CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

# INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

# CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

# PERIODO MAYO 2024

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

# 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 ..... 8
2.2.1 GRUPO 1 ..... 8
2.2.2 GRUPO 2 ..... 19
2.2.3 GRUPO 3 ..... 25
2.2.4 GRUPO 4 ..... 36
2.2.5 GRUPO 5 ..... 43
2.2.6 GRUPO 6 ..... 48
2.2.7 GRUPO 7 ..... 54
2.2.8 GRUPO 8 ..... 64
2.2.9 GRUPO 9 ..... 72
2.2.10 GRUPO 10 ..... 80
2.2.11 GRUPO 11 ..... 86
2.2.12 GRUPO 12 ..... 92
2.2.13 GRUPO 13 ..... 97
2.2.14 GRUPO 14 ..... 102
2.2.15 GRUPO 15 ..... 115
2.2.16 GRUPO 16 ..... 124
2.2.17 GRUPO 17 ..... 131
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento ..... 138
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento ..... 139
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento ..... 139
2.5.1 Distribución por contratista ..... 139
2.5.2 Distribución por tipología ..... 140
2.5.3 Distribución por regional ..... 141
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. ..... 142
A continuación se presenta las novedades notificadas en el mes de mayo de 2024 ..... 142
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. ..... 143
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos ..... 144

2.8.1 Ejecución del cumplimiento microbiológico de los contratistas. ..... 144
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS..... 156
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). ..... 158
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas..... 159
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. ..... 162
2.13 Entregables..... 162
2.13.1 ACTAS DE EMPALME ..... 162
*2.13.2* LIMITACIÓN DE EQUIPOS ..... 165
2.13.3 PLANTAS OBLIGATORIAS ..... 167
2.13.4 APROBACIONES DE PLANES DE CONTINGENCIA: ..... 171
3 Componente financiero ..... 177
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo ..... 177
3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos ..... 179
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato ..... 179
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo..... 179
3.5 Consolidado de descuentos ..... 179
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. ..... 179
4 Componente Jurídico ..... 180
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo ..... 180
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo..... 182
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo..... 183
4.1 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 185
4.2 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución..... 185
4.3 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 186
4.4 Recomendaciones de aplicar a los contratistas intervenidos, el Trámite de Incumplimiento Previsto en los Artículos 17 de la Ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011 186

5 CONCLUSIONES GENERALES ..... 186
6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS ..... 191
6.1 Recomendaciones generales a los Contratistas ..... 191
7 Recomendaciones a la USPEC ..... 193

# 1 Ficha técnica

| | |
|---|---|
| Contrato N° | USPEC-CTO-159-2024 |
| Objeto | "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR EL SISTEMA DE RACIÓN, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPEC), INTERNA EN LA MODALIDAD INTRAMURAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL (ERON), CENTROS DE RECLUSIÓN MILITAR, ESTACIONES DE POLICÍA, UNIDADES TÁCTICAS A CARGO DEL INPEC Y DEMÁS CENTROS DE RECLUSIÓN (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓ DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC". |
| Alcance del Objeto | El Interventor se regirá por las obligaciones y procedimientos establecidos en el Manual de Interventoría y/o Supervisión vigente de la USPEC, el presente documento, la normatividad vigente que aplica a este tipo de proyectos, garantizando el cumplimiento a cabalidad y tiempo, de acuerdo con lo establecido en los Pliegos de Condiciones para la "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR EL SISTEMA DE RACIÓN, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPEC), INTERNA EN LA MODALIDAD INTRAMURAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL (ERON), CENTROS DE RECLUSIÓN MILITAR, ESTACIONES DE POLICÍA, UNIDADES TÁCTICAS A CARGO DEL INPEC Y DEMÁS CENTROS DE RECLUSIÓN (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓN DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC" |
| Contratista | CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024 |
| NIT. | 901825253-6 |
| Valor Inicial | CUARENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTISIETE MILLONES TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS ($42.127.036.808.oo) M/CTE |
| Valor actual | CUARENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTISIETE MILLONES TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS ($42.127.036.808.oo) M/CTE |
| Fecha de inicio | 3 DE MAYO DE 2024 |
| Duración | - Nueve (9) meses de interventoría propiamente dicha con visitas de campo, hasta la terminación de los contratos de alimentación, esto sin superar el 31 de diciembre de 2024.<br>- Dos (2) meses adicionales sin costo para la realización de actividades complementarias, como el cierre del proceso de facturación, presentación de informes finales y la liquidación de los contratos objeto de seguimiento. |
| Fecha finalización actual | 31 de diciembre de 2024 |
| Garantías | Aseguradora: Seguros Mundial – No. Póliza CG-1054184 |

# 2 Componente Técnico Nutricional

## 2.1 Consolidado de visitas realizadas durante el mes por grupo y contratistas, con sus respectivos soportes. Se deberá presentar el informe detallando cada grupo, es decir del 1 al 17.

La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional, Centros de Reclusión Militar, Estaciones de Policía, Unidades Tácticas Militares y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) que se encuentre en el anexo 23 estudios previos y adenda No 1 a través de los procedimientos, instructivos, protocolos, guías, formatos anexo técnico y demás instrumentos establecidos por la USPEC.
Las visitas se realizaron con la frecuencia y periodicidad pactada entre las partes, de acuerdo con el cronograma inicial y semanal entregado en la USPEC. Sin embargo, se presentaron algunas modificaciones dada la logística normal del suministro y el manejo de los establecimientos que en ocasiones no autorizaron el ingreso de los interventores a realizar dicha visita, por lo anterior resultaron visitas no efectivas, lo que genero modificaciones en el cronograma.
La interventoría aplicara los instrumentos de verificación en las visitas a los establecimientos de la siguiente manera:

- **VERIFICACION INFRAESTRUCTURA:** Se diligencia el formato **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA** mínimo 1 vez al mes en los establecimientos tipo Eron.

- **VERIFICACION Y/O SEGUIMIENTO A PQRD:** Se diligencia el formato de acá Externa, en todos los establecimientos del objeto contractual, se utiliza cuando se hace seguimiento a una PQR, o un seguimiento específico que sea solicitado por la USPEC o la interventoría.

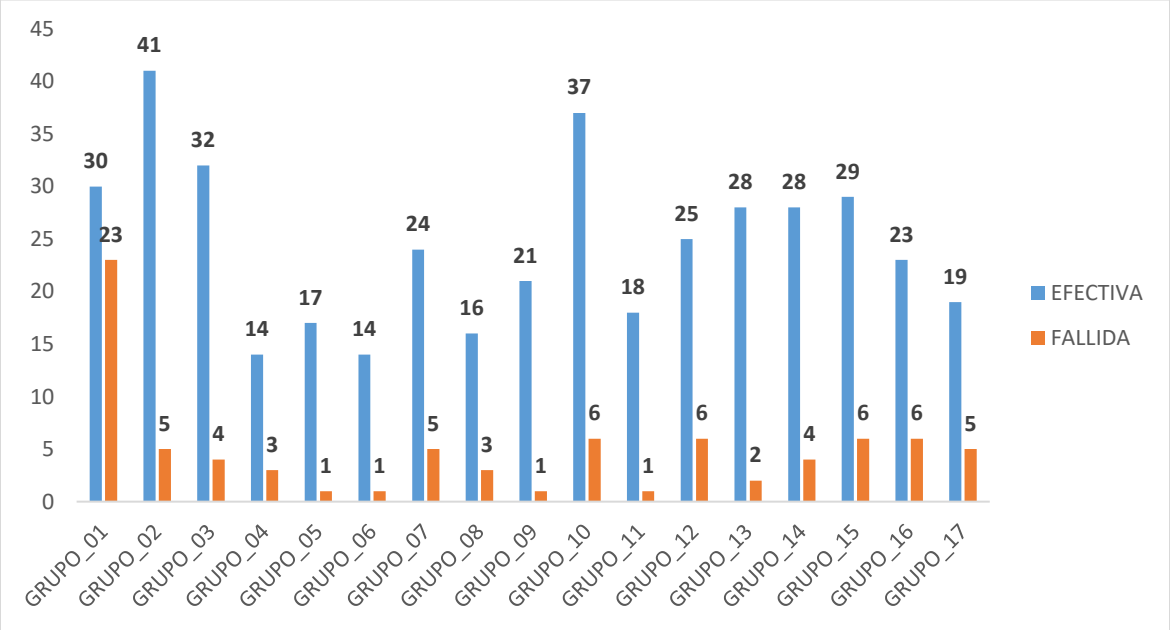
- **VERIFICACION Y/O SEGUIMIENTO A VISITA EXTRAORDINARIA:** Se diligencia el formato de acá Externa, en todos los establecimientos del objeto contractual, se utiliza cuando se hace visita adicional fuera la frecuencia o un seguimiento específico que sea solicitado por la USPEC o la interventoría

- **VERIFICACION ERON - CRM Y PLANTAS DE PRODUCCIÓN:** Se diligencia **FORMATO DE SUPERVISIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS ERON - CRM Y PLANTAS DE PRODUCCIÓN** de acuerdo a la frecuencia y periodicidad pactada por la USPEC en los establecimientos tipo Eron- CRM- PLANTA

- **VERIFICACION (EP) - (UT) - (URI):** Se diligencia el **FORMATO SUPERVISIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE ESTACIONES DE POLICIA (EP) - UNIDADES TACTICAS (UT) Y UNIDADES DE REACCIÓN INMEDIATA (URI)** de acuerdo a la frecuencia y periodicidad pactada por la USPEC en los establecimientos tipo EP- UT-URI.

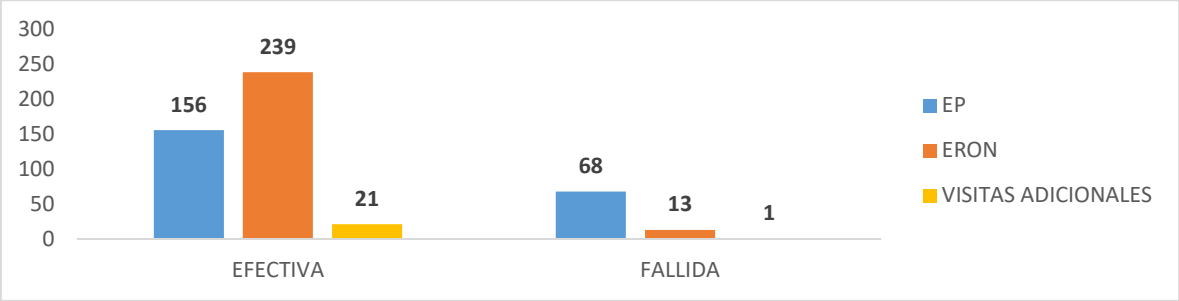
Durante la ejecución del presente informe, la interventoría realizo las visitas por regional teniendo en cuenta el tipo de instrumento de la siguiente manera:

| Etiquetas de fila | EFECTIVA | FALLIDA | Total general |
|---|---|---|---|
| GRUPO_01 | 30 | 23 | 53 |
| GRUPO_02 | 41 | 5 | 46 |
| GRUPO_03 | 32 | 4 | 36 |
| GRUPO_04 | 14 | 3 | 17 |
| GRUPO_05 | 17 | 1 | 18 |
| GRUPO_06 | 14 | 1 | 15 |
| GRUPO_07 | 24 | 5 | 29 |
| GRUPO_08 | 16 | 3 | 19 |
| GRUPO_09 | 21 | 1 | 22 |
| GRUPO_10 | 37 | 6 | 43 |
| GRUPO_11 | 18 | 1 | 19 |
| GRUPO_12 | 25 | 6 | 31 |
| GRUPO_13 | 28 | 2 | 30 |
| GRUPO_14 | 28 | 4 | 32 |
| GRUPO_15 | 29 | 6 | 35 |
| GRUPO_16 | 23 | 6 | 29 |
| GRUPO_17 | 19 | 5 | 24 |
| **Total general** | **416** | **82** | **498** |




A continuación, la interventoría detalla la ejecución de visitas discriminando las visitas efectivas y visitas fallidas

| VISITAS | EP | ERON | VISITAS ADICIONALES | TOTAL GENERAL |
|---|---|---|---|---|
| EFECTIVA | 156 | 239 | 21 | 416 |
| FALLIDA | 68 | 13 | 1 | 82 |
| **Total general** | **224** | **252** | **22** | **498** |




Se realiza informe respecto a las visitas realizadas en el periodo de mayo 2024 a cada uno de los establecimientos el cual se podrá evidenciar en el anexo 2.1

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

### 2.2.1 GRUPO 1

#### 2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente a mayo de 2024 (23 al 31), se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023 con número de contrato 327-2023, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| CPMSTUL TULUA | 13/3/2024 | Favorable | 97,5% | Dos meses | **Hallazgo 2.1:** Se observa desgaste en ollas de preparación. |
| CPAMSPY POPAYAN | 30/04/2024 | Favorable con requerimiento | 60,5% | Un mes | **1. Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso:** Vía de acceso principal sin pavimentación, estancamiento de agua, puerta de ingreso al rancho sin protección contra ingreso de plagas. Pisos deteriorados con material poroso cerámicas partidas en las áreas de preparación y almacenamiento, pared con enchape roto y desprendimiento de pintura generalizado. Techos |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | con hollín y con desprendimiento de pintura, Marcos y puertas de todas las áreas con presencia de corrosión. No cuentan con lockers. Recipientes de residuos sin tapa. **2. Equipos y utensilios:** Estibas deterioradas en cuarto de congelación. Estufa industrial deteriorada. Utensilios deteriorados: ollas tapas y pala para freído. Cuarto frío con condensación. Tablas de picar deterioradas. **3. Personal manipulador de alimentos:** Nutricionista con accesorios, ingeniero con dotación negra. Operarios con indumentaria deteriorada y lavando equipo fuera del área de preparación. **4. Requisitos Higiénicos:** Producto de panadería con etiquetado y rotulado incompleto, sin notificación sanitaria. Materias Primas (pollo pescado) previas a proceso sin cadena de frio. Elementos para L&D y desinfectantes en diferentes áreas de producción y almacenamiento. **5. Saneamiento:** Acumulación de residuos en la entrada al cuarto de refrigeración de frutas y verduras, al ingreso del cuarto frío de congelación en área de almacenamiento. Estancamiento de residuos líquidos al ingreso del rancho de media. Recipiente de residuos sólido sin tapa. Acumulación de hollín en techos del rancho, ollas, calderos, tapas, estufas, extractor. Suciedad en cuartos fríos. |
| ERON DE POPAYAN | 24/10/2023 | Favorable con requerimiento | 87,5% | Siete meses | **Hallazgo 1.1:** Se evidencia unión entre pared y ventana con desprendimiento de material. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento de pintura en pared de área de fruver y mesón con grietas en área de preparación. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia acumulación y condensación de vapores en área de preparación. **Hallazgo 4.4:** No se evidencia |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | distancia perimetral entre pared y equipos congeladores en área de fruver. **Hallazgo 5.2:** Se evidencian residuos líquidos en área de lavado y equipos. **Hallazgo 5.3:** Se evidencian residuos sólidos en área de lavado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad y corrosión en malla de área de almacenamiento fruver. |
| EPMSC IPIALES | 23/4/2024 | Favorable | 98% | Un mes | **Hallazgo 1.2:** Se observan paredes con humedad en área de prealistamiento. **Hallazgo 1.3:** Se observan techos con humedad en área de procesos. |
| EPMSC TUQUERRES | 8/6/2023 | Favorable con requerimientos | 85,50% | Once meses | Ilegible |
| EPMSC EL BORDO | 11/12/2023 | Favorable | 91% | Cinco meses | **Hallazgo 1.3:** Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian techos en regular estado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas. |
| EPMSC PASTO | 22/11/2023 | Favorable con requerimientos | 79% | Seis meses | **Hallazgo 1.2:** Se observa piso de cuarto frio con rugosidades, con desprendimiento de pintura en bordes bajos de la misma área, secciones de piso en área de preparación con amarillamiento además del área de lavado, estancamiento de agua en cuarto frio. **Hallazgo 1.3:** Techo sobre campana de área de preparación con deformación por el calor. Instalación eléctrica sin protección en área de fruver son reja. **Hallazgo 1.4:** Lavaplatos sin funcionamiento el cual no tiene protección al alcantarillado. No cuenta con avisos alusivos al lavado de manos en las áreas correspondientes. **Hallazgo 2.1:** Se observan olla con abolladuras, sin asas y |

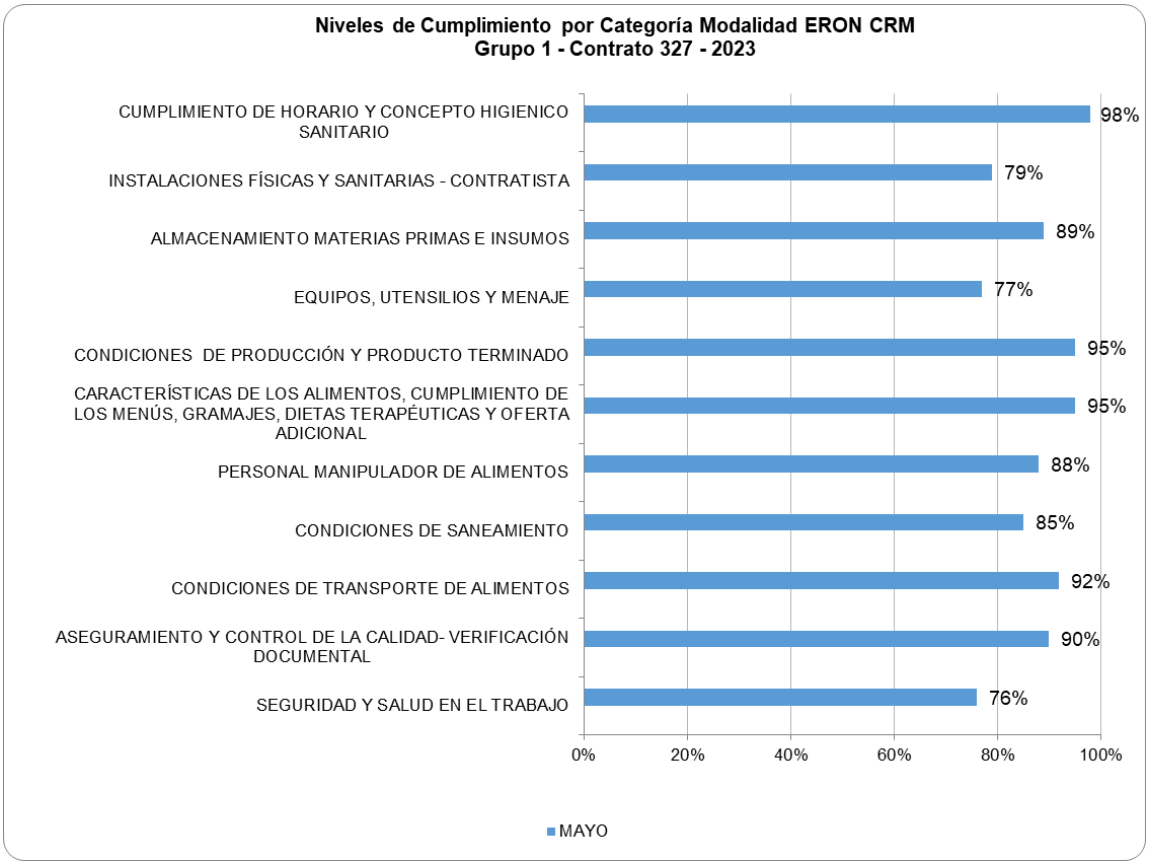
| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | quemaduras. No cuenta con conexión al desagüe en difusor del cuarto frio. Estructura de estufa y área interna, con quemaduras y óxido. **Hallazgo 2.2:** Entrepaños de estufa con oxido, quemaduras, desprendimiento de pintura; además una con instalación inadecuada. **Hallazgo 4.1:** En el momento de la visita, presentan como soporte de adquisición de producto, certificado de inspección sanitaria de producto cárnico importado Rad CR 2023013939, no presenta soporte de legalidad del producto adquirido, ni carne o pollo. **Hallazgo 5.5:** Se evidencian bordes de campana de extracción con acumulación de grasa y hollín acumulado, en área de preparación. |
| EPMSC TUMACO | 23/4/2024 | Favorable | 99% | Un mes | **Hallazgo 1.2:** Se observa en área de aliste de alimentos pisos no sanitarios, drenajes no protegidos. |

Basándonos en la información proporcionada en la tabla anterior, de los ocho establecimientos visitados del Grupo G1, han sido evaluados con un concepto FAVORABLE CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUMACO, durante sus inspecciones sanitarias. Por otro lado, CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN, EPMSC TUQUERRES y EPMSC PASTO han sido clasificados como FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, emitidos hasta la fecha de corte del presente informe.

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

2.2.1.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 1, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:




En la gráfica anterior se muestra el rendimiento porcentual del operador UT PENITENCIARIOS 2023 en comparación con los establecimientos del Grupo 1, durante el período del 23 al 31 de mayo de 2024. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once aspectos técnicos y se califica al contratista en función de estos criterios. 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 mayo, se llevó a cabo la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, registrando un cumplimiento del 100% en ERON CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES, mientras que en ERON CPMSTUL TULUA se alcanzó un 83%. Se observó que el contratista en CPMSTUL TULUA no cumplió con el horario de entrega establecido en la O.T.M. para el tiempo de comida cena.

**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (79%)**: Durante el mes de mayo, se llevó a cabo evaluación del cumplimiento de la categoría de Instalaciones Físicas y Sanitarias - Contratista en los establecimientos del Grupo 1. Se encontraron diversas diferencias en los establecimientos evaluados. En CPMSTUL TULUA, se evidenció un alto nivel de cumplimiento del 93%, con acciones correctivas realizadas en áreas específicas. En contraste, CPAMSPY POPAYAN mostró un cumplimiento del 70%, relacionado con lámparas en mal estado, techos con hollín y falta de señalización, entre otros. ERÓN DE POPAYAN reportó un cumplimiento del 64%, con deficiencias en registros de calibración de medidores y falta de espacio para residuos sólidos. EPMSC EL

BORDO presentó un nivel de cumplimiento del 75%, relacionado con la evacuación de aguas residuales y áreas compartidas para ensamble. Por otro lado, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES mostraron niveles de cumplimiento del 85% al 89%, asociado a humedad, moho, lámparas quemadas y presencia de óxido en puertas.

**3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%)**: Durante el mes de mayo, se realizó la revisión del cumplimiento de la categoría de Almacenamiento de Materias Primas e Insumos en los establecimientos del Grupo 1. Los resultados fueron significativos entre los diferentes establecimientos evaluados. En CPMSTUL TULUA, se observó un nivel de cumplimiento del 91%, con hallazgos relacionados principalmente con la falta de fichas técnicas para algunos productos almacenados, como aromática "Jaibel", panela y pollo Simmons. Mientras que en CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 90%, con hallazgos relacionados con la falta de distancias perimetrales en almacenamiento y la ausencia de fichas técnicas para ciertos productos, como panela y pollo Simmons. Por otra parte, en el ERON DE POPAYAN mostró un cumplimiento del 68%, con hallazgos que incluyeron la falta de fichas técnicas para la materia prima utilizada en el servicio de alimentación y la presencia de productos no conformes, como salchichas sin fecha de vencimiento ni etiquetado adecuado. En la revisión de EPMSC EL BORDO registró un nivel de cumplimiento del 81%, con hallazgos relacionados con la falta de materia prima suficiente para cumplir con el menú planificado y problemas de almacenamiento, como la presencia de productos vencidos y la falta de aplicación del método PEPS. Y en EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES obtuvieron niveles de cumplimiento del 100%, lo que indica ejecución satisfactoria de las normativas de almacenamiento de materias primas e insumos.

**4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (77%)**: Durante el mes de mayo, se llevó a cabo la verificación por parte de la interventoría del cumplimiento de la categoría de Equipos, Utensilios y Menaje en los establecimientos del Grupo 1. Los resultados muestran que en CPMSTUL TULUA, cuenta con un nivel de cumplimiento del 71%, con hallazgos que incluyen la falta de oficio de aprobación de equipos faltantes, como una hidrolavadora, y la presencia de utensilios en mal estado, como fondos y ensaladeras. Por otro lado, CPAMSPY POPAYAN registró un cumplimiento del 67%, con hallazgos relacionados con la falta de equipos mínimos requeridos, como puestos de estufas e hidrolavadoras, y la presencia de equipos en mal estado, como estufas con hollín y fugas de gas. Para el ERÓN DE POPAYAN mostró un nivel de cumplimiento del 57%, con hallazgos que incluyen la falta de equipos mínimos requeridos, como un sartén basculante y una bandeja asadora, y la presencia de corrosión en equipos como carro transportador. Con respecto a EPMSC EL BORDO reportó un cumplimiento del 79%, con hallazgos relacionados con la presencia de hollín y corrosión en estufas y la falta de sartén basculante, con una solicitud de alternativas pendiente de respuesta por parte de la USPEC. En EPMSC IPIALES con un 92%, observándose problemas significativos en la infraestructura, como oxidación en los ventiladores del techo, corrosión en las cortinas de aire de los cuartos de refrigeración y congelación, y mal funcionamiento de las campanas de extracción, lo que ha provocado la acumulación de vapores y humedad en las paredes y techos, con la consiguiente aparición de moho en varias áreas. En EPMSC PASTO, aunque el cumplimiento alcanza el 86%, se evidencia que falta el sartén basculante, revelando una deficiencia en los equipos necesarios para el servicio de alimentación y la ausencia de aprobación de alternativas por parte de la entidad competente. En EPMSC TUMACO con un 86%, se identifica carencia del sartén basculante y la falta de aprobación de alternativas por parte de la entidad responsable, lo que sugiere una falta de diligencia en la gestión de los equipos necesarios. En EPMSC TUQUERRES, a pesar del cumplimiento del 92%, se evidencia la ausencia del sartén basculante, lo que indica una insuficiencia en los equipos mínimos requeridos para el servicio de alimentación, mientras que el

operador reporta haber solicitado la aprobación de alterativas de reemplazo a la USPEC, pero aún están a la espera de respuesta.

**5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO** (**95%):** Durante el mes de mayo, se realizó la verificación de las condiciones de producción y producto terminado en los establecimientos del Grupo 1. Los resultados revelaron que en CPAMSPY POPAYAN se alcanzó un cumplimiento del 91%, mientras que en CPMSTUL TULUA se logró el 100%. Por otro lado, en ERÓN DE POPAYAN se obtuvo un 79%, y en EPMSC EL BORDO se registró un 96%. Los establecimientos EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES destacaron con un cumplimiento del 100%.

En CPAMSPY POPAYAN, se identificaron varios hallazgos significativos. Se evidenció un incumplimiento de las temperaturas de los alimentos durante la preparación y almacenamiento, con registros por debajo de los estándares establecidos. Además, se observó inadecuado almacenamiento de producto terminado, que se encontraba en bolsas plásticas negras y blancas, sin la bolsatina requerida para su conservación adecuada. Por otro lado, en ERÓN DE POPAYAN no se establecían procedimientos para evitar posibles contaminaciones cruzadas. También se observó una falta de organización en las áreas de ensamble y producción. En EPMSC EL BORDO, se encontró una dificultad en el manejo del producto terminado en el área de producción, donde se realizaba el servido del mismo. En contraste, en los establecimientos EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES, que alcanzaron el 100% de cumplimiento, no se registraron hallazgos durante la verificación de las condiciones de producción y producto terminado.

**6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%)**: Durante el mes de mayo, se llevó a cabo la evaluación de las características de los alimentos, el cumplimiento de los menús, los gramajes, las dietas terapéuticas y la oferta adicional en los establecimientos del Grupo 1. Los resultados revelaron que CPAMSPY POPAYAN alcanzó un cumplimiento del 91%, mientras que CPMSTUL TULUA logró el 100%. ERÓN DE POPAYAN obtuvo un 88%, EPMSC EL BORDO registró un 94%, y los establecimientos EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES destacaron con un cumplimiento del 100%. En CPAMSPY POPAYAN, el contratista no cumplió con la rotación adecuada de jugos y frutas. Además, hubo incumplimientos en los gramajes del postre y en la entrega del mismo, así como problemas relacionados con intercambios no autorizados de proteína. Por otro lado, en ERÓN DE POPAYAN se observaron intercambios no autorizados de proteínas. Además, se detectaron deficiencias en la rotación de jugos y frutas. En EPMSC EL BORDO, se realizaron hallazgos relacionadas con la falta de pollo en las preparaciones, así como la omisión de la adición de vísceras de pollo a la sopa, incumpliendo con lo establecido en los procedimientos operativos. En EPMSC PASTO, se detectaron problemas de intercambio de proteína, sin contar con la aprobación correspondiente de la entidad competente. Además, se evidenció la falta de cumplimiento del ciclo de menús.

**7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (88%)**: Durante el mes de mayo, se llevó a cabo la evaluación del personal manipulador de alimentos en los establecimientos del Grupo 1. Los resultados mostraron que CPAMSPY POPAYAN y CPMSTUL TULUA alcanzaron un cumplimiento del 78% y 85% respectivamente, mientras que el ERÓN DE POPAYAN registró un 70% y EPMSC EL BORDO obtuvo un 90%. Por otro lado, los establecimientos EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES alcanzaron un cumplimiento del 100%. En CPMSTUL TULUA, el contratista no cumplió con el personal ofertado, el tiempo y el perfil requerido según lo establecido en la OTM, y se evidenciaron manipuladores sin dotación completa, específicamente sin

el peto correspondiente. En CPAMSPY POPAYAN, se detectaron hallazgos relacionadas con el personal manipulador de alimentos. No se cumplió con el personal mínimo requerido según lo estipulado en la OTM, faltando manipuladores y jefe de cocina. Además, se observaron manipuladores con calzado inadecuado y falta de delantales. En DE POPAYAN, se verificó que no se cumplía con el personal ofertado según la OTM, faltando ingeniero de alimentos, supervisor de mantenimiento y profesional SST. Además, no se evidenció entrega de dotaciones y falta de exámenes de laboratorio y certificados médicos para algunos manipuladores. En EPMSC EL BORDO, se encontraron deficiencias relacionadas con la falta de personal mínimo requerido, específicamente la ausencia de profesional SST y supervisor de mantenimiento. En los establecimientos que alcanzaron el 100% de cumplimiento, no se reportaron hallazgos relacionados con el personal manipulador de alimentos, lo que sugiere un adecuado cumplimiento de los estándares establecidos en este aspecto.

**8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%)**: Durante mayo, se realizaron evaluaciones de las condiciones de saneamiento en los establecimientos del Grupo 1, revelando un cumplimiento desde un 67% en CPAMSPY POPAYAN hasta un 100% en CPMSTUL TULUA, EPMSC PASTO y EPMSC TUMACO. Asimismo, ERON DE POPAYAN y EPMSC EL BORDO obtuvieron un nivel de cumplimiento del 83%, mientras que EPMSC TUQUERRES alcanzó el 85%, y EPMSC IPIALES el 86%. En CPAMSPY POPAYAN se identificaron hallazgos, como angeos de ventanas en mal estado con suciedad, techos con hollín, campana extractora en condiciones higiénicas deficientes y estufas con acumulación de hollín y grasa. En ERÓN DE POPAYAN, se detectó la falta de un área exclusiva para lavado y desinfección de utensilios y menaje, así como la desorganización y falta de rotulación de los productos de limpieza y desinfección. EPMSC IPIALES evidenció la presencia de humedad en los techos, lo que provocaba la aparición de moho, además de deficiencias en la información de vigencia del kit de cloro y el empaque del kit de medición de pH y cloro. Por último, en EPMSC EL BORDO, se constató la presencia de óxido en los techos sobre una estructura metálica, un kit de pH y cloro con fecha de vencimiento vencida del 2022, ausencia de secuencia lógica en el servicio, falta de aplicación de colores para la identificación de elementos de aseo e incumplimiento en la última fumigación programada.

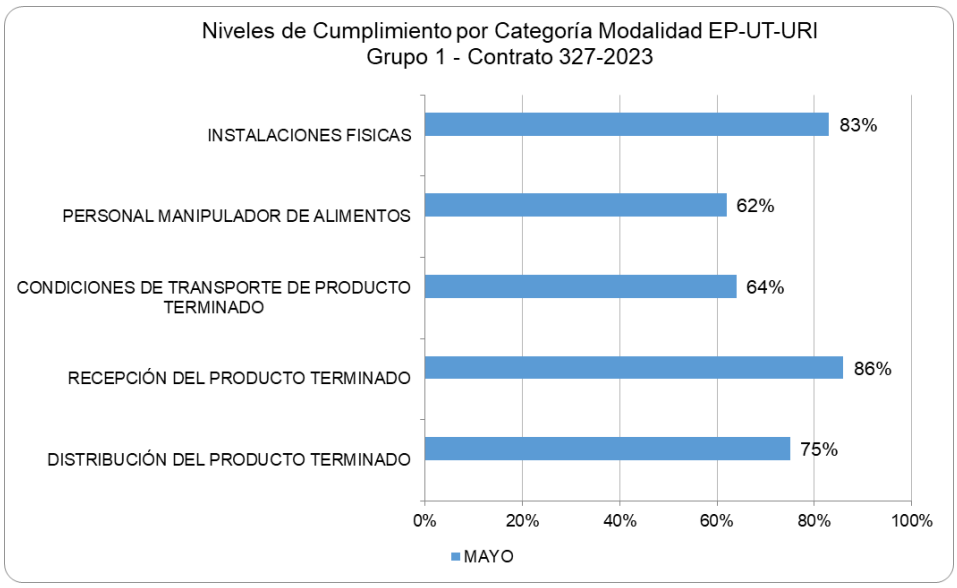
**9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (92%):** Durante mayo, se llevaron a cabo inspecciones sobre las condiciones de transporte de alimentos en los establecimientos del Grupo 1. Sin embargo, en los establecimientos de CPAMSPY POPAYAN, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EMPSC TUMACO y EMPSC TÚQUERRES no se realizó la verificación de las condiciones de transporte de alimentos, ya que durante las visitas no se encontraron vehículos transportando alimentos en dichos establecimientos. Por otro lado, se destaca un cumplimiento del 100% para los establecimientos de ERON DE POPAYÁN y EMPSC EL BORDO. En particular, en CPMSTUL TULUA se registró un cumplimiento del 90%, debido a la identificación de incumplimientos relacionados con la inspección sanitaria vigente del vehículo de transporte de proteína, con la placa WPX 809, perteneciente al proveedor Integral S.A.S. La inspección registró fecha y concepto CHS del vehículo el 15-05-2023, sin embargo, este no se actualizó según lo indica la O.T.M, con una fecha no mayor a 1 año.

**10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (90%)**: Durante mayo, se efectuó la revisión sobre el aseguramiento y control de la calidad mediante la verificación documental en los establecimientos del Grupo 1. Se registró un cumplimiento del 93% en ERON CPAMSPY POPAYAN, 91% en ERON CPMSTUL TULUA, 57% en ERON DE POPAYAN, 84% en ERON EPMSC EL BORDO, 100% en ERON EPMSC IPIALES, 100% en ERON EPMSC PASTO, 100% en ERON EPMSC TUMACO, y 97% en ERON EPMSC TUQUERRES. En CPMSTUL

TULUA, se identificaron incumplimientos relacionados con la ausencia de registros del primer análisis fisicoquímico del agua y de la capacitación adicional mínima de 20 horas. En CPAMSPY POPAYAN, se detectaron problemas como la falta de hojas de vida de los carros transportadores, registros de plan de inducción y capacitación adicional para el personal. En ERON DE POPAYAN, se constató la recepción de materia prima sin fecha de vencimiento, incumplimiento del cronograma de mantenimiento y ausencia de registros de calibración de instrumentos de medición. En EPMSC TUQUERRES y EPMSC EL BORDO, se evidenció la carencia de certificados de calibración de instrumentos para control de gramaje y temperaturas, así como la falta de registros de capacitaciones adicionales al personal. Además, en EPMSC EL BORDO, se observó la adquisición de pan de proyectos productivos sin paz y salvo desde marzo del 2024. En contraste, los establecimientos de ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO y ERON EPMSC TUMACO demostraron un cumplimiento del 100% en la verificación documental del aseguramiento y control de la calidad.

**11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (76%)**: Durante el mes de mayo, se llevaron a cabo evaluaciones sobre seguridad y salud en el trabajo en los establecimientos del Grupo 1. Se registró un cumplimiento del 92% en ERON CPAMSPY POPAYAN, 33% en ERON CPMSTUL TULUA, 67% en ERON DE POPAYAN, 50% en ERON EPMSC EL BORDO, 67% en ERON EPMSC IPIALES, 100% en ERON EPMSC PASTO, 100% en ERON EPMSC TUMACO y 100% en ERON EPMSC TUQUERRES. En CPMSTUL TULUA, se evidenció falta de registros actualizados de capacitación, manipuladores utilizando petos en mal estado y la carencia de dotación de petos para 11 manipuladores. En CPAMSPY POPAYAN, se observó a un manipulador porcionando, sin guante de protección adecuado. En ERON DE POPAYAN, se verificó la ausencia de visitas del profesional de seguridad y salud en el trabajo. En EPMSC IPIALES, se evidenció la carencia de manta anti fuego en el establecimiento. Por último, en EPMSC EL BORDO, se encontró la falta de registros de inducción por el profesional de seguridad y salud en el trabajo, así como de las capacitaciones en seguridad y salud en el trabajo. Además, se verificó la ausencia de solución salina y alcohol en el botiquín tipo A del servicio de alimentación.

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 1, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



En la gráfica anterior, se muestra el desempeño porcentual del operador UT PENITENCIARIOS 2023 con respecto a los establecimientos de Grupo 1, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

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

**1. INSTALACIONES FISICAS (83%):** Durante el mes de mayo, se realizó la evaluación de las instalaciones físicas en varios establecimientos del Grupo 1. Se encontró un cumplimiento del 100% en UT Batallón de A.S.P.C No 23 Gr "Ramón Espina", EP Bello Horizonte, EP CAI3 Aguaclara, EP de Roldanillo, EP El Bordo, EP Permanente, EP Piendamó, y EP Tambo. Sin embargo, en la EP Timbío, que cuenta con un 83% de cumplimiento, se identificaron algunas irregularidades. Se observó que los alimentos estaban dispuestos sobre el piso de la entrada de la EP. Además, se verificó que no se empleaban canastillas o estibas para el almacenamiento temporal de los alimentos.

**2**. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (62%):** Durante mayo, se evaluaron los establecimientos del Grupo 1 en relación con el personal manipulador de alimentos. En términos generales, UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO y EP PERMANENTE lograron un cumplimiento total del 100%. Sin embargo, EP Bello Horizonte obtuvo un cumplimiento del 33%, mientras que EP ESTACIÓN DE GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ, EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRÉS Y EP TUMACO alcanzaron un 50% de cumplimiento. Destaca que EP TIMBIO y EP TAMBO presentaron un incumplimiento total con un puntaje del 0%. Los hallazgos específicos revelaron diversas deficiencias en el manejo del personal manipulador de alimentos en algunos establecimientos. Por ejemplo, se observó que la manipuladora en EP Piendamó no usaba tapabocas durante la entrega de alimentos, mientras que, en EP TAMBO el manipulador no contaba con la dotación adecuada y tampoco disponía de certificado médico. Situaciones similares se encontraron en EP BELLO HORIZONTE, donde tanto el manipulador como el transportador carecían de certificado médico. Asimismo, en EP TIMBIO, el manipulador no tenía dotación alguna, y en EP TUMACO, EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRÉS y EP ESTACIÓN DE GUARDACOSTAS, el manipulador no utilizaba la dotación completa, específicamente pantalón y calzado.

