellín. Con cumplimiento parcial se encuentran: UT Batallón Cuarta Brigada (80 %), EP Bolívar (80 %), EP Laureles (80 %) y EP Manrique (80 %).

Por su parte, los establecimientos que no cumplen con los criterios evaluados corresponden a: EP Puerto Berrío (60 %), UT Batallón de Infantería N.º 10 Atanasio Girardot (60 %), EP Versalles (40 %), EP Montebello (40 %), EP Santa Bárbara (40 %), EP Caldas Antioquia (40 %), EP Bolombolo (20 %) y EP Minas de Amagá (0 %). Cabe resaltar que en las estaciones EP Candelaria Medellín, EP SIJIN MEVAL y EP Villa Hermosa Medellín no fue posible observar esta variable durante las visitas realizadas, por lo que no se cuenta con registro de evaluación para el periodo.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): Para el mes de febrero no se presentó variación en el porcentaje de cumplimiento, manteniéndose en 93 %, conservando el nivel de cumplimiento en los establecimientos verificados durante el periodo. No obstante, se identificaron hallazgos relevantes asociados a deficiencias en la planeación, socialización, ejecución y control del ciclo de menús. Se evidenció la ausencia de soportes documentales de socialización del ciclo de menús y de los horarios de entrega en las estaciones de policía, así como la falta de publicación visible de esta información, lo que generó desconocimiento por parte del personal encargado. Asimismo, se identificaron omisiones en la entrega de componentes obligatorios del menú, tales como postre, fruta, componente energético, bebida y refrigerio nocturno, sin evidencia de acciones correctivas durante la franja horaria correspondiente. De manera reiterada se observaron intercambios no autorizados de componentes del menú (proteínas, energéticos, ensaladas y bebidas), suministrando alimentos no contemplados en el ciclo aprobado o no permitidos para estaciones de policía, sin soportes de aprobación ni registro en el sistema, en contravención de las especificaciones técnicas de la OTM. Adicionalmente, se evidenciaron desviaciones en la calidad e inocuidad de los alimentos, tales como incumplimiento de características organolépticas, preparaciones crudas o con temperaturas inferiores a las establecidas para alimentos cocidos, así como bebidas suministradas en envases reciclados no aptos para contacto con alimentos. También se identificaron incumplimientos en los horarios de entrega, con distribuciones anticipadas o fuera de los rangos establecidos, incluyendo

la entrega simultánea de varios tiempos de comida sin autorización previa, así como retrasos o ausencia de personal para el ensamble y distribución. En términos de desempeño, se destacan con cumplimiento superior al 90 % los establecimientos: EP Buenos Aires Medellín, EP Candelaria Medellín, Batallón Cuarta Brigada, UT Batallón de Infantería N.º 10 Atanasio Girardot, EP Belén Medellín, EP Los Gómez Itagüí 2, EP Bolívar, EP Montebello, EP Laureles, EP Los Gómez Itagüí, EP Manrique, EP Popular y EP Villa Hermosa (100 %), así como EP Los Gómez Itagüí 3 (90 %) y EP Minas de Amagá (90 %). Por su parte, los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: EP SIJIN MEVAL (89 %), EP Santa Bárbara (89 %), EP Versalles (89 %), EP Caldas Antioquia (89 %), EP San Javier Medellín (80 %), EP Venecia (78 %), EP Puerto Berrío (78 %) y EP Bolombolo (67 %), cuyos resultados impactan el comportamiento general de la variable durante el periodo evaluado.

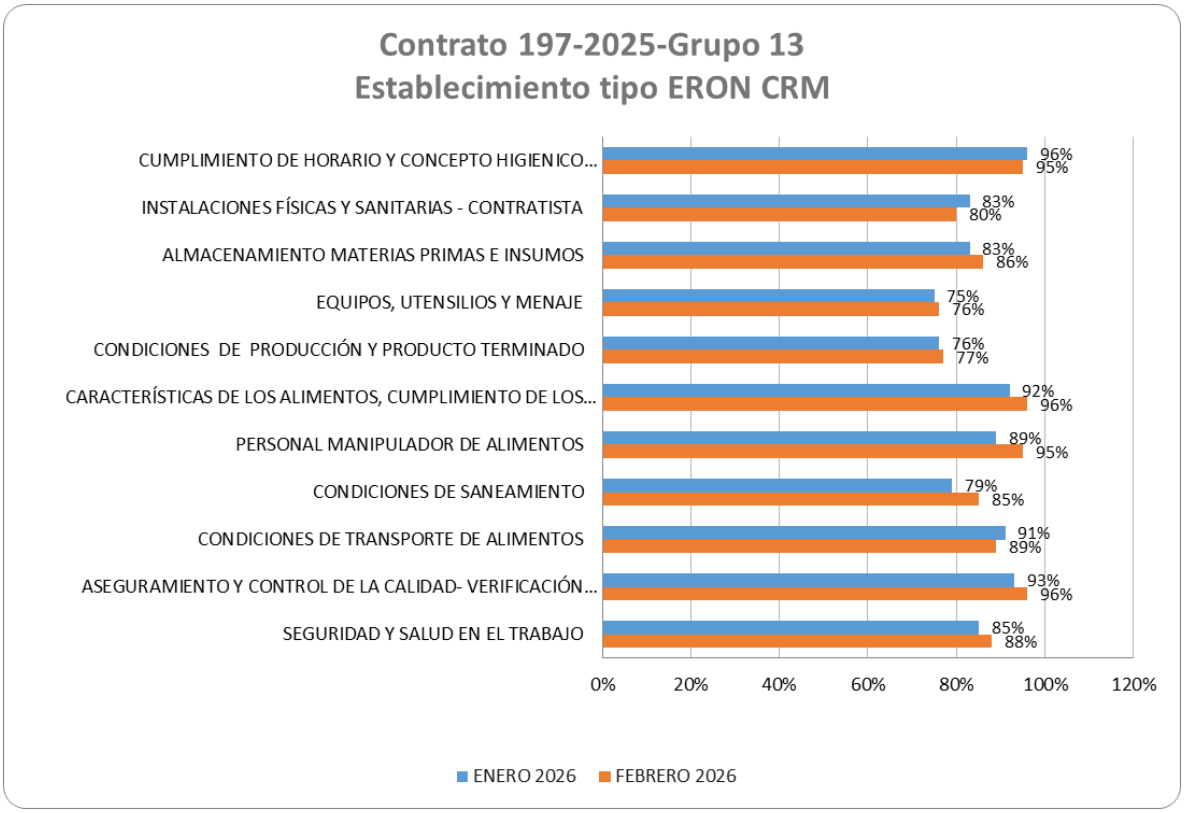
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (53%): La categoría presentó un aumento del 4 % con respecto al periodo anterior; sin embargo, no alcanzó el porcentaje mínimo de cumplimiento parcial. Los establecimientos con porcentajes inferiores al 60 % fueron: UT Batallón de Infantería N.º 10 Atanasio Girardot (0 %), EP Buenos Aires Medellín (50 %), EP Candelaria Medellín (50 %), EP Belén Medellín (50 %), EP Los Gómez Itagüí 2 (50 %), EP Los Gómez Itagüí 3 (50 %), EP Bolívar (50 %), EP Bolombolo (50 %), EP Caldas Antioquia (50 %), EP Minas de Amagá (0 %), EP Puerto Berrío (50 %), EP Santa Bárbara (50 %), EP Laureles (50 %), EP Los Gómez Itagüí (50 %), EP Manrique (50 %), EP Popular (50 %), EP San Javier Medellín (50 %), EP SIJIN MEVAL (50 %) y EP Villa Hermosa (50 %). Los hallazgos evidencian incumplimientos reiterados en la forma de entrega, empaque, ensamble y suministro de los alimentos, al realizar la distribución en fondos, canastillas con bolsatinas, bidones, baldes o recipientes plásticos reutilizados, en lugar de empaques individuales previamente ensamblados y sellados desde la planta externa, conforme a lo establecido en la OTM. Asimismo, se identificó el suministro de bebidas en recipientes no isotérmicos, reutilizados o no autorizados, lo que no garantiza el mantenimiento de la temperatura ni la protección e inocuidad del producto. Adicionalmente, se evidenció el uso de fiambreras para el servido de alimentos dentro de las estaciones de policía sin autorización de la USPEC ni protocolos aprobados de limpieza y desinfección, así como la no entrega sistemática de utensilios básicos para el consumo (vasos, cucharas y fiambreras), lo que obliga a los PPL a consumir bebidas y preparaciones en recipientes inadecuados o botellas plásticas reutilizadas. También se observaron entregas de componentes sin empaque individual sellado y el uso de envases reciclados para alimentos y bebidas, prácticas no autorizadas por la normatividad vigente. En conjunto, estos hallazgos reflejan deficiencias en el cumplimiento de las especificaciones técnicas de la OTM y de los lineamientos sanitarios, comprometiendo la inocuidad, la calidad y las condiciones higiénicas del servicio de alimentación. Por otra parte, se destacan con 100 % de cumplimiento los establecimientos: UT Batallón Cuarta Brigada, EP Montebello, EP Venecia y EP Versalles, los cuales cumplen con los aspectos evaluados en esta variable. Finalmente, es importante precisar que, de acuerdo con el oficio emitido por la interventoría CRF 3171-2026, la planta externa de policía aprobada para el Grupo 12 corresponde a la Planta de Contingencia Copacabana, iniciando el contratista su operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero de 2026.

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Categoría No. 11 ERON

Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 13 para el período de febrero de 2026 frente al periodo de enero de 2026. 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 para el mes de febrero de 2026 en el promedio del total de todas las variables, 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 (95%): obtuvo un cumplimiento total del 95%, presentó una disminución del 1% para el mes de febrero 2026 respecto al mes anterior enero 2026, la categoría presenta un cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. La categoría presentó esa disminución debido a retrasos en la entrega de los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), superando los horarios establecidos en la OTM: desayuno: entregas finalizadas entre 9:03 a.m. y 9:20 a.m., cuando el horario establecido es 6:00 a.m. – 8:00 a.m., almuerzo: entregas finalizadas entre 1:50 p.m. y 1:57 p.m., superando el horario establecido de 11:00 a.m. – 1:30 p.m., cena y refrigerio nocturno: entregas finalizadas entre 6:00 p.m. y 6:20 p.m., cuando el horario establecido es 3:00 p.m. – 5:30 p.m.. También se presentaron fallas operativas y logísticas, entre ellas: ascensor fuera de funcionamiento, personal insuficiente para el ensamble y distribución, retrasos en la preparación de algunos alimentos (ej. frijol duro en sopa o tiempos de cocción del pernil de pollo), pausas por conteos de PPL y operativos de guardia en patios, descansos programados del personal, ausencia de algunos internos por visitas conyugales, lo que generó ajustes en la distribución. Por otro lado, se evidencia acta de inspección higiénico-sanitaria a

nombre de Enripan S.A.S. (29/08/2025) y no a nombre de la UT Unidos para el Progreso 2025, lo que evidencia inconsistencia en la documentación del operador actual. La categoría sin embargo presentó aspectos positivos en los cuales se evidenciaron mejoras o acciones correctivas cuando el contratista contaba con los alimentos preparados oportunamente en algunos servicios, lo que indica gestión previa en la producción. Se realizaron ajustes en el proceso de distribución pese a situaciones externas, como operativos de guardia o conteos de población. Se mantuvo la continuidad en la entrega de los alimentos hasta completar la totalidad de los patios, garantizando que la población recibiera los tiempos de comida programados.

La mayoría de los Establecimiento presentaron cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista con un 100%, los cuales fueron: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, "CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)", ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC YARUMAL, PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACION ES DE POLICIA), solo dos Establecimientos cumplieron parcialmente los cuales fueron: ERON COPED PEDREGAL con 89% y PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGUI G13 ESTACIONES DE POLICIA con 67%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%): la categoría presentó una disminución del 3% respecto al mes anterior, pasando del 83% en enero de 2026 al 80% en el periodo de febrero 2026, obteniendo un cumplimiento parcial. Se presentó esta disminución debido a: deterioro generalizado de pisos en áreas de producción, lavado de menaje, almacenamiento, baño de mujeres y áreas cercanas a equipos de frío, con presencia de porosidad, grietas, desprendimiento de baldosas y pintura, lo que dificulta los procesos adecuados de limpieza y desinfección. Paredes y techos en mal estado, con desprendimiento de pintura, humedad, presencia de moho y deterioro en uniones techo-pared (medias cañas), especialmente en áreas de producción, lavado, pasillos de acceso y almacenamiento de FRUVER. Puertas y marcos con corrosión, óxido o deterioro, en áreas como FRUVER, lavado, residuos sólidos, recepción de materias primas y baños. En algunos casos se evidencian puertas desajustadas, con bisagras deterioradas o desprendidas. Deficiencias en iluminación, evidenciándose múltiples lámparas y luminarias fuera de servicio o con funcionamiento intermitente en áreas de producción, lavado, pasillos, fruver y recepción de materias primas. Problemas en los sistemas de drenaje, incluyendo sifones sin rejillas, rejillas oxidadas o desprendidas y cárcamos con corrosión, lo que favorece la acumulación de residuos y posibles riesgos sanitarios. Equipos y mobiliario en mal estado, como mesones con láminas desprendidas, estructuras inestables y presencia de óxido. Falta de lavamanos en el área de producción y ausencia de lavamanos de accionamiento mecánico en el área de procesos. Área de almacenamiento temporal de residuos sólidos en condiciones inadecuadas, con deterioro de pisos, presencia de óxido en su estructura, desprendimiento de puerta y ubicación cercana a áreas de proceso. Deficiencias eléctricas, como caja eléctrica deteriorada, tapa sin ajuste hermético, presencia de corrosión y cables expuestos. Ausencia de área señalizada para producto no conforme y falta de evidencia de medidores certificados para verificación del consumo de servicios públicos. Riesgos locativos y eléctricos, como tomacorrientes en mal estado y mobiliario deteriorado utilizado para el servido de alimentos. Incumplimiento en el mantenimiento correctivo locativo, evidenciando deterioro persistente en diversas áreas del servicio.

Durante las visitas también se evidenciaron algunas acciones de mejora, entre ellas: mantenimiento correctivo de puertas en áreas de almacenamiento de FRUVER y abarrotes. Intervención parcial en pintura de techos y paredes y labores de remoción de moho en algunas áreas del servicio. Subsanación de grieta en el piso de la trampa de grasa. Mantenimiento correctivo en marcos de ventanas del área de producción. Puerta de salida del área de producción sin presencia de óxido ni desprendimiento de pintura, evidenciando intervención reciente.

Los Establecimientos que alcanzaron un cumplimiento parcial fueron: ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (89%), PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGUI G13 ESTACIONES DE POLICIA y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACION ES DE POLICIA) con 88%, ERON EPMSC YARUMAL (82%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (78%), PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (73%), ERON EPMSC CAUCASIA (70%), ERON EPMSC ANDES (63%) y ERON COPED PEDREGAL (61%). El resto de Establecimientos presentaron porcentajes por encima del 90%,

ERON EPMSC SONSON (100%), "CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)" (94%) y ERON EPMSC APARTADO (91%). Cabe aclarar que el ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ no presenta información al respecto debido a que se encuentra en contingencia por infraestructura.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (86%**)**: durante el mes de febrero 2026 se registra un cumplimiento parcial del 86%**,** evidenciando un aumento del 3% frente al registrado el mes anterior del 83%, este aumento se ve reflejado por: acciones correctivas implementadas por el contratista, entre ellas: separación y disposición como producto no conforme de frutas y verduras deterioradas (banano, zanahoria, tomate, entre otros). Proceso de selección, limpieza y desinfección de materias primas con afectación biológica (zanahoria, pepino, tomate y pimentón). Rotulación de productos abiertos como azúcar y queso durante la visita. Implementación parcial del rotulado PEPS en algunas materias primas. Clasificación de materias primas contaminadas y traslado al área destinada para producto no conforme. Corrección puntual de almacenamiento y reorganización de algunos productos en bodegas. Sin embargo, la categoría se afecta por lo siguiente: Se evidenció almacenamiento de queso tipo cuajada en la cava de FRUVER sin separación física, lo que genera riesgo de contaminación cruzada por recirculación de aire entre frutas, verduras y productos lácteos. El queso fue almacenado a temperaturas de congelación (-0.7°C, -1.2°C, -2.8°C, -3.9°C y hasta -7°C), cuando su temperatura óptima corresponde a refrigeración (4°C ± 2°C). Se evidenció materia prima en contacto directo con el piso, como cebolla, proteínas (carne de res, salchicha) y fruver recibido en área de cancha. Se evidenció incumplimiento reiterado de distancias perimetrales en bodegas de abarrotes, fruver y cavas de refrigeración y congelación. Existían canastillas, costales y cajas pegadas a paredes o apiladas en exceso, lo que dificulta: la limpieza y desinfección, la ventilación adecuada, la inspección de materias primas, el control de plagas. Se evidenció ausencia de rotulado bajo el método PEPS en múltiples materias primas (frutas, verduras, carnes, arepas, lácteos, entre otros). Persistían productos reenvasados sin rotulado de fecha de apertura como arroz, azúcar y sal. También se observó materia prima sin identificación por rótulos de colores en áreas de fruver y tubérculos. Se evidenció almacenamiento de frutas y verduras en costales de segundo uso, algunos previamente utilizados para: concentrado animal, harina, lácteos. Asimismo, se observaron frutas en cajas de cartón reutilizadas y papayas en guacales de madera, lo que no cumple con condiciones sanitarias adecuadas. Se evidenció fruta y verduras en estado de descomposición o con presencia de moho, entre ellas: zanahoria, pepino, mandarina, tomate, tomate de árbol, banano sobremadurado. Se identificaron canastillas completas con afectación biológica, así como huevos en mal estado con presencia de gusanos. También se evidenció materia prima deteriorada en áreas de prealistamiento que no estaba inicialmente identificada como producto no conforme. Se encontraron productos deteriorados o contaminados sin identificación ni segregación, incluyendo: frutas y verduras en mal estado, 38.8 kg de carne de res ubicada en el área de residuos sin rotulación como producto no conforme. En algunos casos la clasificación y disposición se realizó únicamente durante la visita de interventoría. Se evidenció falta de proyección en el plan de compras, lo que generó: sustituciones en los menús (ej. arepa en lugar de papa), falta de cantidad suficiente de pulpa de naranja para la preparación del jugo, repetición de frutas en la semana sin garantizar rotación.

Los Establecimientos que cumplieron con el 100% de las obligaciones del contratista fueron: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, "CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)", ERON EPMSC APARTADO y ERON EPMSC SONSON, seguido de los Establecimientos ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS y PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGUI G13 ESTACIONES DE POLICIA todos con un 91%, presentaron un cumplimiento parcial los Establecimientos ERON EPMSC YARUMAL (86%), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACION ES DE POLICIA) (85%), ERON COPED PEDREGAL (82%), ERON EPMSC CAUCASIA (77%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (67%).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (76%**)**: presentó un aumento del 1% respecto al periodo anterior, pasando del 75% al 76% dando un porcentaje de cumplimiento parcial a las obligaciones del contratista. La categoría presenta la leve mejoría debido a que durante el proceso de verificación se evidenciaron algunas acciones correctivas implementadas por el contratista, entre ellas: Retiro de caneca deteriorada en área de prealistamiento de FRUVER para prevenir incidentes.

Mantenimiento en proceso de hidrolavadoras y algunos equipos. Cambio o reparación de planchas de cocción, evidenciándose posteriormente en buen estado. Pruebas de funcionamiento en cavas de refrigeración para restablecer la operación. Retiro programado de equipos deteriorados o fuera de servicio (congeladores antiguos). Identificación de equipos en proceso de mantenimiento. Sin embargo la categoría se vio afectada por lo siguiente: pelapapas fuera de funcionamiento por falla mecánica (ausencia del pin sujetador del disco abrasivo), pese a ser requerido para el número de PPL atendidos. Déficit de equipos de refrigeración y congelación, encontrándose menor cantidad de: refrigeradores (mínimo 520 L), congeladores (mínimo 530 L). Insuficiencia de hidrolavadoras, evidenciándose: solo una disponible cuando se requieren dos según la población atendida, equipos dañados, en mantenimiento o con funcionamiento intermitente. Se evidenció deterioro en equipos utilizados para la preparación de alimentos, tales como: Estufas industriales con: óxido y corrosión, parrillas torcidas o quebradas, llama amarilla por combustión inadecuada, ausencia de perillas de control. Marmitas con fugas de vapor y llaves de control en mal estado. Planchas de cocción sin perillas de control. Campana extractora con funcionamiento deficiente. Se evidenciaron fallas operativas y de mantenimiento en equipos de cadena de frío, entre ellas: cavas de refrigeración y congelación fuera de funcionamiento (cavas #3, #4 y #5). Temperaturas fuera de los rangos establecidos, tales como: refrigeración: hasta 11°C, congelación entre -2°C y -14°C, cuando debe ser ≤ -18°C. Cavas con fallas eléctricas que generan riesgo de corriente en la puerta. Equipos con grietas, empaques deteriorados, bisagras oxidadas y desprendimiento de pintura. Almacenamiento de alimentos en cavas inadecuadas por falta de funcionamiento de otras, generando riesgo de contaminación cruzada. Se evidenció menaje en condiciones inadecuadas para su uso, incluyendo: Ollas con: abolladuras, bordes irregulares, ausencia de manijas, presencia de hollín. Ollas a presión sin manijas. Sartenes con deterioro y tapas sin manijas. Estas condiciones representan riesgo para la inocuidad de los alimentos y seguridad del personal. Ausencia de tablas de corte por código de colores requeridas (amarilla y roja). Carros transportadores sin identificación, sin puertas o sistema de cierre, algunos con: desprendimiento de pintura, presencia de óxido, grietas en la estructura. Esto incrementa el riesgo de contaminación durante el transporte de alimentos. Se evidenció ausencia de soporte documental sobre la entrega de menaje al inicio del contrato, lo cual impide verificar la trazabilidad y el estado inicial de los equipos entregados. Durante la visita también se identificaron situaciones que representan riesgos para el personal y el proceso, tales como: Canecas de residuos orgánicos rotas o partidas. Equipos eléctricos con transferencia de corriente. Fugas de vapor en equipos de cocción. Equipos en desuso sin identificación dentro de áreas operativas.

Se evidencia que los Establecimientos PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 48% y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS con 56% no presentaron incumplimiento de las obligaciones del contratista, seguidos con el cumplimiento parcial de los Establecimientos PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACION ES DE POLICIA) (65%), ERON COPED PEDREGAL (67%), ERON EPMSC YARUMAL (73%), ERON EPMSC ANDES (82%) y ERON EPMSC CAUCASIA (85%). El resto de Establecimientos presentaron un cumplimiento de las obligaciones con porcentajes por encima del 90%, a excepción del ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ del cual no se presenta ninguna información por parte de las visitas realizadas por la interventoría debido a que se encuentra sin funcionamiento el servicio de alimentos por contingencia e intervención de infraestructura.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (77%): Presentando un aumento del 1% respecto al periodo de enero de 2026 anteriormente evaluado, alcanzando un cumplimiento parcial de las obligaciones, este aumento parcial se tuvo debido a que durante las verificaciones también se identificaron algunas acciones realizadas por el contratista: En algunos casos el contratista intentó implementar estrategias para mejorar la temperatura, mediante uso de hielo o frío de cava, aunque estas acciones no lograron cumplir los rangos exigidos. Se realizaron mediciones de temperatura en diferentes puntos del alimento para verificar el estado del producto. En un evento se devolvió el alimento a la planta de producción cuando no cumplía características organolépticas. No obstante, estas acciones han sido insuficientes para garantizar el cumplimiento de los parámetros establecidos en la OTM. Por otro lado, persisten los hallazgos relacionados con el control de temperatura, transporte y aseguramiento de la inocuidad alimentaria. Se evidencian múltiples incumplimientos en las temperaturas de liberación, transporte y distribución de los alimentos, tanto

para preparaciones calientes como refrigeradas. Preparaciones frías distribuidas entre 8 °C y 30 °C, superando el rango permitido de ≤4 °C ±2 °C. Preparaciones calientes entregadas entre 33 °C y 58 °C, por debajo del estándar requerido de ≥60 °C. Se identifican desviaciones en diversos tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y en diferentes menús. En varios casos no se evidencian acciones correctivas por parte del contratista al detectar temperaturas fuera de rango. Estas condiciones representan riesgo para la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria de la población beneficiaria. De manera reiterada se evidencia que: Los alimentos son transportados y distribuidos en fondos ubicados en canastillas con bolsatinas. Las bebidas se envían en bidones o recipientes plásticos no isotérmicos. Sopas, jugos y otros componentes se trasladan en recipientes plásticos sin aislamiento térmico. Lo anterior incumple lo establecido en la OTM, que exige el uso de recipientes isotérmicos que garanticen la conservación de temperatura, calidad e inocuidad de los alimentos durante el transporte y distribución. Se evidencian falencias en el seguimiento del protocolo, tales como: Liberación de alimentos sin verificación adecuada de temperatura. Registros de temperatura realizados cuando los alimentos ya están en distribución. Falta de acciones correctivas ante desviaciones detectadas. No se implementan estrategias de control como precalentamiento o enfriamiento adecuado de los alimentos. Durante las visitas se identificaron prácticas que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos: Contraflujos en procesos de producción y ensamble. Realización simultánea de procesos de panadería en el área de producción, compartiendo espacios. Uso inadecuado de tablas de corte, evidenciándose porcionado de carne en tabla amarilla en lugar de roja. Se observaron inconsistencias en el manejo de contramuestras y rotulación: Rotulación incorrecta de preparaciones (ejemplo: cereal rotulado como pan). Contramuestras almacenadas sin rotulación adecuada. Falta de identificación clara del producto elaborado, afectando la trazabilidad. Se evidencian falencias administrativas y de control: No se cuenta con plan de muestreo para control de gramaje. No se dispone de formatos implementados para el control del gramaje durante la ejecución del contrato. No se evidencian soportes documentales del procedimiento de operación del servicio desde recepción de materias primas hasta despacho del producto terminado. En un caso particular: El puré de papa criolla fue rechazado por características organolépticas inadecuadas (olor y sabor ácido). Como consecuencia, 1111 personas privadas de la libertad no recibieron este componente, evidenciando fallas en el control de calidad.

Los establecimientos que presentaron incumplimiento de las obligaciones del contratista fueron ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ con 25% y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 46%. Seguido los Establecimientos que presentaron cumplimiento parcial ERON EPMSC YARUMAL (87%), ERON EPMSC APARTADO (85%), ERON EPMSC CAUCASIA (83%), PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGUI G13 ESTACIONES DE POLICIA (80%), ERON EPMSC ANDES y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACION ES DE POLICIA) con 79%, ERON COPED PEDREGAL (74%) y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (68%). Por ultimo los Establecimientos con cumplimiento del 100% fueron ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, "CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)" y ERON EPMSC SONSON.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%): esta categoría presentó un aumento del 4% respecto a la categoría del mes anterior, presentando un cumplimiento de las obligaciones del contratista. El porcentaje se ve reflejado en las mejoras implementadas por el contratista: En varios casos el contratista realizó ajustes inmediatos de gramaje, adicionando porciones de proteína para cumplir con el peso establecido. En otros casos se reemplazaron porciones que no cumplían con el gramaje requerido. Se realizó sustitución de alimentos no permitidos, como el cambio de chicharrón por carne de cerdo cocida en dietas hipograsa. Ajuste de porciones de arroz en dietas especiales cuando se detectaron inconsistencias. Corrección de gramajes antes de la distribución en algunos casos, como huevo cocido en desayuno menú 1, donde se adicionaron pequeñas porciones para alcanzar el peso requerido. Preparación adicional de proteína para corregir déficits detectados durante el control de gramaje. No se alcanza el 100% en la categoría debido a los hallazgos presentados: Se evidencian múltiples incumplimientos en los gramajes establecidos en la minuta patrón para el componente proteico en diferentes tiempos de comida. En la verificación de 358 porciones de carne de res guisada, 112 porciones presentaron gramajes entre 37 g y 46 g, por debajo de los 60 g establecidos. En bagre dorado (almuerzo menú 12), 74 de 193 unidades

presentaron gramajes inferiores a los 75 g requeridos, con pesos entre 44 g y 73 g. En carne de res guisada (almuerzo menú 11), 80 de 139 porciones no cumplieron con el gramaje de 68 g establecido. En cena menú 15 (carne de cerdo cocida) se evidenciaron unidades con 68 g, 69 g y 70 g, inferiores a los 72 g establecidos. Estas situaciones evidencian debilidades en el control de porcionamiento y estandarización del servido de proteína. Se identificaron inconsistencias en la entrega de dietas especiales: Entrega de papa cocida y plátano en dietas altas en fibra, alimentos no permitidos según el manual de dietas terapéuticas. Preparación de tortilla de huevo para un PPL con dieta vegana, incumpliendo las restricciones dietarias. Entrega de chicharrón en dietas hipograsa, componente no permitido. Entrega de ensalada cocida en dietas altas en fibra, cuando corresponde ensalada cruda. Exceso o déficit en gramajes de arroz en diferentes dietas (blandas, hipocalóricas, hiperproteicas e hipercalóricas). Se evidencian varias preparaciones que no cumplen con las características esperadas: Puré de papa criolla con olor y sabor ácido, lo que ocasionó la devolución del producto y que 1111 PPL no recibieran este componente. Jugos diluidos o con mezcla inadecuada, debido a falta de pulpa o licuado deficiente. Colada de Maizena con olor ahumado. Sopa de frijol y frijol guisado con textura dura. Avena con leche con consistencia líquida y bajo sabor lácteo por falta de adición adecuada de leche. Arepas entregadas sin calentamiento previo, incumpliendo instrucciones del fabricante. Se evidenciaron varias inconsistencias en la preparación de bebidas: No se adiciona azúcar durante la preparación de los jugos, enviándose en bolsas individuales para cada patio, práctica no permitida por la OTM. Preparaciones con cantidad insuficiente de pulpa de fruta (por ejemplo, jugo de naranja con déficit de aproximadamente 40,98 kg de pulpa). Falta de adición de leche en bebidas calientes. Se evidencian fallas en el cumplimiento del menú y control documental: No se cumple con la rotación mínima de frutas durante la semana. Repetición de jugo de banano en diferentes menús consecutivos. Falta de soportes de intercambios de alimentos. Registros incompletos o inexistentes de control de firmas de entrega de dietas. Se evidenciaron prácticas que comprometen la inocuidad: Entrega de sopas y jugos en fondos y tanques plásticos, no isotérmicos. Recipientes sin identificación clara del patio de destino. Uso de bolsas plásticas para cubrir recipientes.

Todos los Establecimientos obtuvieron un porcentaje por encima del 90%, solo 4 Establecimientos no alcanzaron el 100% los cuales fueron PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (91%), ERON COPED PEDREGAL (92%), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACION ES DE POLICIA) (96%) y ERON EPMSC CAUCASIA (97%).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): presenta un aumento del 6% respecto al mes anterior de 89%, obteniendo un cumplimiento de las obligaciones del contratista, el aumento se ve reflejado en mejoras realizadas por el contratista en: entrega de tapabocas al personal manipulador que no contaba con este elemento, corrección del uso adecuado del tapabocas por parte de los manipuladores, cambio o ajuste de elementos de dotación deteriorados o mal utilizados, subsanación inmediata de hallazgos relacionados con presentación personal (ej. uñas largas, uso de EPP), implementación de lavado de manos por parte del personal manipulador tras observaciones de la interventoría, revisión de la dotación del personal durante la verificación del acta. La categoría se ve afectada por las acciones: Se evidenció personal manipulador y transportador de alimentos sin uso adecuado de gorro, tapabocas, guantes o uniforme reglamentario. Algunos manipuladores realizaban labores con ropa particular, accesorios (reloj, perfume) o con tapabocas mal utilizado. Se evidenciaron delantales deteriorados o rotos, guantes inadecuados o en mal estado, y uniformes sucios por hollín en áreas de cocción. Falta de documentación del personal, el transportador Nelson Saldarriaga no contaba con certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos ni certificado de capacitación en BPM. En algunos casos no se evidenciaron soportes de certificación médica ni de manipulación de alimentos del personal transportador. Incumplimiento del personal mínimo requerido (Anexo 9), Se identificó déficit de manipuladores de alimentos en varios servicios (faltantes entre 1 y 6 manipuladores según el número de PPL). Falta de auxiliares de proceso, auxiliar administrativo, distribuidor y nutricionista, según lo requerido por el número de personas privadas de la libertad (PPL). Ausencia de reemplazos ante incapacidades o permisos del personal. Prácticas higiénicas inadecuadas del personal, manipuladores realizando actividades sin tapabocas o sin guantes. Uso incorrecto del tapabocas (debajo del mentón o sin cubrir nariz). Presencia de uñas largas, accesorios y uso de perfume. Falta de lavado de manos antes de iniciar labores o después de cambios de actividad. Dotación insuficiente o inadecuada en el servicio, en algunos momentos el servicio no

contaba con tapabocas ni guantes suficientes para el personal, uso de guantes incorrectos según el tipo de actividad (ej. guantes de aseo utilizados en manipulación de alimentos).

Solo dos Establecimientos presentaron un cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista los cuales fueron "CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)" con 89% y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 71%. El resto de los Establecimientos presentaron porcentajes por encima del 90% para una calificación de cumplimiento de las obligaciones.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%): se presenta con un cumplimiento parcial del 85% y un aumento para el mes de febrero de 2026 del 6%, viéndose reflejado en las acciones correctivas por el contratista en: jornadas de fumigación periódicas y acciones complementarias de control integrado de plagas, además del refuerzo de las actividades de limpieza para disminuir la presencia de moscas, cucarachas y otros vectores en áreas del servicio. Se efectuaron actividades de limpieza y mantenimiento de equipos de proceso, tales como congeladores, procesadores de vegetales, estufas, sartenes, calderos y pelapapas. Asimismo, se realizaron acciones de limpieza en carros transportadores y corrección de algunos hallazgos durante las visitas de interventoría. Se realizaron lavados y desinfecciones inmediatas de superficies, mesones, equipos y utensilios que presentaban suciedad, grasa o residuos, garantizando su uso bajo condiciones sanitarias adecuadas. En varios casos, los hallazgos fueron subsanados de manera inmediata, mediante limpieza, retiro de suciedad, organización de áreas, lavado de equipos o corrección de malas prácticas operativas. Sin embargo, se presentaron deficiencias en: múltiples áreas del servicio con acumulación de suciedad, grasa, polvo y residuos, lo que evidencia deficiencias en los procedimientos de limpieza y desinfección. Entre los hallazgos se identificó: Acumulación de polvo y grasa en angeos, canastillas, marcos de ventanas y equipos. Suciedad en paredes, especialmente debajo de extractores, en áreas de producción, lavado de utensilios y pasillos. Suciedad en juntas de baldosas y medias cañas en áreas de prealistamiento, lavado y producción. Equipos con suciedad acumulada, como procesador de vegetales, congeladores, estufas, ollas, sartenes y calderos con presencia de hollín. Canastillas y carros transportadores sucios, con polvo, arena, restos de alimentos y grasa. Se evidenciaron deficiencias en infraestructura y mantenimiento locativo, tales como: Techos con manchas negras, humedad y presencia de moho en múltiples áreas: producción, fruver, lockers, residuos sólidos, pasillos, marmitas y baños. Desprendimiento de pintura en techos y paredes, principalmente en áreas de producción, marmitas y pasillos. Paredes con humedad, hongo y desprendimiento de pintura en áreas de lavado, lockers, almacenamiento de químicos y producción. Presencia de óxido en equipos, puertas y carros transportadores. Techos con acumulación de polvo y telarañas debido a la dificultad de acceso para limpieza. Se evidenció estancamiento recurrente de agua en varias áreas del servicio, entre ellas: Producción, prealistamiento de frutas y verduras, preparación de jugos, área de ensaladas, área de marmitas, área de congeladores, área de almacenamiento de Fruver. Durante diferentes visitas se evidenció presencia de vectores, lo que representa riesgo de contaminación de alimentos: Moscas en áreas de producción, fruver, dietas, conteo, oficina, distribución y almacenamiento, cucarachas vivas en bodegas de abarrotes, equipos de refrigeración y áreas de proceso, excretas de roedores en área de calderas, insectos voladores en áreas de almacenamiento. Se identificaron incumplimientos en la gestión de residuos, tales como: Canecas sin tapa, sin bolsa o en mal estado, falta de clasificación adecuada de residuos (mezcla de orgánicos y reciclables), uso incorrecto de canecas según el tipo de residuo, recipientes insuficientes para la disposición de residuos, acumulación de residuos del día anterior en el área de almacenamiento temporal, falta de soportes de disposición final de aceite usado. Se evidenciaron equipos y utensilios con deficiencias en limpieza y mantenimiento, entre ellos: carros transportadores sin identificación, con óxido, pintura desprendida o suciedad, equipos de frío con acumulación de suciedad interna, procesador de vegetales con suciedad externa acumulada, estufas, sartenes, ollas y calderos con presencia de hollín, grasa o suciedad. Se identificaron, además: manejo inadecuado de residuos líquidos en pozuelos, falta de barreras anti-plagas en puertas, flujo inadecuado de procesos por falta de separación entre áreas, tomacorrientes con cables expuestos, unidades sanitarias con suciedad y deterioro.

Los Establecimientos que tuvieron cumplimiento parcial fueron ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (87%), ERON EPMSC YARUMAL y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACION ES DE POLICIA) con 86%, ERON COPED

PEDREGAL (80%), ERON EPMSC CAUCASIA (76%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (64%). Seguido de los Establecimientos que cumplieron con las obligaciones ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (93%), "CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)" y PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGUI G13 ESTACIONES DE POLICIA con 94%, ERON EPMSC ANDES (97%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON EPMSC APARTADO y ERON EPMSC SONSON con el 100%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (89%): cumple parcialmente con las obligaciones del contratista presentando una disminución del 2% respecto al mes anterior, se vio afectada la categoría debido a: Falta de control de temperatura en transporte de alimentos preparados, evidenciado en el menú 14, donde el contratista no contaba con registros de monitoreo durante el traslado. Condiciones sanitarias y locativas inadecuadas en vehículos transportadores, identificándose pisos con presencia de óxido y suciedad en los vehículos de placas SNZ 198 y UPB 749, lo que puede representar riesgo de contaminación para los alimentos transportados. Deficiencias en el transporte de materias primas FRUVER, observándose en el vehículo de placas TPW 543 el transporte de alimentos directamente sobre el piso del vehículo, sin uso de canastillas o estibas, además de presentar suciedad y no contar con la identificación externa de “Transporte de Alimentos”. Incumplimiento en los requisitos del personal transportador, evidenciado en el proveedor de arepas (vehículo WGZ 435), cuyo conductor no portaba la dotación sanitaria requerida como gorro, tapabocas y uniforme adecuado. Falta de documentación sanitaria del vehículo, ya que durante la verificación el vehículo de placas TPW 543 no presentó el Certificado de Higiene Sanitaria (CHS) al momento de la inspección.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (80%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (64%). Los Establecimientos que cumplieron con las obligaciones del contratista fueron ERON COPED PEDREGAL (92%), ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC APARTADO, PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGUI G13 ESTACIONES DE POLICIA y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACION ES DE POLICIA) con el 100%. Para los Establecimientos ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, "CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)", ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON y ERON EPMSC YARUMAL no se observó transporte durante las visitas de interventoría para el mes de febrero de 2026.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): con un cumplimiento de las obligaciones del 96% aumentando en un 3% respecto al periodo anterior (93%), esto debido a: Implementación y actualización de los formatos de control y registros, incluyendo recepción de materia prima, control de temperatura y registros de equipos de refrigeración. Actualización del listado de materias primas y fortalecimiento de la trazabilidad de los productos, registrando lote, fecha de vencimiento y fecha de ingreso. Ajuste y actualización de los planes y programas sanitarios, incluyendo el plan de emergencia y el plan de contingencia, acorde a las condiciones del establecimiento. Gestión y actualización de resultados de laboratorio, asegurando la disponibilidad de análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua. Fortalecimiento en la aplicación de criterios de aceptación y rechazo durante la recepción de materias primas, evitando el ingreso de productos que no cumplan las especificaciones. Realización de mantenimiento correctivo menor a infraestructura y equipos, así como programación de mantenimiento preventivo para carros transportadores y equipos de producción. Gestión de reparación o reemplazo de equipos deteriorados, como congeladores y licuadoras industriales, para garantizar condiciones sanitarias adecuadas. Evidencia y registro de capacitaciones dirigidas a PPL, fortaleciendo las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Sin embargo, influyeron hallazgos que impidieron el alcance del 100% en la categoría los cuales fueron: Deficiencias en registros y control documental: No se diligencian los formatos establecidos para recepción de materia prima. Formatos de control de temperatura y registros de equipos de frío desactualizados. Formato de materias primas no actualizado, al no incluir el producto queso campesino. Falta de trazabilidad del queso campesino suministrado en el desayuno (menú 4), sin información de lote, fecha de vencimiento o ingreso. Incumplimiento en planes y programas sanitarios: no se cuenta con la totalidad de planes y programas requeridos o estos no se encuentran ajustados al establecimiento, plan de contingencia y plan de emergencia no ajustados o no disponibles para la planta de producción del establecimiento. Falta de soportes y resultados de control

sanitario: no se contaba con resultados microbiológicos ni fisicoquímicos del agua del muestreo realizado el 01/09/2025 (último muestreo disponible del 05/02/2026), no se cuentan con soportes de capacitación a PPL. Incumplimiento en criterios de aceptación y rechazo de materias primas: recepción y almacenamiento de brazo de cerdo con alto contenido de grasa de proveedores, sin aplicación de los criterios de aceptación y rechazo establecidos. Condiciones locativas y de equipos: mesones con lámina desprendida y patas deterioradas y estufas industriales con presencia de óxido, sin mantenimiento correctivo menor, carro transportador con desprendimiento de pintura, oxidación y sin identificación, además de no evidenciar mantenimiento preventivo o correctivo, equipos en mal estado o en desuso, como congelador con bordes desprendidos, licuadora industrial con fisura externa y congelador #3 fuera de servicio.

Todos los Establecimientos tuvieron un cumplimiento por encima del 90%, a excepción de PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGUI G13 ESTACIONES DE POLICIA con 82% y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 76% quienes cumplieron parcialmente las obligaciones del contratista.

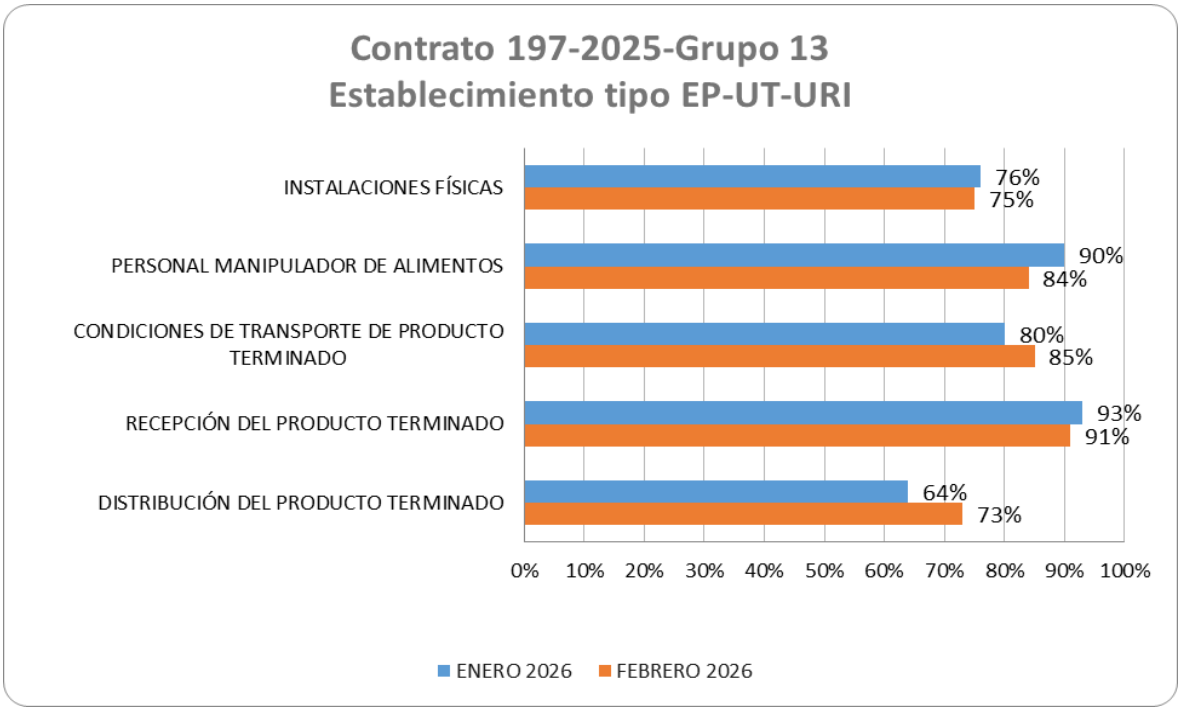
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (88%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 88%, aumentando en 3% respecto al periodo anterior (85%), esto debido a las mejoras realizadas por el contratista en: Revisión y mantenimiento del sistema de extracción, realizando ajustes para mejorar la capacidad de evacuación de vapores generados en el área de producción. Limpieza y mantenimiento de ductos de extracción, así como gestión para la reparación o reemplazo de componentes con presencia de corrosión u óxido. Fortalecimiento en la entrega y control de elementos de protección personal, incluyendo la dotación de delantales industriales y guantes de neopreno resistentes al calor. Reposición de guantes de neopreno deteriorados y verificación periódica del estado de los EPP utilizados en procesos con altas temperaturas. Capacitación y sensibilización al personal manipulador sobre el uso obligatorio de los elementos de protección personal, especialmente durante el manejo de marmitas, planchas y equipos calientes. Por otro lado, la categoría se ve afectada por: Deficiencias en el funcionamiento de la campana extractora y sistema de ventilación: se evidencia campana extractora sin funcionamiento o con funcionamiento deficiente en el área de producción. la campana no logra extraer adecuadamente los vapores generados por marmitas y planchas, lo que genera ambiente saturado de vapor. presencia de condensación de agua en techos y paredes en diferentes áreas del servicio, incluyendo producción, pasillos y bodega de Fruver, se observan ductos de extracción con corrosión y óxido, lo cual afecta la eficiencia del sistema. Incumplimiento en el uso y disponibilidad de elementos de protección personal (EPP): no se evidencia entrega de delantal industrial en el formato de dotación de EPP aportado por el contratista, manipuladores no utilizan guantes de neopreno para manipulación de objetos calientes (planchas, marmitas y procesos de fritura), en algunos casos se utilizan guantes de caucho amarillo no resistentes al calor, lo que representa riesgo para el personal. Elementos de protección deteriorados: se evidencia un par de guantes de neopreno en mal estado, con desgaste y roturas, lo cual impide su uso adecuado en operaciones con altas temperaturas.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron "CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)", ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC YARUMAL, PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGUI G13 ESTACIONES DE POLICIA y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACION ES DE POLICIA). Cumplieron parcialmente los Establecimientos ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO y ERON EPMSC ANDES con un 80%. Solo hubo un Establecimiento que no cumplió con las obligaciones del contratista el cual fue ERON COPED PEDREGAL con un 57%. Del ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ se puede decir que no se presenta ningún tipo de información al respecto porque se encuentra en contingencia por infraestructura.

Para la elaboración del presente informe se tuvo en cuenta el cambio de las plantas externas de las Estaciones de Policía, conforme al oficio emitido por la interventoría con consecutivo CRF-3066-2026. En dicho documento se establece que la planta externa aprobada para las estaciones de policía corresponde a PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGÜÍ G13 ESTACIONES DE POLICÍA. En ese sentido, se deja constancia de que el contratista dio inicio a la operación de dicha planta conforme a lo aprobado, a partir del 23 de febrero de 2026.

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

A continuación, se presenta el desempeño correspondiente al mes de febrero de 2026, junto con el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, del Grupo 13, según los resultados de las evaluaciones realizadas por la interventoría en los diferentes establecimientos Tipo EP, UT y URI, de acuerdo con los niveles de cumplimiento alcanzados por categoría durante las visitas efectuadas.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 13, para el período de febrero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP - UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 85% de cumplimiento, 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 (75%): la categoría presentó una disminución del 1% respecto al mes anterior de 76%, viéndose afectada por los hallazgos: Almacenamiento temporal inadecuado de alimentos: se evidencia que canastillas con alimentos se disponen directamente sobre el piso durante el almacenamiento temporal en diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno). En algunos casos no se utilizan canastillas base o soportes, lo que incumple con las condiciones higiénicas para el manejo de alimentos. Deficiencias en la limpieza de canastillas utilizadas para almacenamiento y transporte: se evidencian canastillas con presencia de suciedad, polvo y residuos de alimentos utilizadas para el almacenamiento temporal y transporte de alimentos, algunas canastillas utilizadas para transporte de

fiambreras o componentes del menú presentan acumulación de suciedad y tierra. Condiciones sanitarias inadecuadas de los implementos de almacenamiento: se identifican canastillas base en condiciones inadecuadas de limpieza, lo que puede representar riesgo de contaminación para los alimentos.

Los Establecimientos que no cumplieron con las obligaciones del contratista fueron EP ARANJUEZ, EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA y EP DOCE DE OCTUBRE todos con un 50%, EP ESTACION DE POLICIA ANDES con un 0% debido a que no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos. El resto de Establecimiento cumplieron con el 100% de las obligaciones.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (84%):** presentó una disminución del 6% debido a que en el periodo anterior hubo un 90%, considerándose esto debido a: Incumplimiento en el uso de dotación y elementos de protección personal (EPP): se evidenció que el conductor transportador Nelson Saldarriaga realiza la entrega de alimentos sin dotación reglamentaria, utilizando ropa particular, sin gorro, sin tapabocas y con uso de accesorios. Durante la visita también se observó personal manipulador con vestimenta inadecuada (jean y camisa particular) y uso de accesorios como reloj, incumpliendo las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los lineamientos establecidos por la OTM. Falta de documentación sanitaria del personal transportador: no se evidencian certificados médicos de aptitud para manipulación de alimentos ni certificados de capacitación en manipulación de alimentos (BPM) del personal transportador. Personal de distribución sin dotación adecuada al momento del servicio: se evidenció que el distribuidor Ocaris de Jesús Mejía llegó al punto de entrega sin dotación reglamentaria; posteriormente se colocó bata, gorro y tapabocas, pero continuó utilizando pantalón oscuro y reloj, incumpliendo los requisitos de dotación establecidos.