**3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (64%):** Durante el mes de mayo, se evaluaron las condiciones de transporte de producto terminado en los establecimientos del Grupo 1, revelando diversos niveles de cumplimiento. En el BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", se alcanzó un 80% de cumplimiento, mientras que en EP BELLO HORIZONTE y EP EL BORDO fueron del 40%. Por otro lado, en EP CAI3 AGUACLARA, EP PERMANENTE, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRES y EP TUMACO se logró un cumplimiento del 100%, por otro lado, la EP DE ROLDANILLO, EP EL TAMBO fueron del 20%, mientras que la EP TIMBIO no se cumplió con ninguna de las condiciones evaluadas, representando un 0% de cumplimiento.

En la EP DE ROLDANILLO, se evidenció ausencia de la leyenda de “Transporte de Alimentos” para el vehículo utilizado para el transporte de alimentos. Además, en la EPDE TAMBO falta de SOAT, tecno mecánica e inspección sanitaria en el vehículo utilizado. Por otra parte, en la EP BELLO HORIZONTE se observaron hallazgos relacionados con la documentación necesaria para el transporte de alimentos, así como la falta de registro de temperaturas y la ausencia de un plan de rutas y horarios. En la EP TIMBIO y EP EL BORDO se encontraron deficiencias en las condiciones

de transporte de producto terminado, incluyendo la falta de documentación del vehículo, condiciones higiénicas inadecuadas, y la ausencia de registros de temperatura y planificación de rutas.

**4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (86%):** Durante mayo, se llevaron a cabo evaluaciones sobre las condiciones de transporte del producto terminado en los establecimientos del Grupo 1. Se encontraron distintos niveles de cumplimiento en estos lugares. Algunos destacan por alcanzar un 100% de cumplimiento, como EP CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRES y EP TUMACO. EP PERMANENTE también logró un cumplimiento total. Por otro lado, se observaron porcentajes más bajos en establecimientos como EP BELLO HORIZONTE (89%), EP EL BORDO (78%), EP DE ROLDANILLO (67%), EP PIENDAMO (89%), EP TIMBIO (60%) y EP TAMBO (56%).

En la EP DE ROLDANILLO, se presentaron incumplimientos relacionados con el ciclo de menú entregado por el contratista, que no coincidía con el establecido para la EP, y la falta de documentación de aprobación. Además, se identificó la entrega de carne molida, un proceso prohibido. En la EP PIENDAMO, se verificó la falta de publicación del ciclo de menú. En la EP TAMBO, se observó la ausencia de publicación del ciclo de menú, así como incumplimientos en la entrega de componentes del menú #12. En la EP BELLO HORIZONTE, no se evidenció la publicación del ciclo de menús. En la EP TIMBIO, se encontró la falta de publicación del ciclo de menú y se verificó la ausencia de suministro de fruta en el desayuno del menú 9, así como incumplimientos en la entrega del mismo menú para el desayuno. También se evidenció la falta de entrega de bebida caliente (con adición de leche) en la misma estación. En la EP EL BORDO, se detectó que el contratista no cumplía con el horario de entrega del desayuno y la falta de publicación del ciclo de menú.

**5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (75%):** Durante la evaluación del mes de mayo, se analizaron las condiciones de distribución del producto terminado en los diferentes establecimientos del Grupo 1. Se observaron variaciones en los niveles de cumplimiento entre los establecimientos evaluados. Algunos lograron un 100% de cumplimiento, como UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP PERMANENTE, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRES y EP TUMACO. Sin embargo, otros mostraron un cumplimiento del 50%, como EP DE ROLDANILLO y EP PIENDAMO, mientras que EP TIMBIO y EP TAMBO registraron un cumplimiento del 0%.

En la EP DE ROLDANILLO, el contratista suministraba alimentación en fiambreras sin presentar documentos de protocolo de limpieza y desinfección avalados por la USPEC. En la EP PIENDAMO, se observó que se entregaba bebida caliente para el desayuno en jarra, en lugar de manera individual en vasos con tapa para cada PPL. En la EP TAMBO, se evidenció que la bebida no fue entregada en recipientes individuales, además de la falta de entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos. En la EP TIMBIO, los alimentos se entregaban en recipientes plásticos, cuya desinfección no podía ser garantizada, y el café se entregaba en termo en lugar de manera individual. También se observó la falta de entrega de vasos para el consumo de alimentos como la bebida caliente.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a mayo de 2024 (23 al 31), se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 2 Regional Occidente, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador UT Compromiso por la Dignidad.

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

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC CALI | 21/12/2023 | Favorable | 94% | Cinco meses | **Hallazgo 1.2:** La unión de pisos y de estos con las paredes, no se encuentra redondeada. La superficie del piso presenta deterioro. **Hallazgo 1.3:** Los techos no permiten la limpieza y desinfección. **Hallazgo 5.2:** Cajas de inspección de aguas residuales presentan deterioro y/o sello inadecuado. |
| EPMSC SEVILLA | 23/10/2023 | Favorable | 97% | Siete meses | **Hallazgo 1.3:** Se observa techo sin falso cielo o cielo raso. **Hallazgo 4.4:** Se observa congelador donde almacenan carne, en desorden y con acumulación de residuos líquidos. |
| EPMSC CAICEDONIA | 23/10/2023 | Favorable | 94,50% | Siete meses | **Hallazgo 1.2:** Se observa pared con desprendimiento de pintura, grietas ya acumulación de polvo. **Hallazgo 1.3:** Se observa techo en material no adecuado en el área de manipulación de alimentos. **Hallazgo 5.5:** Se observa pared con acumulación de suciedad, malla protectora con acumulación de aceite. |
| EPMSC BOLIVAR | 06/07/2023 | Favorable | 100% | Diez meses | Ninguna |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC LA UNION | 07/05/2024 | Favorable | 98% | 23 días | **Hallazgo 1.1:** Espacio reducido, no hay separación de áreas. **Hallazgos 1.2:** Mejorar el piso. |
| CPAMS EJECA | 09/04/2024 | Favorable | 99% | Un mes | **Hallazgo 1.2:** Los pisos del área de producción se encuentran deteriorados. |
| EPMSC BUGA | 15/06/2023 | Favorable | 91 %. | Once meses | **Hallazgo 1.1:** Se observa en el área de la entrada zona para basuras mal diseñadas, al lado del cerramiento donde se ubican las pipas de gas. **Hallazgo 1.2:** En el cuarto de congelamiento se presentan pisos agrietados, en el área de ensaladas se presenta ruptura de la pared sobre los mesones, en el área de dietas se observa ruptura de la pared al lado del lavaplatos. **Hallazgo 1.3:** Se observa falta de sellamiento en el techo principal; en el área de lavado se observa ruptura y desprendimiento del techo "pintura". **Hallazgo 2.1:** Se observa condensación en los cuartos fríos de congelación, en el área de lavado se observan estanterías de ollas con corrosión y suciedad. **Hallazgo 3.3:** Se observa presencia de chaqueta colgada en cuarto de congelación, envase de gaseosa con jugo sobre la canastilla para el almuerzo. En el área de preliminado, el manipulador no porta el tapabocas adecuadamente. Vianda y vaso en la bodega de abarrotes. |

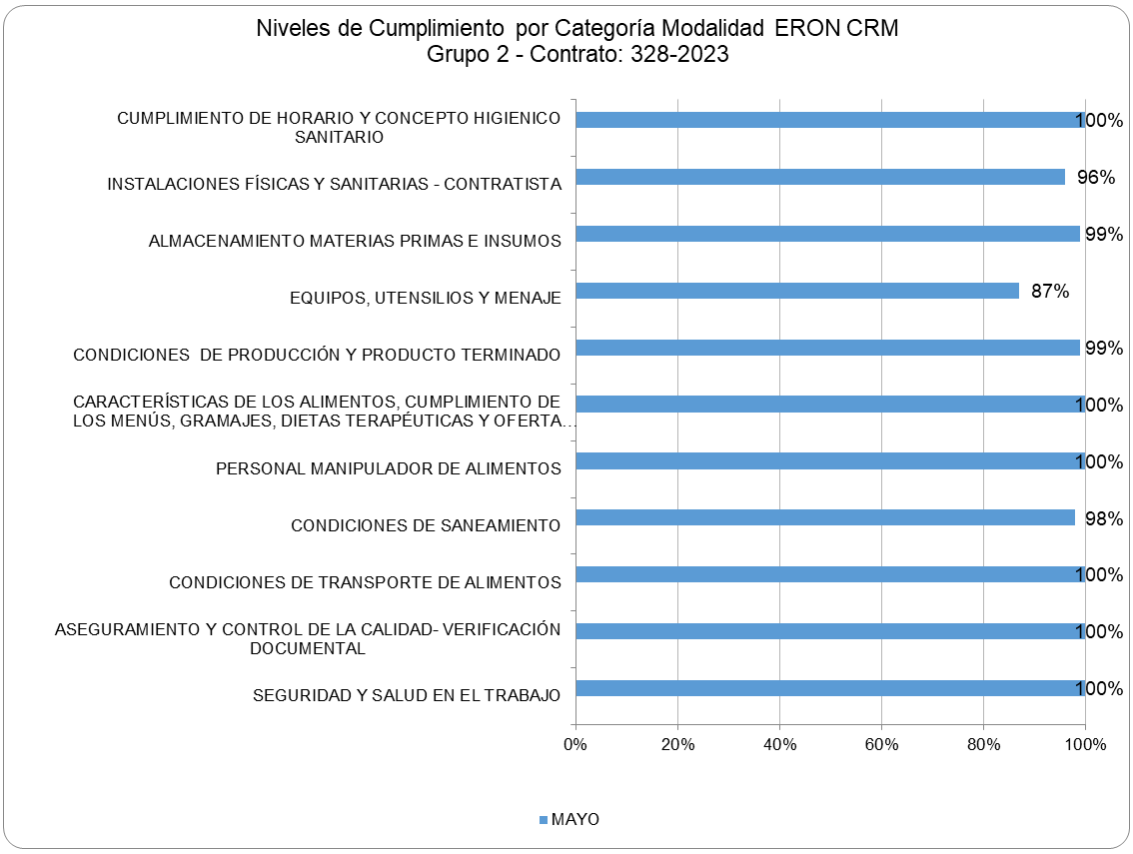
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, todos los ERONES visitados pertenecientes al Grupo 2, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable y vigente, emitidos hasta la fecha de corte del presente informe.

Durante el periodo, se realizó por parte de secretaría de salud visita en EPMSC LA UNION, el cual alcanzó concepto Favorable.

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

2.2.2.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 02 UT Compromiso por la Dignidad, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:




En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD con respecto a los establecimientos de Grupo 2, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos calificados al contratista.

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

**1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%)**: Se resalta el cumplimiento al 100% de las variables de la categoría en todos los establecimientos visitados correspondientes al Grupo 2, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA Y EPMSC BUGA, al cumplir a cabalidad con los horarios de atención establecidos en la OTM para todos los tiempos de alimentación (Desayuno,

Almuerzo y Cena – Refrigerio Nocturno), así como contar con conceptos higiénico sanitarios vigentes emitidos por los correspondientes entes de control y sin que exista ningún tipo de medidas sanitarias aplicadas a los servicios de alimentación de dichos establecimientos.

**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (96%)**: Para esta categoría se evidencia cumplimiento en la mayoría de los aspectos evaluados, los cuales tienen relación con las acciones implementadas por el contratista con el fin de mantener las instalaciones físicas y sanitarias en adecuadas condiciones. Se puede observar que los establecimientos que cumplen con la totalidad de los ítems evaluados de la categoría son EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI Y EPMSC LA UNION, los establecimientos EPMSC SEVILLA y CPAMS EJECA tienen afectación en la variable relacionada con el estado de los pisos del servicio de alimentación, el EPMSC BOLIVAR presenta afectación en la variable relacionada con el estado de las puertas del servicio en la variable que evalúa la existencia de área exclusiva para ensamble, y en el EPMSC BUGA se presenta afectación en las variable relacionada con el estado de los pisos y en la variable que evalúa la ubicación del lavamanos de acción no manual.

**3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%)**: Como se puede observar, para esta categoría el contratista obtuvo un desempeño notable alcanzando un 99% de cumplimiento en el Grupo 2, afectándose únicamente la variable que tiene que ver con el cumplimiento de las distancias perimetrales, específicamente el área de almacenamiento de abarrotes del EPMSC LA UNION.

**4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (87%)**: De acuerdo con el consolidado del instrumento de verificación para el Grupo 2, esta es la categoría corresponde a la más afectada en las verificaciones realizadas por la interventoría en todos los establecimientos correspondientes a dicho grupo. Se evidencia afectación en todos los ERONES del Grupo, debido a que no se encuentran aprobadas las alternativas de sustitución para equipos, relacionadas en las actas de empalme, por lo cual la interventoría evalúa la variable aplicando el anexo 5 de acuerdo a número de PPL de cada establecimiento y el requerimiento en equipos para estos. Dentro de la misma categoría se afectó la variable relacionada con el buen estado de los equipos, utensilios y menaje en EPMSC BOLIVAR, debido a que los congeladores del servicio de alimentación presentan deterioro y corrosión en sus bases.

**5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO** (**99%):** Tipificado como cumplimiento por parte del contratista por estar en cumplimiento sobre el 90%. La calificación se ve afectada por falta de registros actualizados del plan de muestreo (control de gramaje), evidenciado en el establecimiento CPAMS EJECA. Los demás establecimientos del Grupo 2, visitados en el periodo de corte del presente informe cumplen con todos los requerimientos de la categoría.

**6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%)**: El desempeño del contratista para esta categoría es de resaltar, teniendo en cuenta que las variables evaluadas están relacionadas con las características de los alimentos y dietas que se ofrecen a la PPL atendida en los establecimientos del Grupo 2, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA Y EPMSC BUGA, así como el cumplimiento del ciclo de menús establecido y los gramajes requeridos para las preparaciones de dicho menú

**7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%)**: El cumplimiento al 100% del contratista para esta categoría se debe a que en las verificaciones realizadas en el periodo de corte de este informe, se evidencia que el contratista cuenta con el personal requerido en el anexo 9, estándar de talento humano, así mismo que dicho personal y la PPL que labora en los servicios de alimentación del Grupo 2, cumplen con los requerimiento en cuanto a documentación, porte adecuado de la

indumentaria, hábitos de higiene, lavado de manos, capacitaciones de acuerdo a cronograma y cumplimiento de jornada de trabajo.

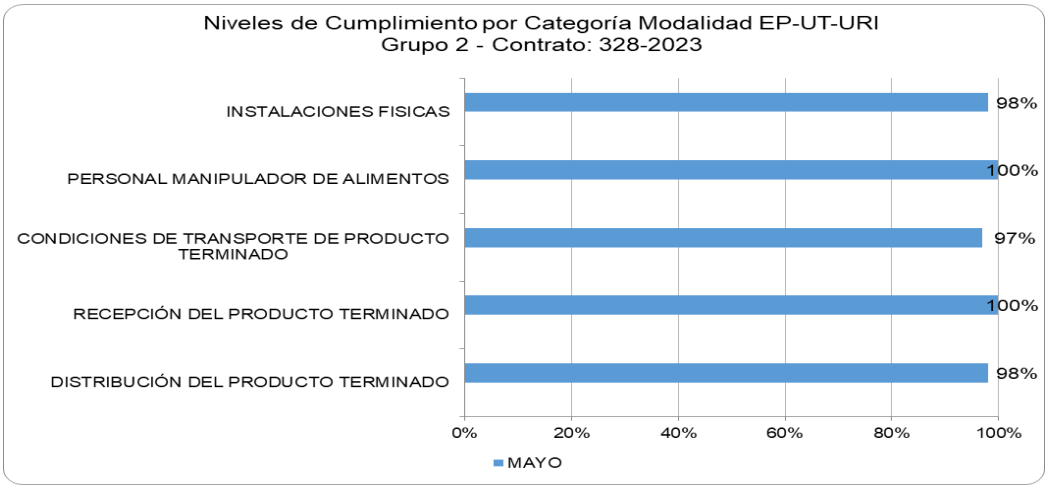
**8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (98%)**: Es importante señalar que, durante el período del presente informe en las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, se evidencia desviaciones únicamente en EPMSC SEVILLA, debido a que los techos en diferentes áreas del servicio tienen presencia de hongo y manchas y el área destinada para limpieza y desinfección de equipos, utensilios y fiambreras no garantiza inocuidad en dicho proceso. Por su parte, en EPMSC CALI, se evidencian extractores en condiciones de higiene deficientes en el área donde se ubican los hornos y en EPMSC BOLIVAR no se cumplió con el lavado y desinfección del tanque de reserva de agua.

**9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%):** En las verificaciones realizadas a los establecimientos del Grupo 2, solo se evidenció transporte de alimentos de proveedores de materia prima en 3 establecimientos de los siete visitados, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA y EPMSC CALI. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente.

**10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (100%)**: Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento 100%. Se resalta que se cumple con todos los aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones de equipos de medición, resultados microbiológicos acordes a lo establecido en los documentos contractuales. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros. Destacando el cumplimiento de todas las variables para esta categoría en los establecimientos EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA Y EPMSC BUGA.

**11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%)**: Se destaca esta categoría con cumplimiento de 100 % en las 3 variables evaluadas, debido al cumplimiento a cabalidad del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades, cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo de todos los establecimientos evaluados.

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 2, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



En la gráfica anterior, se presenta el desempeño porcentual del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD con respecto a los establecimientos de Grupo 2, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

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

**1. INSTALACIONES FISICAS (98%):** Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. El porcentaje de cumplimiento se ve afectado únicamente por la evidencia de condiciones adversas en el almacenamiento temporal de las raciones en la EP YUMBO, debido a que se disponen a la intemperie.

**2**. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo, se refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable, debido al cumplimiento de las BPM por parte de los manipuladores de alimentos (transportadores). De esta manera, los establecimientos obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento.

**3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%):** Se evidencia un porcentaje de cumplimiento óptimo para esta categoría en el periodo de corte informado, observando vehículos con leyenda de transporte de alimentos, documentación requerida actualizada y con un con un plan de rutas con rangos de horarios, y placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega. Este porcentaje se ve afectado, debido a que, en la EP CAICEDONIA, se evidencia transporte en motocicleta para un parte superior a 10 raciones, en la EP BUGA CAI DIVINO NIÑO, no se evidencia planilla con registros de temperatura y en la EP TERRON COLORADO, no se evidencia planilla con registros de temperatura y no se cumple con el plan de rutas establecido.

**4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):** Se puede observar cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al buen desempeño del contratista al respecto de horarios de atención, temperatura, calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú y entrega de las raciones al encargado de cada Estación de Policía

**5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%):** Se evidencia que, para esta categoría en la EP SEVILLA, el contratista no cuenta con aprobación para protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras, lo cual provoca que la categoría obtenga un porcentaje de cumplimiento de 98%. Se destaca el desempeño de los demás establecimientos para el cumplimiento a cabalidad de las variables de esta categoría.

### 2.2.3 GRUPO 3

#### 2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a mayo de 2024 (23 al 31), se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 3 Regional Occidente, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS.

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

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| COJAM JAMUNDI BLOQUE 3 | 2023/02/08 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60,5% | Un año y tres meses | **Hallazgo 1.2:** Se evidencia que el piso no cumple con la norma sanitaria. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian las ollas en estado deteriorado – rotas. **Hallazgo 3.2:** Información no disponible. **Hallazgo 3.3:** Uso de tapabocas no cumple. Petos sucios y rotos. **Hallazgo 3.4:** No hay evidencia de las capacitaciones registradas en el formato. **Hallazgo 4.1:** Se evidencia mala rotulación de las materias primas. **Hallazgo 4.3**: Equipos de medición de temperaturas en el estado malo. Las temperaturas no cumplen. **Hallazgo 5.2:** No aplica el programa presentado. **Hallazgo 5.5:** No se aplica el programa de desinfección presentado. |
| COJAM JAMUNDI BLOQUE 4 | 2023/02/08 | FAVORABLE | 95% | Un año y tres meses | **Hallazgo 1.2:** Se evidencia que el piso no cumple higiénico sanitario según la norma. **Hallazgo 3.2:** Información no disponible. **Hallazgo 5.6:** Información no disponible. |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC SILVIA | 2024/01/10 | FAVORABLE | 100% | 4 meses | Ninguna |
| EPMSC BUENAVENTURA | 2023/09/25 | FAVORABLE | 97% | Ocho meses | **Hallazgo 1.2:** Se evidencia piso poroso en el área de preparación acumulando mucha humedad en el piso. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia fuga de agua en tanque de almacenamiento y en una llave de agua que queda directo a la trampa de grasa. |
| EPMSC PUERTO TEJADA | 2023/10/11 | FAVORABLE | 93,50% | Siete meses | **Hallazgo 3.2:** Solo se evidenció los controles médicos de la manipuladora de alimentos. **Hallazgo 5.3:** No cuenta con área adecuada para el manejo de los residuos (cartón). **Hallazgo 5.5:** Se evidencia deficiente limpieza y desinfección en área y equipos. |
| EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO | 2024/04/11 | FAVORABLE | 98% | Un mes | **Hallazgo 1.2:** Paredes descarachadas y pisos con baldosas astilladas. **Hallazgo 1.3:** Techos en material no sanitario. |
| EPMSC CARTAGO | 2023/09/14 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 72% | Ocho meses | **Hallazgo 1.2:** Faltan coberturas y/o rejillas de seguridad, sifones, deterioro en pisos, humedades, pisos manchados y con oxido. **Hallazgo 1.3:** Falta en área iluminación, huecos en techos y humedades. **Hallazgo 1.4:** Batería sanitaria hombres hay humedad en cielo raso. No hay iluminación artificial. **Hallazgo 2.1:** No se evidencia mantenimiento a equipos en mal estado, instalaciones eléctricas malas. Equipos de refrigeración dañados. Área de refrigeración con humedades y óxido. **Hallazgo 2.2:** Mejorar superficies y mayor mantenimiento. Áreas de equipo con presencia de óxido. **Hallazgo 3.3:** Maquina peladora en mal estado. Faltan rejillas en casi toda el |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | área de preparación. Dotación deteriorada (delantales o petos y botas). **Hallazgo 4.1:** Mejorar aseo, limpieza e instalar rejillas de seguridad en sifones. Desechables expuestos al ambiente. Lavamanos de ingreso al área fuera de servicio. **Hallazgo 5.3:** Señalización, recipientes en mal estado, instalaciones eléctricas malas, falta iluminación y ventilación. Hay escorrentía de lixiviados. **Hallazgo 5.5:** Se observan áreas sucias, mohos en equipos y óxido. |
| CPAMSPAL PALMIRA - PAS | 2023/10/25 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 65% | Ocho meses | **Hallazgo 1.1:** La construcción del establecimiento no impide el ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** Se observan pisos y paredes en mal estado. **Hallazgo 1.3:** Se observa aberturas sin protección. Se observan techos en algunas partes con problema de humedad y con desprendimiento y otras partes deterioradas. Se observó puertas y ventanas en mal estado (oxido y desprendimiento). **Hallazgo 1.4:** El servicio sanitario está ubicado en el área de proceso. No tienen equipo de accionamiento mecánico dotado de elementos de aseo para el lavado de manos. No cuentan con toallas desechables para el secado de manos. **Hallazgo 2.1:** Se observó el procesador de vegetales en mal estado y con oxidación. Se observó equipos que no son resistentes a la corrosión. Se observó equipos en mal estado y que puede ocasionar accidentes. **Hallazgo 2.2:** Se observó elementos en material absorbente. Se observó |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | algunas tablas de picar deterioradas.<br>**Hallazgo 3.3:** Se observó una manipuladora que no cumple con el color de la dotación de color claro. Se observó que la administradora no utiliza gorro ni tapabocas.<br>**Hallazgo 3.4:** No cuentan con el plan de capacitación permanente y continuo completo.<br>Hallazgo 4.4: Se observa mal almacenamiento de la materia prima en los enfriadores.<br>**Hallazgo 5.3:** No se están utilizando todos los recipientes que están plasmados en el plan de saneamiento.<br>**Hallazgo 5.5:** Se observó deficiencia en limpieza de equipos y áreas.<br>**Hallazgo 5.6:** Presentan plan de saneamiento pero alguna información no es acorde a lo observado. |
| CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN | 2024/02/19 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 78% | Tres meses | **Hallazgo 1.1:** La construcción del establecimiento no impide el ingreso de plagas.<br>**Hallazgo 1.2:** El piso del área de proceso, bodega de tubérculos, alistamiento, cuarto frio se encuentra en mal estado. Se observó paredes del área de proceso y bodega con problemas de humedad y deteriorada. Se observó sifones sin su respectiva rejilla.<br>**Hallazgo 1.3:** Se observó abertura sin protección en el área de proceso. Se siente calor en el área de proceso. Se observó lámparas del área de procesos desprotegida. Se observó lámpara del baño en mal estado. Se observó no son resistentes a la corrosión y deterioradas (cuarto frio, bodega de tubérculos).<br>**Hallazgo 1.4:** No se observó en el momento de la visita, toallas desechables o equipo automático para el secado de manos. Se observó lockers |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | dañados.<br>**Hallazgo 2.1:** Se observó utensilios en mal estado (ollas). Se observó equipos que no son resistentes a la corrosión (estanterías, mesas del área de proceso y carros repartidores de alimentos. Se observó congelador deteriorado.<br>**Hallazgo 2.2:** Se observó equipo que presenta deterioro (ollas). Se observa una tabla para picar deteriorada.<br>**Hallazgo 5.2:** No cuenta con los sistemas de desagüe que permita la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. Se observó acumulación de los mismos en el área de proceso y en el área de recibo de materias primas.<br>**Hallazgo 5.3:** Se observó recipiente para depositar residuos sólidos sin su respectiva tapa en el área de proceso. Se observó mal manejo de la UTA (Se encontraba con suciedad).<br>**Hallazgo 5.5:** Se observó angeos en el área de proceso con suciedad. Se observó extractores del área de proceso y cuartos fríos con acumulación de mugre. Se observó telarañas en el área de alistamiento de los alimentos que son repartidos a los CAI.<br>**Hallazgo 5.6:** Se observó información en el plan de saneamiento que no es acorde a lo observado. |

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, cinco ranchos presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, correspondiente a los establecimientos ERON COJAM JAMUNDI BLOQUE 4, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SILVIA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO. Por su parte, tres de los establecimientos presentan concepto Favorable con Requerimientos EPMSC CARTAGO, CPAMSPAL PALMIRA - PAS y CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN emitidos desde febrero de 2023 hasta abril de 2024.

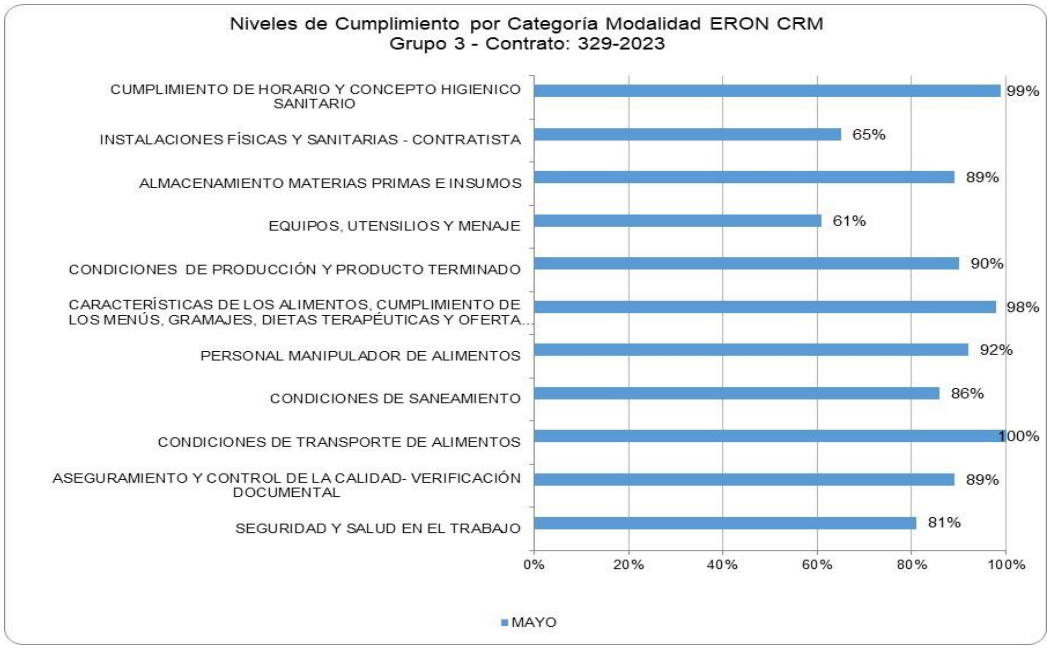
Como se refiere en la tabla, el establecimiento COJAM JAMUNDI presenta concepto sanitario con emisión superior a un año, incumpliendo con lo establecido en la OTM. Sin embargo, el operador

presenta a interventoría gestión del pasado mes de febrero, de solicitud de visita a la entidad territorial de salud para renovación del mismo. Al corte del presente informe, la entidad territorial de salud no ha realizado visita.

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

## Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:




En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista.

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

**1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (99%):** Se destaca para esta categoría el cumplimiento del horario de entrega de los alimentos en casi la totalidad de los establecimientos pertenecientes al grupo 3. En relación a los conceptos sanitarios, todos los establecimientos presentan concepto sanitario vigente o cuentan con soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente. Así mismo, cabe mencionar que todos los servicios de alimentación pertenecientes al grupo 3, se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Lo que conllevó a la afectación de la calificación, se debe a que en el ERON

CPAMSPAL PALMIRA se evidenció incumplimiento del horario de entrega de los alimentos en el tiempo de comida cena.

**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (65%)**: Corresponde a una de las categorías con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Esto debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos ERON COJAM JAMUNDI y ERON CPAMSPAL PALMIRA, quienes con un 50 % de cumplimiento, presentan el menor desempeño en esta categoría. Cabe mencionar, que ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, presentan un cumplimiento entre el 65% y el 75%. Cabe resaltar el cumplimiento de los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC SILVIA con 96 % de cumplimiento. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin funcionamiento; sistema de evacuación de aguas residuales sin protección y/o con rejillas en mal estado; pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados; paredes agrietadas, con desprendimiento de pintura y/o material; techos en mal estado; uniones piso- pared en mal estado; mesones desajustados y con presencia de corrosión; puertas y marcos con deterioro; ventanas y aberturas, sin protección o con angeos en mal estado y con acumulación de suciedad; lavamanos de accionamiento no manual, fuera de funcionamiento y el espacio físico para el depósito temporal de los residuos sólidos, que no se encuentra protegido, ventilado, ni señalizado.

**3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%)**: Se resalta el desempeño de los establecimientos ERON EPMSC CARTAGO y ERON EPMSC SILVIA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, en 13 de las 14 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados para todos los establecimientos fue No Observada durante las verificaciones. Seguidos de ERON CPAMSPAL PALMIRA y ERON EPMSC BUENAVENTURA con 97% y 95%, respectivamente. El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue ERON COJAM JAMUNDI con 75%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, recipientes y/o canastillas de material sanitario en deficientes condiciones físicas y de higiene; incumplimientos en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios y materias primas almacenadas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, sin identificar o rotular acorde con lo establecido en la OTM.

**4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (61%)**: Corresponde a la categoría con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se evidencia en esta categoría un cumplimiento inferior al 75 % para cada uno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y con deterioro, servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la Entidad, congeladores deteriorados y uno de éstos fuera de funcionamiento en los servicios de alimentación. También se evidenciaron carros transportadores sin identificar, lo que dificulta verificar en la hoja de vida el mantenimiento trimestral de los mismos. El establecimiento con menor desempeño fue ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 43%.

**5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%)**: Se evidencia un cumplimiento del 90% en esta categoría. Cabe resaltar el cumplimiento de 100 % de las variables evaluadas en ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC SILVIA. Seguido de ERON CPAMSPAL PALMIRA con un 97%. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: tablas

de corte en cantidad insuficiente, deterioradas y no utilizadas de acuerdo código de colores, procesos de pre-alistamiento y preparación de materias primas que favorecen el riesgo de contaminación cruzada, y finalmente, distribución de producto terminado a temperatura menor de 60°C y de alimentos refrigerados superior a 4°C +/-2ºC. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue ERON EPMSC PUERTO TEJADA con 65%.

**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%. La calificación se ve afectada por el incumplimiento al ciclo de menú aprobado, intercambios realizados a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, características de los refrigerios que se suministran para la PPL que salen de remisión no acorde a lo establecido en la OTM, ensamble de ración terapéutica incumpliendo lo señalado en el manual de dietas. Lo anterior fue evidenciado en ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 97% y ERON COJAM JAMUNDI con 94% de cumplimiento. Los establecimientos: ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SILVIA, 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. 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.

**7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%)**: Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, asociado principalmente al establecimiento ERON EPMSC SILVIA, que presenta cumplimiento del 100%, al cumplir con personal ofertado y adicional, tiempo laborado, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación. Sin embargo, se encuentran ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con un cumplimiento superior al 90 % y con el porcentaje más bajo de cumplimiento, se encuentra ERON COJAM JAMUNDI con 81%. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: incumplimiento en el recurso humano mínimo y adicional y frecuencia del mismo de acuerdo a anexo 9 y condiciones contractuales, manipuladores de alimentos con dotación en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas.

**8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%)**: Es preciso resaltar las condiciones óptimas de saneamiento de ERON EPMSC BUENAVENTURA con cumplimiento de 100% de todas las variables para esta categoría. Mientras que, los establecimientos con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado son ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 97%, ERON EPMSC SILVIA con 92%, ERON EPMSC CARTAGO con 89%, ERON CPAMSPAL PALMIRA CON 85%, ERON EPMSC PUERTO TEJADA con 82%, y finalmente ERON COJAM JAMUNDI con un 77%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a paredes, pisos, techos, ventanas y barreras de protección (angeos), campanas y/o extractores de aire, en deficientes condiciones de higiene, pisos con estancamiento de agua, ausencia de implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras sin tapa, cantidad insuficiente de recipientes para la disposición de residuos sólidos y/o en mal estado, así como presencia de plaga (cucaracha) en diferentes áreas del servicio de alimentación.

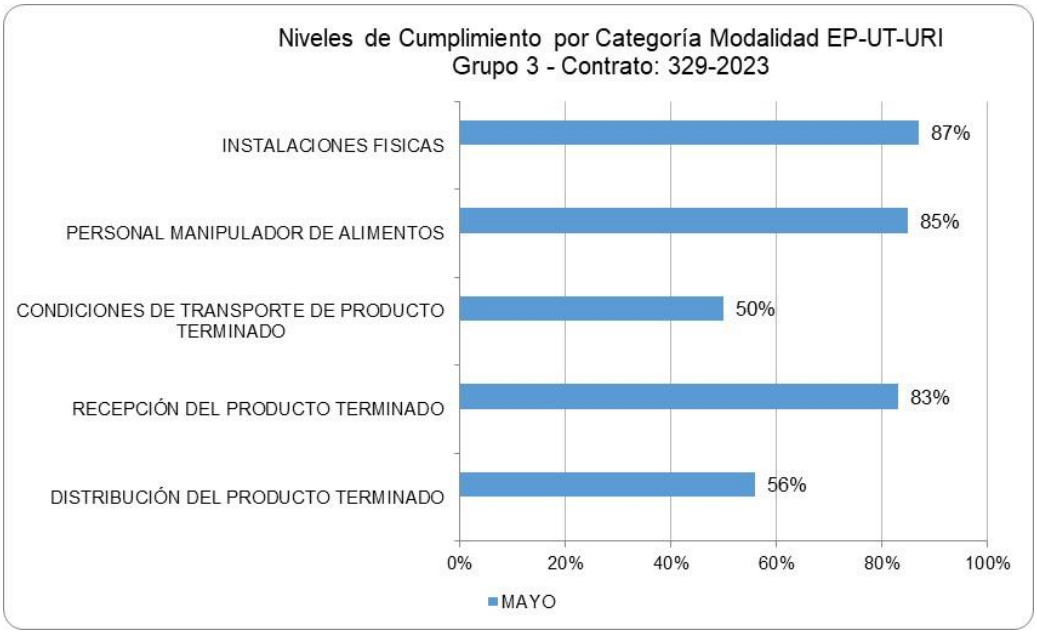
**9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%)**: Es importante señalar que, durante el período del presente informe, solo se evidenció transporte de alimentos de proveedores en 4 establecimientos de los 7 visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados

en ERON COJAM JAMUNDI, ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC PUERTO TEJADA en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. Para los establecimientos ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y ERON EPMSC SILVIA, no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente.

**10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (89%)**: El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue ERON EPMSC BUENAVENTURA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido de ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SILVIA con 94 % para cada uno. La calificación se ve afectada para ERON CPAMSPAL PALMIRA (88%), ERON COJAM JAMUNDI (87%), ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO (86%) y ERON EPMSC CARTAGO (80%) por la falta de soportes de pago de proyectos productivos, falta de implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, falta de calibración de equipos de medición, incumplimiento en la frecuencia establecida en el Anexo 6 para muestreos microbiológicos en ERON, no inscripción en la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (REDLAB) del laboratorio encargado de la toma de muestras por parte del contratista y carros transportadores sin la respectiva hoja de vida y el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos.

**11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (81%)**: Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SILVIA, que presentan cumplimiento del 100%, seguido de ERON COJAM JAMUNDI con 95%, que a pesar de no obtener calificación de 100 % de cumplimiento, obtuvieron una calificación superior al 90%. La calificación se ve afectada para ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO (83%) y ERON CPAMSPAL PALMIRA (43%) por la falta de equipos e implementos de seguridad, extintores con carga vencida, extractores de aire sin funcionamiento, ausencia de elementos en el botiquín y no uso de los elementos de protección por parte de los manipuladores de alimentos.

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 3, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.




En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

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

**1. INSTALACIONES FÍSICAS (87%):** La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO con un porcentaje de desempeño del 0%, debido a que el espacio destinado al almacenamiento temporal no garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas en las que se almacenan los alimentos se encuentran en deficientes condiciones de higiene. Sin embargo, establecimientos tales como: UT ARBUE, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA, EP PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, puesto que se cuentan con adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos y los recipientes donde se transportan los alimentos, se encuentran limpios.