Solo dos Establecimientos presentaron incumplimiento de las obligaciones del contratista EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL con 50% y EP ESTACION DE POLICIA ANDES con 0%, el resto de los Establecimientos cumplieron al 100% las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, a excepción de EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA donde no se pudo realizar verificación del personal manipulador durante las visitas de la interventoría.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (85%): obtuvo para el periodo de febrero de 2026 un 85% con un aumento del 5%, calificándose como cumplimiento parcial, la categoría presentó falencias en: Incumplimiento en requisitos sanitarios del vehículo transportador: No se evidenció concepto higiénico sanitario de los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, como el taxi de placas TOE 623 y el vehículo de placas MMF-528. Falta de identificación del vehículo para transporte de alimentos: Los vehículos utilizados para el transporte, como los de placas TOE 623 y TOE 502, no cuentan con la leyenda visible “Transporte de Alimentos”, incumpliendo la normativa sanitaria aplicable. Condiciones inadecuadas de transporte de alimentos: se evidenció que las canastillas con alimentos se disponen directamente sobre el piso del baúl del vehículo, e incluso junto con otros elementos del vehículo, lo que representa riesgo de contaminación. Falta de control de temperatura durante el transporte: no se evidenció planilla de registro de temperatura ni termómetro en el vehículo de placas TOE 623, impidiendo verificar las condiciones térmicas de los alimentos transportados. Ausencia de plan de rutas: los vehículos utilizados para el transporte de alimentos no cuentan con plan de rutas, donde se identifiquen horarios, placas del vehículo y puntos de entrega. Prácticas inadecuadas de transporte y distribución: durante una visita se evidenció que los alimentos fueron trasladados a pie desde la EPMSC Yarumal hasta la EP Yarumal en bolsas, incluyendo bolsas negras para las fiambreras, lo cual no garantiza condiciones adecuadas de higiene y transporte.

El Establecimiento EP ESTACION DE POLICIA ANDES con 20% y EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL con 0% presentaron incumplimiento de las obligaciones del contratista. El resto de los Establecimientos cumplieron con el 100%, sin embargo, para EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA no se tiene información de las condiciones de transporte del producto terminado porque la interventoría no alcanza a evidenciarlas para el mes de febrero de 2026.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): obtuvo un cumplimiento total del 91% presentando una disminución de 2% respecto al periodo anterior con 93%, no se alcanza el 100% en la categoría debido a: Falta de socialización del ciclo de menú: no se evidenció socialización del ciclo de menú ni disponibilidad del mismo para verificación por parte del personal custodio en las estaciones de policía, tampoco se evidenció publicación de horarios de entrega en el lugar de recepción de alimentos. Incumplimiento del ciclo de menú aprobado: se evidenciaron cambios de preparaciones o componentes sin autorización ni reporte, por ejemplo: papa criolla cocida en lugar de papa criolla con mayonesa y cilantro, cambios en la composición de ensaladas, entrega de papa Capira o ensaladas diferentes a las establecidas en el menú. También se evidenció falta de rotación de bebidas, suministrándose repetidamente el mismo producto (guandolo o jugo de tomate de árbol). Faltantes de componentes del menú: faltantes de alimentos como RTP (papa salada), arroz blanco, panificado del refrigerio nocturno y postre, afectando el cumplimiento del menú establecido. Incumplimiento en la calidad y especificaciones de alimentos: entrega de banano en estado de maduración verde (estado 3), incumpliendo las condiciones organolépticas requeridas, carne de res con alto contenido de tejido conectivo y textura dura al consumo. Incumplimiento en horarios de entrega: entrega de alimentos fuera de la franja establecida (por ejemplo, llegada a las 5:30 a.m. cuando el horario es de 6:00 a.m. a 8:00 a.m.).

Para esta categoría los Establecimientos que cumplieron parcialmente fueron EP ESTACION DE POLICIA ANDES (78%), EP BELLO (80%), EP CASTILLA, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS, EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL y EP GIRARDOTA todos con 89%. Cumplieron los Establecimientos EP ARANJUEZ (90%), UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ", EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA y EP DOCE DE OCTUBRE con 100%.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (73%): presentó un aumento del 9% respecto al periodo anterior de 64%. La categoría presentó esta mejoría debido a: El contratista implementó una estrategia de **transporte en cambros isotérmicos y servido en fiambreras en la estación de policía por parte de una manipuladora**, con el fin de mejorar la organización de la distribución de los alimentos. Se realizaron observaciones para **garantizar que la distribución de bebidas y alimentos cumpla con la OTM**, incluyendo el uso de recipientes adecuados y autorizados. Sin embargo, se presentaron los siguientes hallazgos: Incumplimiento en la forma de entrega de la bebida: la bebida (jugo de guayaba) se entregó en bolsas plásticas con nudo, lo cual no cumple con lo establecido en la OTM, que exige entrega individual y adecuada para consumo. En otros casos la bebida fue transportada en canecas, bidones o fondos, recipientes que no son isotérmicos ni cuentan con autorización de la USPEC. Modalidad de distribución no autorizada: se evidenció que los alimentos y bebidas no llegan servidos individualmente, sino que son transportados en canastillas con bolsas plásticas o fondos, para luego ser ensamblados en la estación de policía. Esta modalidad no cuenta con autorización de la USPEC, incumpliendo las condiciones establecidas para la distribución de alimentos. Falta de protocolos aprobados: no se evidenció protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras aprobado por la USPEC, pese a que se utilizan para el servido de alimentos en la estación. Falta de utensilios para el consumo: no se evidenció la entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos o bebidas, como cucharones o implementos para el servido. Deficiencias en el manejo del producto durante el transporte: se evidenció derrame de jugo dentro de las bolsas de transporte, sin que el contratista realizara acción correctiva o reposición del producto durante la visita.

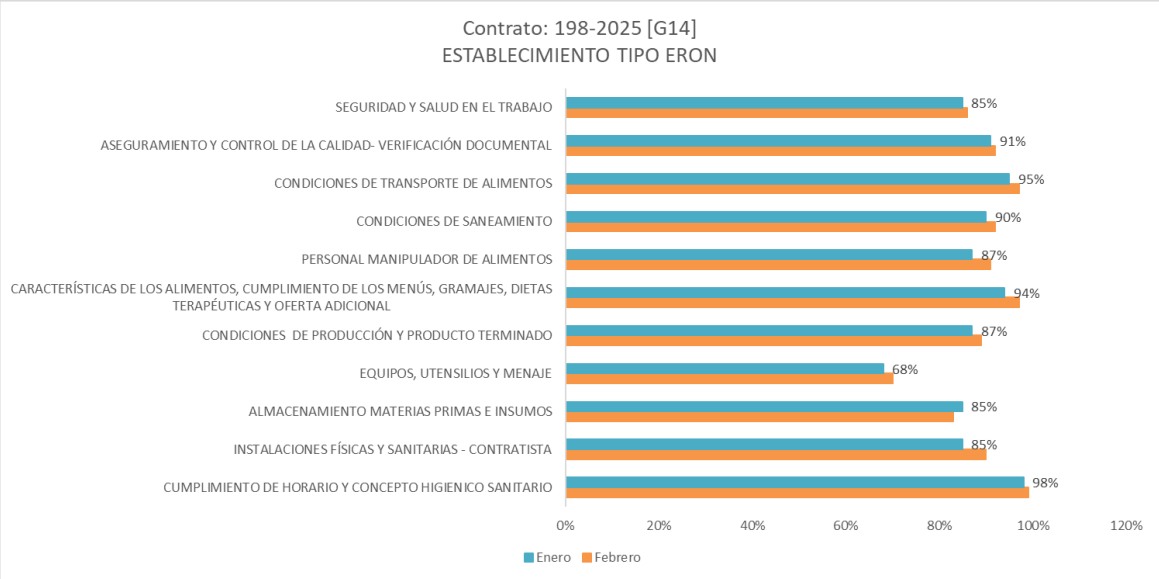
Los establecimientos que presentaron porcentajes de 100% fueron UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ", EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS y EP GIRARDOTA. No cumplieron con las obligaciones del contratista fueron EP ARANJUEZ, EP BELLO, EP CASTILLA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ESTACION DE POLICIA ANDES y EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL todos con un porcentaje del 50%.

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, 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 febrero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 89% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%): Para el periodo evaluado se evidencia el contratista da cumplimiento a los horarios establecidos en 10 establecimientos visitados por la interventoría, asegurando la entrega de la alimentación de manera oportuna como lo establece la OTM en los diferentes tiempos de comida, sin embargo, en 1 establecimientos se presenta porcentaje de cumplimiento parcial de 83%, el cual se describe a continuación:

ERON EPMS SAN GIL (83%): Se evidencia que el operador aún no cuenta con CHS del área provisional dónde actualmente se realizan las actividades de preparación de alimentos, dispuesta por la contingencia.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (90%): la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los

documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del contratista, el cual presenta variación positiva de 5% con respecto al mes de enero, tipificado como cumplimiento en el periodo del presente informe; los establecimientos con cumplimiento mayor o iguales a 90% son ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucuri), mientras que los demás establecimientos presentaron desviaciones presentando cumplimientos por debajo de 90% relacionados a continuación:

ERON EPAMS GIRON (80%): Durante la visita se evidenciaron condiciones locativas que no cumplen con los estándares sanitarios en el área de producción. Se observó desprendimiento de pintura en la pared del área de tubérculos y en la cocina caliente, específicamente cerca de la estufa enana y del tanque de agua. Asimismo, el piso del área de producción continúa presentando baldosas desprendidas, evidenciando incumplimiento del compromiso de mejora propuesto por el contratista; no obstante, se verificó mantenimiento de pintura en las paredes del área de tubérculos y mantenimiento del marco de la puerta de esta área. Adicionalmente, el techo y las paredes cuentan con malla que no corresponde a malla anti-insectos, sin que el contratista haya implementado el compromiso establecido para su corrección. En el área de tubérculos también se identificó una rejilla de cemento de material absorbente y de difícil limpieza y desinfección, frente a la cual tampoco se evidenció la implementación de acciones correctivas. Por otra parte, durante la visita se observaron luminarias fuera de funcionamiento en el área, registrándose entre 21 y 22 luminarias dañadas. El operador manifestó que la situación se debe a fluctuaciones en el suministro de energía, indicando que, aunque se realizan cambios de luminarias, estas vuelven a dañarse; sin embargo, no se presentaron soportes de la gestión realizada ante el INPEC frente a esta problemática.

ERON EPMS SAN GIL (79%): Durante la visita de seguimiento se evidenciaron incumplimientos en condiciones locativas y de control sanitario en diferentes áreas del proceso. En cocina caliente se observó que 1 de los 3 extractores aún no cuenta con malla antiinsectos, mientras que en la puerta de ingreso a la bodega de fruver se evidenció ausencia de protección en la parte inferior, lo que no evita el ingreso de insectos, pese a que previamente se encontraba en proceso la instalación del sellado piso-puerta, evidenciándose un mantenimiento parcial por parte del operador. El área destinada al alistamiento de fruver fue reubicada respecto al hallazgo anterior, encontrándose actualmente bajo techo e iluminada; sin embargo, el espacio se encuentra en intervención, presentando pisos incompletos por falta de baldosas y estancamiento de agua, situación que genera riesgo de contaminación. Adicionalmente, no se evidenció la ejecución del plan de mejora propuesto, persistiendo presencia de óxido en el mesón de alistamiento de dietas, así como un lavamanos en el área de cocina caliente sin funcionamiento del sistema de accionamiento no manual, sin que el operador haya implementado las acciones correctivas correspondientes. Finalmente, se informó que, ante la contingencia, el área dispuesta para la preparación de alimentos cuenta con servicios de gas, agua y energía, los cuales se encuentran a nombre del rancho y son asumidos mediante acuerdo de pago conforme al porcentaje de incremento correspondiente a dichos servicios.

ERON EPMSC MALAGA (88%): Durante la verificación de las condiciones locativas se evidenció estantería con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, situación que puede afectar las condiciones sanitarias del área. Adicionalmente, no se cuenta con lavamanos cercano al área de cocina, por lo que se utiliza el lavaplatos para el lavado de manos, lo cual no corresponde a las condiciones adecuadas para las prácticas higiénicas requeridas.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (85%): Durante la verificación de las condiciones locativas del establecimiento, se evidenció que los pisos de las diferentes áreas presentan desgaste y desprendimiento, situación observada también durante el tiempo de comida correspondiente al desayuno del menú 2. Asimismo, se identificó en la

entrada de la cocina caliente una pared construida con material no sanitario, lo cual no cumple con las condiciones higiénicas requeridas. Adicionalmente, el área destinada para la disposición de residuos no se encuentra debidamente señalizada.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): 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 11 establecimientos de los cuales, para el periodo evaluado, el ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 de San Vicente de Chucuri, presentan cumplimiento por encima del 90%, mientras que los 8 establecimientos restantes presentaron desviaciones tales que obtuvieron cumplimiento parcial (por debajo del 90%), entre el 65% y 86%, principalmente relacionado con los siguientes incumplimientos: Durante la verificación del área de almacenamiento se evidenciaron incumplimientos relacionados con la trazabilidad de productos, control de proveedores autorizados, rotulado de alimentos y condiciones de conservación, lo cual refleja deficiencias en la gestión documental y en el control sanitario de las materias primas.

En primer lugar, se identificaron inconsistencias entre la ficha técnica y el etiquetado primario de productos, como en el caso de la salchicha marca Carnes Frías Dedicar, cuya ficha técnica no coincide con la información consignada en el rótulo del producto. Mientras el etiquetado menciona ingredientes como carne mecánicamente deshuesada de cerdo o carne de res, la ficha técnica presenta una composición diferente, lo que evidencia falta de correspondencia entre la documentación técnica y el producto almacenado.

Asimismo, se evidenció almacenamiento de alimentos cuyas marcas o proveedores no se encuentran relacionados en el listado de proveedores aprobados del Grupo 14 radicado ante la interventoría, y que el operador no ha realizado la actualización correspondiente de dicho listado. Entre los casos identificados se destacan los siguientes:

- Carne de res marca Santa Fe, proveedor Comercialimento Santa Fe S.A.S., no relacionada en el listado de proveedores autorizados.
- Carne de cerdo marca Comercializadora del Otún, proveedores Elena Suministros y Las 2J, producto no incluido en el listado aprobado.
- Salchicha de res marca Carnes Frías Dedicar, proveedor Carnes Frías Dedicar, no registrada en el listado de proveedores ofertados.
- Chorizo mixto (cerdo y pollo) marca Carfrisan, no relacionado en el listado aprobado.
- Huevos marca El Rey David, proveedor Elena Suministros, no registrados en el listado de proveedores autorizados.
- Fríjol marca Luhomar y arveja marca Zu Grano, proveedor Elena Suministros; el proveedor está autorizado, pero las marcas no se encuentran registradas.
- Chocolate marca Dimar y café Motilón Azul, comercializados por Elena Suministros, no relacionados en el listado de productos aprobados.
- Cuajada y queso marca Lácteos San Alejo, y harina de maíz precocido marca Su Maíz, productos no incluidos en la lista de proveedores aprobados.

Adicionalmente, se identificaron inconsistencias en registros sanitarios, como en el caso de carne de res de la Comercializadora M&C, cuyo registro sanitario RSA-0021712-2022 corresponde en la consulta del INVIMA a la empresa Comercializadora de Carnes CALF Ltda., mientras que el registro consignado en el listado de proveedores RSA-

2022600267 no aparece registrado en la base de datos del INVIMA, lo que evidencia falta de coherencia en la información sanitaria del producto.

En cuanto al cumplimiento del rotulado, se observaron incumplimientos a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, tales como:

- Pechuga y pernil de pollo marinados marca Mac Pollo, los cuales no registran el peso neto en el etiquetado primario.
- Carne de res marca Santa Fe y carne de cerdo marca Otún, cuyos rótulos no especifican la parte del animal empacada.
- Pescado basa, el cual no cuenta con identificación de lote ni fecha de vencimiento en el rotulado.

Respecto a las condiciones de conservación, se evidenció que carne de cerdo marca Comercializadora del Otún almacenada en el cuarto de congelación no se encontraba en estado de congelación, registrándose temperaturas entre -2,2 °C y 4,1 °C, cuando la condición requerida es -18 °C. En una verificación realizada el 25 de febrero de 2026, se evidenció el ingreso de 797,9 kg de carne de cerdo suministrada por el proveedor Las 2J, cuyo producto presentaba temperaturas entre 0 y 2 °C, es decir, en estado de refrigeración y no de congelación, a pesar de encontrarse almacenado en el cuarto de congelación. El operador generó no conformidad al proveedor, debido a que el producto fue recibido a 4 °C, condición que no cumple con los parámetros exigidos para la recepción.

Finalmente, se evidenció en el cuarto de congelación la presencia de 192 kg de carne de res marca y proveedor Santa Fe (lote 79-18-12-25, fecha de vencimiento 18-01-2026) identificada como producto no conforme, así como un registro de producto no conforme fechado el 04-02-2026, el cual supera los dos días calendario establecidos para su disposición final, evidenciándose incumplimiento en el procedimiento de manejo y disposición de productos no conformes.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (70%): 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 que se aumenta en 2% de cumplimiento respecto al periodo de enero, tipificándose en un concepto de cumplimiento parcial al presentarse por encima del 60, se aclara que el establecimiento ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, no es un establecimiento de producción, pues solo se ejecuta las actividades de servido y distribución de la alimentación; el establecimiento con cumplimiento del 94% es ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, mientras que las desviaciones presentadas con mayor impacto son debido principalmente a que 9 de los 10 establecimientos verificados presentan cumplimiento parcial entre 40% y 85%, los cuales se relacionan a continuación:

ERON CPMS BUCARAMANGA (68%): Durante la verificación de condiciones operativas, equipos y utensilios del área de producción, se evidenciaron diversas situaciones relacionadas con deficiencias en dotación de equipos, deterioro de utensilios, incumplimientos en la calibración de equipos de refrigeración y condiciones inadecuadas en los carros de transporte interno. En primer lugar, durante la verificación del desayuno correspondiente al menú 11, se evidenció que el establecimiento no cuenta con licuadora industrial, requiriéndose una con capacidad aproximada de 10 litros para el adecuado desarrollo de las operaciones de preparación de alimentos. Asimismo, se identificó deterioro en utensilios de cocina utilizados en el proceso de producción, evidenciándose ollas, sartenes y cacerolas con bordes irregulares, partidos o deteriorados, así como sartenes sin manijas, lo que representa un riesgo para la manipulación segura de alimentos y para el personal. Durante la visita se observó que el operador realizó el reemplazo de cuatro ollas deterioradas por nuevas en el área de cocina caliente; sin embargo, continúa en servicio un caldero con bordes partidos y varios sartenes utilizados para la preparación de arroz presentan bordes partidos y ausencia de manijas, sin que se tenga definida una fecha para

su reposición. En relación con los equipos de refrigeración y congelación, se evidenció que el operador no ha realizado la calibración a escala ni la validación de temperatura de los equipos fríos, incumpliendo el compromiso establecido el 30 de diciembre de 2025. Actualmente el establecimiento cuenta con los siguientes equipos:

- Dos (2) cuartos de congelación (#1 y #2).
- Un (1) cuarto de refrigeración (#1).
- Un (1) congelador horizontal destinado al almacenamiento de contramuestras.
- Un (1) refrigerador horizontal destinado al almacenamiento de quesos.

Ninguno de estos cinco equipos cuenta con soporte de calibración a escala, ni se dispone de fecha programada para la realización de dicho proceso, lo cual impide garantizar la confiabilidad en el control de temperaturas de conservación de alimentos. Por otra parte, durante la inspección de los carros de transporte interno de alimentos, se evidenció que los equipos identificados con los códigos 001P, 002P, 003P, 004P, 005D, 006P y 007P presentan desprendimiento de pintura, presencia de óxido y ausencia de sistema de cierre, lo cual no garantiza condiciones adecuadas de protección durante el traslado interno de los alimentos. Durante la visita se observó que los carros identificados como 006P y 007P se encontraban en proceso de pulido, y que previamente se había realizado mantenimiento en las balineras de los carros 02P y 03P; sin embargo, la mayoría de los carros continúa presentando deterioro en su estructura.

ERON EPAMS GIRON (78%): Durante la verificación de las condiciones operativas, de infraestructura y dotación del servicio de alimentación, se evidenciaron incumplimientos relacionados con equipos mínimos requeridos, condiciones locativas de cuartos fríos, estado de utensilios, calibración de equipos de refrigeración y condiciones de los equipos de transporte interno. En primer lugar, se evidenció que el servicio de alimentación no cumple con los equipos mínimos requeridos establecidos en el Anexo No. 5, toda vez que no se cuenta con procesadores de alimentos, los cuales son necesarios para el adecuado desarrollo de los procesos de preparación. En relación con las condiciones locativas de los cuartos fríos, se observó desprendimiento de pintura y material cemento en los pisos de los tres cuartos fríos, situación que persiste durante las visitas de seguimiento, sin que el operador haya presentado gestiones o soportes de mantenimiento correctivo para la intervención de estas áreas. Asimismo, se identificó un utensilio tipo espumadera elaborado en material no sanitario, el cual presenta desprendimiento de pintura y presencia de oxidación, lo que no garantiza condiciones adecuadas para la manipulación de alimentos. Respecto a los equipos de refrigeración y congelación, se evidenció que los cuartos fríos y el congelador horizontal destinado al almacenamiento de contramuestras no cuentan con soporte de calibración a escala, persistiendo esta situación en las visitas de seguimiento. Los equipos involucrados corresponden a:

- Dos (2) cuartos fríos (uno de refrigeración y uno de congelación).
- Un (1) congelador horizontal destinado al almacenamiento de contramuestras.

A la fecha de la verificación, el operador no presenta soportes de calibración ni evidencia de gestión para su realización, lo cual impide garantizar la confiabilidad en el control de temperaturas de conservación de los alimentos. Adicionalmente, se evidenció la presencia de equipos en desuso, específicamente una máquina de hielo y un lavavajillas, respecto de los cuales no se presentaron soportes de gestión ante el INPEC para su mantenimiento, traslado o retiro del área. Finalmente, durante la inspección de los carros transportadores utilizados en el servicio de alimentación, se constató que los once (11) carros disponibles no cuentan con sistema de cierre o puertas, lo cual incumple lo establecido en la OTM para el transporte interno de alimentos, situación que persiste pese a observaciones realizadas en visitas anteriores.

ERON EPMS SAN GIL (40%): Durante la verificación de condiciones operativas, dotación de equipos, infraestructura y transporte de alimentos, se evidenciaron diversos incumplimientos frente a los requerimientos establecidos en el Anexo No. 5 y en las condiciones sanitarias del servicio de alimentación. En relación con la dotación de equipos de refrigeración, durante la visita se observó un (1) refrigerador, el cual, según manifestación del operador, tendría una capacidad aproximada de 210 litros; sin embargo, el equipo no cuenta con placa, registro o ficha técnica visible que permita verificar dicha capacidad. De acuerdo con lo establecido en el Anexo No. 5, el establecimiento debe contar con dos (2) refrigeradores con capacidad mínima de 520 litros, por lo cual el equipo evidenciado no cumple ni con la cantidad ni con la capacidad requerida. Asimismo, se observó que el operador dispone de una báscula de plataforma con capacidad de 150 kg, cuando la especificación técnica exige una báscula con capacidad mínima de 200 kg. Respecto al estado y funcionamiento de equipos de cocción, se evidenciaron las siguientes condiciones:

Estufa enana: presenta lámina suelta con bordes filosos, lo que representa riesgo físico para el personal. Adicionalmente, se evidenció posible fuga de gas en el quemador exterior y dificultad para regular la llama, ya que al disminuirla los fogones se apagan, generando salida de gas sin combustión.

- Estufa de tres (3) fogones: se identificó que el fogón central no cuenta con el quemador exterior, además falta una perilla de regulación de gas, lo que impide el control adecuado de la llama. También se observó posible fuga de gas, evidenciada por salida de llama en zonas no correspondientes del quemador.
- Estufa de dos (2) fogones: presenta combustión deficiente, evidenciada por llama amarilla y producción de hollín en el quemador central, mientras que los quemadores laterales presentan llama de baja intensidad.
- Freidora: cuenta con dos fogones, de los cuales uno presenta llama insuficiente, lo que indica funcionamiento inadecuado.
- Pelapapas: fue retirado temporalmente para mantenimiento; durante la verificación se evidenció que se realizó el cambio de la correa y actualmente funciona adecuadamente.

En cuanto a utensilios de cocina, se evidenció el uso de cuatro (4) ollas en estado de deterioro, con bordes irregulares y filosos, una de ellas sin asas para su manipulación, lo que representa riesgo para la seguridad del personal. Asimismo, se observó deterioro en algunas tablas de corte, específicamente en las de color verde (2), amarilla (1), café (1) y azul (1). En relación con los equipos de almacenamiento en frío, el establecimiento cuenta con seis (6) congeladores y un (1) refrigerador, utilizados para el almacenamiento de alimentos y contramuestras; sin embargo, ninguno de estos equipos cuenta con soporte de calibración a escala, ni se evidencian registros o gestiones documentadas para la realización de dicha calibración, lo cual impide garantizar la confiabilidad en el control de temperaturas. Durante la evaluación de transporte interno de alimentos, se evidenció que los carros transportadores utilizados para el traslado de alimentos no cuentan con sistema de cierre ni están fabricados en material sanitario, aunque se encuentran en condiciones generales aceptables. Adicionalmente, se observó que, en algunos tiempos de comida, como el desayuno del menú 10, los alimentos se trasladan manualmente al punto de distribución, debido a que los carros presentan fallas mecánicas, requieren cambio de ruedas, no cuentan con identificación y no han recibido mantenimiento. El operador manifiesta que se encuentra en proceso de cotización para su mantenimiento. Esta situación se ve agravada por el hecho de que la vía de acceso es destapada, lo que dificulta el uso adecuado de los carros. Finalmente, se evidenció que el área de contingencia destinada para la preparación de alimentos no cuenta con trampa de grasa, sin que se presenten soportes o oficios de gestión que evidencien trámites para su instalación, lo cual representa un incumplimiento en las condiciones sanitarias requeridas para el manejo de aguas residuales del proceso.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (43%): Durante la visita se evidencia que el establecimiento cuenta únicamente con un (1) refrigerador vertical de 520 litros, cuando de acuerdo con lo establecido en el Anexo 5 se requieren tres (3) refrigeradores de 520 litros, por lo que faltan dos (2) equipos adicionales. Asimismo, no se observa la adquisición de dichos equipos según el compromiso previo del operador. De igual manera, no se cuenta con hidrolavadoras en el establecimiento, pese a que el Anexo 5 establece la necesidad de dos (2) equipos de este tipo. Adicionalmente, se observa que las estufas industriales de tres puestos no cuentan con válvulas para la regulación del gas o de la llama, lo que puede afectar el control adecuado durante la operación. También se evidencia que la base metálica del procesador de alimentos y la base destinada para el almacenamiento temporal de alimentos terminados presentan presencia de óxido y desprendimiento de pintura en su estructura. Por otra parte, no se ha realizado la adquisición de la tabla de picado color verde claro destinada para frutas, la cual había sido contemplada dentro de los compromisos del operador. En cuanto a los equipos de refrigeración y congelación, el establecimiento cuenta con cinco (5) congeladores y un (1) refrigerador, incluyendo equipos destinados para contramuestras y almacenamiento de hielo; sin embargo, no se evidencian soportes o certificados de calibración a escala para ninguno de estos equipos, situación que persiste al momento de la visita.

ERON EPMSC MALAGA (60%): Durante la visita se evidencia que el establecimiento cuenta con un (1) equipo de refrigeración y un (1) equipo de congelación, con capacidades netas aproximadas de 490 L y 512 L, respectivamente. Estas capacidades no cumplen con lo establecido en el Anexo 5, el cual exige un refrigerador con capacidad mínima de 520 L y un congelador con capacidad mínima de 530 L. Asimismo, se observa que los equipos presentan desgaste y desprendimiento de pintura en la parte externa de las puertas, lo cual no garantiza condiciones adecuadas de mantenimiento e higiene. Adicionalmente, no se evidencian soportes o certificados de calibración a escala para los equipos de refrigeración y congelación, situación que persiste durante las diferentes verificaciones realizadas, incluyendo la visita efectuada durante el tiempo de comida almuerzo del menú 3, donde tampoco se observan soportes que acrediten la calibración correspondiente. En cuanto a otros equipos, se identifica posible fuga de gas en la estufa de cuatro (4) puestos, evidenciada por salida de llama en puntos distintos a los quemadores. De igual manera, el segundo fogón presenta dos quemadores, de los cuales el exterior no se encuentra en funcionamiento, observándose únicamente llamas aisladas, lo que indica un funcionamiento inadecuado del equipo y representa una condición de riesgo para la seguridad. Finalmente, se evidencia que dos (2) soportes metálicos para ollas (“burros”) y la base metálica del mesón presentan desprendimiento de pintura, lo cual tampoco garantiza condiciones adecuadas de mantenimiento e higiene dentro del área de preparación.

ERON EPMSC SOCORRO (67%): Durante la visita se evidencia menaje deteriorado, identificándose cuatro (4) ollas y cuatro (4) tapas con bordes irregulares, lo cual representa un riesgo para la adecuada manipulación y no garantiza condiciones óptimas de uso. Asimismo, se observa que el establecimiento cuenta con cuatro (4) congeladores horizontales y dos (2) refrigeradores horizontales en funcionamiento; sin embargo, no se evidencian soportes o certificados de calibración a escala de estos equipos. Adicionalmente, se verifican cinco (5) carros transportadores, los cuales no cuentan con sistema de cierre o puertas ni se encuentran identificados; de igual manera, uno (1) de estos presenta desprendimiento de pintura y presencia de óxido en su estructura, lo cual no garantiza condiciones adecuadas de mantenimiento.

ERON EPMSC VELEZ (65%): Durante la visita se evidencia que, según lo establecido en el Anexo 5, se requiere una licuadora doméstica con capacidad de 2 litros; no obstante, el establecimiento cuenta únicamente con una licuadora de 1,5 litros y un vaso adicional de 1,5 litros sin motor, por lo que no se cumple con la capacidad ni con el requerimiento del equipo completo, siendo necesario contar con una licuadora de 2 litros o con dos licuadoras completas que suplan dicha capacidad. Asimismo, se verifica que el establecimiento dispone de tres (3) equipos de refrigeración y congelación, los cuales no cuentan con soportes o certificados de calibración a escala, actividad que debe ser gestionada por el operador.

Finalmente, se observan cuatro (4) carros transportadores, los cuales no cuentan con sistema de cierre o puertas conforme a lo establecido en la OTM; sin embargo, se encuentran identificados y en buenas condiciones generales de uso.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14, San Vicente de Chucuri (70%): Durante la visita se evidencia que el establecimiento cuenta con una báscula de plataforma con capacidad de 150 kg, la cual no cumple con lo estipulado en el Anexo 5, donde se establece que se debe disponer de una báscula de plataforma con capacidad mínima de 200 kg. Asimismo, se observa que el congelador horizontal #3 presenta zonas de óxido tanto en el interior como en el exterior del equipo, incluyendo su tapa y estructura superficial; aunque se encuentra en funcionamiento, no se evidencian oficios o gestiones para solicitar mantenimiento o cambio del equipo. En el área de producción también se identifica una cacerola con bordes partidos, lo cual representa un riesgo de cortadura para los manipuladores de alimentos. Adicionalmente, el establecimiento cuenta con tres (3) congeladores horizontales y un (1) refrigerador, los cuales no presentan soportes o certificados de calibración a escala, situación que incluye los congeladores horizontales 1, 2 y 3, así como el refrigerador horizontal destinado al almacenamiento de quesos. Según lo manifestado por el operador, este proceso se encuentra actualmente en gestión.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (85%): Durante la visita se evidencia que el establecimiento cuenta con siete (7) equipos de refrigeración y congelación en funcionamiento, correspondientes a cuatro (4) congeladores horizontales y tres (3) refrigeradores (dos horizontales y uno vertical). No obstante, no se evidencian soportes o certificados de calibración a escala para ninguno de los equipos, situación que indica incumplimiento en el control y verificación de los equipos de refrigeración.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): 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 positiva de 2 punto por encima con relación al periodo de enero, evidenciando que en 7 de los 11 establecimientos evaluados (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SOCORRO y ERON EPMSC VELEZ) presentan incumplimientos reiterativos, que durante las diferentes visitas y verificaciones a los tiempos de comida evaluados, Durante las diferentes visitas de verificación a los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, correspondientes a diversos menús y volúmenes de raciones, se evidencia de manera reiterada que el operador realiza la distribución y transporte de los alimentos en recipientes no isotérmicos, tales como fondos, ollas, calderos, canastillas, baldes y recipientes plásticos, en algunos casos cubiertos con bolsatina. Esta práctica se presenta tanto en la alimentación regular como en dietas, incluyendo componentes como sopas, bebidas, jugos, avena con leche, café con leche, arroz, tubérculos, carnes y ensaladas. Lo anterior incumple lo establecido en la OTM, que indica que cuando los alimentos son distribuidos en fondos, estos deben ser recipientes isotérmicos que garanticen el mantenimiento de la temperatura adecuada durante el transporte y entrega de las raciones. En varios casos también se observa que durante el almacenamiento temporal previo a la distribución, los recipientes con producto terminado son ubicados directamente sobre el piso o sobre canastillas, sin el uso de estibas u otros elementos que eviten el contacto directo, lo cual no garantiza condiciones adecuadas de higiene. Adicionalmente, se evidencian incumplimientos en las temperaturas del producto terminado, especialmente en alimentos refrigerados como jugos y ensaladas, registrándose temperaturas superiores a las establecidas en la normativa (mayores a 4 °C ± 2 °C para alimentos refrigerados) y, en algunos casos, temperaturas inferiores a 60 °C en alimentos calientes, lo cual no garantiza condiciones adecuadas de inocuidad y conservación. Se observa también que la máquina de hielo se encuentra fuera de servicio o en mantenimiento, lo cual

impide garantizar el suministro de hielo requerido para apoyar el control de temperatura del producto terminado. En cuanto al manejo de contramuestras, se evidencian incumplimientos en el protocolo de desinfección y rotulación, tales como la aplicación del desinfectante sin respetar el tiempo de contacto de tres (3) minutos, enjuague inmediato sin permitir su acción, y bolsas de contramuestras sin rótulo de identificación, lo cual no permite garantizar la correcta trazabilidad y control del alimento suministrado. Estas condiciones evidencian incumplimientos reiterados frente a los procedimientos establecidos para la conservación de temperatura, transporte, almacenamiento temporal y control de contramuestras de los alimentos suministrados.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): La Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis nutricional y la minuta patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la Interventoría realiza seguimiento a los cambios parciales y totales de los menús aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima, además del suministro de las dietas terapéuticas. En este periodo el contratista presenta 3 punto por encima del resultado obtenido en el mes de enero, en donde se observa que los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento entre el 92% y 100%. Se presentan incumplimientos reiterados a la OTM y a las disposiciones emitidas por la USPEC, relacionados con la selección de insumos, la estandarización del menú, el control documental y las condiciones de distribución de las raciones. Durante las diferentes visitas de verificación a los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, correspondientes a varios menús, se evidencian incumplimientos en el suministro de alimentos, manejo de dietas terapéuticas, uso de recipientes para distribución y control de gramajes, frente a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM), el Manual de Dietas Terapéuticas y el oficio E-2025-008918. En relación con los productos utilizados, se evidencia en diferentes verificaciones la entrega de salchicha marca Carfrisan, la cual no se encuentra aprobada por la interventoría, toda vez que no cumple con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la NTC 1325:2008, incumpliendo lo estipulado en la OTM. Asimismo, se identifican intercambios de componentes del menú sin la debida notificación previa a la Interventoría o a la USPEC, como el cambio de ensalada de aguacate, cebolla y tomate por ensalada de cebolla y tomate, así como la modificación en la preparación del huevo (huevo perico en lugar de huevos revueltos), sin contar con los soportes de notificación o radicación en el sistema antes del suministro, como lo exige el procedimiento establecido. En cuanto al manejo y distribución de dietas terapéuticas, se evidencia que sopas, bebidas y otros componentes son suministrados en recipientes plásticos o fondos no isotérmicos, incumpliendo lo dispuesto en el oficio E-2025-008918, el cual autoriza el suministro en fondos únicamente bajo condiciones específicas que no se cumplen en la operación observada. Esta situación se presenta en diferentes menús y volúmenes de dietas, incluyendo la distribución de jugos, sopas, caldos y bebidas en recipientes plásticos o fondos, lo cual no garantiza el mantenimiento adecuado de la temperatura de los alimentos. Adicionalmente, se observa que varias fiambreras utilizadas para el servido de dietas no cuentan con tapa, siendo cubiertas con papel film, y que el proceso de servido se realiza utilizando un número limitado de fiambreras, las cuales son entregadas en un patio y posteriormente recolectadas para continuar con el servido en otros patios. Esta dinámica operativa dificulta la eficiencia del proceso y evidencia la necesidad de disponer de mayor número de fiambreras o de carros transportadores adicionales. En algunos casos también se evidencia que las dietas son entregadas en fondos sin ensamblaje individual previo, lo que impide verificar el cumplimiento específico de los componentes y cantidades requeridas para cada persona privada de la libertad (PPL), incumpliendo lo establecido en la OTM, donde se indica que las dietas deben salir ensambladas e individualizadas desde el rancho. Durante la verificación del ensamble y distribución de dietas, se detectaron además algunas desviaciones en gramajes de componentes, tales como proteína, arroz, pan integral y porciones correspondientes a dietas terapéuticas específicas (por ejemplo,

hiperproteica, hipercalórica, hiposódica o hipoglúcida). No obstante, el operador realizó ajustes correctivos inmediatos antes de la salida del servicio, con el fin de cumplir con los gramajes establecidos en el Manual de Dietas. También se evidencian dificultades en la trazabilidad y control documental de las dietas, tales como falta de firmas en algunos soportes de entrega, ausencia de firma del profesional nutricionista en registros recientes, renuncias a dietas sin validación del área de sanidad, y rótulos de identificación de fiambreras que no se encuentran adheridos adecuadamente, lo cual puede afectar la correcta identificación y entrega de las dietas. Finalmente, en algunos procesos de verificación se evidencian dietas terapéuticas que no se encuentran completamente ensambladas al momento de la revisión, lo que no permite garantizar la entrega efectiva de todas las dietas requeridas para la población que las necesita, afectando la trazabilidad y el cumplimiento integral de los lineamientos establecidos para la atención nutricional.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las (BPM) buenas prácticas de manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el presente periodo de evaluación se presenta un aumento de 4 puntos porcentuales comparados con los reportados en el mes de enero, en este periodo se observa que de los 11 establecimientos verificados, 7 (ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) presentan cumplimiento por encima del 94%, mientras que se presentan desviaciones en los siguientes establecimientos:

ERON CPMS BUCARAMANGA (81%): Durante las diferentes visitas de verificación se evidencia incumplimiento en el número mínimo de manipuladores de alimentos requerido para la operación del servicio, de acuerdo con lo establecido en el Anexo 9, el cual indica que para un parte diario aproximado de 2056 a 2057 PPL se deben contar con treinta (30) manipuladores de alimentos. No obstante, en distintas verificaciones se ha evidenciado la presencia de entre veinticuatro (24) y veintinueve (29) manipuladores, registrándose en algunos casos solo veinticuatro (24) manipuladores para el tiempo de comida almuerzo, lo que representa un déficit de hasta seis (6) manipuladores, situación que puede afectar la adecuada operación del servicio de alimentación. Adicionalmente, durante la visita se evidencia que solo se cuenta con una (1) profesional en nutrición de las dos (2) requeridas según el Anexo 9. El operador manifiesta que la nutricionista faltante se encuentra en periodo de vacaciones; sin embargo, no se dispone de personal de reemplazo para cubrir dicha ausencia. En cuanto a las condiciones laborales del personal, se observa que el operador no ha realizado la segunda entrega de dotación correspondiente al periodo de diciembre de 2025, la cual debe entregarse con una frecuencia semestral tanto al personal manipulador como al personal administrativo. Se evidencia además que la entrega de dotación solo se realizó para auxiliares de procesos, quedando pendiente para otros cargos profesionales. Durante la verificación también se identifican manipuladores de alimentos que no cuentan con peto, y en algunos casos uniformes en estado de suciedad, lo cual no garantiza condiciones adecuadas de higiene durante la manipulación de alimentos. Por otra parte, se evidencia que el personal manipulador que realiza el manejo de residuos sólidos no puede efectuar el proceso de lavado de manos conforme a lo establecido en el Plan de Saneamiento y en el POES del operador, debido a que no se dispone de jabón yodado en el servicio de alimentación, pese a que este insumo está contemplado en los procedimientos del operador para la correcta higiene de manos. Actualmente, el lavado de manos se realiza con jabón líquido antibacterial, lo cual no corresponde con lo establecido en los procedimientos documentados del operador.

ERON EPAMS GIRON (89%): Durante las diferentes visitas de verificación se evidencia incumplimiento en el número mínimo de manipuladores de alimentos requerido para la operación del servicio, de acuerdo con lo establecido en el Anexo 9, el cual determina que para un parte diario aproximado entre 2.098 y 2.127 PPL se deben contar con treinta (30) manipuladores de alimentos. No obstante, en las verificaciones realizadas se ha evidenciado la presencia de entre veinticinco (25) y veintinueve (29) manipuladores, registrándose en algunos casos veinticinco (25) manipuladores durante el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, lo que representa un déficit de hasta cinco (5) manipuladores, así como otras verificaciones donde se evidencian veintiocho (28) manipuladores, manteniéndose el incumplimiento del mínimo requerido. En cuanto al personal profesional, no se evidencia la presencia de la nutricionista durante la visita, y el operador manifiesta que se encuentra en periodo de descanso hasta el día 9 de febrero de 2026, sin que se cuente con personal de reemplazo para cubrir dicha ausencia. De igual forma, no se evidencia la presencia del auxiliar de procesos, cargo permanente requerido según el Anexo 9, ni se presentan soportes que acrediten turno de descanso o reemplazo para estos cargos. Por otra parte, se verifica que el servicio cuenta con un calderista, el señor Luis Fernando Álvarez Martínez, cumpliendo con lo establecido en el Anexo 10. En relación con las condiciones de higiene del personal, se evidencia que el manipulador encargado del manejo de residuos sólidos no dispone de jabón yodado para realizar el lavado de manos antes y después de ejecutar esta actividad, tal como lo establece el POES del establecimiento, lo cual impide el cumplimiento del procedimiento definido para el control sanitario. Finalmente, se identifica que dos manipuladores, Pedro Moreno Castillo y William Gómez Durán, no cuentan con exámenes médicos ocupacionales ni certificados de aptitud o capacitación para la manipulación de alimentos, lo cual no garantiza el cumplimiento de los requisitos sanitarios para el desarrollo de estas actividades.

ERON EPMSC MALAGA (88%): Durante las diferentes visitas de verificación se evidencia incumplimiento en la frecuencia de visitas por parte de la profesional nutricionista, ya que de acuerdo con lo establecido en el Anexo 9, estas deben realizarse como mínimo cada quince (15) días. No obstante, según los registros de asistencia revisados durante las visitas de interventoría, la última visita registrada corresponde al 16 de enero de 2026, situación que evidencia ausencia de seguimiento nutricional dentro del periodo establecido, incluyendo verificaciones realizadas durante distintos tiempos de comida, como almuerzo de los menús 1 y 3, lo cual no garantiza el acompañamiento técnico requerido para la operación del servicio de alimentación.

ERON EPMSC VELEZ (88%): Durante la verificación realizada se evidencia incumplimiento en la frecuencia de visitas de la nutricionista Angie K. Velázquez, toda vez que la última visita registrada corresponde al 20/01/2026. De acuerdo con lo establecido en el Anexo 9 y considerando el parte del establecimiento, dichas visitas deben realizarse con una periodicidad quincenal, situación que no se está cumpliendo al momento de la verificación.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%): La Interventoría verifica que el operador ejecute y lleve registros de los programas del plan de saneamiento básico en cuanto a las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control y prevención de plagas, en base a lo contemplado en resolución 2674 /2013); para el presente periodo evaluado se evidencia que el cumplimiento se aumenta en 2% con respecto al mes de enero, donde se evidencia cumplimiento por encima del 90% en 8 establecimientos (ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI) de los 11 evaluados en esta categoría, sin embargo, se evidencia establecimientos que no ejecutaron acciones correctivas durante el mes, relacionadas a los hallazgos en seguimiento y que adicional se evidenciaron nuevas desviaciones durante el mes evaluado así:

ERON CPMS BUCARAMANGA (85%): Se evidencia de manera reiterada estancamiento permanente de agua en el establecimiento, especialmente en el área de prealistamiento y en el pasillo de ingreso hasta la cocina caliente. Aunque el operador realiza labores constantes de barrido y arrastre del agua hacia los drenes, estas acciones no resultan suficientes para mitigar la situación, manteniéndose el flujo de agua y el estancamiento en varias zonas del área de producción. Particularmente, en el área de preparación de ensaladas se identifica un lavaplatos que descarga el agua directamente al piso debido a la ausencia de un sistema de drenaje adecuado, ya que no se cuenta con sifones ni rejillas, lo cual incrementa el problema de acumulación de agua. El operador manifiesta la intención de instalar una tubería para conducir el agua hacia un sistema de desagüe; sin embargo, al momento de la visita dicha mejora no se encuentra implementada y se proyecta su ejecución a un plazo aproximado de tres meses. Adicionalmente, se observó suciedad en la pared del área de abarrotes y en la bodega contigua al cuarto de congelación 1, situación que fue atendida mediante limpieza durante la visita. Por otra parte, se evidencian deficiencias en las condiciones de limpieza y mantenimiento del techo del área de cocina caliente, donde se observa drenaje o escurrimiento de aceite en el cielo raso contiguo al área de las planchas, así como presencia recurrente de manchas de hollín, principalmente alrededor de los ductos de ventilación. A pesar de que el operador ha realizado procesos de limpieza, desinfección e incluso aplicación de pintura en el techo —actividad verificada por la interventoría—, persiste la aparición de hollín y grasa en estas superficies. Asimismo, se identifica que el material del cielo raso (DryWall) no corresponde a un material sanitario que facilite únicamente procesos de limpieza y desinfección, requiriendo intervenciones adicionales como pintura para cubrir las manchas, lo cual en algunos casos solo camufla el problema sin corregir el origen del escurrimiento de grasa. También se evidencia ausencia de soportes documentales que respalden las actividades de limpieza y desinfección del techo, a pesar de que el cronograma del operador indica que estas labores deben realizarse diariamente. Durante la visita también se verificó que el operador dispone de elementos de higiene para el personal manipulador de alimentos; no obstante, se identificó que, conforme a lo establecido en el POES de saneamiento, el personal encargado del manejo de residuos sólidos debe realizar lavado y desinfección de manos antes y después de esta actividad, pero el establecimiento no cuenta con jabón yodado para cumplir con dicho procedimiento. Finalmente, se observa que el operador utiliza un kit de determinación de pH y cloro residual diseñado para agua de piscinas, el cual presenta menor sensibilidad frente a los equipos utilizados para la medición en agua potable. Adicionalmente, las pastillas empleadas para estas mediciones no cuentan con registro visible de fecha de vencimiento, lo cual impide garantizar la confiabilidad de los resultados obtenidos en el control de la calidad del agua.

ERON CPMS BARRANCABERMEJA (77%): Se evidencia que la pared del área de almacenamiento de abarrotes presenta humedad, presencia de moho y desprendimiento de pintura, situación que se ha mantenido en diferentes visitas sin que el operador haya realizado el correspondiente mantenimiento locativo. Asimismo, no se cuenta con una programación o fecha específica para la intervención y corrección de estas condiciones. En cuanto a las condiciones del techo, se observa que, aunque el operador ha realizado labores de limpieza y mantenimiento en algunas zonas como el ingreso del rancho y el área de almacenamiento de Fruver, persisten deficiencias en otras áreas del establecimiento. Específicamente, en la cocina caliente se continúan evidenciando manchas de grasa, hollín, suciedad y manchas negras en el techo, así como en sectores como el área de jaula y la entrada a cocina caliente. Adicionalmente, en algunas zonas se observa desprendimiento de pintura en los techos, sin que se cuente con una fecha definida para su mantenimiento ni con soportes que evidencien la realización de procesos de limpieza y desinfección. Por otra parte, se identifica que el operador no ha implementado acciones correctivas frente al almacenamiento inadecuado de productos de higiene, los cuales continúan ubicados dentro del área de la garita del INPEC y algunos de ellos sin rótulo de identificación, lo que representa un riesgo en su manejo y control. Finalmente, tampoco se evidencian soportes de limpieza de la trampa de grasa del establecimiento, a pesar de que el sistema se encuentra instalado.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (89%): Se evidencia que en el área de preparación de jugos las paredes presentan humedad, presencia de moho y desprendimiento de pintura, sin que se observe la ejecución del mantenimiento locativo propuesto por el operador para corregir estas condiciones. Asimismo, se identifican estancamientos de agua en los pisos, particularmente en el área de lavado de canastillas, lo que evidencia deficiencias en el manejo y drenaje del agua en esta zona. Adicionalmente, en el área de producción y cocina caliente se observa que el techo presenta acumulación de grasa y manchas de hollín, especialmente en la zona ubicada sobre las estufas que no cuentan con sistema de extracción, condición que persiste y evidencia la necesidad de implementar acciones correctivas para mejorar las condiciones de limpieza, mantenimiento y ventilación en estas áreas.