**2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%):** Es importante señalar que, durante el período del presente informe, solo se evidenció personal manipulador de alimentos en 6 establecimientos de los 8 visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. Para los establecimientos UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, no se evidenció personal manipulador de alimentos durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO, ya que el transporte de los alimentos es marítimo. El hallazgo que conlleva a la afectación de la calificación hace referencia al incumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos. 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. Los establecimientos con menor

desempeño en esta categoría fueron EP LIMONAR con 67% y EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 50%.

**3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (50%):** Corresponde a la categoría con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Los establecimientos con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado son EP COMANDO SUR DE POLICIA con 40%, EP LIMONAR con 20%, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 50%, EP JAMUNDI con 40% y EP PUERTO TEJADA con 50%. Los aspectos que afectaron la calificación fueron: vehículo transportador no cuenta con la documentación requerida por la normatividad vigente ni con leyenda de transporte de alimentos, producto terminado dispuesto sobre el piso del vehículo, deficientes condiciones de higiene del vehículo transportador, no diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores no cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios, placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. Cabe resaltar el establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue EP MARTE BUENAVENTURA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. Para los establecimientos UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, el transporte de los alimentos es marítimo, dando una calificación de NO OBSERVADO para esta categoría, ya que no puede realizarse las respectivas inspecciones por parte de la Interventoría. Mientras que,

**4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (83%):** Los establecimientos EP MARTE BUENAVENTURA, UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, presentan un desempeño del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas a horarios, temperatura, calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros. Sin embargo, la afectación para esta categoría, está relacionada principalmente al comportamiento presentado por los establecimientos EP JAMUNDI con 89%, EP LIMONAR y EP PUERTO TEJADA con 78% cada una, EP COMANDO SUR DE POLICIA con 67% y EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 56%, por incumplimiento en el horario de entrega, ciclos de menús no publicados, no entrega de la totalidad de un componente del menú e intercambio en el menú suministrado.

**5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (56%):** Se evidencia que para esta categoría EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP JAMUNDI y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 0% de cumplimiento, mientras que EP COMANDO SUR DE POLICIA presenta un porcentaje de cumplimiento del 50%. Teniendo en cuenta lo anterior, los hallazgos que afectan la calificación, corresponden a la no entrega de alimentos en empaques individuales y de utensilios básicos para el consumo de los mismos por parte del PPL. Se destaca que en los establecimientos UT ARBUE, EP LIMONAR, EP MARTE BUENAVENTURA y EP GUARDACOSTAS las cuales obtienen un desempeño para esta categoría de 100 % de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos anteriormente descritos. Por otra parte, cabe indicar que en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con dietas ni PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

2.2.4 GRUPO 4

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es al 31 de mayo de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UT UNIDOS USPEC 2024.

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

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC LA PLATA | 14/11/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 83.5 % | 5 meses | Existe humedad en las paredes; falta extractor de aire mayor ventilación; no se cuenta con suficientes baños; no se encuentran los elementos de aseo; los recipientes donde almacenan; las materias primas no son las los adecuados; no hay un sitio específico para almacenar los agentes químicos y aseo. |
| EPMSC GARZON | 27/03/2023 | FAVORABLE | 100.0 % | 14 meses | Ninguna. |
| EPMSC PITALITO | 28/05/2024 | FAVORABLE | 96,0 % | 3 días | Los pisos de las diferentes áreas de proceso se evidencian deteriorados dificultando las actividades de limpieza y desinfección. |
| EPMSC FLORENCIA | 26/09/2023 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 79.5 % | 8 meses | Se evidencian pisos deteriorados, con empozamiento de agua, techos en diferentes áreas con presencia de óxido, |

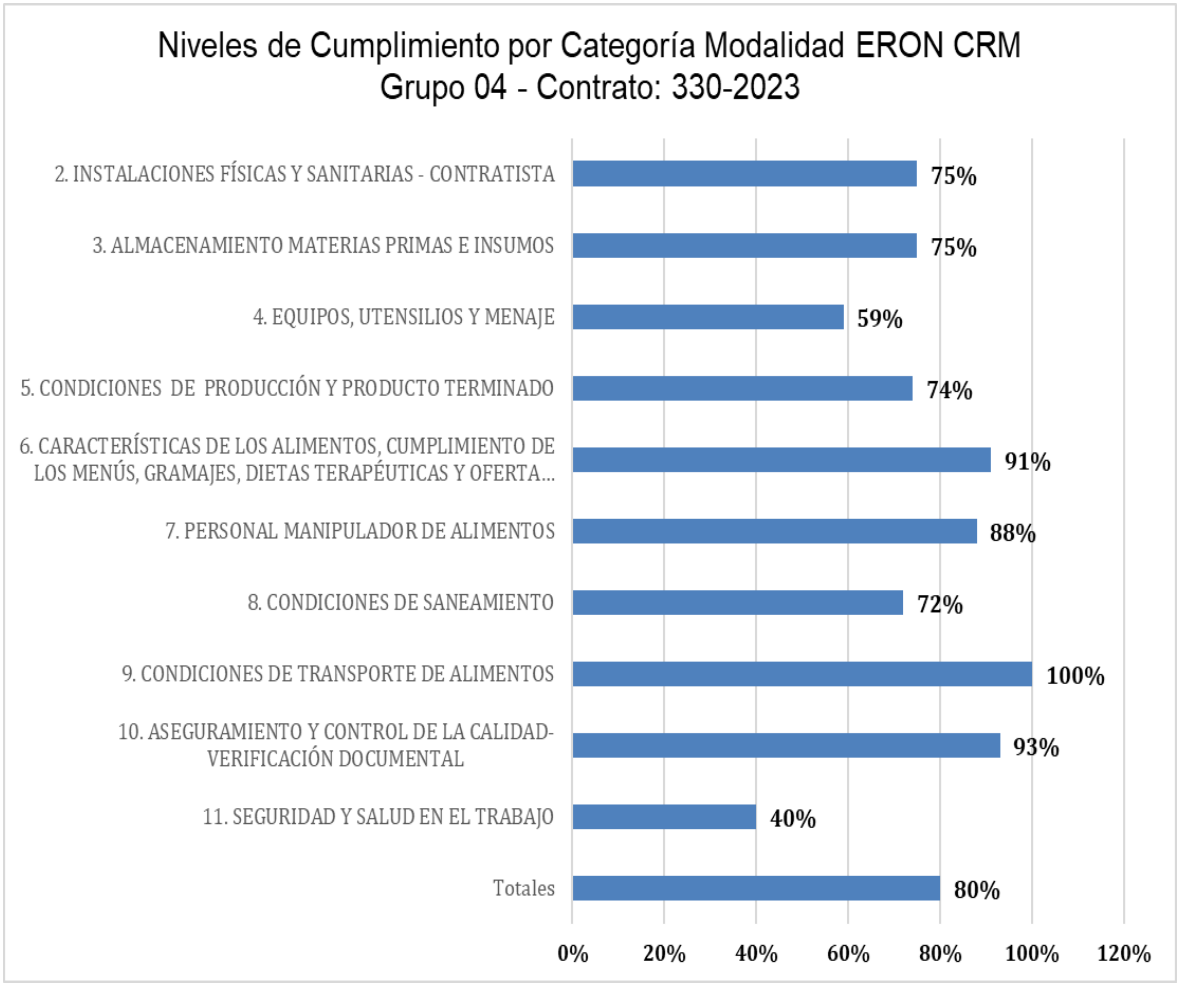
| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | equipos con presencia de óxido, se evidencian utensilios deteriorados; mesón con desprendimiento de baldosas en la base. Se evidencia que el desnivel no es suficiente al igual que los drenajes para hacer un adecuado desagüe. |
| EP LAS HELICONIAS | 16/08/2023 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 85.5 % | 10 meses | Se evidencia desprendimiento de pintura en las paredes de las diferentes áreas, pisos desgastados y con grietas, se evidencian aberturas sin protección y puertas oxidadas, se evidencian equipos deteriorados y con presencia de óxido, se evidencian recipientes para residuos sin tapa y paredes sucias. |
| EPMSC GUAMO | 13/06/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 83.0 % | 2 días | Se evidencia agua estancada en la entrada principal, se observa piso del área de cocina con baldosas rotas, paredes con pintura deteriorada. Se observa cielo raso sin acoplar o que genera aberturas en el techo, se observan puertas deterioradas en los baños. Se observan equipos deteriorados. |

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, dos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 4, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos EPMSC GARZON – EPMSC PITALITO. Por su parte, cuatro de los establecimientos presentan concepto Favorable con

Requerimientos, estos conceptos tres fueron emitidos en el año 2023 y los otros tres fueron emitidos en el año 2024.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.4.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 04, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:




En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT UNIDOS USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 4, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, de los cuales diez, de las categorías 2 a la 11, son calificados al contratista.

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

**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (75%)**: Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 70 % y ERON EPMSC FLORENCIA con 73%, los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento. Sin embargo, cabe resaltar que, el operador da cumplimiento Muy bueno de los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC PITALITO con 96% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido de ERON EPMSC GARZON con 93%.

**3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (75%)**: Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, presentando cumplimiento en 11 de las 12 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados para todos los establecimientos fue No Observada durante las verificaciones. Seguidos de ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 76% y ERON EPMSC FLORENCIA con 59%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios y almacenamiento si separación física o aplicación de método PEPS. Igualmente se evidencian alimentos sin el rotulado establecido en la OTM.

**4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (51%)**: Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON EPMSC PITALITO con un 29%, seguido de ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 53%, ERON EPMSC FLORENCIA con un 64% y ERON EPMSC GARZON con calificación de 71%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, con el mantenimiento de equipos en algunos establecimientos. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, y presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeración congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador.

**5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (76%)**: Cabe resaltar el cumplimiento de 100 % de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EPMSC GARZON, al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los demás establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 65%, ERON EPMSC FLORENCIA con 74% y ERON EPMSC PITALITO con 83%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada. El contratista no cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM. Los alimentos no mantienen

la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC. El contratista no garantiza el servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada. No se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras: Custodiando tres (3) para menú ERON y/o EP de cada componente para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), y del agua utilizada en el servicio. Dietas (si aplica) y refrigerios adicionales de las gestantes y lactantes (si aplica). Las muestras, no se toman de la totalidad de preparaciones y no se mantienen almacenadas por mínimo 72 horas.

**6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL** (**94%):** Los establecimientos ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. La calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se supera el número de Intercambios permitidos a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, no se cumple con las características organolépticas de los alimentos, igualmente el suministro de los refrigerios nocturnos, no se da cumplimiento a la rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. Lo anterior evidenciado en ERON EPMSC FLORENCIA con 83% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 94% de cumplimiento.

**7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%)**: Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO, que presentan cumplimiento del 100%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación, tiempo laborado. Por otro lado, se encuentran ERON EPMSC FLORENCIA con 73% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS en 93% ambos, por incumplimiento en la dotación del personal manipulador, la cual no se evidencia completa y se encentra en mal estado, igualmente no cumplen con las buenas prácticas de manipulación, no presentan los exámenes médicos y certificados de manipulación. Finalmente, con el porcentaje más bajo de cumplimiento, se encuentra ERON EPMSC FLORENCIA con 72%.

**8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (74%)**: Se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento en los establecimientos con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado son ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 64%, y ERON EPMSC FLORENCIA con 74%. Debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes y ventanas, falta de limpieza de los pisos y estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, no se lleva a cabo el control de pH y Cloro residual, no existe un adecuado manejo de residuos sólidos.

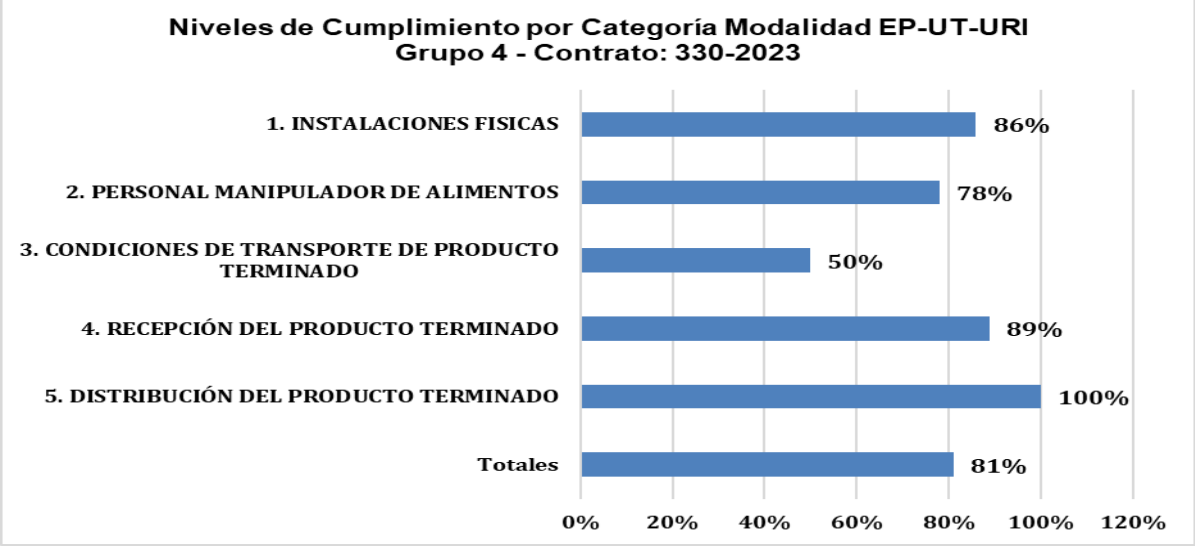
**9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%)**: Es importante señalar que, durante el período del presente informe, solo se evidenció transporte de alimentos de proveedores en dos establecimientos de los cuatro visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIA y ERON EPMSC FLORENCIA en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. Para los establecimientos ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO, no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente.

**10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (92%)**: Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 89%. La calificación se ve afectada para ERON EPMSC PITALITO (89%) y ERON EPMSC FLORENCIA (91%) Dado que el operador no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, los muestreos microbiológicos por ERON no cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, y los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones de equipos de medición. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros.
**11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (48%)**: Para esta categoría todos los establecimientos presentaron hallazgos, siendo critico el ERON EPMSC FLORENCIA con el 0%, seguido del ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 50%, y ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO con 67% cada uno, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades, no contar con los registros de cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo en los establecimientos evaluados.

Cabe anotar que, por el corte del presente informe del 23 al 31 de mayo, fecha en la que inicio la ejecución de visitas en campo, de acuerdo con el contrato de la interventoría, no se realizaron visitas a los establecimientos:

2.2.4.3 Grupo 4: ERON LA PLATA – ERON EL GUAMO.

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 4, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.




En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT UNIDOS USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 4, durante el periodo comprendido entre el 23 al

31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

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

**1. INSTALACIONES FÍSICAS (86%):** Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR" FERNANDO SERRANO, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" y UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Por otro lado, la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA presenta 50% de cumplimiento dado que las canastillas usadas durante el almacenamiento temporal no se encontraban limpias.

**2**. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (78%):** Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos " FERNANDO SERRANO UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA", EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, Por otro lado, el establecimiento UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO obtienen un desempeño para esta categoría, de 0% de cumplimiento.

**3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (50%):** Representando una de las categorías con el menor desempeño durante el periodo. Se evidencian que, los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO con 0%, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA con 50%, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO alcanzan para el presente período cumplimiento del 75% evidenciándose que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con leyenda de transporte de alimentos, con la documentación requerida en los documentos contractuales.

**4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%):** La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO con 67% y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA con 89%, por no publicación del ciclo de menús e intercambio en el menú suministrado. Los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

**5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):** Se destaca que en los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos anteriormente descritos.

2.2.5 GRUPO 5

2.2.5.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 31/05/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

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

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| CPMSFUS FUSAGASUGA | 13/12/2023 | Favorable con requerimiento | 89,5% | Cinco meses y diecinueve días. | Se realiza seguimiento a concepto sanitario para el mes de mayo 2024.<br>Validar el cumplimiento a concepto sanitario, hallazgos evidenciados por la secretaria de salud de Cundinamarca:<br>1.2. Se evidencia pisos en deterioro.<br>2.2. Se evidencia baldosas rotas en pared donde se une al mesón. |
| EPMSC VILLETA | 04/12/2023 | Favorable con requerimientos | 84% | Cinco meses y veintisiete días | Se realiza seguimiento a concepto sanitario para el mes de mayo 2024.<br>Validar el cumplimiento a concepto sanitario, hallazgos evidenciados por la secretaria de salud de Cundinamarca: 1.1 El establecimiento no está ubicado en un lugar alejado de plagas.<br>1.1 No cuenta con unión redondeadas, se evidencia baldosas rotas.<br>1.2 Los techos presentan grieta en área de alistamiento y almacenamiento de alimentos.<br>1.3 No cuenta con casilleros, los lavamanos del baño y del área de preparación, no son de accionamiento no manual. |

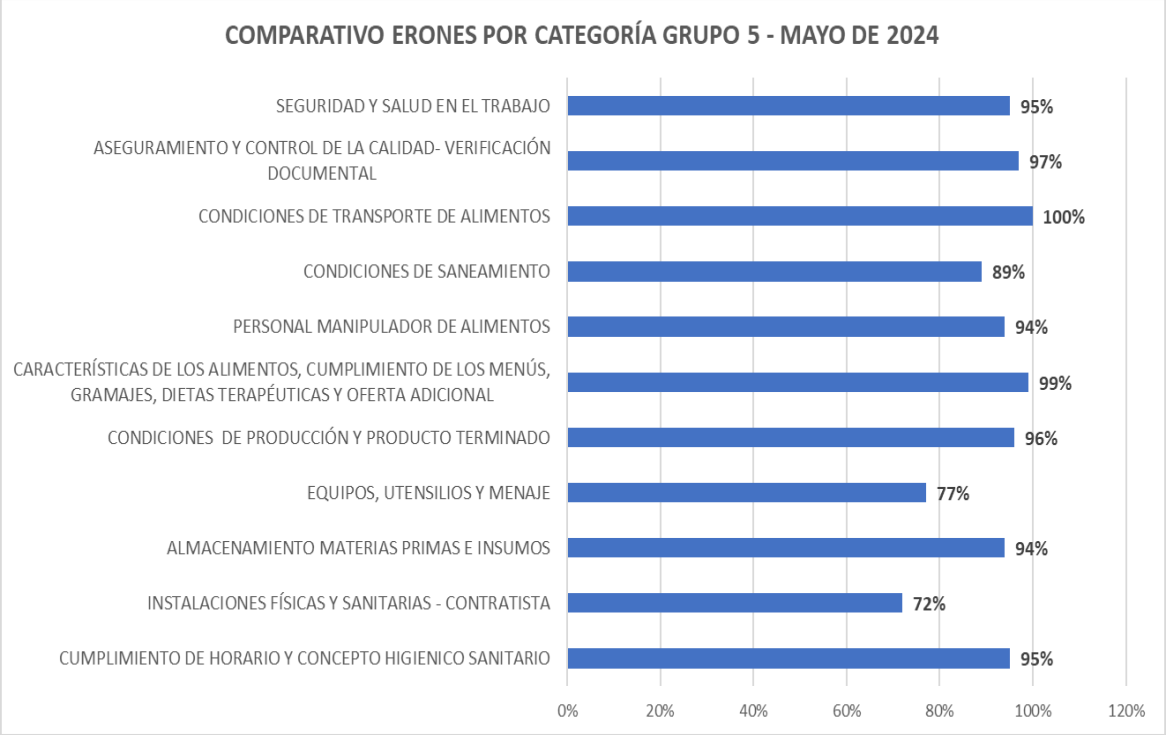
| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 2.1 No cuenta con equipo de refrigeración para descongelamiento de carnes, los congeladores no tienen cierre hermético.<br>4.1 Se descongela al ambiente.<br>4.3 Los alimentos son re congelados.<br>5.1 No se evidencia registros de limpieza y desinfección de tanques. |
| EP GUADUAS LA ESPERANZA | 2023-11-28 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 87 % | 6 meses | El establecimiento, no se cuenta con un concepto sanitario vigente para el nuevo contrato, debido a que el documento emitido, del servicio de alimentación tiene concepto sanitario a nombre de DUFLO SAS y no a nombre de UT LOGISTIC FOOD. |
| EPMSC CHAPARRAL | 2023-12-16 | FAVORABLE | 95 % | 5 meses | Ninguna |
| EPMSC GIRARDOT | 2023-12-07 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 88,5 % | 5 meses | Ninguna |
| CPMSMEL MELGAR | 2024-03-15 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 80 % | 2 meses | Ninguna |
| CPMS ESPINAL | 2024-05-21 | FAVORABLE | 98 % | 10 días | Ninguna |

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES FUSAGASUGA Y ERON EPMSC VILLETA del Grupo 5 presentan calificaciones superiores al 83%. Se evidencia que el ERON CPMS ESPINAL presenta el porcentaje más alto con 98% y concepto Favorable.
Es preciso aclarar que se visitó la planta externa en donde se preparan los alimentos para el ERON EPMSC VILLETA, cuya infraestructura no es responsabilidad del INPEC ni la USPEC. De otra parte, el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, con un puntaje del 83%, sine embargo, no cuenta con un concepto sanitario vigente para el nuevo contrato, debido a que el documento emitido, del servicio de alimentación tiene concepto sanitario a nombre de DUFLO S.A.S. y no a nombre de UT LOGISTIC FOOD; de igual forma, no se evidencian soportes de las acciones para renovación ante el ente territorial competente.

2.2.5.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 5, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles

de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:




El contratista UT LOGISTIC FOOD 2024 bajo el contrato No 331/2023, presta sus servicios de alimentación para el Grupo 5, los ERONES que tiene a cargo, son los siguientes: ERON CPMS ESPINAL, CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, EPMSC ZIPAQUIRA y ERON EPMSC VILLETA, pero al realizar visita de verificación a las instalaciones de EPMSC ZIPAQUIRA se evidencio que no existe este, y que inclusive el lugar donde se encontraban las instalaciones se encuentra en venta, solamente se realizara el informe de los dos ERONES restantes, los cuales se evidenciaron en operación.

En la modalidad de atención a ERONES, en el mes de mayo, se destaca el cumplimiento global de este grupo, por cuanto obtuvo un 91% de cumplimiento.
Categoría INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA. En el mes de mayo se evidencia un 72% de cumplimiento global. Se observa para CPMSFUS FUSAGASUGA un cumplimiento del 92.9% mientras que EPMSC VILLETA obtuvo un porcentaje de incumplimiento de 31%, sin embargo, es importante recordar que las instalaciones están a cargo del contratista al tratarse de una planta externa, se le debe realizar mantenimiento alrededor de la planta, se evidencian lámparas sin funcionamiento, instalaciones eléctricas expuestas en área de comida caliente, piso poroso, con grietas, techo de material no sanitario, uniones de pared a pared sin redondear, mesón con grietas y porosidades, angeos en mal estado, lavamanos con accionamiento manual, el área de ensamble no cuenta con separación física, no se cuenta con espacio físico exclusivo para depósito de residuos sólidos. El ERON CPMSMEL MELGAR (43%), también presenta desempeño insuficiente, por cuanto se evidencian dos lámparas fuera de servicio en áreas de bodegas de cuartos fríos; además en área caliente se observa lámpara sin protección; campana

extractora sin funcionamiento; pisos en malas condiciones, baldosas sueltas, pisos rugosos con empozamiento de agua y paredes con desprendimiento de pintura. Se evidencian ventanas con presencia de deterioro y puerta que no cuenta con protección al piso. No se cuenta con lavamanos de accionamiento mecánico en el servicio de alimentación. Se evidencia que no se cuenta con letreros alusivos a BPM y dosificación de los insumos de aseo. Se evidencia que no se cuenta con el mensaje “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco”. No se cuenta con un espacio, definido para el manejo temporal de residuos, se hace a la intemperie en el patio de los PPL. Se remite Plan de Mejora al operador a fin de que se tomen las acciones pertinentes.

En la categoría ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, En el mes de mayo se evidencia cumplimiento de 94% para esta categoría. Se ve afectada por la calificación de ERON MELGAR con 73% de cumplimiento parcial, afectada por la evidencia de que se realiza almacenamiento en costales y no se cuenta con un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos. Se evidencia que no se cumple con las distancias perimetrales para el almacenamiento de productos. Se evidencia que no se rotulan los alimentos que son abiertos o re envasados del que los ERONES FUSAGASUGA y VILLETA, obtuvieron una calificación de 90.9% cada uno, en los que se evidencia que no cumplen con las distancias perimetrales para el almacenamiento de los alimentos.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, en el mes de mayo se evidencia una calificación global de 77% de cumplimiento parcial para esta categoría. Se evidenció CPMSFUS FUSAGASUGA tiene un cumplimiento del 100%, mientras EPMSC VILLETA, obtuvo 43% se evidencia, que no se cuenta con sartén basculante según anexo 5, trampa de grasa, carros transportadores con presencia de óxido y el ERON GUADUAS LA ESPERANZA, alcanza un desempeño del 64%, debido a que una de las calderas se encuentra una fuera de servicio, al momento de la visita no se tiene procesador de alimentos, de acuerdo a lo requerido por la OTM; no obstante, se evidencia que se hizo mantenimiento a la plancha número 2, se evidencia escape de vapor de la marmita #3 y la Estufa enana de un puesto, evidencia daño de su estructura.

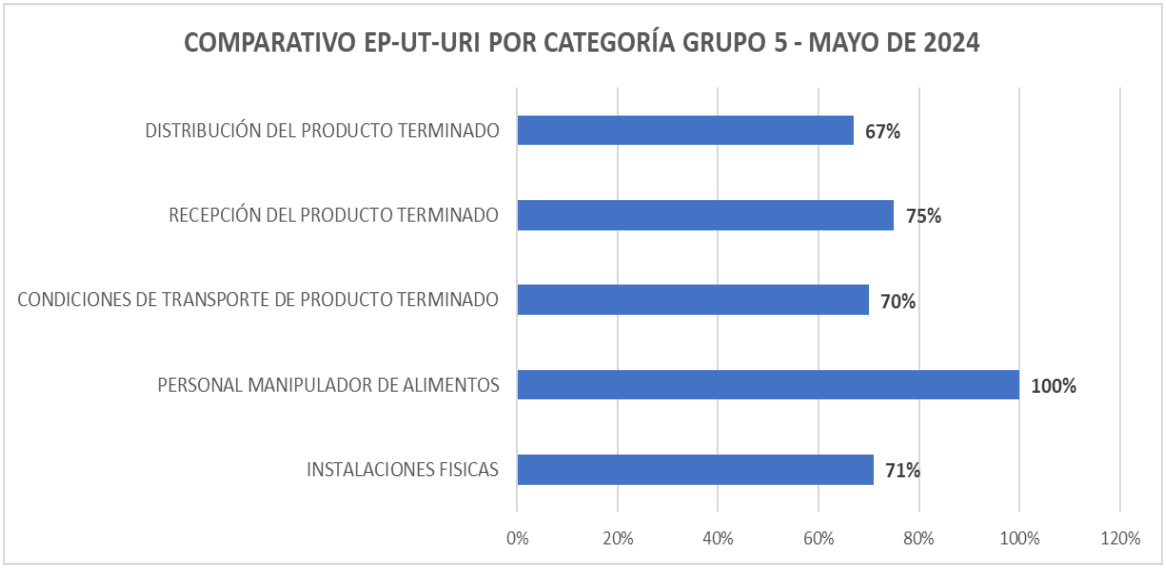
En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, en el mes de mayo esta categoría arrojó un cumplimiento de 96%, destacando el cumplimiento para ERON FUSAGASUGA es del 100%, mientras, para el ERON VILLETA es del 70%, evidenciando que no se cumple con las temperaturas de entrega de los productos terminados, se evidencia contramuestras sin rotulo.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, en el mes de mayo se destaca el cumplimiento de 99% para esta categoría.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS en el mes de mayo su calificación global es de 94%, afectada por el desempeño de EPMSC VILLETA con el 90% de cumplimiento, pues no se encontró soporte de visita de nutricionista para el mes de mayo. De otra parte, se destaca el cumplimiento los demás ERONES del grupo, arrojando un 100% de cumplimiento.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO, para el mes de mayo la calificación de esta categoría fue de 89% de cumplimiento parcial, afectada por el bajo desempeño de los ERONES MELGAR y VILLETA, con calificaciones inferiores al 75%, encontrando que, CPMSMEL MELGAR (67%), debido a que se presentan las desviaciones: Se evidencian paredes y pisos con deterioro desprendimiento de material, baldosas sueltas pisos manchados. Se evidencia que los extractores están manchados con grasa y suciedad. Se evidencian extractores con presencia de grasa y manchas. Se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con baterías sanitarias. No se cuenta con un área exclusiva para el almacenamiento de los implementos de aseo, ni se cuenta con el área exclusiva para su lavado. Se evidencia que no se cuenta con soporte de la sensibilización para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje y EPMSC VILLETA obtiene 75% pues se evidencian paredes con suciedad, presencia de telarañas en área de almacenamiento de equipos de refrigeración, equipos y utensilios con exceso de suciedad, carro transportador con presencia de óxido.

Para la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, para el mes de mayo esta categoría arrojó un cumplimiento de 100%. Fueron evaluados los ERONES FUSAGASUGA y VILLETA, obtienen cada uno una calificación del 100%, mientras en los demás ERONES del grupo no se evidenció transporte de alimentos durante las visitas del mes de mayo.
Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACION DOCUMENTAL, en el mes de mayo esta categoría obtuvo una calificación global de 97%, destacando desempeños superiores al 95% para todos los ERONES. El ERON EPMSC VILLETA obtiene la calificación más baja, con el 94% porque no se evidencia en la hoja de vida de carros transportadores el debido mantenimiento para evitar la presencia de óxido.
Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO para el mes de mayo los ERONES obtienen una calificación del 95%. La calificación se ve afectada por el bajo desempeño del ERON CPMS ESPINAL con 67% de cumplimiento parcial.
El establecimiento con más bajo desempeño es el ERON EPMSC VILLETA, tiene un nivel de conformidad de 79,1%, no alcanzando un nivel de conformidad superior, para el cumplimiento con los requisitos en lo establecido en la OTM este establecimiento tiene la particularidad que se desarrolla en un planta externa a las instalaciones de reclusión, debido a que se cuenta con el espacio para poder realizar la preparación de alimentos dentro de las instalaciones del ERON, la planta se encuentra aproximadamente a 10 minutos del ERON, y está se encuentra en funcionamiento desde el periodo pasado, en este se evidencia problemas de infraestructura, no se cumple con la distancia perimetral exigida, no se evidencian todos los equipos completos, el carro transportador se evidencia con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, el rotulado de las contramuestras no se ajusta a lo requerido en OTM, se videncia suciedad en paredes, equipos y utensilios.
Mientras el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA presenta el más alto nivel de conformidad de 97,5%, lo cual resulta aceptable en la mayoría de las calificaciones evaluadas, se observan algunas baldosas y medias cañas deterioradas, y que no se cumple con la distancia perimetral solicita en OTM.
A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 5 durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.




Dentro de la modalidad de servicio a los establecimientos tipo EP-UT-URI del Grupo 5, tenemos: EP CHAPARRAL, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR y EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA.

En el mes de mayo esta modalidad de prestación de servicio obtuvo una calificación global de 76% de cumplimiento parcial.
En la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS en el mes de mayo, se obtiene una calificación de 71%, afectada por el bajo desempeño de EP ZIPAQUIRÁ, la que obtiene una calificación de 0%, por cuanto se evidencia producto en canastilla en contacto con el piso, se evidencian canastillas sucias y averiadas.

Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, se observa un desempeño de 100% a nivel global, sin embargo, en la EP ZIPAQUIRÁ, no se puede evaluar debido a que el operador a entregado el suministro a verificar el cual era almuerzo, antes del horario establecido, y por tal motivo la interventoría no lo pudo observar.
En las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, se evidenció un cumplimiento global de 70%. Encontrando el más bajo desempeño en la EP EL ESPINAL con 60% evidenciándose que no se cuenta con registro de la toma de temperatura de los alimentos entregados, y no se cuenta con un plan de rutas el día de la visita mientras no es evaluada por la interventoría esta categoría en la EP MELGAR por cuanto no se evidenció el transporte y en la EP ZIPAQUIRÁ, por cuanto el operador entrega fuera del horario establecido (antes de la 10:30 am, y la interventoría llega a las 10:44 am a la Estación de Policía).
En la RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, se evidenció un cumplimiento global de 75%. La calificación más baja es obtenida por la EP ZIPAQUIRÁ con 37,5% evidenciando incumplimiento de horario de entrega El contratista entrega a las 10:30, se evidencia que no es visible para PPL el ciclo del menú, ni tampoco se ha realizado socialización de este, se evidencia intercambios de menú.
La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, obtuvo un desempeño global de 67% de cumplimiento parcial. Se evidenció el más bajo desempeño en la EP ZIPAQUIRÁ evaluado la calificación de 0%, pues el alimento ensalada no es entregado en empaque individual y de 50% para la EP ESPINAL dado que no se evidencia entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL.
En el mes de mayo el nivel de conformidad para el establecimiento EP ZIPAQUIRÁ fue de 27%, obteniendo la calificación global más baja, evidenciando un bajo desempeño por el no cumplimiento con los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos en las Instalaciones físicas se encontraron canastillas sucias con producto terminado que tenían contacto directamente con el piso, se evidencia que el operador entrega el suministro por fuera del horario establecido, se evidencia que no es visible para PPL el ciclo del menú, ni tampoco se ha realizado socialización de este, se evidencia intercambios de menú, l ensalada no se entrega en empaque individual.

### 2.2.6 GRUPO 6

#### 2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es al 31 de mayo de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UT NUTRIENDO USPEC 2024.

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

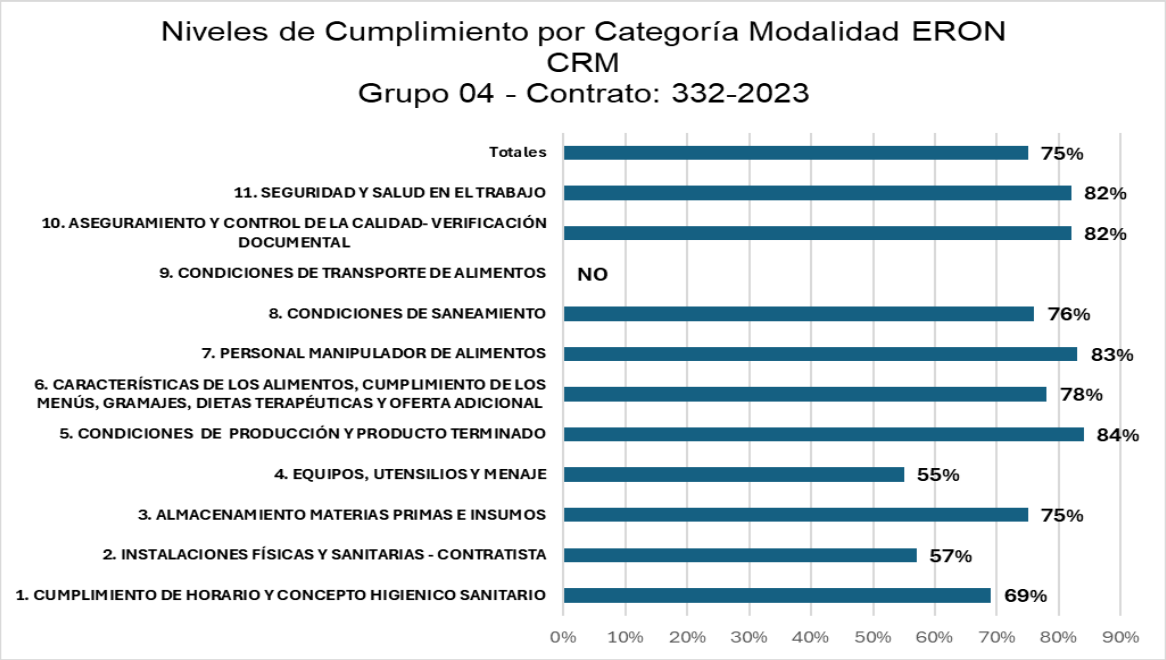
| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| CPAMS EJEPO | 1/11/2022 | FAVORABLE | 94 % | 19 meses | 1. Se evidencia grietas en paredes en la parte superior cerca al techo, por encima de la baldosa, en áreas de bodegas y área de preparación.<br>2. Se observa techo en área de bodega y en preparación rugoso.<br>3. Se observa en área sanitaria pared con desprendimiento de partículas.<br>4. Se evidencia que no realizan clasificación de los residuos sólidos. |
| COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 1 PENAL | 21-11-2022 | DESFAVORABLE | 17% | 18 meses | Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos.<br>No se evidencian heces de roedores durante las verificaciones. |
| COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON | 22-11-2022 | DESFAVORABLE | 31% | 18 meses | Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos. |
| COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 ERE 1 Y 2 | 11-4-2024 | DESFAVORABLE | 48% | 1 mes | Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | aseo y en general todos los hallazgos. Se evidencian cucarachas vivas durante las verificaciones en los motores de los equipos de refrigeración. |
| COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 PAS | 4-12-2023 | DESFAVORABLE | 52% | 5 meses | Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos. |

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimiento ERONES visitados pertenecientes al Grupo 4, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CPAMS EJEPO. Por su parte, cuatro ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA presentan concepto Desfavorable, estos conceptos tres fueron emitidos en el año 2022, uno del 2023 y otro fue emitido en el año 2024.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.6.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 06, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:




En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT NUTRIENDO USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 6, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, de los cuales diez, de las categorías 2 a la 11, son calificados al contratista. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

**1. CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTOS SANITARIOS – CONTRATISTA (69%)**: Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a la medida sanitaria que se emitió por la SDS al rancho de la estructura ERE 1 y 2 y a los conceptos de los ranchos de las cuatro estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (PENAL, ERON, ERE 1 Y 2 Y P.A.S.) son desfavorables. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (57%)**: Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA con 52%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento. Se cuenta con orden de mantenimiento para arreglos locativos de menor cuantía: drenajes, sifones, angeos, protección piso pared, pintura por corrosión. El estado de las instalaciones como se reciben por parte del establecimiento para el operador UT NUTRIENDO USPEC 2024, se encuentran plasmadas en el acta de recepción de instalaciones de la INPEC de fecha 6 de diciembre de 2023, por tanto, el deterioro de la infraestructura general en pisos paredes y techos no son de alcance del

operador dentro de las obligaciones contractuales, toda vez que si en efecto los arreglos locativos no pertenecen a menor cuantía. 9. El cambio del lavamanos a uno accionado por pedal se encuentra en revisión por parte el establecimiento, estamos a la espera de aval. 14 el espacio temporal de basura se encuentra en adecuaciones por parte del operador para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 79%, los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, techos deteriorados, instalaciones eléctricas en mal estado.

**3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (75%)**: Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 100% y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 82% de cumplimiento durante el periodo evaluado, presentando cumplimiento en 11 de las 12 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados para todos los establecimientos fue No Observada durante las verificaciones. Seguidos de COBOG LA PICOTA con 72%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios y almacenamiento si separación física o aplicación de método PEPS.