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 (ERON EPMS SAN GIL y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de enero, donde se obtuvo cumplimiento del 97%, presentando 2 unidades porcentuales por encima con respecto al periodo de enero dado a lo evidenciado en el siguiente establecimiento:

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (83%): Placa del vehículo auditado: TBJ35F Fecha y concepto del CHS del vehículo: No cuentan con Concepto higiénico Sanitario del vehículo transportador de alimentos Proveedor: MACSOL Alimento: Transporte del tiempo de comida almuerzo del menú 10.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%): 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 febrero del 2026, se observa que la categoría presentando un desempeño global con 1 punto por encima en comparación al mes de enero, tipificándose como cumplimiento, en donde los establecimientos ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON, EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA, presentan desempeño por encima del 90%, en contraste 2 establecimientos presentaron cumplimiento parcial al obtener puntaje de 87% y 88% (ERON EPMS SAN GIL y ERON CPMS BUCARAMANGA), debido a que durante la visita se evidenció que varios equipos de medición utilizados en el establecimiento no cuentan con el respectivo soporte de calibración anual, lo cual afecta la confiabilidad de los procesos de control de gramaje. Entre los equipos sin calibración se encuentran las grameras identificadas con códigos GRABUC001, GRABUC002 y GRABUC003, así como las básculas de plataforma BASBUC001 y BASBUC002. Adicionalmente, se identificaron dos grameras marca Ranger y una balanza de piso marca Silver Max que no cuentan con codificación ni soporte de calibración. Aunque el operador presenta certificados de calibración correspondientes a siete termómetros (TERBUC-001P, TERBUC-002P, TERBUC-003P, TERBUC-004P, TERBUC-005P y TERBUC-006P), no se dispone de los certificados para los equipos de medición de peso mencionados, evidenciando el incumplimiento del compromiso adquirido frente a la calibración de estos instrumentos. Asimismo, se observaron deficiencias en el mantenimiento de los equipos y utensilios utilizados en la operación, evidenciándose entre siete y nueve carros transportadores identificados del P1 al P9 con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, sin que se evidencie la implementación de mantenimiento correctivo reciente, pese a que el último mantenimiento registrado corresponde aproximadamente a tres meses atrás. De igual manera, el operador no

cuenta con soportes de mantenimiento para equipos como estufas, freidora y pelapapas. En cuanto a la gestión documental y de capacitación, durante la visita no se presentaron soportes que evidencien la realización de capacitación sobre higienización del menaje dirigida a los representantes de cada patio, ni registros de capacitación del personal. Adicionalmente, no se evidencian los soportes de paz y salvo correspondientes a los meses de noviembre y diciembre de 2025, ni al mes de enero de 2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%): La interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidas en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERONES. En el presente periodo evaluado de febrero, se evidencia un desempeño global de 86% aumentando 1 punto porcentual con el desempeño del mes de enero, en donde 6 de los 11 establecimientos evaluados por la interventoría, presentan cumplimiento por encima del 90%, sin embargo, se presentan desviaciones en 5 establecimientos que afectaron claramente el desempeño global de la categoría, relacionados a continuación:

ERON CPMS BUCARAMANGA (55%): Durante la verificación mensual de dotación al personal manipulador de alimentos, se revisó la situación de veinticuatro (24) de los treinta (30) manipuladores, evidenciándose incumplimientos en el suministro y estado de los elementos de protección. Se identificó que entre seis (6) y diez (10) manipuladores no cuentan con peto para el desarrollo adecuado de sus labores, y adicionalmente dos (2) de los petos disponibles se encuentran en estado deteriorado, lo que no garantiza condiciones adecuadas de protección durante la manipulación de alimentos. Asimismo, se evidenció que no se ha realizado la segunda entrega de dotación, siendo la última entrega registrada en diciembre de 2025. Por otra parte, se verificó el estado de funcionamiento del sistema de extracción del área de cocina caliente, evidenciándose que las campanas extractoras identificadas desde la C1 hasta la C9 se encuentran fuera de funcionamiento. En algunas verificaciones se identificó únicamente la campana C4 en funcionamiento; sin embargo, durante la visita actual ninguna de las campanas se encontraba operativa. El operador informó que los motores fueron retirados para mantenimiento y se encuentran a la espera de cotización o reparación, situación que mantiene las campanas en desuso. Como consecuencia, se percibe un aumento considerable de la temperatura en el área de proceso, generando excesiva sudoración en los manipuladores de alimentos y condiciones ambientales poco favorables para el desarrollo de las actividades. Adicionalmente, se observa que la rejilla de aire continúa sin protección.

ERON EPAMS GIRON (88%): Durante la visita se evidenció que la campana extractora del área de cocina caliente continúa fuera de servicio, situación que persiste sin que se observen acciones efectivas para su corrección. El operador manifiesta que el equipo requiere un mantenimiento de mayor cuantía; sin embargo, no se evidencian gestiones formales ante el INPEC para la intervención o retiro del equipo, ni se presentan oficios, trámites o soportes documentales que demuestren la solicitud de mantenimiento o reporte de la novedad ante la entidad correspondiente.

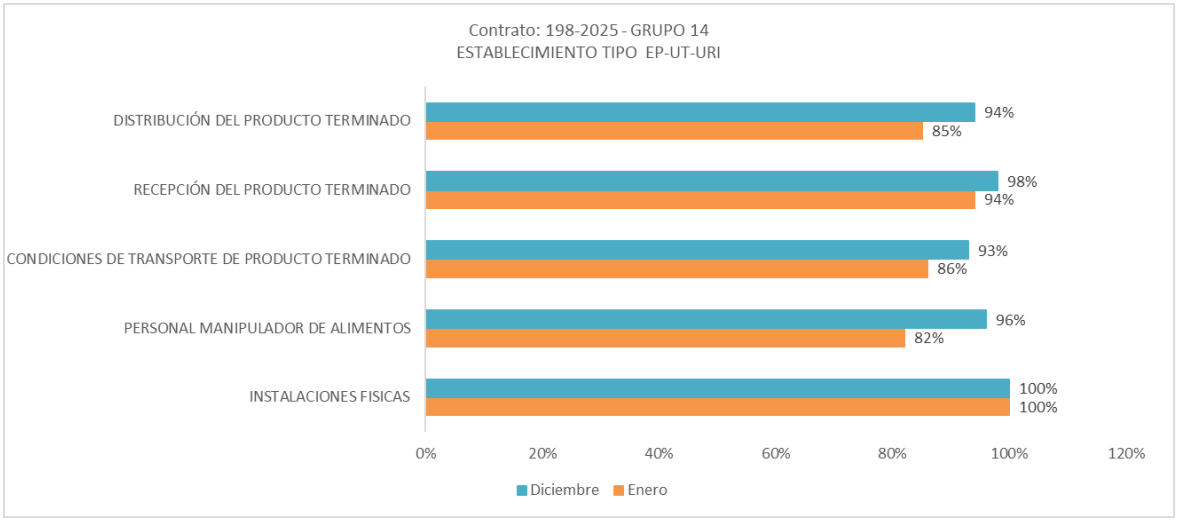
ERON EPMS SAN GIL (81%): Durante la visita se evidenció que el operador no ha suministrado guantes de neopreno para el manejo de objetos calientes en el área de cocina caliente, lo cual representa un riesgo para la seguridad del personal durante la manipulación de utensilios y equipos a altas temperaturas. Asimismo, no se presentan soportes u oficios que evidencien gestión para la adquisición o reposición de estos elementos de protección. Adicionalmente, aunque en el área de cocina caliente se identifican tres extractores de vapor en funcionamiento, se observa condensación y elevada

temperatura en el ambiente, lo que evidencia que el sistema de ventilación y extracción no es suficiente para controlar adecuadamente las condiciones térmicas del área de proceso.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (70%): Durante la visita se evidenció que el operador dispone únicamente de un par de guantes de neopreno, los cuales no son adecuados para la manipulación de objetos calientes, ya que según la información consignada en el rótulo del elemento no cuentan con resistencia al calor por contacto. Esta condición no garantiza la protección necesaria para el personal que realiza labores en el área de cocina caliente. Adicionalmente, se observó que las campanas extractoras se encuentran fuera de servicio debido al mantenimiento de sus motores, los cuales, de acuerdo con lo informado por el operador, fueron retirados y enviados a mantenimiento el día 21 de febrero de 2026.

2.2.14.2 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 febrero del 2026, junto al análisis de las calificaciones obtenidas por el operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del Grupo 14, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados, mientras que la EP URI Bucaramanga, EP Lebrija, Batallón de infantería No 41 CR Rafael reyes, Batallón ASPC N°5 Mercedes Abrego, Batallón de infantería N°40 CR Luciano DLHuyer", Batallón de artillería N°5 "CT José Antonio Galán" y el Batallón de Artillería Aérea N°2 Nueva Granada, durante el periodo de febrero no se realizaron visita debido a que han presentado reiterativamente visitas fallidas y el ultimo seguimiento se realizó en el mes de diciembre de 2025.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de febrero de 2026. 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 presenta un 89% de cumplimiento, 1 unidad porcentual por debajo con respecto al mes de enero de 2026, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista con cumplimiento parcial, 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 (90%):** En el presente periodo de evaluación, se evidencia que en esta categoría se dio cumplimiento a las variables evaluadas en 6 de 14 estaciones de policía donde se pudo ingresar y validar las condiciones del área de almacenamiento temporal (EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES, EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI Y EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO), y 1 estación de policía EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE) se aclara que en las demás estaciones de policía verificadas, no se realiza verificación del área de almacenamiento temporal dentro del establecimiento ya que no se permite ingreso, y 1 estación de policía presenta un incumplimiento con un 50%, a continuación se detalla lo observado en la EP ESTACION DE POLICIA GIRON.

EP ESTACION DE POLICIA GIRON (50%): En visitas de interventoría realizadas el 07/02/2026, se evidencia almacenamiento temporal del producto terminado en canastillas directamente sobre el piso, sin garantizar condiciones higiénicas adecuadas.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%):** En este periodo de evaluación se observa que el contratista presenta un cumplimiento parcial, aumentando en 4 unidades porcentuales con respecto al mes de enero, en esta categoría los establecimiento donde se evidencia incumplimiento del 50% del personal manipulador/conductor son la EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS, EP ESTACION DE POLICIA MUELLE, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES y EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI; mientras que 10 estaciones restantes presentan cumplimiento del 100%, a continuación se detalla lo observado en las EP que presentan porcentajes por debajo del 100%.

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (50%): En visitas de interventoría realizadas el 12 y 28/02/2026, se evidencia que el manipulador (conductor) Sandro Yoany Ortega Ramírez no cuenta con el examen de coprocultivo dentro de sus exámenes médicos, evidenciándose únicamente resultado de coprológico, lo cual no cumple con los requisitos exigidos para la manipulación de alimentos.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (50%): En visitas de interventoría realizadas el 12 y 28/02/2026, El manipulador–conductor Sandro Yoany Ortega Ramírez, identificado con cédula de ciudadanía No. 88.175.576, no cuenta con la dotación requerida (bata) para el desarrollo de sus funciones, incumpliendo las condiciones de higiene y presentación exigidas para la manipulación de alimentos. Asimismo, dentro de sus exámenes médicos no se evidencia la realización del examen de coprocultivo, registrándose únicamente resultado de coprológico, lo cual no cumple con los requisitos establecidos en la OTM para el personal manipulador de alimentos.

ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): En visitas de interventoría realizadas el 04 y 23/02/2026, la manipuladora y distribuidora Yuris Campos no cuenta con certificado médico ni con certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la manipulación de alimentos. Asimismo, a la fecha no ha realizado los trámites correspondientes para la obtención de dichos documentos, evidenciándose que el contratista aún no ha ejecutado la acción correctiva propuesta frente a este requerimiento.

EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI (50%): En visitas de interventoría realizadas el 17/02/2026, el conductor, Jacinto Aparicio, presenta un listado de asistencia a una capacitación dictada por la Ingeniera de alimentos de MACSOL, por 2 horas y media, pero el conductor no cuenta con un certificado de capacitación continua en BPM, como lo estipula la OTM.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (87%): Durante el periodo evaluado de febrero, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, presenta un aumento de 1 unidades porcentual de cumplimiento con respecto al mes de enero, tipificado como cumplimiento, en este periodo 9 de las 14 estaciones presentan cumplimiento del 100%, garantizando las condiciones de transporte para la entrega de raciones inocuas y con la calidad y servido de acuerdo a lo requerido, sin embargo, se presentan desviaciones en las siguientes estaciones de policía:

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (20%): En visita del 04 y 23 de febrero de 2026, se evidencia que para el transporte de alimentos se utilizan los vehículos tipo motocicleta de placas MCL56G y carro moto de placas 259-AHB, los cuales presentan múltiples incumplimientos. El vehículo de placas MCL56G no cuenta con documentación física, por lo que no fue posible verificar el concepto higiénico sanitario, la vigencia del SOAT ni la revisión técnico-mecánica, además de no poseer plan de rutas ni leyenda alusiva al transporte de alimentos. Por su parte, el carro moto de placas 259-AHB, utilizado para el traslado de los alimentos, corresponde a un vehículo de servicio público para pasajeros, que no dispone de infraestructura adecuada para la correcta custodia de los alimentos, ni de letrero alusivo al transporte de alimentos ni plan de ruta. Adicionalmente, la manipuladora manifiesta que no cuenta con formato de control de temperatura para la entrega de alimentos correspondiente al T.C. cena y refrigerio nocturno, menú 10.

EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (60%): En visita del 26/02/2026, Durante la visita se evidenció que el vehículo transportador de alimentos de placas XVC46 cuenta con la documentación vigente; sin embargo, corresponde a una motocicleta, medio para el cual se autoriza el transporte de hasta 20 raciones por tiempo de comida. No obstante, se verificó la distribución de 36 raciones para el tiempo de comida correspondiente al desayuno del menú 2, superando la capacidad permitida. Adicionalmente, el formato "ENTREGA DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN A EP, UT Y CAM DIARIO" no se encuentra diligenciado de manera completa, ya que no se registra el número de raciones entregadas para dicho tiempo de comida.

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (80%): En visita del 28/02/2026, el vehículo de placas STR-545 no cuenta con concepto higiénico sanitario vigente, evidenciándose un documento con vigencia mayor a 1 año, con fecha 08/01/2025. Así mismo, no se presenta soporte de solicitud de renovación, incumpliendo lo establecido en la OTM, que exige contar con un concepto sanitario con una vigencia no mayor a un (1) año a la fecha de verificación.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (80%): En visita del 12/01/2026, el vehículo de placas STR-545, cuenta con concepto sanitario vigente, cuenta con uno mayor a 1 año desde su fecha de expedición del 08/01/2025 y no se cuenta con soporte de solicitud de renovación, incumpliendo lo establecido en la OTM donde requiere que se tenga concepto higiénico sanitario con menos de un año de expedición a la fecha de su revisión.

EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI (80%): En visita del 17/02/2026, el distribuidor Jacinto Aparicio presenta una planilla con datos de medición de temperatura de la salida de alimentos desde la planta y de entrega de alimentos en la estación de policía. Sin embargo, en la estación de policía el distribuidor no realizó medición de temperatura del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú 8. Los datos son incluidos antes de realizar la entrega (ya vienen diligenciados los registros de temperatura de entrega con anterioridad).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (90%): Durante el periodo evaluado de enero, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando que presenta 4 puntos porcentuales por debajo del cumplimiento obtenido en el mes de enero, manteniéndose en cumplimiento, en este periodo 5 de las 14 estaciones de policía verificadas presentan cumplimiento del 100%, sin embargo, a continuación, se relacionan las desviaciones presentadas en 9 establecimientos así:

EP ESTACION DE POLICIA CUMBRE (67%): En visita realizada el 08/02/2026, Durante la verificación del menú 14 correspondiente al tiempo de comida almuerzo, se evidenció el incumplimiento en los componentes programados, afectando 75 raciones. En primer lugar, no se realizó la entrega del componente guiso de calabaza establecido en el menú. Asimismo, se presentó intercambio en las preparaciones programadas, dado que el tubérculo definido era papa salada y se entregó papa cocida, y la proteína programada correspondía a pernil de pollo a la criolla, siendo reemplazada por pezuña de cerdo con frijoles. Adicionalmente, la pezuña de cerdo suministrada no corresponde a un corte de carne de cerdo, por lo cual no cumple con el componente proteico establecido en el menú. Cabe señalar que dichos cambios no fueron reportados ni notificados en el sistema K2, incumpliendo el procedimiento establecido para la gestión de intercambios.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (78%): En visita realizada el 04/02/2026, para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno correspondiente al menú 10, se evidenció intercambio del componente proteico, reemplazando la carne de res asada programada por carne de cerdo asada, situación que no fue informada a la interventoría, pese a que, aunque ciertos intercambios solo requieren notificación y no autorización previa, en este caso no se realizó dicha comunicación. Adicionalmente, se verificó la entrega de vegetales frescos, cuando la OTM establece que estos deben suministrarse cocidos para estaciones de policía en este tiempo de comida.

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (89%): En visita del 28/02/2026, para el tiempo de comida correspondiente a la cena y refrigerio nocturno del menú 4, se evidencia la entrega de 228 raciones. Así mismo, se presenta intercambio en la preparación del tubérculo sin notificación en el formato K2, toda vez que el menú programado indicaba plátano verde tipo chips y fue suministrado plátano verde frito (corte grueso).

EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (89%): En visita realizada el 27/02/2026, no se evidencia le entrega del componente bebida para el refrigerio nocturno del menú 3, para el parte de la estación de policía de 42 PPL.

EP ESTACION DE POLICIA CENTRO (89%): En visita realizada el 27/02/2026, Durante el tiempo de comida almuerzo para el menú #13 se tenía programado frijol y se entrega arveja. Presentan acta de intercambio al momento de la visita, pero en el K2 no se observa la notificación.

EP ESTACION DE POLICIA GIRON (89%): En visita realizada el 07/02/2026, Se evidencia intercambio del guiso de leguminosa, encontrándose programado guiso de fríjol y entregándose guiso de arveja; sin embargo, dicho intercambio no fue notificado en el K2, incumpliendo el procedimiento establecido.

EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (89%): En visita realizada el 26/02/2026, para el tiempo de comida correspondiente al desayuno del menú 2 para 36 raciones, se evidencia la entrega de salchicha marca Carfrisan, la cual no se encuentra autorizada según las especificaciones establecidas en la OTM.

EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI (89%): El día 17/02/2026, en el momento de la visita se verifica el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú 8 y se observa que el pan distribuido en el tiempo de comida refrigerio nocturno del menú 8 es pan de queso cuyo proveedor es ricuras Chucureñas y en el rotulado se observa que no cuenta con notificación sanitaria como lo establece la resolución 5109 de 2005 y la resolución 2674 del 2013. Ésta última normativa nos indica que alimentos requieren notificación sanitaria.

EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO (89%): El día 23/02/2026, se presenta intercambio informado después de entrega de suministro. Se suministra pan blanco en reemplazo de arepa para el tiempo de comida desayuno se entregó en EP Socorro a las 8:08 am y el reporte se generó en plataforma a las 8:33 am.

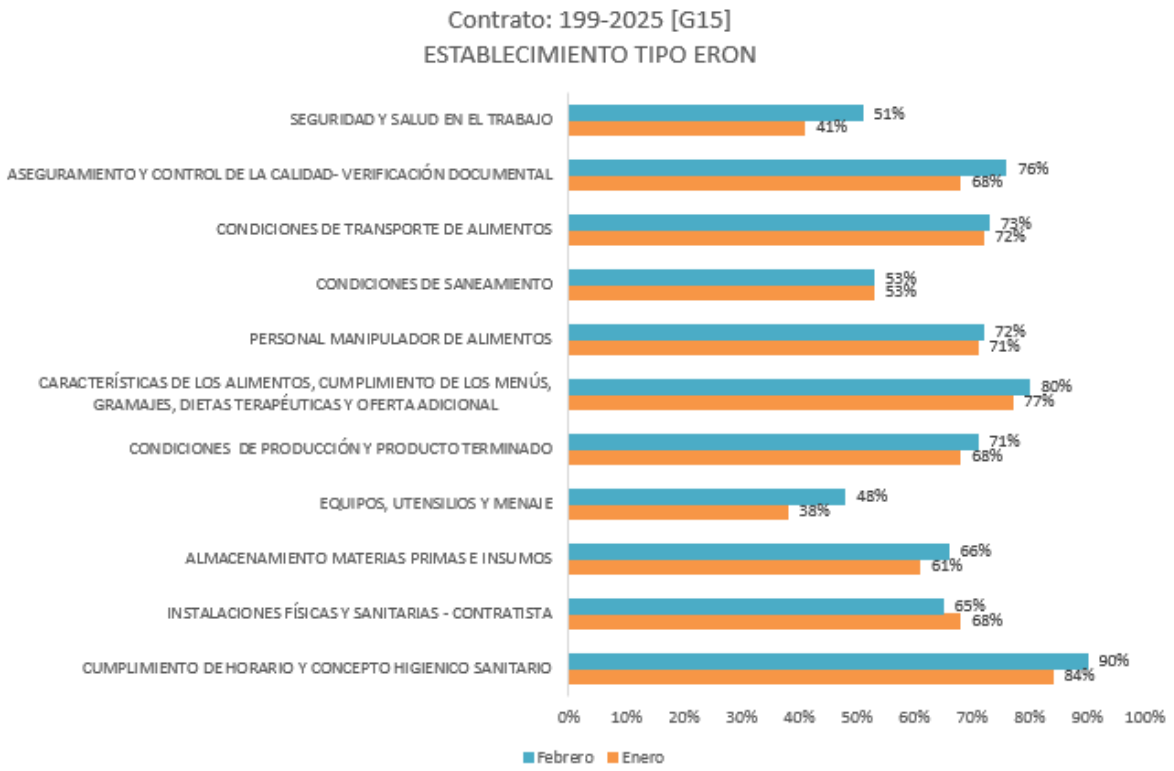
5. DISTRIBUCION DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): Durante el periodo evaluado de febrero, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando que presenta 6 puntos porcentuales por encima del cumplimiento obtenido en enero, en este periodo 12 de las 14 estaciones de policía verificadas presentan cumplimiento del 100%, sin embargo, a continuación, se relacionan las desviaciones presentadas en 2 establecimientos así:

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (0%): El día 04 y 23/02/2026, durante el tiempo de comida correspondiente al refrigerio nocturno del menú 10, se evidenció que el cereal elaborado fue entregado en una sola bolsa, sin empaque primario, sin información de procedencia y sin individualización del suministro. Adicionalmente, no se evidenció la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos, como cucharas. Aunque la distribuidora Yuris Campos manifiesta que estos elementos se entregan de manera quincenal, no cuenta con soportes que evidencien dicha entrega.

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (50%): En visita del 12 y 28/02/2026, durante la verificación del suministro de alimentos, se evidenció que no se proporcionan utensilios básicos (vasos) para el consumo de la bebida, la cual es entregada en fondo, dificultando su adecuado servicio y consumo. Esta situación se presentó en el tiempo de comida almuerzo del menú 5, así como en la cena y refrigerio nocturno correspondientes al menú 4.

2.2.15	GRUPO 15
2.2.15.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño del mes de febrero 2026, 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 febrero de 2026. 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 68% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (90%): En esta categoría se evalúa la entrega oportuna de los tiempos de comida, el mantenimiento del concepto higiénico-sanitario y la implementación de acciones de mejora. Para el período evaluado se obtuvo un 90 % de cumplimiento, con una disminución del 1 % frente al período anterior, manteniéndose como la categoría de mejor desempeño.

Para la Planta Externa Obligatoria G15 persisten condiciones locativas inadecuadas, como uniones entre piso–pared sin bordes redondeados que favorecen la acumulación de suciedad, suciedad en la ventana del área de preparación y desprendimiento de pintura en el techo de cocina caliente. Además, no se cuenta con área de vestier ni lockers para el personal manipulador, observándose objetos personales en áreas no destinadas para ello. En COCUC Cúcuta se evidencia incumplimiento recurrente en los horarios establecidos en la OTM para la entrega de los tiempos de comida, principalmente en almuerzos, registrándose finalización del servicio posterior a las 01:30 p. m., y en algunos casos hasta las 02:34 p. m. Asimismo, se observan inicios de distribución antes del horario autorizado y entregas anticipadas no gestionadas. Las demoras se asocian principalmente a retrasos en la producción del componente proteico, faltantes de materia prima y

fallas en equipos, situaciones atribuibles al contratista. Como aspecto positivo, EPMSC Pamplona, EPMSC Aguachica, Planta de Contingencia Externa G15 Arauca, EPMSC Arauca y EPMSC Ocaña alcanzaron 100 % de cumplimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (65%): La Interventoría verificó las condiciones de infraestructura conforme a la OTM, Anexos Técnicos y documentos contractuales. Para el período evaluado, el operador alcanzó un 65 % de cumplimiento, con un aumento del 3 % frente al período anterior. Desempeño por establecimiento: Planta de Contingencia Externa G15 – Arauca (88 %): El área de lavado de elementos de aseo y prealistamiento de tubérculos, plátanos y raíces no cuenta con delimitación y comunica con el garaje de la vivienda contigua, sin protección que evite el ingreso de plagas. Adicionalmente, no se dispone de lavamanos de accionamiento no manual cercano al área de proceso. ERON EPMSC Ocaña (72 %): Se evidencia estancamiento de agua en el ingreso al rancho sin soportes que sustenten que corresponde a mantenimiento de mayor cuantía. Asimismo, se observan humedad y desprendimiento de pintura en paredes y techos, pisos con grietas y puertas con presencia de óxido. Aunque existe espacio para el depósito temporal de residuos sólidos, este no cuenta con protección (techo), incumpliendo lo establecido en la OTM. Planta Externa Obligatoria G15 (67 %): Persisten deficiencias locativas en el área de producción, evidenciándose deterioro y desprendimiento de pintura en paredes, pisos con grietas, ausencia de uniones redondeadas piso–pared, aberturas sin adecuada protección contra plagas, cajas eléctricas sin protección y mesones con oxidación. Asimismo, no se cuenta con lavamanos de accionamiento mecánico en el área de producción ni con un espacio exclusivo, ventilado y protegido para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. ERON COCUC Cúcuta (64 %): Persisten condiciones sanitarias y locativas inadecuadas que representan riesgo para la inocuidad de los alimentos, como el lavado de menaje y canastillas en área externa a la intemperie sobre superficies no sanitarias y cercanas a residuos, deterioro en paredes y pisos, desprendimiento de pintura y superficies que dificultan la limpieza. Además, se evidencian deficiencias en barreras de protección contra plagas y ausencia de un espacio físico protegido para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. ERON EPMSC Pamplona (56 %): Aunque el contratista ha realizado algunas acciones de mantenimiento locativo (pintura, cambio de lámparas y mantenimiento de puertas), persisten deficiencias en infraestructura como desprendimiento de baldosas, humedad en techos, presencia de óxido en puertas y estanterías, luminarias sin protección y tomacorrientes con cableado expuesto. Asimismo, se evidencian fallas en desagües, rejillas no antiplagas, mesones con materiales no sanitarios en mal estado y ausencia de lavamanos de accionamiento no manual. ERON EPMSC Aguachica (52 %): Se evidencian deficiencias locativas en el área de producción, como pisos y paredes deteriorados, puertas con desgaste, desprendimiento de pintura y presencia de óxido. Asimismo, se observan tomacorrientes en mal estado o sin protección, fuga en tubo de drenaje bajo el mesón y deterioro en la unión pared–mesón. Adicionalmente, no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual cercano al área de proceso.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (66%): En esta categoría se verifica el cumplimiento en cantidades, calidad y condiciones de los insumos alimentarios conforme a la OTM. Para el período evaluado, el operador alcanza un 66 %, con un incremento del 3 % frente al período anterior. El mejor desempeño corresponde a Planta Contingencia Externa G15 – Arauca (90 %), seguido de ERON EPMSC Ocaña (87 %), Aguachica (81 %) y Pamplona (68 %): se evidencian incumplimientos en control de proveedores y documentación técnica, al identificarse materias primas de marcas no relacionadas en el listado de proveedores ofertados ni con fichas técnicas disponibles, lo que afecta la trazabilidad exigida por la OTM; además, se observaron deficiencias en rotulado PEPS y productos no conformes en fruver, corregidos durante la visita. En Planta Externa Obligatoria G15 (67 %) se evidencian inconsistencias en fichas técnicas y etiquetado, deficiencias en rotulado y empaque primario, uso de sticker removibles, almacenamiento inadecuado y faltantes de materias primas para la producción programada. En ERON COCUC Cúcuta (53 %) se evidencian incumplimientos en documentación técnica, control de proveedores y plan de compras, así como deficiencias en rotulado,

trazabilidad y almacenamiento. Adicionalmente, se identificó el uso de productos no permitidos por la OTM y la USPEC, como pulpa de fruta pasteurizada con aditivos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (48%): La Interventoría verifica el cumplimiento de los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima (OTM) y Anexos Técnicos, así como la implementación de mantenimientos preventivos y correctivos. En el período evaluado, el operador alcanza un 48 % de desempeño, con un incremento del 9 % frente al período anterior; sin embargo, continúa siendo la categoría con menor desempeño entre las 11 evaluadas, evidenciándose incumplimiento en todos los establecimientos. En ERON EPMSC Pamplona (53 %) se evidencian faltantes de equipos mínimos, deterioro de menaje, equipos en mal estado y carros transportadores sin identificación ni sistema de cierre, además de deficiencias en instrumentos de control y calibración. En EMPS Arauca (50 %) se observan carros transportadores con óxido y sin sistemas de cierre. En EMPS Ocaña (50 %) se evidencian incumplimientos en dotación y capacidad de equipos, equipos fuera de funcionamiento, utensilios deteriorados y falta de certificados de calibración. En Planta Contingencia Externa G15 – Arauca (50 %) se identifican faltantes de equipos, pelapapas fuera de servicio, congeladores deteriorados, ausencia de calibración de equipos de frío, carros transportadores sin cierre y falta de trampa de grasa. En Planta Externa Obligatoria G15 (50 %) persisten faltantes de equipos de refrigeración, ausencia de tablas de corte para alimentos cocidos, deficiencias en manejo de equipos de frío, falta de calibración y ausencia de trampa de grasa. En ERON COCUC Cúcuta (48 %) se evidencian faltantes de hidrolavadoras, deterioro de equipos, menaje en mal estado, ausencia de tablas de corte, falta de calibración de equipos de frío y carros transportadores deteriorados y sin cierre. Finalmente, en ERON EPMSC Aguachica (33 %) se presentan deficiencias en capacidad y funcionamiento de equipos, deterioro de utensilios, falta de calibración de equipos de frío, carros transportadores en mal estado y faltantes en instrumentos de control y saneamiento, lo que afecta el cumplimiento de lo establecido en la OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (71%): En la categoría de prealistamiento y preparación de alimentos, el operador alcanza un 71% de cumplimiento, con un incremento del 2% frente al período anterior. Sin embargo, persisten desviaciones en el control de temperaturas, uso de recipientes no isotérmicos, deficiencias en prácticas de manipulación y falta de soportes de utensilios estandarizados, lo que afecta la inocuidad del producto terminado. El mejor desempeño lo presenta PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (91%), mientras que EPMSC Ocaña y Aguachica (89%) mantienen buen nivel con afectaciones puntuales. Los menores desempeños se registran en COCUC Cúcuta y EPMSC Pamplona (61%), y ERON EPMSC Arauca (50%), principalmente por fallas en temperaturas, condiciones de prealistamiento y uso de recipientes no adecuados para el transporte y servido de alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (80%): La Interventoría verificó el cumplimiento de gramajes, volumetría, temperaturas de servido, características organolépticas, suministro de refrigerios, cambios de menú aprobados y dietas terapéuticas conforme a la OTM. Durante el período evaluado, el operador alcanzó un desempeño del 80%, con un incremento del 1% frente al período anterior. Se destaca ERON EPMSC Pamplona (100%), seguido de Planta Externa Obligatoria G15 (88%), ERON EPMSC Aguachica (89%) y ERON EPMSC Ocaña (86%), con afectaciones principalmente por intercambios no reportados. La Planta de Contingencia Externa G15 – Arauca, EPMSC Arauca y SIJIN Arauca (76%) presenta incumplimientos asociados a registros desactualizados, no entrega de componentes del menú, intercambios sin aprobación, uso de productos no autorizados, desviaciones en la preparación de bebidas y deficiencias en el manejo de dietas terapéuticas. El ERON COCUC – Cúcuta (75%) registra el menor desempeño, evidenciando incumplimientos en el ciclo de menú, intercambios sin notificación ni aprobación en K2, uso de productos no permitidos, desviaciones en gramajes y fallas en la gestión, rotulación y control de dietas terapéuticas. EPMS ARAUCA (70%): Se evidencian incumplimientos en el suministro y control del servicio, debido a la no entrega del componente fruta en el desayuno de los menús N.° 4 y

N.° 9 para la PPL del menú regular, suministrándose únicamente a algunas PPL con dieta terapéutica. Asimismo, se identifican deficiencias en la entrega e identificación de los componentes proteicos (queso y huevo cocido), los cuales se disponen en bolsas plásticas por patios sin rotulación ni identificación del tipo de dieta o destinatario. Igualmente, no se observa el formato de verificación de entrega de dietas terapéuticas para los meses de enero y febrero, y la bebida de chocolate con leche destinada a PPL con dieta terapéutica se dispone en recipientes sin rotulado, lo que impide identificar el tipo de dieta y los beneficiarios correspondientes.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (72%): La Interventoría verificó el cumplimiento del talento humano, tiempos de dedicación y perfiles establecidos, así como la aplicación de BPM, uso de dotación, hábitos de higiene, certificados médicos y capacitación. Durante el período evaluado, el operador alcanzó un 72% de cumplimiento, con un incremento del 4% frente al período anterior. EPMSC Ocaña (88%) y Aguachica (88%) presentan incumplimientos asociados principalmente a ausencia de nutricionista, retrasos en la frecuencia de visitas de profesionales de apoyo y registros desactualizados, aunque en algunos casos se evidencian mejoras en las visitas de calidad e ingeniería de alimentos. La Planta de Contingencia Externa G15 – ERON, EP y SIJIN Arauca (87%) registra faltante de profesionales, ausencia de registros de visitas de personal adicional y deficiencias en la dotación e higiene del personal. EPMSC Pamplona (76%) presenta incumplimientos relacionados con falta de personal capacitado en trabajo en alturas, visitas esporádicas del supervisor de mantenimiento y manipuladores sin exámenes médicos vigentes. La Planta Externa Obligatoria G15 (75%) evidencia faltante de nutricionista y deficiencias en la dotación e higiene de los manipuladores. Por su parte, ERON COCUC – Cúcuta (65%) mantiene el resultado del mes anterior, con incumplimientos en el personal mínimo requerido, dotación incompleta, prácticas inadecuadas de higiene y ausencia de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes. Finalmente, ERON EPMSC Arauca (20%) presenta el menor desempeño, debido a la ausencia de profesionales requeridos (ingeniero de alimentos y nutricionista) y deficiencias en la dotación del personal manipulador, incluyendo uso de ropa particular y falta de indumentaria adecuada para la verificación de alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (53%): La Interventoría evaluó las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo de residuos y control de plagas, obteniendo el operador un 53% de cumplimiento, sin variación frente al período anterior. La Planta de Contingencia Externa G15 – ERON Arauca, EP y SIJIN Arauca (90%) presenta el mejor desempeño, mientras que ERON EPMSC Ocaña (60%) evidencia estancamiento de agua, presencia de hollín en techos, falta de gel antibacterial, uso de detergente sin ficha técnica, ausencia de kit de cloro, deficiencias en manejo de RESPEL, falta de certificado de disposición de aceite usado y presencia de plagas. ERON EPMSC Aguachica (56%) presenta deterioro y suciedad en angeos, humedad en paredes, acumulación de grasa en techos, deficiencias en limpieza de utensilios, falta de insumos sanitarios, manejo inadecuado de residuos y ausencia de plano de cebos para control de plagas. ERON EPMSC Pamplona (52%) mantiene el resultado del mes anterior, con acumulación de suciedad en superficies y equipos, pisos deteriorados, deficiencias en instalaciones sanitarias, uso de detergentes no adecuados, falta de registros de trampa de grasa y presencia de plagas. La Planta Externa Obligatoria G15 (50%) presenta deficiencias locativas, acumulación de suciedad en superficies y equipos, uso de productos de limpieza inadecuados, falta de trampa de grasa, manejo inadecuado de residuos y ausencia de soportes de disposición de aceite usado. Por su parte, ERON COCUC – Cúcuta (47%) mantiene su calificación, evidenciando deficiencias higiénico-sanitarias, equipos con incrustaciones de grasa, fallas en instalaciones sanitarias, manejo inadecuado de residuos y presencia de plagas (cucarachas, roedores, moscas y aves). Finalmente, ERON EPMSC Arauca (0%) presenta carro transportador con suciedad, óxido y restos de alimentos en la superficie, evidenciando condiciones inadecuadas de higiene para el transporte de los alimentos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (72%): En esta categoría se evalúa el recibo de insumos y materias primas, condiciones higiénico-sanitarias de los vehículos transportadores, documentación requerida, manejo y control de temperaturas durante el transporte, y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura por parte del personal transportador. Durante el período evaluado, la categoría obtiene una calificación del 72%, con una disminución del 3% frente al período anterior. Se destacan ERON EPMSC Pamplona y ERON EPMSC Arauca con 100% de cumplimiento. La Planta Externa Obligatoria G15 (76%) presenta incumplimientos por exceder el número máximo permitido de raciones (20) durante el transporte en motocicleta hacia los EP Bochalema y Chinácota, evidenciándose distribuciones entre 33 y 38 raciones, lo que puede afectar la inocuidad del servicio. ERON COCUC – Cúcuta (73%) evidencia deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias y documentales de los vehículos, falencias en el uso de recipientes adecuados, y ausencia de registros de monitoreo de temperatura durante el transporte. ERON EPMSC Aguachica (60%) presenta uso de vehículo sin Concepto Higiénico Sanitario, sin leyenda de transporte de alimentos, sin estibas, con deficiencias físicas y presencia de óxido, no garantizando condiciones adecuadas de transporte. Finalmente, la Planta de Contingencia Externa G15 – ERON Arauca, EP y SIJIN Arauca (40%) registra reiterado exceso de raciones transportadas en motocicletas, incumpliendo las condiciones establecidas para el traslado seguro de alimentos.

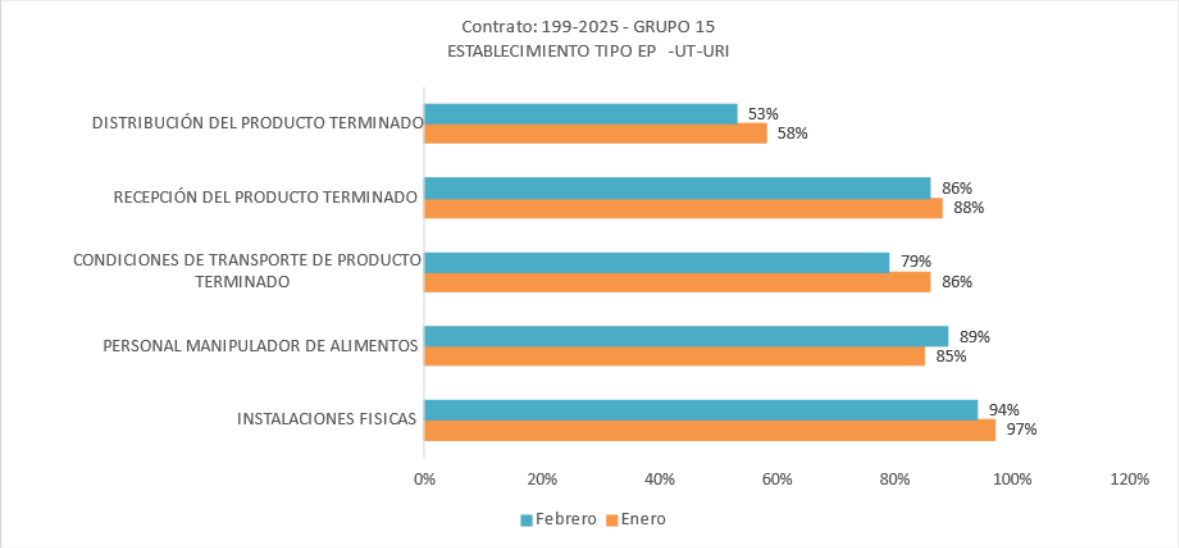
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (73%): La Interventoría verifica que los planes y programas exigidos en la OTM y Anexos Técnicos se ajusten a las condiciones de cada EPC, se ejecuten y cuenten con registros oportunos. En el período evaluado, la categoría obtiene un 73%, con un aumento del 3% frente al período anterior. ERON EPMSC Arauca (100%) y ERON EPMSC Ocaña (90%) presentan los mejores niveles de cumplimiento en la verificación de planes y programas exigidos en la OTM y anexos técnicos, evidenciando adecuada ejecución y disponibilidad de registros. Planta Externa Obligatoria G15 (84%): Se evidencian incumplimientos en el programa de mantenimiento de infraestructura y equipos, ausencia de registros de verificación semanal de termómetros y de calibración del equipo de control de gramajes, así como falta de análisis fisicoquímicos del agua conforme a la frecuencia establecida en la OTM. ERON COCUC – Cúcuta (70%): Se identifican deficiencias en registros de control de producción, falencias en la calibración y verificación de equipos de medición, ausencia de resultados de muestreo microbiológico y análisis fisicoquímico del agua, así como falta de hojas de vida y mantenimiento adecuado de carros transportadores y ausencia de soportes de pago al personal manipulador. ERON EPMSC Aguachica (60%): Se evidencian deficiencias en el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, deterioro en refrigeradores y congeladores, y condiciones inadecuadas de los carros transportadores, los cuales presentan óxido, desprendimiento de pintura y falta de identificación. Además, no se evidencia que el laboratorio que realizó los análisis esté adscrito a la Red Nacional de Laboratorios de Salud Pública. Planta de Contingencia Externa G15 – ERON Arauca, EP y SIJIN Arauca (33%): Se presentan falencias en registros operativos, ausencia de mantenimiento y verificación de equipos de medición, registros desactualizados de temperatura en equipos de frío, falta de hoja de vida de carros transportadores y ausencia de capacitaciones al personal en OTM, estudios previos y BPM. ERON EPMSC Pamplona se evidencian deficiencias en la gestión documental y cumplimiento de la OTM, debido a la falta de aprobación de planes y programas por parte de la interventoría, ausencia de registros de producción, mantenimiento y calibración de equipos, falta de hoja de vida de carros transportadores, incumplimiento en capacitación al personal y ausencia de paz y salvo correspondiente a enero de 2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (51%): La Interventoría verifica el cumplimiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo (SST) establecidas en la OTM, Anexos Técnicos y Reglamentos de Régimen Interno de los ERON, CRM, UT y estaciones de policía. Durante el período evaluado, el operador obtiene una calificación promedio de 51%, 6% mas que el período anterior, evidenciando incumplimientos graves en SST y dotación de EPP en los establecimientos: ERON COCUC – Cúcuta (62%): No se realizó la capacitación programada de primeros auxilios y manejo de extintores; no hay soporte de entrega de guantes de neopreno ni mangas de protección; el área de bandejas y planchas

de asado carece de extractor de aire, generando condensación, humo, grasa acumulada y altas temperaturas. Planta Externa Obligatoria G15 (55%): Faltan manta antifuego, guantes de neopreno y delantales adecuados; la campana extractora está fuera de servicio, provocando acumulación de hollín y altas temperaturas, sin acción correctiva presentada por el contratista. ERON EPMSC Pamplona (50%): Extintores con carga vencida y ausencia de extintores de CO_2 y acetato de potasio; no hay señalización de rutas de evacuación ni entrega de EPP; campana extractora fuera de servicio sin gestión de reparación, afectando la seguridad del área. Planta Contingencia Externa G15 – ERON Arauca, EP y SIJIN Arauca (40%): No hay registros de capacitación ni exámenes médicos ocupacionales; faltan extintores de CO_2 y acetato de potasio, manta antifuego y guantes de neopreno, generando riesgos operativos y de seguridad. ERON EPMSC Ocaña (33%): Ausencia de extintor de CO_2, manta antifuego y guantes de malla de acero; una de las dos campanas extractoras no funciona y la otra requiere mantenimiento, sin soporte de gestión para su reparación. ERON EPMSC Aguachica (33%): Faltan extintor de CO_2, manta antifuego, chaqueta térmica y mangas para antebrazos; rancho con tres espacios para extractores, pero solo dos instalados, que deben apagarse por exceso de calor, afectando la llama de los fogones y ralentizando la preparación.

2.2.15.2 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 febrero de 2026, 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 febrero de 2026. 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,

3% menos que el período anterior, y tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (94%): La Interventoría verificó que los alimentos se almacenaran en condiciones que garanticen su inocuidad. En el período evaluado, el operador obtuvo un 94%, 3% menos que el período anterior, consolidándose como el de mejor desempeño. Se destacaron varios establecimientos con 100%, incluyendo EP y SIJIN Arauca, y múltiples estaciones de policía (Bocha Lema, CAI Alfonso López, Centro, Chinácota, Villa del Rosario, Pamplona Norte de Santander, Gaula-San Rafael, Libertad Escobal, Los Patios, Ocaña y Saravena). Por el contrario, se evidenciaron deficiencias en UT Batallón ASPC N°30 "Guasimales" y EP Estación de Policía Aguachica, donde las canastillas presentaron suciedad y, en Aguachica, hubo contacto directo de los recipientes con el piso, generando riesgo de contaminación de los alimentos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%): En esta categoría, que evalúa la dotación del personal, la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la documentación del talento humano, el operador alcanzó 89% de cumplimiento, 4% más que el período anterior. Se destacaron con 100% varios establecimientos, incluyendo UT Batallón ASPC N°30 "Guasimales", EP y SIJIN Arauca, y múltiples estaciones de policía (Aguachica, CAI Alfonso López, Centro, Chinácota, Villa del Rosario, Gaula-San Rafael, Libertad Escobal, Los Patios, Saravena, Tame y Trigal SIJIN). Por el contrario, se identificaron incumplimientos en tres establecimientos: EP Bochalema: manipulador con dotación inadecuada y sin guantes durante la entrega. EP Pamplona (Norte de Santander): distribuidor sin dotación, sin EPP y sin certificados vigentes de manipulación y BPM. EP Ocaña: manipuladores con dotación adecuada y aplicación de BPM, pero con observaciones menores.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (79%): En esta categoría, que evalúa condiciones físicas e higiénicas de los vehículos, documentación requerida, monitoreo de temperaturas y ejecución del plan de rutas, el operador alcanzó 79% de cumplimiento, 7% menos que el período anterior. Se destacan con 100% UT Batallón ASPC N°30 "Guasimales", EP y SIJIN Arauca, y las estaciones de policía Centro, Libertad Escobal y Los Patios. Se evidenciaron incumplimientos en varios establecimientos: EP Estación de Policía Aguachica: Vehículo 680 AFI sin concepto sanitario ni tecno mecánica, en malas condiciones físicas y sin registros de temperatura ni plan de rutas. EP Estación de Policía Bochalema: Motocicleta XRC 95G transporta 28 raciones, excediendo el límite permitido de 20. EP Estación de Policía CAI Alfonso López: Vehículo LZR 972 con higiene inadecuada y acumulación de suciedad. EP Estación de Policía Chinácota: Motocicleta XRC 956 con suciedad en chasis y deterioro mecánico por fuga de aceite.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (86%): En esta categoría, que evalúa horarios, publicación del ciclo de menús, entrega de todos los componentes alimentarios, gramajes y calidad, el operador obtuvo 86% de cumplimiento, 2% menos que el período anterior. Se destacan con 100% EP Estaciones de Policía GAULA-San Rafael, Saravena, Tame, Trigal SIJIN y UT Batallón ASPC N°30 "Guasimales". Se evidenciaron incumplimientos en varios establecimientos: EP SIJIN Arauca: No entrega de fruta en los menús 8 y 11. EP Estación de Policía Aguachica: No suministro de fruta, derrame de bebida y alimentos por debajo de la temperatura establecida. EP Estación de Policía Bochalema y CAI Alfonso López: Intercambios y modificaciones en componentes del menú sin notificación previa en K2. EP Estación de Policía Centro, Chinácota, Villa del Rosario, Pamplona, Libertad Escobal, Los Patios y Ocaña: Intercambios en bebidas, componentes proteicos, energéticos o reguladores, suministro de pan sin empaque, bebidas en bolsas no aptas y deficiencias en temperatura o presentación de las raciones.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (53%): En este apartado, que evalúa la entrega de alimentos en empaques individuales, utensilios para consumo, dietas con los componentes establecidos y rotulación según OTM, el operador alcanza 53% de cumplimiento, 5% menos que el período anterior, siendo la categoría con peor desempeño. Se

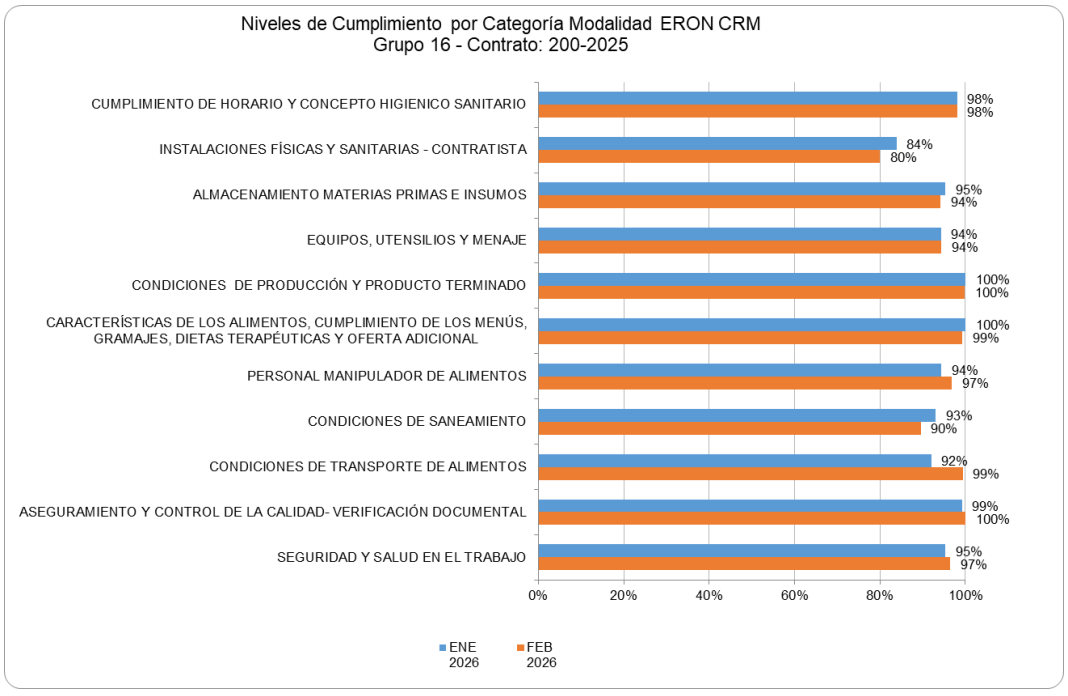
destacan con 100% de cumplimiento los establecimientos: UT Batallón ASPC N°30 “Guasimales”, EP Estación de Policía Centro, GAULA-San Rafael, Los Patios y Trigal SIJIN. Los principales hallazgos en los demás establecimientos incluyen: Falta de utensilios básicos (cucharas) para el consumo de los alimentos: EP Bochalema, Pamplona, Ocaña, Saravena. Ausencia de protocolos aprobados de limpieza y desinfección del menaje/fiambreras: CAI Alfonso López, CAI Villa del Rosario, EP Saravena, EP Tame. Uso de recipientes deteriorados que afectan la presentación del alimento: EP Chinácota. Entrega adecuada de utensilios y empaques individuales autorizados: EP Libertad Escobal.

2.2.16 GRUPO 16

2.2.16.1 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, 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 febrero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **95.3%** 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 (98%):

Durante el mes de febrero de 2026, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 16, se mantiene con respecto al mes anterior; es así que, la desviación se presenta en el establecimiento PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, debido a que, No se cuenta con concepto higiénico sanitario y no se tiene soporte de la gestión reciente de solicitud. Ultima solicitud fue el día 8 de septiembre 2025. Por otro lado, se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%)

Durante el mes de febrero de 2026, se evidenció que el porcentaje de desempeño disminuyó en un 4%, con respecto al mes anterior, dado que se presentan múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias de varios establecimientos penitenciarios, con mayor criticidad el **EPMSC CARTAGENA (66%)**, Se evidencia sistema de evacuación de agua del área exterior (en el ingreso a producción) la cual está sin protección. Esto fue subsanado antes de finalizar la visita. Se evidencian alrededores del servicio de alimentación con cajas de cartón generados por el proceso. Las cajas son retiradas en el transcurso de la visita. Se evidencia instalación eléctrica del área de bodega donde se conectan los congeladores de las pulpas con cables expuestos los cuales pueden causar un posible accidente laboral. Se evidencia lampara en área de producción sin funcionamiento. Se evidencia piso del área de bodega (cuarto frio) con material desprendido. **EPMSC MAGANGUÉ (67%),** Se evidencia superficie de lámina en techo en área de producción con grieta hueco y abertura. Se evidencia lámparas sin iluminación (no enciende) en área de producción, lo cual genera que haya poca visibilidad. Se observa cableado expuesto en área de almacenamiento de contramuestra generando riesgo eléctrico a personal del servicio no cuenta con instalaciones sanitarias para personal manipuladores. Se evidencia área de ensamble de raciones utilizada también para ensamble de dietas y de contramuestras. **EPMSC SINCELEJO (67%)**, Se evidencia superficie de piso con porosidad y humedad en área de recepción de materia prima. Se observa foco de iluminación en mal estado (no enciende) en el área de ingreso al área de cuarto de almacenamiento de fruver. Servicio no cuenta con instalaciones sanitarias exclusivas para personal manipulador. Servicio no cuenta con área protegida identificada que cumpla con las condiciones mínimas para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. Se evidencia mesa de ensamble de componentes proteicos para la distribución, la cual tiene corrosión en la superficie de sus soportes (patas) esta se encuentra ubicada en área de distribución. **ERON EPMSC SAN ANDRES**, Durante visita, se observa presencia de grietas en piso área de ensamble, presencia de óxido en piso área de ensamble, área preparación de alimentos, área de lavado de menaje, área almacenamiento de abarrotes. **ERON EPMSC TIERRALTA,** Se observan alrededores del servicio de alimentación con maleza. El área de disposición temporal de residuos no cumple con las condiciones mínimas requeridas en la OTM; se encuentra en un área encerrada con láminas de zinc, sin protección. **PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE,** Se evidencian pisos con losas rotas y grietas , piso con porosidad y perdida pintura impermeabilizante. Se evidencian cajas de evacuación de aguas sin rejillas en el área de cocina caliente y pasillos de cuarto de refrigeración y congelación. **CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO,** Se evidencia pared con presencia de humedad en área de recepción de materias primas. Se evidencia caja de interruptor eléctrico en área de ensamble sin protección lo que genera riesgo de accidente. Se evidencia falta de rejilla en sistema de evacuación de aguas del pasillo de cuarto de congelación y refrigeración.

Por otro lado, el establecimiento, ERON MONTERÍA, presenta desempeño de cumplimiento parcial de las obligaciones, en virtud de los hallazgos de infraestructura que de manera general son de competencia directa del operador de alimentación.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%):

Durante el mes evaluado, se evidencia una disminución en el porcentaje de desempeño equivalente al 1%, con respecto al mes anterior; es así que, los erones con mayor porcentaje en esta categoría son los establecimientos: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC MONTERIA, y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA; y ERON EPMSC SINCELEJO. Sin embargo, los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento afectando la ponderación de la categoría corresponden a: ERON EPMSC CARTAGENA y ERON EPMSC SAN ANDRES; Las desviaciones más relevantes, se dan por fallas en la logística y gestión de materias primas que hacen parte del cumplimiento permanente del ciclo de menú, por lo que el operador debe incurrir en intercambios. Mientras que en estos establecimientos en particular, se presentaron los hallazgos que se relacionan.

EPMSC SAN ANDRES (83%): Durante visita, se observa incumplimiento en proyección del plan de compras, para el menú 09 de 03 febrero, tiempo de comida almuerzo, se debía ofrecer chorizo, no se contaba con la cantidad de acuerdo al parte, se realiza intercambio por costilla de cerdo. Durante visita realizada el 12 de febrero, se observa que para el día 13 de febrero, tiempo de comida cena, no se cuenta con pescado. El operador refiere que el mismo día en las horas de la mañana, realizará la compra del mismo. Durante visita, se evidencia que no se cuenta con la proteína pitiel (cerdo) para el tiempo de comida cena del menú 10 proyectado para el día 19 de febrero de 2026. El operador refiere que realizará la compra el mismo día.

EPMSC CARTAGENA (91%): Se evidencia que el contratista no cumple con la proyección de plan de compras; al no contar con el componente proteico (carne de res) del tiempo de comida almuerzo para el menú 9, proyectado para el día 03 de febrero de 2026. Se cuenta con carne de cerdo y pernil de pollo para suplir este componente; al no contar con el componente proteico (queso costeño) del tiempo de comida desayuno para el menú 11, proyectado para el día 05 de febrero de 2026. Se cuenta con huevo para suplir este componente; al no contar con pescado para menú número 12, tiempo de comida almuerzo, pero cuenta con pollo y cerdo, Así mismo el operador no cuenta con queso y carne de res para los menú número 13 tiempo de comida desayuno y cena, pero se cuenta con huevo, pollo y cerdo; al no contar con el componente proteico (queso costeño) del tiempo de comida desayuno para el menú 13, proyectado para el día 07 de febrero de 2026, y del tiempo de comida almuerzo del menú 14, proyectado para el día 08 de febrero de 2026. Se cuenta con huevos, carne de cerdo y pernil de pollo para suplir este componente; no se evidencia componente proteico queso costeño para el menú 14 en tiempo almuerzo sin embargo se observa pernil de pollo como proteína para intercambio; al no contar con el componente proteico (carne de res) del tiempo de comida almuerzo para el menú 2, proyectado para el día 11 de febrero de 2026. Se cuenta con pescado, carne de cerdo y pernil de pollo para suplir este componente; al no contar con el componente proteico (queso costeño) del tiempo de comida desayuno para el menú 3, proyectado para el día 12 de febrero de 2026. Se cuenta con huevo para suplir este componente; al no contar con el componente proteico (queso costeño) del tiempo de comida almuerzo para el menú 4, proyectado para el día 13 de febrero de 2026. Se cuenta con carne de cerdo y pernil de pollo para suplir este componente; por otro lado, no se evidencia componente proteico queso costeño para el menú 7 en tiempo desayuno; sin embargo, se observa en almacenamiento, carne de cerdo, pernil de pollo y huevo, para intercambio; no cumple con la proyección del plan de compras al no contar con el componente proteico del menú 6 en tiempo de comida desayuno (queso costeño) proyectado para suministrarse el día 15 de febrero de 2026. El operador cuenta con huevo en almacenamiento para suplir ese componente; no cumple con la proyección de

plan de compras al no contar con el componente proteico (queso costeño) del tiempo de comida desayuno para el menú 8, proyectado para el día 17 de febrero de 2026. Se cuenta con huevo para suplir este componente; no se evidencia componente proteico queso costeño para el menú 11 en tiempo de desayuno, sin embargo se cuenta con pernil de pollo y carne de cerdo como proteína para intercambio; no cumple con la proyección del plan de compras al no contar con el componente proteico pescado del menú 12 en tiempo de comida almuerzo el cual está proyectado para el día 21 de febrero de 2026, se cuenta con cerdo, carne de res, pernil de pollo para suplir este componente; no cumple con la proyección del plan de compras al no contar con el componente proteico (queso costeño) del menú 1 en tiempo de comida desayuno el cual está proyectado para el día 25 de febrero de 2026, se cuenta con huevo para suplir este componente; no cumple con la proyección del plan de compras al no contar con el componente proteico queso costeño del menú 3 en tiempo de comida desayuno el cual está proyectado para el día 27 de febrero de 2026, se cuenta con huevo para suplir este componente; no cumple con la proyección del plan de compras al no contar con el componente proteico queso costeño del menú 3 en tiempo de comida desayuno el cual está proyectado para el día 27 de febrero de 2026, se cuenta con huevo para suplir este componente; no cumple con la proyección del plan de compras al no contar con el componente proteico (queso costeño y pescado) del menú 4 en tiempo de comida almuerzo y cena el cual está proyectado para el día 28 de febrero de 2026, se cuenta con cerdo, carne de res, pernil de pollo para suplir este componente.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (94%):

En el presente periodo se evidencia que el porcentaje de desempeño se mantiene con respecto al mes anterior; lo cual se ve reflejado en las acciones correctivas acatadas por el operador durante las visitas en campo; sin embargo, se presentan desviaciones que afectan el desempeño promedio de la categoría los establecimientos corresponden a: **EPMSC SINCELEJO (76%):** Se evidencia presencia de corrosión y desprendimiento de pintura en protector de ventilador interno ubicado dentro de cuarto de conservación de fruver. Se observa fondo de olla sopera con presencia de hollín en área de almacenamiento de menaje. Se evidencia corrosión en estructura de carro transportador #2. Se observa superficie inferior con presencia de corrosión en congelador de proteína en área de almacenamiento de proteína. No se evidencia equipo licuadora industrial de 10 L ,en el servicio de alimentación requerida en el anexo 5 con un parte de 702 PPL, se encuentra fuera del establecimiento por mantenimiento. **EPMSC MAGANGUÉ** (88%), Se evidencia congelador N°2 apagado, el operador manifiesta que, se encuentra en espera de otro congelador nuevo, para cambiarlo, con fecha de 17-02-2026. Se evidencia superficie de puerta de congelador de proteína con corrosión y deterioro dificulta su limpieza.

Por otro lado, en los establecimientos **CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO,** en cuyo caso se evidencia olla en mal estado (rasgada en dos partes, con material desprendido y quebrada) en área de producción, la cual es utilizada para la preparación de sopa; así mismo, en el **EPMSC CARTAGENA,** Se evidencia congelador para el almacenamiento de pulpas con presencia de óxido. Se evidencia congelador N°2, en área de almacenamiento de pulpas con bordes con presencia de oxido. Se evidencia congelador para el almacenamiento de pulpas con presencia de óxido. Se evidencia canastillas de tubérculos sucia de tierra, no se le realiza limpieza y desinfección.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (100%):

Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el porcentaje de desempeño presentó una mejora representada en un 1%, con respecto al mes anterior; es de anotar que la totalidad de los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRA ALTA, y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, obtuvieron un cumplimiento del 100%, en la categoría evaluada.

Sin embargo, si bien el operador efectúa acciones correctivas inmediatas, se presentan desviaciones en **EPMSC CARTAGENA,** en donde, Se evidencia que contratista no cumple con la temperatura de reparto del componente proteico huevo cocido, al momento de la distribución 07:30 a.m. el componente presenta una temperatura de 49°C y según lo establecido contractualmente la temperatura debe estar por encima de 60°C; Se evidencia que no se cumple con la temperatura de reparto del componente proteico huevo cocido correspondiente al menú 15 en tiempo de comida desayuno, ya que este debe estar a +60°C y al momento de la distribución se encontró a 45°C.

Así mismo, en el **ERON EPMSC BARRANQUILLA**, Se presentó la devolución de una ración de pollo en el patio 2 por falta de condición, al abrir en la parte interna presentó sangre; el operador realiza cambio de la ración.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%):

Se resalta el cumplimiento de esta categoría en cada uno de los establecimientos, del grupo 16, en el ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y ERON EPMSC SAN ANDRES y ERON EPMSC CARTAGENA, a excepción del, **CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO,** Se evidencia que hacen falta recipiente fiambreras para el servicio de dietas por lo que se realiza en recipientes desechables. En patio 2 Faltan 12 fiambreras y en patio 3 faltan 2 fiambreras para un total de 14 fiambreras faltantes en el servidor de dietas. Se evidencia dietas ensambladas en recipientes desechables por no contar con fiambreras plásticas estipuladas por la OTM; en el **ERON EPMSC MAGANGUE,** Al momento de la visita se evidencia intercambio en el componente proteico de pescado frito por perdí de pollo guisado, así mismo no se observa soporte de gestión en aplicativo K2; en el EPMSC BARRANQUILLA: En el patio dos (2) se presentó pollo con falta de cocción (Color rojo en la parte interna); y en el EPMSC SINCELEJO: Se evidencia intercambio en el componente hortaliza y verduras de remolacha zanahoria y cebolla por repollo zanahoria y cebolla , para el menú 11 en tiempo cena. No se cuenta con gestión en aplicativo k2

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%):

Durante el periodo se evidencia que el desempeño obtenido, se presenta una mejora del 3%, con respecto al mes anterior; los establecimientos ERON EPMSC MONTERIA., ERON EPMSC SINCELEJO, EPMSC BARRANQUILLA y ERON EPMSC TIERRALTA, alcanzaron el 100% de cumplimiento.

Por otro lado, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (94%):** No se cuenta con el personal distribuidor requerido. Falta el distribuidor del patio 2. No se cumple con el personal mínimo requerido anexo 9 y estudios previos. Debe contar con 3 distribuidores para un parte de 580 PPL y solo cuentan con 2, el operador ya cuenta con orden de trabajo del PPL que va a ingresar y está a la espera de los exámenes médicos. No se evidencia al personal manipulador realizar lavado de manos en los cambios de actividad durante la visita.

En el **ERON EPMSC CARTAGENA (98%)**, Se evidencia un manipulador de alimentos sin delantal -peto, en área de producción de los alimentos. Se observa personal manipulador no realizando lavado de mano con agua y jabón antes de comenzar actividad en el área de producción. No se evidencia a los manipuladores realizando lavado de manos al cambiar de actividad.

ERON EPMSC MAGANGUÉ (94%), Durante visita solo se observa 2 manipuladores en el servicio y según anuncio 9 y un parte de 185 PPL se debe contar con 3 manipuladores.

En cuanto al **EPMSC SAN ANDRES (93%):** Se observa manipuladores sin el uso de la dotación completa, uno de ellos estaba sin tapabocas y otro sin uso de camisa del uniforme, posterior a la llegada de interventoría, toman la acción correctiva y usan la dotación completa. Los manipuladores cuentan con dotación, sin embargo, se evidencia que encuentra sucia, especialmente en las botas y los pantalones.

CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE: (93%): No se cumple con el personal mínimo requerido en el número de manipuladores externos Según el plan de contingencia Aprobado para la planta El Bosque se requieren 13 y se cuenta con 12. Se evidencian en labores 10 manipuladores y 2 descansando. Durante la visita se hizo el ingreso del manipulador faltante el cual estaba en exámenes médicos y realizando la inducción. No se cumple con el personal mínimo requerido por plan de contingencia punto falta un manipulador externo al evidenciar en labores 12 manipuladores (10 en servicio + 2 descansos). Se evidencia que contratista no cumple con el personal mínimo requerido, se debe contar con 13 manipuladores y solo cuenta con 10 al momento de la visita.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%):

Durante el periodo evaluado, el porcentaje de desempeño disminuyó en un 3%, con respecto al mes anterior. De igual forma, se presentan desviaciones en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, a la luz de la normativa sanitaria en los establecimientos,

ERON EPMSC BARRANQUILLA (60%): Se evidencia los carros transportadores con presencia de suciedad y oxido en su estructura y rodamientos.

ERON EPMSC TIERRALTA (86%), Se observa estancamiento de agua en áreas de lavado de menaje, elaboración de jugo y pre–alistamiento. Persiste humedad y lámina desprendida en bodega de abarrotes, elaboración de jugo y lavado de menaje.

ERON EPMSC SINCELEJO (90%), Se evidencia presencia de grasa en superficie de ventilador de extracción de temperatura en área de producción. Se observa presencia de plaga (moscas y cucarachas) en superficie de congelador de proteína en área de almacenamiento de proteína. Fecha de última fumigación 23-12-2026. Próxima fumigación 23-12-2026. Se observa presencia de mancha de corrosión u óxido en superficie de piso en área de preparación de ensalada. Se observa presencia de mancha de óxido o corrosión en superficie de piso en área de preparación de ensalada. Se observa presencia de hongo y humedad en superficie de techo en área de producción.

PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (90%), Pisos del área de cocina caliente presentan deterioro que no permiten una adecuada limpieza y desinfección. Techo con desprendimiento de material en área de proceso de proteínas.

ERON EPMSC MAGANGUE (93%), Se evidencia superficie de piso en área de producción manchado con presencia de óxido. Se observa superficie de carro transportador con suciedad y presencia de corrosión en su estructura.

ERON EPMSC SAN ANDRES (93%), Los recipientes no cuentan con bolsa plástica, al notificarle al operador, toman la acción correctiva. No existe un correcto manejo, clasificación de los residuos sólidos, se menciona y es corregido inmediatamente. FECHA ÚLTIMA FUMIGACIÓN: 02-02-2026 PRÓXIMA FUMIGACIÓN (ACORDE CON LA FT DE PRODUCTO UTILIZADO) 16-02-2026. Durante visita se observa presencia de moscas y en área de ensamble y área de preparación de alimentos.

ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (97%), Se evidencian las paredes del área de producción sucias con presencia de grasa, en la zona donde se encuentran los extractores. Se le realiza la observación al contratista para que

realice la limpieza y desinfección del área. Se evidencia paredes del área de producción sucias de grasa. Se le realiza la respectiva observación al contratista.

ERON EPMSC CARTAGENA (97%), Se evidencia cajas de cartón en las afueras del servicio que no han sido retiradas. Se evidencia superficie de pared con acumulación de grasa y suciedad en área de producción. Se evidencian canastillas sucias en la bodega de almacenamiento de tubérculos. Se evidencia que no se realiza un correcto manejo de los residuos sólidos, esto debido a que observan cajas de cartón en los alrededores del servicio, las cuales no han sido retiradas por el personal del PIGA.

Mientras que el establecimiento, ERON EPMSC MONTERIA, presentó buen desempeño en la categoría evaluada, el cual implementó acciones correctivas inmediatas, durante las visitas de verificación y monitoreo de la Interventoría. Es importante aclarar que el operador, realiza subsanaciones dentro de los tiempos de ejecución del plan de mejora, a fin de corregir las desviaciones encontradas durante el periodo evaluado.

.**9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (99%):**

Con respecto al mes anterior, la categoría presenta un aumento en el porcentaje de desempeño, en un 7%; así mismo, se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría, manteniendo estabilidad en el porcentaje de cumplimiento en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, , ERON EPMSC MAGANGUE y en la PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO.

La desviación se presentó en el ERON EPMSC CARTAGENA (97%): Se evidencia CHS del vehículo de placa TAL-089 de proveedor fruta de la Sabana con fecha de expedición superior a un año, 30-01-2025. Placa de Vehículo : TAL-089 Fecha CHS: 30-01-2025 Proveedor: Fruta de la Sabana Alimento: Fruver.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (100%):

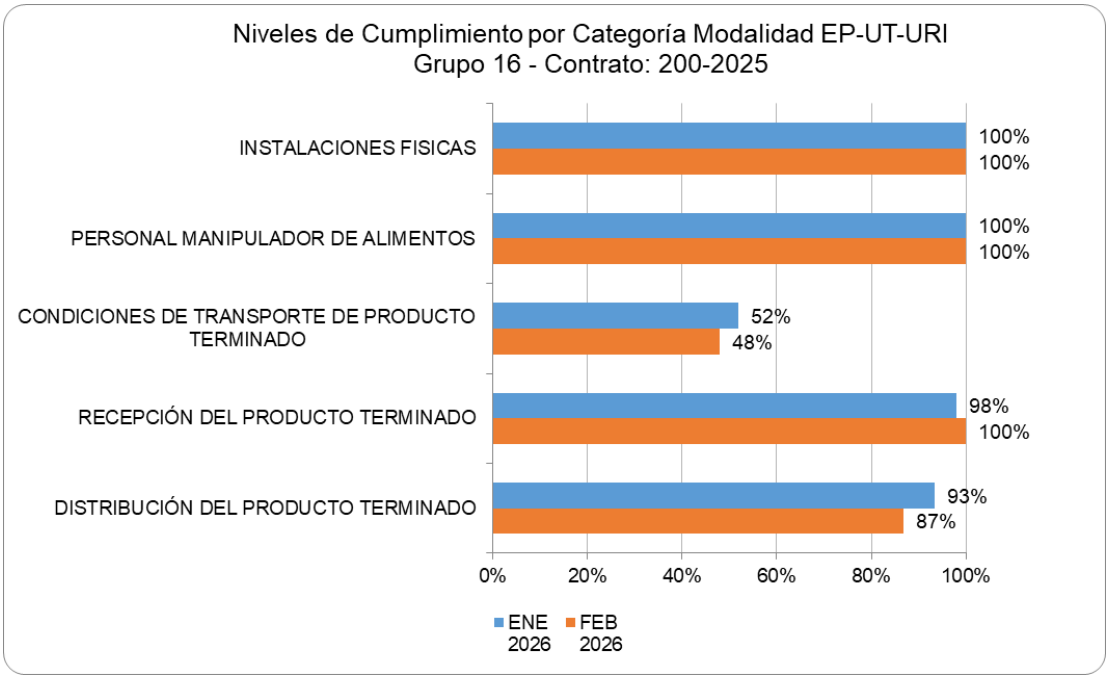
Con respecto al mes anterior, esta categoría un aumento del 1% con respecto al mes anterior; es así que la totalidad de los centros penitenciarios, obtuvieron cumplimiento del 100%, debido a las acciones instauradas por parte del contratista en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SINCELEJO, y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, y ERON EPMSC CARTAGENA..

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%):

En cuanto al seguimiento de la categoría con respecto al mes anterior, se evidencia aumento en el porcentaje de desempeño en un 2% de cumplimiento. Es así que en los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERÍA, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC SINCELEJO y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA - EL BOSQUE, alcanzaron su mejor desempeño obteniendo 100% de cumplimiento en las actividades de la categoría. Los establecimientos que presentaron desviaciones corresponden a: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO: Se tiene extractor de aire en área de ensamble con mal funcionamiento; sin embargo, el área cuenta con buena ventilación. ERON EPMSC CARTAGENA, Se evidencia extractor de aire del área de producción fuera de servicio, cabe aclarar que el servicio tiene 9 extractores más lo cual no afecta el servicio, el contratista queda con el compromiso de cambiar el motor del extractor el fin de semana.

2.2.16.2 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 febrero de 2026, 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 febrero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **87%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):
Con respecto al mes anterior, la categoría evaluada se mantuvo con respecto al mes anterior. Así mismo, se destaca que, en la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos, UT ARCAR, UT ARCOR - BACAIM 1, CRM EJEMA (BIVER MALAMBO), EP BARRANCO DE LOBA y la EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):

Durante el periodo de corte correspondiente a este informe, se constató que el personal manipulador de alimentos del contratista cumple en un 100% con los requisitos y protocolos establecidos; manteniendo un buen desempeño con respecto al mes anterior, esto refleja un compromiso riguroso con las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo capacitación adecuada, uso correcto de indumentaria, y seguimiento estricto de las normas para prevenir riesgos de contaminación. Este cumplimiento total es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener los estándares de calidad exigidos en todos los procesos relacionados con la manipulación y el manejo de productos alimenticios.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (48%): 48 4 menos

De acuerdo a la evaluación del mes anterior, es preciso indicar que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial de modo que se mantiene su desempeño con respecto al mes anterior; Los centros de reclusión que obtuvieron desempeño de cumplimiento parcial de las obligaciones, corresponden a la EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA, CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) y en ARCOR - BACAIM 1, toda vez que las incidencias estuvieron enmarcadas en el cumplimiento de las condiciones de transporte de las raciones hacia los puntos de entrega.; por otro lado, lo que afecta de manera crítica el porcentaje de desempeño de la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en:

En **UT ARCAR,** Se evidencia que contratista no cuenta con vehículo transportador de alimentos, los alimentos son preparados en el restaurante de oficiales y suboficiales y estos son transportados por el encargado del CRM, caminando hasta donde se encuentra recluida la MPL, la distancia es corta.

EP BARRANCO DE LOBA: Los alimentos son transportados de a pie por la manipuladora de Alimentos hasta la Estación de Policía Barranco de Loba la cual queda a una distancia aproximada de 20 metros desde el servicio de alimentación tercerizado.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

Durante el periodo se evidencia que el operador aumenta el porcentaje de cumplimiento, en un 2%, con respecto al mes anterior; con lo cual se evidencia, que el operador instaura acciones correctivas, frente al cumplimiento de la categoría más específicamente con respecto a los intercambios, notificando a través de los canales establecidos

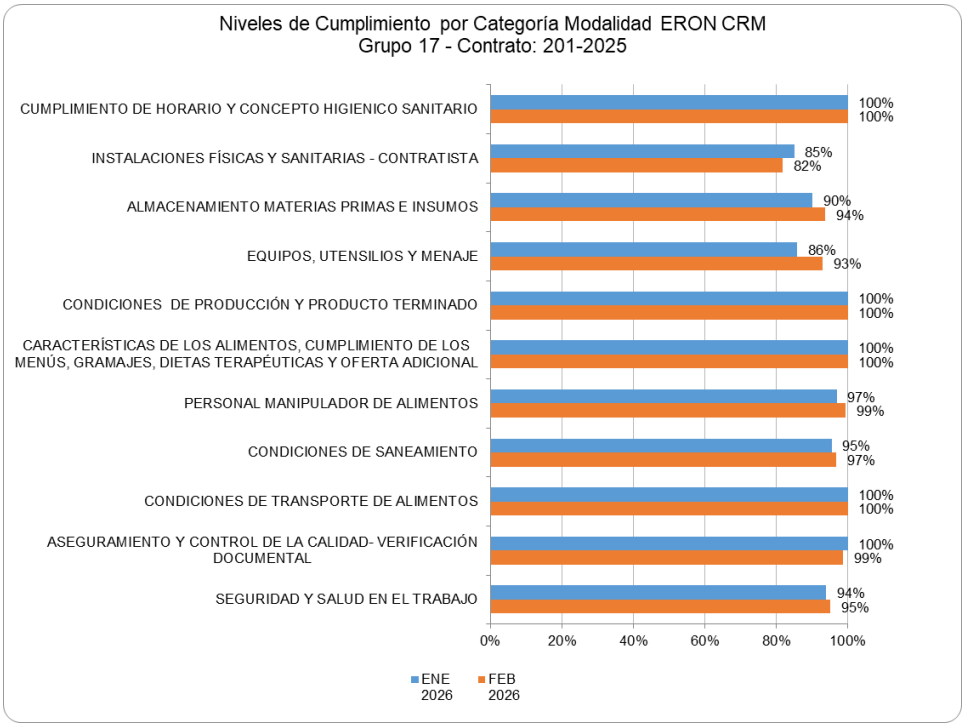
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (87%):

Durante el mes de febrero de 2026, 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, EP BARRANCO DE LOBA; con lo cual se observa acciones de mejora permanentes por parte del operador a fin de dar cumplimiento contractual. Sin embargo, la categoría se ve afectada, debido que se presenta un descenso en el porcentaje de cumplimiento, representado en un 7%; lo anterior, debido a que se presentaron desviaciones en CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA, debido a que se presenta: Durante la verificación no se hace entrega de cucharas y vasos a los militares privados de libertad que reciben las raciones durante la visita.

2.2.17	GRUPO 17
2.2.17.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de febrero de 2026, 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 febrero de 2026. 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 **96.2%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

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

Con respecto al mes anterior, se destaca que el operador mantiene su porcentaje de cumplimiento en un 100%; lo cual se evidencia en que todas las locaciones, presentaron cumplimiento total de las variables evaluadas, correspondientes a la categoría; lo anterior en ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, PLANTA DE CONTINGENCIA G17, y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (82%):

Durante el periodo evaluado, el operador presenta un disminuyó en el porcentaje de desempeño representado en un 3%; los establecimientos afectados, los cuales presentaron mayores falencias y que afectaron el desempeño de la categoría son: ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (78%), Persiste la condición de desprendimiento de pintura en paredes del área

de dietas, preparación de ensaladas y jugos. Los techos presentan vigas con presencia de corrosión. Se evidencia cajilla de instalación eléctrica sin tapa en el área de preparación de jugos y ensaladas. No se cuenta con área exclusiva para el ensamble de raciones; este se realiza en áreas de cocina caliente. Se evidencia en área de Fruver pisos porosos y techos del servicio con corrosión en vigas.

ERON EPMSC RIOHACHA (83%), Se evidencian ventanas de despacho de contingencia en el área de ensamble de dietas, con marcos y paneles móviles deteriorados por exceso de óxido.

Se evidencia cambio de malla en material sanitario en ventana ubicada en el área de ensamble de alimentos. Asimismo, se evidencian tres ventanas de despacho de alimentos en contingencia en área de ensamble de dieta, con marcos y paneles de cierre móviles deteriorados por el óxido.

ERON EPMSC SANTA MARTA (89%), Se evidencia piso con material poroso en zonas de ingreso al servicio. Se observa desprendimiento de baldosas en la pared del área de producción, debajo de la campana extractora, quedando los alimentos expuestos al polvillo que cae.

PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (75%), Se evidencia lampara sin funcionamiento ubicada en área de producción. Se evidencia en área de producción y víveres falta de sifón para el drenaje en los procesos de limpieza y desinfección. Durante la visita se evidencia en servicio de alimentación que no cuenta con área exclusiva para ensamble de raciones.

PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (84%), Se observa que los pisos no presentan continuidad en el área de entrada a empaques; asimismo, el techo de la cocina caliente se encuentra con acumulación de grasa y el angeo de entrada a cocina fría deteriorado. Se observa techos con corrosión en área de cocina caliente, además en la parte superior de entrada a área de almacenamiento de fruver se presenta angeo con deterioro. Se evidencian pisos sin continuidad en entrada a área de empaque. En el mismo sentido, el que menor desempeño presentó es el establecimiento **ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (64%)**; Se evidencia en área de cocina caliente, pisos porosos, agrietados y con baldosas faltantes. Sistema de rejillas en zona de producción no cuenta con angeo de protección. Sistema de evacuación de aguas residuales en zona de producción presenta divisiones muy separadas y sin protección, facilitando la entrada de plagas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%):

Durante el periodo evaluado, el operador incrementa el porcentaje de desempeño en un 4%, con respecto al mes anterior, con lo cual se observa que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial, a fin de dar cumplimiento contractual. En tal sentido, el ERON EPMSC RIOHACHA (67%), es el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento de la variable evaluada, toda vez que, durante el mes evaluado, se presenta incumplimiento con la proyección del plan de compras, debido a que no se evidencia materia prima en almacenamiento para abastecimiento continuo, frente a los hallazgos, el operador respalda la causa, atribuible al espacio de almacenamiento; como medida correctiva, el operador envía un alcance al plan de compras, en el que refiere que para este establecimiento habida cuenta que no dispone de espacio para el almacenamiento y aprovisionamiento de materias primas, recurre al centro de reclusión, a fin de que se le permita ingreso de materias primas, de forma diaria, con el propósito de tener disponibilidad de materias primas de forma permanente pero con ingreso diario.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (97%):

Durante el mes de febrero de 2026 se evidenció incremento en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, dado que mejoró en un 7%, con respecto al mes anterior; para el periodo de corte informado, se presentan hallazgos que influyeron en el descenso del porcentaje de cumplimiento de la categoría, en los establecimientos,

EPMSC SANTA MARTA: (96%). El procesador de vegetales no se encuentra en el servicio. Al indagar con el operador, manifiesta que se encuentra en mantenimiento; sin embargo, no presentan documento de dicho mantenimiento.

PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (85%): Se evidencian mesas de soporte de utensilios con llantas deterioradas, sin rodamiento y desprendidas. Se evidencia corrosión en la estructura de las mesas que son usadas como soporte para utensilios.

EPMSC Valledupar LA TRAMACÚA, (69%), Se evidencia en área de producción estufas con acumulación de hollín y tubería de estufas con desprendimiento de pintura. Se evidencia en área de producción calderos con acumulación de hollín. Se evidencia carro transportador de patios de alta seguridad (4, 5, 7 y 8) presenta corrosión en las uniones, en ángulo de la parte superior y soporte en la parte inferior, desprendimiento de soldadura. Se evidencian tablas de corte (verde oscuro, verde claro, rojas, blancas, azules, amarillas y café) deterioradas.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (100%):

Durante el periodo evaluado se evidencia que el operador mantiene su porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior; por lo que el contratista, mejora adecuadamente la implementación de acciones correctivas, dado que al operador se le avaló uso de contenedores plásticos para la ración en fondos, mediante el CRF-1508-2025. Por lo cual, no se da trámite a los hallazgos, relacionados con el especto de entrega en fondos, en recipientes no isotérmicos; no obstante a lo anterior, aún se encuentra pendiente el aval de la entidad, frente al particular.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%):

Con respecto al mes anterior, el operador mantiene el porcentaje de desempeño; en tal virtud, se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría en la totalidad de los establecimientos visitados en el grupo 17, donde se ha garantizado la rotación de los componentes del ciclo de menú, el cumplimiento con el protocolo de intercambios, así como la calidad de los alimentos y el cumplimiento de las características organolépticas. De igual manera se ha evidenciado el cumplimiento en la distribución de las dietas terapéuticas, ensambladas de manera individual y cumpliéndose la derivación dietaría según el manual de dietas lo estable para cada patología.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (99%):

Durante el periodo evaluado, el operador instaura acciones de mejora que le permiten mejorar su desempeño, mejorando el porcentaje de cumplimiento en un 1%, con respecto al mes anterior; así las cosas, el establecimiento, ERON EPMSC EL BANCO presentó un cumplimiento total de los aspectos evaluados en la categoría; mientras que los establecimientos, ERON EPMSC SANTA MARTA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17, ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, alcanzaron un porcentaje de cumplimiento total de desempeño; con lo cual se evidencia cumplimiento del operador frente al personal mínimo requerido y cumplimiento normativo y contractual con respecto a la categoría evaluada; mientras que la desviación en la categoría se presentó en el establecimiento ERON EPMSC RIOHACHA: Se evidencia la presencia de tres manipuladores nuevos sin exámenes médicos: • Darwin Mejía. • Janer Fuentes • Jair Pedroso.

Por otro lado, al inicio de mes, en el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, se presentó renuncia de la Nutricionista; sin embargo el contratista realizó gestión inmediata de contratación del profesional a fin de dar cumplimiento al personal mínimo requerido, subsanando el hallazgo de forma oportuna.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (97%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta mejora en el porcentaje de desempeño representada en un 2%, para la categoría evaluada; no obstante, se presentaron falencias mayormente en los siguientes establecimientos por los hallazgos que se registran: ERON EPMSC RIOHACHA (88%), Se evidencia ventana ubicada en área de ensamble de alimentos, con suciedad acumulada y mallas metálicas oxidadas. Se evidencia ventana en el área de ensamble de alimentos con malla en material no sanitario, con acumulación de polvo. Se evidencia acumulación de hollín en estufas ubicadas en el área de cocción. "Se evidencia que el último soporte de fumigación es del día 19 de noviembre de 2025, no cuentan con soporte de fumigación al día; según información del operador, se realizó el día 19/02/2026; sin embargo, durante la visita no se evidenció constancia que certifique la ejecución. • Fecha de última fumigación: 19/11/2025. • Próxima fumigación: 17/02/2026." Se evidencia estufa ubicada en área de cocción con acumulación de hollín. ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (93%), Se evidencia en área de cocina caliente calderos con acumulación de hollín y estufas con acumulación de grasa, presencia de oxido en quemadores y hollín. Se evidencia extractores con presencia de grasa acumulada en áreas de cocina caliente, al igual que las paredes del área de calderas. Se evidencia calderos con acumulación de grasa y hollín. Se evidencia en área de producción estufas con acumulación de grasa y hollín. PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (96%), Se evidencian techos en área de cocina caliente con acumulación de grasa.

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

Durante el periodo del presente informe, el operador mantiene su desempeño, con respecto al cumplimiento de la categoría evaluada con respecto al mes anterior, con lo cual, se evidencia que el operador instaura acciones correctivas que le permiten dar cumplimiento total de la categoría, en los establecimientos que hacen parte del grupo 17.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%):

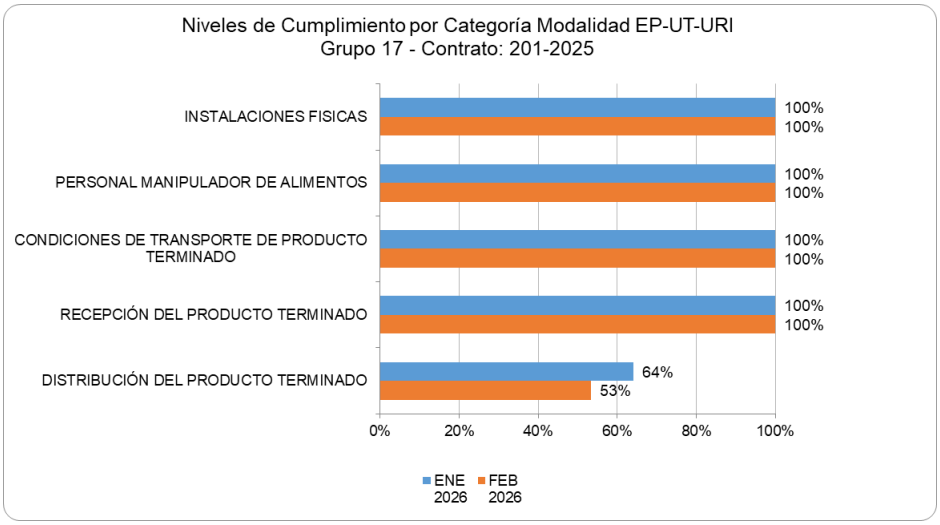
En el periodo del presente informe, la categoría presenta una leve disminución en el porcentaje de desempeño representado en un 1%, con respecto al mes anterior; los establecimientos, que obtuvieron cumplimiento del 100% corresponden a: ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, con lo cual, se evidencia que el operador instaura acciones correctivas que le permiten dar cumplimiento total de la categoría, en los establecimientos citados, que hacen parte del grupo 17. No obstante, las desviaciones se presentan en: ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (93%), No se presenta paz y salvo del mes de diciembre de 2025 y de enero de 2026. EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (98%), No se presenta paz y salvo del mes de enero de 2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta un aumento del 1%, en el porcentaje de desempeño, con lo cual se evidencia acciones de mejora instauradas de manera parcial por parte del operador; los establecimientos que obtuvieron un cumplimiento del 100%, son ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO; ERON EPMSC SANTA MARTA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17; no obstante, la categoría se afecta por incumplimientos evidenciados en el EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (71%), No se cuenta con exámenes médicos de ingreso de nutricionista, la señora Estella García, y de auxiliar de proceso, el señor Roiber Arregocés. Extractores en área de cocina caliente no son suficientes para la extracción y regulación de la temperatura del área.

2.2.17.2 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 febrero de 2026, 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 febrero de 2026. 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 **90.7%** 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 total de las obligaciones contractuales son lo cual mantiene el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior. Es así que de acuerdo a lo evidenciado, se garantiza durante el almacenamiento temporal de las raciones, las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso); así mismo, que los elementos, canastillas y/o estibas, usados durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):
Durante el periodo de corte correspondiente a este informe, se constató que el personal manipulador de alimentos del contratista cumple en un 100% con los requisitos y protocolos establecidos, manteniendo su desempeño con respecto al mes anterior; esto refleja un compromiso riguroso con las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo capacitación adecuada, uso correcto de indumentaria, y seguimiento estricto de las normas para prevenir riesgos de

contaminación. Este cumplimiento total es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener los estándares de calidad exigidos en todos los procesos relacionados con la manipulación y el manejo de productos alimenticios; lo anterior, evidenciado en los puntos, CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA, DPTO POLICIA SIJIN, EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, y ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR y en la EP ESTACION DE POLICIA MAICAO.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%):
Durante el periodo evaluado, el operador mantiene el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior. Es así que, se evidencia que el operador está tomando acciones correctivas y preventivas que mitigan las desviaciones evidenciadas en el mes anterior, con respecto a la categoría.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):
El contratista cumplió con la totalidad de los aspectos evaluados manteniendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior; es así que el operador entrega los alimentos en los horarios establecidos según la OTM, sin exceder los tiempos permitidos, especialmente en la alimentación extramural a la PPL; socializó y comunicó oportunamente el ciclo de menús y sus actualizaciones a los establecimientos, garantizó la entrega completa de todos los componentes del menú verificado respetando los intercambios autorizados, mantuvo los gramajes y especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, y aseguró que los alimentos estuvieran libres de contaminación, correctamente rotulados y con la calidad organoléptica requerida, manteniendo las temperaturas adecuadas al momento de recepción; además, gestionó correctamente las renuncias a alimentación o dietas con la 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 (52%):

Con respecto al mes anterior, el operador disminuyó el porcentaje de desempeño, representado en un 8%; la afectación del porcentaje de cumplimiento se evidencia en que el operador, no realiza entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos (cucharas), en los establecimientos: EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN, EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, EP ESTACION DE POLICIA MAICAO EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR; mientras que se presenta cumplimiento total de las obligaciones en CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10).

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

La Interventoría, en cumplimiento de lo establecido en el Anexo Técnico de Interventoría del Contrato No. 206 de 2025, identificó los hallazgos resultantes de las visitas técnicas durante el periodo comprendido entre el 1 y el 28 de febrero del año 2026, en consecuencia, esta Interventoría, notificó a los contratistas de los 17 grupos, solicitudes de plan de mejora con el fin de que se establecieran acciones orientadas a subsanar o mitigar las causas de los hallazgos identificados en cada establecimiento.

Durante este periodo, la interventoría notificó 218 requerimientos de solicitud de planes de mejora, derivados de 599 visitas técnicas efectivas realizadas en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios, Estaciones de

Policía, Unidades de Reacción Inmediata y Unidades Tácticas. Estas visitas dieron lugar a 2235 hallazgos que fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido entre el 1 y el 28 de febrero del año 2026, lo cual representa una disminución frente al periodo anterior, en el que se notificaron 2683 hallazgos.

A continuación, se presenta el detalle de la cantidad de notificaciones de planes de mejora requeridas por grupo durante el mes de febrero, así como el número de hallazgos contenidos en cada notificación:

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
G01	18	111	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G02	13	59	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G03	16	163	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G04	12	103	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G05	12	56	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
G06	9	58	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G07	12	83	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G08	10	61	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G09	12	210	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G10	15	240	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G11	14	138	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
G12	12	171	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G13	15	196	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G14	14	180	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G15	18	328	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G16	8	45	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
G17	8	33	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Total	**218**	**2235**	

Es preciso señalar que, frente a los hallazgos correspondientes al mes de febrero, se presenta a continuación la ejecución de acciones de mejora implementadas por los Operadores de Alimentación, así como los seguimientos realizados a las actividades derivadas de los 2683 hallazgos notificados durante el periodo anterior.

Para el total de 4918 hallazgos evidenciados entre enero y febrero de 2026, se registraron los siguientes resultados: 1942 hallazgos fueron cerrados con subsanación, 945 se cerraron sin subsanación y 66 hallazgos fueron remitidos para levantamiento.

Ahora bien, en cuanto al cumplimiento o no de las acciones propuestas en el plan de mejora, se evidencia que 1965 se encuentran actualmente dentro del plazo establecido para ejecución de acciones.

La discriminación de la implementación de acciones consolidadas para los meses de enero y febrero de 2026, por grupo, se presenta a continuación.

GRUPO	TOTAL HALLAZGOS NOTIFICADOS	HALLAZGOS EN SEGUIMIENTO		HALLAZGOS CERRADOS CON SUBSANACION		HALLAZGOS CERRADOS SIN SUBSANACION		REMITIDOS PARA LEVANTAMIENTO
		CANTIDAD	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD
G01	202	76	38%	84	42%	41	20%	1
G02	116	42	36%	56	48%	18	16%	-
G03	283	76	27%	171	60%	36	13%	-
G04	240	84	35%	94	39%	49	20%	13
G05	147	63	43%	67	46%	16	11%	1
G06	143	52	36%	53	37%	33	23%	5
G07	184	81	44%	63	34%	39	21%	1
G08	179	53	30%	94	53%	24	13%	8
G09	443	200	45%	152	34%	91	21%	-
G10	528	254	48%	145	27%	127	24%	2
G11	243	117	48%	88	36%	38	16%	-
G12	413	199	48%	111	27%	90	22%	13
G13	477	193	40%	187	39%	93	19%	4
G14	392	159	41%	171	44%	55	14%	7
G15	765	269	35%	314	41%	181	24%	1
G16	95	26	27%	57	60%	7	7%	5
G17	68	21	31%	35	51%	7	10%	5
Total general	**4918**	**1965**		**1942**		**945**		**66**

De la tabla anterior sea lo primero señalar que, más del 50 % de los hallazgos, se encuentran aún dentro del plazo establecido para la ejecución de una acción de mejora.

Ahora bien, en relación con la implementación de dichas acciones de mejora, se resalta el avance respecto al periodo anterior, debido a que algunos contratistas cuentan niveles de cumplimiento superiores al 50 %. En

este sentido se destacan los operadores de los grupos 03, 16, 08 y 17, al registrar mayores avances en la ejecución de acciones orientadas a la subsanación de hallazgos.

Por el contrario, los operadores con menor porcentaje de ejecución de acciones que permitan subsanar hallazgos corresponden a Grupo 15, 10, 06, 12, 09, 07, 01 y 04 lo que refleja un nivel de cumplimiento inferior frente a la ejecución de actividades correctivas.