**4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (55%)**: Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 52%, seguido ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con un 67% y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con calificación de 83%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, con el mantenimiento de equipos en algunos establecimientos. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, y presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeracióncongelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador. Para el establecimiento COBOG LA PICOTA actualmente hay oficio en aprobación por parte de la Uspec por limitación de áreas. Adicionalmente para dar cumplimiento con el anexo 5 se tiene por contingencia el cuarto de congelación del container el cual tiene capacidad de 24 ton, que está fuera de las estructuras 2. Se cuenta con orden de mantenimiento para limpieza y mantenimiento de equipos. 3. Se encuentra en mantenimiento por parte de la Uspec el cuarto de congelación, el operador se encuentra a la espera de la entrega. Adicionalmente para dar cumplimiento con el anexo 5 se tiene por contingencia el cuarto de congelación del container el cual tiene capacidad de 24 ton, que está fuera de las estructuras

**5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (84%)**: Cabe resaltar el cumplimiento de 100 % de las variables evaluadas para el establecimiento FERNANDO LANDAZABAL REYES) ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los

alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con un 90% se evidencio un hallazgo relacionado con no garantizar las temperaturas seguras según la preparación. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 82%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada. El contratista no cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC Y No se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras: Custodiando tres (3) para menú ERON y/o EP de cada componente para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), y del agua utilizada en el servicio. Dietas (si aplica) y refrigerios adicionales de las gestantes y lactantes (si aplica). Las muestras, no se toman de la totalidad de preparaciones y no se mantienen almacenadas por mínimo 72 horas.

**6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL** (**78%):** Los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. Para el ERON COBOG LA PICOTA con 75% la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se supera el número de Intercambios permitidos a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, no se cumple con las características organolépticas de los alimentos, igualmente el suministro de los refrigerios nocturnos, no se da cumplimiento a la rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima, las dietas no se suministran como lo establece la OTM.

**7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%)**: Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), que presenta cumplimiento del 100%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación, tiempo laborado. Por otro lado, se encuentra ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 82%, por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2. Adicionalmente, cumple con el perfil y la frecuencia de visitas, según lo estipulado en el Anexo 9, Anexo 10 y la Oferta Técnica Mínima (OTM) y no presentan los exámenes médicos y certificados de manipulación. Finalmente, para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje más bajo de cumplimiento, por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2. En la dotación del personal manipulador, la cual no se evidencia completa y se encentra en mal estado, igualmente no cumplen con el horario para los manipuladores,

**8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (76%)**: Se resalta el cumplimiento del 100% para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES). Por otro lado, para el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 89%, presenta falta de limpieza en los techos y no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Por otra parte, para el establecimiento COBOG LA PICOTA se evidencia para esta categoría un porcentaje de

cumplimiento con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado con 73% debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes, techos y ventanas, falta de limpieza de los pisos y estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, falta de productos para llevar a cabo las operaciones de limpieza y desinfección, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica y no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas.

**9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%)**: Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON COBOG LA PICOTA, no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente.

**10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (82%)**: Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 79%. Para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) se alcanzó un cumplimiento del 100%. La calificación se ve afectada para ERON COBOG LA PICOTA con 79% dado que el operador no cuenta con formatos básicos estandarizados para el registros de producción, no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, los instrumentos usados para el control de temperatura y control de gramaje no se encuentran calibrados (anual) y verificados (semanal), de acuerdo a la frecuencia establecida en la Oferta Técnica Mínima, los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Por último, el contratista no cuenta con paz y salvo de proyectos productivos.

**11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (82%)**: Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría el ERON COBOG LA PICOTA con el 79%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades.

Se aclara que para el Grupo 6, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024 no se presentan resultados para los establecimientos tipo EP – UT – URI.

### 2.2.7 GRUPO 7

#### 2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 31/05/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones

cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

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

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| CPMS BOGOTA LA MODELO | 20/03/2024 | Favorable con requerimientos | 78,50% | Dos meses y once días | 1.1. No se garantiza una completa hermeticidad al ingreso del área de procesos ya que la puerta principal no es completamente sellada y hermética<br>1.2. Se evidencia paredes en área de procesos con desprendimiento de pintura<br>1.3. Se evidencia techos en área de procesos rugosos, no lisos, de difícil limpieza y desinfección, se evidencia tomas eléctricas sueltas en área de procesos.<br>1.4. Se evidencia lockers deteriorados y sin puertas.<br>2.1. Se evidencian estanterías con desprendimiento de pintura y óxido en la parte de abajo en área de bodegas. Se evidencia equipos fuera de uso al ingreso del establecimiento. Equipo de frío y horno se evidencia cuarto frío externo con acumulación de suciedad.<br>2.2 Se evidencia equipos freiduras y basculante con acumulación de carbono.<br>3.4 Presenta plan de capacitación continua y permanente, sin embargo, no se evidencia impacto en algunos conceptos adquiridos en procesos de limpieza y desinfección de áreas y equipos.<br>4.4. Se evidencia cuarto frío de congelación de almacenamiento de productos congelados, no se |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | evidencia ubicado en un sitio adecuado que evite la contaminación del mismo.<br>5.3. Se evidencia cuarto de residuos sólidos con acumulación de suciedad en contenedores y sin tapas correspondientes a cada contenedor.<br>5.5. Se evidencia canastillas y algunas estibas en áreas de bodega con acumulación de suciedad.<br>5.6. No se ejecuta en su totalidad programa de limpieza y desinfección de equipos |
| CPMS CHIQUINQUIRA | 31/05/2023 | Favorable con requerimientos | 85% | Un año | 1.3 Techo área de almacenamiento de refrigeración en acabados no lisos.<br>2.1 Se observa ollas con oxido en área de servicio<br>2.2 Mesón de área de alistamiento con grietas poroso en superficie y media caña.<br>4.1 No se evidencia documentación que garantice o soporte la procedencia de algunas materias primas.<br>5.1 Se evidencia sistema de conducción o tubería de agua potable rota.<br>5.3 El establecimiento no cuenta con depósito temporal de residuos. |
| CPMSMOQ MONIQUIRA | 15/02/2023 | Favorable con requerimientos | 89% | Quince meses y dieciséis días | 1.1 se evidencia que los espacios no son suficientes para la operación y ejecución de los procesos.<br>1.2 Se videncia paredes con área de almacenamiento con presencia de rugosidad.<br>1.3 Se observan en área de preparación techos que no son lisos y de difícil limpieza y desinfección.<br>2.1 Se observa recipiente de almacenamiento con una abertura.<br>4.4 Se observa que las barreras físicas no impiden el ingreso de plagas |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 5.5 Se observa recipientes de almacenamiento en mal estado de limpieza y desinfección |
| CPMSGAC GACHETA | 11/12/2023 | Favorable con requerimientos | 89.5% | Cinco meses y veinte días | Áreas de preparación reducidas no facilitan las actividades de producción, pisos en deterioro, extractores de aire reducidos. |
| EPMSC LETICIA | 05/05/2024 | Favorable con requerimientos | 82% | Veintiséis días | Pisos de Fraccionamiento poroso, paredes de fraccionamiento con hongos |
| CPMSUBA UBATE | 30/11/2023 | Favorable con requerimientos | 72,50% | Seis meses | 1,1. Las áreas no permiten un flujo adecuado de materias primas, producto terminado y personal. Seguimiento. Continúa la condición estructural propia del establecimiento.<br>1,2, Los drenajes no todos se encuentran protegidos en el área de almacenamiento. Seguimiento. Continúa la condición.<br>1.3, los techos presentan acumulación de suciedad y son fabricados en material que no es suficientemente resistente, y no facilitan la limpieza. Seguimiento. Continúa la condición, además se observa desplazamiento de láminas y rotura del cielo raso al lado de la campana.<br>1,4. En el área de preparación de alimentos, el área de lavado de manos no cuenta con jabón y el baño no cuenta con toallas para secado de manos ni papel higiénico. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. Seguimiento. No cuenta con el lavamanos de accionamiento no manual, el sanitario se evidencia con la respectiva dotación.<br>2.1. Se evidencia órdenes de servicio para mantenimiento, sin embargo, los equipos para conservación de alimentos no mantienen la temperatura dentro de parámetros, el filtro de agua para potabilizar el agua no funciona, se evidencia congelador en desuso y con |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | las puertas con óxido. Seguimiento. El operador ingresa equipos de refrigeración nuevos, retira los equipos en desuso, instala filtro de agua nuevo. 3.4. Dentro del plan de capacitación aportado no se encuentra el cronograma establecido y temario a desarrollar, no es el apropiado para la actividad que realizan, no se cuenta con idoneidad de los profesionales para brindar la capacitación. Seguimiento. El personal se encuentra capacitado de acuerdo con el cronograma y la normatividad, los profesionales de calidad y nutrición realizan las capacitaciones 4.1. No cuenta con los documentos de soporte en el origen de las materias primas. Seguimiento. El operador cuenta con programa de proveedores y las fichas técnicas de los alimentos incorporados al servicio. 4.3. El control de temperaturas no se ajusta a los parámetros establecidos, como tampoco los registros son diligenciados con la información veraz. Seguimiento, Como parte de la trazabilidad se evidencia el diligenciamiento de los formatos de control. las materias primas almacenadas como carnes se encuentran en bolsas negras provocando contaminación física dentro del almacenamiento, algunos alimentos como carnes y yuca no cuentan con rótulo. Seguimiento. En la verificación se evidencia adecuado orden y rotulado. 5.2. El sistema de drenaje no permite la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, lo que la facilita la devolución de malos olores. Seguimiento. La condición |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | estructural continúa sin embargo no se evidencia empozamiento malos olores. 5.5. Los desinfectantes utilizados no son preparados de acuerdo con las indicaciones y las concentraciones definidas. Seguimiento. Las operaciones se ajustan al plan de saneamiento presentado. 5.6. el programa de control de plagas no tiene establecido un cronograma para ejecución de actividades de control, ya sean de tipo físico o químico. Seguimiento. Se evidencia lavado de tanque, fumigación y control de roedores de acuerdo con la normatividad. Ultimo control 06/03/2024. |
| EJECO | 03/11/2023 | Favorable con requerimientos | 87% | Seis meses y veintisiete días | Se evidencia observaciones de infraestructura de pisos y paredes. |
| CPMSGAR GARAGOA | No Aplica | No Aplica | No Aplica | No Aplica | Se realizó desplazamiento al municipio de Garagoa con el fin de realizar visita de Interventoría en el ERON, en donde se confirma que en el municipio ya no se cuenta con ERON, a lo cual la comunidad afirma que los internos fueron trasladados a los ERONES de Tunja y Guateque. |
| CPMSLME LA MESA | 05/12/2023 | Favorable con requerimientos | 84,00% | Cinco meses y veintiséis días | El establecimiento se encuentra ubicado cerca al patio único lo que pone el sitio de preparación cerca de focos de insalubridad con el humo del cigarrillo, en el piso se evidencian grietas. *No cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el rancho, no cuenta con casilleros. |
| EPMSC CAQUEZA | 12/12/2023 | Favorable con requerimientos | 83,00% | Cinco meses y diecinueve días | 1.2. Se observa el piso del área de preparación y ensaladas con agrietamiento y rotura, se observan paredes con humedad y pintura levantada alrededor de la cocina. Seguimiento: Se infirma sobre a la compra de |

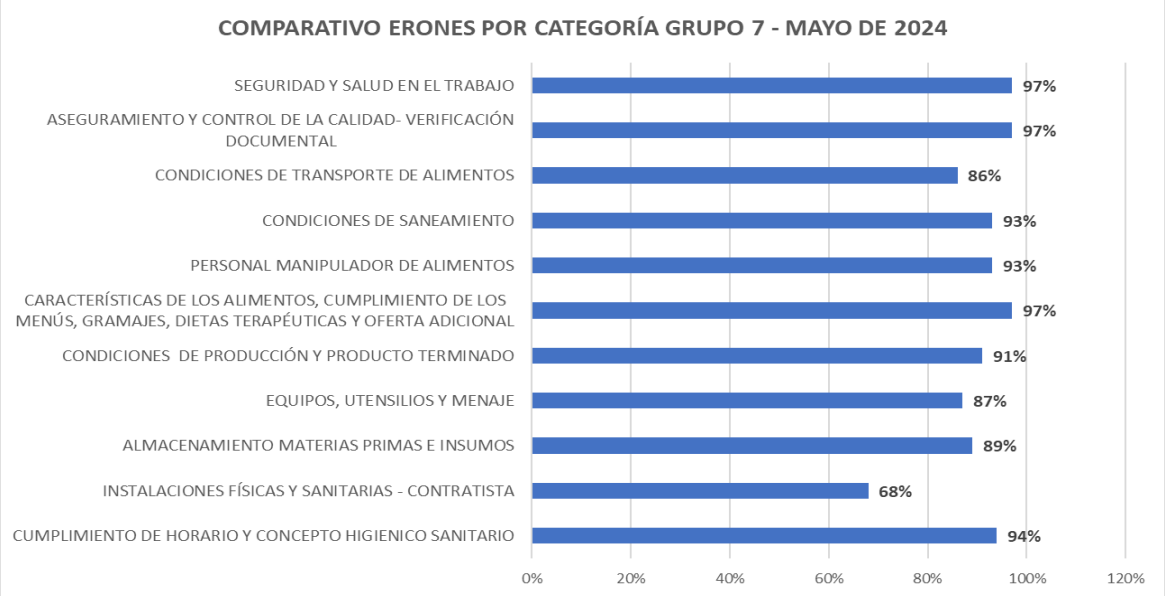
| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | los insumos necesarios para iniciar las reparaciones. 1.3. se evidencia iluminación sin mantenimiento, no se evidencia extractor en el área de cocina caliente. Seguimiento: No se ha realizado las reparaciones, continúa evidenciándose. 2,1, Se evidencia equipo de refrigeración en desuso en el área de proceso. Seguimiento. Se retira el equipo y el operador incorpora equipos nuevos<br>2.2. Se observa mesones deteriorados en el área de lavado, tres mesones deteriorados. Seguimiento. Se cuenta con mesones de acero inoxidable en proceso, la poceta de lavado continúa sin mantenimiento.<br>3.4. No se observa plan de capacitación del personal manipulador. Seguimiento. Se cuenta con el programa y el personal se encuentra capacitado.<br>4.4. Se observa almacenamiento reducido y canastillas contra las paredes, sin dar cumplimiento a las técnicas de almacenamiento. Seguimiento. El espacio continúa limitado y almacenamiento de abarrotes en el área de elaboración, sin embargo, se evidencia limpio y organizado.<br>5.2. Se observa cajilla de residuos con residuos, no se evidencia buena evacuación, de difícil limpieza. Seguimiento. La trampa de grasa se evidencia limpia, sin embargo, no cuenta con protección.<br>5.3. Se observa caneca de descomer sin tapa. Seguimiento. Los recipientes para manejo de los residuos se evidencian con bolsas y tapa. |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC GUATEQUE | NA | NA | NA | NA | NO SE REALIZO VISITA EN EL MES DE MAYO, DEBIDO A FACTORES CLIMATICOS. |

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 7 en general, presentan calificaciones superiores al 72%. Se evidencia que el CPMSUBA UBATE presenta el porcentaje más bajo con 72,5%, los Conceptos en general están con Favorable con requerimiento, ninguno superior al 89.5% de CPMSMOQ MONIQUIRA.

2.2.7.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 7, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:

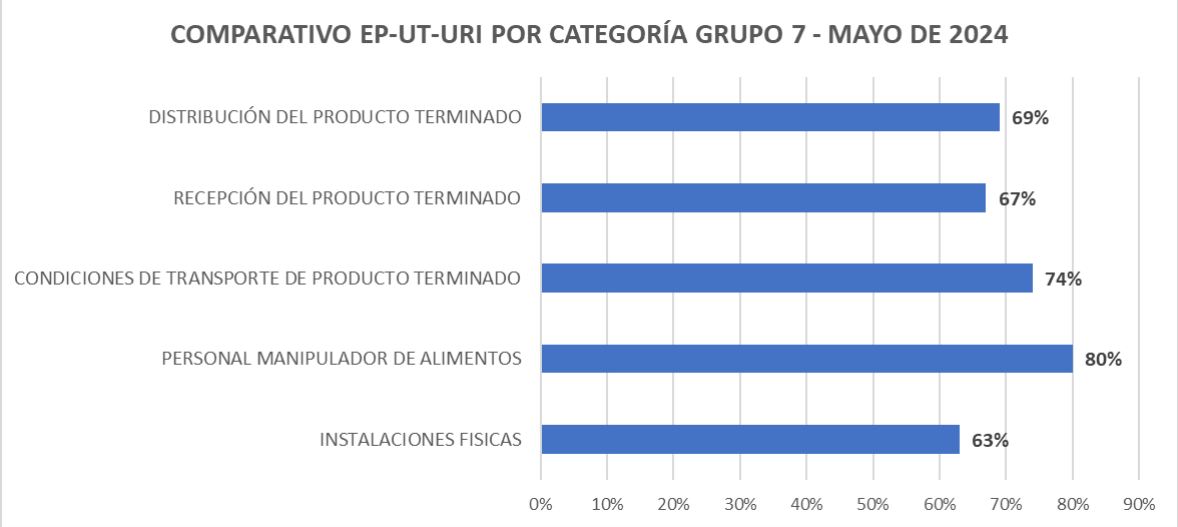



El Grupo 7, tiene a cargo los siguientes ERONES: CPMS BOGOTA LA MODELO, CPMS CHIQUINQUIRA, CPMSMOQ MONIQUIRA, CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, CPMSUBA UBATE, EJECO, CPMSLME LA MESA, EPMSC CAQUEZA, EPMSC GUATEQUE y CPMSGAR GARAGOA, evidenciando que el ERON GARAGOA no se encuentra en funcionamiento.
El contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024 bajo el contrato No 333/2023, presta sus servicios de alimentación para el Grupo 7. En el mes de mayo no se realizó visita se seguimiento al establecimiento de EPMSC GUATEQUE, debido a que se presentó deslizamiento en la vía y no es fácil el acceso por rutas alternas demasiado largas.
Durante el mes de mayo, la calificación global para la modalidad de servicio a ERONES es de 90%.

En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, durante las visitas realizadas en el mes de mayo se evidenció un cumplimiento parcial del 68%. Se evidencia en general, lámparas en mal estado, se evidencia instalaciones eléctricas expuestas en diferentes áreas, rejillas en mal estado y sin protección, marcos de las puertas y puertas con oxido, no se soporta calibración de los servicios públicos, paredes y techos con desprendimiento de pintura y se observa humedades, pisos para arreglos de menores cuantías, la mayoría cuenta con lavamanos de acción manual. Se evidencia que CPMS BOGOTA LA MODELO y CPMS CHIQUINQUIRA, No Cumplen con respecto a lo requerido en la OTM y Anexos Técnicos, con 54% y 57% respetivamente.
En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, en visitas realizadas en el mes de mayo, se evidencia un cumplimiento parcial de 89%, el ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, con 55%, No Cumple con los requisitos evaluados, durante las visitas hechas a este ERON se evidencio falta de fichas técnicas de algunos productos, las proteínas no cuentan con etiquetado, ni rotulado No hay separación según sus características las materias primas almacenadas en la nevera de congelamiento facilitando una posible contaminación cruzada, en área de almacenamiento no hay separación física entre perecederos y no perecederos. También se evidencia varios ERONES con cumplimiento de 100%: CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, EJECO, EPMSC CAQUEZA.
En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, durante el mes de mayo la calificación que se obtuvo en general fue 87%, cumplimiento parcial, el porcentaje más bajo lo obtuvo CPMS BOGOTA LA MODELO con un 68%, en general no se cuenta con la totalidad de los equipos requeridos en el Anexo No 5, algunos equipos en mal estado observando óxido y golpes en ellos y los utensilios y menaje, se encuentran en mal estado o se evidencia suciedad en ellos.
En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, en el mes de mayo, se evidencia un cumplimiento del 91% para todos los ERONES del grupo, se evidencia que cumple parcialmente CPMS CHIQUINQUIRA y EJECO, los demás dan cumplimiento a lo requerido en la OTM.
En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, en el mes de mayo, se observó un cumplimiento general de 97%, el único que presentó un cumplimiento parcial fue CPMS BOGOTA LA MODELO, con 89%, debido a que se evidenció, ensamble de dietas terapéuticas en fondos, intercambios de alimentos sin contar con aprobación, no se evidencia rotulado en algunos alimentos, y en algunas raciones terapéuticas.
Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el mes de mayo, se observó un cumplimiento general de 93%, el único que presentó un cumplimiento parcial fue CPMS BOGOTA LA MODELO, con 73%, evidenciando durante las visitas que no se cumple con el personal mínimo requerido ya que solo se cuenta con una nutricionista y se evidencia 35 manipuladores de alimentos de los 45 requeridos, se evidencia personal manipulador de alimentos con delantal (peto) en mal estado (roto), con uso de accesorios (reloj), además se permite ingreso de personal externo con uso de joyas y maquillaje, uso de uniforme oscuro, no usan gorro y tapabocas adecuadamente, se evidencia el consumo de alimentos dentro de la planta. Pero igualmente es importante resaltar el 100% de cumplimiento en el resto de ERONES que pertenecen al grupo.
Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO en el mes de mayo se encuentran en un cumplimiento general de 93%, cuatro de los diez ERONES evaluados cumplen parcialmente, siendo el de más baja calificación CPMS BOGOTA LA MODELO, con 87%. Lo que más se evidencio en general fueron paredes con presencia de moho, desprendimiento de pintura y sucias, falta de angeos, equipos con óxido, y grasa acumulada.
La categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, para el mes de mayo se evidencia que 4 ERONES de 9 no utilizan carros transportadores dentro del establecimiento o no se observa el uso de estos durante la visita, de los 5 verificados solo el ERON CPMSUBA UBATE, no cumple, obteniendo una calificación de 33%, debido a que vehículo evidenciado el día de la visita no cumple con los requerimientos solicitados en la OMT. Cabe destacar que los demás ERONES evaluaos obtuvieron más de 90% en su calificación de esta categoría.

La categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, en el mes de mayo se destaca la calificación de esta categoría con 97% de cumplimiento, solo dos ERONES cuenta con calificaciones de cumplimiento parcial de 88%, los demás obtuvieron calificaciones superiores a 95% para los ERONES del grupo.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, en el mes de mayo se evidencia un cumplimiento del 97% para los ERONES del grupo en general, solo ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, presenta calificación 89% cumple parcialmente, pues no cuenta con guantes de malla de acero, ni careta de esmeril.
En la categoría otros, se evidencia un promedio de cumplimiento total de 94%, sin embargo, se observa que CPMSMOQ MONIQUIRA, cumple parcialmente al obtener un total de 67%, esto es porque en visita realizada la interventoría le califica con 0%, ítem 1.2 ya que presenta un Concepto Sanitario superior a un año, incumpliendo con lo requerido en la OTM. De igual forma se evidencia que Cumple Parcialmente, con el 89%, debido a incumplimiento en los horarios de entrega de acuerdo con lo establecido en la OTM.
En las visitas realizadas se evidencia a los establecimientos en general un nivel de Conformidad Favorable superior al 90%, la calificación más baja la obtuvo CPMS BOGOTA LA MODELO con el 84% de conformidad y el más alto CPMSLME LA MESA, con el 96% de cumplimiento.
A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 7 durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.




El Grupo N° 7, tiene a cargo los siguientes Establecimientos: UT ARBOG, UT BATALLON DE INFANTERIA NO. 2 "MARISCAL ANTONIO JOSE DE SUCRE", UT BATALLON ESPECIAL ENERGETICO Y VIAL NO. 13, UT BATALLON DE ASPC NO. 26 "SS NESTOR OSPINA MELO" (BASPC 26), EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, UT BATALLÓN POLICIA MILITAR NO 5 BAPOM 5, EP KENNEDY, EP URI KENNEDY, EP URI PUENTE ARANDA, EP CANDELARIA, EP USME, EP SAN CRISTOBAL, EP BOSA, EP ANTONIO NARINO, EP RAFAEL URIBE URIBE, EP CIUDAD BOLIVAR, EP TUNJUELITO FATIMA, EP SOACHA, EP SIJIN, EP TERMINAL, EP SUBA, EP ENGATIVA, EP CHAPINERO, EP BARRIOS UNIDOS, EP USAQUEN, EP DIJIN, EP BUNKER, EP FISCALIA, EP SANTA FE, EP FONTIBON, EP AEROPUERTO, EP TEUSAQUILLO, EP MARTIRES, EP CTI.
Durante el mes de mayo, se visitaron las EP: ANTONIO NARINO, EP BARRIOS UNIDOS, EP CANDELARIA, EP ENGATIVA, EP KENNEDY, EP MARTIRES, EP SUBA, EP TERMINAL, EP

TUNJUELITO FATIMA, EP URI PUENTE ARANDA y EP USME, toda vez que las visitas dieron inicio el 23 de mayo.

La categoría de INSTALACIONES FÍSICAS en el mes de mayo la calificación de esta categoría se encuentra con cumplimiento parcial de 63%, esto es debido a que en la mayoría de los establecimientos se evidencio que, no hay condiciones higiénico sanitarias para el almacenamiento temporal del producto terminado hasta su hora de entrega, canastillas o estibas adecuadas, en muchos casos se dejaba en contacto directo con el piso. Sin embargo, las EP BARRIOS UNIDOS, EP ENGATIVA, EP MARTIRES Y EP USME, obtuvieron un 100% de cumplimiento en esta categoría.
Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el mes de mayo se observa un cumplimiento parcial general de 80%, en 4 Estaciones de Policía, EP ANTONIO NARIÑO, EP MARTIRES, EP TERMINAL, EP PUENTE ARANDA, se evidencia un no cumplimiento de 50% cada una, debido a que no se porta el uniforme del manipulador de alimentos, como es requerido en OTM.
El cumplimiento global para las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, en el mes de mayo es de cumplimiento parcial, de 74%, la EP URI PUENTE ARANDA, tiene la calificación más baja de 40%, evidenciándose un no cumplimiento por falta de registro de temperaturas, no se cuenta con plan de rutas con rangos de horarios y por condiciones higiénico-sanitarias del vehículo. Es de destacar que las estaciones EP BARRIOS UNIDOS, EP ENGATIVA, EP SUBA y EP USME, obtuvieron un cumplimiento del 100%.
La RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO en el mes de mayo, se evidencia un cumplimiento parcial del 67%, la más baja calificación es de EP TUNJUELITO FATIMA, con un no cumplimiento de 34%, se evidencia que no cumple con el ciclo del menú, las bebidas son entregadas en bolsas de aproximadamente 2 L, para repartir, al igual que las ensaladas, no viene en empaque individual, las empacan en un recipiente, para luego ser repartido entre la población PPL, ninguna de los establecimientos evaluados cumple en su totalidad, la máxima calificación es de 80% con un cumplimiento parcial en esta categoría.
La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO en el mes de mayo, no se encuentra ningún PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas, por lo tanto, este punto no es evaluado. Se encuentra un cumplimiento parcial, del 69% en este grupo, los aspectos más incidentes en las bajas calificaciones son que no entregan en empaque individual las bebidas y los alimentos reguladores, en muchos de los casos no se evidencia la entrega de cucharas o postres, el representante del operador indica que las entrego en la mañana, si la verificación es para el Almuerzo o la Cena.
En el Grupo N° 7 durante el mes de mayo se evidenció un cumplimiento parcial general del grupo, con una calificación de 70%, siendo la EP TUNJUELITO FATIMA, la peor calificada con un no cumplimiento de 42%, así mismo se evidencia que la EP ENGATIVA obtuvo el mejor desempeño, con un cumplimiento de 90%.

### 2.2.8 GRUPO 8

#### 2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es al 31 de mayo de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 8 Regional Central 1, operador ARDIKO A&S SAS.

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

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

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| ERON ACACIAS ALA A Y B | 3/05/2024 | FAVORABLE | 91 % | 1 mes | Condiciones de pisos y paredes: el piso del área de tubérculos presenta desprendimiento de pintura ,el área de ensamble presenta parte de la pared con desprendimiento de pintura, el área de bodega y abarrotes tubérculo y ensamble se observó parte del techo con presencia de óxido al igual que el área de jugos, el rancho tiene dos servicios sanitarios para los operarios en el cual una papelera no es de pedal, el área de pre alistamiento de tubérculos ensambla y parrillas cuentan con rejillas o desagües pero la capacidad de evacuación es insuficiente, el shut de basura no está protegido ante el medio exterior, el proveedor de fumigación de plagas no cuenta con concepto favorable por parte de la secretaría de salud departamental ni municipal. El rancho no tiene medida sanitaria. |
| EPMS VILLAVICENCIO | 29/02/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 74.5% | 3 meses | Se evidencia en los diferentes procesos secuenciales tanto de materia prima preparación ensamble los pisos se encuentran porosos se observan diferentes vectores como palomas los alimentos del proceso secuencial de traslado de un área a otro la edificación no se encuentra diseñada y construida de manera que |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | protege a los ambientes de producción en el área de preparación pisos corrugados con grieta la pared se encuentran con grietas para el traslado de alimento preparación y ensamble los pisos son porosos en el área de ensambles observa que las uniones entre pared no son redondeadas y no se observa persiana que permita el ingreso de polvo y insectos se observa que el área de preparación los techos no permiten una fácil limpieza ni mantenimiento se observa formación de hongos por la condensación se observan mallas para la ventilación lo cual permite el ingreso de material de partícula se observa área de ensamble lavamanos son de accionamiento manual y no hay señalización como debe ser el lavado de manos se observa algunos equipos utensilios deteriorados pueden originar acumulación de hongo se observa recipientes en donde se sirven los alimentos son de polipropileno número 5 lo cual no garantiza la inocuidad de los alimentos |
| EMPSC YOPAL | 11/04/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 78% | 1 mes | 1. Techos requieren de limpieza. 2. Porosidad en pisos y baldosas en mal estado. 3. Desprendimiento de pintura en paredes. 4. Óxido en puertas.5. No se observa certificado de lavado de tanques. |

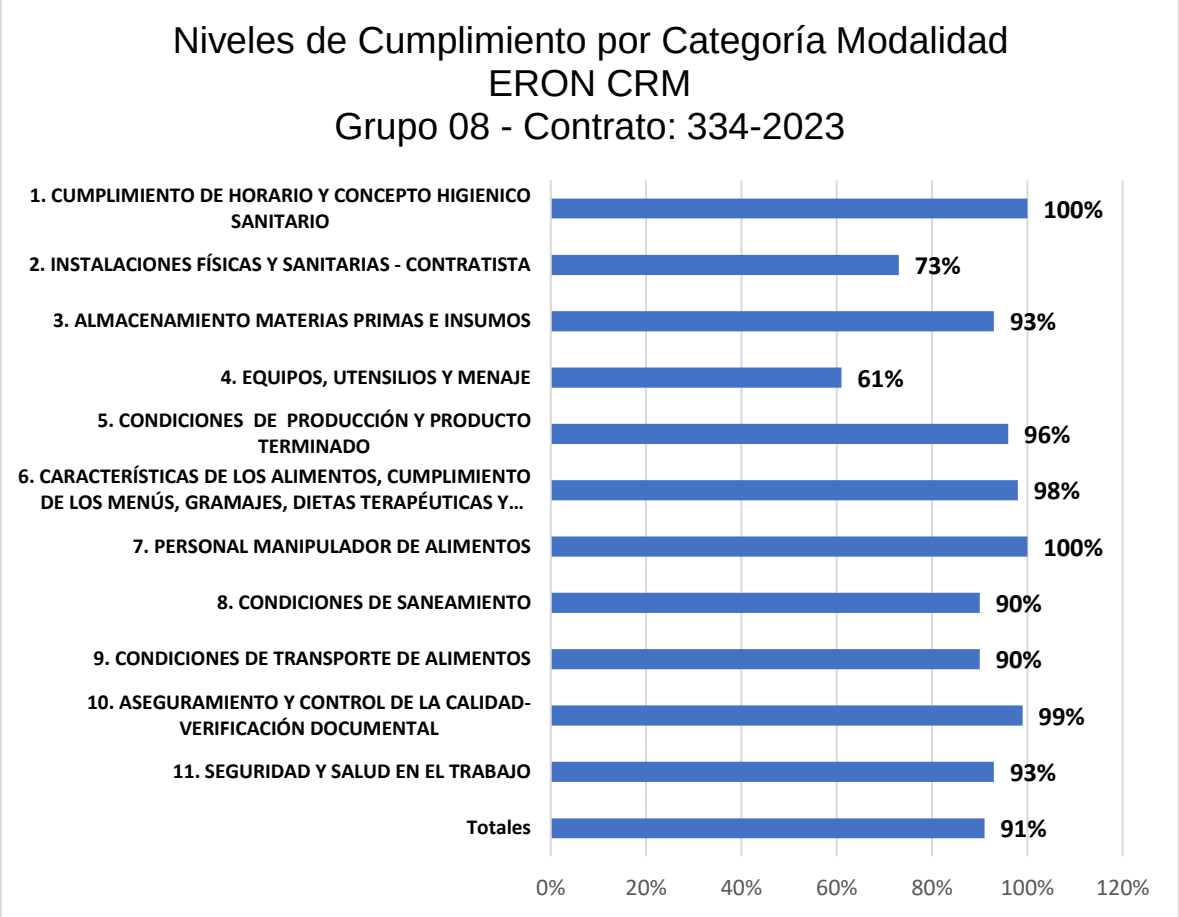
| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO | 30/08/2023 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 88% | 9 meses | Se evidencian observaciones de techo que es de material no sanitario paredes que presentan desprendimiento de pintura y humedad el piso presenta grietas está poroso el shut de basura es no está protegido ante el medio exterior. |
| EPMS GRANADA | 16/03/2023 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 63.5% | 15 meses | Observaciones sobre instalaciones físicas presenta piso con grietas baldosas partidas la pared presenta desprendimiento de pintura y el rancho es muy pequeño las áreas de almacenamiento están en la parte del patio de los PPL no cuenta con área de almacenamiento. |
| CPMSPDA PAZ DE ARIPORO | 16/11/2023 | FAVORABLE | 93% | 6 meses | 1. Se observa techos con desprendimiento de pintura y acumulación de suciedad.2. Se evidencia equipos de conservación sin instrumento (termómetro) de medir temperatura. 3. Se evidencia canastilla con deficiencia de limpieza. |
| CPAMS EJEYO | 22/04/2024 | FAVORABLE | 91,5% | 1 mes | Durante la visita de interventoría se evidencio que las instalaciones sanitarias están fuera del rancho. Es decir, el Rancho no cuenta con unidades sanitarias. Se observó desprendimiento de pintura en techo y paredes. Sifón y canaleta de desagüe con rejillas no sanitarias. |

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimiento ERONES visitados pertenecientes al Grupo 8, tres presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CPMSPDA PAZ DE ARIPORO, CPAMS EJEYO y ERON ACACIAS ALA A Y B. Por su parte, cuatro de los establecimientos EPMS VILLAVICENCIO, EMPSC YOPAL, ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO y EPMS GRANADA presentan concepto favorable con

requerimiento, estos conceptos tres fueron emitidos en el año 2023 y cuatro fueron emitidos en el año 2024.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.8.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 08, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:




En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, de los cuales de las categorías 1 a la 11, son calificados al contratista.
Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

**1. CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTOS SANITARIOS – CONTRATISTA (100%)**: Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con el 100% de cumplimiento, durante el periodo evaluado, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC, se cuenta con concepto Sanitario Vigente acorde con lo establecido en la OTM y el servicio se encuentra libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (73%)**: Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos de los establecimientos ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 93%, ERON CPMSACS ACACIAS con 82%, ERON EC YOPAL con 61% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 64%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin protección, instalaciones eléctricas en mal estado, drenajes sin sifones, pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, ventanas en mal estado y sin protección, no se cuenta con lavamanos cerca del área de producción.

**3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%)**: Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CPMSACS ACACIAS con 100%, ERON EC YOPAL con 93%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 91% y el establecimiento con cumplimiento más bajo fue ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 73%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la falta de fichas técnicas de los alimentos, los alimentos no cuentan con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, almacenamiento de alimentos sin prevenir la posible contaminación cruzada, al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, no aplicación de método PEPS.

**4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (61%)**: Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON EC YOPAL con un 36%, seguido ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 57%, ERON CPMSACS ACACIAS con 82% y el ERON EPMSC VILLAVICENCIO con calificación de 83%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, y presentan deterioro, no se evidencia entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM). No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión.

**5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (96%)**: Cabe resaltar el cumplimiento de 100 % de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO, al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS con un 98% se evidencio un hallazgo relacionado con no garantizar las temperaturas seguras según la preparación. Para los ranchos de los establecimientos ERON EC YOPAL con 95% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 90%, evidenciándose hallazgos relacionados con los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC y no se aplica el protocolo establecido.

**6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL** (**98%):** Los establecimientos ERON CPMSACS

ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. Para el ERON EC YOPAL con 97% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 92%, la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, no se entrega la totalidad de los alimentos establecidos en el menú, el contratista no cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado.

**7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%)**: Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON EC YOPAL y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO que presenta cumplimiento del 100%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación y tiempo laborado.

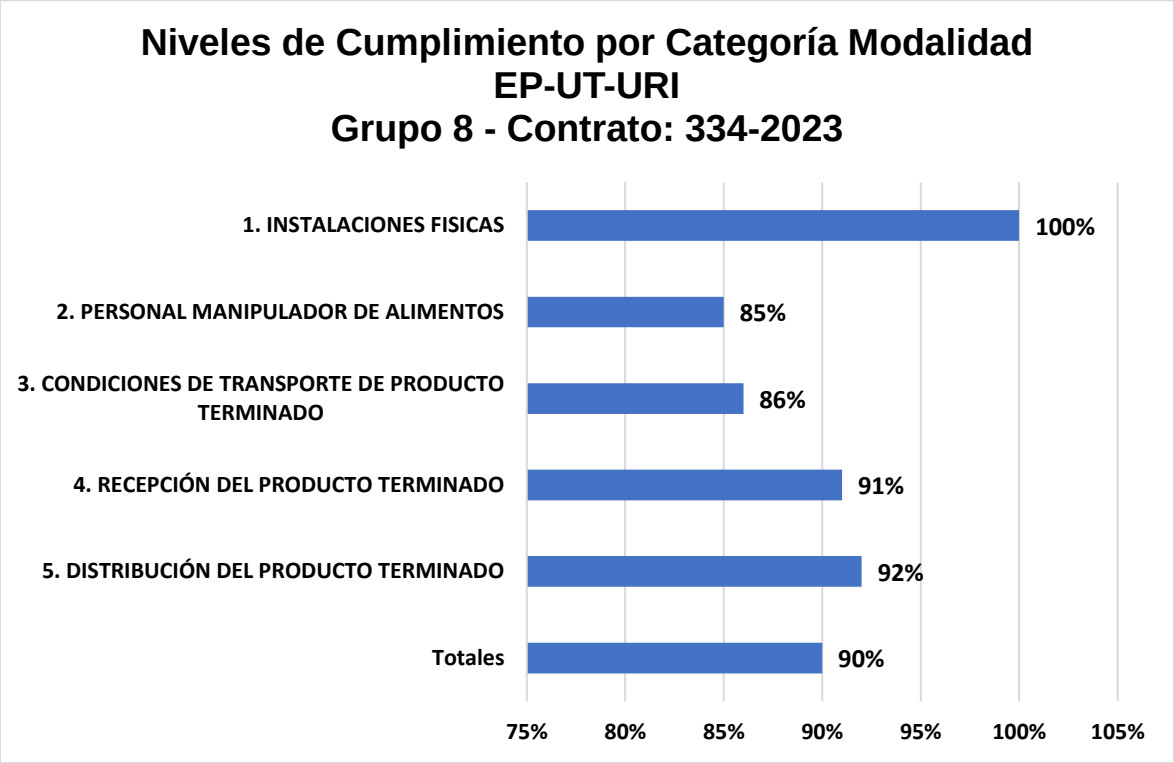
**8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%)**: Se resalta el cumplimiento del 100% para el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS. Por otro lado, para los establecimientos ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 94%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 83% y ERON EC YOPAL con 81% presenta falta de limpieza en los paredes, pisos y techos, falta de limpieza de campanas y extractores, no se garantizan las actividades de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, y no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica.