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

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
2/02/2026	Técnica	Requerimiento de gestión por equipos en desuso en el ERON de grupo 5, CPMSFUS Fusagasugá - contrato No 189-2025.	CRF-3217-2026
2/02/2026	Técnica	Requerimiento de gestión por equipos en desuso en el ERON de grupo 9, EPAMSCAS Combita Rancho Alta - contrato No 193-2025.	CRF-3218-2026
2/02/2026	Técnica	Requerimiento – Incumplimiento contractual laboratorio	CRF-3222-2026
2/02/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (moscas) en el ERON de grupo 5, CPMSFUS Fusagasugá en visitas del mes de enero de 2026 - contrato No 189-2025.	CRF-3228-2026
2/02/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (palomas) en el ERON de grupo 7, CPMS Bogotá La Modelo- contrato No 191-2025.	CRF-3235-2026
2/02/2026	Técnica	Requerimiento novedades de mantenimiento de Equipos en visitas de campo de Interventoría Establecimiento COBOG Bogotá La Picota Estructura 1 Penal, Estructura P.A.S. y Estructura 3 ERON. Grupo 6 – Contrato 190-2023.	CRF-3236-2026
2/02/2026	Técnica	Requerimiento informe donde se solicite el traslado o retiro del equipo en desuso Marmita Establecimiento COBOG Bogotá La Picota Estructura 3 ERON. Grupo 6 – Contrato 190-2023.	CRF-3237-2026
2/02/2026	Técnica	Requerimiento de mantenimiento de los equipos los Establecimientos EPMSC La Plata, EPMSC Pitalito, EPMSC Garzón, EPMSC Guamo. Grupo 4 – Contrato 188-2023.	CRF-3238-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
2/02/2026	Técnica	Requerimiento informe donde se solicite el traslado o retiro del equipo en desuso Campana Extractora Establecimiento EPMSC Garzón. Grupo 4 – Contrato 188-2023.	CRF-3239-2026
2/02/2026	Técnica	Requerimiento novedades de mantenimiento de Equipos en visitas de campo de Interventoría Establecimiento CAMISACS Acacias Rancho Cola de Pato, CPMSACS Acacias ALA A Y B, EPMSC Granada y EC Yopal. Grupo 8 – Contrato 192-2025.	CRF-3240-2026
2/02/2026	Técnica	Requerimiento informe donde se solicite el traslado o retiro del equipo en desuso Campana Extractora Establecimientos CMISACS Acacias Rancho Central, CPMSACS Acacias ALA A Y B y EC Yopal. Grupo 8 – Contrato 192-2025.	CRF-3241-2026
4/02/2026	Técnica	Requerimiento de plan de mejora por concepto higiénico sanitario Favorable con Requerimientos en el establecimiento EPMSC Ipiales. Grupo 1 – Contrato 185-2025.	CRF-3257-2026
4/02/2026	Técnica	Segundo Requerimiento Solicitud de aprobación ajustes requeridos para el suministro de alimentación a las EP, URI, Fiscalía, SIGIN entre otros, en los establecimientos que conforman el grupo 15.	CRF-3264-2026
5/02/2026	Técnica	Segundo Requerimiento por uso de fondos no isotérmicos y por el uso de carros transportadores sin sistema de cierre COPED Pedregal.	CRF-3279-2026
5/02/2026	Técnica	Tercer Requerimiento por presencia de plagas: EPMSC Andes, Planta Externa G13 Copacabana Planta Externa La Estrella, EPMSC Caucasia, COPED Pedregal, EPMSC Santa Rosa de Osos, CPMSSDO Santo Domingo.	CRF-3280-2026
5/02/2026	Técnica	Tercer Requerimiento por presencia de plagas Planta externa de Copacabana, EPMSC Medellín, EPMSC Puerto Berrio, CPMSPTR Puerto Triunfo.	CRF-3282-2026
6/02/2026	Técnica	Cierre requerimiento por incumplimiento del contratista en la	CRF-3286-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
		disponibilidad de la báscula en el ERON ante la contingencia en planta externa	
6/02/2026	Técnica	Cierre requerimiento por Evidencia de Almacenamiento Alimento Prohibido: Leche en Polvo Azucarada G14	CRF-3288-2026
7/02/2026	Técnica	Segundo Requerimiento frente a solicitud de mantenimiento de equipos y utensilios EPMSC Ocaña	CRF-3300-2026
8/02/2026	Técnica	Requerimiento Activación del Protocolo de Notificación ETA en el establecimiento EPMSC Ipiales. Grupo 1 – Contrato 185-2025.	CRF-3303-2026
9/02/2026	Técnica	Requerimiento por novedades presentadas en el servicio de alimentación el día 08 de febrero de 2026 en el establecimiento CPAMSMBOG Bogotá el buen pastor para el menú 14, referente a condiciones de calidad del componente proteína – carne de res para suministro en el tiempo de comida cena - Contrato No 193-2025	CRF-3304-2026
9/02/2026	Técnica	Requerimiento Solicitud de mantenimiento y plan de acción debido al estado del techo del área de producción del Rancho Estructura 1 Penal, COBOG Bogotá La Picota. Grupo 6. – Contrato 190-2025.	CRF-3315-2026
9/02/2026	Técnica	Requerimiento por no evidencia de cronograma de muestreo propuesto por el contratista	CRF-3316-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 1 y Grupo 9	CRF-3324-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 2 y Grupo 5	CRF-3325-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 3 y Grupo 8	CRF-3326-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 4	CRF-3328-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 6 y Grupo 7	CRF-3329-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 10	CRF-3330-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento por uso de proveedores no informados ni registrados en la Lista de Proveedores Grupo 15	CRF-3331-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 11 y Grupo 14	CRF-3332-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 12	CRF-3333-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 13	CRF-3334-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 15	CRF-3335-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento a Contratistas de Alimentación - Documentación Técnica para Elaboración de Informes Diagnósticos – Ranchos de alimentación - Grupo 16 y Grupo 17	CRF-3336-2026
10/02/2026	Técnica	Requerimiento de solicitud demanda mensual de alimentos promedio aproximados	CRF-3337-2026
10/02/2026	Técnica	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-2993-2026	CRF-3344-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
12/02/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de incumplimiento en la realización de análisis de coprocultivo a los manipuladores de alimentos del ERON - EPMSC IPIALES.	CRF-3367-2026
13/02/2026	Técnica	Requerimiento cambio de horario Cocut Cúcuta	CRF-3379-2026
13/02/2026	Técnica	Cierre requerimiento frente a solicitud de mantenimiento de equipos EPMSC Barrancabermeja grupo 14	CRF-3381-2026
21/02/2026	Técnica	Segundo Requerimiento Frente a Solicitud con Asunto: Solicitud de autorización de uso de carros no isotérmicos. Grupo 1	CRF-3479-2026
21/02/2026	Técnica	Requerimiento Frente a Solicitud con Asunto: Solicitud Autorización carros transportadores de alimentos para los establecimientos del grupo 2 y 5.	CRF-3480-2026
24/02/2026	Técnica	Requerimiento por Incumplimiento en el Plan de Saneamiento Básico por Presencia de Plagas (moscas) en el Establecimiento EPMSC Tumaco. Grupo 1 – Contrato 186-2025.	CRF-3518-2026
24/02/2026	Técnica	Requerimiento por incumplimientos reiterativos en el menaje (ollas) en el establecimiento EPMSC Buga. Grupo 2 – Contrato 186-2025.	CRF-3519-2026
25/02/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo Grupo 2 – Establecimientos: EPMSC Cali, EPMSC Buga, planta externa obligatoria G02 – alameda, EPMSc Bolívar	CRF-3524-2026
25/02/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 1 – Establecimientos: Planta Externa Obligatoria G1	CRF-3529-2026
25/02/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 1 – Establecimientos: Planta de contingencia G12 (Itagüí)	CRF-3530-2026
25/02/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 15 – Establecimientos: EPMSC	CRF-3531-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
		Aguachica, EPMSC Pamplona, Planta externa obligatoria 15, COCUC CUCUTA.	
26/02/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 10 – Establecimientos: EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, DE ARMENIA y EPMSC CALARCA.	CRF-3535-2026
26/02/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 11 – Establecimientos: EPMSC CAUCASIA, COPED PEDREGAL, PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA.	CRF-3537-2026
26/02/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 5 – Establecimientos: EPMSC GIRARDOT.	CRF-3541-2026
26/02/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 14 – Establecimientos: EPAMS GIRON, EPMSC BARRANCABERMEJA.	CRF-3542-2026
26/02/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 11 – Establecimientos: EPMSC HONDA, COIBA IBAGUE, EPMSC FRESNO.	CRF-3543-2026
27/02/2026	Técnica	Requerimiento plan de trabajo inmediato con ocasión de la mesa de trabajo liderada por la Dirección Logística de la Uspec y la Dirección de Política Criminal del Ministerio de Justicia del día 23/02/2026 en el establecimiento EPMSC PASTO. Grupo 1 – Contrato 185-2025	CRF-3556-2026

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

Sobre la base de la gestión de interventoría ejercida por el Consorcio Interventoría Integral RF, y en cumplimiento del Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 206-2025, se presenta el consolidado de 112 PQRD recibidas en el periodo del presente.

A cada una de ellas se les realizó análisis, seguimiento y envío de respuestas. El consolidado se encuentra adjunto en una matriz que detalla el número interno de PQRD recibida durante el período, 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.

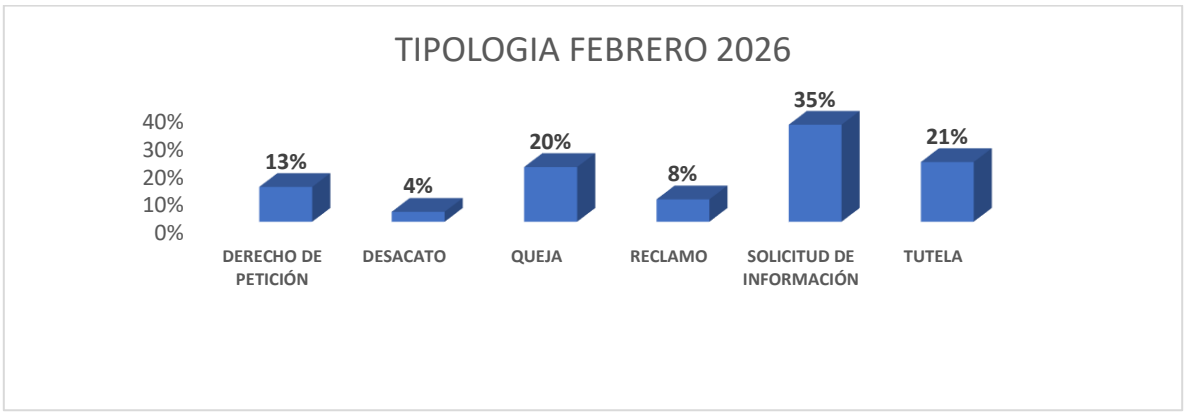
Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento con respuesta al 99% de las PQRD recibidas con cierre. el 1 % se encuentra en trámite dentro del tiempo de respuesta.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	18	9	9	9	14	127
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	4	1	2	3	3	30
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	3	2	1	3	8	35
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	2	9	1	3	2	39
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	1	1	0	0	1	11
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	12	4	11	7	9	118
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	11	4	8	9	3	69
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS	1	2	2	3	4	1	4	2	1	1	21

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	TOTAL
	Y SERVICIOS SAS											
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	11	4	11	11	20	111
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	10	5	15	6	11	77
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	6	2	4	5	6	58
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	4	2	2	4	1	36
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	13	3	1	0	0	111
13	G13 UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	0	0	0	0	0	14	19	3	17	9	62
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	13	6	7	4	10	63
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	18	2	4	1	2	95
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	2	1	2	0	3	18
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	3	0	1	1	6	18
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	0	4	3	1	1	23
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	1	3	0	1	2	14
TOTAL - PQRD		**25**	**138**	**179**	**125**	**152**	**147**	**85**	**87**	**86**	**112**	**1136**

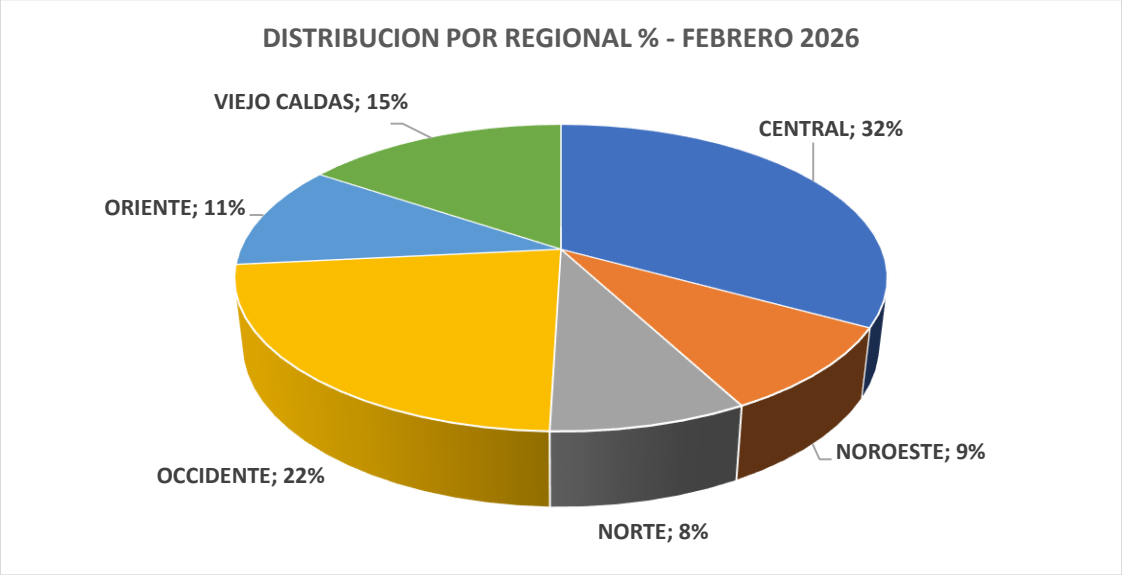
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 35% corresponden a Solicitudes de información, el 21% a Tutelas, el 20% a Quejas, el 13% a Derechos de petición, el 8 % a Reclamos y el 4% a Desacatos, tal como se muestra en la siguiente gráfica:



2.5.1 Distribución por regional

A continuación, se presenta el análisis y la distribución porcentual de las PQRD recibidas por regional durante el periodo del presente informe. Se observa que la regional Central concentra el 32% de las PQRD, seguida por la regional Occidente el 22%, el 15% Viejo Caldas, la regional Oriente el 11%, Noroeste con el 9% y el 8% de la regional Norte, como se ve reflejada en la siguiente gráfica:



Nota: se recibieron el 3% de solicitudes asociadas a todas las regionales.

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

Para ese periodo se presenta 112 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
ALIMENTOS VENCIDOS	**1**
CENTRAL	1
DESABASTECIMIENTO MP	**20**
CENTRAL	3
NOROESTE	4
OCCIDENTE	9
ORIENTE	3
VIEJO CALDAS	1

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**1**
OCCIDENTE	1
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**10**
CENTRAL	5
OCCIDENTE	4
ORIENTE	1
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**8**
CENTRAL	3
NOROESTE	4
VIEJO CALDAS	1
OTROS	**25**
CENTRAL	5
NOROESTE	2
NORTE	3
OCCIDENTE	10
ORIENTE	5
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**24**
CENTRAL	5
OCCIDENTE	15
ORIENTE	4
TERCERIZACIONES	**5**
NOROESTE	4
OCCIDENTE	1
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**14**
CENTRAL	7
OCCIDENTE	2
ORIENTE	3
VIEJO CALDAS	2
VISITA ENTES DE CONTROL	**3**
CENTRAL	1
NORTE	1
OCCIDENTE	1
VISITA SDS - MEDIDA SANITARIA	**1**
CENTRAL	1
Total general	**112**

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

2.7.1 Cambios de menús

En el marco de la Circular E-2025-011051 expedida por la USPEC el 22 de septiembre de 2025, mediante la cual se definieron lineamientos y metodología aplicable al procedimiento para la gestión de cambios de menú, y teniendo en cuenta que, al mes de septiembre de 2025, los contratistas pertenecientes a los diecisiete (17) grupos contaban con el concepto de aprobación de los cambios permanentes de menú emitido por la Interventoría y la USPEC en cumplimiento de los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima, en el mes de febrero del 2026, el área de Nutrición de la Interventoría recepcionó las respectivas propuestas de cambios de menú. Dichas propuestas fueron sujetas a revisión y validación técnica con el propósito de verificar su viabilidad y el cumplimiento de los lineamientos y la metodología regulada en la circular, así como en la normatividad vigente y los documentos contractuales aplicables a cambios permanentes de menús. En este proceso se presentaron los siguientes documentos:

• Concepto de viabilidad económica y nutricional de los cambios manifestados en el acta.

• Formato en Excel con el menú, tiempo de comida, preparación del ciclo que se acuerda cambiar; así como la propuesta de cambio.

• Corrección del ciclo de menú, señalando los tiempos de comida o preparaciones con los cambios solicitados.

Como resultado, al cierre del mes de febrero del 2026 se presenta el estado actual de los trámites:

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 28 DE FEBRERO 2026**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Aprobación con oficio CRF-2926-2026 del 06 de enero de 2026. **Aprobación con oficio CRF-3410-2026 del 23 de febrero de 2026.**
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-2284-2025 del 28 de octubre de 2025.
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con oficio CRF-2292-2025 del 29 de octubre de 2025.
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Aprobación con oficio CRF-2157-2025 del 20 de octubre de 2025 y aprobación para EPMSC GARZÓN con oficio CRF-

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 28 DE FEBRERO 2026**
		2488-2025 del 19 de noviembre de 2025.
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-2179-2025 del 22 de octubre de 2025.
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	*No se ha recibido solicites de cambios de menú.*
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2866-2025 del 23 de diciembre de 2025.
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con oficio CRF-2407-2025 del 12 de noviembre de 2025.
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Aprobación con oficio CRF-2872-2025 del 23 de diciembre de 2025. **Aprobación con oficio CRF-3540-2026 del 26 de febrero del 2026.**
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2642-2025 del 1 de diciembre de 2025. **Aprobación con oficio CRF-3439-2026 del 19 de febrero de 2026.**
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2167-2025 del 21 de octubre de 2025.
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Aprobación con oficio CRF-2491-2025 del 19 de noviembre de 2025.
13	UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	Aprobación con oficio CRF-2482-2025 del 19 de noviembre de 2025.
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2176-2025 del 21 de octubre de 2025 y aprobación para EPMSC MÁLAGA con oficio CRF-2486-2025 del 19 de noviembre de 2025.
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Aprobación con oficio CRF-2591-2025 del 26 de noviembre de 2025.
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	*No se ha recibido solicites de cambios de menú.*
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Aprobación con oficio CRF-2425-2025 del 18 de noviembre de 2025.

Intercambios diarios

La Oferta Técnica Mínima, en el apartado de ROTACIÓN DEL CICLO DE MINUTAS – INTERCAMBIOS, establece las siguientes especificaciones en cuanto a la realización de intercambios diarios:

"Nota 2. Se permitirán los intercambios previa información por correo electrónico de éste al supervisor y/o interventor, no se requiere autorización de la USPEC y/o interventor de estos intercambios, así: Hasta cuatro intercambios de frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo; Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana; Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Hasta cuatro intercambios de alimento proteico a la semana. Este deberá conservar el mismo valor nutricional, NO SE PODRÁ REEMPLAZAR POR PROTEÍNAS DE ORIGEN VEGETAL, en caso de ser reemplazada por huevo y/o embutidos permitidos, este deberá contar con notificación de la justificación que deriva el cambio por parte del contratista y este sí estará sujeto a la aprobación de la entidad y/o interventoría; Nota 3: El cambio señalado en la nota 2, debe ser avalado por el nutricionista del Contratista, cuando sea remitido a la USPEC y/o interventoría. No obstante, lo anterior, el contratista deberá acatar las observaciones realizadas por la USPEC y/o interventoría que para tal fin se realice a la revisión de los intercambios realizados, debiendo dar respuesta a estas e implementar las acciones de mejora que se dispongan. Nota 4: Lo indicado en la nota 2, se dispone sin perjuicio de las condiciones de fuerza mayor o caso fortuito o hecho notorio que ocurran en el marco de la ejecución del proceso. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algunos componentes del ciclo de menú diario, como máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes; proteína, verdura, tubérculo, siempre y cuando esté corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad, para lo cual, se remita un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría con el aval del nutricionista del contratista, informado tal situación."

De acuerdo con lo anterior, los contratistas notificaron, a través del procedimiento establecido por la Interventoría mediante el uso de la Plataforma Informática K2, los intercambios aplicados durante el mes de febrero de 2026. A continuación, se presenta el consolidado de los 1698 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN FEBRERO DEL 2026
G01	BRIGADA DE INFANTERIA No 4	2
	CPAMSPY POPAYAN	21
	CPMSTUL TULUA	8
	EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN	4
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA	4

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN FEBRERO DEL 2026
	EPMSC EL BORDO	1
	EPMSC IPIALES	10
	EPMSC PASTO	5
	EPMSC TUMACO	2
	EPMSC TUQUERRES	4
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA	3
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	5
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	5
	ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS	2
	ESTACION DE POLICIA TUMACO	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	5
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**83**
G02	EJECA	1
	EPMSC BUGA	19
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	19
	EPMSC LA UNION	6
	EPMSC SEVILLA	2
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	15
	ESTACION DE POLICIA SEVILLA	1
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	1
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**65**
G03	ARBUE	2
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	29
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3	23
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	34
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	7
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	2
	EPMSC BUENAVENTURA	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN FEBRERO DEL 2026
	EPMSC PUERTO TEJADA	2
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	3
	EPMSC SILVIA	4
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	2
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	2
	ESTACION DE POLICIA MARTE BUENAVENTURA	3
	GUARDACOSTAS	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	2
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**120**
G04	EPMSC FLORENCIA	10
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	13
	EPMSC GARZON	15
	EPMSC LA PLATA	2
	EPMSC NEIVA	6
	EPMSC PITALITO	20
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	2
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	3
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	15
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	2
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**88**
G05	CHAPARRAL	2
	CPMS ESPINAL	6
	CPMSFUS FUSAGASUGA	17
	CPMSMEL MELGAR	9
	CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION	24
	EPMSC CHAPARRAL	7
	EPMSC GIRARDOT	10
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	27

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN FEBRERO DEL 2026
	EPMSC VILLETA	5
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	5
	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	25
	ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**138**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	19
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	24
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	8
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	42
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**93**
G07	CPMMSFFA PONAL	2
	CPMS BOGOTA LA MODELO	34
	CPMSGAC GACHETA	2
	CPMSLME LA MESA	3
	CPMSMOQ MONIQUIRA	4
	EJECO	2
	EPMSC CAQUEZA	9
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	4
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	8
	SOACHA	10
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**79**
G08	CAMISACS ACACIAS	1
	CPMSACS ACACIAS	7
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	4
	EC YOPAL	4
	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	6

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN FEBRERO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	1
	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	2
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**26**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	34
	CPMS TUNJA	3
	CPMSCHO CHOCONTA	18
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	17
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	16
	EPMS RAMIRIQUI	16
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SOGAMOSO	7
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	4
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**116**
G10	EP LA ISABELLA	1
	EPMSC ANSERMA	2
	EPMSC ARMENIA	3
	EPMSC CALARCA	5
	EPMSC MANIZALES	3
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	9
	EPMSC PEREIRA	9
	EPMSC RIOSUCIO	2
	EPMSC SALAMINA	2
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	3
	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	3
	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE	1
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	3
	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ	1
	MANIZALES	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN FEBRERO DEL 2026
	PEREIRA	3
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**53**
G11	EPAMS LA DORADA	11
	EPMSC FRESNO	3
	EPMSC HONDA	3
	EPMSC PUERTO BOYACA	2
	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	1
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**20**
G12	ALTAVISTA MEDELLIN	14
	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	8
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	21
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	21
	BUENOS AIRES MEDELLIN	21
	CANDELARIA MEDELLIN	21
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	4
	EP BELEN MEDELLIN	22
	EPMSC MEDELLIN	11
	EPMSC PUERTO BERRIO	4
	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	2
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	1
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	4
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	2
	LAURELES	21
	LOS GOMEZ ITAGUI	8
	MANRIQUE	21
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI)	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	21

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN FEBRERO DEL 2026
	POPULAR	21
	SAN JAVIER MEDELLIN	21
	SIJIN MEVAL	21
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	21
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**312**
G13	COPED PEDREGAL - ALTA	2
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	7
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	5
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	5
	EPMSC APARTADO	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	3
	EPMSC YARUMAL	1
	PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA)	8
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**33**
G14	CPMS BUCARAMANGA	16
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	4
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	6
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	2
	EPMSC SOCORRO	5
	EPMSC VELEZ	1
	ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI	2
	ESTACION DE POLICIA SOCORRO	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	6
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**45**
G15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN FEBRERO DEL 2026
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	15
	EP SIJIN ARAUCA	10
	EPMSC AGUACHICA	25
	EPMSC ARAUCA	10
	EPMSC OCAÑA	8
	EPMSC PAMPLONA	19
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	21
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	3
	ESTACION DE POLICIA OCANA	9
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	46
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**168**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EP BARRANCO DE LOBA	2
	EPMSC CARTAGENA	9
	EPMSC MAGANGUE	3
	EPMSC MONTERIA	1
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	3
	EPMSC TIERRALTA	5
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	15
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**40**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	4
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	3
	EPMSC EL BANCO	1
	EPMSC RIOHACHA	16
	EPMSC SANTA MARTA	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	6
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	13

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN FEBRERO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	13
	ESTACION DE POLICIA MAICAO	1
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	4
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**62**
	TOTAL GENERAL	**1541**

Durante la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas en el mes de febrero del 2026, la Interventoría emitió los respectivos conceptos de evaluación, según se detalla a continuación:

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G01	Evaluado con Concepto Favorable	82
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	83
G02	Evaluado con Concepto Favorable	60
	Evaluado con Concepto No Favorable	5
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	65
G03	Evaluado con Concepto Favorable	104
	Evaluado con Concepto No Favorable	16
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	120
G04	Evaluado con Concepto Favorable	67
	Evaluado con Concepto No Favorable	21
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	88
G05	Evaluado con Concepto Favorable	119
	Evaluado con Concepto No Favorable	19
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	138
G06	Evaluado con Concepto Favorable	92
	Evaluado con Concepto No Favorable	1

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	93
G07	Evaluado con Concepto Favorable	76
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	79
G08	Evaluado con Concepto Favorable	20
	Evaluado con Concepto No Favorable	6
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	26
G09	Evaluado con Concepto Favorable	109
	Evaluado con Concepto No Favorable	7
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	116
G10	Evaluado con Concepto Favorable	43
	Evaluado con Concepto No Favorable	10
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	53
G11	Evaluado con Concepto Favorable	17
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	20
G12	Evaluado con Concepto Favorable	312
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	312
G13	Evaluado con Concepto Favorable	31
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	33
G14	Evaluado con Concepto Favorable	44
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	45
G15	Evaluado con Concepto Favorable	140
	Evaluado con Concepto No Favorable	28

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	168
G16	Evaluado con Concepto Favorable	40
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	40
G17	Evaluado con Concepto Favorable	62
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	62
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE	**1418**
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE	**123**
	TOTAL GENERAL	**1541**

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

- A la semana se excede la frecuencia máxima establecida en el ciclo de menús aprobado, para la inclusión de huevo y chorizo/chicharrón conforme a lo dispuesto en la Circular E-2025-011051.
- La información registrada en la plataforma informática K2 (establecimiento, intercambio, fecha) no corresponde con lo reportado en el aval del nutricionista del contratista cargado en dicha plataforma.
- En el alimento proteico en los tiempos de comida de almuerzo y cena cuando fue reemplazado por huevo y/o chorizo, y el contratista no presentó la justificación correspondiente ni los soportes que respaldaran dicho cambio, conforme a lo establecido en la OTM.
- Se excede en la semana el número máximo de intercambios permitidos en la OTM para el componente proteico.
- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en la notificación reportada en la plataforma informática K2.
- En el componente de tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de comida de almuerzo y cena se presentó repetición de la misma preparación en un mismo día. Notificación extemporánea del intercambio en la plataforma informática K2, la OTM indica que se permitirán los intercambios previa notificación.
- La preparación propuesta de intercambio corresponde a Carnes en gulasch o similares que implican carne en cubos o pedazos de la misma están prohibidas según circular E-2025-011051 de la USPEC.

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 FEBRERO**.

Así mismo, se enviaron a los contratistas observaciones y/o requerimientos relacionados con los intercambios notificados, solicitando la implementación de acciones de mejora debido al suministro de alimentos intercambiados sin cumplir con lo establecido en la OTM y en el ciclo de menús definido en el Anexo 4 - N-N007: Ciclo de Menús Estándar para Mujeres y Hombres correspondientes al mes de febrero del 2026. A continuación, se detallan las causas:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 16 al 22 de febrero de 2026) EN COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4. Se supera en la semana del 16 al 22 de febrero del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G04	EPMSC PITALITO	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 23 de febrero al 01 de marzo del 2026) EN EPMSC PITALITO. Se supera en la semana del 23 de febrero al 01 de marzo el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en EPMSC PITALITO, lo cual contraviene con los lineamientos establecidos en la OTM.
G15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 ESTACIONES DE POLICIA MECUC	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 23 de febrero al 01 de marzo de 2026) PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15/ ESTACIONES DE POLICIA MECUC - GRUPO 15. Se supera en la semana del 23 de febrero al 01 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para los COMPONENTES Proteico en la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 – (PRODUCE ALIMENTOS PARA ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CÚCUTA), lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 28 de febrero 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.

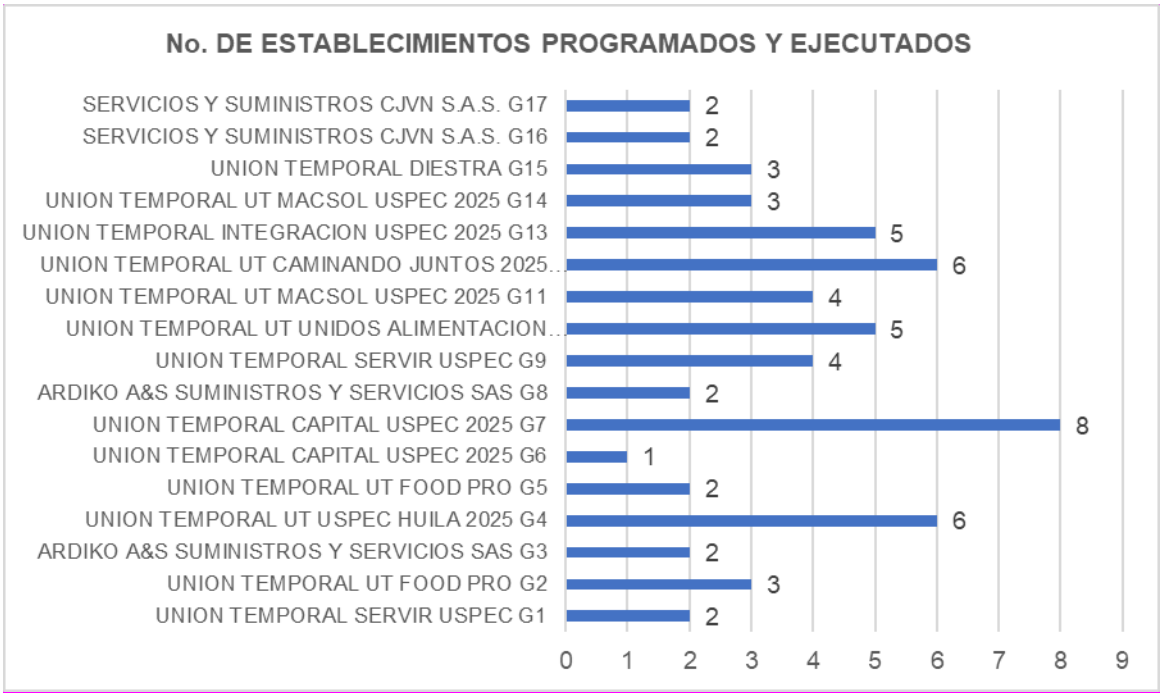
Por otra parte, para el presente informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 20 de enero al 18 de febrero; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida: almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de febrero del 2026, 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	6
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	4
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	2
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	3
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	1
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	7
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	3
Total	59	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 01 al 28 de febrero del 2026, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 59 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 100% muestreo programado, es importante tener en cuenta que durante el periodo se evaluaron la totalidad de los grupos.

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



Ejecución Muestras de Alimentos del 01 al 28 de febrero

Para el periodo de ejecución del 01 al 28 de febrero se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el grupo de alimentos teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 354 muestras de alimentos tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	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
2		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
3	.ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	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
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	7
		Derivados Cárnicos	7
		Ensalada cruda	7
		Jugos de fruta	7
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	7

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Queso fresco	7
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 01 al 28 de febrero, se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el tipo de muestra teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 295 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
15		Frotis de Superficies	1

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	7
		Frotis de Manos	7
		Ambiente	7
		Agua potable MB	7
		Agua potable FQ	3
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 20 de enero de 2026 al 18 de febrero, se puede evidenciar en la relación de anexos.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 20 de enero de 2026 al 18 de febrero, 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	34
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	30
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	30
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	30
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	25
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	18
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	12
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	37
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	36
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	18

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	24
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	42
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	30
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	36
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	12
Total	**414**	

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 20 de enero de 2026 al 18 de febrero de 2026.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 20 de enero de 2026 al 18 de febrero, el consolidado de los resultados se encuentra discriminado en la siguiente tabla por grupo y contratista. Así mismo en la relación de anexos del presente informe, se encuentran relacionadas las muestras con relación a los resultados de CHS, con respecto al periodo antes mencionado.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	28
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	25
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	25
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	25
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	19
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	15
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	10
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	29
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	30
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	15
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	20
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	35
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	25
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	30
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	10
Total	**341**	

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 20 enero al 18 de febrero de 2026.

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 20 de enero al 18 de febrero de 2026:

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	96,4
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	92,8
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	96,4
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	96,4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	96,4
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	88
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	95,5
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	92,5
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	95,5

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	93,2
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	95,5
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	87,1
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	92,8
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	95,5
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	86,5

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 20 de enero al 18 de febrero de 2026, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, UNION TEMPORAL USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S Grupo 8, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 Grupo 10, UNIÒN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 11, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12, UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 14, UNION TEMPORAL DIESTRA Grupo 15 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 16 se mantuvieron con una calificación por encima del 90%, es importante tener en cuenta que para el presente periodo ningún grupo alcanzo el 100% de calificación.

Por otro lado, los contratistas, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 7, UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 Grupo 13, y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 17, 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.

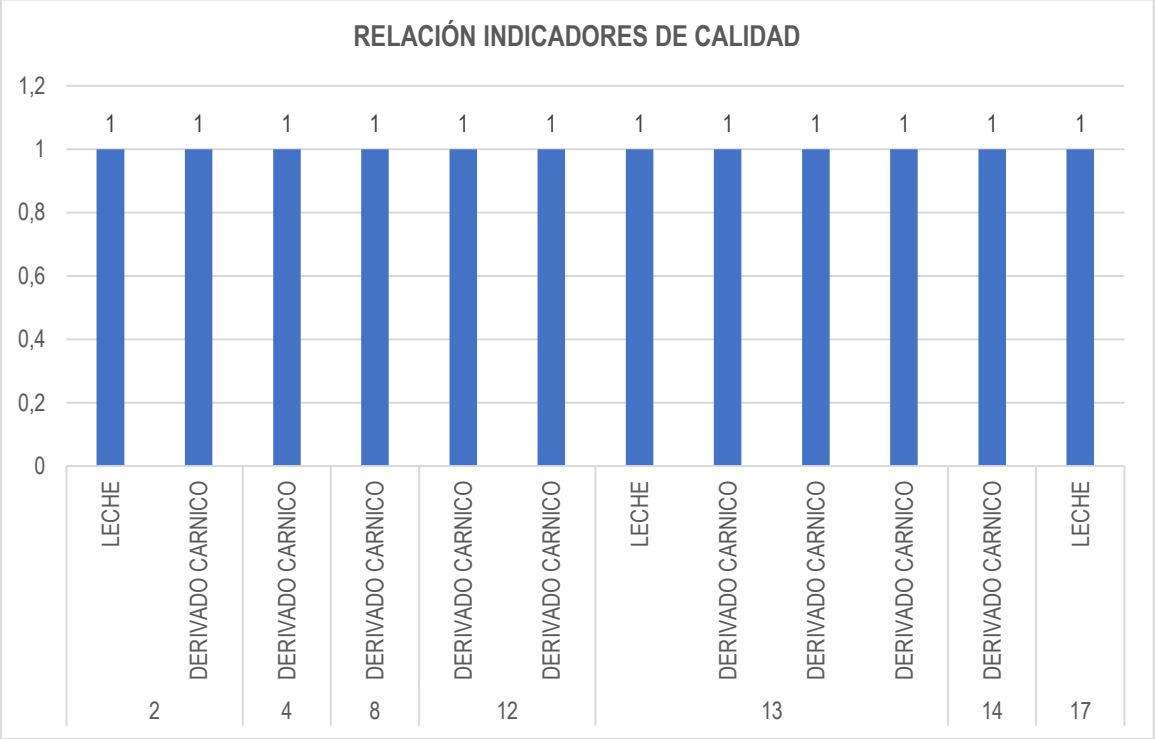
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 20 de enero al 18 de febrero de 2026

Para el periodo comprendido entre el 20 de enero al 18 de febrero de 2026, se presenta un total de 43 muestras no conformes, lo que indica que, de los 755 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 5.69% presentan resultados No Conformes, a continuación, se detalla la relación de muestras con presencia de microrganismos indicadores de calidad, patógenos e indicadores de higiene, dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

Indicadores de Calidad del periodo del 20 de enero al 18 de febrero de 2026.

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 20 de enero al 18 de febrero, se presentaron 12 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados en su mayoría son los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, en todas las muestras el microorganismo predominante fue el recuento de coliformes totales y aerobios mesófilos, se presentaron tres resultados no conforme para salchicha, en la que se evidenció recuento de coliformes fecales, así mismo se presentó dos resultados no conformes de leche entera UHT donde se evidencia crecimiento de microorganismos en aerobiosis a 35°C . En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquellos grupos en los que se evidencian los hallazgos:



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 20 de enero al 18 de febrero los indicadores de calidad ocupan el 25.58% 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 y los coliformes totales, 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 74.1°C en caso de que se encuentren sin cocción.

Por otra parte, la presencia de aerobios mesófilos y coliformes totales indica que se han dado condiciones favorables para la multiplicación de microorganismos patógenos, como es la falta de higiene general, así mismo la presencia de coliformes fecales confirman contaminación fecal directa, lo que convierte el producto en potencialmente peligroso para el consumidor.

Microorganismos patógenos del periodo del 20 de enero al 18 de febrero de 2026.

Durante el periodo del 20 de enero al 18 de febrero de 2026 se reportaron por parte del laboratorio un total de 19 muestras con presencia de los patógenos como *E. coli, Bacillus cereus y Listeria monocyotogenes.* La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 20 de enero al 18 de febrero de 2026.

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	20/01/2026	ERON - COJAM JAMUNDI	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO ASADO	*Bacillus cereus*
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	21/01/2026	ERON - CPMS TUNJA	CEREAL	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*Bacillus cereus*
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	21/01/2026	ERON - CPMS TUNJA	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO: POTECA DE AHUYAMA	*Bacillus cereus* *E. coli*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	22/01/2026	ERON - DE ARMENIA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	22/01/2026	ERON - EPMSC ARMENIA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*
13	UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	23/01/2026	ERON - EPMSC CAUCASIA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: POLLO FRITO	*Bacillus cereus*
13	UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	23/01/2026	ERON - EPMSC CAUCASIA	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA - LECHUGA ZANAHORIA PEPINO	*Bacillus cereus*
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	26/01/2026	ERON - EPMSC LETICIA	ENSALADA CRUDA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA ZANAHORIA REPOLLO Y CEBOLLA	*E. coli*
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	29/01/2026	ERON - EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	ENSALADA CRDUA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA	*E. coli*
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	03/02/2026	ERON - EPMSC SANTA BARBARA	DERIVADO CARNICO	MATERIA PRIMA: SALCHICHA TRADICIONAL	*E. coli*
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	03/02/2026	ERON - EPMSC BUGA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*E. coli* *Listeria monocytogenes*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	05/02/2026	ERON - EPMSC HONDA	ENSALADA CRUDA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (TOMATE CEBOLLA)	*E. coli*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	05/02/2026	ERON - EPMSC HONDA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*E. coli*
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	05/02/2026	ERON - EPMSC SINCELEJO	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E. coli*
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	05/02/2026	ERON - CPMSLME LA MESA	JUGO	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE MANGO	*E. coli*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	10/02/2026	ERON - EPMSC CALARCA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	13/02/2026	ERON - COIBA IBAGUE	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO	*E. coli*
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	13/02/2026	ERON - PLANTA - EPMSC BARRANQUILLA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E. coli*
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	16/02/2026	ERON - EPMSC EL BORDO	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMIANDO: ENSALADA COCIDA (AHUYAMA)	*Bacillus cereus*

Relación de muestras con E*scherichia coli*

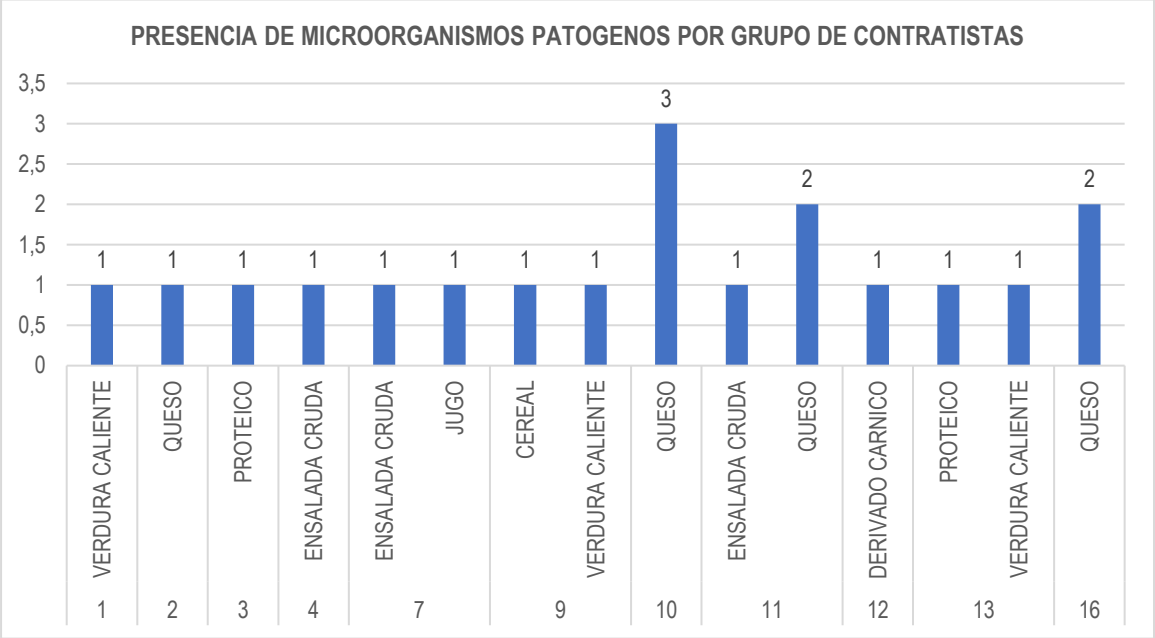
Para este periodo se reportaron por parte del laboratorio un total de 19 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue *Escherichia coli* detectado en 11 de las siguientes muestras y contratistas: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9 en una muestra de verdura caliente; UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 Grupo 7, UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4, UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 grupo 11 en una muestra de ensalada cruda; UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12 en una muestra de derivado cárnico, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 2, UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 grupo 10 en una muestra de queso; UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 grupo 11, SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S grupo 16 en dos muestras de queso, finalmente UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 grupo 7 en una muestra de jugo de mango.

Relación de muestras con *Listeria monocyotogenes*

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 20 de enero al 18 febrero fue *Listeria monocytogenes* el cual se evidenció en las siguientes muestras y contratistas: UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 2 una muestra de queso; UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 grupo 10 en dos muestras de queso, en las que se evidenció la presencia de este microorganismo.

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

Por otro lado, se evidenciaron los siguientes grupos de contratistas: ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS grupo 3 en una muestra de proteico, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9 en una muestra de cereal y grupo 1 en una muestra de verdura caliente y UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 grupo 13 en una muestra de proteico y en una muestra de verdura caliente.



Es importante mencionar que de las 19 muestras, el patógeno *E. coli* presenta un porcentaje del 57.89%, *Bacillus cereus* presenta un porcentaje de 31.57%, mientras que para *Listeria monocytogenes* se presenta un porcentaje del 21.05%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* principalmente, ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias primas y agua potable; se debe realizar una verificación de todas las etapas de producción desde la recepción de materias primas hasta el lavado y desinfección de tanques de agua y utensilios, ya que su presencia puede generar una contaminación cruzada, así mismo se debe realizar una verificación de proveedores, ya que estos son parte fundamental de la cadena de suministro, verificando las condiciones higiénicas sanitarias de las plantas de producción de estos proveedores como las BPM en todos los procesos de almacenamiento, transporte y distribución de estos. En cuanto a la presencia de *E. coli* en verdura cocida, es importante indicar que quizás no se están llevando a cabo los procesos correctos de cocción del alimento o tal vez podría estar asociado con utensilios contaminados, recipientes no desinfectados previamente podrían generar contaminación cruzada del producto o alimentos crudos cercanos a este.

A continuación, se detalla los efectos que pueden tener los microrganismos evidenciados en las muestras de alimentos:

Aerobios mesófilos: Los aerobios mesófilos son un **indicador de higiene y conservación**. Su presencia en niveles elevados no solo compromete la calidad del alimento, sino que también alerta sobre posibles fallas en el proceso productivo, controles de temperatura de refrigeración y cocción, control en los procesos de limpieza y desinfección de utensilios y ambientes en cada uno de los establecimientos, así como la conservación de los alimentos.

Coliformes fecales: Los coliformes se introducen en gran número al medio ambiente por las heces de humanos y animales. Por tal motivo suele deducirse que la mayoría de los coliformes que se encuentran en el ambiente son de origen fecal. Sin embargo, existen muchos coliformes de vida libre. Tradicionalmente se los ha considerado como indicadores de contaminación fecal en el control de calidad del agua destinada al consumo humano en razón de que, en los medios acuáticos, los coliformes son más resistentes que las bacterias patógenas intestinales y porque su

origen es principalmente fecal. Por otro lado, los coliformes fecales en derivados cárnicos son un indicador de contaminación fecal por falta de higiene en la producción o manipulación. Aunque no son patógenos directos, su presencia sugiere la posibilidad de patógenos más peligrosos como la *Salmonella* y *E. coli.*

E. coli: La presencia de este microorganismo en alimentos indica que los mismos tienen contaminación fecal, la cual puede provenir por diferentes fuentes como materias primas para la elaboración de alimentos, agua para el uso de las preparaciones o las manos del manipulador. Cabe mencionar que puede sobrevivir a las temperaturas de refrigeración y es bastante tolerante a la sal, la sequedad y la acidez, siendo más sensible al calor, por tanto, es importante tener un ambiente controlado en cada etapa del proceso de limpieza y desinfección, así como en los procesos de post y producción, tanto en manipuladores como en utensilios que estén en contacto con las preparaciones y puedan ser un vector de contaminación.

Bacillus Cereus: es una bacteria que puede contaminar el arroz y otros alimentos proteicos, causando intoxicación alimentaria. La bacteria puede formar esporas que sobreviven a la cocción y pueden crecer a temperatura ambiente, produciendo toxinas que causan enfermedades. Es importante enfriar rápidamente el arroz cocido y evitar dejarlo a temperatura ambiente por períodos prolongado.

Listeria monocyotogenes: Es una bacteria que puede contaminar el queso, especialmente los quesos blandos y los elaborados con leche cruda (no pasteurizada). La infección por esta bacteria, conocida como listeriosis, puede ser grave, especialmente para mujeres embarazadas, adultos mayores y personas con sistemas inmunitarios debilitados.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de febrero

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

ENERO			FEBRERO
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
1	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ COCIDO	*E.coli , Bacillus cereus*	No evidenciado
1	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*B. cereus*	No evidenciado
1	PRODUCTO TERMINADO: CERDO COCIDO	*B. cereus*	No evidenciado
2	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*E.coli*	Evidenciado
3	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (PEPINO, REPOLLO, TOMATE)	*E.coli*	No evidenciado
4	MATERIA PRIMA: QUESO	*Listeria monocytogenes*	No evidenciado

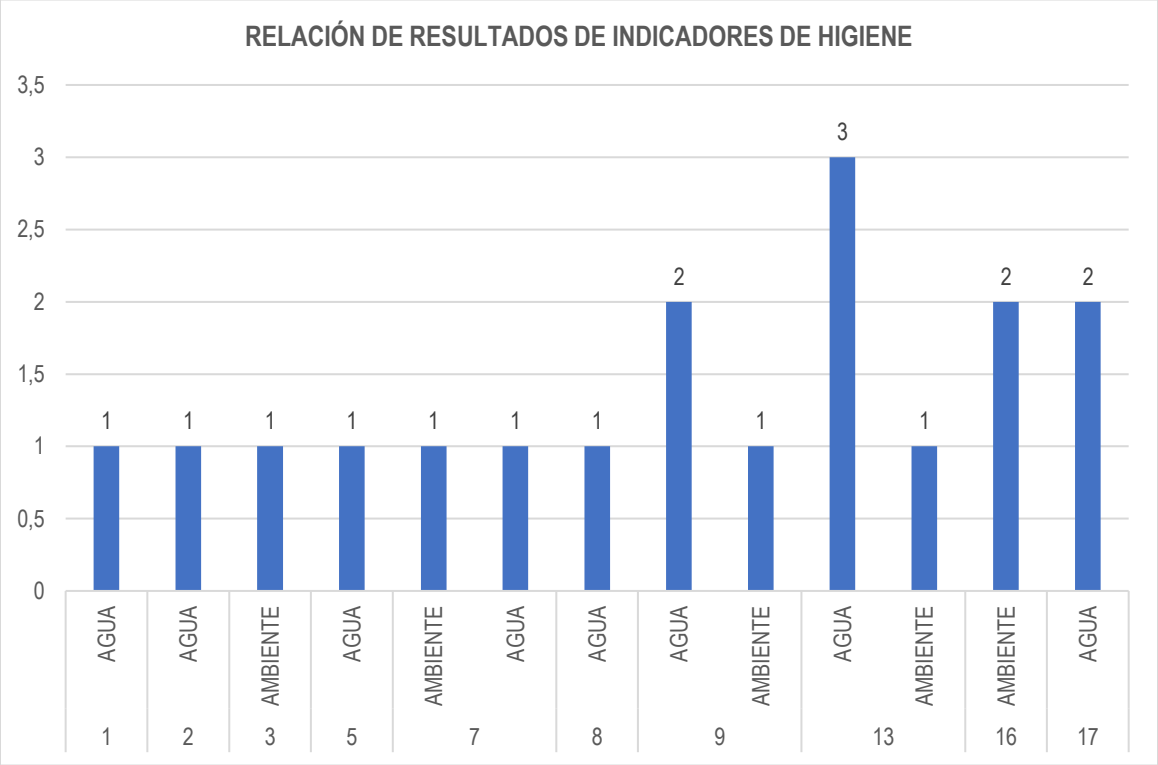
ENERO			FEBRERO
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
6	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE MANGO	*E. coli, L. monocytogenes*	No evidenciado
11	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCINADO	*B. cereus*	No evidenciado
16	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E.coli*	Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de septiembre al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 9 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 7 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se está mejorando y reforzando los procesos de limpieza y desinfección así como la calidad tanto higiénica en toda la cadena productiva, por otro lado, aún persiste la presencia de patógenos fue en los grupos 2 y 16 evidenciándose nuevamente *E. coli,* siendo este 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 20 de enero al 18 de febrero de 2026

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 18 resultados no conformes de 295 muestras, lo que representa el 6.10 % 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.

Consolidado de resultados no conformes en las muestras de CHS presentados durante el periodo del 20 de enero al 18 de febrero de 2026



Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 13 fue el que presentó el mayor número de muestras no conformes (4), discriminadas así: 2 muestra de agua potable en donde el parámetro coliforme totales estuvieron fuera de los límites establecidos, 1 agua potable con el parámetro Cloro residual libre fuera del parámetro establecido, 1 muestra de ambiente con aerobios mesófilos, mohos y levaduras.

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

Grupo 1: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 2: Para este grupo se reportó una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 3: En este grupo se evidenció una muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos.

Grupo 5: Se evidenció una muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales y *E. coli*

Grupo 7: Se evidenció una muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos, de igual forma, se presentó una muestra de agua con cloro residual fuera del parámetro.

Grupo 8: Para este grupo se observó una muestra de agua con recuento de coliformes totales y *E. coli.*

Grupo 9: Se evidenció una muestra de agua con incumplimiento del parámetro turbiedad y recuento de coliformes totales, así mismo una muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos.

Grupo 12: Se presento para este grupo una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 16: Para este grupo se evidenció dos muestras de ambiente con presencia de aerobios mesófilos.

Grupo 17: Se presento una muestra de agua con presencia de coliformes totales y una muestra con alcalinidad y cloro residual libre fuera de parámetro de establecido.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 1 muestra por resultado no conforme en cloro residual libre, 1 con el parámetro de Alcalinidad total y cloro residual libre, fuera de los límites establecidos por la normatividad, para un total de 2 muestras con parámetros fisicoquímicos fuera de los establecido en la Resolución 2115. Así pues, los incumplimientos antes mencionados del agua potable, es el caso del parámetro físico químico, alcalinidad total en el agua indica su capacidad para mantener estable el pH y resistir cambios ácidos, actuando como un amortiguador. Un nivel bajo puede causar corrosión, mientras que un nivel alto puede dar agua turbia y obstruir filtros, el cloro residual libre generalmente indica la cantidad de cloro que permanece después de la desinfección y su función principal es garantizar la seguridad microbiológica del agua durante su distribución y almacenamiento.

Por otra parte, con respecto al recuento de coliformes totales estas son bacterias que se encuentran en el agua, el suelo y los desechos humanos o animales, y que se utilizan como indicador de la presencia de organismos que causan enfermedades. La presencia de coliformes totales en el agua indica que el agua está contaminada con excremento, y que puede haber organismos que causan enfermedades. La contaminación por coliformes totales puede ser causada por desechos de ganado que se filtran en el agua de ríos, pozos o lagos. Para cumplir con las directrices, no se deben detectar coliformes totales en el agua potable. Si se detectan, el agua no es apta para el consumo y debe ser tratada.

En cuanto al recuento de mesófilos aerobios en el indica un nivel de contaminación general y puede sugerir condiciones favorables para el crecimiento de otros microorganismos, incluyendo patógenos. Estos microorganismos son indicadores de la higiene y manipulación de alimentos y ambientes, pero no necesariamente indican la presencia de patógenos específicos.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

En atención a la contingencia presentada por un posible brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), la Interventoría adelantó acciones de verificación y control en el establecimiento ERON – EPMSC Ipiales. Para tal fin, se programó la toma de muestras representativas de alimentos, agua y condiciones higiénico-sanitarias, las cuales fueron recolectadas el día 05 de febrero de 2026, durante el tiempo de comida Cena, con el apoyo del laboratorio contratado Biotrends S.A.S.

Es pertinente aclarar que en el formato F-CM-006 “Comprobante de toma, custodia, transporte y/o recepción de ensayos (sólidos y líquidos)” se presentó un error humano al consignar que el tiempo de comida correspondía al Almuerzo, situación que obedece a la misma inconsistencia registrada por el Instituto Departamental de Salud de Nariño cuando realizó la toma de muestras de alimentos en el establecimiento.

No obstante, el laboratorio contratado por la Interventoría emitió un comunicado en el cual informa que, a pesar del error del analista en la consignación del tiempo de comida, este hecho no afecta la validez ni la integridad de las muestras recolectadas, por lo cual los resultados obtenidos mantienen plena confiabilidad técnica.

El protocolo de toma de muestras por parte del laboratorio de la Interventoría Biotrends S.A.S se desarrolló conforme al Manual de toma de muestras de alimentos y bebidas para entes territoriales del INVIMA, cuyo objetivo es garantizar que las muestras recolectadas en las fases de preparación, almacenamiento, transporte y entrega permitan determinar el

cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente y constituyan un recurso para la evaluación del riesgo inherente al alimento.

Durante el procedimiento, el analista ingresó a las instalaciones con la dotación requerida (bata, cofia, tapabocas y guantes, limpios y completos), realizó el proceso de lavado de manos y desinfección de guantes con alcohol al 70%, verificó la temperatura interna de la nevera y de las materias primas y productos, registrando los datos en el formato correspondiente. Las muestras fueron tomadas con utensilios limpios y desinfectados, almacenadas en empaques estériles debidamente rotulados y transportadas bajo condiciones de refrigeración.

Para el caso de agua potable, se identificó el punto de muestreo, se purgó la tubería y se recolectaron muestras para análisis microbiológico y fisicoquímico. En superficies y manos se aplicó la técnica de hisopado con medio de cultivo, y en ambientes se expusieron cajas de Petri durante 15 minutos, siguiendo protocolos de sanitización y recolección.

El día **09/02/2026** se programó el muestreo de las contramuestras tomadas por el contratista correspondientes a los tiempos de comida **Almuerzo** y **Cena** del día **06/02/2026**. Adicionalmente, se incluyeron los ítems de ensayo de **frotis de manos, frotis de superficies, ambientes,** así como muestras de **agua potable** para análisis **microbiológico** y **fisicoquímico**, tanto del rancho como del **pabellón de mujeres**. El día **10/02/2026** se realizó nuevamente la toma de muestra de **agua potable** en el **grifo de dietas**.

Los análisis se realizaron conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 1407 de 2022 para alimentos y la Resolución 2115 de 2007 para agua de consumo humano, garantizando la trazabilidad y el cumplimiento de los parámetros normativos aplicables.

El presente informe expone los resultados obtenidos y las conclusiones derivadas, constituyendo un insumo técnico para la gestión de la contingencia y la protección de la salud pública.

Las muestras recolectadas y objeto de análisis se encuentran detalladas en la siguiente tabla, en la cual se relacionan los alimentos evaluados y las condiciones higiénico-sanitarias verificadas en el establecimiento.

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
5/02/2026	ERON – EPMSC Ipiales	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: MESON - SERVIDO DIETAS - DESINFECTANTE UTILIZADO: HIPOCLORITO 5.25 - ASC QUIMICOS	CONFORME
		AMBIENTE: MESON - SERVIDO DIETAS - DESINFECTANTE UTILIZADO: HIPOCLORITO 5.25 - ASC QUIMICOS	CONFORME
		FROTIS DE MANOS LIMPIAS: JOSE WILMAN PEREZ - PPL - TD 8837 - DESINFECTANTE UTILIZADO: GEL DESINFECTANTE - ASC QUIMICOS	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO TIPO ALBONDIGA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA)	CONFORME

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
		PRODUCTO TERMINADO: ARROZ COCIDO	CONFORME
		MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA - EN POLVO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: HUEVO COCIDO - CON CASCARA	CONFORME
		AGUA POTABLE - GRIFO COCINA	CONFORME
		AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FQ	CONFORME
9/02/2026	ERON – EPMSC Ipiales	PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA CARNE DE RES MOLIDA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ARROZ CON FIDEOS	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ENSALADA CRUDA (PEPINO, TOMATE, LIMON)	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA JUGO DE NARANJA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRA MUESTRA MAZAMORRA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA PESCADO APANADO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ARROZ CON PEREJIL	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA PAPA SALADA	CONFORME
		PRODUCTO EN PROCESO: CONTRAMUESTRA JUGO DE PAPAYA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ENSALADA CRUDA (TOMATE, CEBOLLA, LIMON)	CONFORME
		AGUA POTABLE - PRODUCCION	CONFORME
		AGUA POTABLE - PABELLON MUJERES	CONFORME
		FROTIS DE MANOS LIMPIAS: GONZALO GIRON - PPL TD: 1036 - DESINFECTANTE UTILIZADO: GEL DESINFECTANTE - ASC QUIMICOS	CONFORME

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
		FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO - AREA DEL QUESO - DESINFECTANTE UTILIZADO: AMONIO CUATERNARIO - ASC QUIMICOS	CONFORME
		AMBIENTE: MESON - CONTRAMUESTRAS - DESINFECTANTE UTILIZADO: HIPOCLORITO 5.25 - ASC QUIMICOS	CONFORME
11/02/2026	ERON – EPMSC Ipiales	AGUA POTABLE - GRIFO DIETAS	CONFORME

Los análisis microbiológicos realizados a los alimentos evaluados evidencian ausencia de patógenos de interés sanitario: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo, *Bacillus cereus*, así como *Escherichia coli* dentro de los límites normativos establecidos en la Resolución 1407 de 2022, los análisis realizados tanto a los alimentos como a las condiciones higiénico sanitarias, no evidencian contaminación ni incumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad evaluados. Las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas del agua potable cumplen con los parámetros establecidos en la Resolución 2115 de 2007, garantizando su aptitud para el consumo humano. Las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, verificadas mediante frotis de manos, superficies y ambientes, se encuentran dentro de los rangos aceptables, sin detectarse desviaciones frente a la normativa vigente.

Se confirma que los alimentos evaluados, el agua potable y las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento ERON – EPMSC Ipiales cumplen con los parámetros normativos establecidos en la Resolución 1407 de 2022 para alimentos y la Resolución 2115 de 2007 para agua de consumo humano. La ausencia de patógenos de interés sanitario, el cumplimiento de los criterios fisicoquímicos y microbiológicos, así como la verificación de prácticas adecuadas de higiene en superficies, manos y ambientes, evidencian que no se presentan riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos analizados. En consecuencia, los resultados respaldan la confiabilidad del proceso de muestreo y análisis realizado, constituyendo un insumo técnico para la gestión de la contingencia y la protección de la salud pública**.**

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 enero del 2026, 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 febrero del 2026. En la tabla a continuación, se presentan los establecimientos en los cuales fueron realizadas valoraciones y/o seguimientos nutricionales; los establecimientos no mencionados no realizaron esta actividad, atribuyendo que no fueron recibidas notificaciones o solicitudes desde el área de sanidad del establecimiento o no realizaron seguimiento nutricional para PPL de régimen contributivo por no ser requerida según periodicidad.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
G01	CPAMSPY POPAYAN	02
	EPMSC PASTO	02
G02	EJECA	02
	EPMSC BUGA	01
	EPMSC CALI	21
G03	EPMSC CARTAGO	18
G04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	01
	EPMSC LA PLATA	02
	EPMSC NEIVA	05
	EPMSC PITALITO	42
G05	CPMSFUS FUSAGASUGA	02
	EPMSC VILLETA	01
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	06
	CPMS CHIQUINQUIRA	09
	CPMSGAC GACHETA	01
	CPMSMOQ MONIQUIRA	02
	CPMSUBA UBATE	01
	EPMSC LETICIA	01
G08	EPMSC GRANADA	04
	EC YOPAL	02
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	03
G11	COIBA IBAGUE	03
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	120

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
	EPMSC JERICÓ	11
	EPMSC MEDELLIN (BELLO BELLAVISTA)	12
	EPMSC PUERTO BERRÍO	09
	EPMSC QUIBDÓ	02
	EPMSC SANTA BARBARA	02
G13	EPMSC APARTADO	02
G14	CPMS BUCARAMANGA	01
G15	EPMSC AGUACHICA	01
	COCUC CUCUTA	04
G17	EPMSC RIOHACHA	02
TOTAL GENERAL		**326**

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 febrero se realizó con la siguiente frecuencia mínima de:

- Establecimientos con frecuencia de visitas semanales o más: 2 veces en el mes
- Establecimientos con frecuencia de visitas quincenales: 1 vez en el mes.

Conforme a las visitas realizadas entre el 1 y el 28 de febrero del 2026, se llevaron a cabo 176 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 127 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
G01	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC EL BORDO	1
	CPAMSPY POPAYAN	2
	DE POPAYAN	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	1
	CPMSTUL TULUA	2
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**11**
G02	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**7**

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
G03	EPMSC CARTAGO	1
	COJAM JAMUNDI	4
	CPAMSPAL PALMIRA	3
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
	EPMSC SILVIA	1
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**12**
G04	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC NEIVA	2
	EPMSC PITALITO	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	1
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**9**
G05	EPMSC CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	2
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC VILLETA	1
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**10**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**6**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMMSFFA PONAL	1
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMSUBA UBATE	1
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**11**
G08	CAMISACS ACACIAS	5
	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
	EC YOPAL	2
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**12**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	EPAMSCAS COMBITA	3
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPMSC DUITAMA	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**10**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	2
	MANIZALES	1
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PEREIRA	2
	PEREIRA	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**16**
G11	EPMSC FRESNO	1
	COIBA IBAGUE	6
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC LIBANO	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**12**
G12	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI)	1
	EPMSC QUIBDO	1
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**7**
G13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
	COPED PEDREGAL	3
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
	PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA)	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA	1
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**11**
G14	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	CPMS BUCARAMANGA	2
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	4
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
	EPMSC MALAGA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14	1
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**15**
G15	EPMSC AGUACHICA	1
	COCUC CUCUTA	2
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 [PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA - VILLA DEL ROSARIO]	1
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**8**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO [ERON]	1
	EPMSC BARRANQUILLA [ERON]	1
	EPMSC CARTAGENA [ERON]	2
	EPMSC MAGANGUE [ERON]	1
	EPMSC MONTERIA [ERON]	2
	EPMSC SAN ANDRES [ERON]	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC SINCELEJO [ERON]	1
	EPMSC TIERRALTA [ERON]	1
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	1
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**11**
G17	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17	1
	EPMSC RIOHACHA [ERON]	1
	EPMSC SANTA MARTA [ERON]	2
	EPAMSCAS VALLEDUPAR [ERON]	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA [ERON]	1
	EPMSC EL BANCO [ERON]	1
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**8**
TOTAL GENERAL		**176**

Debido a que en el mes de febrero del 2026 el contratista del Grupo 13 realizar entrega del Menú Especial Adicional de la Oferta Técnica Adicional, y esta coincidió con la programación de la verificación de dietas, no fue posible ejecutar dicha verificación, dado que las PPL renunciaron a la dieta para recibir el menú especial. Entre los establecimientos con esta particularidad están: EPMSC YARUMAL (YARUMAL), EPMSC SONSON (SONSÓN), EPMSC ANDES (ANDES), entre otros.

A continuación, se relaciona el establecimiento en el cual no se evidencia población privada de la libertad que requiera DIETA TERAPÉUTICA en el mes de febrero del 2026: PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (COPACABANA), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI) (ITAGUÍ), CPMSLME LA MESA (LA MESA), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15: PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA - VILLA DEL ROSARIO (CÚCUTA).

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: el seguimiento suministro de dietas terapéuticas febrero del 2026 y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS FEBRERO DE 2026**.

Para el periodo del mes de febrero del 2026, se presenta el detalle de los establecimientos que cuentan con población privada de la libertad con DIETA TERAPÉUTICA, indicando el respectivo parte (mayor) identificado durante visitas de campo:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
G01	EPMSC PASTO		55
	CPMSTUL TULUA		50
	EPMSC IPIALES		71
	EPMSC TUMACO		25
	DE POPAYAN		23
	EPMSC TUQUERRES		13
	EPMSC EL BORDO		8
	CPAMSPY POPAYAN		176
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01		3
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA		3
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE		2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2		1
G02	EJECA		9
	EPMSC LA UNION		9
	EPMSC SEVILLA		6
	EPMSC CAICEDONIA		5
	EPMSC BOLIVAR		9
	EPMSC BUGA		215
	EPMSC CALI		339

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO		2
G03	EPMSC BUENAVENTURA		57
	EPMSC CARTAGO		101
	COJAM JAMUNDI	Bloque 1	147
	COJAM JAMUNDI	Bloque 3	187
	COJAM JAMUNDI	Bloque 4	408
	CPAMSPAL PALMIRA	Centro De Producción	175
	EPMSC PUERTO TEJADA		2
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO		13
	EPMSC SILVIA		11
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03		12
G04	EPMSC FLORENCIA		55
	EPMSC EL GUAMO		11
	EPMSC LA PLATA		10
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS		70
	EPMSC NEIVA		99
	EPMSC GARZON		8
	EPMSC PITALITO		77
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04		99
G05	EPMSC GIRARDOT		96
	CPMSMEL MELGAR		3
	EPMSC CHAPARRAL		21
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA		204
	CPMS ESPINAL		90

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC VILLETA		28
	CPMSFUS FUSAGASUGA		54
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05		28
G06	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)		6
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)		3
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Penal Estructura 1	236
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Ere 1 Y 2	46
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	P.A.S.	11
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Eron Estructura 3	269
G07	EJECO		3
	CPMS BOGOTA LA MODELO		462
	CPMSUBA UBATE		6
	CPMSMOQ MONIQUIRA		9
	CPMMSFFA PONAL		7
	CPMS CHIQUINQUIRA		10
	CPMSGAC GACHETA		1
	EPMSC LETICIA		9
	EPMSC CAQUEZA		11
	EPMSC GUATEQUE		6
	SOACHA		3
G08	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)		1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Alcaravan	11
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Cola De Pato	15
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Central	4
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Sardinata	4
	EC YOPAL		148
	CPMSPDA PAZ ARIPORO		3
	EPMSC VILLAVICENCIO		101
	EPMSC GRANADA		22
	CPMSACS ACACIAS	Rancho Ala A Y B	319
G09	EPMSC DUITAMA		25
	EPMS RAMIRIQUI		5
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO		26
	CPMS TUNJA		32
	EPMSC SOGAMOSO		89
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Barne	188
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Alta	185
	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		282
	CPMSCHO CHOCONTA		16
G10	EPMSC CALARCA		159
	EPMSC MANIZALES		84
	MANIZALES		22
	EPMSC ARMENIA		42

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	DE ARMENIA		41
	EPMSC SALAMINA		17
	EPMSC PACORA		10
	EPMSC PENSILVANIA		4
	EPMSC PEREIRA		89
	PEREIRA		82
	EPMSC ANSERMA		13
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL		18
	EPMSC RIOSUCIO		7
	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ		80
	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS		1
	ESTACION DE POLICIA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCA		1
G11	EPAMS LA DORADA		201
	EPMSC PUERTO BOYACA		7
	COIBA IBAGUE		554
	COIBA IBAGUE	Bloque 1	101
	COIBA IBAGUE	Bloque 2	156
	COIBA IBAGUE	Bloque 4	51
	COIBA IBAGUE	Bloque 7	111
	EPMSC LIBANO		10
	EPMSC HONDA		43
	EPMSC FRESNO		9
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11		10
G12	EPMSC SANTA BARBARA		20

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC PUERTO BERRIO		34
	EPMSC MEDELLIN		212
	EPMSC TAMESIS		6
	EPMSC QUIBDO		14
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		198
	EPMSC BOLIVAR		5
	EPMSC JERICO		11
	EPMSC ISTMINA		1
G13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)		5
	COPED PEDREGAL	Alta	273
	COPED PEDREGAL	Mediana	139
	COPED PEDREGAL		256
	CPMSSDO SANTO DOMINGO		9
	EPMSC YARUMAL		36
	EPMSC ANDES		32
	EPMSC APARTADO		64
	EPMSC CAUCASIA		26
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ		62
	EPMSC SONSON		8
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS		2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA		62
G14	EPMSC SOCORRO		45
	EPMSC BARRANCABERMEJA		94
	EPMS SAN GIL		57

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	CPMSMBUC BUCARAMANGA		12
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI		4
	CPMS BUCARAMANGA		405
	EPAMS GIRON	Rancho Mediana	61
	EPAMS GIRON	Rancho De Alta Antigua	279
	EPMSC VELEZ		18
	EPMSC MALAGA		17
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14		7
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA		7
	ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE		2
	ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO		2
	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA		4
G15	EPMSC PAMPLONA		45
	EPMSC AGUACHICA		32
	COCUC CUCUTA	Estructura 3	328
	EPMSC ARAUCA		12
	EPMSC OCAÑA		22
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA		12
G16	EJEMA (BIVER MALAMBO)		1
	EPMSC TIERRALTA		18
	EPMSC SINCELEJO		37
	EPMSC CARTAGENA		153

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC MAGANGUE		18
	EPMSC BARRANQUILLA		198
	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO		99
	EPMSC SAN ANDRES		8
	EPMSC MONTERIA		117
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE		198
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)		2
	EPMSC SANTA MARTA		190
	EPAMSCAS VALLEDUPAR		105
	EPMSC RIOHACHA		56
	EPMSC EL BANCO		20
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA		196
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17		20
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17		3
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR		1

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 febrero de 2026, se identificaron hallazgos relacionados con esta variable en los establecimientos que se detallan a continuación:

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO EN EL NUMERAL 6.23
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2026-02-04	No se evidencia la entrega de los refrigerios de las 25 gestantes y lactantes para el día de la visita 04/02/2026 y no han realizado el suministro de los refrigerios de las PPL Sharon Lozano, Albéniz Esquivel, Karol Méndez y Angie Bernal de los días 1,2, 3 y 4 de febrero del 2026, lo anterior debido a que el contratista no cuenta con leche UHT.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA – ESTRUCTURA 3	2026-02-09	El contratista no garantiza la entrega de bebida pasteurizada, leche pasteurizada, yogurt, kumis, en su reemplazo utilizan entrega de leche en polvo con pan de dulce y patilla.

A continuación, se presenta el detalle de los establecimientos que cuentan población privada de la libertad en condición de GESTACIÓN o LACTANCIA con el respectivo parte (mayor) identificado:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G01	DE POPAYAN		1
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	15
G04	EPMSC FLORENCIA		1
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		29
G10	MANIZALES		1
G10	DE ARMENIA		2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G10	PEREIRA		1
G10	DE ARMENIA		2
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	4
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	7
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		2
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	2
G16	EPMSC MONTERIA	ERON	1
G17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	ERON	1

Adicionalmente, dentro del proceso de revisión aleatoria de dietas terapéuticas, se efectuó la siguiente verificación relacionada con la entrega de ración a gestantes y lactantes:

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G14 / CPMSMBUC BUCARAMANGA	12/02/2026	Gestante: cumple se entrega el menú del día la proteína cocida y aumentada en dos porciones, igual que el cereal, la ensalada y el tubérculo.

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS FEBRERO DEL 2026** y **ANEXO 4_HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL FEBRERO DEL 2026.**

3 COMPONENTE FINANCIERO

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

El proceso de licitación pública No. USPEC-LP-002-2025 tiene como objeto *"Suministrar el servicio de alimentación para la población privada de la libertad a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC"*. Esta contratación se llevó a cabo bajo el sistema de precios por ración (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), con el propósito de cumplir los fines estatales y legales encomendados al INPEC y a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC a través de los respectivos actos administrativos.

Para garantizar una distribución uniforme de las raciones, los contratistas adjudicados en este proceso se dividen en 17 grupos, vinculados a las Direcciones Regionales del INPEC, las cuales son: Occidente, Central, Viejo Caldas, Noroeste, Oriente y Norte. Estos grupos comprenden los diferentes establecimientos carcelarios del país, los cuales se encuentran detallados en el anexo 1: Establecimientos.

En total, se adjudicaron 11 contratistas para la ejecución de los 17 contratos, los cuales están numerados del 185 al 201. Es importante resaltar que el valor total de la operación de alimentación asciende a $946.660.514.595,27 (NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA MILLONES QUINIENTOS CATORCE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS CON VEINTISIETE CENTAVOS M/CTE), el proceso se encuentra respaldado para la vigencia 2025 mediante certificado de disponibilidad presupuestal No.9525 del 06 de febrero de 2025 expedido por la coordinadora de presupuesto de la USPEC y para la vigencia 2026 mediante aprobación cupo de Vigencia Futura para 2026-Presupuesto Gastos de Funcionamiento Radicado: 2-2025-014887 del 6 de marzo de 2025 del Director General del Presupuesto Público Nacional. Información tomada del documento denominado estudios previos en el numeral 4.1 PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

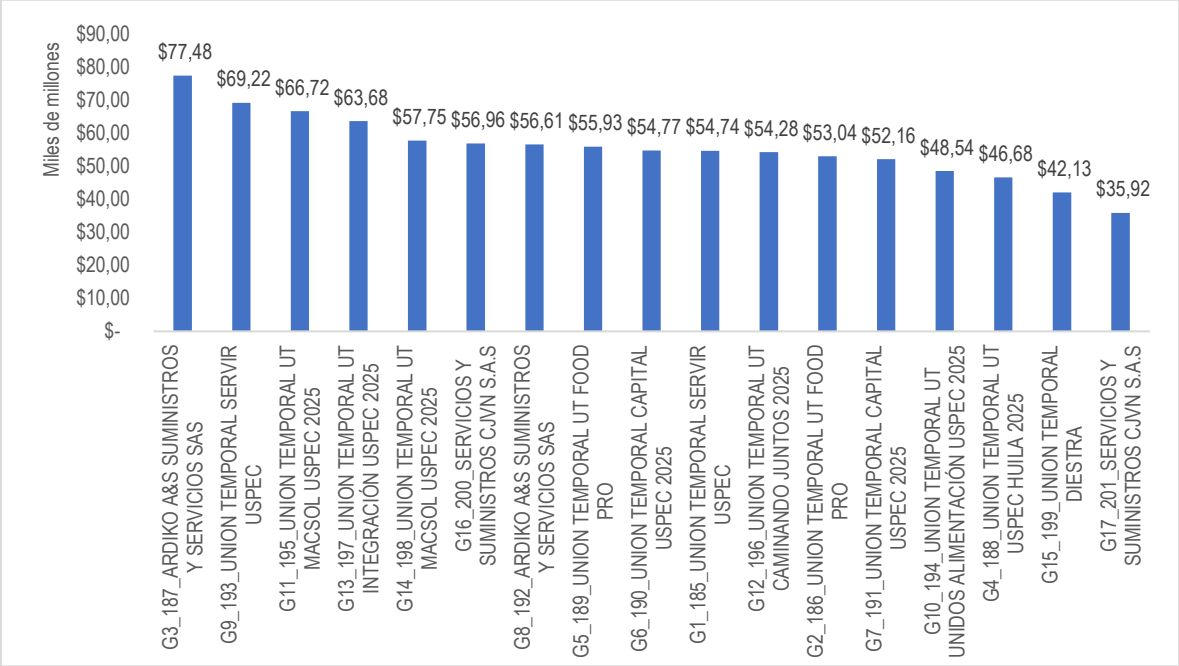
Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-002-2025		
Detalle	**Vigencia**	**Valor**
Alimentación para internos	**May – Dic 2025**	$522.088.883.590,41
Alimentación para internos	**Ene -Jul 2026**	$424.571.631.004,87
Total		$946.660.514.595,28

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

GRUPO	No. CONTRATO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	CDP	VALOR PRESUPUESTO 2025	VALOR PRESUPUESTO 2026	VALOR TOTAL 2025-2026
1	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.109.218.284,00	$ 24.627.323.112,00	**$ 54.736.541.396,00**
2	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	16/05/2025	31/07/2026	9525	$29.987.362.469,00	$ 23.053.773.655,00	**$ 53.041.136.124,00**
3	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	16/05/2025	31/07/2026	9525	$42.427.155.894,00	$ 35.056.412.234,00	**$ 77.483.568.128,00**
4	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$25.354.249.591,00	$ 21.328.634.857,00	**$ 46.682.884.448,00**
5	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.171.832.275,00	$ 25.759.583.144,00	**$ 55.931.415.419,00**
6	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$29.415.797.886,00	$ 25.350.199.804,00	**$ 54.765.997.690,00**
7	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.951.599.675,00	$ 21.212.089.777,00	**$ 52.163.689.452,00**
8	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.796.772.016,00	$ 25.812.708.828,00	**$ 56.609.480.844,00**
9	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	16/05/2025	31/07/2026	9525	$37.188.903.822,00	$ 32.036.085.037,00	**$ 69.224.988.859,00**
10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$27.095.691.179,00	$ 21.442.908.641,00	**$ 48.538.599.820,00**
11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$36.247.097.947,00	$ 30.476.687.866,00	**$ 66.723.785.813,00**
12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.901.974.231,00	$ 23.378.491.932,00	**$ 54.280.466.163,00**
13	197-2025	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$35.008.320.200,00	$ 28.674.197.181,00	**$ 63.682.517.381,00**
14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$32.111.417.762,00	$ 25.638.194.177,00	**$ 57.749.611.939,00**
15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	16/05/2025	31/07/2026	9525	$23.448.954.207,00	$ 18.683.342.309,00	**$ 42.132.296.516,00**
16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.666.979.089,00	$ 26.292.760.411,00	**$ 56.959.739.500,00**
17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	16/05/2025	31/07/2026	9525	$20.187.680.852,00	$ 15.733.437.258,00	**$ 35.921.118.110,00**
SUMA TOTAL						**$ 522.071.007.379,00**	**$ 424.556.830.223,00**	**$946.627.837.602,00**

De la anterior tabla se puede concluir que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el dieciséis (16) de mayo de 2025 y la fecha de terminación será el treinta y uno (31) de julio de 2026 o hasta agotar los recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de $946.627.837.602 (NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS VEINTISIETE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS DOS PESOS M/CTE.).

En la siguiente gráfica se puede apreciar la relación entre el contratista y el valor adjudicado. Asimismo, se destacan los grupos con mayor valor contratado, que son los siguientes: ARDIKO A&S SAS del grupo 3, contrato 187, con un valor de $77.483.568.128 y un porcentaje de participación del 8,19%; UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del grupo 9, contrato 193, con un valor de $ 69.224.988.859 y un porcentaje de participación del 7,31%; y UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del grupo 11, contrato 195, con un valor de $66.723.785.813,00 y un porcentaje de participación del 7,05%.



De la anterior gráfica se infiere que, el grupo 3 quien tiene el contrato 187 asignado al contratista Ardiko A&S SAS es el de mayor valor y el de menor valor adjudicado es el grupo 17 asignado al contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S bajo el contrato 201.

Modificaciones, adiciones y prorrogas:

- **Modificaciones:** A la fecha se han efectuado 4 modificaciones contractuales, derivadas del contrato principal, las cuales fueron por plazo de ejecución puntualmente a las estaciones de policía y centros transitorios de detención de la siguiente manera:

  - Otrosí 1: Plazo y lugar de ejecución 31 de agosto de 2025 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.
  - Otrosí 2: Plazo y lugar de ejecución 3 de diciembre de 2025 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.
  - Otrosí 3: Plazo y lugar de ejecución 16 de diciembre de 2025 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.
  - Otrosí 4: Plazo y lugar de ejecución 30 de abril de 2026 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.

- **Adiciones:** A la fecha se ha efectuado 1 adición presupuestal al contrato, de la siguiente manera:

En lo referente a adiciones, para el mes de diciembre de 2025 fue necesario realizar este proceso, lo anterior, debido a que por agotamiento presupuestal y por la dinámica del programa donde se tuvo que atender a PPL en establecimientos transitorios. Teniendo en cuenta lo anterior, y realizando el análisis de la información presupuestal de los procesos de certificación adelantados por la interventoría hasta el periodo de noviembre de 2025 y las proyecciones allegadas por los contratistas hasta el periodo de diciembre de 2025, esta interventoría realizó el análisis financiero y el valor que se solicita adicionar para los grupos 2, 12 y 17 es de **$4.306.904.275**. Esta información se puede validar mediante el concepto emitido por esta interventoría mediante oficio No. CRF-2814-2025 con fecha del 15 de diciembre de 2025.

Grupo	Contratista	No. Contrato	Valor adjudicado 2025	Valor adición 2025	Valor adjudicado 2026	Total, adjudicado
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$30.109.218.284	$0	$24.627.323.112	$54.736.541.396
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$29.987.362.469	$2.087.569.695	$23.053.773.655	$55.128.705.819
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$42.427.155.894	$0	$35.056.412.234	$77.483.568.128
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$25.354.249.591	$0	$21.328.634.857	$46.682.884.448
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$30.171.832.275	$0	$25.759.583.144	$55.931.415.419
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$29.415.797.886	$0	$25.350.199.804	$54.765.997.690
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$30.951.599.675	$0	$21.212.089.777	$52.163.689.452
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$30.796.772.016	$0	$25.812.708.828	$56.609.480.844
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$37.188.903.822	$0	$32.036.085.037	$69.224.988.859
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$27.095.691.179	$0	$21.442.908.641	$48.538.599.820
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$36.247.097.947	$0	$30.476.687.866	$66.723.785.813
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$30.901.974.231	$2.132.130.525	$23.378.491.932	$56.412.596.688
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$35.008.320.200	$0	$28.674.197.181	$63.682.517.381
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$32.111.417.762	$0	$25.638.194.177	$57.749.611.939
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$23.448.954.207	$0	$18.683.342.309	$42.132.296.516
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$30.666.979.089	$0	$26.292.760.411	$56.959.739.500
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$20.187.680.852	$87.204.055	$15.733.437.258	$36.008.322.165
Total			$522.071.007.379	$4.306.904.275	$424.556.830.223	$950.934.741.877

Así las cosas, el valor total del contrato asciende a **$950.934.741.877** (NOVECIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE).

Ejecución presupuestal:

En lo que obedece a la ejecución presupuestal, al cierre de la fecha del presente informe, los siguientes grupos son los que han cumplimiento a las obligaciones contractuales, por tal motivo, desde la interventoría se dio aval certificación:

GRUPO	No CONTRATO	Valor total del contrato	Valor ejecutado	Meses certificados
1	185 - 2025	$54.736.541.396	$ 29.730.177.663	mayo a enero
2	186 - 2025	$55.128.705.819	$ 34.410.985.900	mayo a enero
3	187 - 2025	$77.483.568.128	$ 44.053.002.469	mayo a enero
4	188 - 2025	$46.682.884.448	$ 23.973.329.837	mayo a enero
5	189 - 2025	$55.931.415.419	$ 28.491.148.922	mayo a enero
6	190 - 2025	$54.765.997.690	$ 31.069.127.961	mayo a enero
7	191 - 2025	$52.163.689.452	$ 32.116.048.298	mayo a enero
8	192 - 2025	$56.609.480.844	$ 30.551.683.171	mayo a enero
9	193 - 2025	$69.224.988.859	$ 36.911.098.524	mayo a enero
10	194 - 2025	$48.538.599.820	$ 26.761.845.350	mayo a enero
11	195 - 2025	$66.723.785.813	$ 34.944.520.637	mayo a enero
12	196 - 2025	$56.412.596.688	$ 28.223.131.484	mayo a enero
13	197 - 2025	$63.682.517.381	$ 26.368.449.653	mayo a diciembre
14	198 - 2025	$57.749.611.939	$ 35.154.601.548	mayo a enero
15	199 - 2025	$42.132.296.516	$ 22.969.699.618	mayo a enero

16	200 - 2025	$56.959.739.500	$ 31.163.802.339	mayo a enero
17	201 - 2025	$36.008.322.165	$ 22.799.918.530	mayo a enero
Totales		$ 950.934.741.877	$ 519.692.571.904	

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $519.692.571.904 (QUINIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL NOVECIENTOS CUATRO PESOS M/CTE.). Este valor para diecisiete grupos (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17).

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025, es así como después de cumplir con las obligaciones contractuales se realizó por parte de esta interventoría aval de certificación para los diecisiete grupos, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra un detalle de los números de establecimientos certificados, a la fecha de este informe:

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Máximo de establecimientos certificados
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	20
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	32
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	16
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	13
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	16
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	3
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	40
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	16
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	9
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	33
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	9
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	32
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	29
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	23
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	13
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	12
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	24

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 (enero de 2026) fue el 13 de febrero de 2026, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas no fue necesario remitir oficios de requerimientos a los contratistas.

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 6 de febrero de 2026, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente. Es importante aclarar que esta información es solo un estimado aproximado del monto a reconocer a los contratistas y no debe considerarse como un dato exacto. Esta proyección se elaboró con base en la información proporcionada por los contratistas y está sujeta a un proceso completo de revisión y certificación de la información y documentación soporte, de acuerdo con los tiempos establecidos en los documentos contractuales, incluidos los procedimientos de subsanación y/o corrección por parte de los contratistas.

Además, los documentos soporte enviados deben ser revisados y aprobados por la interventoría para completar el proceso de validación, que constituye el soporte definitivo para el proceso de certificación para pago.

Un resumen, de los pagos proyectados a realizar es el siguiente:

No. Contrato	NOMBRE	Valor
CONTRATO 185 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 3.036.129.021
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 5.140.759.603
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 2.754.810.076
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 3.337.848.022
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 3.571.631.094
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.080.282.009
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 4.155.521.458
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 3.821.995.572
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 2.783.422.938
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 3.418.500.521
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 3.736.930.102
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 3.254.872.143
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 4.419.460.544
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.114.043.284
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 3.854.126.289
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 4.261.114.027
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.640.451.207
Total		**$ 61.381.897.910**

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025. Así las cosas, a continuación, se presenta un detalle del seguimiento presupuestal.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	Valor adjudicado 2025	Proyección valor ejecución 2025	Valor faltante para llegar al 31 de diciembre de 2025	Fecha proyección de agotamiento RP 2025
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 30.109.218.284	$ 26.594.393.122	$ 0	30/01/2026
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 32.074.932.164	$ 31.574.272.523	$ 0	3/01/2026
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 42.427.155.894	$ 40.614.588.229	$ 0	10/01/2026
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.354.249.591	$ 21.251.519.761	$ 0	12/02/2026
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.171.832.275	$ 26.257.135.138	$ 0	4/02/2026
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 29.415.797.886	$ 27.575.197.859	$ 0	15/01/2026
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 30.951.599.675	$ 28.861.615.986	$ 0	20/01/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 30.796.772.016	$ 27.772.155.675	$ 0	25/01/2026
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 37.188.903.822	$ 33.207.977.112	$ 0	27/01/2026

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	Valor adjudicado 2025	Proyección valor ejecución 2025	Valor faltante para llegar al 31 de diciembre de 2025	Fecha proyección de agotamiento RP 2025
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 27.095.691.179	$ 23.924.433.640	$ 0	29/01/2026
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 36.247.097.947	$ 30.921.257.218	$ 0	8/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 33.034.104.756	$ 32.786.971.376	$ 0	1/01/2026
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 35.008.320.200	$ 29.799.599.956	$ 0	9/02/2026
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 32.111.417.762	$ 31.012.761.469	$ 0	8/01/2026
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 23.448.954.207	$ 20.479.455.553	$ 0	2/02/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 30.666.979.089	$ 28.558.166.790	$ 0	17/01/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 20.274.884.907	$ 20.163.924.062	$ 0	1/01/2026

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	Valor disponible para la ejecución 2026	Ejecución de enero a julio de 2026	Valor adicionar para llegar al 31/07/2026	Fecha proyección de agotamiento
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 28.142.148.274	$ 24.784.136.816	$ 0	29/08/2026
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 23.554.433.296	$ 27.765.701.105	$ 4.248.621.843	1/07/2026
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 36.868.979.899	$ 38.650.681.014	$ 1.923.911.709	20/07/2026
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.431.364.687	$ 20.120.796.809	$ 0	25/09/2026
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 29.674.280.281	$ 24.861.584.390	$ 0	12/09/2026
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 27.190.799.831	$ 26.985.572.484	$ 0	2/08/2026
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 23.302.073.466	$ 23.022.142.522	$ 0	3/08/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 28.837.325.169	$ 26.239.543.626	$ 0	22/08/2026
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 36.017.011.747	$ 31.162.616.521	$ 0	3/09/2026
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 24.614.166.180	$ 23.181.575.163	$ 0	13/08/2026
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 35.802.528.595	$ 28.925.204.453	$ 0	20/09/2026
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 23.625.625.312	$ 30.883.620.846	$ 7.376.830.476	10/06/2026
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 33.882.917.425	$ 28.421.727.024	$ 0	11/09/2026
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 26.736.850.470	$ 29.214.491.288	$ 2.490.619.993	13/07/2026
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 21.652.840.963	$ 19.098.418.918	$ 0	29/08/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 28.401.572.710	$ 26.870.660.256	$ 0	13/08/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 15.844.398.103	$ 18.825.795.414	$ 3.016.274.707	27/06/2026

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. Donde se prevé que los recursos alcancen hasta el 31 de julio de 2026. Sin embargo, para debido a la ampliación o prórroga de atención a los centros de detención transitorios (CDT) hasta el 30 de abril de 2026, 5 grupos no alcanzarían a llegar a terminar el contrato, siendo estos (grupo 2, grupo 3, grupo 12, grupo 14 y grupo 17), razón por la cual, es de alerta para a entidad que se necesita aproximadamente $ 19.056.258.728 para terminar el contrato. Es importante mencionar qué, estos datos son susceptibles a cambios, debido a la dinámica y comportamiento que presenta las entregas de raciones en los diferentes establecimientos, adicionalmente el pago de las contingencias pendientes por aprobación y legalizar.

Por otro lado, la proyección mostrada contiene la provisión de los recursos en cuento a contingencias que no se han legalizado, razón por la cual, no se ha podido realizar el trámite de pago de estas. Adicionalmente, la proyección se de agotamiento, se está realizando con las contingencias ya aprobadas, por tal motivo, al generarse una nueva contingencia y ser aprobada, el valor de la necesidad aumentaría y la fecha de agotamiento se acortaría.

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

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025. Así las cosas, a continuación, se presenta un detalle de las raciones entregadas. En el anexo Financiero 2. Pago por establecimiento, se puede ampliar la información.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Raciones certificadas - Acumuladas
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	1.684.876
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	1.918.675
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	2.562.426
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	1.514.645
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	1.493.583
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	2.655.855
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	1.871.442
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	1.725.194
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	2.039.305
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1.519.196
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1.998.177
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1.636.891
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1.577.532
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1.957.221
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1.429.701
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1.697.157
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1.284.189

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo del 1 al 28 de febrero del 2026 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 enero los descuentos directos, previo plan de mejora y microbiología con corte del mes de enero, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1397	DD	2026-02-02	2026-02-16
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1398	PPM	2026-02-02	2026-02-16
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1420	DD	2026-02-06	2026-02-20
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1432	DD	2026-02-09	2026-02-23
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1448	DD	2026-02-12	2026-03-03
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1460	PPM	2026-02-13	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1468	DD	2026-02-16	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1489	DD	2026-02-19	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1502	DD	2026-02-23	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1524	DD	2026-02-26	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1540	PPM	2026-02-27	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1416	DD	2026-02-04	2026-02-18
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1445	DD	2026-02-11	2026-02-25
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1450	DD	2026-02-12	2026-02-26
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1462	MB	2026-02-16	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1497	PPM	2026-02-23	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1526	PPM	2026-02-25	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1418	MB	2026-02-04	2026-02-17
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1467	DD	2026-02-16	2026-03-02
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1476	PPM	2026-02-17	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1528	DD	2026-02-26	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1529	PPM	2026-02-26	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1403	PPM	2026-02-02	2026-02-16
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1413	DD	2026-02-03	2026-02-17
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1425	MB	2026-02-05	2026-02-18
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1426	PPM	2026-02-05	2026-02-19
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1437	PPM	2026-02-09	2026-02-23
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1454	DD	2026-02-12	2026-02-26

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1505	PPM	2026-02-23	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1404	PPM	2026-02-03	2026-02-17
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1516	PPM	2026-02-24	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1527	PPM	2026-02-25	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1429	DD	2026-02-06	2026-02-20
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1455	PPM	2026-02-12	2026-02-26
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1481	DD	2026-02-17	2026-03-03
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1506	PPM	2026-02-23	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1512	DD	2026-02-24	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1517	DD	2026-02-25	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1410	PPM	2026-02-03	2026-02-17
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1431	MB	2026-02-06	2026-02-19
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1473	PPM	2026-02-16	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1482	MB	2026-02-17	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1503	PPM	2026-02-23	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1518	PPM	2026-02-25	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1405	PPM	2026-02-03	2026-02-17
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1430	DD	2026-02-06	2026-02-20
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1477	DD	2026-02-17	2026-03-03
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1487	MB	2026-02-19	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1510	PPM	2026-02-24	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1511	PPM	2026-02-25	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1406	MB	2026-02-02	2026-02-19
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1408	DD	2026-02-03	2026-02-20
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1409	PPM	2026-02-03	2026-02-25
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1428	DD	2026-02-06	2026-02-20
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1441	DD	2026-02-09	2026-02-23
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1442	PPM	2026-02-09	2026-03-03
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1447	DD	2026-02-11	2026-03-02
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1451	DD	2026-02-12	2026-03-03
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1458	DD	2026-02-13	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1469	DD	2026-02-16	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1475	PPM	2026-02-16	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1495	DD	2026-02-20	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1504	DD	2026-02-23	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1509	PPM	2026-02-23	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1531	DD	2026-02-27	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1396	MB	2026-02-02	2026-02-17
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1407	PPM	2026-02-02	2026-02-18
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1417	MB	2026-02-04	2026-02-17
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1424	DD	2026-02-05	2026-02-19
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1434	DD	2026-02-09	2026-02-26
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1453	PPM	2026-02-12	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1465	DD	2026-02-16	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1466	PPM	2026-02-16	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1480	DD	2026-02-17	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1491	DD	2026-02-20	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1498	DD	2026-02-23	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1499	MB	2026-02-23	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1521	PPM	2026-02-25	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1530	DD	2026-02-26	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1433	PPM	2026-02-06	2026-02-25

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1452	PPM	2026-02-13	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1461	DD	2026-02-13	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1463	MB	2026-02-16	2026-03-02
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1470	PPM	2026-02-18	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1496	MB	2026-02-23	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1525	PPM	2026-02-27	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1401	PPM	2026-02-02	2026-02-19
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1414	PPM	2026-02-03	2026-02-20
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1421	DD	2026-02-05	2026-02-24
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1438	DD	2026-02-09	2026-02-26
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1439	PPM	2026-02-09	2026-02-26
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1457	DD	2026-02-12	2026-03-03
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1478	MB	2026-02-17	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1507	DD	2026-02-23	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1514	DD	2026-02-24	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1515	PPM	2026-02-24	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1537	DD	2026-02-27	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1538	PPM	2026-02-27	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1392	MB	2026-02-02	2026-02-18
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1399	PPM	2026-02-02	2026-02-19
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1402	DD	2026-02-02	2026-02-19
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1415	PPM	2026-02-03	2026-02-20
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1440	DD	2026-02-09	2026-02-26
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1456	PPM	2026-02-12	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1474	DD	2026-02-16	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1490	DD	2026-02-20	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1513	PPM	2026-02-24	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1539	DD	2026-02-27	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1393	DD	2026-02-02	2026-02-19
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1394	PPM	2026-02-02	2026-02-18
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1427	PPM	2026-02-05	2026-02-19
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1436	DD	2026-02-09	2026-02-23
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1444	DD	2026-02-10	2026-02-24
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1446	DD	2026-02-11	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1449	PPM	2026-02-11	2026-02-24
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1471	DD	2026-02-16	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1472	PPM	2026-02-16	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1494	PPM	2026-02-20	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1508	DD	2026-02-23	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1519	DD	2026-02-25	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1534	PPM	2026-02-27	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1535	PPM	2026-02-27	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1536	DD	2026-02-27	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1395	DD	2026-02-02	2026-02-19
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1400	PPM	2026-02-02	2026-02-10
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1411	DD	2026-02-03	2026-02-17
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1412	PPM	2026-02-03	2026-02-17
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1419	PPM	2026-02-04	2026-02-18
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1422	DD	2026-02-05	2026-02-19
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1423	PPM	2026-02-05	2026-02-19
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1435	PPM	2026-02-09	2026-02-23
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1443	DD	2026-02-10	2026-02-24
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1459	DD	2026-02-13	2026-03-02
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1464	DD	2026-02-16	

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1483	DD	2026-02-17	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1484	PPM	2026-02-17	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1485	DD	2026-02-18	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1486	PPM	2026-02-18	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1488	PPM	2026-02-19	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1492	DD	2026-02-20	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1493	PPM	2026-02-20	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1500	DD	2026-02-23	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1501	PPM	2026-02-23	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1522	DD	2026-02-25	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1523	PPM	2026-02-25	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1532	PPM	2026-02-27	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1533	DD	2026-02-27	
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1479	MB	2026-02-17	2026-03-03
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1520	MB	2026-02-25	

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	$29.730.177.663	$379.040.621
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$29.987.362.469	$0
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	$42.427.155.894	1	$42.427.155.894	$0
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$25.354.249.591	1	$23.973.329.837	$1.380.919.754
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$28.491.148.922	$1.680.683.353
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$29.415.797.886	1	$29.415.797.886	$0
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$30.951.599.675	$0
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$30.551.683.171	$245.088.845
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$36.911.098.524	$277.805.298
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$26.761.845.350	$333.845.829
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$34.944.520.637	$1.302.577.310
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$28.223.131.484	$2.678.842.747
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$26.368.449.653	$8.639.870.547
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$32.111.417.762	$0
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	$23.448.954.207	1	$22.969.699.618	$479.254.589
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$30.666.979.089	$0
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$20.187.680.852	$0
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	180525	$2.087.569.695	2	$4.423.623.431	$2.087.569.695
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	180625	$2.132.130.525	2	$0	$2.132.130.525
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	180725	$87.204.055	2	$87.204.055	$87.204.055
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	3	$0	$24.627.323.112
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$23.053.773.655	2	$0	$23.053.773.655
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$35.056.412.234	2	$1.625.846.575	$35.056.412.234
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$21.328.634.857	2	$0	$21.328.634.857
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$25.759.583.144	2	$0	$25.759.583.144
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$25.350.199.804	2	$1.653.330.075	$25.350.199.804
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$21.212.089.777	2	$1.164.448.623	$21.212.089.777
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$25.812.708.828	2	$0	$25.812.708.828
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$32.036.085.037	2	$0	$32.036.085.037