**9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%)**: Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se evidencio el cumplimiento del 100% de los aspectos evaluados para los vehículos transportadores. Por otro lado el ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO. Por otro lado, ERON EC YOPAL con 60%, los vehículos no cuentan con la documentación establecida en la normatividad vigente y el personal transportador no cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.

**10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (99%)**: Para esta categoría los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC VILLAVICENCIO presentaron cumplimiento del 100%. Para el establecimiento restante presenta porcentaje de cumplimiento del 89%. La calificación se ve afectada dado que el operador no cuenta con los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Por último, el contratista no cuenta con un plan de inducción sobre documentos técnicos y contractuales dirigido por un talento humano profesional idóneo y con pleno conocimiento de los temas a tratar y se cuenta con los registros.

**11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%)**: Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON CPMSACS ACACIAS se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría el ERON EC YOPAL con el 92% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 67%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades.

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de diciembre de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.




En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

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

**1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%):** Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

**2**. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%):** Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), P ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, Por otro lado, el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO obtienen un desempeño para esta

categoría, de 50% de cumplimiento debido a que los manipuladores de alimentos no utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente.

**3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (86%):** Para los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL cumplen al 100% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS con 80% y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO con 50%, evidenciándose que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales y los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

**4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%):** La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL con 67% y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL con 78%, por no cumplimiento de los menús establecidos, el contratista no cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y no se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado. Los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y CPAMS CPMSCACOM 2, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

**5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%):** Se destaca que en los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos anteriormente descritos. Por otro lado, el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA YOPAL presenta un cumplimiento del 50%, debido a que se evidencia que las bebidas no se entregan en empaques individuales.

2.2.9 GRUPO 9

2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 31/05/2024, contados a partir de la fecha de la visita

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| CPMS TUNJA | 19/05/2023 | Favorable con requerimientos | 89,50% | Un año y doce días. | 1.3 Se evidencia piso en material no sanitario que dificulta procesos de limpieza y desinfección, se evidencia paredes con desprendimiento de pintura y rugosas. 2.1 Se evidencia óxido y desprendimiento de pintura dentro de las neveras de refrigeración, se evidencia calderos y ollas deterioradas, se evidencia cuchillos y pela papa en deterioro, se evidencia tabla verde de picar verdura en deterioro. 3.2 Se evidencia que no todo |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | el personal manipulador de alimentos tiene certificados médicos que autoricen la actividad laboral como manipuladores de alimentos. 3.4 Se evidencia que solo dos manipuladores de alimentos tienen certificados de capacitación en manipulación y preparación de alimentos, los otros dos si tienen sus certificados. 6.2 Se evidencia que no cuenta con desagües en zona de almacenamiento. 6.8 Se evidencia que no cuentan con Plan de Saneamiento. Seguimiento: No se realizó seguimiento durante el mes de mayo, por cuanto, por frecuencia de visita en términos contractuales, se realizó una sola visita al establecimiento. |
| EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO | 05/02/2024 | Favorable con requerimientos | 70,50% | Tres meses y veintiún días. | Ninguno. |
| CPMSCHO CHOCONTA | 18/11/2023 | Favorable con requerimientos | 69% | Seis meses y veinte días. | CHS. 18/11/2023, 69% 1,1. Las diferentes áreas del establecimiento no permiten flujo adecuado de las materias primas, producto y personal. Además, el almacenamiento temporal de residuos está muy cerca del área de elaboración. Seguimiento. La condición continúa evidenciándose. 1.2. Los pisos presentan grietas y falta de continuidad que facilita a acumulación de suciedad, las paredes presentan suciedad y presencia de hongos en el área de preparación de alimentos y almacenamiento. Algunos drenajes no tienen rejillas. Seguimiento. Se evidencia que se realizó mantenimiento a la pintura de paredes, el piso continúa presentando grietas y falta de continuidad, se evidencia falta de rejillas en los drenajes de pasillo. 1.3. Los techos evidencian acumulación de suciedad y crecimiento de hongo en preparación y almacenamiento. Algunos angeos no cuentan con mantenimiento. Seguimiento. Se evidencia mantenimiento de techo en elaboración, continua la presencia de posible hongo en el techo de almacenamiento, los angeos se evidencian en buen estado. 1,4. El sanitario no cuenta con tollas o secador de manos. No se cuenta con avisos para el lavado de manos. Seguimiento. Se suministra los insumos a necesidad, dado que el sanitario es compartido. Se evidencia publicación de avisos para el lavado de manos. 2.1. Puertas de congelador desajustadas y presenta óxido en bisagras. Seguimiento. El operador ingresa equipos nuevos para |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | la conservación. 3.2. Dos manipuladores no cuentan con certificado médico de aptitud para la manipulación. Seguimiento. El personal manipulador cuenta con examen y certificado médico de aptitud. 3.3. Se evidencia personal ajeno al servicio, sin dotación ingresando a las áreas de elaboración. Seguimiento. Se evidencia que solamente ingresan al servicio los responsables de cada actividad. 3,4 No se soporta la capacitación para el me de agosto 2023 según la programación, No presenta plan de capacitación e idoneidad del capacitador. Seguimiento. Se evidencia cumplimiento del plan de capacitación realizado por los profesionales de calidad y nutrición. 4.1. Algunos alimentos como productos de pesca y las contra muestras no se encuentran rotulados, no se verifica productos previos al uso: Arepas con hongos. Seguimiento Se evidencia materias primas en adecuadas condiciones y rotulado donde aplica. 4,3. La temperatura de los equipos de conservación no se registra correctamente en el formato de control. Seguimiento Se evidencia adecuado diligenciamiento de los formatos de control. 5.1. el sistema de almacenamiento de agua no tiene un método adecuado para potabilizar correctamente el agua según el certificado presentado. Seguimiento, El operador instala y un filtro de agua nuevo para la operación. 5.2. En el área de lavado y preparación de alimentos se evidencia que el sistema de evacuación de residuos líquidos no es eficiente. Seguimiento. Continúa evidenciándose empozamiento de aguas en el área de lavado. 5,5, No se implementa sistema de lavado de filtros de agua para evitar la contaminación, Paredes sucias y no se evidencia operaciones de limpieza. Seguimiento Se evidencia adecuadas condiciones de higiene. 5.6. No se evidencia en el momento de la visita registro de actividades de limpieza y desinfección de área, equipos y utensilios. Seguimiento. Se presenta el registro de las actividades de limpieza y desinfección, como parte del PSB. |
| CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR | 24/7/2023 | Favorable con requerimientos | 87% | Diez meses y 7 días. | Se realizan observaciones en, infraestructura, falta de exámenes médicos de manipulador de alimentos, plan de capacitación. |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC SOGAMOSO | 10/05/2024 | Favorable con requerimientos | 76% | Veintiún días. | Ninguno. |
| EPMSC DUITAMA | 28/06/2023 | Favorable con requerimientos | 66% | Once meses y tres dias | 1.1 Espacio abierto en parte superior pasillo de ingreso, espacio parte inferior puerta de ingreso favoreciendo ingreso de plaga, se observa espacio abierto en área social, favoreciendo ingreso de contaminación. 1.2 Piso húmedo permanentemente. 1.3 Se evidencia falta de ventilación en zona de preparación, se evidencia espacios abiertos en campana extractora, se evidencia en área de lavado y área social techo no liso dificultando limpieza y desinfección. 1.4 No se observa tapa de inodoro en área sanitaria, se evidencia almacenamiento blanqueador y jabón líquido dentro de área sanitaria. 2.1 Equipo de congelación sin mantenimiento, se observa condensación, goteo y parte de su estructura interna suelta, horno de asar sin manija, se observan elementos deteriorados como ollas, cantinas y asadores. 2.2 Uso permanente de bolsa tinas para almacenamiento, prealistamiento y cocción, equipo de almacenamiento de carne sin mantenimiento y no se evidencia mantenimiento y cronograma en programa. 3.2 No se observa reconocimiento médico para personal del operador. 3.3 No hay área de Vestier, elementos personales fuera de locker, personal del operador sin prácticas higiénicas (maquillaje). 3.4 No se observa reconocimiento médico para personal del operador. 4.1 Se observa almacenamiento de materias primas pegado a pared en área de almacenamiento de alimentos en congelación y cuarto de abarrotes, no se observa programa de proveedores. 4.3 Se observa temperatura de sostenimiento de pollo menor a 65°C, al momento de la visita se corrige inmediatamente, no se observa programa de calibración de equipos. 4.4 Se observa almacenamiento de materia prima en bolsa tina. 5.2 Se observa tuberías dañadas en área de lavado. 5.3 Cuarto de aseo sin espacio, junto con elementos desechables (vasos), recipiente de almacenamiento de residuos sin protección, no se observa coherencia en programa de manejo de residuos con lo ejecutado (periodicidad). 5.5 Se observa desinfección de frutas y verduras diferente en técnica de aspersión. 5.6 No se evidencia soporte de limpieza y |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | desinfección de campana extractora, diligenciamiento de registros no está acorde al establecimiento en el que se ejecuta, se observa tanque de almacenamiento con tapa corrida debajo de teja corrida, se observa documentos de empresa externa que realiza control químico de manera periódica /Cada 3 meses) y se observan registros de acciones preventivas para control de plagas. Seguimiento: No se realizó seguimiento durante el mes de mayo, por cuanto, por frecuencia de visita en términos contractuales, se realizó una sola visita al establecimiento. |
| EPMS RAMIRIQUI | 15/8/2023 | Favorable con requerimientos | 75% | Nueve meses y dieciséis. | 1.1 Se evidencia operaciones del establecimiento sin flujo adecuado de materia prima, producto y personal, áreas reducidas. 1.2 Se observan pisos deteriorados de área de almacenamiento y preparación de alimentos, terminación de paredes en terminal no sanitario y deteriorado, en cocina y almacenamiento. Se evidencia trampa de grasas deterioradas. 1.3 Se evidencia ventana y aberturas con deterioro, presencia de corrosión, angeos deteriorados, condensación de vapores en área de preparación de alimentos, se observa instalaciones eléctricas deterioradas, cableado suelto. 1.4 Se evidencia sin vestieres y casilleros para el personal manipulador de alimentos. Se evidencia funcionamiento de sanitario dentro del área de preparación de alimentos. 2.1 Se observa sin mantenimiento preventivo y correctivo de estufas, neveras. 2.2 Se evidencia menaje en área de cocina deteriorada. 3.3 Se evidencia personal manipulador con dotación deteriorada, sin uso de tapabocas en área de preparación de alimentos. 3.4 Se observa sin soporte de idoneidad del personal profesional que dictó la capacitación del 23/08/2023. 4.4 Se observa área no definida de alimentos no conformes. 5.3 Se observa disposición no adecuada de residuos sólidos. 5.5 Se evidencian áreas sucias en almacenamiento de alimentos. 5.6 Se evidencia Plan de Saneamiento no acorde a las actividades desarrolladas del establecimiento. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se notifica resultados de ensaladas del 11 de julio de 2023, muestras no aceptables, se deja copia. Seguimiento**:** No se realizó seguimiento durante el mes de mayo, por cuanto, por frecuencia de visita en |

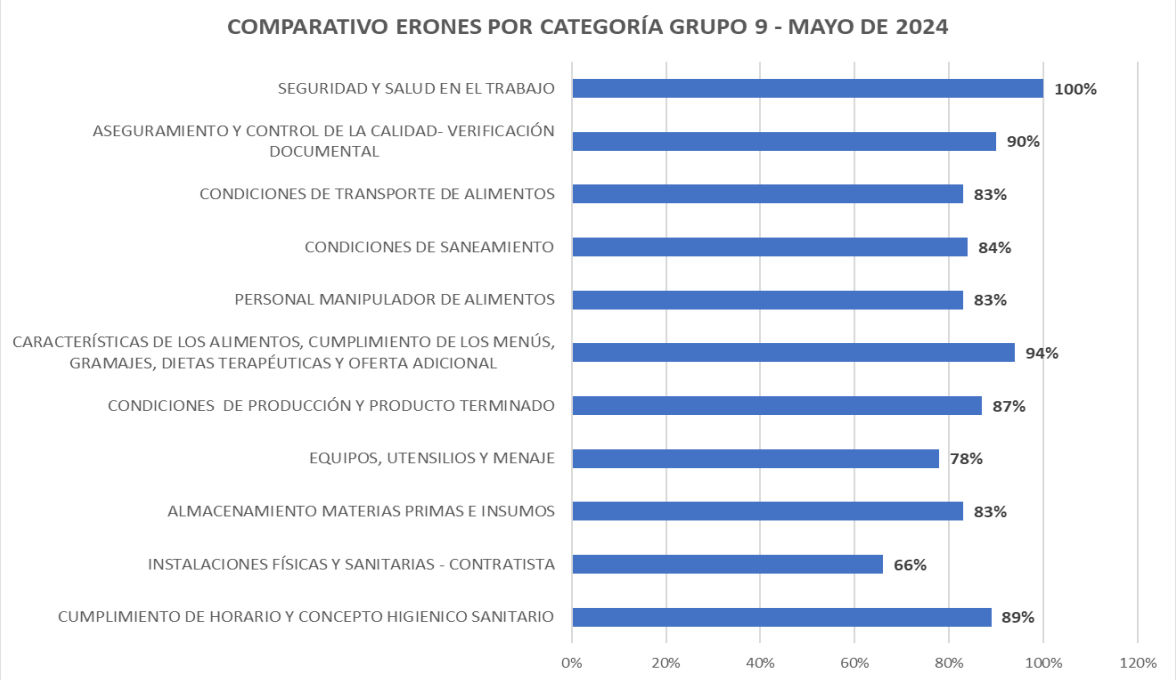
| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | términos contractuales, se realizó una sola visita al establecimiento. |
| EPAMSCAS COMBITA ALTA | 06/02/2024 | Favorable con requerimientos | 63% | Tres meses y veinticinco días. | Ninguno |
| EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE) | 03/05/2023 | Favorable con requerimientos | 70% | Un año y veintiocho días. | 1.1 La edificación en su diseño no facilita las operaciones en los procesos y el traslado de materias y productos. No posee secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho de producto terminado (recepción de materias primas por áreas internas). 1.2 Pisos con grietas o defectos que dificultan la limpieza y desinfección en zona de preparación. Pisos no poseen pendientes hacia drenajes (empozamiento de agua). Paredes con grietas, con deterioro (ausencia de baldosas o ruptura de las mismas.) 1.3 Techo que no facilita la limpieza y mantenimiento, en zona de preparación. Puertas no resistentes al uso (presencia de oxidación) y sin presencia de cierres de seguridad. Accesorio de iluminación suspendido (lámpara) en el área de almacenamiento de residuos. 1.4 No disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficientes (2 unidades sanitarias para 18 manipuladores). 2.1 Utensilio deteriorado por uso (olla). Utensilios no diseñados para la tarea correspondiente (canecas 4 garrafas cortadas a la mitad). Equipos deteriorados por uso (carros de transporte de alimentos con desprendimiento de pintura y óxido). 3.3 Algunos manipuladores presentan uñas largas. Parte de personal manipulador no presenta dotación completa requerida para la actividad. Manipuladores de alimentos ingresan con la vestimenta de trabajo de áreas externas. 4.1 La recepción de materias primas no se realizan en condiciones adecuadas. 4.3 No cuentan con equipos de medición de temperaturas para materias primas. 4.4 No cuenta con área suficiente de almacenamiento para materias primas en congelación. Equipos (carros de transporte de alimentos, estanterías y hornos) en desuso ubicados en áreas no convenientes. 5.2 Sistemas de rejillas |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DEL CONCEPTO | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | de algunos desagües no fijados y en mal estado. 5.3 No cuentan con recipientes para almacenar residuos sólidos en el área destinada para almacenamiento temporal. 5.5 Los procesos de limpieza y desinfección no satisfacen las necesidades en áreas físicas, superficies y equipos. Seguimiento: No se realizó seguimiento durante el mes de mayo, por cuanto, por frecuencia de visita en términos contractuales, se realizó una sola visita al establecimiento. |

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 9 presentan menor calificación para el EPAMSCAS COMBITA ALTA, con 63%, le sigue EPMSC DUITAMA con 66% de puntaje, el ERON con mayor puntaje fue CPMS TUNJA con el 89,5%. Ningún establecimiento obtuvo un concepto favorable superior al 90%, están entre un rango de 63% y 89,5%, favorable con requerimientos.

2.2.9.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 9, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:



El Grupo N° 9, tiene a cargo los siguientes ERONES: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPAMSCAS COMBITA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC SOGAMOSO.

El contratista UT ANDINO COLOMBIANO bajo el contrato N° 335/2023, presta sus servicios de alimentación para el Grupo N° 9.
En el mes de mayo el nivel de conformidad con la calidad en la prestación del servicio para la modalidad ERONES fue de 85% de cumplimiento parcial.
En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, se evidencia que en el mes de mayo ERON EPMSC RAMIRIQUI tuvo el más bajo desempeño con el 43%, seguido de EPAMSCAS COMBITA con el 57%, concretamente en estos dos se observa su no cumplimientos con los ítems 2.8 y 2.9, también cabe resaltar el buen desempeño de EPMSC DUITAMA con 100%, junto con CPMS TUNJA con un 92%, el resto de ERONES se encuentran en parcialmente conformes: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 66%, CPMSCHO CHOCONTA con el 85%, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con 64% y EPMSC SOGAMOSO con el 77%. En todos los establecimientos menos en EPAMS RAMIRIQUI, el contratista no realizo instalación de medidores y si las hizo no estaban calibrados o contaban con certificado. Igualmente, también encontramos demasiados hallazgos en el ítem por parte de la mayoría de los establecimientos, dado que se evidencian paredes, pisos y techos en mal estado.
En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, para el mes de mayo en general la mayoría de ERONES cumplen con el concepto a excepción de los establecimientos: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 82%, EPAMSCAS COMBITA 73%, EPMSC SOGAMOSO con 89%, todos entran en la categoría parcialmente conformes, siendo el principal hallazgo entre los ERONES las distancias perimetrales en el almacenamiento de alimentos.
En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, en el mes de mayo tanto CPMSCHO CHOCONTA como EPMSC SOGAMOSO pasaron como conforme con un 100% el resto son parcialmente conformes, en estos podemos observar que la mayoría no cuentan con carros trasportadores en las condiciones establecidas por la OTM como lo indica el ítem 4.6.
En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, durante las visitas realizadas en mes mayo se obtuvo un desempeño general de todos los ERONES en 87%, la mayoría de los establecimientos cumplen a excepción CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con el 88% y EPAMSCAS COMBITA con el 76%.
En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, en el mes de mayo a nivel general tuvo uno de los mejores rendimientos a comparación de las demás categorías con un 94% de conformidad, sin embargo, se ven falencias en el ítem 6.16 dado que no se rotulan los recipientes de acuerdo a lo estipulado por la OTM, también se evidencia en los casos que aplica la ausencia de educación brindada a los PPL en la práctica de la lactancia materna según lo establece la OTM.
Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS en el mes de mayo con un porcentaje general de conformidad del 83%, sus principales falencias se encuentran en los Ítems 7.1, 7.8, estos principalmente reportan la falta de PPL manipuladores, profesionales de mantenimiento, calderitas, etc. También se evidencian la falta de certificados médicos de los PPL manipuladores.
Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentaron en el mes mayo con un rendimiento general del 84% se ve una mala calificación a los ERONES de CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 74%, EPAMSCAS COMBITA con el 80% y EPMS RAMIRIQUI con el 78%, dentro de los ítems a evaluar se ven grandes falencias en los siguientes: 8.2, 8.3, y 8.6. Pisos porosos y con empozamientos de agua, paredes y techos con presencia de suciedad, con hongos, humedad o no cuentan con adecuadas instalaciones sanitarias.
Para la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS no se evidencia en la mayoría de ERONES trasporte de alimentos, en los únicos establecimientos que se reportaron trasporte fue en CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un 71% parcialmente conforme y

EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con el 100% de cumplimiento, en las visitas realizadas en el mes de mayo a los demás ERONES del grupo, no se evidenció transporte de alimentos. Los hallazgos que reportan son: materia prima sin debida rotulación, se recibe con focos de contaminación y estiba sucia, mala vestimenta por parte del conductor no cumple con lo establecido en el ítem 9.5.
Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, en el mes de mayo con un 90% de conformidad general, pero concretamente los ERONES CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con el 77% principalmente en esta no se hace socialización del plan de emergencia en el establecimiento y en EPMS RAMIRUQUI con 68% evidencia hallazgos en ítems 10.5, 10.15, 10.16, 10.17, y 10.19.
En la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, en el mes de mayo hay un cumplimiento total por parte de todos los establecimientos.
En conclusión, los ERONES con el más bajo desempeño fueron EPMS RAMIRIQUI.
En cuanto a las visitas a las EP-UT-URI, el Grupo N° 9 cuenta con las EP BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 1 CACIQUE TUNDAMA, BATALLÓN DE ARTILLERIA NO. 1 "TARQUI", GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO NO. 1 GR. MIGUEL SILVA PLAZAS, ESTACION DE POLICIA CHOCONTA y ESTACION DE POLICIA SESQUILE.
Durante el mes de mayo, dado el tiempo de inicio para la realización de las visitas, se visitó la UNIDAD TÁCTICA BATALLÓN DE ARTILLERIA NO. 1 "TARQUI", encontrando que, el soldado Vargas indica que, de acuerdo con la información suministrada por el Mayor a cargo dela UNIDAD TÁCTICA, el establecimiento desde el 2023 no ha tenido personas privadas de la libertad PPL y por tanto, se reportó como visita fallida.

### 2.2.10 GRUPO 10

#### 2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| ERON DE ARMENIA | 2024-04-26 | FAVORABLE | 95,5 % | 1 mes | NINGUNA |
| EPMSC ANSERMA | 2023-10-30 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 72 % | 7 meses | Fumigar más de seguido, para un mejor control de plagas. |
| EPMSC ARMENIA | 2024-04-26 | FAVORABLE | 95,5 % | 1 mes | NINGUNA |
| EPMSC CALARCA | No se cuenta con concepto higiénico sanitario. Se encuentra en Contingencia y no se presenta documento. | | | | |
| EPMSC MANIZALES | 2024-05-20 | FAVORABLE | 92,5 % | 10 días | NINGUNA |
| EPMSC PACORA | 2024-03-11 | FAVORABLE | 96,5 % | 2 meses | Se cambio cielo raso en material sanitario. |
| EPMSC PENSILVANIA | 2024-02-07 | FAVORABLE | 99 % | 3 meses | NINGUNA |
| EPMSC PEREIRA | 2024-01-29 | FAVORABLE | 93,5 % | 4 meses | NINGUNA |

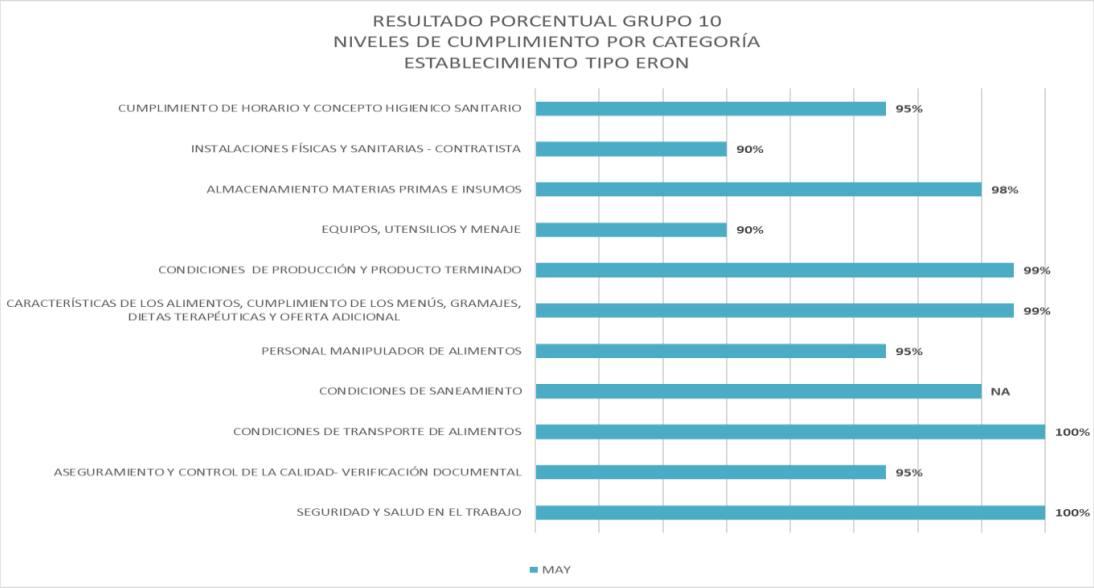
| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC RIOSUCIO | 2024-02-08 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 85 % | 3 meses | NINGUNA |
| EPMSC SALAMINA | 2024-03-14 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 85 % | 2 meses | NINGUNA |
| EPMSC SANTA ROSA DE CABAL | 2024-04-15 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 94 % | 1 mes | NINGUNA |
| ERON MANIZALES RM | 2023-03-16 | FAVORABLE | 93,5 % | 2 meses | NINGUNA |
| ERON PEREIRA RM | 2024-04-12 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 74 % | 1 mes | NINGUNA |

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del 22 de mayo al 31 de mayo de 2024, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT CALIDAD Y VIDA 23-24, correspondiente al Grupo No. 10, de la Regional Viejo Caldas, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

## Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 10 de los establecimientos visitados en el periodo del 22 al 31 de mayo de 2024, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERON.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante al periodo; aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla 11 aspectos técnicos, los cuales se registran en la gráfica, antes citada. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un porcentaje de desempeño promedio del **96,3%,** obteniendo un concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado.

En este sentido, en función de lo expuesto, la Interventoría realiza verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, encontrando la información que a continuación se describe:

**CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO:** Si bien el operador presenta buen desempeño general, es del caso indicar que en los establecimientos EPMSC CALARCÁ y ERON de MANIZALES, se presenta que, el servicio de alimentación no cuenta con concepto higiénico sanitario, en Calarcá y por su parte que el concepto sanitario no se encuentra vigente para la fecha de la visita, el Eron de mujeres de Manizales. La categoría alcanza un desempeño promedio del 95%, con respecto a las características evaluadas, pertinentes a los tiempos de entrega de las raciones, así como del concepto higiénico sanitario, emitido por el ente territorial de salud.

**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA**: La Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador. La categoría para el periodo presenta un desempeño del 90%, lo anterior, debido a las desviaciones presentadas en el 46% de los establecimientos; de igual forma las mayores desviaciones se presentaron el EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, en cuyo caso se presentaron las siguientes falencias locativas: se evidencia lampara fuera de servicio en el área de bodega fruver. Se evidencian sistemas de desagües deteriorados, con baldosas rotas y material rugoso que dificultan los procedimientos de limpieza y desinfección. Se evidencian paredes, pisos deteriorados con grietas entre baldosas, desprendimiento de material. Se evidencian mesones con baldosas rotas y porosas; además esquinas deterioradas. Se evidencia que el área usada para el almacenamiento temporal de residuos está en un corredor, por el cual transita PPL, no es aislada, ni protegida.

**ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:** En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; de forma general y en promedio, el operador alcanza un puntaje del **98%,** puntaje que demuestra el compromiso del operador frente al cumplimiento de la categoría evaluada, durante el periodo del presente informe.

**EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE:** La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en el Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces; así como el estado de los mismos, en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **90**%; toda vez que se presentan desviaciones, en el 53,8% de los establecimientos. Es así que los establecimientos EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y el ERON DE PEREIRA, presentan el menor desempeño; teniendo en cuenta que se presentan las siguientes no conformidades, respectivamente; se evidencia que no se cuenta con los equipos mínimos requeridos, ya que falta un procesador de alimentos, sartén basculante y licuadora no industrial; de igual forma, se evidencia que la nevera usada para almacenamiento de queso, se encuentra fuera de servicio; por otro lado, en el Eron de Pereira, no se cuenta con el sartén basculante de acuerdo al anexo # 5 equipos mínimos requeridos; mientras que las estufas en general se encuentran deterioradas con material desprendible.

**CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO:** La Interventoría verifica que los procesos de pre-alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, entre otras condiciones como el uso de utensilios estandarizados, y el protocolo de las contra muestras de alimentos; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **99%.** Las desviaciones se presentan en el EPMSC ANSERMA, debido a que el espacio del área de producción de prealistamiento y preparación, son reducidos, los procesos se ven afectado por posible riesgo de contaminación. Debido a lo reducido del espacio del área de producción los procesos de prealistamiento y preparación se ven afectado por posibles cruces de procesos de producción; de igual forma, en el Eron de ARMENIA, se evidencia que el jugo de curuba del menú # 10, registra temperatura fuera del rango establecido acorde a la normatividad sanitaria vigente 22 °C. A pesar de estas desviaciones, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas, en lo pertinente a la conservación de los productos a ser suministrados a la PPL.

**CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL:** La Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis Nutricional y la Minuta Patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del Refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la interventoría deberá realizar seguimiento a los cambios parciales y totales del menú aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima; adicionalmente se verifica el suministro de las Dietas Terapéuticas; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **99%,** alcanzando un buen desempeño con respecto a los ítems evaluados. Las desviaciones con lo cual no se llega al 100% de cumplimiento, obedece a que se presenta en el Eron PEREIRA RM, los siguientes hallazgos: De acuerdo a la verificación de los componentes que conforman el tiempo de comida almuerzo Menú # 5 se evidencia el faltante de habichuela en el componente ensalada verdura cocida, la cual se reemplaza por papa, y no se evidencia autorización del cambio del ingrediente suministrado. De igual forma, no se evidencia de registros de educación para las PPL Lactantes y Gestantes.

**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** La interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **95%.** Los hallazgos no conformes de mayor presentaron en **el** 23% de los establecimientos, con la tendencia de faltante de personal distribuidor y auxiliar de procesos, en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, EPMSC SALAMINA y ERON MANIZALES RM; No se evidencian visitas del personal adicional, en el 31% de los establecimientos, en EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PACORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC MANIZALES; Por otro lado, en dos establecimientos, EPMSC ANSERMA, ERON PEREIRA RM, No se cuenta con la visita de la profesional de Ingeniería de Alimentos según lo establece la frecuencia establecida en el anexo 9; así mismo en el EPMSC ANSERMA, se evidencia, personal manipulador con dotación en mal estado.

**CONDICIONES DE SANEAMIENTO:** La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo a lo contemplado en resolución 2674 /2013); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **98**%. El establecimiento con un menor porcentaje de cumplimiento es el EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, que a pesar de que cumple parcialmente de acuerdo a su desempeño, se presentan las siguientes desviaciones: No se cuenta con baterías sanitarias para el servicio de alimentos, se utilizan los servicios sanitarios del patio 2, los cuales se encuentran dentro del área de los PPL; además, se evidencian cucarachas en el área de bodega bajo los congeladores y refrigeradores del servicio de alimentos.

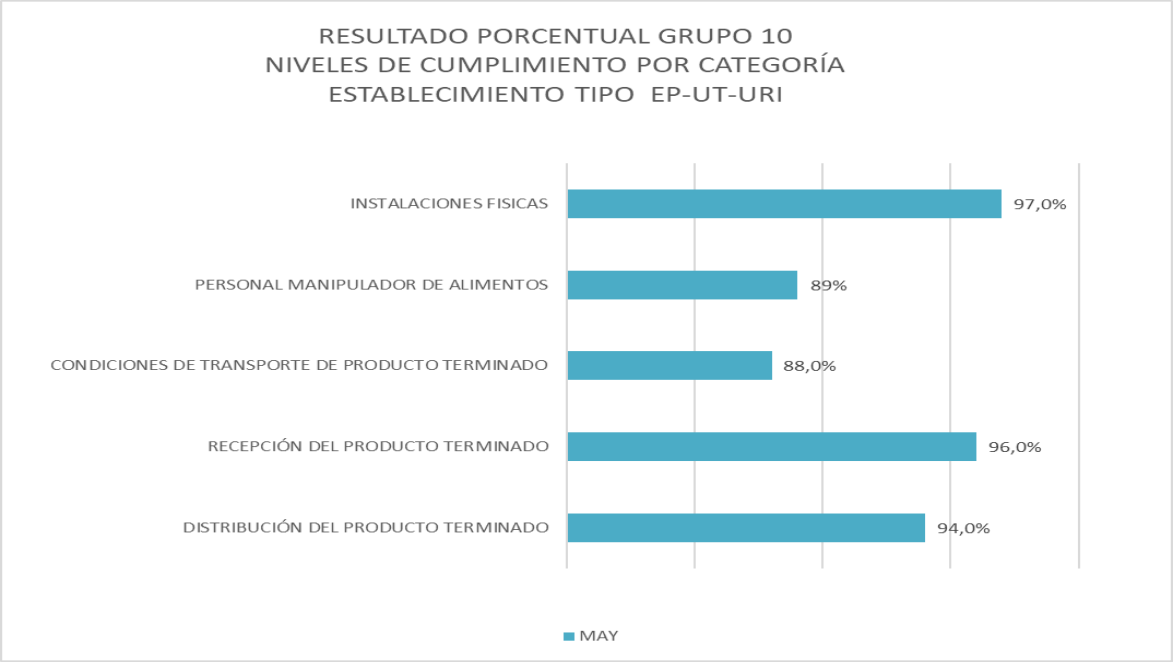
**CONDICIONES DE TRANSPORTE:** Durante el periodo del presente informe, se evidencia cumplimiento total de los aspectos evaluados, con respecto a la normativa sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia prima del suministro de alimentación.

**ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL:**

La Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se ejecuten y registren oportunamente; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **95%.** No obstante, no alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que el EPMSC CALARCÁ, se presentan los siguientes hallazgos: Se evidencia que la campana extractora se encuentra fuera de servicio. No se evidencia soporte de muestreo para análisis microbiológico. No se observan resultados microbiológicos, el administrador refiere que se tomaron en marzo de 2024, no se cuenta con resultados. No se observan resultados microbiológicos, el administrador refiere que se tomaron en marzo 2024, no se cuenta con resultados. No se evidencia resultados de análisis fisicoquímicos durante el contrato. No se evidencia soporte de paz y salvo de los proyectos productivos del mes de abril, el último paz y salvo presenta fecha de marzo 2024.

**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** La Interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del instituto nacional penitenciario y carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON, CRM, UT o Estaciones de policía; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un 10**0%.**

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 10 de los establecimientos visitados del 22 al 31 de mayo de 2024, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.




En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verifican los requisitos sanitarios, dentro de los cuales se encuentran las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el uso de elementos de protección personal, el control y registro de las actividades que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos, el desempeño en cuanto al transporte y distribución de alimentos, y el recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP. Por último, se evalúa el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega. Para el periodo del presente informe el operador alcanza un **93%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas.

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

**INSTALACIONES FÍSICAS (97%):** En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en las 18 estaciones de policía visitadas. No obstante, no se alcanza el 100% de puntaje debido a que, en la EP CHINCHINÁ, Se evidencia que las raciones se disponen en una canastilla directamente sobre el piso.

**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%):** En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en las 18 estaciones de policía visitadas. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en ESTACION DE POLICIA CHINCHINÁ: Se evidencia que el personal transportador que hace entrega de las raciones en la EP no cuenta con dotación. Se evidencia que el personal manipulador no cuenta con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente; y en la ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA): Se evidencia que el personal manipulador no cuenta con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente.

**Condiciones de transporte de producto terminado (88%):** En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en las 18 estaciones de policía visitadas. Esta categoría, presenta desviaciones debido a los hallazgos presentados en la ESTACION DE POLICIA CHINCHINÁ: Se evidencia que el vehículo

transportador o cuenta con concepto higiénico sanitario. Se evidencia que el vehículo transportador no cuenta con la leyenda visible "Transporte de alimentos". Las fiambreras las empacan de forma horizontal. Se evidencia que no se realiza diligenciamiento de planillas para el control de temperaturas, ya que no cuentan con formatos. No tienen el plan de rutas al momento de la entrega. Mientras que en ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA, Se evidencia que el vehículo transportador no cuenta con concepto higiénico sanitario vigente. Se evidencia que durante el transporte de los alimentos no se diligencian planillas de registro de la temperatura. No se tiene plan de rutas. Finalmente, en la EP Anserma, Se evidencia que el vehículo transportador de las 12 raciones corresponde a una moto con placas FXQ-06F, la cual a la fecha no cuenta con acta de Inspección Sanitaria de la entidad Territorial de salud.

**RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96,2%):** En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en las 18 estaciones de policía visitadas. Esta categoría, presenta desviaciones principalmente en la ESTACION DE POLICIA CHINCHINÁ, dado que, Se evidencia que el ciclo de menús no se encuentra publicado en la Estación de Policía; al tiempo que no entrega la bebida correspondiente al refrigerio nocturno, menú 13; además, no presenta cumplimiento de la temperatura de los alimentos que requieren refrigeración.

**DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%):** En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en las 18 estaciones de policía visitadas. Esta categoría, presenta desviaciones principalmente en la ESTACION DE POLICIA CHINCHINÁ, dado que es el establecimiento con un menor desempeño, para esta categoría se evidencia, las fiambreras llegan volteadas hacia un lado y no llegan selladas. Se evidencia que el contratista no hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| COIBA IBAGUE Bloque No. 1 | 2024-04-02 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 82 % | 1 mes | Ninguna |
| COIBA IBAGUE Bloque No. 2 | 2024-04-02 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 79% | 1 mes | Se realizó seguimiento por parte de la secretaria el 10/05/2024, deja acta de seguimiento realizado. |
| COIBA IBAGUE Bloque No. 7 | 2024-04-02 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 82,5% | 1 mes | Ninguna |
| COIBA IBAGUE Bloque No. 4 | 2024-04-02 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 89% | 1 mes | Ninguna |
| COIBA IBAGUE Bloque No. 5 | 2024-04-02 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 77,5% | 1 mes | Ninguna |
| EPAMS LA DORADA | 2024-04-22 | FAVORABLE | 96% | 15 días | Ninguna |

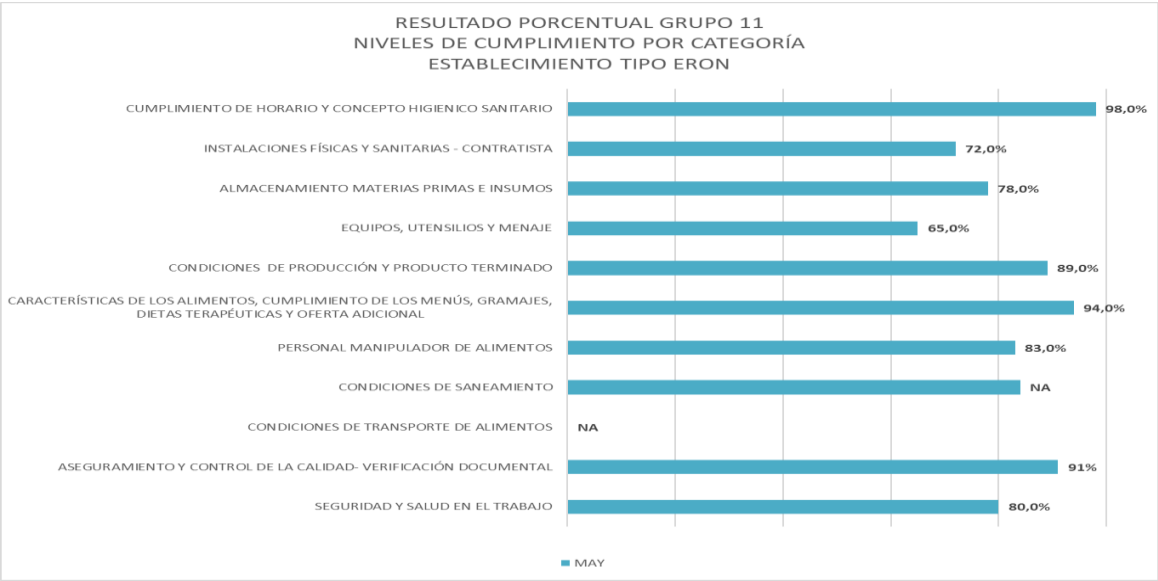
| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC FRESNO | 2024-02-20 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 88,5% | 3 meses | Se realizó una nueva visita el 30/04/2024 donde se verificaron condiciones nuevamente por una posible ETA el puntaje se conserva. |
| EPMSC HONDA | 2024-03-21 | FAVORABLE | 96% | 2 meses | Ninguna |
| EPMSC LIBANO | 2024-05-09 | FAVORABLE | 92,5% | 21 días | Ninguna |
| EPMSC PUERTO BOYACA | 2024-04-11 | FAVORABLE CON COMPROMISOS | 79,5 % | 1 mes | Ninguna |

Durante el periodo del presente informe, comprendido entre el 22 al 31 de mayo, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT MACSOL USPEC 2024, correspondiente al Grupo No. 11, de la Regional Central, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

2.2.11.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 11 de los establecimientos visitados en el periodo del 22 al 31 de mayo de 2024, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERON.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante al periodo del 22 de mayo al 31 de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla 11 aspectos técnicos, los cuales se registran en la gráfica, antes citada. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un porcentaje de desempeño promedio del **83.4%** obteniendo un concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones con respecto al instrumento de verificación aplicado.

En función de lo expuesto, la Interventoría realiza verificaciones permanentes a las categorías evaluadas:

**CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO:** Si bien el operador presenta buen desempeño general, en cuanto a la entrega de las raciones en los establecimientos que conforman el grupo, es del caso indicar que, se presenta hallazgo en el EPAMS LA DORADA, en el cual se evidencia que al ser las 14:11 horas, aún falta un parte por salir del servicio, para ser entregado en el patio 11; incumpliendo con el horario de entrega para el tiempo de comida almuerzo. Con lo anteriormente expuesto, la categoría alcanza un puntaje del 98%.

**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA**: La Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador, alcanzando un desempeño del 72% de cumplimiento, en el periodo del presente informe. El establecimiento que obtuvo el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, corresponde a EPMSC HONDA, dado que, Se evidencia lámpara de área de producción fuera de servicio. Se evidencia que el drenaje ubicado en área de manejo donde se realiza las actividades de limpieza y desinfección, no cuenta con rejilla. Se evidencia piso de área de almacenamiento con desgaste, pared área de almacenamiento con presencia de humedad y desprendimiento de pintura, faltante de pintura área de producción, paredes manchadas y con presencia de grasa. Se evidencia mesa en la cual se almacenan ollas, la cual presenta desprendimiento de pintura y bases con presencia de óxido. Se evidencia presencia de óxido en la parte inferior de las puertas del área de almacenamiento y producción. Se evidencia piso del área de disposición de residuos sólidos, sin acabados sanitarios, piso poroso.

**ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:** En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; de forma general y en promedio, durante el periodo alcanza un puntaje del 78**%.** El establecimiento con menor desempeño es el EPAMS LA DORADA, las desviaciones se presentan debido a que, las estibas se encuentran rotas. Se evidencia que el cuarto de congelación se encuentra lleno en su totalidad, lo cual no permite los procesos de limpieza y desinfección. Y no se evidencia rotulación de los productos almacenados, por parte del operador como especifica OTM y la normatividad sanitaria vigente. Se evidencia almacenamiento de productos como verduras, las cuales requieren temperatura de refrigeración y se encuentran almacenadas en el cuarto de congelación. Adicionalmente, se evidencia carne en cuarto de congelación la cual incumple con el rango de temperatura establecido.

**EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE:** La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en el Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces; así como el estado de los mismos, en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación, alcanzando un **65%.** El establecimiento con menor desempeño promedio fue el ERON de COIBA IBAGUÉ el cual obtuvo el menor puntaje de la categoría evaluada en el grupo a cargo del ador UT MACSOL 2024; Los hallazgos presentados son principalmente: Se evidencia que no se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo No 5, 1 caldera, 2 sartenes basculantes, 1 procesador de alimentos 200 kg/hora, 1 hidrolavadora, 2

congeladores y 3 refrigeradores, licuadora industrial y no industrial. Además, Se evidencia sartén basculante con falta de mantenimiento, el cual presenta fuga de gas por los lados. Se observa 1 olla la cual no cuenta con uno de los soportes de agarre, pelapapas sin abrasivo en una de sus partes y el congelador para contramuestras se encuentra oxidado en la parte inferior. Se evidencia cucharón deteriorado en el área de producción, y se evidencia que el cuarto de congelación, incumple con la temperatura establecida de -18°C. Ausencia de mantenimiento a cuarto de congelación, Se evidencia cuarto de congelación sin funcionar por daño del equipo. Se evidencia incumplimiento en la temperatura del cuarto de congelación, ya que registra T 12°C. Se observan Dos cuartos fríos fuera de servicio por daño. Se evidencia estufa enana dañada el área de producción en el Bloque No, 1. Se evidencian carros transportadores sin identificación y con desprendimiento de pintura, en Bloque 1 y 2.
Así mismo, se evidencia: Se evidencia trampa de grasa en el área de preliminares sin funcionar, en Bloque 2; Se evidencia trampa de grasa del área de preliminares en inadecuadas condiciones de limpieza, en Bloque 5; Se evidencia trampa de grasa sin instalar en el área de frutas y verduras, en Bloque 1.

**CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO:** La Interventoría verifica que los procesos de pre-alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, entre otras condiciones como el uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento parcial de la obligación, alcanzando un 89%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el EPAMS LA DORADA (71%), seguido de EPMSC PUERTO BOYACÁ (76%); es así que, las desviaciones presentadas en el primero se debieron a que: Se evidencia tablas deterioradas; además, el operador hace uso inadecuado de estos utensilios, de acuerdo al código de colores, ya que se evidencia que se pica verdura en tabla azul, la cual es para pescados y mariscos. No se evidencia ningún soporte de entrega de utensilios para garantizar gramaje en patios. Se evidencia faltante de contramuestras del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del día 23/05/2024 Menú 5.

**CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL:** La Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis Nutricional y la Minuta Patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del Refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la interventoría deberá realizar seguimiento a los cambios parciales y totales del menú aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima; adicionalmente se verifica el suministro de las Dietas Terapéuticas; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento parcial de la obligación, alcanzando un porcentaje del 94%. El establecimiento con un menor desempeño en esta categoría corresponde al EPAMS LA DORADA, las desviaciones se presentaron por: Durante la visita el tiempo de comida almuerzo, se evidencia entrega de chips de plátano en cambio de yuca, para el menú 9; intercambio que no cuenta con soporte de aprobación. Se evidencia entrega menú 9 para el almuerzo operador entrega chips de plátano en cambio de yuca, intercambio que no está dentro de los cambios permanentes y no cuenta con oficio de autorización. Durante la visita el tiempo de comida almuerzo, se evidencia entrega de pasta en cambio de tubérculo para los menús correspondientes a dieta, para el menú 9; intercambio que no cuenta con soporte de aprobación. Para el mes de mayo operador no cuenta con firmas de entrega de dietas, reporta las recoge de forma mensual, pero no presenta oficio de dirección para certificar la información. se evidencia entrega de chips de plátano en cambio de yuca, para el menú 9; intercambio que no cuenta con

soporte de aprobación. Se evidencia entrega menú 9 para el almuerzo operador entrega chips de plátano en cambio de yuca, intercambio que no está dentro de los cambios permanentes y no cuenta con oficio de autorización. Durante la visita el tiempo de comida almuerzo, se evidencia entrega de pasta en cambio de tubérculo para los menús correspondientes a dieta, para el menú 9; intercambio que no cuenta con soporte de aprobación. Para el mes de mayo operador no cuenta con firmas de entrega de dietas, reporta las recoge de forma mensual, pero no presenta oficio de dirección para certificar la información.

**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** La interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación con un **83%.** El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el EPAMS LA DORADA (53%), las desviaciones de presentaron debido a que: Se evidencia que no se cumple con el personal mínimo requerido, ya que no se cuenta con supervisor de calidad tal como lo específica el anexo 23. No se evidencia la entrega de los guantes correspondientes para cada manipulador de color negro, amarillo, rojo y verde como estipula OTM. Se evidencia manipuladores descargando carro con dotación con la que manipulan alimentos, dotación sucia y faltante de botas y uniformes. Se evidencia varios manipuladores en el servicio sin utilizar el tapabocas como corresponde.

**CONDICIONES DE SANEAMIENTO:** La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo a lo contemplado en resolución 2674 /2013); en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación con un 84%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el EPAMS LA DORADA (69%). En el cual se presenta que, Se evidencian paredes en inadecuadas condiciones de limpieza en área de estufas, con presencia de hollín. Se evidencia extractores con acumulación de grasa y campana extractora sucia. Se evidencia no se cuenta con ningún tipo de implemento para garantizar secado de manos, faltante de jabón, gel, papelera sin tapa y bolsa. Instalaciones sucias. Se evidencia elementos de aseo sin código de colores, no existe área adecuada para desinfección de elementos de aseo esta se encuentra en la misma área de prealistamiento. Se evidencia canecas rotas, con faltante de tapa y sin bolsa adecuada.

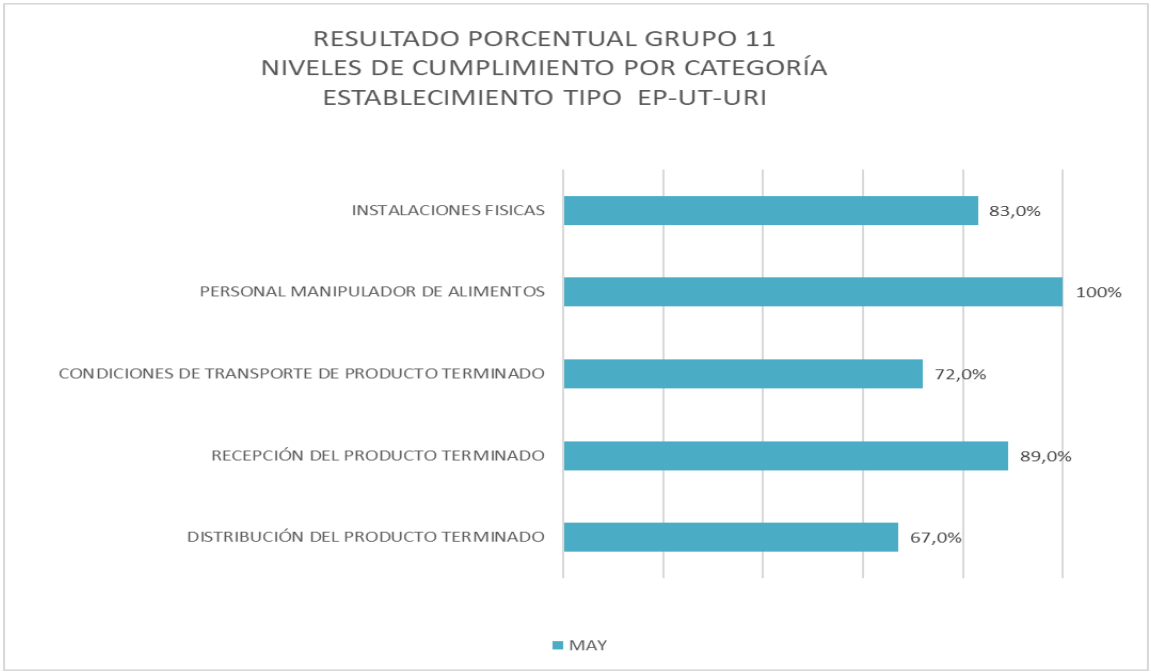
**CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS:** La Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores, estén acorde con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos; en el período del presente informe, no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas a los establecimientos pertenecientes al grupo 11.

**ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL:** La Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se ejecuten y registren oportunamente; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación con un 91%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPMSC PUERTO BOYACÁ (88%), las desviaciones se debieron

principalmente a: Se evidencia que el contratista no diligencia registros del control organoléptico realizado a los alimentos. Se evidencia que el contratista no diligencia registro del mantenimiento de equipos. No se observan soportes de mantenimiento de los congeladores. Se evidencia que el laboratorio Acqua y vida SAS, solo está autorizado para el control de calidad de agua y no de alimentos. Se evidencia que el refrigerador vertical no cuenta con registros actualizados de toma de temperatura.

**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** La interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del instituto nacional penitenciario y carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento parcial alcanzando un puntaje del 80%, de las obligaciones contractualmente pactadas. El establecimiento con menor desempeño es el EPAMS LA DORADA (67%) y COIBA IBAGUE, con (61%), en este último se presentaron las siguientes desviaciones: No se evidencia en el servicio guantes de neopreno. No se evidencia registros de la socialización del manual de seguridad y salud en el trabajo el día de la visita. No se evidencia registros de equipos (extintores, carga vigente el día de la visita. No se evidencia registros ni actas de elementos de protección a los manipuladores de alimentos el día de la visita. No se evidencian guantes de neopreno en el servicio de alimentación. Se evidencia campana extractora fuera de servicio.

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 11 de los establecimientos visitados durante el mes de mayo de 2024, en el periodo comprendido entre el 22 y el 31 de mayo, se muestran las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verifican los requisitos sanitarios, dentro de los cuales se encuentran las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el uso de elementos de protección personal, el control y registro de las actividades que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos, el desempeño en cuanto al transporte y distribución de alimentos, y el recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP. Por último, se evalúa el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega. Para el periodo del presente informe el operador alcanza un **82%** de desempeño.
A continuación, se describe lo evidenciado durante las visitas del periodo del 22 de mayo al 31 de mayo de 2024.
**INSTALACIONES FÍSICAS (83%):** En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas. La EP que presentó un desempeño de incumplimiento es la ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL, en cuyo caso se evidencia inadecuada gestión de disponer las raciones en contacto directo con el piso, sin que se evite la contaminación asociada a la inadecuada manipulación; lo anterior, evidenciado en la EP PERMANENTE CENTRAL, la cual alcanzó un 50% de desempeño.
**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En el presente periodo, el operador da cumplimento a la totalidad de los aspectos evaluados, en relación a las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente.
**CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (72%):** En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial a las obligaciones contractualmente establecidas. El establecimiento con el menor puntaje es, EP PERMANENTE CENTRAL, toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia que no se realiza diligenciamiento del formato de control de las temperaturas de salida y entrada de los alimentos. El operador no presenta al momento de la visita el plan de rutas.
**RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%):** En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, en cuanto a la normatividad sanitaria y contractual, El establecimiento con el menor puntaje es, EP PERMANENTE CENTRAL, toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia que el operador entrega solo 12 porciones de ensaladas de pepino guisado de las 320 requeridas para el parte de la EP, se evidencia que el operador en reemplazo de la aromática del refrigerio nocturno, entrega jugo en bolsa de mango, intercambio que no se encuentra autorizado; Se evidencia intercambio no autorizado en el tiempo de comida refrigerio nocturno ya que se tiene programado aromática para el menú 13 y se entrega jugo de mango.
**DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (67%):** Durante el periodo del presente informe, evidenciando que da cumplimiento parcial a las obligaciones, durante el mes periodo de mayo en curso; es así que; No se evidencian soportes de la entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos de los PPL. Lo anterior evidenciándolo la EP PERMANENTE CENTRAL, Mientras que en la EP DISTRITO, se presenta que: al momento de la visita el operador no presenta plan de ruta del vehículo transportador y que No se evidencia la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos de los PPL y no se presentan soportes de la entrega.

| | |
|---|---|
| 2.2.12 | GRUPO 12 |
| 2.2.12.1 | Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios |

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a mayo de 2024, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON Grupo No. 12 Regional

Noroeste, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador Ornua SAS.

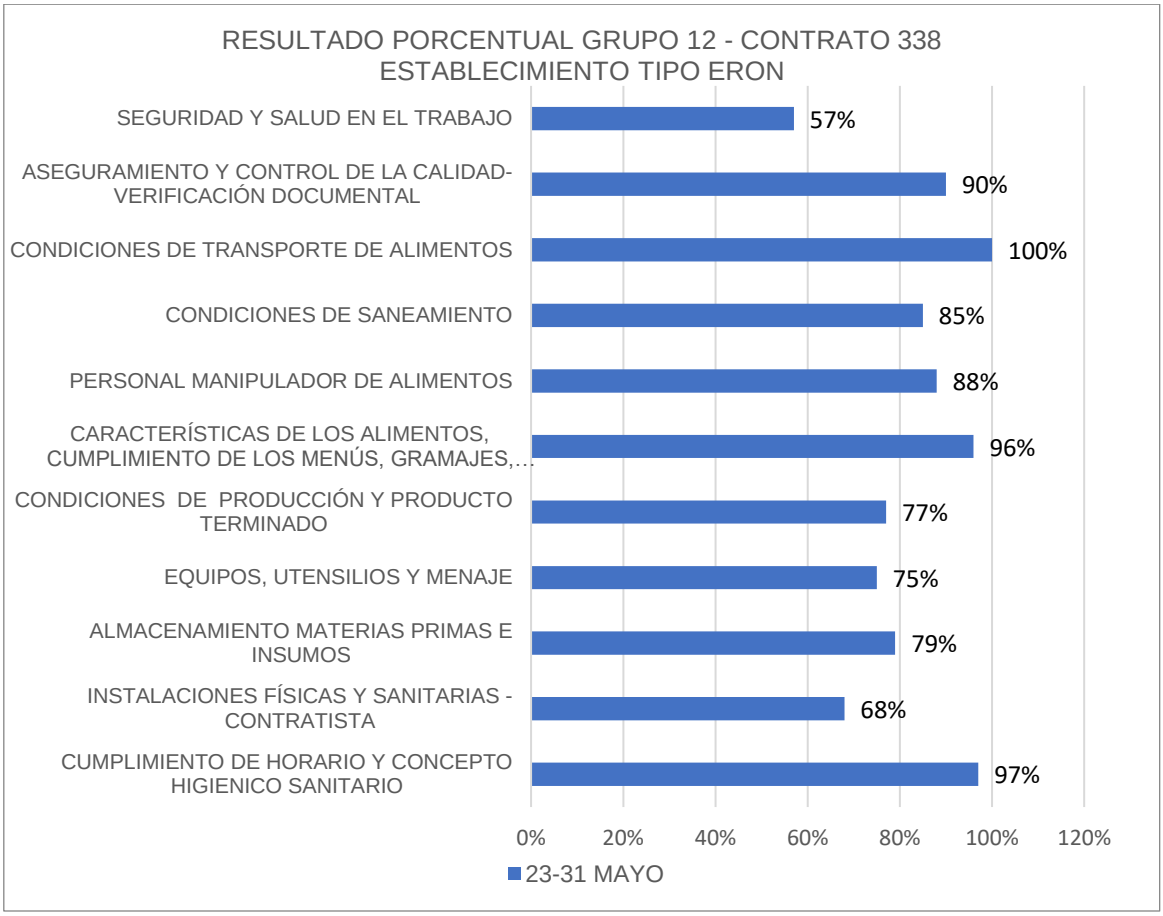
En la siguiente tabla se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON, se detalla el porcentaje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

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| CPMSPTR PUERTO TRIUNFO | 15/03/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 69,0% | 2 MESES | Ninguna |
| EPMSC BOLIVAR | 6/02/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 79,5% | 3 MESES | Ninguna |
| EPMSC JERICO | 11/07/2023 | FAVORABLE | 90,5% | 10 MESES | Ninguna |
| EPMSC MEDELLIN | 11/03/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 68,5% | 2 MESES | Ninguna |
| EPMSC PUERTO BERRIO | 7/05/2024 | DESFAVORABLE | 32,3% | 23 DIAS | Se evidencia acta de inspección, vigilancia y control por parte de la secretaria de salud con fecha del 14 de mayo 2024 en donde se plasma levantamiento de la medida sanitaria |
| EPMSC SANTA BARBARA | 8/11/2023 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 77,0% | 6 MESES | Ninguna |
| EPMSC TAMESIS | 8/03/2023 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 69,0% | 14 MESES | Ninguna |

De acuerdo a la tabla anterior, la mayoría de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.
Sin embargo, cabe señalar que el establecimiento ERON EMPSC TAMESIS cuenta con concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS; pero su vigencia es mayor es mayor a un (1) año, no se evidencia gestión para la actualización del mismo y el ERON EPMSC PUERTO BERRIO presenta concepto DESFAVORABLE, pero se evidencia acta de inspección, vigilancia y control por parte de la secretaria de salud con fecha del 14 de mayo 2024 en donde se plasma levantamiento de la medida sanitaria, se encuentra pendiente visita por parte de la autoridad sanitaria para emitir nuevo concepto.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

#### 2.2.12.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 12, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:



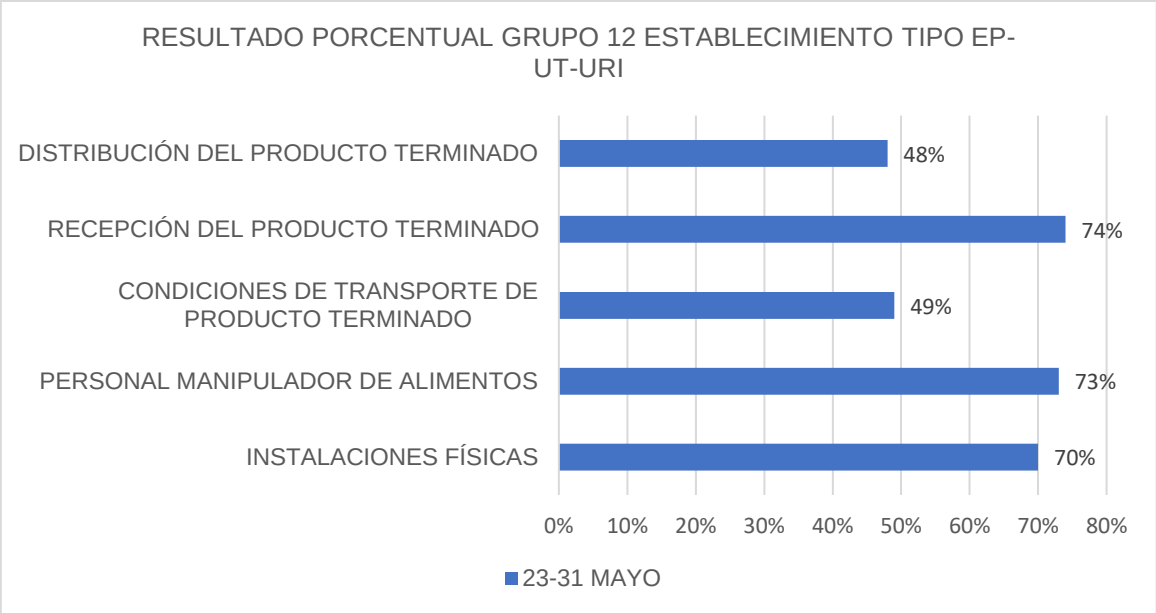

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) pertenecientes al grupo 12 adjudicado al contratista ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S durante el periodo del 23 al 31 de mayo de 2024, se observa un cumplimiento general del 83%; lo anterior por verse afectada la calificación de 10 de las 11 variables evaluadas, tal como se observa en la gráfica anterior.
Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC JERICO, ERON EPMSC MEDELLIN, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, ERON EPMSC SANTA BARBARA y ERON EPMSC TAMESIS.
A continuación, se realiza una breve descripción de los aspectos más relevantes que influyeron en el desempeño de las categorías con menor cumplimiento y los establecimientos con mayor impacto.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO: Presentó un cumplimiento del 97% afectado por Concepto Desfavorable en el Eron EPMSC PUERTO BERRIO y vigencia superior a un año sin gestión de visita en el Eron EPMSC TAMESIS. Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega en las visitas realizadas por la interventoría.
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: Esta variable reflejó un desempeño parcial del 68%, siendo el Eron EPMSC MEDELLÍN el del porcentaje más bajo en esta categoría con 54% atribuible a aspectos como: falta de iluminación en varias áreas y lámparas sin funcionamiento, instalaciones eléctricas expuestas en área de producción, sifones sin rejillas o éstas en mal estado (rotas), piso en mal estado en área de marmitas y bodega de tubérculos, paredes con hongo y desprendimiento de baldosas, techos con presencia de hongos. Los demás establecimientos cumplen parcialmente con los aspectos evaluados en esta categoría, evidenciando a manera general

falta de mantenimientos menores correspondientes al operador frente a: hermeticidad, estado de techos, pisos, paredes, puertas, ventanas, sistemas de ventilación, servicios sanitarios, entre otros.
ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Variable que obtuvo un cumplimiento parcial del 79% cuyas principales desviaciones se presentaron en cuanto a: No se evidencia ficha técnica de filete de basa almacenado en congelación ni documentación de importación marca Fresmar en el Eron EPMSC BOLÍVAR; almacenamiento de Bebida Láctea en vez de leche entera en Eron PUERTO TRIUNFO y EMPSC MEDELLÍN; almacenamiento de papada de cerdo en congelación, componente que no se encuentra establecido en el ciclo de menú ni la lista de intercambios permitidos, por lo cual no se cumple con la proyección del plan de compras (PUERTO TRIUNFO, PUERTO BERRIO, EPMSC MEDELLIN); incumplimiento al rotulado de productos panificados, arepas, huevos, pollo, carne de res (PUERTO TRIUNFO, PUERTO BERRIO, EPMSC MEDELLÍN, EPMSC SANTA BÁRBARA) y evidencia de productos con presencia de moho (Fruver) en EPMSC PUERTO BERRIO y EPMSC SANTA BÁRBARA.
EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Obtuvo un desempeño parcial del 75%, evidenciando oportunidades de mejora frente a faltante de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5 (hidro lavadoras, licuadoras, pela papas, procesador de alimentos); se evidencian quipos y utensilios con deterioro y falta de mantenimiento al igual que los carros transportadores con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, con principal incidencia en los establecimientos: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, EPMSC BOLIVAR, EPMSC PUERTO BERRIO y EPMSC TAMESIS.
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: Los resultados de las verificaciones arrojaron un cumplimiento parcial del 77% debido a las desviaciones: Proceso de pre-alistamiento en área de lavado de elementos de aseo y área de almacenamiento temporal de residuos en EPMSC BOLÍVAR; no se cuenta con la totalidad de las tabla de corte como lo establece la OTM, observando contaminación cruzada en EPMSC PUERTO BERRIO, EPMSC MEDELLÍN, EPMSC TÁMESIS y EPMSC SANTA BÁRBARA; incumplimiento en la temperatura de los jugos y ensaladas; riesgo de contaminación del producto servido en fondos (pasillo) en el EPMSC MEDELLÍN y gramaje de las contramuestras en EPMSC JERICÓ, EPMSC TÁMESIS.
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: Esta variable obtuvo un cumplimiento del 96%, viéndose afectada por el suministro de papada de cerdo, componente no establecido en el ciclo de menú y lista de intercambios en EPMSC MEDELLIN; incumplimiento en las características organolépticas del Jugo de Papaya y Ajiaco en EPMSC SANTA BÁRBARA, el ajiaco fue devuelto por la PPL y no se realizó reposición inmediata y la falta de rotación del panificado del refrigerio nocturno en EPMSC MEDELLÍN.
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Esta variable obtuvo cumplimiento parcial del 88% con hallazgos frente a: No se cuenta con el personal mínimo requerido en el Anexo No 9 según el número de PPL, Aux. de proceso en EPMSC PUERTO BERRIO; auxiliares de proceso, calderista, distribuidor, ing. de Alimentos y nutricionista en EPMSC MEDELLÍN; Asistencia del Ing. de Alimentos y aux. Administrativo en EPMSC BOLÍVAR; supervisor de mantenimiento en EPMSC TÁMESIS; dotación deteriorada o faltante (petos, botas) y falta de documentación (exámenes médicos) en EPMSC SANTA BÁRBARA, EPMSC JERICÓ, EPMSC TÁMESIS.
CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Lo referente a esta variable arroja un nivel del cumplimiento del 85%, siendo el Eron EPMSC MEDELLIN el establecimiento con el porcentaje más bajo con el 75% de cumplimiento; entre los hallazgos que afectaron el comportamiento porcentual se encuentran: estancamiento de agua en áreas de producción, faltante de drenajes, techos manchados y con presencia de humedad (PUERTO TRIUNFO y EPMSC MEDELLÍN); Jabón para el lavado de manos declara en etiqueta uso de fragancia (fruto rojos), OTM establece jabón inoloro; utensilios de aseo con soporte en madera no identificados por colores en EPMSC MEDELLÍN; inadecuado manejo de los residuos sólidos, canecas sin tapa, sin bolsa, sin identificación; presencia de moscas en diferentes áreas en ERON PUERTO TRIUNFO y ERON PUERTO BERRIO y cucarachas en área de Fruver en EPMSC JERICÓ.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: Esta variable obtuvo un cumplimiento del 90% atribuible a la falta de implementación del programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, no se presenta la calibración de los equipos de medición e incumplimiento a la frecuencia de análisis microbiológico y fisicoquímico, principalmente en los establecimientos: EPMSC BOLÍVAR, CPMS PUERTO TRIUNFO, EPMSC JERICÓ y EPMSC TÁMESIS.
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Esta variable obtuvo el desempeño más bajo para el periodo evaluado con 57% debido a la evidencia de campana extractora con óxido en rejilla del ducto y un ducto sin protección en EPMSC MEDELLIN, falta de extractores en EPMSC BOLÍVAR y EPMSC JERICÓ y a manera general falta de elementos de protección para el personal manipulador (guantes neopreno, guantes de acero, chaquetas térmicas).

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 12, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.




Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 13 establecimientos tipo EP y UT pertenecientes al grupo 12 adjudicado al contratista ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S, donde se obtuvo un cumplimiento parcial de 66% teniendo en cuenta los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto; calificación que se vio afectada por la afectación en el cumplimiento de las cinco variables evaluadas: Instalaciones físicas (70%), personal manipulador de alimentos (73%), condiciones de transporte del producto terminado (49%), recepción del producto terminado (74%) y distribución del producto terminado (48%), tal como se describe a continuación, en los 13 establecimientos de este tipo visitados en el periodo por parte de la interventoría.
INSTALACIONES FÍSCAS: Los principales hallazgos evidenciados son: almacenamiento temporal en contacto directo con el piso o a la intemperie y canastillas en inadecuadas condiciones de higiene, esto en los establecimientos: EP CANDELARIA, EP BOLIVAR, EP SANTA BARBARA y EP LOS GOMEZ ITAGUI.
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El personal que entrega las raciones no cuenta con dotación establecida en las estaciones de policía: BOLÍVAR, SANTA BARBARA, POPULAR y SAN JAVIER y no se cuenta con certificado médico en UT BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ y EP BOLÍVAR.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: Obtuvo uno de los desempeños más bajos frente a las demás variables con 49% esto teniendo en cuenta la falta de inspección sanitaria de los vehículos de transporte siendo estos motos y sin leyenda de transporte de alimentos, esto en las estaciones de policía: ALTAVISTA, CANDELARIA, BOLIVAR y TAMESIS; además se evidencia inadecuadas condiciones sanitarias de los vehículos, alimentos dispuestos en el piso, sin estibas y piso con oxidación y no se evidencian planillas de registro de temperatura de los alimentos ni el plan de rutas establecido en la OTM.
RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: No se cumple con el horario de entrega en la EP POPULAR al evidenciarse una sola entrega para los tiempos de comida almuerzo, cena y refrigerio nocturno y en la EP ALTAVISTA MEDELLIN, el desayuno se entregó a la hora del almuerzo. De manera general no se evidencia publicación del ciclo de menú o socialización del mismo en los establecimientos visitados, se evidencia faltante de bebida del refrigerio nocturno en EP POPULAR y bebida del desayuno en EP ALTAVISTA, tampoco fruta en el BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ.
DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Es la variable que presenta el desempeño más bajo con 48% debido a que en los establecimientos del grupo se evidencia que el operador entrega los alimentos en fondos para ser ensamblados en las estaciones, no se garantiza entrega individual como establece la OTM, esto en los establecimientos: EP ALTAVISTA, BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ, EP CANDELARIA, EP BELEN, EP BOLÍVAR, EP PUERTO BERRIO, EP POPULAR y EP SAN JAVIER; además, no se entregan utensilios básicos para el consumo en: EP ALTAVISTA, EP CANDELARIA, EP BELEN y EP SAN JAVIER.

### 2.2.13 GRUPO 13

#### 2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a mayo de 2024, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON Grupo No. 13 Regional Noroeste, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador UT ALIMENTACION INTEGRAL.

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

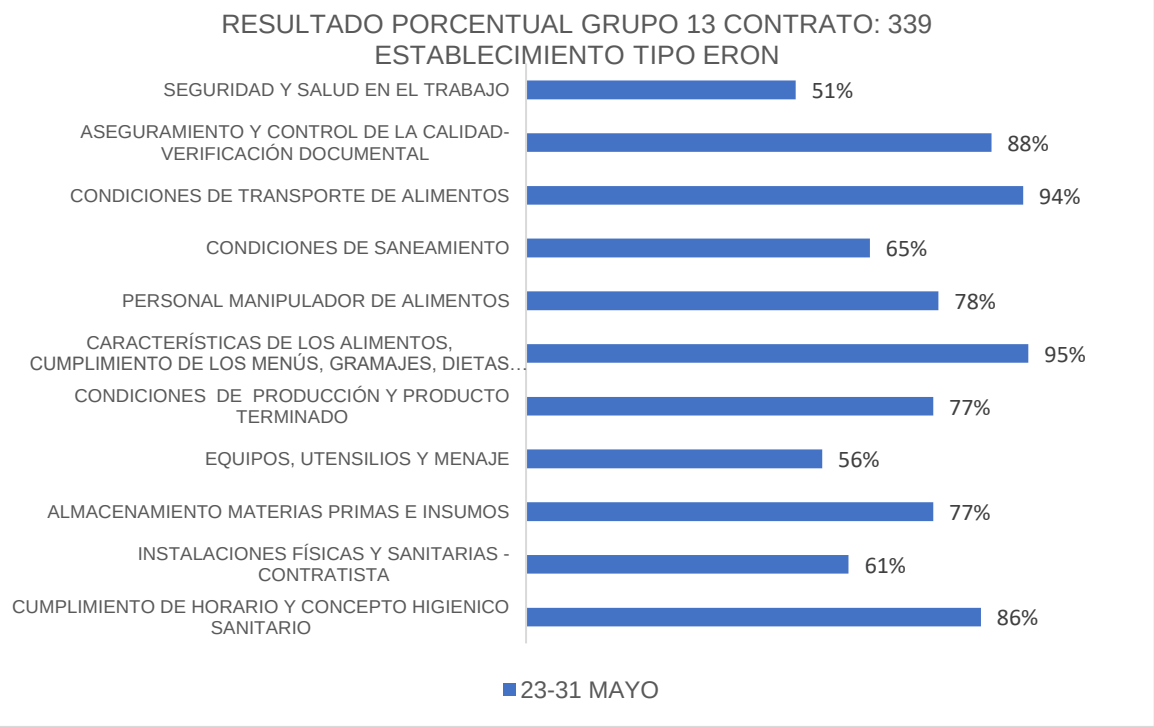
| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| COPED PEDREGAL | 11/04/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 63,5% | 1 MES | Ninguna |
| CPAMSPA ITAGUI LA PAZ | 16/01/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 71,5% | 4 MESES | Ninguna |
| CPMSSDO SANTO DOMINGO | 29/02/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 61,5% | 3 MESES | Ninguna |
| EPMSC APARTADO | 22/05/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | -- | 8 DIAS | El acta no especifica puntaje obtenido |
| EPMSC CAUCASIA | 22/05/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 84,0% | 8 DIAS | Ninguna |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC LA CEJA | 26/09/2023 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 85% | 8 MESES | Ninguna |
| EPMSC SANTA ROSA DE OSOS | 17/04/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 89,5% | 1 MES | Ninguna |
| EPMSC SONSON | 27/02/2023 | FAVORABLE | 94,0% | 15 MESES | Cuentan con soporte de gestión de solicitud ante la ETS para q los vayan a visitar. |
| EPMSC YARUMAL | 2/05/2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 71,0% | 29 DIAS | Ninguna |

De acuerdo a la tabla anterior, la mayoría de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.
Sin embargo, cabe señalar que el establecimiento ERON EMPSC SONSON cuenta con concepto FAVORABLE; pero su vigencia es mayor es mayor a un (1) año, se evidencia gestión para la actualización del mismo con las Entidades Territoriales de Salud.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.13.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 13, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:



De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL durante el periodo del 23 al 31 de mayo de 2024, se observa un cumplimiento general del 76%; lo anterior por la afectación de cada una de las 11 variables evaluadas por la interventoría, con mayor incidencia las relacionadas con: Equipos, utensilios y menaje y Seguridad y Salud en el trabajo, tal como se observa en la gráfica anterior.

Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: ERON COPED PEDREGAL, ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON EPMSC APARTADO, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, ERON EPMSC YARUMAL, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC LA CEJA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS.