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$21.442.908.641	2	$0	$21.442.908.641
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$30.476.687.866	2	$0	$30.476.687.866
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$23.378.491.932	3	$0	$23.378.491.932
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$28.674.197.181	2	$0	$28.674.197.181
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$25.638.194.177	2	$3.043.183.786	$25.638.194.177
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$18.683.342.309	2	$0	$18.683.342.309
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$26.292.760.411	2	$496.823.250	$26.292.760.411
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$15.733.437.258	3	$2.525.033.623	$15.733.437.258
				$ 950.934.741.877		$ 519.692.571.904	$ 446.261.663.391

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 112 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1025	10	EPMSC MANIZALES MANIZALES ESTACION DE POLICIA SAN JOSE ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALES ESTACION DE POLICIA VILLA MARIA BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 22 " BATALLA DE AYACUCHO"	2/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001147	CERRADO	2/05/2026	CRF-3276-2026
PQR_1026	3	COJAM JAMUNDI	2/2/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-001116	CERRADO	11/02/2026	CRF-3354-2026
PQR_1027	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/2/2026	URGENTE !!!! NOTIFICACIÓN VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA 11001310700420260001000	CERRADO	5/02/2026	CRF-3275-2026
PQR_1028	13C	COPED PEDREGAL	2/2/2026	NOTIFICACIÓN AUTO APERTURA INCIDENTE 034-2021-00288	CERRADO	1/02/2026	- CRF-3252-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1029	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001196	CERRADO	7/02/2026	CRF-3301-2026
PQR_1030	13C	COPED PEDREGAL	2/2/2026	SOLICITUD INSUMO PQR R-2026-001219	CERRADO	6/02/2026	CRF-3284-2026
PQR_1031	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001370	CERRADO	9/02/2026	CRF-3313-2026
PQR_1032	1	ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA	2/2/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-001155	CERRADO	10/02/2026	CRF-3338-2026
PQR_1033	11	COIBA IBAGUE	3/2/2026	NOTIFICACIÓN - AUTO VINCULA ENTIDAD - EDWIN NORBEY MUNERA ALVAREZ vs MACSOL	CERRADO	4/02/2026	-CRF-3260-2026
PQR_1034	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-01330	CERRADO	10/02/2026	CRF-3341-2026
PQR_1035	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001328	CERRADO	9/02/2026	CRF-3310-2026
PQR_1036	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	2/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001331	CERRADO	10/02/2026	CRF-3323-2026
PQR_1037	11	EPAMS LA DORADA	3/2/2026	NOTIFICACION AUTO ADMISORIO ACCION DE TUTELA RAD. 2026-00021-00	CERRADO	4/02/2026	CRF-3262-2026
PQR_1038	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	3/2/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-001207	CERRADO	16/02/2026	CRF-3401-2026
PQR_1039	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/2/2026	SOLICITUD INSUMO PQR R-2026-001381	CERRADO	7/02/2026	CRF-3302-2026
PQR_1040	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/2/2026	REMISION RADICADO R-2026-001043	CERRADO	18/02/2026	CRF-3422-2026
PQR_1041	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	3/2/2026	Respuesta y traslado - estado de cosas inconstitucional Cárcel y Penitenciaria de alta y media seguridad de Valledupar	CERRADO	6/02/2026	CRF-3285-2026
PQR_1042	5	EPMSC GIRARDOT	3/2/2026	SOLICITUD DE INUSMO PQR R-2026-001439	CERRADO	6/02/2026	CRF-3297-2026
PQR_1043	13C	COPED PEDREGAL	3/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001393	CERRADO	12/02/2026	CRF-3360-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1044	14	CPMS BUCARAMANGA	12/2/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00272-00	CERRADO	19/02/2026	-CRF-3440-2026
PQR_1045	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001610	CERRADO	13/02/2026	CRF-3383-2026
PQR_1046	11	EPAMS LA DORADA	4/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001473. - EPAMS LA DORADA	CERRADO	12/02/2026	CRF-3362-2026
PQR_1047	13C	COPED PEDREGAL	4/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-001602	CERRADO	9/02/2026	CRF-3287-2026
PQR_1048	9	EPAMSCAS COMBITA	4/2/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00209-00	CERRADO	9/02/2026	CRF-3272-2026
PQR_1049	14	CPMS BUCARAMANGA	5/2/2026	URGENTE ADMISION ACCION DE TUTELA RADICADO 2025-00011-00	CERRADO	2/06/2026	CRF-3295-2026
PQR_1050	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/2/2026	Cordial saludo Respuesta a derecho de petición – Aclaración de competencia frente a atención en salud y alimentación por convicciones religiosas, PPL FARHAD PAZOOKI	CERRADO	13/02/2026	CRF-3365-2026
PQR_1051	9	EPMS RAMIRIQUI	6/2/2026	SOLICITUD DE INSUMOS R-2026-001624	CERRADO	20/02/2026	CRF-3449-2026
PQR_1052	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001758	CERRADO	17/02/2026	CRF-3414-2026
PQR_1053	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	6/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-001676	CERRADO	19/02/2026	CRF.3437-2026
PQR_1054	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	6/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001612	CERRADO	18/02/2026	CRF-3421-2026
PQR_1055	10	EPMSC PEREIRA	6/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001623.	CERRADO	13/02/2026	CRF-3371-2026
PQR_1056	11	EPMSC PUERTO BOYACA	6/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001748	CERRADO	19/02/2026	CRF-3430-2026
PQR_1057	3	COJAM JAMUNDI	6/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-001665	CERRADO	20/02/2026	CRF-3448-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1058	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	6/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001621	CERRADO	16/02/2026	CRF-3400-2026
PQR_1059	13C	COPED PEDREGAL	6/2/2026	Notificación auto que sanciona dentro del trámite de incidente de desacato radicado No. 05001311001420230041800	CERRADO	10/02/2026	CRF-3322-2026
PQR_1060	13C	COPED PEDREGAL	6/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-001850	CERRADO	23/02/2026	CRF-3498-2026
PQR_1061	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001918	CERRADO	19/02/2026	CRF-3436-2026
PQR_1062	7	CPMSGAC GACHETA	6/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-001626	CERRADO	23/02/2026	CRF-3489-2026
PQR_1063	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/2/2026	URGENTE TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA TÉRMINO DOS (2) HORAS	CERRADO	12/02/2026	-CRF-3364-2026
PQR_1064	14	ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO	9/2/2026	Remito queja Comida personas privadas de la libertad Estación de Policía Centro	CERRADO	19/02/2026	CRF-3446-2026
PQR_1065	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	9/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001849	CERRADO	12/02/2026	CRF-3368-2026
PQR_1066	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	10/2/2026	URGENTE - Solicitud de información traslados a diálisis y suministro alimentación PPL INGRID HASBLEIDY QUIROGA ORTIZ-SINPROC 4510973	CERRADO	13/02/2026	CRF-3384-2026
PQR_1067	14	CPMS BUCARAMANGA	11/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001948	CERRADO	16/02/2026	CRF-3398-2026
PQR_1068	1	CPAMSPY POPAYAN	11/2/2026	Notificación Proceso Nro.19001312100320260002400	CERRADO	12/02/2026	CRF-3374-2026
PQR_1069	8	EPMSC VILLAVICENCIO	11/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-001458	CERRADO	18/02/2026	CRF-3423-2026
PQR_1070	13C	COPED PEDREGAL	11/2/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-001107	CERRADO	19/02/2026	-CRF-3434-2026
PQR_1071	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	11/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002019	CERRADO	23/02/2026	CRF-3502-2026
PQR_1072	14	ESTACION DE POLICIA	11/2/2026	OSCAR GILBERTO JORDAN MONTAGUTH RAD 2026000900	CERRADO	12/02/2026	CRF-3366-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
		ESTACION PIEDECUESTA					
PQR_1073	14	EPAMS GIRON	11/2/2026	NOTIFICACION REQUERIMIENTO PREVIO INCIDENTE. Rad. 68001310901320250012400 INCIDENTANTE: MAHDY AKIL HELBAWI	CERRADO	13/02/2026	CRF-3380-2026
PQR_1074	13C	COPED PEDREGAL	11/2/2026	2025-00154 Notificación trámite de Inicidente de Desacato acción de tutela	CERRADO	13/02/2026	CRF-3386-2026
PQR_1075	9	EPAMSCAS COMBITA	12/2/2026	Solicitud de insumos R-2025-002112	CERRADO	23/02/2026	CRF-3503-2026
PQR_1076	1	CPAMSPY POPAYAN	12/2/2026	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA 2025-00483-00	CERRADO	13/02/2026	CRF3378-2026
PQR_1077	1	CPAMSPY POPAYAN	12/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-002149	CERRADO	18/02/2026	CRF-3417-2026
PQR_1078	1	NA	12/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO CONTRALORIA Segunda solicitud de información 2025-352723-82111-SE	CERRADO	18/02/2026	CRF-3418-2026
PQR_1079	NA	NA	13/2/2026	URGENTE - TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA - RAD. 2026-5286	CERRADO	16/02/2026	CRF-3395-2026
PQR_1080	1	CPAMSPY POPAYAN	13/2/2026	DERECHO DE PETICION Sr. Carlos Fabian Burbano A.	CERRADO	26/02/2026	CRF-3545-2026
PQR_1081	3	COJAM JAMUNDI	13/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-002187	CERRADO	20/02/2026	CRF-3472-2026
PQR_1082	1	EPMSC IPIALES	13/2/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-002262	CERRADO	26/02/2026	CRF-3544-2026
PQR_1083	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	13/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002166	CERRADO	17/02/2026	CRF-3424-2026
PQR_1084	16	EPMSC BARRANQUILLA	13/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002240	CERRADO	15/02/2026	- CRF-3526-2026
PQR_1085	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	13/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002201	CERRADO	20/02/2026	CRF-3459-2026
PQR_1086	9	EPAMSCAS COMBITA	13/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002261	CERRADO	23/02/2026	CRF-3460-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1087	1	CPAMSPY POPAYAN	13/2/2026	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA RAD.2025-10173	CERRADO	16/02/2026	CRF-3397-2026
PQR_1088	16	EPMSC BARRANQUILLA	13/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-002343 Solicitud de incidencia nacional EPMSC El Bosque	CERRADO	17/02/2026	CRF-3409-2026
PQR_1089	TODOS	TODOS	13/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002318	CERRADO	21/02/2026	CRF-3477-2026
PQR_1090	9	EPAMSCAS COMBITA	16/2/2026	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA 2026-00014	CERRADO	18/02/2026	CRF-3428-2026
PQR_1091	1	CPAMSPY POPAYAN	16/2/2026	Notificación Proceso Nro.19001312100220260002000	CERRADO	18/02/2026	CRF-3427-2026
PQR_1092	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	16/2/2026	TUTELA 2026-00066 NOTIFICACION AUTO VINCULA	CERRADO	18/02/2026	- CRF-3426-2026
PQR_1093	10	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ	16/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002377	CERRADO	26/02/2026	CRF-3536-2026
PQR_1094	2	NA	17/2/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-000788	CERRADO	28/02/2026	CRF-3559-2026
PQR_1095	17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	17/2/2026	SOLICITUD INSUMOS R-2026-002120 PROCURADURIA	CERRADO	19/02/2026	CRF-3438-2026
PQR_1096	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	18/2/2026	SOLICITUD DE INSUMOS PQR R-2026-002394	CERRADO	24/02/2026	-CRF-3504-2026
PQR_1097	2	EPMSC BUGA	17/2/2026	HA - NOTIFICACION AUTO VINCULA TUTELA - RAD. 2026-00029	CERRADO	19/02/2026	CRF-3443-2026
PQR_1098	1	CPAMSPY POPAYAN	18/2/2026	OFICIO 00905-3 NOTIFICA AUTO 063 ADM. TUTELA 2026-30024-00 CARLOS FABIAN BURBANO APRAEZ	CERRADO	20/02/2026	CRF-3469-2026
PQR_1099	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	18/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002520	CERRADO	2/03/2026	CRF-3569-2026
PQR_1100	3	EPMSC CARTAGO	18/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-002485	CERRADO	24/02/2026	CRF-3515-2026
PQR_1101	13C	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	18/2/2026	Radicado USPEC No. R-2026-002522	CERRADO	4/03/2026	CRF-3583-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1102	14	EPAMS GIRON	17/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002455	CERRADO	2/03/2026	CRF-3566-2026
PQR_1103	9	EPAMSCAS COMBITA	18/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-002393	CERRADO	24/02/2026	CRF-3507-2026
PQR_1104	9	CPMSCHO CHOCONTA	19/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002535	CERRADO	3/03/2026	CRF-3577-2026
PQR_1105	1	CPAMSPY POPAYAN	18/2/2026	Notificación Auto vincula 2026-00035-00	CERRADO	19/02/2026	-CRF-3431-2026
PQR_1106	3	COJAM JAMUNDI	19/2/2026	NOTIFICACION – AUTO SUSTANCIACION No. 0297 – REQUERIMIENTO PREVIO AL INCIDENTE DESACATO 005-2026-00007	CERRADO	24/02/2026	CRF-3516-2026
PQR_1107	11	EPAMS LA DORADA	19/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002694.	CERRADO	3/03/2026	CRF-3567-2026
PQR_1108	1	EPMSC IPIALES	19/2/2026	SOLICITUD DE INSUM PQR R-2026-002695 y Requerimiento E-2026-066052 Información ETA Establecimiento Carcelario Ipiales	CERRADO	27/02/2026	CRF-3551-2026
PQR_1109	10	ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA)	19/2/2026	SOLICITUD DE INUSMO PQR R-2026-002802 PERSONERIA MUNICIPAL DE LA VIRGINIA-RISARALDA	CERRADO	25/02/2026	CRF-3532-2026
PQR_1110	3	COJAM JAMUNDI	20/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-002730	CERRADO	4/03/2026	CRF-3589-2026
PQR_1111	16	EPMSC BARRANQUILLA	20/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002554	CERRADO	2/03/2026	CRF-3563-2026
PQR_1112	15	ESTACION DE POLICIA CHINACOTA	12/2/2026	PQR EP CHINACOTA	CERRADO	9/03/2026	-CRF-3627-2026
PQR_1114	1	CPAMSPY POPAYAN	23/2/2026	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULACIÓN-2026-00042-00	CERRADO	25/02/2026	CRF-3527-2026
PQR_1115	10	EPMSC ARMENIA	23/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002648	CERRADO	9/03/2026	CRF-3631-2026
PQR_1116	10	MANIZALES	23/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002846	CERRADO	5/03/2026	CRF-3610-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1117	9	CPMS TUNJA	24/2/2026	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA ACCION DE TUTELA 2026-00034-00	CERRADO	24/02/2026	- CRF-3514-2026
PQR_1118	3	COJAM JAMUNDI	24/2/2026	NOTIFICACIÓN AUTO AVOCA Y VINCULA 76001310301420260005600	CERRADO	26/02/2026	CRF-3534-2026
PQR_1119	2	EPMSC BUGA	24/2/2026	Solicitud de insumos – R-2026-002825	CERRADO	3/03/2026	CRF-3580-2026
PQR_1120	1	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	24/2/2026	Solicitud de insumos – R-2026-002830	CERRADO	9/03/2026	CRF-3625-2026
PQR_1121	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-003160	CERRADO	6/03/2026	CRF-3618-2026
PQR_1122	15	Cúcuta, Ocaña y Pamplona	24/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003083	CERRADO	4/03/2026	CRF-3591-2026
PQR_1123	10	EPMSC PEREIRA	23/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002811	CERRADO	9/03/2026	CRF-3626-2026
PQR_1124	3	COJAM JAMUNDI	27/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-003291	CERRADO	10/03/2026	CRF-3626-2026
PQR_1125	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003146	CERRADO	5/03/2026	CRF-3611-2026
PQR_1126	17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	25/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003025	CERRADO	27/02/2026	CRF-3552-2026
PQR_1127	10	EPMSC PENSILVANIA	25/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-003143.	CERRADO	10/03/2026	CRF-3626-2026
PQR_1128	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	25/2/2026	Solicitud de insumos Radicado – R-2026-003148	CERRADO	06/03/2026	CRF-3623-2026
PQR_1129	11	EPAMS LA DORADA	25/2/2026	Auto pruebas del 13 de febrero de 2026. Incidente de desacato de la sentencia T-386 de 2024. OFICIO OPTC-091-2026	CERRADO	-3/03/2026	- CRF-3572-2026
PQR_1130	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003167	CERRADO	4/03/2026	CRF-3590-2026
PQR_1131	NA	NA	26/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003154	CERRADO	-3/03/2026	CRF-3570-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1132	4	EPMSC NEIVA	26/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-003109	CERRADO	02/03/2026 - 09/03/2026	CRF-3561-2026/CRF-3430-2026
PQR_1133	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	25/2/2026	SOLICITUD INSUMOS RESPUESTA SOLICITUD RADICADO R-2026-003206	CERRADO	3/03/2026	CRF-3581*2026
PQR_1134	12	EPMSC ISTMINA y EPMSC QUIBDO	26/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-003190	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1135	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	27/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-003276	CERRADO	9/03/2026	CRF-3638-2026
PQR_1136	14	EPAMS GIRON	27/2/2026	URGENTE - AUTO VINCULACION ACCION TUTELA MEDIDA PROVISIONAL 2026-29 HERMAN ANDRES MURCIA HERNÁNDEZ	CERRADO	3/03/2026	CRF-3579-2026
PQR_1138	14	EPAMS GIRON	27/2/2026	Solicitud de información sobre suministro de refrigerio nocturno	CERRADO	-3/03/2026	-CRF-3578-2026

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 28 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas), como se indican a continuación:

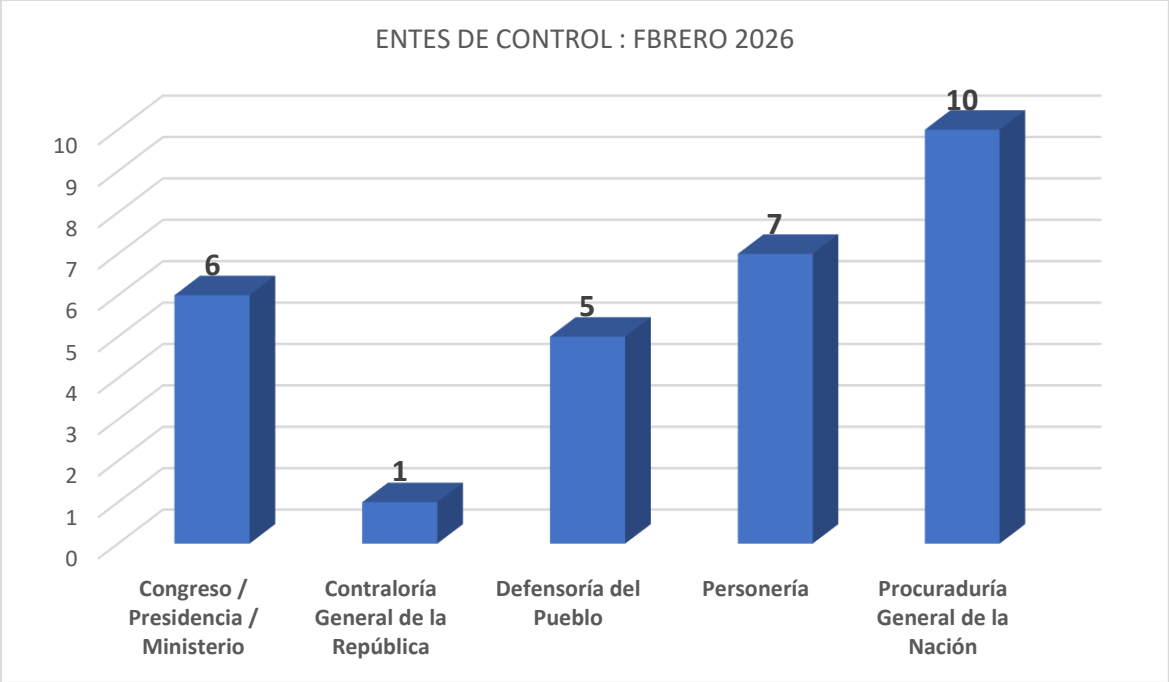
ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL /OTRO	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1027	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/2/2026	TUTELA	1,10013E+20	URGENTE !!!! NOTIFICACIÓN VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA 11001310700420260001000	CERRADO	5/02/2026	CRF-3275-2026
PQR_1028	13C	COPED PEDREGAL	2/2/2026	TUTELA	2021-00288	NOTIFICACIÓN AUTO APERTURA INCIDENTE 034-2021-00288	CERRADO	1/02/2026	- CRF-3252-2026
PQR_1033	11	COIBA IBAGUE	3/2/2026	TUTELA	73001310900520260000900	NOTIFICACIÓN - AUTO VINCULA ENTIDAD - EDWIN NORBEY MUNERA ALVAREZ vs MACSOL	CERRADO	4/02/2026	-CRF-3260-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL /OTRO	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1037	11	EPAMS LA DORADA	3/2/2026	TUTELA	2026-00021-00	NOTIFICACION AUTO ADMISORIO ACCION DE TUTELA RAD. 2026-00021-00	CERRADO	4/02/2026	CRF-3262-2026
PQR_1044	14	CPMS BUCARAMANGA	12/2/2026	TUTELA	2025-00272-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00272-00	CERRADO	19/02/2026	-CRF-3440-2026
PQR_1048	9	EPAMSCAS COMBITA	4/2/2026	DESACATO	2025-00209-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00209-00	CERRADO	9/02/2026	CRF-3272-2026
PQR_1049	14	CPMS BUCARAMANGA	5/2/2026	TUTELA	2025-00011-00	URGENTE ADMISION ACCION DE TUTELA RADICADO 2025-00011-00	CERRADO	2/06/2026	CRF-3295-2026
PQR_1059	13C	COPED PEDREGAL	6/2/2026	DESACATO	20230041800	Notificación auto que sanciona dentro del trámite de incidente de desacato radicado No. 05001311001420230041800	CERRADO	10/02/2026	CRF-3322-2026
PQR_1063	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/2/2026	TUTELA	-	URGENTE TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA TÉRMINO DOS (2) HORAS	CERRADO	12/02/2026	-CRF-3364-2026
PQR_1068	1	CPAMSPY POPAYAN	11/2/2026	TUTELA	20260002400	Notificación Proceso Nro.19001312100320260002400	CERRADO	12/02/2026	CRF-3374-2026
PQR_1072	14	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	11/2/2026	TUTELA	2026000900	OSCAR GILBERTO JORDAN MONTAGUTH RAD 2026000900	CERRADO	12/02/2026	CRF-3366-2026
PQR_1073	14	EPAMS GIRON	11/2/2026	TUTELA	202500124	NOTIFICACION REQUERIMIENTO PREVIO INCIDENTE. Rad. 68001310901320250012400 INCIDENTANTE: MAHDY AKIL HELBAWI	CERRADO	13/02/2026	CRF-3380-2026
PQR_1074	13C	COPED PEDREGAL	11/2/2026	DESACATO	2025-00154	2025-00154 Notificación trámite de Inicidente de Desacato acción de tutela	CERRADO	13/02/2026	CRF-3386-2026
PQR_1076	1	CPAMSPY POPAYAN	12/2/2026	TUTELA	2025-00483-00	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA 2025-00483-00	CERRADO	13/02/2026	CRF3378-2026
PQR_1079	NA	NA	13/2/2026	TUTELA	2026-5286	URGENTE - TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA - RAD. 2026-5286	CERRADO	16/02/2026	CRF-3395-2026
PQR_1087	1	CPAMSPY POPAYAN	13/2/2026	TUTELA	2025-10173	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA RAD.2025-10173	CERRADO	16/02/2026	CRF-3397-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL /OTRO	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1090	9	EPAMSCAS COMBITA	16/2/2026	TUTELA	2026-00014	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA 2026-00014	CERRADO	18/02/2026	CRF-3428-2026
PQR_1091	1	CPAMSPY POPAYAN	16/2/2026	TUTELA	202600020	Notificación Proceso Nro.19001312100220260002000	CERRADO	18/02/2026	CRF-3427-2026
PQR_1092	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	16/2/2026	TUTELA	2026-00066	TUTELA 2026-00066 NOTIFICACION AUTO VINCULA	CERRADO	18/02/2026	- CRF-3426-2026
PQR_1097	2	EPMSC BUGA	17/2/2026	TUTELA	2026-00029	HA - NOTIFICACION AUTO VINCULA TUTELA - RAD. 2026-00029	CERRADO	19/02/2026	CRF-3443-2026
PQR_1098	1	CPAMSPY POPAYAN	18/2/2026	TUTELA	2026-30024	OFICIO 00905-3 NOTIFICA AUTO 063 ADM. TUTELA 2026-30024-00 CARLOS FABIAN BURBANO APRAEZ	CERRADO	20/02/2026	CRF-3469-2026
PQR_1105	1	CPAMSPY POPAYAN	18/2/2026	TUTELA	2026-00035-00	Notificación Auto vincula 2026-00035-00	CERRADO	19/02/2026	-CRF-3431-2026
PQR_1106	3	COJAM JAMUNDI	19/2/2026	DESACATO	2026-00007	NOTIFICACION – AUTO SUSTANCIACION No. 0297 – REQUERIMIENTO PREVIO AL INCIDENTE DESACATO 005-2026-00007	CERRADO	24/02/2026	CRF-3516-2026
PQR_1114	1	CPAMSPY POPAYAN	23/2/2026	TUTELA	2026-00042-00	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULACIÓN-2026-00042-00	CERRADO	25/02/2026	CRF-3527-2026
PQR_1117	9	CPMS TUNJA	24/2/2026	TUTELA	2026-00034-00	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA ACCION DE TUTELA 2026-00034-00	CERRADO	24/02/2026	- CRF-3514-2026
PQR_1118	3	COJAM JAMUNDI	24/2/2026	TUTELA	76001310301420260005600	NOTIFICACIÓN AUTO AVOCA Y VINCULA 76001310301420260005600	CERRADO	26/02/2026	CRF-3534-2026
PQR_1129	11	EPAMS LA DORADA	25/2/2026	DESACATO	OPTC-091-2026	Auto pruebas del 13 de febrero de 2026. Incidente de desacato de la sentencia T-386 de 2024. OFICIO OPTC-091-2026	CERRADO	-3/03/2026	- CRF-3572-2026
PQR_1136	14	EPAMS GIRON	27/2/2026	TUTELA	-	URGENTE - AUTO VINCULACION ACCION TUTELA MEDIDA PROVISIONAL 2026-29 HERMAN ANDRES MURCIA HERNÁNDEZ	CERRADO	3/03/2026	CRF-3579-2026

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 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 DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1025	10	EPMSC MANIZALES MANIZALES ESTACION DE POLICIA SAN JOSE ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALES	2/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001147	Personería	CERRADO	2/05/2026	CRF-3276-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
		ESTACION DE POLICIA VILLA MARIA BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 22 " BATALLA DE AYACUCHO"						
PQR_1029	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001196	Defensoría del Pueblo	CERRADO	7/02/2026	CRF-3301-2026
PQR_1030	13C	COPED PEDREGAL	2/2/2026	SOLICITUD INSUMO PQR R-2026-001219	Defensoría del Pueblo	CERRADO	6/02/2026	CRF-3284-2026
PQR_1039	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/2/2026	SOLICITUD INSUMO PQR R-2026-001381	Personería	CERRADO	7/02/2026	CRF-3302-2026
PQR_1040	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/2/2026	REMISION RADICADO R-2026-001043	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	18/02/2026	CRF-3422-2026
PQR_1041	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	3/2/2026	Respuesta y traslado - estado de cosas inconstitucional Cárcel y Penitenciaria de alta y media seguridad de Valledupar	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	6/02/2026	CRF-3285-2026
PQR_1042	5	EPMSC GIRARDOT	3/2/2026	SOLICITUD DE INUSMO PQR R-2026-001439	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	6/02/2026	CRF-3297-2026
PQR_1043	13C	COPED PEDREGAL	3/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001393	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/02/2026	CRF-3360-2026
PQR_1047	13C	COPED PEDREGAL	4/2/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-001602	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	9/02/2026	CRF-3287-2026
PQR_1065	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	9/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001849	Personería	CERRADO	12/02/2026	CRF-3368-2026
PQR_1066	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	10/2/2026	URGENTE - Solicitud de información traslados a diálisis y suministro alimentación PPL INGRID HASBLEIDY QUIROGA ORTIZ-SINPROC 4510973	Personería	CERRADO	13/02/2026	CRF-3384-2026
PQR_1067	14	CPMS BUCARAMANGA	11/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001948	Personería	CERRADO	16/02/2026	CRF-3398-2026
PQR_1070	13C	COPED PEDREGAL	11/2/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-001107	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	19/02/2026	-CRF-3434-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1077	1	CPAMSPY POPAYAN	12/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-002149	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/02/2026	CRF-3417-2026
PQR_1078	1	NA	12/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO CONTRALORIA Segunda solicitud de información 2025-352723-82111-SE	Contraloría General de la República	CERRADO	18/02/2026	CRF-3418-2026
PQR_1088	16	EPMSC BARRANQUILLA	13/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-002343 Solicitud de incidencia nacional EPMSC El Bosque	Defensoría del Pueblo	CERRADO	17/02/2026	CRF-3409-2026
PQR_1092	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	16/2/2026	TUTELA 2026-00066 NOTIFICACION AUTO VINCULA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/02/2026	- CRF-3426-2026
PQR_1095	17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	17/2/2026	SOLICITUD INSUMOS R-2026-002120 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	19/02/2026	CRF-3438-2026
PQR_1096	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	18/2/2026	SOLICITUD DE INSUMOS PQR R-2026-002394	Personería	CERRADO	24/02/2026	-CRF-3504-2026
PQR_1102	14	EPAMS GIRON	17/2/2026	Solicitud de insumos R-2026-002455	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	2/03/2026	CRF-3566-2026
PQR_1103	9	EPAMSCAS COMBITA	18/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-002393	Defensoría del Pueblo	CERRADO	24/02/2026	CRF-3507-2026
PQR_1108	1	EPMSC IPIALES	19/2/2026	SOLICITUD DE INSUM PQR R-2026-002695 y Requerimiento E-2026-066052 Información ETA Establecimiento Carcelario Ipiales	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	27/02/2026	CRF-3551-2026
PQR_1109	10	ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA)	19/2/2026	SOLICITUD DE INUSMO PQR R-2026-002802 PERSONERIA MUNICIPAL DE LA VIRGINIA-RISARALDA	Personería	CERRADO	25/02/2026	CRF-3532-2026
PQR_1122	15	Cúcuta, Ocaña y Pamplona	24/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003083	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	4/03/2026	CRF-3591-2026
PQR_1125	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003146	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	5/03/2026	CRF-3611-2026
PQR_1126	17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	25/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003025	Defensoría del Pueblo	CERRADO	27/02/2026	CRF-3552-2026
PQR_1130	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003167	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	4/03/2026	CRF-3590-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO RF RADICACIÓN
PQR_1131	NA	NA	26/2/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003154	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	-3/03/2026	CRF-3570-2026
PQR_1133	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	25/2/2026	SOLICITUD INSUMOS RESPUESTA SOLICITUD RADICADO R-2026-003206	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	3/03/2026	CRF-3581*2026

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

En este periodo no se ha recibido por parte de la USPEC el informe COSAL del mes de mayo, junio, julio, septiembre, octubre, noviembre 2025 ni enero 2026, sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de febrero 2026.

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,

Categoría	Variables / Establecimientos
	garantizando que la bebida y el derivado cereal no se repitan durante tres (3) días seguidos.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	13. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades Indígenas) y convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica)
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	16. Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido en la Oferta Técnica Mínima, dicha entrega se soporta mediante el formato establecido en el anexo 4 N- N011 FORMATO DIARIO DE ENTREGA DE REFRIGERIOS DE REMISIÓN.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	18. Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima (derivación dietaría, gramaje, etc.) y Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No.3). Formato de verificación de entrega de Dietas Terapéuticas (si aplica).
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	19. Para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA cada recipiente se encuentra rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM, (marcado de manera legible e indeleble, con el nombre del interno, patio y tipo de dieta). Está prohibido el uso de fondos para la entrega de dietas.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	20. Se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y este se encuentra soportado diariamente mediante la firma de recibo de cada PPL posterior al recibo (recolección de firma y huella en la semana). En caso tal que la PPL no firme esta entrega diaria de dietas, el cumplimiento será respaldado mediante acta firmada por el representante de DDHH, testigos de la PPL y funcionario del INPEC asignado para el seguimiento COSAL
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	23. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionada con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), en caso de presentarse.

4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución

La interventoría en cumplimiento de las obligaciones contractuales de la licitación pública No. USPEC-LP-002-2025, procedió con la revisión y verificación en el SECOP de las primeras modificaciones contractuales (OTRO SÍ) aprobadas para los 17 grupos de operadores y en razón a ello se permite dar el siguiente informe:

Sea lo primero señalar que se evidenció una modificación contractual para todos los grupos de operación , la cual obedece al segundo ***"OTROSÍ No. 2 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-185- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC" mediante el cual se resolvió:***
CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN*: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-185-2025), en el sentido de prorrogar la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así:*

"CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: *El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026, contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 03 de diciembre de 2025"*

CLÁUSULA SEGUNDA – *Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría y de conformidad con el agotamiento presupuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los*

efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión.

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no requerir adición y prórroga al plazo inicial del contrato no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

Adicionalmente es de suma importancia recalcar el motivo y el fundamento por el cual se realizó la modificación contractual; Las razones que sustentan esta solicitud, corresponden al **contenido AUTO 897 DE 2025 del 19 de junio de 2025 (Sala Especial de Seguimiento de Estado de Cosas Inconstitucional en el Sistema Carcelario y Penitenciario extendido a los Centros de Detención Transitoria),** emitido por el Despacho del H. Magistrado Jorge Enrique Ibáñez Najar, por medio de cual la Corte Constitucional ordenó lo siguiente: "(…) 89. Si bien, conforme a lo dispuesto en los artículos 17 y 19 de la Ley 65 de 1993, y a la interpretación fijada por la Corte Constitucional en la Sentencia SU-122 de 2022, **corresponde a cada entidad territorial incluir dentro de su presupuesto las partidas necesarias para sufragar los gastos de alimentación de la población privada de la libertad en condición de sindicada, no puede desconocerse que dicha asunción de competencias debe materializarse a través de una transición ordenada, coordinada y garantista. Mientras ello ocurre, conforme a lo previsto en la Ley 65 de 1993, adicionada por la Ley 2346 de 2024, resulta necesario e imprescindible que la USPEC continúe prestando el servicio de alimentación en los centros de detención transitoria en los que actualmente desarrolla esta función, hasta tanto se garantice un suministro continuo y de calidad por parte de la entidad territorial responsable, ya sea el municipio, el distrito o el departamento.** 90. La continuidad en la prestación del servicio de alimentación por parte de la USPEC constituye una medida de protección urgente y excepcional orientada a salvaguardar el derecho fundamental a la alimentación de las personas privadas de la libertad, quienes se encuentran bajo la custodia del Estado y no pueden procurarse por sí mismas los medios para su subsistencia, hasta que los municipios cuenten con las condiciones fiscales, administrativas y operativas para asumir integralmente esta función que les ha sido atribuida en virtud de las descentralización administrativa. (…)" "(…) PRIMERO. ORDENAR a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) continuar con la prestación del servicio de alimentación en los centros de detención transitoria donde actualmente ejerce dicha función, hasta tanto la entidad territorial correspondiente, acredite la implementación de un esquema de suministro de alimentación que garantice condiciones de continuidad, suficiencia, calidad y adecuación. (…)"

Coadyuvado con lo anterior, se viene haciendo a través de las instancias competentes, el seguimiento al cumplimiento de la responsabilidad de las entidades territoriales de asumir la competencia del suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, y que ha revelado que las mismas no podrán asumir dicha responsabilidad a partir del 1 de julio de 2025; no obstante, muchas de ellas (tal como lo menciona la Corte Constitucional en el AUTO 897 de 2025), vienen haciendo los trámites administrativos, presupuestales y contractuales necesarios para llevar a cabo el proceso de transición a fin de asumir dichas responsabilidades.

Por ello, se ha estimado pertinente determinar un plazo razonable, de hasta dos meses, inicialmente, para dicho proceso de transición que permita evaluar qué entidades territoriales, paulatinamente, van asumiendo dicha competencia.

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no decidir sobre una adición y/o prórroga al plazo inicial del contrato como tampoco al valor, no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna

solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

2. Adicionalmente, para el grupo 13 se realizó CESIÓN del contrato de alimentación denominada **" CESIÓN No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. USPEC-CTO-197-2025."** que en su resuelve decidió:

CLÁUSULA PRIMERA: CEDER los derechos y obligaciones del Contrato de Prestación de Servicios No. USPEC-CTO-197-2025, suscrito con la UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025, identificada con NIT. No 901943079-6 a favor de la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, integrada por: FUNDACION COLOMBIA UNA NACION CIVICA FUNDACION CONCIVICA, identificado con NIT. 801.004.709-7, la FUNDACIÓN UNIDOS NUTRIENDO SUEÑOS, identificado con NIT. 901.410.596-5, la FUNDACIÓN ÉTNICA UNIDOS POR EL BIENESTAR SOCIAL Y NUTRICIONAL FEBSAN COLOMBIA, identificado con NIT. 901.808.114-9, y NUTRIR GROUP SAS, identificado con NIT. 901.639.461-4 a partir del día VEINTISEIS (26) DE SEPTIEMBRE DE 2025.

CLÁUSULA SEGUNDA: La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC pagará a la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 - CESIONARIO el valor restante del Contrato de Prestación de Servicios No. 197-2025 de acuerdo con lo contemplado en la cláusula "Quinta: Forma de pago". Para amparar el pago al cesionario se deberá liberar el saldo restante del Registro Presupuestal No.49125, equivalente a la suma de CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS ($46.449.402.476,88) M/CTE.y expedir un nuevo registró presupuestal con la información de la la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 - CESIONARIO.

Al margen de lo anterior esta interventoría aclara que, al encontrarse frente a una modificación que consideró la adición se cuentan con las debidas pólizas, las cuales no tienen novedad alguna y se considera que están conforme a lo estipulado en el contrato de servicio de alimentación suscrito entre cada operador y la USPEC, al igual que el tiempo de vigencia de cada uno.

3. Así mismo, se cuenta con el OTROSÍ No. 3 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-193-2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y, para todos los grupos de alimentación, el cual resolvió:

> *"CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-193-2025), 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 16 de diciembre de 2025"*
>
> *CLÁUSULA SEGUNDA – Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría y de conformidad con el agotamiento prespuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión."*

4. Por último, para el 17 de diciembre de 2025, se perfeccionó el OTROSÍ No. 4 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-186- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y los grupos de alimentación, el cual contempló:

> *"CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-186-2025), 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 30 de abril de 2026"*

CLÁUSULA SEGUNDA – ADICIONAR la CLÁUSULA TERCERA: VALOR DEL CONTRATO, en el sentido de adicional la suma de DOS MIL OCHENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($2.087.569.695) MCTE, para un valor total así: "(…) Para todos los efectos legales y presupuestales, el valor del presente contrato asciende a la suma de: CINCUENTA Y CINCO MIL CIENTO VEINTIOCHO MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS MCTE ($55.128.705.819) incluyendo impuestos y todos los gastos asociados a la ejecución de los contratos (…)"

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

Durante el periodo comprendido en el mes de febrero, la interventoría frente al seguimiento de las pólizas, reiteró vía correo electrónico, calendado el 24 de febrero de 2026, a la entidad USPEC la aceptación de las nuevas pólizas en el SECOP ii, cargadas por los operadores en razón al perfeccionamiento del;

OTROSÍ No. 4 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA A LOS CONTRATOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y los grupos de alimentación, el cual contempló:

> *"CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-186-2025), 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 30 de abril de 2026"*
>
> *CLÁUSULA SEGUNDA – ADICIONAR la CLÁUSULA TERCERA: VALOR DEL CONTRATO, en el sentido de adicional la suma de DOS MIL OCHENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($2.087.569.695) MCTE, para un valor total así: "(…) Para todos los efectos legales y presupuestales, el valor del presente contrato asciende a la suma de: CINCUENTA Y CINCO MIL CIENTO VEINTIOCHO MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS MCTE ($55.128.705.819) incluyendo impuestos y todos los gastos asociados a la ejecución de los contratos (…)"*

No obstante, es importante mencionar que, únicamente para los contratos **186-2025 grupo 2; 196-2025 grupo 12 ;201-2025 grupo 17**; se consideró la adición; por lo cual, la obligatoriedad de actualizar las pólizas recae sobre los mismos. Requerimiento que fue debidamente atendido por los operadores, en el cual informaron y remitieron a la interventoría comprobante de cargue en el SECOP ii de las nuevas pólizas.

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

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

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

En el periodo de informe actual no se presentaron solicitudes de cesiones de derechos económicos, en cumplimiento de lo establecido en el Manual de Contratación de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, Versión 05, adoptado con la Resolución N° 000047 del 29 de enero de 2025, por la cual se actualiza y adopta el "Manual de Contratación de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC - versión 05", la Resolución N° 000091 del 19 de febrero de 2025, "Por la cual se hace una delegación de funciones" y el procedimiento "Cesión de Derechos Económicos" Código GF-PR-009, Versión 02 del 27 de febrero de 2025.

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 USPEC, 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. 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 USPEC, el porcentaje de cumplimiento (98%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC. De igual forma la interventoría continúa haciendo

presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo 1 UT SERVIR USPEC de la Regional Occidente, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipifican como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC a las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO con el 99%, de cumplimiento siendo la de mejor desempeño en el periodo de corte informado, con un 95% la categoría de CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, con el 93% de cumplimiento la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y con el 91% de cumplimiento las categorías de CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CONDICIONES DE SANEAMIENTO y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran con el 89% de cumplimiento INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS – COTRATISTA, con el 83% de cumplimiento ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS y con el 80% de cumplimiento EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, siendo la categoría de peor desempeño en el periodo de corte informado. Finalmente, no se reportan categorías en porcentajes tipificado como incumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, para el periodo de corte informado.

Con respecto al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo EP-UT-URI del Grupo 1, UT SERVIR USPEC del a Regional Occidente, se tiene que las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 100% de cumplimiento, son las de mejor desempeño en el periodo de corte informado, continúa con el 96% de cumplimiento INSTALACIONES FISICAS y se tipifican como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se tiene que la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 85% de cumplimiento (la de peor desempeño en el periodo de corte informado), se tipifica 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, siete de los nueve establecimientos del Grupo 1 se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 90% y el 97% de cumplimiento, siendo el ERON EPMSC TUQUERRES y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 los establecimientos de mejor comportamiento con el 97% de cumplimiento. Por otra parte, con porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con el 64% de cumplimiento, se tiene el ERON CPAMSPY POPAYÁN (fue el de menor desempeño en el periodo de corte informado).

Ahora bien, del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, tipo EP-UT-URI, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la

escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 94% y el 100% de cumplimiento, siendo los de mejor comportamiento: UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO con el 100% de cumplimiento. Finalmente, conservando la tipificación cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con un porcentaje del 94% de cumplimiento la EP ARCELETAS URI – CTI POPAYAN, es el establecimiento con menor desempeño en el periodo de corte.

Regional Occidente - Grupo 2 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de febrero de 2026 se alcanzó un 93% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, manteniendo su desempeño respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de febrero de 2026 un 99% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento de un 4% con 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 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (98%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (96%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior o igual a 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 2 Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (89%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%) e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (84%).

Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, se destacan las calificaciones alcanzadas en las categorías INSTALACIONES FÍSICAS (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), las cuales evidencian el cumplimiento total de los criterios evaluados. De igual forma, la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS alcanzó un 92% de cumplimiento, En conjunto, al registrar calificaciones iguales o superiores 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, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolivar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión, EPMSC Sevilla, presentaron un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento comprendidos entre el 92% y el 99%, tipificados como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. Por otra parte, el establecimiento con mayor afectación EPMSC Buga con el 81%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño Buga CAI Divino Niño, Caicedonia, Sevilla y Yumbo, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP Dagua con 98%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

Regional Occidente - Grupo 3 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

El Establecimiento Penitenciario EPMSC de Santander de Quilichao actualmente no cuenta con el servicio de alimentación en funcionamiento dentro de sus instalaciones, debido a obras inconclusas en su infraestructura. La contingencia en el servicio de alimentación inició el 18 de agosto de 2018, lo que ha obligado a que la preparación de los alimentos para las personas privadas de la libertad (PPL), tanto en el EPMSC como de las estaciones de policía (EP), se realice fuera del establecimiento penitenciario. Cabe destacar que, a pesar de esta situación, se realiza seguimiento al servicio de alimentación en el ERON, mediante visitas con el formato de seguimiento, con una frecuencia de dos veces al mes.

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de febrero de 2026 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 febrero de 2026 un 94% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas.

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 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 3 Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías CONDICIONES DE SANEAMIENTO (80%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (80%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (82%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%). Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías INSTALACIONES FISICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), DISTRIBUCIÓN DEL

PRODUCTO TERMINADO (94%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (91%), 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 a EPMSC SILVIA (99%), EPMSC BUENAVENTURA (98%), EPMSC PUERTO TEJADA (97%), PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 (95%) y CPAMSPAL PALMIRA (91%), los anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. En contraste, los establecimientos con menor desempeño fueron COJAM JAMUNDI (81%) y EPMSC CARTAGO (88%). Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP BERLIN, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS todos con 100% de cumplimiento, lo cual se tipifica como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, los establecimientos con menor desempeño fueron EP GINEBRA (54%) y EP PUERTO TEJADA (86%).

Regional Central - Grupo 4 - Operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025

En la Regional Central – Grupo 4, el operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025, alcanzó un cumplimiento general del 90% en los establecimientos ERON, lo que se tipifica como cumplimiento de las obligaciones contractuales; mientras que en las Estaciones de Policía (EP-UT-URI), el cumplimiento fue del 98%, tipificado con cumplimiento global cercano al 100%. En ambos casos se evidenció avances en las categorías de mayor desempeño, con respecto al periodo anterior evaluado, aunque persisten oportunidades de mejora en aspectos de infraestructura, equipos y personal manipulador.

Las categorías con mejor desempeño en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, fueron Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario y Condiciones de transporte de alimentos, las cuales alcanzaron un cumplimiento global del 100% Y 97% respectivamente, en contraste con las categorías de menor desempeño, las cuales fueron: Equipos, Utensilios y menaje, con un cumplimiento parcial del 72%, principalmente por la ausencia de equipos mínimos requeridos acorde al anexo No. 5 y estados de los mismos; y en las Estaciones de Policía, las categorías con cumplimiento global del 100% fueron instalaciones físicas, Personal manipulador de alimentos y distribución del producto terminado, en contraste con las categorías con desempeño menor Condiciones de transporte de producto terminado (97%) y Recepción del producto terminado (97%), sin embargo, se evidencia un buen desempeño del contratista.

En cuanto a los establecimientos penitenciarios de mejor desempeño en el Grupo 4, fueron: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC NEIVA, mientras que los de menor desempeño fueron ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC FLORENCIA, PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 principalmente con hallazgos significativos en infraestructura, equipos y personal.

En las estaciones de Policía, las EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, alcanzaron un cumplimiento global del 100% en todas las categorías, mientras que la EP GUADALUPE (93%) y EP ESTACION DE POLICIA

PITALITO (90%) presentaron los resultados más bajos, específicamente en condiciones de transporte de producto terminado y recepción del producto terminado.

Regional Central - Grupo 5 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO.

Durante el mes de febrero de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **94%**, creciendo **1%**, respecto al promedio del corte de enero. En este corte de informe la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON cumple con los niveles de conformidad requeridos en las obligaciones contractuales y de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Respecto al informe de diciembre, las categorías tuvieron tendencia significativa al alza, sin decrecimientos de amplio margen, las categorías que mantienen un crecimiento constante corresponden a: condiciones de saneamiento, condiciones de transporte, aseguramiento y control de la calidad e instalaciones físicas y sanitarias del contratista, la categoría de menor cumplimiento corresponde a equipos, utensilios y menajes que cede 3% del promedio de cumplimiento respecto al informe anterior, mientras que las categoría característica de los alimentos cumplimiento de los menús y gramajes y cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario mantiene el cumplimiento del 100%. La categoría personal manipulador de alimentos y condiciones de producción de producto terminado, mantienen el promedio de cumplimiento del periodo de enero, se registra baja en la categoría de cumplimiento de horarios y CHS, en este periodo cede parte de su cumplimiento la categoría de almacenamiento de materia primas e insumos y equipos utensilios y menajes. Respeto a las operaciones de seguimiento en campo podemos determinar que él operador cuenta con programas, planes y registros actualizados para la mayoría de los ítems, aunque se recomienda mejorar la frecuencia de mantenimiento preventivo y la calibración de equipos de medición, En el análisis por establecimiento, nuevamente el de mejor desempeño corresponde a EPMSC CHAPARRAL con (98%) incrementa 1% frente al corte de enero, seguido de CPMSMELGAR con (97%), EPMSC VILLETA (97%9 y CPMS ESPINAL con (95%), mientras que CPMSFUS- FUSAGASUGA promedia en este corte del informe con (94%), EPMSC GIRARDOT decrece 1% y obtiene (93%), el establecimientos de EPMSC GUADUAS obtuvo (92%), el establecimiento de menor cumplimiento nuevamente corresponde a la PLANTA DE CONTINGENCIA DE G05 que aunque crece 2% pasando de 88% al 90% es el de menor cumplimiento. De manera general el contratista implemento buenas prácticas respecto a los requerimientos de la operación; sin embargo, persisten incidencias en las categorías de instalaciones físicas y sanitarias- contratista, equipos y menaje, almacenamiento de materias primas e insumos, condiciones de producto terminado, así como en menor proporción personal manipuladores de alimentos, condiciones de saneamiento, condiciones de transporte de alimentos, aseguramiento y control de la verificación documental y seguridad y salud en el trabajo, hallazgos que influyen en la baja de los cumplimientos globales.