A continuación, se realiza una breve descripción de los aspectos más relevantes que influyeron en el desempeño de las categorías con menor cumplimiento y los establecimientos con mayor impacto.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO: Esta variable obtuvo un cumplimiento parcial del 86% cuya afectación se presentó por incumplimiento en los horarios de entrega de los tiempos de comida verificados: desayuno, almuerzo y cena en el ERON COPED PEDREGAL, ocasionados por demoras en la producción y el proceso de distribución por inconvenientes en el manejo del ascensor.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: Se obtiene un porcentaje de cumplimiento parcial del 61% general para la variable, reflejando mayor criticidad para los establecimientos: EPMSC LA CEJA (38%), CPMSSDO SANTO DOMINGO (50%), CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (54%), EPMSC APARTADÓ (57%) y el ERON COPED PEDREGAL (64%) por las condiciones que presenta la infraestructura e instalaciones de estos establecimientos, se evidencian condiciones higiénico sanitarias deficientes e inadecuadas en los servicios mencionados. Se observan que los hallazgos generales representativos consisten en el deterioro general de las instalaciones, se presentan algunas luminarias sin funcionamiento, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, y lavamanos de acción manual o ausencia de lavamanos en área de producción, adicionalmente la ventilación de algunas cocinas es deficiente, acarreando problemas de humedad constante por condensación, vapores en el ambiente y excesivo calor, empozamiento en casi todas las áreas de producción.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Presentó un cumplimiento parcial del 77%, presentando oportunidades de mejora en los establecimientos: COPED PEDREGAL, CPAMS ITAGUI LA PAZ, ERON SANTO DOMINGO, EPMSC LA CEJA y EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, en los cuales se evidenció deficiencias de rotulado de materias primas almacenadas, ausencia de fichas técnicas de las materias primas, no cumplimiento de las distancias perimetrales, deficiencias en empaque primario y secundario, almacenamiento en canastillas sucias y en empaques no sanitarios, condiciones inadecuadas de apilamiento, alimentos almacenados sin clasificación por tipo y características generando riesgo de contaminación cruzada, incumplimiento al plan de compras al evidenciarse faltante de componentes en almacenamiento.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Es una de las categorías con menor desempeño del grupo con un porcentaje del 56% para el periodo evaluado, esto teniendo en cuenta la falta de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5, hidro lavadoras, procesador de alimentos, bandeja asadora, licuadoras industriales; se evidencian equipos y utensilios con falta de mantenimiento y deterioro, en especial los equipos de frio en COPED PEDREGAL y CPAMS ITAGUI LA PAZ; además de observar carros transportadores en mal estado, ausencia de trampa de grasa y falencias en procesos de limpieza y desinfección de equipos. Todos los establecimientos visitados presentaron porcentajes de cumplimiento inferiores al 71% para esta variable.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: Presenta un cumplimiento parcial de las condiciones evaluadas con 77%, cuyas desviaciones hacen referencia a que se evidencia riesgo de contaminación cruzada (cruce de procesos, no uso de código de colores en tablas de corte, empozamiento de agua y pisos sucios), incumplimiento en temperatura de distribución del producto

terminado, gramaje de contramuestras. El establecimiento que presenta menor desempeño para esta variable corresponde al Eron EPMSC LA CEJA (56%).

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: Es la variable que obtuvo mayor porcentaje de cumplimiento del grupo con un 95%, cuyas desviaciones se presentan en el incumplimiento al ciclo de menú, realizando intercambios sin cumplir con el procedimiento establecido en la OTM, no se suministra postre en el Eron CPAMS ITAGUI LA PAZ al no contar con disponibilidad para la entrega y en el Eron EPMSC YARUMAL se evidencia que el plátano cocido presenta consistencia dura de difícil masticación.

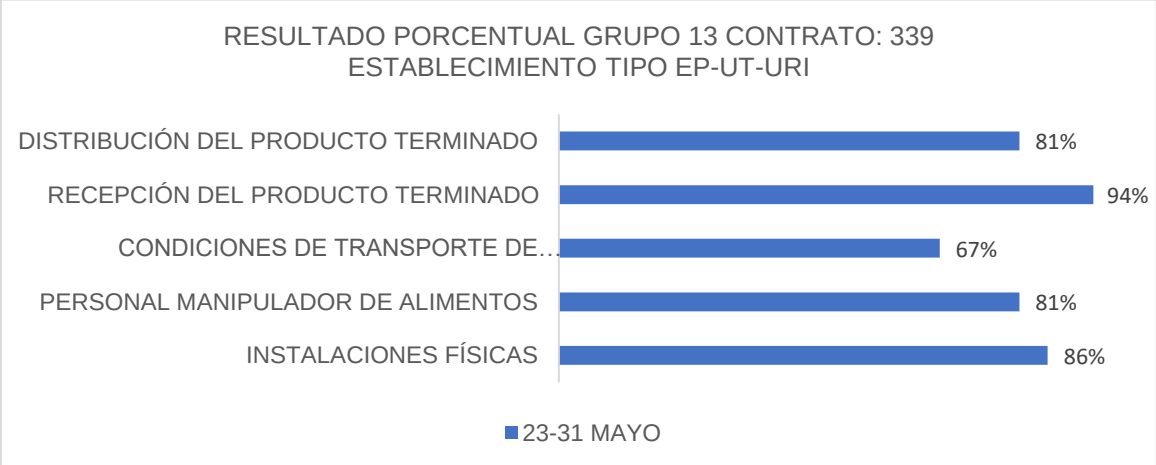
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Frente a este aspecto se presenta un nivel de cumplimiento parcial del 78%, cuyos hallazgos consisten en el no cumplimiento frente al aspecto de personal mínimo requerido en el Anexo 5 y la oferta técnica adicional de recurso humano, adicionalmente se ha evidenciado dotación incompleta o deteriorada de los manipuladores de alimentos y con deficiente higiene; faltan algunos de los certificados médicos de los manipuladores. En algunos establecimientos no hay lavado de manos frecuente, no se dispone de una estación de lavado en área de producción y el personal manipulador no utiliza el tapabocas de manera adecuada, cubriendo boca y nariz. El establecimiento con menor calificación para esta variable es el Eron EPMSC LA CEJA con 60%, seguido de CPAMS ITAGUI LA PAZ con 65%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Con cumplimiento parcial del 65% general para el grupo y con mayor afectación en los establecimientos: EPMSC LA CEJA (35%), CPAMS ITAGUI LA PAZ (53%), CPMS SANTO DOMINGO (53%), donde los principales hallazgos se relacionan con: empozamiento de agua en pisos, inadecuados procesos de limpieza y desinfección de áreas, inadecuada clasificación de residuos y falta de registros de control de plagas.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: Lo que respecta a este aspecto presenta un nivel de cumplimiento del 88%. Las desviaciones que se encuentran se basan en que faltan mantenimientos correctivos de equipos de frío y otros, no se tiene registro de programa de mantenimientos preventivos y correctivos, ni hojas de vida de los equipos, ausencia de soporte de calibración de equipos de medición y falta de mantenimiento de los carros transportadores.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Obtuvo la calificación más baja del grupo para el periodo evaluado con un 51% de cumplimiento, esto debido a la falta de equipos de seguridad en buen estado (extintores, extractores de aire, manta anti fuego) en los establecimientos verificados, así como la ausencia de elementos de protección personal para el personal manipulador (guantes de neopreno, gafas de seguridad, chaqueta térmica).

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 13, durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 11 establecimientos tipo EP y UT pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento parcial de 85% teniendo en cuenta los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto; calificación que se vio afectada por la afectación en el cumplimiento de las cinco variables evaluadas: Instalaciones físicas (86%), personal manipulador de alimentos (81%), condiciones de transporte del producto terminado (67%), recepción del producto terminado (94%) y distribución del producto terminado (81%), tal como se describe a continuación, en los 11 establecimientos de este tipo visitados en el periodo por parte de la interventoría.

INSTALACIONES FÍSCAS: Desempeño afectado por: almacenamiento temporal de los alimentos en contacto directo con el piso en EP CAUCASIA y EP YARUMAL y canastillas en inadecuadas condiciones de higiene en EP APARTADÓ.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El personal que entrega las raciones no cuenta con la dotación establecida y completa en las estaciones de policía: CAUCASIA, CTI CAUCASIA, y YARUMAL y no se cuenta con certificado médico ni de BPM en la UT SAN PEDRO DE URABÁ.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: Variable afectada en las estaciones de policía CAUCASIA, CTI CAUCASIA y YARUMAL debido a que los vehículos de transporte no cumplen con la normatividad vigente, no cuentan con concepto sanitario, SoAT, técnico mecánica, posee piso con oxidación y no cuenta con leyenda de transporte de alimentos; además, a manera general en los establecimientos visitados no se evidencian planillas de registro de temperatura de los alimentos de acuerdo a lo establecido en la OTM.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: No se cumple con el horario de entrega en la EP SAN CRISTÓBAL para el tiempo de comida desayuno, no se evidencia publicación de ciclo de menú o acta de socialización en la EP CTI CAUCASIA; no se entrega ensalada ni postre para almuerzo menú 7 en la UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ; se evidencia componente postre panelita del menú 12 tiempo de comida almuerzo que no cumple con rotulado de acuerdo a la Normatividad Legal Vigente en su empaque primario, esto en la EP GIRARDOTA.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Se evidencia entrega de bebida en fondo, en bolsas plásticas y no de forma individual en las estaciones de policía: APARTADÓ, UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ y BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 " CLARA ELISA NARVAEZ"; además, no se evidencia entrega de utensilios o acta de entrega de estos en la UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ, por lo cual ésta última no cumple con los aspectos evaluados en esta variable.

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| EPMSC BARRANCABERMEJA | 9/08/2023 | Favorable con requerimientos | 87% | * El diseño del servicio de preparación de alimentos no se ajusta a los volúmenes de producción actuales que se reportan. 634 servicios. No hay una separación adecuada de las áreas de almacenamiento de carnes y frutas-verduras. Falta protección.<br><br>* No hay continuidad en los pisos (área de preparación). Se evidencian señas de desgaste en algunas zonas.<br><br>* Techos: No presentan continuidad conforme a la norma.<br><br>* Los cauchos de las neveras y congeladores se encuentran en regular estado.<br><br>* Se evidencian soportes de asistencia al plan de educación y evaluación. No se evidencia inscripción del capacitador.<br><br>* No se cuenta con espacio suficiente para una adecuada gestión en el proceso de almacenamiento de carnes-frutas y verduras.<br><br>* Se evidencia baja frecuencia en la limpieza y desinfección de áreas, equipos (neveras) y utensilios (licuadora). |
| CPMS BUCARAMANGA | 20/02/2024 | Favorable con requerimientos | 87,50% | * Pisos presentan desgaste, presencia de grietas. Falta continuidad en algunos puntos. Falta pendiente para drenaje. Se acumula agua.<br><br>* Techo en el área de preparación en mal estado de pintura. Presenta acumulación de grasa. Desprendimiento de pintura área alistamiento.<br><br>* Se evidencia instalaciones sanitarias con puerta en triple y/o madera y parte metálica. Falta dotación de jabón y toallas desechables.<br><br>* Presencia de óxido en base de los |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | mesones.<br><br>* Falta cronograma de temas en el plan de capacitación en B.P.M (Buenas prácticas de manipulación).<br><br>* Deficiencia en el sistema de drenaje área de preparación y alistamiento de alimentos. No cuenta con drenaje; se acumula agua durante el lavado del área.<br><br>* Falta implementar código de colores en bolsas de recipientes de residuos sólidos área almacenamiento, en área de preparaciones falta recipientes adecuados. |
| CPMSMBUC BUCARAMANGA | 20/02/2024 | Favorable | 94% | * Mesón del área de proceso presenta deterioro. Se observan algunos utensilios en regular estado. Estibas ubicadas en área de abarrotes presentan rotura.<br><br>* Mesón área de proceso presenta deterioro en parte de su superficie. |
| EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA | 5/03/2024 | Favorable con requerimientos | 83,50% | * La localización se encuentra en un lugar no adecuado ya que del lado derecho se encuentra zona de residuos sólidos de todo la cárcel penitenciario.<br><br>* Se encuentra piso riguroso.<br><br>* Se visualiza angeos en mal estado ya que permite el ingreso de insectos voladores.<br><br>* Se encuentra solo una instalación sanitaria por lo tanto es insuficiente para el rancho.<br><br>* Se encuentran unos equipos como el asador en mal estado.<br><br>* Se visualiza uñas largas y sucias en uno de los cocineros, así mismo botas en mal estado.<br><br>* Se encontró un puesto de residuos sólidos en el área de preparación de alimentos sin tapa.<br><br>* Se visualiza en el área del suelo residuos de desechos orgánicos. |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| EPAMS GIRÓN RANCHO MEDIANA | 24/04/2024 | Favorable con requerimientos | 81% | * Un cuarto frio fuera de servicio, equipos fuera de servicio.<br><br>* Faltan dos exámenes médicos.<br><br>* Faltan dos capacitaciones.<br><br>* Intensificar limpieza y desinfección. |
| EPMSC MALAGA | 11/06/2024 | Favorable con requerimientos | 88% | * El flujo no es completamente secuencial. Se comparte almacenamiento de materia prima con área de preparación.<br><br>* Se evidencia pared en área de preparación con desprendimiento de material.<br><br>* No se evidencian casilleros, ni vestieres. No dispone de filtro sanitario.<br><br>* Se observa refrigerador con limpieza deficiente, además signos de óxidos.<br><br>* Se evidencia almacenamiento en refrigerador de productos preparados con materias primas.<br><br>* Se evidencia refrigerador con limpieza deficiente. |
| EPMS SAN GIL | 16/05/2023 | Favorable con requerimientos | 80% | * No se evidencia separación en el área de ingreso al establecimiento, en esta área se realizan operaciones de limpieza y desinfección, recepción de materia prima e ingreso de manipuladores.<br><br>* Los pisos en el área de alistamiento de materia prima se observan con grietas, falta de continuidad, permitiendo la acumulación de suciedad. limitando las actividades de limpieza y desinfección, la rejilla al interior del área de preparación de alimentos, permite la acumulación de suciedad, los pisos se observan deteriorados en el área de preparación.<br><br>* El área de preparación requiere ajustar sistema de ventilación, mantener el control de ambientes por resultado de laboratorio rechazado, el techo se observa con falta de continuidad |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | * El área de locker se utiliza para almacenamiento de alimentos, la puerta de ingreso al baño no tiene el diseño sanitario, no hay sistema de desinfección para el ingreso al área de producción.<br><br>* Se observan dos congeladores en mal estado, no se evidencia programa de mantenimiento de equipos, se observan utensilios en mal estado, las instalaciones de gas deben ser revisadas y certificadas<br><br>* Se requiere complementar el plan de muestreo con superficies de no contacto con alimentos, cuartos fríos y refrigeradores, incluyendo patógenos asociados al proceso como listeria<br><br>* Se recomienda verificar procedimientos de limpieza y desinfección con el equipo de luminometría para medición ATP, ampliar el muestreo de superficies incluyendo patógenos<br><br>* El flujograma de recepción de materias primas y operaciones requiere incluir los peligros e identificar los PCC. con el desarrollo e implementación de acciones correctivas monitoreo verificación y registros. la recepción de productos refrigerados, no cuenta con la verificación de registro sanitario y rotulado, se requiere ajustar y completar el procedimiento para que materias primas como el aceite se manipulen como un alimento y se implementen mecanismos de monitoreo y control de los alimentos preparados VG. tiempos y temperaturas en la cocción según características del alimento<br><br>* No se observa la identificación de los peligros en cada etapa del proceso... se recomienda establecer los PCC en los flujos desarrollados. |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | * Registrar temperaturas en producción, como mecanismo de monitoreo de los PCC establecidos,<br><br>* Las paredes y techo del área de cuarto frío, no son continuas, lo cual dificulta las actividades de limpieza y desinfección<br><br>* No se observa diagnóstico de presencia de plagas, ni grado de infestación para poder definir el control a realizar.<br><br>* Revisar y ajustar procedimiento, mejorar sistema de monitoreo y registro actividades, así como documentar acciones correctivas cuando se presentan desviaciones<br><br>* Ajustar los documentos y registros para llevar un adecuado control para los programas que presentaron novedad |
| EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ | 29/04/2024 | Favorable | 90,50% | * Pisos y paredes presentan deterioro.<br><br>* Techo no es de material higiénico.<br><br>* Congeladores presentan deterioro.<br><br>* Profesional que certifica, no está autorizado por la secretaría de salud de Santander.<br><br>* Recipiente no cumple código de colores. |
| EPMSC SOCORRO | 20/05/2024 | Favorable | 91% | * Deterioro en baldosas, pintura con humedad en zona de almacenamiento.<br><br>* Se evidencia refrigeradores en regular estado, canastillas deterioradas, utensilios de madera.<br><br>* El suministro es acueducto veredal, se evidencia control y mantenimiento mensual de calidad de agua, que se evidencia filtro de la sala proceso con presencia de oxido en la estructura siendo en riesgo. |
| EPMSC VELEZ | 12/03/2024 | Favorable con requerimientos | 60,50% | * El área de proceso corresponde a una bodega que ha sido adaptada como cocina integral. Su distribución interna no garantiza independencia y separación física y de ambientes de |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | las áreas requeridas (área administrativa, bodega de insumos y materia prima, área de preparación, área de lavado de utensilios). Las puertas de acceso desde la calle y del lote contiguo ubicado en el costado izquierdo permanecen abiertas; si bien se ubicó una cortina plástica esta no garantiza hermeticidad, ni constituye una barrera para el ingreso de plagas.<br><br>* No se garantiza la pendiente requerida para evitar empozamiento de agua.<br><br>* Techo en teja de fibrocemento La unión entre techo y muros no facilita las labores de limpieza. Se evidencian ambientes compartidos, con temperatura y humedad alta, que afecta la vida útil de alimentos frescos almacenados (frutas, verduras y hortalizas). El área de almacenamiento de empaques (bandejas desechables) tiene flujo cruzado con la unidad sanitaria y área de Vestier.<br><br>* Existe una unidad sanitaria compartida para personal de ambos sexos. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. El lavado de traperos se lleva a cabo dentro de la unidad sanitaria de los trabajadores.<br><br>* Se evidenciaron ollas y utensilios deteriorados, 2 de las neveras tienen la puerta desprendida y otra presenta desprendimiento de la lámina metálica y deterioro interior. No se garantiza mantenimiento y cambio de filtros del agua<br><br>* Vehículo destinado para el transporte de alimentos preparado no garantiza independencia entre el habitáculo del conductor y el área de transporte de alimentos<br><br>* Se evidenciaron falencias relacionadas con prácticas higiénicas. El personal operativo no tiene interiorizado el concepto de contaminación cruzada de alimentos. Se evidencian ambientes compartidos |

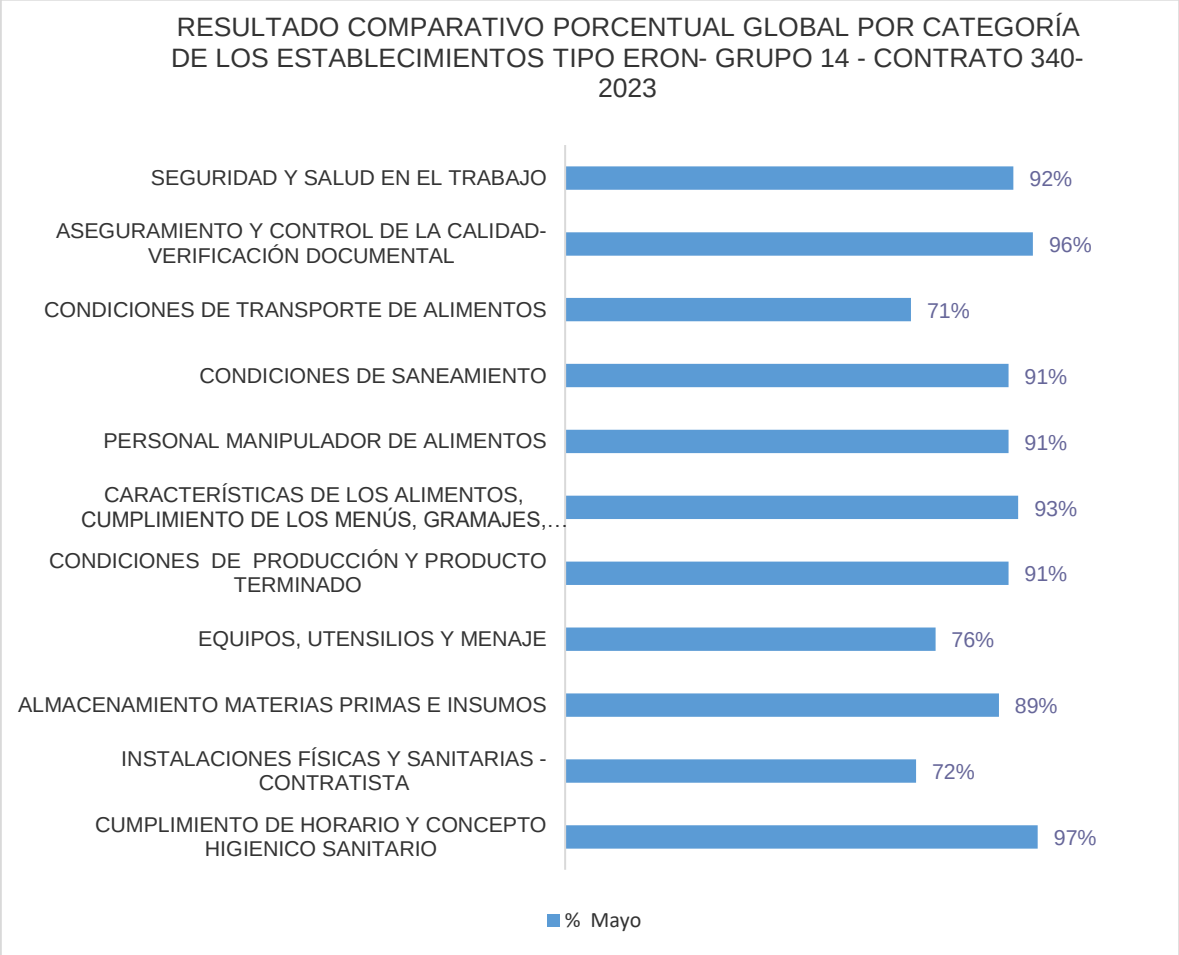
| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | entre unidad sanitaria, Vestier de trabajadores y área de almacenamiento de empaques.<br><br>* Se evidenciaron falencias relacionadas con prácticas higiénicas. El personal operativo no tiene interiorizado el concepto de contaminación cruzada de alimentos. Se encontraron delantales y otros elementos de desecho dentro de uno de los lookers para trabajadores.<br><br>* La temperatura ambiente y la humedad relativa dentro del establecimiento acortan la vida útil de frutas y hortalizas. Solo se cuenta con equipos de medición de temperaturas de refrigeración y temperaturas en caliente, No se cuenta con equipos de medición de temperatura en productos congelados<br><br>* Se evidenciaron neveras con la puerta desprendida y con empaques deteriorados<br><br>* Se presenta encharcamiento en el área de lavado de utensilios. El agua de lavado discurre por el andén de la entrada.<br><br>* Las canecas dispuestas para recolección de residuos no cuentan con bolsa plástica interior. La bodega de residuos permanece abierta<br><br>* Se evidenció presencia de plagas en áreas de proceso y almacenamiento (debajo de los motores de las neveras)<br><br>* Neveras con deficientes condiciones de limpieza. Al mover las neveras se encontraron restos de comida, encharcamiento de lixiviados y se percibió olor de alimentos descompuestos<br><br>Se encontraron elementos de protección personal (botas) y utensilios para control de plagas (fumigadora) en el área de almacenamiento de material de empaque.<br><br>* No se aplican las sustancias de limpieza y desinfección acorde a las |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | tablas de dosificación estipuladas en el manual de limpieza y desinfección. |

El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON evaluados en el mes de mayo perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, a excepción del concepto de EPMS SAN GIL cuya fecha de expedición es del 16 de mayo de 2023 y en las visitas no se observó oficio de gestión por parte del contratista para la renovación. Todos los servicios de alimentación de los ERONES del grupo 14 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2.2.14.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 14, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:



El grupo 14, en el mes de mayo presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 89%. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 97%.
Los horarios para la entrega de los alimentos a los respectivos patios se evaluaron en tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena) y se evidencia cumplimiento en todas las visitas ejecutadas.
El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON evaluados en el mes de mayo perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, a excepción del concepto de EPMS SAN GIL cuya fecha de expedición es del 16 de mayo de 2023 y en las visitas no se observó oficio de gestión por parte del contratista para la renovación. Todos los servicios de alimentación de los ERONES del grupo 14 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 72%.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EPMSC BARRANCABERMEJA y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 29% y 55% respectivamente. Para el primer establecimiento se evidenciaron hallazgos como lampara sin protección en el área de congelación de contra muestras, instalaciones eléctricas con toma corrientes destapados y con cables salidos, rejillas sin protección para evitar el ingreso de plaga, extractor de cocina caliente sin malla de protección contra plagas, no hay el espacio exclusivo para disposición de residuos, lavado de manaje, ensamble de raciones y almacenamiento de producto no conforme, lo anterior por espacio general limitado. Para el segundo establecimiento luminarias fundida en área de preliminares, rejillas deterioradas en pasillo de entrada, mallas en mal estado en servicio de alimentación y lavamanos cerca al área de producción sin accionamiento mecánico.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMS SAN GIL, EPAMS GIRON, EPMSC MALAGA, PLANTA EXTERNA VELEZ, PLANTA EXTERNA, SAN VICENTE DE CHUCURI y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 64%, 71%, 83%, 83%, 85% y 85% respectivamente. Entre los hallazgos de estos establecimientos están instalaciones eléctricas sin protección, pisos en áreas específicas con baldosas desprendidas y porosidad, puertas sin protección, falta de señalización de áreas, rejillas y sifones sin protección, luminarias quemadas, aberturas sin malla de protección, paredes en áreas específicas con humedad y desprendimiento de pintura, medias cañas deterioradas y con porosidades.
Se destaca el establecimiento CPMSMBUC BUCARAMANGA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 93%.
ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC MALAGA y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 64%, 70%, 89% respectivamente. En el EPMSC BARRANCABERMEJA se evidenció alimentos de alto riesgo microbiológico (pollo) sin empaque primario ni rotulado o etiquetado según resolución 5109/2005 y materia de prima no perecedera almacenada sin ningún distanciamiento perimetrales por espacio limitado del establecimiento. En el EPMSC MALAGA se observó lentejas y arvejas a granel sin empaque primario ni etiqueta que indicará información de procedencia para

constatar con rotulo externo. Y en CPMS BUCARAMANGA se encontró materia prima en costales y carnes rojas dispuestas en el piso en el cuarto de congelación demostrando la falta de canastillas.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 95%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 76%.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 43% y hallazgos por falta de equipos mínimos y/o alternativas de reemplazo (sartén basculante, hidro lavadora y equipos de refrigeración) y solo se evidenció en el acta de empalme la limitación de espacio para la instalación de dos sartenes basculantes, menaje fondo con deterioro y cuartos de refrigeración están fuera de servicio.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC MALAGA, EPMS SAN GIL, EPMSC SOCORRO, EPAMS GIRON, CPMSMBUC BUCARAMANGA, PLANTA EXTERNA SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA EXTERNA VELEZ con porcentajes de desempeño del 67%, 71%, 71%, 75%, 86%, 86% y 86% respectivamente. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos y/o alternativas de reemplazo, equipos y menaje deteriorados (procesador de alimentos sujetada con alambre, oxido y desprendimiento de agarres en fondo y paila, refrigerador sin manija y con desprendimiento de bisagras y pintura.
Se destaca el establecimiento EPMSC BARRANCABERMEJA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPAMS GIRON, EPMS SAN GIL y EPMSC MALAGA con porcentajes de desempeño del 80%, 80% y 89% respectivamente. Para el EPAMS GIRON se observó producto que el producto terminado se distribuye por fuera de los rangos de temperatura establecidos (proteínas, ensalada) e inadecuado uso de tablas de colores según convención establecida en la OTM. En EPMS SAN GIL se evidenció falta de registros de formatos de control de gramajes y el hielo es elaborado directamente con agua de la llave por daño del filtro. Y en el EPMSC MALAGA se encontró producto terminado (ensalada) se distribuye por fuera de los rangos de temperatura establecidos-
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 91% y 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93%.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPAMS GIRON y EPMS SAN GIL con porcentajes de desempeño del 85% y 88% respectivamente. Para el EPAMS GIRON se evidenció que las dietas se envían en fondos para su distribución e intercambios sin notificación la Interventoría o de la USPEC. Para EPMS SAN GIL se observó cambios en la preparación sin acta de socialización.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 92% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC SOCORRO y EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño del 78% y 87% respectivamente. En ambos establecimientos se observó falta de coprocultivo en los exámenes clínicos de los manipuladores como lo establece la OTM y en el EPAMS GIRON se adiciona manipulador con peto en mal estado.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.
CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMS SAN GIL y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 72%, 82% y 83% respectivamente. En el EPMSC BARRANCABERMEJA se observó pisos con estancamiento de agua, no cumplimiento del código de colores para implementos de aseo pues asas o palos de los utensilios de aseo no tienen rotulo de colores y estos se disponen cerca de las basuras.
En el EPMS SAN GIL se evidenció techos en área de preliminares con manchas de humedad, no se evidencian soportes de sensibilización en higienización de menaje, uso directo de agua de la llave por daño del filtro de ozono. Y en el CPMS BUCARAMANGA se presentó estancamiento de agua en toda el área de preliminares y área de alistamiento de dietas y techos con hollín y huecos.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

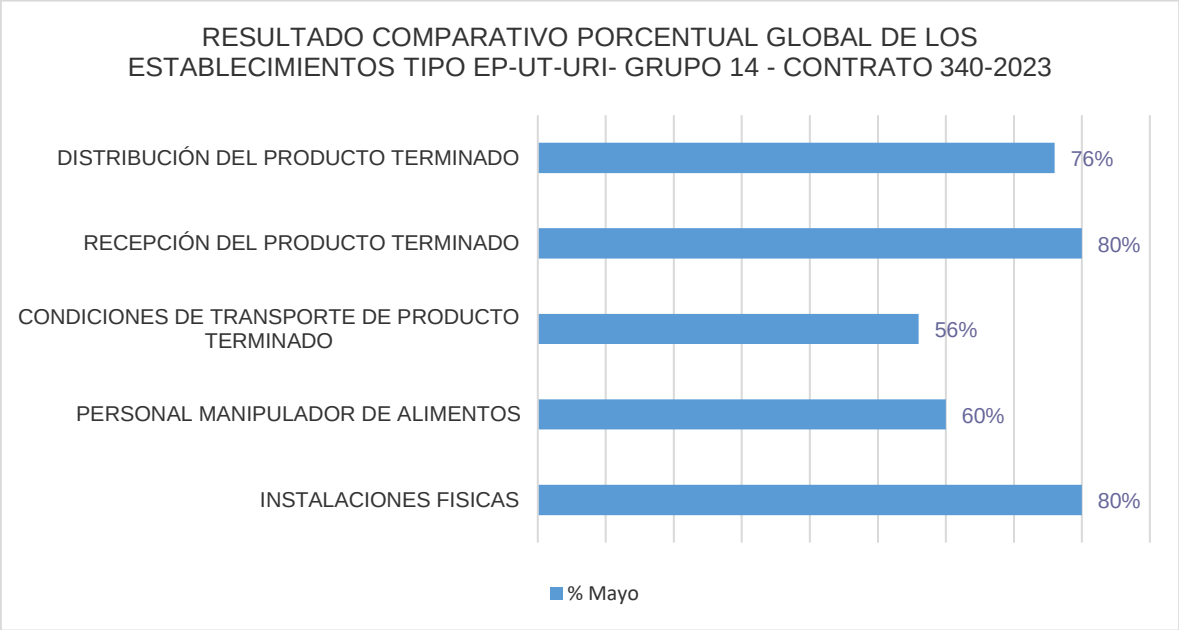
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 71%.
El cumplimiento de la recepción de materia prima acorde a los lineamientos y/o los horarios establecidos por el Establecimiento fue constante en todos los establecimientos.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* EPMSC BARRANCABERMEJA con porcentajes de desempeño del 20% y hallazgos por falta de canastillas y estibas para disponer alimentos en el camión, vehículo no cuenta con leyenda de transporte de alimentos ni con concepto sanitario, ni alguna documentación reglamentaria, conductor vehículo transportador presentó carnet de manipulación de alimentos y tampoco utilizó la vestimenta adecuada.
En los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos en las visitas.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 96%.
El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial fue* EPMS SAN GIL con porcentajes de desempeño del 76% y hallazgos por plan de saneamiento generalizado el cual no describe áreas existentes, falta de soportes de mantenimientos de carros transportadores según la frecuencia establecida en la OTM, no se cuenta con soportes de la inducción, pero no se cuenta con el registro y la capacitación de la oferta técnica adicional no cumple con las horas mínimas.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 92% y 100%.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 92%.

El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial fue* EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño del 75% y hallazgos por campana extractora fuera de servicio y guaya partida de la válvula de seguridad para corte de emergencia del gas.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 14 durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.




El grupo 14 en el mes de mayo presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 72%. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FISICAS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80%.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EP GIRON, EP PUERTO WILCHES, EP PIEDECUESTA y EP SUR con porcentajes de desempeño del 0%, 0%, 50% y 50% respectivamente, evidenciándose hallazgos por canastillas sucias durante el almacenamiento temporal y por disposición de alimentos (canastillas y fondos de jugo) directamente sobre piso.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de mayo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 60%.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EP GIRON, EP PUERTO WILCHES, EP PIEDECUESTA y EP SUR con porcentajes de desempeño del 0%, 0%, 50% y 50% respectivamente. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EP SUR con

porcentaje de desempeño del 67%. Entre los hallazgos evidenciados están manipulador con pantalón sucio al momento de la visita, manipulador que entrega los alimentos sin dotación ni certificado médico ni de BPM.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO presentó para el mes de mayo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 56%.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES, EP GIRON, UT BATALLÓN A.S.P.C. NO.5 MERCEDES ABREGO, EP BARANCA LAS GRANJAS, EP MUELLE, EP FLORIDA, EP CENTRO y EP SUR con porcentajes de desempeño entre 0% y 60%.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP NORTE, EP PIEDECUESTA, EP CUMBRE, EP URI BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 80%.
Entre los hallazgos están vehículos no cumplen con la documentación reglamentaria (soat, tecnicomecánica, concepto sanitario), uso de motocicleta sin concepto sanitario, vehículos usados para entrega de alimentos con leyenda de transporte de carnes o productos cárnicos, vehículos sin la leyenda de transporte de alimentos o esta ilegible, vehículo transportador con desgaste de pintura y oxido, vehículo no cuenta con ningún recipiente para el transporte de los alimentos, no presenta y/o no se diligencia, planillas de registro de la temperatura, vehículo no cuenta con el plan de rutas y/o este no registra información de placas ni rango de horarios.
Se destaca el establecimiento EP VICENTE DE CHUCURI en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80%.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP PUERTO WILCHES con un porcentaje de desempeño del 50%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP MUELLE, EP SUR, EP DE CHIPATA, EP BARANCA LAS GRANJAS, UT BATALLÓN A.S.P.C. NO.5 MERCEDES ABREGO, EP NORTE y EP GIRON con porcentajes de desempeño entre el 67% y 78%. Entre los hallazgos están la no publicación de ciclo de menús y/o soportes de la socialización, no entrega de componentes (leguminosa, bebida de refrigerio nocturno), no cumplimiento de la rotación de la bebida repitiéndose la bebida de la cena y refrigerio nocturno, no cumplimiento del ciclo de menús ni preparaciones e incumplimiento en rotulado en cereal elaborado según resolución 5109/ 2005.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 80% y 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80%.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron UT BATALLÓN A.S.P.C. NO.5 MERCED ES ABREGO, EP BARANCA LAS GRANJAS, EP CENTRO, EP NORTE, EP SUR, EP GIRON con porcentajes de desempeño entre 0% y 50%. Entre los hallazgos se relacionan entrega de bebidas en fondos y en ocasiones estos no cuentan con tapas y son cubiertas con bolsas y no se observó entrega de utensilios básicos a la PPL para el consumo de los alimentos.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

2.2.15 GRUPO 15

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| EPMSC AGUACHICA | 25/08/2022 | Favorable | 90% | * Fecha de expedición superior a un año se evidencia gestión por parte del operador ante la autoridad sanitaria.<br><br>* Se evidencian techos sin cielo Razo, el cual no permite su fácil limpieza y desinfección. (Techos de material de Eternit).<br><br>* Los recipientes en los baños no cumplen con resolución 2784 del 2019 (Código de colores).<br><br>* Se evidencia licuadora Industrial falta de mantenimiento. (Oxido y residuos de alimentos).<br><br>* Los registros plasmados en formato de temperatura de equipos de congelación no coinciden con los tomados en el momento de visita, temperaturas inferiores a las plasmadas en formatos.<br><br>* No manejan nuevo código de colores. Resolución 2184 de 2019. |
| EPMSC ARAUCA | 3/04/2024 | Favorable con requerimientos | 66,50% | * El área de preparación no permite el flujo adecuado de personal y materias primas. No cuentan con un área adecuada para el prealistamiento de las materias primas.<br><br>* En el área de prealistamiento de las materias primas el techo no es en material sanitario.<br><br>* El área de preparación de alimentos no cuentan con instalaciones sanitarias.<br><br>* Se observa ponchera en material de aluminio en deterioro - Se observa cuchillo con cacha en material no sanitario (madera).<br><br>* Se observa 7 manipuladores sin el reconocimiento médico que los acredite aptos para manipular alimentos.<br><br>* No cuentan con capacitación continua y |