En cuanto a los establecimientos tipo EP, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento de 92%, crece 2% respecto a enero, siendo las categorías con mejor desempeño para este periodo; distribución del producto terminado y personal manipulador de alimentos con 100% cada una. Nuevamente los centros de detención transitorios; Estación de Policía CHAPARRAL, CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION y RP. ESPINAL, son los establecimientos de mayor cumplimiento con 100%, seguido de EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con 95%, los de menores promedios de cumplimiento son; EP ESTACION DE POLICIA MELGAR con (83%) y ZIPAQUIRA EP (70%), los cuales presentaron un cumplimiento

parcial. Las categorías de menor cumplimiento corresponden a instalaciones físicas con (83%), la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA, es la de menor cumplimiento respecto a esta categoría, la EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA (00%) presenta: Concepto favorable con requerimientos del vehículo transportador de alimentos con porcentaje del 70% de cumplimiento incumpliendo con lo establecido en la OTM en donde indica que debe ser "Favorable", ausencia de leyenda de "transporte de alimentos" y plan de rutas. Seguido por la categoría de Instalaciones Físicas (75%), porcentajes tipificados como cumplimientos parciales a las obligaciones contractuales, en donde los establecimiento que más afectaron la calificación se encuentran: EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP (0%) debido almacenamiento temporal de almacena sobre estantería metálica en inadecuadas condiciones higiénica, y la EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA (50%) debido al uso de canastillas en inadecuadas condiciones de higiene con acumulación de suciedad, respecto a condiciones de transporte del producto terminado se registra que para EP. MELGAR, el contratista realiza el traslado de las raciones a pie, en cuanto a las otras categorías se registra cumplimiento del uso de la dotación por parte del personal manipulador, esta se encuentra en buen estado, limpia y de color claro y cumplen con los hábitos de higiene, se presentan los documentos correspondiente a (SOAT, Tecno mecánica y CHS), los vehículos transportadores de manera general se encuentran en adecuadas condiciones físicas y sanitarias, evitan la disposición de los alimentos directamente sobre el piso, se evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad de los alimentos, el contratista cumple con el plan de rutas identificando placa del vehículo y rangos de horarios, se registra cumplimiento de los horarios de entrega para cada tiempo de comida de acuerdo con lo establecidos en la OTM, cumplimiento de las características de los alimentos suministrados, así mismos se registró que el contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos se evidenciaron libres de contaminación, cumpliendo con las características y rotación establecida, aunado a lo anterior se cumple con la calidad organoléptica de los alimentos.

Regional Central - Grupo 6 – UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

En la Regional Central – Grupo 6, el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025, alcanzó un cumplimiento general del 90% en los establecimientos ERON, lo que se tipifica el cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales; mientras que en las Estaciones de Policía (EP-UT-URI), el cumplimiento fue del 100%, tipificado como cumplimiento de las obligaciones contractuales. En ambos casos se evidenció avances en las categorías de mayor desempeño, con respecto al periodo anterior evaluado, aunque persisten oportunidades de mejora en aspectos de infraestructura, equipos y personal manipulador.

Las categorías con mejor desempeño en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, fueron Almacenamiento de materias primas e insumos con un 99% de cumplimiento, seguido de Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional con un 96% de cumplimiento, seguido de Aseguramiento y control de la calidad- verificación documenta y Seguridad y salud en el trabajo con un 95% de cumplimiento, en contraste con las categorías de menor desempeño Equipos, utensilios y menaje con un 72% de cumplimiento, condiciones de saneamiento con un 85% de cumplimiento, principalmente por la ausencia de los equipos mínimos requeridos en el anexo no. 5, daños de equipos y deterioro en los utensilios, así

como la ausencia de las condiciones higiénico sanitarias de los techos, paredes, pisos, equipos y menaje respectivamente.

En cuanto a los establecimientos penitenciarios de mejor desempeño en el Grupo 6, fueron: CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA con el 100% de cumplimiento, seguido de CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 con el 97% de cumplimiento, mientras que el de menor desempeño fue ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 88% de cumplimiento, con hallazgos significativos en infraestructura, equipos y personal.

Regional Central - Grupo 7 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

En la Regional Central – Grupo 7, el operador UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025, alcanzó un cumplimiento general del 92% en los establecimientos ERON, lo que se tipifica como cumplimiento de las obligaciones contractuales; mientras que en las Estaciones de Policía (EP-UT-URI), el cumplimiento fue del 81%, tipificado como cumplimiento parcial. En ambos casos se evidenció avances en las categorías de mayor desempeño, con respecto al periodo anterior evaluado, aunque persisten oportunidades de mejora en aspectos de infraestructura, equipos y personal manipulador.

Las categorías con mejor desempeño en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, fueron Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario con un 89% y Condiciones de transporte de alimentos con un 83%, en contraste con la categoría de menor desempeño, la cual fue Instalaciones físicas y sanitarias, con un cumplimiento parcial del 69%, con hallazgos en capacidad instalada y estados de los equipos. En las Estaciones de Policía, la categoría con cumplimiento parcial del 70% fue la de Distribución del producto terminado 81%, en contraste con la categoría de condiciones de transporte de producto terminado 58% y personal manipulador con el 60%, porcentajes tipificados como incumplimiento a las obligaciones contractuales, reflejando deficiencias en dotación, certificaciones de los manipuladores y condiciones de los vehículos.

En general el grupo 7 obtuvo un comportamiento favorable en los establecimientos penitenciarios, los que mostraron desempeño por encima del 95% en el Grupo 7, fueron los CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE, CPMSLME LA MESA Y ERONCPMSUBA UBATE, en comparación a los de menor cumplimiento en su desempeño fueron ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO y ERON EPMSC LETICIA, ambos con hallazgos significativos en infraestructura, equipos y personal. En las estaciones de Policía, la EP SOACHA alcanzó los mayores porcentajes en varias categorías, mientras que la EP POLINAL FACATATIVÁ presentó los resultados más bajos, específicamente en transporte y personal manipulador.

Regional Central – Grupo 8 – Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

Durante el mes de febrero de 2026, el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS alcanzó un cumplimiento general del 93% en los establecimientos tipo ERON, lo cual se tipifica como cumplimiento de las obligaciones según la escala de la USPEC. En los establecimientos tipo EP-UT-URI, el desempeño fue superior, logrando un 98% de cumplimiento global. En términos higiénico-sanitarios, de los 9 establecimientos tipo ERON evaluados, 6 cuentan con concepto Favorable y 3 presentan concepto Favorable con Requerimientos. Se observaron retos significativos en el mantenimiento correctivo menor y la adherencia estricta a los gramajes y menús en sedes específicas.

Las categorías de Cumplimiento de Horario y Concepto Higiénico Sanitario y Personal Manipulador de Alimentos lideran el cumplimiento con un 99% cada una en los ERON. Y en los establecimientos EP-UT-URI, las categorías de Instalaciones Físicas, Personal Manipulador y Distribución de Producto Terminado alcanzaron un cumplimiento global del 100%. En contraste, con la categoría con el puntaje más bajo, la cual fue Equipos, Utensilios y Menaje, que registró un 81% tras un descenso del 9% respecto al mes anterior. Le sigue Seguridad y Salud en el Trabajo con un 83%, afectada principalmente por fallas en sistemas de extracción y extintores con fecha de recarga vencida.

En cuanto al análisis por establecimientos, el establecimiento ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO destaca por obtener puntajes del 100% en múltiples categorías, incluyendo Instalaciones Físicas, Almacenamiento, Equipos, Condiciones de Producción y Aseguramiento de Calidad, mientras que el ERON CPMSACS ACACIAS Rancho Ala A y B presentó los indicadores más críticos, especialmente en la categoría de Equipos, Utensilios y Menaje, donde obtuvo solo un 62%. Asimismo, la EP Estación de Policía Paz de Ariporo registró un cumplimiento parcial del 80% en transporte debido al uso de vehículos no autorizados.

Regional Central - Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

En la Regional Central – Grupo 9, el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC, en febrero, los establecimientos ERON alcanzaron un cumplimiento general del 77%, manteniendo el mismo nivel de desempeño registrado en enero; se evidenció aumento del cumplimiento de las categorías instalaciones físicas y sanitarias – contratista, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental; lo que se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales. Respecto a la modalidad EP, el contratista presentó una disminución en el cumplimiento del mes de enero de 2026 pasando de un 100% en el mes de febrero a un 93%, debido a la disminución en el cumplimiento de la categoría personal manipulador de alimentos.

Las categorías con mejor desempeño en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, fueron Condiciones de transporte de alimentos con un 95% de cumplimiento, seguido de Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario con un 94% de cumplimiento, %, lo que refleja el cumplimiento en la entrega de las preparaciones en los tiempos establecidos acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC, se cuenta con concepto Sanitario Vigente acorde con lo establecido en la OTM y el servicio se encuentra libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial; por otro lado, las categorías que presentaron un menor desempeño para esta modalidad fueron instalaciones físicas y sanitarias - contratista y equipos, utensilios y menaje ambas con un 56% de cumplimiento, debido a que el contratista no gestiona adecuadamente el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura y equipos. En las Estaciones de Policía, las siguientes categorías presentaron cumplimiento del 100%: instalaciones físicas, Recepción del producto terminado y Distribución del producto terminado, la categoría de Condiciones de transporte de producto terminado no fue posible verificar dado que durante las visitas de interventoría realizadas los días 04, 12 y 21 de febrero de 2026 no se evidencia vehículo transportador de alimentos

En cuanto a los establecimientos penitenciarios de mejor desempeño en el Grupo 9, fueron los ERON EPMSC DUITAMA con un 92% de cumplimiento, el adecuado manejo de los procesos, desde la recepción de la materia prima hasta la entrega del producto terminado, evidencia consistencia en la gestión operativa. Este control integral asegura la inocuidad y la calidad de los alimentos, reflejando una cadena de valor estable y confiable. por otro lado, el establecimiento que presentó un menor

desempeño fue el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el desempeño se vio afectado principalmente por el incumplimiento en la disponibilidad de los equipos mínimos requeridos, la falta de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el estado inadecuado de los utensilios, así como por deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección tanto de las áreas en general como de los equipos y utensilios

Regional Viejo Caldas- GRUPO 10- UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

Para el mes de febrero de 2026, el operador **UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025,** alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **90%,** aumentando en un 1% en la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON, por tanto, se evidencia un nivel de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales en concordancia con la escala de valoración establecida por la USPEC. Frente a la valoración técnica se puede establecer que el contratista cumple con los estándares sanitarios y operativos mínimos requeridos para las actividades y procesos necesarios en la obtención de los tiempos de comida que se suministran en los establecimientos del grupo 10. Durante el desarrollo de las actividades se siguen presentando categorías que requieren de mayor atención para el mejoramiento frente al cumplimiento de las variables de verificación en campo como, por ejemplo; Equipos, utensilios y menajes, que, aumenta mínimamente en su calificación respecto al mes anterior al obtener el 71% de cumplimiento y otras categorías que deben mantener los promedios de cumplimiento asegurando el ponderado favorable de este corte del informe. Las categorías con mejor desempeño en el mes de febrero fueron el cumplimiento del horarios y concepto sanitario con el 99% de cumplimiento y, el almacenamiento de materias primas e insumos con un 96%, seguidas de las características de los alimentos y cumplimiento de los menús con el 95% y, aseguramiento y control de la calidad con el 92%, para el mes del presente informe se realizó la renovación del concepto sanitarios en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, el cual obtuvo un concepto favorable, con un cumplimiento del 90% y en ERON MANIZALES RM, con concepto favorable con requerimiento y cumplimiento del 85%.

En el análisis por establecimiento, los mejores desempeños para el corte de febrero corresponden a EPMSC PÁCORA con el 99% de cumplimiento, seguido de EPMSC RIOSUCIO con el 98% y EPMSC SALAMINA, con el 97%, por tanto, refleja operaciones y suministro de los alimentos acorde con las variables de verificación ajustadas a los documentos técnicos (OTM); en contraposición con el nivel de cumplimiento de los anteriores establecimientos se registra que el menor desempeño les correspondió a ERON MANIZALES RM con el 79%, seguida de EPMSC PEREIRA con 80% y EPMSC ARMENIA con 82% y los cuales son afectados por incidencias en varias categorías, como son; instalaciones físicas, equipos y menaje, seguridad y salud en el trabajo, personal manipulador, entre otras.

Así mismo y con base en la información anterior podemos decir que en EPMSC PÁCORA, se cumplió con el 100%, en 9 de las 11 categorías establecidas y solo se vio afectado con el 89% en la categoría de condiciones de producción y producto terminado. Para el caso del establecimiento que presenta menor cumplimiento durante el mes de febrero, que fue el ERON MANIZALES RM, su calificación correspondió a su afectación en las categorías de equipos y utensilios con el 42%, seguridad y salud en el trabajo con el 60% e instalaciones sanitarias, con el 66%, lo que contribuyó a la obtención de un cumplimiento general del del 79%. En cuanto a los establecimientos tipo Estaciones de Policía, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 84%, presentando un crecimiento del 4% con relación al mes de enero. La categoría con mejor registro de cumplimiento es RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con 96% y la categoría de menor cumplimiento es DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con el 56%, la cual presenta una leve mejoría del 6% con relación al mes de enero.

En cuanto al desempeño particular las Estaciones de Policía de menor cumplimiento son; E.P. RISARALDA con 70%, seguida de E.P SIJIN MANIZALES con 74% y, EP. VIRGINIA FUERA, con el 79%; las de mayor cumplimiento para el corte del presente informe son de EP. MARMATO, con el 95%, seguida de E.P. LA ISABELLA, EP. CAI SANTANDER y EP. SAN JOSÉ con el 90% cara una. Para el caso de las Estaciones de Policía, EP. MARMATO podemos decir que obtuvo un cumplimiento general del 95%, presentando afectaciones en las condiciones de transporte de producto terminado, debido a que el personal manipulador de alimentos y distribuidor cuenta con la planilla de registro, pero debido al no adecuado funcionamiento del termómetro, no se realizan el registro de las temperaturas; en dicho documento se relacionan dos EP Supia y Marmato no dando claridad con el servicio auditado.

Así mismo el centro de atención transitorio que obtuvo el menor porcentaje de cumplimiento fue la EP. RISARALDA, con el 70%, debido a que cumple con el 0%, en las condiciones de transporte de producto terminado y el 50% por el cumplimiento del personal manipulador.

Regional Viejo Caldas- GRUPO 11- UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025

Para febrero de 2026, el operador **UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025** mantiene un buen desempeño que, aunque presenta desafíos operativos significativos. En los establecimientos tipo ERON, el resultado global se ubica en **91%,** se destacan categorías sólidas con cumplimiento superior al 90% como: Cumplimiento de Horarios y CHS (100%), Características de los Alimentos y Menús (99), Aseguramiento de la Calidad (97%), Personal manipulador (93%), Almacenamiento (90%). Sin embargo, persisten hallazgos críticos que afectan el promedio: Equipos, utensilios y menaje (80%), Producción y producto terminado (87%), Instalaciones físicas (87%), Saneamiento (88%), Condiciones de transporte (89%) y Seguridad y salud en el trabajo (89%). Las reincidencias en los hallazgos están definidas y son concordante con los anteriores periodos, así las cosas, persisten los hallazgos por cuenta de: Faltantes de equipos mínimos, según la OTM, necesidad de mantenimientos correctivos en la Infraestructura, se registran incidencias frente a; (humedades, desprendimiento de pintura, pisos porosos y falta de rejillas en sifones) en establecimientos como COIBA IBAGUE y FRESNO. Para este corte nuevamente se suma los no cumplimientos por cuenta del almacenamiento de productos no autorizados o prohibidos (proteína pescado Basa en Fresno) y

deficiencias en fichas técnicas frente al listado de proveedores, en COIBA IBAGUE se observó que el contratista debe realizar cambio de marca y proveedor del producto panela Villetana para cumplir con el rótulo primario exigido por la normatividad.

Para los establecimientos tipo EP–UT–URI (Grupo 11), el promedio registrado es del 98% ; las categorías de Instalaciones físicas, personal Manipulador, transporte y recepción del producto terminado alcanzaron un cumplimiento total con 100%. La única incidencia que afecta el cumplimiento integral proviene de las categorías recepción del producto terminado (96%), esta desviación se focaliza exclusivamente en la EP. Estación de Policía Permanente Central, la cual obtuvo un 90%. En síntesis, el esquema operativo asegura la inocuidad y la prestación del servicio, pero requiere subsanar inmediatamente las condiciones de recepción del producto terminado en el ítem del diligenciamiento de las planillas EP Central para alcanzar el 100% integral.

De manera particular, en febrero, los centros de detención transitorios EP. DISTRITO y EP. LA DORADA cumplen al 100% presenta fortalezas durante su verificación las cuales corresponden a; hubo control total en las condiciones de almacenamiento temporal, se evidencio operaciones de transporte de los alimentos de manera higiénica, así mismo hubo un cumplimiento estricto de los ciclos de menú y gramajes. Se presenta oportunidad de mejora para la EP. PERMANENTE CENTRAL, a pesar de presentar un promedio del 90%, se sigue afectando por el no cumplimiento en el diligenciamiento de las planillas para el registro de las temperaturas de los alimentos.

Regional Noroeste - Grupo 12 - Operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025

Durante el mes de febrero de 2026, el desempeño del operador en los establecimientos del Grupo 12 registró un cumplimiento del 89 % en establecimientos tipo ERON y 83 % en establecimientos tipo EP–UT–URI, lo que corresponde a un cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, conforme a la escala de evaluación establecida por la USPEC. En términos generales, el comportamiento del servicio evidencia una operación funcional que garantiza la prestación del servicio alimentario; no obstante, persisten brechas operativas y sanitarias que requieren fortalecimiento, particularmente en las etapas de producción, transporte y distribución de alimentos. En los ERON se evidencian mejores niveles de control en los procesos técnicos y documentales, mientras que en las estaciones de policía se identifican mayores desafíos operativos asociados a la logística de transporte y entrega del producto terminado.

Desde la perspectiva del desempeño por categorías, en los establecimientos tipo ERON se destacan como variables con mayor nivel de cumplimiento Características de los alimentos, cumplimiento de menús y gramajes (98 %) y Aseguramiento y control de la calidad – verificación documental (98 %), seguidas por Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (95 %) y Personal manipulador de alimentos (95 %), lo cual evidencia avances en la estandarización del servicio y en los mecanismos de control técnico. En contraste, las categorías con mayor nivel de riesgo corresponden a Condiciones de producción y producto terminado (78 %) y Condiciones de transporte de alimentos (79 %), donde se evidencian incumplimientos asociados al control de temperaturas, uso de recipientes no isotérmicos y prácticas operativas que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos. En el caso de los establecimientos tipo EP, las variables con mejor desempeño fueron Recepción del producto terminado (93 %) e Instalaciones físicas (90 %), mientras que la categoría

con menor desempeño corresponde a Distribución del producto terminado (53 %), evidenciando incumplimientos recurrentes en el empaque, ensamble y entrega de alimentos conforme a los lineamientos establecidos en la OTM.

En cuanto al desempeño por establecimiento, en los ERON se destacan por sus resultados EPMSC Jericó, EPMSC Támesis, EPMSC Puerto Berrío, EPMSC Santa Bárbara y EPMSC Bolívar, los cuales presentan niveles de cumplimiento superiores al 90 % en la mayoría de las categorías evaluadas, evidenciando una adecuada gestión del servicio de alimentación. Por el contrario, los establecimientos con menor desempeño relativo corresponden a CPMSPTR Puerto Triunfo, EPMSC Medellín, EPMSC Istmina y EPMSC Quibdó, así como las plantas de contingencia de Itagüí y Copacabana, donde se identifican oportunidades de mejora relacionadas con condiciones locativas, saneamiento, transporte y control de procesos productivos. En los establecimientos tipo EP, se destacan con mejores resultados UT Batallón Cuarta Brigada, EP Buenos Aires, EP Belén, EP Los Gómez Itagüí, EP Popular y EP San Javier, mientras que los niveles más bajos de cumplimiento se evidencian en EP Montebello, EP Bolombolo y EP Minas de Amaga, donde los hallazgos se concentran principalmente en las condiciones de transporte y distribución de alimentos, representando los principales focos de riesgo para la inocuidad y calidad del servicio alimentario.

Regional Noroeste - Grupo 13 - Operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025.

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) (88%) y EP-URI-UT (85%) de la Regional Noroeste durante el mes de febrero de 2026, se observa que el Grupo13 en comparación del periodo anterior enero de 2026 presentó un aumento del 3% para ERONES debido a que la mayoría de las categorías presentaron un incremento positivo en el mes de febrero, evidenciándose continuidad en el desempeño de cumplimiento parcial, siendo las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y CONDICIONES DE SANEAMIENTO las que mejor desempeño presentaron con un aumento del 6%, seguidas de las categorías CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL con un 4%, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con un 3% de aumento. Sin embargo, se presentaron 3 categorías con una disminución significativa en donde la más relevante fue INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con disminución del -3%.

Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado se mantuvo con el 85% en el total promedio de todas las categorías, para un cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. Las categorías que presentaron un aumento respecto al mes anterior fueron DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con 9% y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con un 5%, el resto de categorías disminuyó, siendo la más significativa PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con un -6%.

Se concluye que el Contratista presenta mayores falencias en los Establecimientos EP-URI-UT que en los de Reclusión de Orden Nacional (ERON), siendo el establecimiento con mayores falencias a

nivel global EP ESTACION DE POLICIA ANDES con un 45% y para los PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con un 71%.

Regional Oriente - Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025.

Durante el período de febrero de 2026, la Interventoría evaluó el desempeño del operador Unión Temporal MACSOL USPEC 2025, prestador del servicio de alimentación que abarca los establecimientos agrupados en el Grupo 14 en los establecimientos Tipo ERON – CRM, alcanzando un 89% de cumplimiento parcial (tipificado según la escala establecida por la USPEC) de las obligaciones contractuales, un punto por encima del periodo de enero. Las categorías que presentaron desempeño por encima del 90% fueron Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (99%), Instalaciones físicas y sanitarias – contratista (90%), Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (97%), Personal manipulador de alimentos (91%), Condiciones de saneamiento (92%), Condiciones de transporte de alimentos (97%) y Aseguramiento y control de la calidad- verificación documental (92%), mientras que las categorías de menor desempeño fueron Almacenamiento materias primas e insumos (83%), Equipos, utensilios y menaje (70%), Condiciones de producción y producto terminado (89%) y seguridad y salud en el trabajo (86%), presentando oportunidades de mejora con la implementación de estrategias y planes de mejora que se reflejen con prioridad en escala de alta a baja teniendo en cuenta la complejidad y responsabilidad directa en la prestación del servicio de alimentación y la seguridad e inocuidad del mismo.

Dentro de los establecimientos que presentaron mejoras pasando de una tipificación de cumplimiento parcial a cumplimiento se encuentran ERON EPAMS GIRON (90%), ERON EPMSC MALAGA (90%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (95%) integrándose a los establecimientos que mantienen un cumplimiento por encima del 90% los cuales son ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (97%), ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (100%), ERON EPMSC SOCORRO (93%), ERON EPMSC VELEZ (91%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 de San Vicente de Chucuri (92%); mientras que los establecimientos que nuevamente se encuentran tipificados con cumplimiento parcial son ERON CPMS BUCARAMANGA (83%), ERON EPMS SAN GIL (84%) y ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (84%), cabe resaltar que han presentado cumplimientos de planes de mejora sin embargo aún se encuentran en proceso de ejecutar acciones correctivas eficientes para presentar un mejor desempeño global; se destaca que en todos los establecimientos se dio cumplimiento en la categoría de CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL.

Respecto a los establecimientos tipo EP – UT – URI, el operador alcanzó también un desempeño global del 89%, presentando un punto por debajo del periodo de enero, tipificándose como un cumplimiento parcial de las obligaciones; las categorías que presentaron desempeño por encima del 90% fueron Instalaciones físicas (90%), Recepción del producto terminado (90%) y Distribución del producto terminado (91%), mientras que las demás categorías Personal manipulador de alimentos (86%) y Condiciones de transporte de producto terminado (87%), presentaron cumplimiento parcial. Desde la visualización por establecimiento verificado por la Interventoría, se evidenció que las estaciones de policía con cumplimiento por encima del 90% fueron EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (subiendo 16 puntos con respecto al periodo de enero), EP ESTACION

DE POLICIA ESTACION CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR, EP ESTACION DE POLICIA GIRON, EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO, ESTACIÓN DE POLICIA FLORIDA, mientras que nuevamente se evidencian alto grado de incumplimientos y reiterativos en algunos establecimientos como EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS (78%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE (85%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (89%), EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (53%), EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (83%) y EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI (85%), relacionado con inobservancia de documentación de vehículo y personal manipulador, ejecución de intercambios sin previa notificación en el sistema k2, no entrega competa de componentes y la no entrega de utensilios para el consumo de la alimentación.

Regional Oriente - Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

Durante el período de febrero de 2026, la Interventoría evaluó el desempeño del operador Unión Temporal Diestra del Grupo 15 en los establecimientos Tipo ERON – CRM, alcanzando un 68% de cumplimiento general, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales según la escala de la USPEC. Las categorías con mejor desempeño fueron Cumplimiento de horario y concepto higiénico-sanitario (90%) y Características de los alimentos, cumplimiento de menús y gramajes (80%), mientras que las de menor desempeño fueron Equipos, utensilios y menaje (48%) y Seguridad y salud en el trabajo (51%), evidenciando deficiencias en dotación de EPP, mantenimiento de campanas extractoras, ventilación, infraestructura locativa y control de utensilios. Otros hallazgos críticos se observaron en Condiciones sanitarias (53%), Almacenamiento de materias primas e insumos (66%) y Aseguramiento de la calidad documental (73%), reflejando la necesidad de implementar acciones correctivas prioritarias para garantizar la inocuidad de los alimentos, la seguridad del personal y el cumplimiento integral de la OTM en los distintos ERON evaluados. En los establecimientos Tipo EP – UT – URI, el operador alcanzó un 82% de cumplimiento general, con una disminución de 3% frente al período anterior, igualmente tipificado como cumplimiento parcial según la USPEC. Las categorías con mejor desempeño fueron Instalaciones físicas (94%) y Personal manipulador de alimentos (89%), destacándose múltiples establecimientos con cumplimiento total, lo que garantiza condiciones adecuadas de almacenamiento, dotación y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La categoría con menor desempeño fue Distribución del producto terminado (53%), evidenciando deficiencias en entrega de utensilios, protocolos de limpieza de menaje, uso de recipientes deteriorados y faltantes en algunos componentes de los menús. Otros hallazgos relevantes se identificaron en Condiciones de transporte del producto terminado (79%) y Recepción del producto terminado (86%), reflejando incumplimientos en control de temperatura, documentación de transporte y modificaciones no notificadas en los componentes del menú, generando riesgos en la inocuidad del servicio. Estos resultados muestran avances en infraestructura y talento humano, pero persisten incumplimientos críticos que requieren acciones correctivas prioritarias para asegurar la calidad, seguridad y adecuada entrega de los alimentos.

Durante el período de febrero de 2026, la Interventoría evaluó el desempeño del operador Unión Temporal Diestra del Grupo 15 en los establecimientos Tipo ERON – CRM y EP – UT – URI, alcanzando un 68% de cumplimiento general en ERON y un 82% en EP, ambos tipificados como

cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales según la escala de la USPEC. En los ERON, las categorías con mejor desempeño fueron Cumplimiento de horario y concepto higiénico-sanitario (90%) y Características de los alimentos, cumplimiento de menús y gramajes (80%), mientras que las de menor desempeño fueron Equipos, utensilios y menaje (48%) y Seguridad y salud en el trabajo (51%), evidenciando deficiencias en dotación de EPP, mantenimiento de campanas extractoras, ventilación y condiciones locativas. En los EP – UT – URI, las categorías con mejor desempeño fueron Instalaciones físicas (94%) y Personal manipulador de alimentos (89%), garantizando almacenamiento adecuado y aplicación de BPM, mientras que la categoría con peor desempeño fue Distribución del producto terminado (53%), por faltantes de utensilios, uso de recipientes deteriorados y ausencia de protocolos de limpieza de menaje. Otros hallazgos relevantes incluyen incumplimientos en Condiciones de transporte y Recepción del producto terminado, afectando la inocuidad y presentación de los alimentos. Estos resultados reflejan avances en infraestructura y talento humano, pero persisten incumplimientos críticos en transporte, manejo de menaje, entrega de alimentos y condiciones de seguridad que requieren acciones correctivas prioritarias.

Regional Norte - Grupo 16 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 16 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 200-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de febrero de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de **95,3%,** para los establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista. se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de instalaciones físicas y sanitarias y condiciones de saneamiento.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 16 Regional Norte, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como **Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Presentaron un **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA. 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 febrero de 2026, se alcanzó un **87%** de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría condiciones de transporte de producto terminado con un 48% de cumplimiento tipificándose como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista en esa

categoría; resaltando que mejoró su desempeño con respecto al mes anterior, en las categorías de: INSTALACIONES FISICAS y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO. Adicional se resalta que las categorías de personal manipulador de alimentos y distribución del producto terminado, presentaron un cumplimiento adecuado, manteniendo el desempeño total de los aspectos evaluado; de acuerdo, a las condiciones evaluadas en los documentos contractuales, según lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 16 Regional Norte, para los Tipo ERON, destacan los siguientes establecimientos con calificación del 100%, ERON EPMSC MONTERIA, con el 97%, ERON EPMSC BARRANQUILLA; con el 96%, ERON EPMSC TIERRALTA y ERON EPMSC SAN ANDRÉS; con el 95% ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO y ERON EPMSC CARTAGENA; con el 94%, ERON EPMSC MAGANGUE, y ERON EPMSC SINCELEJO con 93%.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a CRM EJEMA (BIVER MALAMBO), y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA, ambas con 90% de desempeño; mientras que los demás centros de reclusión tuvieron los siguientes desempeños; UT ARCAR 94%, UT ARCOR – BACAIM 1 con un 95% y EP BARRANCO DE LOBA 94%. Es así que, se resalta el cumplimiento de los establecimientos con un cumplimento de 90%, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista.

Regional Norte - Grupo 17 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 17 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 201-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo de febrero de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de **96,2%,** 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, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE SANEAMIENTO, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS –CONTRATISTA y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. 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 febrero de 2026, se alcanzó un 90,7% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un 53% de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado, presentaron un desempeño parcial de las obligaciones y un menor porcentaje de cumplimiento de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo, en comparación con el mes anterior.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 17 Regional Norte, para los Tipo ERON, destaca el ERON EPMSC EL BANCO, el cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, correspondiente al desempeño del establecimiento, en concordancia a las obligaciones contractuales; con un 99% en el ERON EPMSC SANTA MARTA; con un 98%, la PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO; con un 97%, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17; con un 96% en el ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y en el ERON EPMSC RIOHACHA; y con un menor desempeño en el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (92%), el cual obtuvo un desempeño inferior o parcial de las obligaciones contractuales, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en el periodo de corte informado.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 17 Regional Norte, el establecimiento con mayor porcentaje de cumplimiento correspondió a, CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), con 100% de desempeño, es importante precisar que el operador aumentó su desempeño en este punto con respecto al periodo anterior; por otro lado, los establecimientos, EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN, EP ESTACION DE POLICIA MAICAO, los cuales presentaron un desempeño regular, toda vez que obtuvieron un porcentaje de desempeño equivalente al 50%, en la categoría de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; mientras que la EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR, obtuvo un porcentaje del 67% en la misma categoría; por lo que los primeros alcanzaron un porcentaje de desempeño equivalente al 90% de manera general y de 93%, la ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR; en contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados, de los establecimientos con cumplimiento total de las verificaciones, tipificada como cumplimiento de las obligaciones, con lo cual el operador instaura acciones de mejora evidenciadas.

PQR

Para el periodo del presente informe, el área de PQRD de esta Interventoría gestionó 112 PQRDs, dando respuesta al 99% de las solicitudes recibidas por la entidad USPEC, al corte del presente informe.

Durante el periodo del 1 al 28 de febrero de 2026, se recibieron 28 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, en temas vinculados al servicio de alimentación para la población privada

de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país. Dentro de estas solicitudes, se pide informes del estado del suministro de alimentación, además de solicitudes de verificación de condiciones organolépticas, gramaje de los menús, dietas terapéuticas y condiciones del servicio de alimentación.

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 PQRDs asignadas, con el seguimiento correspondiente realizado por esta Interventoría en todos los aspectos solicitados.

MICROBIOLOGIA

Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de octubre, 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, Bacillus cereus y Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo, específicamente en ensaladas crudas, verdura caliente, cereal, proteico y materia prima queso. Estos hallazgos evidencian deficiencias en el cumplimiento de los requisitos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), particularmente en los grupos 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12, 13 y 16.

En cuanto a los indicadores de calidad, se reportaron 12 muestras, en donde 4 muestras de derivado cárnico con recuento elevado de microorganismos aerobios mesófilos, 1 muestras de derivado cárnico con coliformes fecales, 2 muestras con coliformes totales y fecales , 2 muestras de derivado cárnico con coliformes totales, 2 muestras de leche entera UHT con crecimiento en aerobiosis a 35°C y 1 muestra de leche entera en polvo con coliformes totales, lo cual sugiere una deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección y una posible falla en la cadena de producción del producto.

Respecto a las condiciones higiénico-sanitarias, se identificaron microorganismos como aerobios mesófilos en muestras ambientales. Así mismo, se detectaron coliformes totales y *E. coli* en muestras de agua potable y Alcalinidad total y Cloro residual libre, lo cual indica incumplimientos tanto microbiológicos como fisicoquímicos en los parámetros de calidad del agua. Es importante señalar que, durante el periodo comprendido entre el 20 de enero y 18 de febrero, todos los grupos evaluados presentaron desviación en la condiciones higiénico-sanitarias.

6 6. RECOMENDACIONES

6.1 Recomendaciones a los Contratistas

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

Se requiere que el contratista realice mantenimiento de Equipos e Infraestructura. El operador debe ejecutar de manera inmediata un plan de mantenimiento correctivo para eliminar la presencia de óxido en estufas, hornos y campanas extractoras, así como subsanar el desprendimiento de pintura y baldosas fracturadas en los ranchos de Acacías, Villavicencio y Yopal para mitigar riesgos de contaminación cruzada; asimismo, la Estandarización de Proveedores y Gramajes, se debe asegurar que el 100% de las materias primas correspondan a las marcas ofertadas y que el servicio de alimentación garantice los gramajes establecidos en la OTM, evitando sustituciones de componentes sin previa autorización.

Asimismo, Implementar un control riguroso de proveedores y materias primas, asegurando que estos cumplan con lo establecido en la norma sanitaria vigente, de igual forma, control de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, manteniendo una buena organización en las áreas de producción y procesos.

Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en áreas de preparación de alimentos, y asegurar que el personal manipulador de alimentos reciba la capacitación necesaria y cuente con la dotación completa, incluyendo petos y calzado adecuado. Cumplir con los perfiles y número de personal requerido según la OTM, incluyendo ingenieros de alimentos, supervisores de mantenimiento y profesionales SST, y asegurar la rotación adecuada de jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido, garantizando la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios, manteniendo la organización y rotulación adecuada para un manejo higiénico de alimentos y utensilios, realizando auditorías internas periódicas para identificar y corregir deficiencias de manera oportuna, y estableciendo un sistema de seguimiento para asegurar la corrección de hallazgos y la implementación efectiva de recomendaciones.

Es crucial para garantizar inocuidad e higiene en las diferentes etapas de la cadena productiva, mantener instalaciones físicas adecuadas en los servicios de alimentación y la ejecución eficiente del programa de mantenimiento preventivo y correctivo tanto de equipos como carros

transportadores y así mantener el buen funcionamiento de los diferentes implementos requerido y utilizados en el servicio de alimentación.

Es esencial capacitar continuamente tanto al personal operativo como al administrativo en aspectos relacionados con la limpieza y desinfección, rotulado y etiquetado alimentos, conservación y almacenamiento de materia prima, con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos. Asimismo, garantizar la presencia del personal mínimo requerido en cada establecimiento. En caso contrario, gestionar de manera efectiva la incorporación del personal necesario para garantizar un funcionamiento óptimo. Es fundamental asegurar la trazabilidad de los insumos mediante fichas técnicas completas y un control riguroso de los proveedores. Se deben corregir etiquetado y empaque primario, evitando el uso de sticker removibles y prácticas de almacenamiento inadecuadas. Además, el contratista debe garantizar la disponibilidad completa de materias primas para cumplir con la producción programada, evitando interrupciones en la preparación de los menús.

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

Es fundamental garantizar una implementación eficiente del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de promover ambientes laborales seguros y minimizar los riesgos asociados a las actividades operativas. El cumplimiento de este programa no solo protege la integridad del personal, sino que también contribuye al adecuado funcionamiento del servicio y al cumplimiento de la normativa vigente.

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

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

Diligenciar las planillas de registro de la temperatura durante el transporte de alimentos para estaciones de policía, haciendo uso de un termómetro de punzón debidamente calibrado, con el fin de garantizar el control adecuado de las condiciones térmicas durante el transporte.

Los contratistas deben implementar las acciones necesarias de modo que se asegure el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos por la OTM y el anexo 4, es indispensable garantizar la compra y almacenamiento de materias primas, conforme al parte de los establecimientos, de modo que se minimice el riesgo de la inoportunidad en la entrega de los alimentos en los horarios establecidos y en las condiciones pactadas en los documentos técnicos, así mismo cumplir con la rotación, de modo que no se generen impactos negativos respecto al cumplimiento de los ciclos de menús ofertados, asimismo se debe garantizar la implementación del programa de trazabilidad de los proveedores conforme al listado aprobado por la interventoría.

Estandarizar la implementación del uso de recipientes isotérmicos en todos los establecimientos para el transporte y distribución de los alimentos preparados, eliminando el uso de canecas o recipientes plásticos convencionales, con el fin de garantizar el mantenimiento de la temperatura y la inocuidad del producto terminado.

Así mismo se recomienda al contratista: contratistas deben: Dar cumplimiento con el Anexo 5 y las propuestas de reemplazo aprobadas para equipos, gestionar la adquisición o sustitución de equipos faltantes según el **Anexo 5** de la OTM (refrigeradores, congeladores, procesadores, hidro lavadoras). Garantizar la rotulación completa y trazabilidad de todos los alimentos, asimismo actualizar y mantener la documentación de transporte, incluyendo actas de concepto higiénico–sanitario, planillas de temperatura y planes de ruta, especialmente en los vehículos suministrados por entes territoriales. Mejorar controles de temperatura en producción, almacenamiento y distribución, implementar controles más rigurosos de calidad en insumos y materias primas, asegurando el cumplimiento de los parámetros nutricionales y técnicos establecidos en la minuta patrón. Garantizar la correcta implementación y registro del plan de limpieza, desinfección y control de plagas, mantener registros documentados de mantenimiento preventivo y calibración. Fortalecer los procesos de capacitación y control del personal manipulador de alimentos, garantizando el uso adecuado de la dotación, certificados médicos y de BPM vigentes.

Implementar un programa de calibración (termómetros de punzón/ambiente y grameras) con cronograma, certificados y registros de uso en cargue–tránsito–descargue; para EP–UT–URI incorporar contenedores isotérmicos; auditoría semanal de formatos y criterios de aceptación/rechazo.

Levantar inventario de pisos, medias cañas, techos, marcos/puertas, señalización y drenajes por establecimientos; priorizar riesgos sanitarios (humedades, porosidad, empozamientos, rejillas ausentes) y cerrar hallazgos con evidencia fotográfica antes del próximo corte.

Normalizar fichas técnicas vs. listado de proveedores (listado por establecimientos, alertas de vigencia) y asegurar rotulado primario conforme a RES 5109/2005, con verificación en la recepción y no conformidades trazables.

Prohibir fondos/bolsas para servido en ERON y EP; usar únicamente utensilios estandarizados en la OTM y empaques individuales sellados; mantener plan de muestreo y control de gramajes y el protocolo de contramuestras al día.

Entrenar al personal manipulador en BPM, gestión de intercambios y socialización de menús, monitoreo de temperatura, y limpieza de campanas/extractores (personal certificado y, donde aplique, trabajo en alturas).

Si bien hay actividades de mantenimiento de mayor cuantía en los establecimientos, el operador debe trabajar de la mano con la entidad y el establecimiento para allegar la información de dichos incumplimientos y proponer acciones de mejora que no solo garanticen el cumplimiento de la observación sino además conlleven a mejorar el desempeño de las actividades dentro del servicio y la alimentación; además el operador debe ejecutar acciones de mejora que se encuentren a su alcance relacionada con saneamiento y mantenimiento de menor cuantía y de equipos, ejecutando sus programas y cronogramas establecidos, para mantenerlos en el tiempo.

Se recomienda al operador que cuando retire utensilios debido a que ya cumplieron su vida útil, estos no vuelvan a circular dentro de las operaciones de producción, además de solicitar a la central de operaciones del contratista el cambio de utensilios por dificultades y riesgo de su uso en la operación como ollas y sartenes sin agarraderas, rotas, dobladas, uso de utensilios en materiales no higiénicos, superficies de gran acumulación de residuos y de difícil limpieza, que comprometen la inocuidad de los alimentos preparados. Así mismo, dar cumplimiento a los mantenimientos preventivos y más aun con los correctivos que se presenten diariamente, ya que la no ejecución de estos puede presentar no solo afectación en la prestación del servicio sino riesgo laboral de los manipuladores dentro de las cocinas, así mismo priorizarlos, ya que se han visto en aumento sin respuesta concreta (fecha estimada) por parte del operador.

Se le recomienda al operador que desde la central de operación se socialice con todos los encargados de los establecimientos el proceso de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, toda vez que es una actividad a realizar por el operador para verificar y garantizar las condiciones de funcionamiento de los equipos a nivel interno y no solo validar con los lectores que tienen incorporados estos equipos, ya que en ocasiones estos pueden presentar desviaciones, y la calibración a escala pretende identificar dichas anomalías y poder ajustarlas en su momento antes de que se presenten a mayor escala.

El contratista debe corregir los retrasos en la entrega de alimentos mediante ajustes en los tiempos de producción y distribución, garantizando que todos los servicios se entreguen conforme a la programación establecida. Se deben evitar entregas anticipadas no autorizadas y asegurar que cualquier demora sea registrada y justificada. Además, es necesario adecuar áreas de Vestier y lockers para el personal manipulador, proporcionando espacios organizados y exclusivos que cumplan con estándares higiénicos.

El contratista debe implementar controles rigurosos de temperaturas y el uso de recipientes isotérmicos, aplicando prácticas estandarizadas de manipulación. Es esencial normalizar los procesos de prealistamiento y transporte de alimentos para garantizar que el producto final cumpla con las condiciones de inocuidad requeridas, evitando riesgos para los beneficiarios.

Se debe garantizar la entrega completa de todos los componentes del menú, incluyendo fruta y dietas terapéuticas. El contratista debe evitar intercambios no autorizados y el uso de productos no permitidos por la OTM, mejorando además la rotulación de alimentos para asegurar la identificación clara de dietas y beneficiarios, evitando errores en la distribución y consumo de los alimentos.

Es necesario completar la dotación de personal calificado, incluyendo nutricionistas e ingenieros de alimentos, y mantener registros actualizados de visitas, capacitaciones y certificados médicos. El contratista debe asegurar el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y dotación adecuada para todos los manipuladores, garantizando que en todos los puntos de entrega el personal cumpla con los estándares de higiene y certificaciones requeridas.

Se deben sustituir recipientes deteriorados y cumplir con la rotulación y empaque individual autorizado para cada porción, asegurando la presentación adecuada y segura de los alimentos.

Es necesario completar los registros de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, así como verificar y mantener hojas de vida de carros transportadores, termómetros y equipos de

medición. El contratista debe garantizar que los laboratorios utilizados para análisis estén debidamente acreditados y que toda la documentación cumpla con los requerimientos de la OTM.

En el área de PQR 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. Fortalecer en el cuerpo del correo de las solicitudes, indicando los insumos requeridos con el fin de centralizar y optimizar el tiempo de respuesta de acuerdo con las peticiones concretas para su adecuada gestión. En cuanto a los tiempos de respuesta, se solicita asignar plazos acordes al trámite, ya que se han recibido requerimientos de peticiones regulares, con fecha de entrega cortas lo cual dificulta la atención de fondo de las mismas. La entidad ha trasladado solicitudes regulares y de entes de control; sin embargo, se observan, peticiones repetidas, con nuevos radicados o sin ellos trasladados del INPEC u otros entes, que se sugiere sean filtrados por la entidad con base en las respuestas ya entregadas.

Para el área de microbiología se debe continuar con el monitoreo de la calidad del agua que es utilizada en los procesos de lavado y preparación de los alimentos, debido a que se evidencio desviaciones en el parámetro Alcalinidad y 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, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes,,* en alimentos tales como; Verdura caliente, ensalada cruda, proteico, derivado cárnico, jugo y quesos. Además, se recomienda realizar seguimientos a los proveedores. Se recomienda a los operadores, reforzar permanentemente control en las temperaturas de cocción y lo más importante la limpieza y desinfección de las manos de los operarios y las superficies de contacto, cada una de las etapas de producción para evitar la presencia de microorganismos patógenos e indicadores de calidad en sus procesos de elaboración de alimentos en los establecimientos carcelarios

6.2 Recomendaciones a la USPEC

Es crucial que se priorice la inversión en infraestructuras críticas, arreglos a sistemas de drenaje y ventilación, así como en áreas de almacenamiento, para optimizar las condiciones de higiene y seguridad. Asimismo, es fundamental asignar recursos adecuados para la actualización continua de equipos esenciales en la cocina y la manipulación de alimentos, fortaleciendo la capacidad operativa de los establecimientos. Establecer canales de comunicación efectivos entre la USPEC, los contratistas y los directores de establecimientos facilitará una respuesta ágil ante desafíos emergentes. La revisión y actualización periódica de políticas y normativas relacionadas con la higiene y el saneamiento garantizará el cumplimiento con los estándares más recientes. Además, asignar un presupuesto específico para el mantenimiento y mejoras de las instalaciones sanitarias y de cocina, asegurando la sostenibilidad a largo plazo. Un enfoque integral en la gestión de residuos,

que incluya reciclaje y compostaje, articulado con un programa efectivo de control de plagas mediante inspecciones regulares y tratamientos preventivos y correctivos, completará estas recomendaciones para asegurar entornos sanitarios óptimos y seguros en todos los niveles de operación de la USPEC.

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

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

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.

Se recomienda reforzar los mantenimientos de infraestructura y llevar a cabo las intervenciones de infraestructura en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, así, como la entrega de los Ranchos pendientes con todas las adecuaciones pertinentes para la operación, especialmente para el establecimiento de Neiva.

Se recomienda a la USPEC realizar el seguimiento y las gestiones necesarias para la reposición o reparación mayor de sistemas de extracción de aire y cavas de refrigeración que se encuentran fuera de servicio por deterioro estructural u obsolescencia, especialmente en los establecimientos de Yopal, Villavicencio y Acacías.

En la mayoría de los establecimientos es necesaria realizar la ampliación y redistribución de espacios físicos, para garantizar el cumplimiento de la OTM y permitir la instalación de equipos ofertados, así mismo, adecuar las instalaciones para garantizar una línea de flujo unidireccional en el manejo de alimentos, desde la recepción de materia prima hasta la entrega del producto final, evitando cruces de procesos.

Se recomienda reforzar los mantenimientos de infraestructura en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, así, como establecer mecanismos de articulación más efectivos con los operadores para la actualización de conceptos higiénico-sanitarios y la gestión de servicios públicos, especialmente en lo relacionado con gas natural. Asimismo, atender los mantenimientos correspondientes a cuantía mayor, en los casos en que se requiera realizar la intervención a los establecimientos con novedades críticas, con el fin de asegurar condiciones locativas adecuadas, debido a que esto afecta directamente a la inocuidad de estos.

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.

Se recomienda reforzar los mantenimientos de infraestructura en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, así, como establecer mecanismos de articulación más efectivos con los operadores para

la actualización de conceptos higiénico-sanitarios y la gestión de servicios públicos, especialmente en lo relacionado con gas natural.

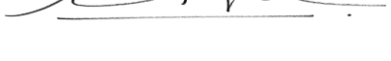
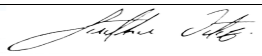
Se recomienda agilizar las autorizaciones de ingreso de los profesionales de campo a los establecimientos, dado que en ocasiones la restricción de acceso ocasiona la pérdida de la visita programada y limita la oportunidad de realizar seguimiento al suministro de alimentos. Esta situación impacta directamente la trazabilidad del proceso y la verificación del cumplimiento de los estándares establecidos.

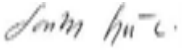
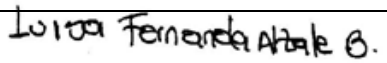
Para el área de PQR se debe analizar de manera sistemática las causas de las solicitudes, quejas, reclamos y denuncias (PQRD) para identificar oportunidades de mejora en los procesos y servicios, facilitando la implementación de acciones correctivas y preventivas que fortalezcan la gestión.Se solicita continuar dando 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.

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.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF
Contrato de Interventoría No. 206 – 2025

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	
Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
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	