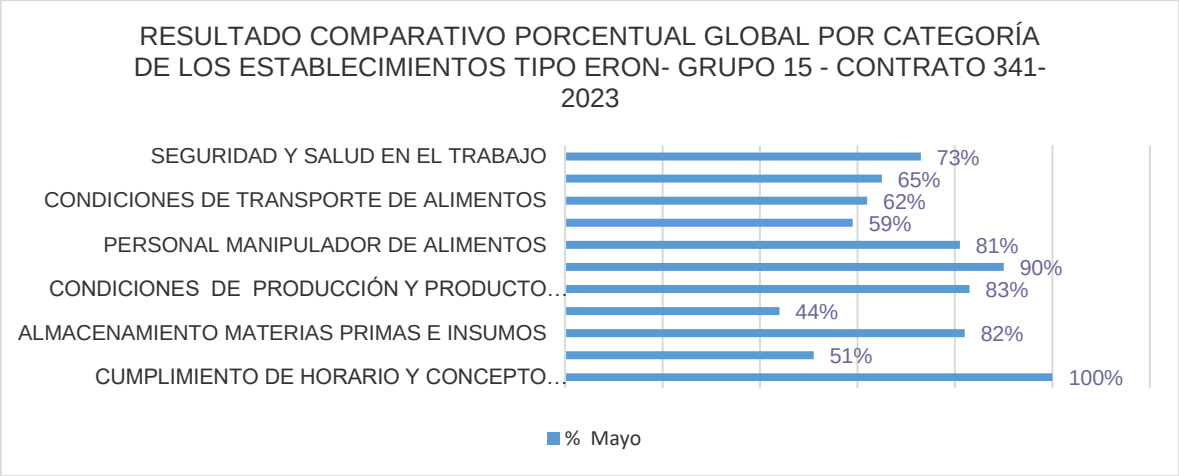
| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | permanente.<br><br>* No cuentan con registros de control de temperaturas.<br><br>* Se observa en el área almacenamiento de verduras, canastas con productos en piso.<br><br>* Se observa tanque de almacenamiento de agua potable sucio.<br><br>* Se observa recipiente de almacenamiento de residuos sólidos sin pedal y tapa en el área de preparación de alimentos.<br><br>* No cuentan con registros que soporten el cumplimiento del plan de saneamiento. |
| COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 2 | 15/02/2024 | Favorable | 91% | * Algunas áreas de piso en mal estado (cerámicas rotas).<br><br>* Baterías sanitarias en deterioro y falta de mantenimiento y cambio de accesorios.<br><br>* Equipos con falta de mantenimiento y utensilios que ya cumplieron la vida útil.<br><br>* Carretas utilizadas en el transporte interno de los alimentos en estado inadecuado para este uso. |
| COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3 | 15/02/2024 | Favorable | 93% | * Se evidencia pisos rotos en algunas áreas de preparación de alimentos.<br><br>* Utensilios para cambio por cumplir con su vida útil. Equipos que necesitan mantenimiento.<br><br>* Equipo utilizado en el transporte interno de alimentos requiere mantenimiento (pintura). |
| EPMSC OCAÑA | 5/04/2024 | Favorable | 91% | * Pisos del área de cocina presentan superficie rugosa que no favorece limpieza y desinfección.<br><br>* El filtro no está en funcionamiento requiere mantenimiento.<br><br>* Los tanques no están con presencia de agua, garantizar volumen de agua almacenado.<br><br>* Implementar código de colores blanco, negro, verde, Resolución 2184. |

| ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | CONCEPTO | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| EPMSC PAMPLONA | 23/11/2023 | Favorable con requerimientos | 83,50% | * La edificación funciona bajo una estructura que no permite un correcto flujo de procesos. No hay barreras de acceso ni sistemas de control de plagas.<br><br>* Se evidencia desgaste en todo el material que recubre pisos y paredes (estuco - pintura y baldosas). Los pañetes de unión entre mesón y baldosas presentan deterioro generando zonas de difícil limpieza y desinfección.<br><br>* Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. TECHO: Se evidencia apilamiento de material graso.<br><br>* Se evidencia unos equipos de refrigeración en mal estado estético perdida de esmerilado y pintura facilita la oxidación. Los carros de entrega presentan oxidación.<br><br>* Se evidencia algunos manipuladores con el peto desgastado (sucios).<br><br>* Se evidencia sangre en las paredes del equipo de refrigeración.<br><br>* Existe fuga en el lavaplatos principal de producción.<br><br>* Se evidencia deficiencia en limpieza y desinfección de áreas y equipos estufas con incrustaciones de alimentos, equipos refrigeradores con desgaste de pintura. |

El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON evaluados en el mes de mayo perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, a excepción del concepto de EPMSC AGUACHICA cuya fecha de expedición es del 25 de agosto de 2022 y en las visitas se observó oficio de gestión por parte del contratista para la renovación. Todos los servicios de alimentación de los ERONES del grupo 15 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

### 2.2.15.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 15, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 23 al 31 de mayo de 2024:




El grupo 15, en el mes de mayo presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 89%. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%.
Los horarios para la entrega de los alimentos a los respectivos patios se evaluaron en tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena) y se evidencia cumplimiento en todas las visitas ejecutadas. El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON evaluados en el mes de mayo perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, a excepción del concepto de EPMSC AGUACHICA cuya fecha de expedición es del 25 de agosto de 2022 y en las visitas se observó oficio de gestión por parte del contratista para la renovación. Todos los servicios de alimentación de los ERONES del grupo 15 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de mayo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 51%.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento parcial* fueron el EPMSC ARAUCA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC OCAÑA y COCUC CUCUTA con porcentajes de desempeño del 36%, 48%, 50% y 52% respectivamente. En el EPMSC ARAUCA se observó lámpara en área de proceso fuera de servicio, cables expuestos que generan riesgo eléctrico en área de cocción, piso del área de prealistamiento de tubérculos y almacenamiento temporal de residuos sólidos con grietas y porosidad, mesones en granito y son porosos, abertura no cuenta con protección para evitar el ingreso de plagas, no hay lavamanos de accionamiento no manual, no existe área exclusiva para productos clasificados como no conforme y área de residuos se comparte con área de prealistamiento de tubérculos y con el área de lavado de elementos de aseo. En el EPMSC PAMPLONA se evidenció falta de área exclusiva de depósito temporal de los residuos sólidos, áreas de lavado del menaje y pasillo no cuenta con luminarias, cableado de energía suelto para instalación de luminarias en cocina caliente y este no cuenta con enchufe, área de lavado de menaje no cuenta con instalaciones eléctricas en buen estado para instalación de luminarias, paredes y techos del área de cocina caliente poseen cerámicas averiadas o rotas, techos de superficies falsas están averiados debido a los orificios de luminarias retiradas, aberturas de cocina caliente no poseen mallas o

angeos, área de almacenamiento de perecederos y fruver con abertura en puerta sin malla o protección, no se cuenta con lavamanos de accionamiento mecánico cerca al área de procesos, avisos alusivos a lavado de manos ilegibles y las diferentes áreas de procesos no cuentan con señalización. En el EPMSC OCAÑA se observó luminarias quemadas y sin protección en áreas de producción y almacenamiento, cables expuestos en área de almacenamiento, rejillas del sifón sin protección anti plagas en las diferentes áreas, techos con desprendimiento de pintura en área de producción, puertas en mal con estado con oxido, abertura techo en área de producción sin protección y no se cuenta con lavamanos cerca al área de producción. Y en el COCUC CUCUTA se evidenció lámparas fundidas en área de alistamiento de proteína, cables expuestos en el área de ensamble de dietas, sifones sin rejilla interna en el área de producción, lavamanos sin funcionamiento, falta de habladores con mensaje para espacio libre de humo, drenaje de área de pre alistamiento sin rejilla de protección, no se cuenta con área exclusiva de Productos, paredes de áreas de alistamiento de vegetales presentan superficies con formación de humedad, puerta de ingreso con malla rota, no hay área para depósito temporal de residuos y pisos, paredes, techos y media caña en mal estado en el área de producción.

El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC AGUACHICA con porcentaje de desempeño 71% y hallazgos por lámparas quemadas sin protección área de producción, cables expuestos en área lavamanos y toma corriente partido, pisos con grietas en baldosa, techos porosos y paredes con hongos en áreas de lavamanos y almacenamiento de fruver.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 82%.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC ARAUCA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC OCAÑA y COCUC CUCUTA con porcentajes de desempeño del 67%, 79%, 82% y 83% respectivamente. Las desviaciones que más se prestaron están relacionadas con falta de distancias perimetrales mínimas con alimentos pegados a la pared, inadecuadas condiciones de almacenamiento por uso de empaques de material no sanitario (cajas costales), pro almacenamiento de proteína sumergida en agua y por altas temperaturas área acondicionada con aire acondicionado para almacenamiento de fruver que acelera la maduración. También se evidenció incumplimiento de la normativa de rotulada resolución 5109/2005 en alimentos tales como arroz, carne y el hielo.
Se destaca el establecimiento EPMSC AGUACHICA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 91%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de mayo una calificación en *no cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 44%.
Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron el EPMSC PAMPLONA, COCUC CUCUTA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 36%, 40%, 43% y 57% respectivamente. En el EPMSC PAMPLONA se evidenció estufas con superficies corroídas y carecen de láminas de hacer, estufas generan monóxido de carbono debido al desgaste de quemadores y poca ventilación del área, procesador de vegetales requiere cambio de disco de corte y pelapapas requiere cambio de lijas, carro transportador con superficies corroídas, falta equipos mínimos (hidro lavadora), campana extractor de aire industrial en desuso con ducto que conecta hacia el exterior generando foco de contaminación. En el COCUC CUCUTA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante, hidro lavadora, licuadora no industrial) y el contratista no cuenta con alternativas de reemplazo de los equipos faltantes, planchas con corrosión, procesador

sin disco, licuadora industrial sin hojillas afiladas dificultando licuar, carros transportadores con presencia de óxido, utensilios y menaje (ollas y cucharones) con deteriorados, cuarto frío de congelación no está funcionando y la estructura 3 no cuenta con ningún equipo de congelación y campana en mal estado con desprendimiento de material en área de producción. En el EPMSC AGUACHICA se presentaron hallazgos por falta de equipos mínimos (procesadores de alimentos y sartén basculante), sin embargo, el empalme indica que no hay espacio para sartén basculante, pero si hay espacio para los procesadores, entre otros hallazgos están congeladores en mal estado con tapas sin manijas y bisagras desprendidas con oxido, carros transportadores con desprendimiento de pintura y falta de trampa de grasa (no ha instalado trampa de grasa portátil). Y en EPMSC OCAÑA se evidenció falta de equipos mínimos (procesador de alimentos, bandeja asadora y sartenes basculantes), sin embargo, el acta de empalme solo indica limitación de espacio para sartén basculante y procesador de alimento, otros hallazgos fueron congeladores sin manijas y carros transportadores con desprendimiento de pintura y oxido.
El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC ARAUCA con porcentaje de desempeño 71% y hallazgos falta de equipos mínimos (procesador de alimentos, sartén basculante y refrigeradores) y cuarto de refrigeración acondicionado con un aire para área de fruver no funciona adecuadamente bajando la temperatura de esa área.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83%.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC PAMPLONA, COCUC CUCUTA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 77%, 80% y 80% respectivamente. Entre las desviaciones que más se presentaron están incumplimiento con protocolo de toma de las contra muestras (almacenamiento y rotulado), no uso adecuado de las tablas de corte según convención de colores y producto terminado no conserva temperaturas optimas.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 90%.
El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue el COCUC CUCUTA con porcentaje de desempeño del 81% y hallazgo por intercambios sin soportes de la notificación, no entrega de componentes (para la cena de verdura y sopa en estructura 3 y para el desayuno de fruta en estructura 2) y dietas entregadas en fondos.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81%.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC ARAUCA y COCUC CUCUTA con porcentajes de desempeño del 70% y 75% respectivamente. Entre los hallazgos se más representativos para esta cat3egoria están la falta de personal mínimo (calderitas, manipuladores, auxiliar de proceso), falta de entrega de dotación completa para personal administrativo en COCUC CUCUTA, pendiente exámenes para determinar aptitud para manipular alimentos en personal nuevo y no hay registros de capacitación continua en BPM en EPMSC

ARAUCA .Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 95%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de mayo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 59%. El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue el COCUC CUCUTA con porcentajes de desempeño en 49% y con hallazgo por falta de señalización de áreas, paredes con moho y pisos con estancamiento de agua, techo sucio con presencia de óxido y moho, campana con acumulación de grasa, lavado de los recipientes para fondos en superficies no sanitarias, falta de registro de sensibilización higienización de menaje, kit de cloro 23/07/20 vencido, falta de recipientes para la recolección de residuos (utilizan canastillas) y otros sin tapa, trampa de grasa rebosada y no se cuenta con registros actualizados de lavado, palomas al interior del servicio, angeos con acumulación de suciedad, pisos, aberturas, puertas y paredes en general del servicio de alimentación presentan acumulación de suciedades, entre otros.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC PAMPLONA, EPMSC ARAUCA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 64%, 72%, 76% y 83% respectivamente. Entre los hallazgos están pisos, paredes, techos, aberturas y puertas con acumulación de suciedades, kit de cloro vencido, equipos con acumulación de grasa, utensilios de aseo no están señalizados e identificados por áreas, no hay sensibilización sobre higienización del menaje dirigido a representante PPL de cada patio y recipientes de residuos no cuentan con bolsas plásticas.

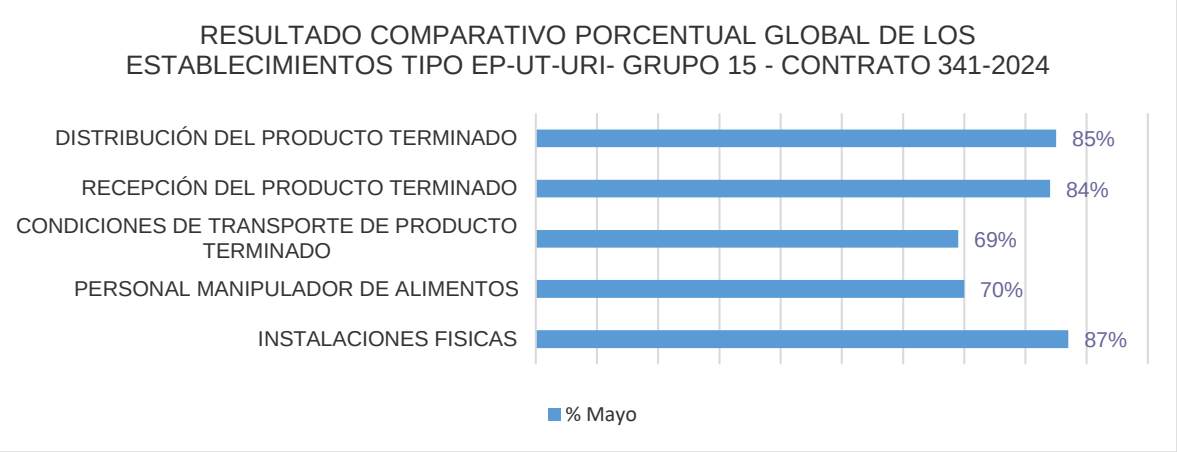
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 62%.
El cumplimiento de la recepción de materia prima acorde a los lineamientos y/o los horarios establecidos por el Establecimiento fue constante en todos los establecimientos evaluados.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 40% y hallazgos por vehículo de proveedor sin estibas (alimentos directos sobre piso), vehículo no tiene leyenda y vehículo no cuenta con concepto sanitario. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue COCUC CUCUTA con porcentajes de desempeño del 62% y hallazgos por vehículo interno no cuenta con concepto sanitario ni estibas.
El EPMSC PAMPLONA se destaca en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.
En los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos en las visitas.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de mayo una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 65%.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento fue* EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 40%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC AGUACHICA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC OCAÑA y COCUC CUCUTA con porcentajes de desempeño del 61%, 63%, 65% y 68% respectivamente. Entre los hallazgos están la falta de soporte de mantenimiento correctivo de equipos y/o de su cronograma y no se ha realizados los muestreos microbiológicos y fisicoquímico estipulados en el anexo 6 ni presentaron soportes del laboratorio.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 73%.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el COCUC CUCUTA, EPMSC ARAUCA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 67%. Entre los hallazgos están extintor se encuentra vencido, botiquín no cuenta con insumos totales según inspección realizada y campana extractora de aire se encuentra en desuso.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

Evaluación por categorías Regional Oriente Grupo 15 – Establecimientos tipo UT, URI, EP




El grupo 15 en el mes de mayo presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 80%. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FISICAS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 87%.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EP LIBERTAD ESCOBAL y EP SARAVENA y con porcentajes de desempeño del 0% y 50% respectivamente, evidenciándose hallazgos por canastillas sucias durante el almacenamiento temporal y por disposición de alimentos directamente sobre piso.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de mayo una calificación en cumplimiento *parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 70%.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EP ARAUCA, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, EP SAN FERNANDO y EP TAME con porcentajes de desempeño del 0%, 0%, 50% y 50% respectivamente. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP BETANIA PATIOS, EP CENTRO, EP CAI AEROPUERTO, EP LOS PATIOS y EP URI FISCALIA con porcentaje de desempeño del 67%. Entre los hallazgos evidenciados están manipulador sin uso de dotación o algún elemento de protección, manipulador porta accesorios

(reloj) durante las actividades de distribución y manipulador no cuenta con calzado apropiado para realizar su función.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO presentó para el mes de mayo una calificación en c*umplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 69%.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, EP AGUACHICA, EP URI FISCALIA, EP ARAUCA y EP OCAÑA con porcentajes de desempeño entre 20% y 50%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CENTRO, EP CAI AEROPUERTO, EP TRIGAL SIJIN con porcentajes de desempeño del 80%. Entre los hallazgos están vehículos no cumplen con la documentación reglamentaria (soat, tecnicomecánica, concepto sanitario), uso de motocicleta sin concepto sanitario, vehículos usados para entrega de alimentos con leyenda de transporte de carnes o productos cárnicos, vehículos sin la leyenda de transporte de alimentos o esta ilegible, vehículo transportador con desgaste de pintura y oxido, vehículo no cuenta con ningún recipiente para el transporte de los alimentos y no presenta y/o no se diligencia planillas de registro de la temperatura.
En los establecimientos EP LIBERTAD ESCOBAL, EP SARAVENA y EP TAME no se evaluaron las condiciones de transporte, los dos últimos tercerizados y no requieren transporte.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 84%.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP ARAUCA con un porcentaje de desempeño del 56%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA, EP CENTRO, EP TRIGAL SIJIN, EP OCAÑA, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, EP TAME y EP BETANIA PATIOS con porcentajes de desempeño entre el 62% y 89%. Entre los hallazgos están la no publicación de ciclo de menús y/o soportes de la socialización, no entrega de componentes (postre de almuerzo y bebida y vegetales de cena), intercambios en los menús establecidos sin soportes, suministro de gaseosas y cereal elaborado no cuenta con especificaciones técnicas de empaque primario
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 85%.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP ARAUCA, EP LOS PATIOS, EP SAN FERNANDO con porcentajes de desempeño del 50%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA y EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA con porcentajes de desempeño del 67%. Entre los hallazgos se relacionan la no entrega de utensilios básicos a la PPL para el consumo de los alimentos y bebidas entregadas en fondos.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

2.2.16 GRUPO 16

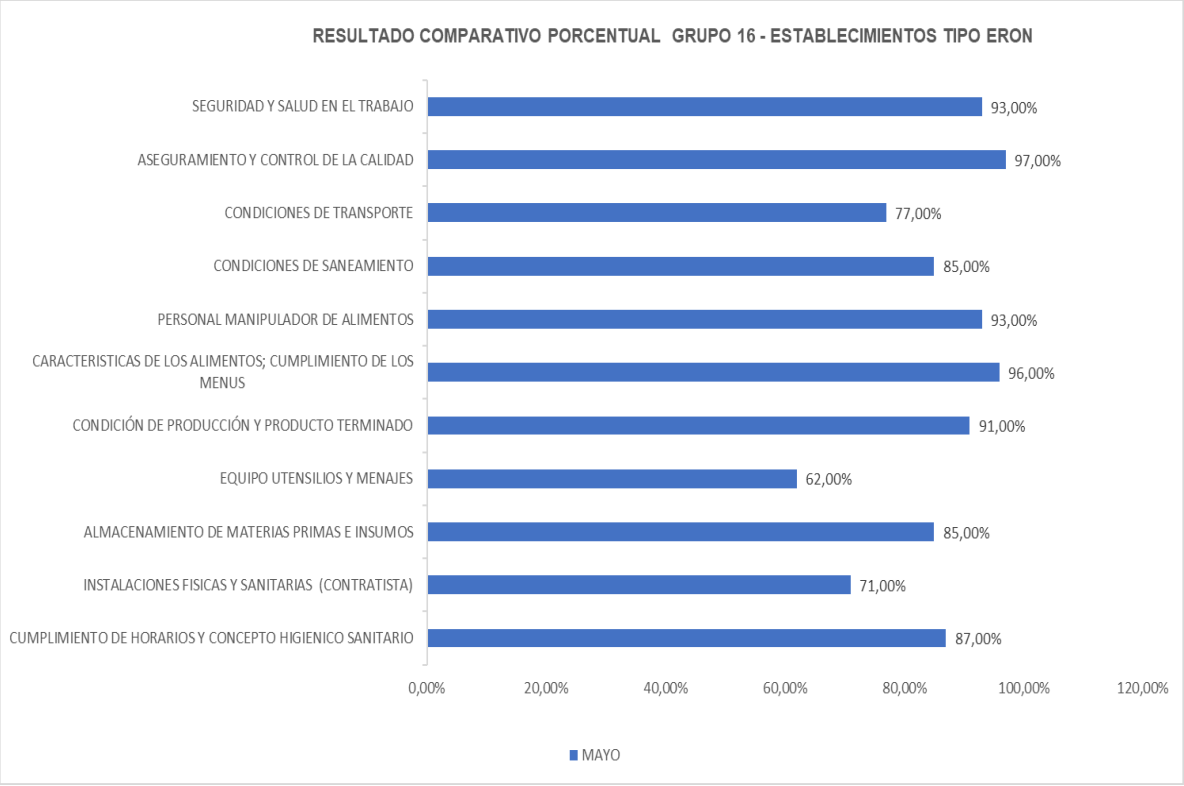
2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC BARRANQUILLA NORTE | 17/05/2023 | Favorable | 99,0% | 12 meses y 28 días | Concepto sanitario superior a 1 año (vencido), la ETS es la única autorizada para revocar o prolongar el concepto emitido, Se solicitará al contratista las acciones para la consecución del CHS, trámite que debe surtir en la ETS. |
| EPMSC BARRANQUILLA LA MODELO | 15/05/2023 | Favorable | 93,0% | 12 meses y 29 días | Concepto sanitario superior a 1 año (vencido), la ETS es la única autorizada para revocar o prolongar el concepto emitido, Se solicitará al contratista las acciones para la consecución del CHS, trámite que debe surtir en la ETS. |
| PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA | 21/03/2024 | Favorable | 98,0% | 2 meses y 24 días | N. A |
| EPMSC SINCELEJO | 11/06/2024 | Favorable con requerimientos | 88,5% | 3 días | N. A |
| PMSC MAGANGUE | 22/05/2024 | Favorable con compromisos | 86,0% | 23 días | N. A |
| PLANTA EXTERNA MONTERIA | 04/03/2024 | Favorable | 98,0% | 3 meses y 10 días | N. A |
| EPMSC TIERRALTA | 07/12/2022 | Favorable con requerimiento | 69,5% | 18 meses y 7 días | Concepto sanitario superior a 1 año (vencido), la ETS es la única autorizada para revocar o prolongar el concepto emitido, Se solicitará al contratista las acciones para la consecución del CHS, trámite que debe surtir en la ETS. |
| EPMSC SAN ANDRES | 17/04/2024 | Favorable con requerimiento | 82, 0% | 1 mes y 28 días | N. A |

En el periodo informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos donde preparan, almacenan, distribuyen los alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad, encontrando que para el grupo 17 correspondiente a la regional norte, de los seis (6) establecimientos asociados a la producción, que solo dos (2) cuentan con concepto sanitario favorable con rangos de cumplimiento 98%, con tiempos de emisión de 4 meses y que estos corresponden a sus vez a las plantas de producción externas de Montería y Cartagena. Cuatro (4) tienen concepto favorable con requerimientos (San Andrés Islas, Sincelejo y Magangué) con promedios de cumplimiento entre el 82 al 86%, el resto de establecimientos, es decir tres(3) tiene el concepto sanitario superior a un año de haberse realizado su emisión por lo tanto las fechas establecidas en el documentos no se encuentran VIGENTES, en este grupo se destaca EPMSC TIERRA ALTA con fecha de emisión del 07-12-2022, seguida de CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO y EPMS BARRANQUILLA NORTE con fechas de emisión de 15 y 17 de mayo del 2023. No se ha realizado visita de autoridad sanitaria que emita concepto de renovación para los ranchos de los establecimientos. Concepto vencido de acuerdo con la verificación realizada y a la espera de visita de autoridad sanitaria para renovación.

2.2.16.2 Evaluación por categorías

Resultado comparativo porcentual por categorías para los establecimientos tipo Eron del grupo 16.
A continuación, se realizará el análisis grafico del grupo 16, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 22 al 31 de mayo del contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS, teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERONES- CRM Y PLANTAS EXTERNAS.



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los ocho (8) establecimientos del grupo 16 regional norte, verificados mediante el formato para Erones- CRM y Plantas externas, para el periodo de mayo expone que hubo cumplimiento parcial entre el 62,00% al 87,00% en seis (6) categorías y cumplimiento sobre un promedio del 91% en cinco (5) categorías.
Dentro de las categorías con cumplimiento parcial se registran en orden ascendente del promedio de cumplimiento: La categoría equipos, utensilios y menajes obtuvo un promedio del 62%, Cmsba Barranquilla – La Modelo, Epmsc Cartagena (planta externa) y Epmsc Sincelejo son los de menor cumplimiento con rango entre el 36% al 46%, se registra el no cumplimiento de los equipos mínimos requeridos en la OTM, frente a lo anterior no fueron presentados alternativas aprobadas por la entidad, se evidenciaron equipos, menaje y utensilios deteriorados o en desusos dentro de las áreas de producción, en los establecimientos de Barranquilla la modelo y Sincelejo se presentan equipos de frio (congeladores, refrigeradores y neveras) en mal estado o fuera de servicio. A excepción de Los establecimientos de Montería, Tierra Alta y Barranquilla el Bosque, no hay disponibilidad de carros transportadores en la cantidad requerida de acuerdo con las particularidades y características de cada establecimiento. Epmsc Sincelejo es afectado por el ítem relacionado con la disponibilidad y estado de la trampa de grasas. Los establecimientos de mayor cumplimiento en esta categoría son: Epmsc Tierra Alta y Planta externa Montería ambos con 86%. Las Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, obtienen un promedio del 71%. Los establecimientos de Barranquilla la Modelo y Tierra Alta, son los de menor cumplimiento oscilan entre 56% y 36 % en el caso de Tierra Alta, de forma general se presentan desviaciones en los ítems que verifica el estado de limpieza de los alrededores, hallazgos frente al funcionamiento y adecuada protección de los sistemas de iluminación, así como también se encuentran hallazgos en techos, pisos, paredes, sistemas de evacuaciones de aguas residuales sin protección o con emisión de líquidos servidos, ventanas y aberturas sin mallas y protecciones contra el ingreso de vectores, no hay cumplimiento en el número de instalaciones sanitaras requeridas, los sanitarios no son de accionamiento mecánico, falta de espacios exclusivos para el depósito de residuos sólidos, entre otros no cumplimientos. Los establecimientos de Barranquilla la Modelo y las plantas externas de Cartagena y Montería promedian sobre el 80%, los ítems que no son afectados durante este seguimiento corresponden a: la publicación de letreros alusivos a la ley 1335 de 2009, avisos de procedimientos de BPM y asignación de áreas exclusivas para No Conformes.
En los ítems que corresponden a las verificaciones de las condiciones de transporte de alimentos, el único establecimiento que presenta no cumplimiento con 20%, corresponde a Epmsc Sincelejo, se registran desviaciones frente a las condiciones físicas y de higiene de los vehículos, no porta la leyenda Transporte de alimentos, no presenta el control y monitoreo de temperatura y al igual que Epmsc Cartagena el personal transportador no cuenta con el certificado de manipulador de alimentos, ni cumple con la vestimenta adecuada. En los cuatro (4) Erones verificados (Montería, SAI, Sincelejo y Cartagena planta externa) se registran cumplimiento del 100% en el ítem que verifica el recibo de materia primas e insumos, conforme a los lineamientos y horarios establecidos.
La categoría de almacenamiento de materias primas e insumos obtuvo un 85% de cumplimiento, el establecimiento de menor cumplimiento correspondió a la planta externa de Cartagena con 59%. El cumplimiento parcial lo obtuvo Cmsba Barranquilla la Modelo y Epmsc Magangué entre 64% y 77%, el resto de establecimientos ponderaron por encima del 85%, los hallazgos que se evidenciaron corresponden con el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario, faltan fichas técnicas de las materias primas, cuatro (4) establecimientos (la Modelo, Planta Externa de Cartagena, Magangué y San Andrés Islas) no cumplen con el almacenamiento de las M.P según sus características naturales, se registran no cumplimiento de las distancias perimetrales,

en las áreas de almacenamiento de la planta externa de Cartagena, se evidencia alimentos que hacen parte de las preparaciones prohibidas (pollo desmechado), en Barranquilla la Modelo se presenta no conformidad frente a la aplicación del método PEPS, los productos no se encuentran identificados por rotulo de colores de acuerdo a lo OTM. De forma general se registra que los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulado vigente, los alimentos almacenados se encuentran libre de cualquier tipo de contaminación, las materias primas fraccionadas están identificadas, el producto no conforme se deposita en las áreas establecidas para tal fin. El resultado de la verificación de la categoría correspondiente a condiciones de saneamiento, promedia con un 85%. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde a San Andrés Islas, mientras que Tierra Alta y Cmsba La Modelo, Cartagena y Magangué cumplen parcialmente y los demás ponderan por encina del 90%. en los establecimientos de la regional se evidencian hallazgos por limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes, puertas, ventanas, equipos de producción y campanas extractores, en la Barranquilla la Modelo y San Andrés Islas se registra la indisponibilidad de recipientes para la disposición de residuos sólidos. En los establecimientos de Barraquilla (modelo y el Bosque) y planta de producción de Cartagena el control de plagas no se realiza de acuerdo con la periodicidad de la ficha técnica, no hay soporte de formatos de inspección interno y externo del control de plagas, se evidencia huella o daño causado por plagas. de Cúcuta se evidencia huella de vectores y plagas. En San Andrés islas el ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de la dotación de fiambreras, vasos y cucharas se afecta con no cumplimiento, así como tampoco se garantiza el suministro de los elementos de aseo e insumos utilizados para las operaciones de L y D de utensilios y menajes en SAI y Barranquilla la Modelo. En los establecimientos del grupo 16 se realizan procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas, se realiza y registra los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua, el tanque de almacenamiento de agua está construido en material sanitario, se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día.

La Categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, promedia con 87% en el periodo de mayo, los establecimientos de Cmsba Barranquilla la Modelo, Epmsc Barranquilla el Bosque y Epmsc Tierralta, presentan cumplimiento del 67%, los tres (3) presentan desviación respecto a la vigencia del concepto sanitario con 00%, el único establecimiento que presenta desviación en el cumplimiento de los horarios de acuerdo con la OTM corresponde con la planta externa de Cartagena. El último ítem de esta categoría, que verifica que no haya medida sanitaria de cierre impuesta presenta cumplimiento del 100% en los siete (7) Ranchos de los Erones y la Planta externa de Cartagena.

La categoría condiciones de producción y producto terminado, para el primer de cumplimiento promedia con 91%. Epmsc Tierralta obtuvo el menor promedio de cumplimiento con 83%, seguido de Magangué con 88%, los demás establecimientos están por encima del 90%. Se registra hallazgo frente a la no aplicación del código de colores para las tablas de corte en la planta externa de Cartagena, desviaciones en la temperaturas de los alimentos en Epmsc Magangué y Sincelejo, no hay cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo a la OTM en los establecimientos de Barranquilla (Modelo, el Bosque y Magangué) las contra muestras no cumplen con los requerimientos de temperaturas (sin congelar), se presenta desviación frente a la rotulación y almacenamiento del hielo en adecuadas condiciones en San Andes Islas, en Tierra alta se registra novedad frente al uso de los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los alimentos (no tienen), de manera general el contratista cumple con los procesos de pre alistamiento y preparación de las materia primas, cumple con la totalidad de los equipos de medición y control de gramajes, a excepción de os establecimientos (Montería y SAI) el contratista implementa el protocolo

de control de temperaturas y el plan de muestreo y control de gramajes, se garantiza en todos los establecimientos el servido del producto terminado (dietas) en adecuadas condiciones de higiene y en los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas se suministra la ración terapéutica en material de empaque desechable.

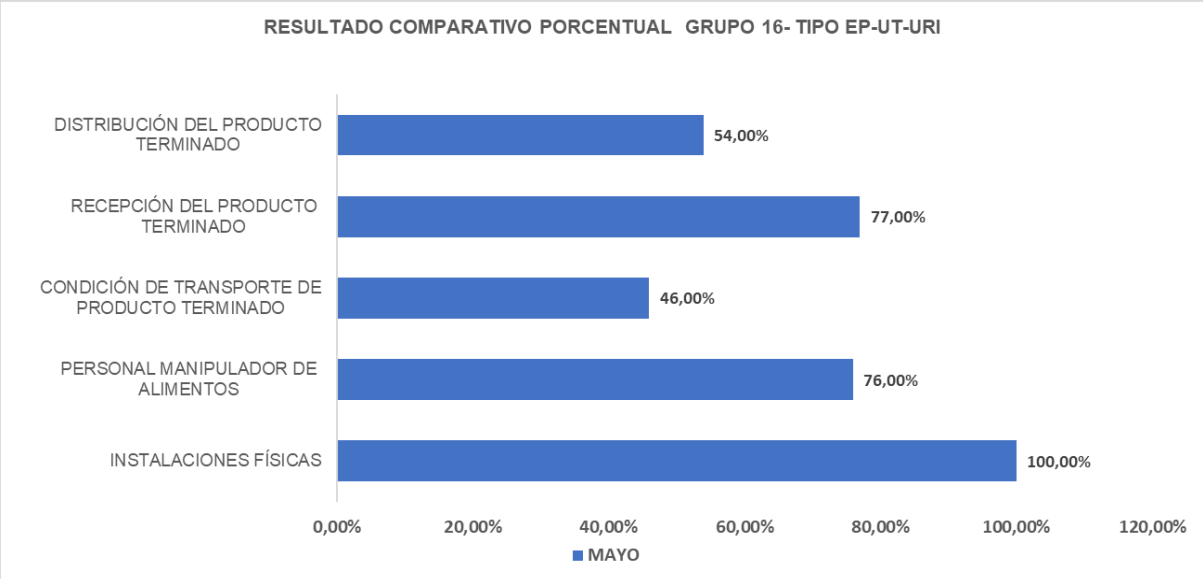
La categoría de seguridad y salud en el trabajo promedió en este periodo en 93%, el menor cumplimiento lo presento Cmsba Barranquilla la Modelo con 67%, el resto de los establecimientos verificados promedian sobre el 83, se registran desviaciones en el ítem que corresponde con la dotación de los manipuladores de alimentos frente a los elementos de protección, acordes a la actividad que realizan, la modelo obtiene el 00% de cumplimiento y la planta externa de Cartagena el 50%. Frente a los ítems de registros correspondientes al manual de seguridad y salud en el trabajo, así como el que verifica la existencia de los implementos de seguridad (Botiquín, extractores, campanas y extintores vigentes) todos cumplen al 100%.

La categoría personal manipulador de alimentos, presenta un cumplimiento del orden del 93%. El establecimiento de San Andrés Islas y la planta externa de Cartagena son los de menor cumplimiento con 85%, se registran en (Epmsc Barranquilla, Epmsc Montería y planta externa de Cartagena) hallazgos en el ítem de verificación que corresponde al cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional. Se afecta la planta externa Cartagena y Epmsc San Andrés Islas por uso de la dotación del personal manipulador de alimentos y tenencia de los certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, así como los exámenes médicos del personal manipulador de alimentos, no se evidencia certificado de manipulación de alimentos y capacitación continua en BPM. En Cmsba La Modelo se afecta la práctica regular del lavado de manos de los manipuladores antes, durante y en cada cambio de actividades. Se registra cumplimiento frente al uso de dotación completa por parte de los manipuladores durante la visita en todos los establecimientos del grupo 16, se entrega la dotación a los visitantes, se cumplen con los hábitos de higiene personal y practicas higiénicas, El personal manipulador esta libres de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, se cuenta con la capacitación en BPM tanto del personal técnico como administrativo, se registra que los PPL desarrollan las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo las horas máximos de trabajo diario.

En la categoría característica, cumplimiento de los menús, gramajes, dieta terapéutica y oferta adicional, para el periodo de este informe registra un promedio global de cumplimiento del 96%. El establecimiento con menor promedio de cumplimiento es Epmsc San Andrés Isla con 80%. El resto de los establecimientos promedian entre el 91% al 100%. Están por encima del 83%. Aun así la planta externa de Cartagena presenta junto con Epmsc San Andrés Islas desviaciones en los ítems que hacen seguimiento a: no cumplimiento en la rotación del ciclo de menús de acuerdo con las concertaciones establecidas entre el establecimiento y el Cosal, así como en el cumplimiento frente al número de intercambios permitidos. Se afecta la planta externa de EPMSC Cartagena en cuanto a la verificación del no suministro de alimentos contemplados en el anexo 4 (pollo desmechado) en San Andrés Islas es requerido con no cumplimiento los ítems que corresponde con el programa de tamizaje nutricional y la emisión del diagnóstico nutricional de los PPL con patologías. El único Eron que no cumplió con la verificación de la entrega de las raciones terapéuticas de acuerdo con la OTM correspondió con Epmsc Sincelejo. Se registra cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú, las características de las preparaciones de los alimentos cumplieron con los ingredientes para cada tiempo de comida, se cumplió de igual manera con los gramajes de las preparaciones del menú, incluyendo las verificaciones de las EP, se dio cumplimiento en la totalidad de los Erones del suministro de los refrigerios nocturnos. En el caso de Epmsc San Andrés Islas se realizó el suministro de la alimentación a grupo poblacional étnico conforme a la OTM. Se evidencio

registro de la entrega del menú especial, entrega de refrigerios a PPL en remisión, Entrega de dietas terapéuticas según la OTM, se lleva el registro y control diario de entrega de dietas en todos los establecimientos, así como de las renuncias a la alimentación o dietas, se registra cumplimiento en las socializaciones del ciclo de menús y sus actualizaciones.
La categoría de aseguramiento y control de la calidad, para este periodo del informe obtuvo el promedio de cumplimiento más alto de todas las categorías con 97.00%, aún así se registra que el ítem de mayor afectación en cuatro establecimientos (Planta externa de Cartagena, Montería, SAI y Tierralta) correspondió con la no calibración de los instrumentos usados para el control de temperatura y gramajes. De estos establecimientos mencionados el de mayor desviación es San Andrés Islas, el cual además del ítem anterior es afectado en que hace verificación del cumplimiento del muestreo microbiológico de acuerdo con el anexo 6, así como también en la tenencia de los resultados microbiológicos. El establecimiento de Barranquilla la Modelo se afecta frente al cumplimiento del protocolo de contramuestras con 00.00%. Se da cumplimiento del 100% en los ítems de cumplimiento de programas y planes requeridos de acuerdo a la OTM, recibo de M.P aplicando criterios de aceptación y rechazo, implementación de los programas de mantenimiento preventivo y correctivo, diligenciamiento de formatos básicos estandarizados de producción, toma de análisis fisicoquímicos del agua de acuerdo a la OTM, control y registro de temperatura de equipos de frio, los carros transportadores cuentan con las hojas de vida, se cumple con la oferta de capacitación adicional y plan de inducción. Se ce uta con plan de emergencia, trazabilidad, plan de contingencia y en caso de contar con tercerización tiene el programa. El contratista registra cumplimiento en la adquisición de los productos alimenticios elaborados en los proyectos productivos, para este corte del informe no se observó ingreso y/o retiro de elementos prohibidos.

Resultado comparativo porcentual de la evaluación por categorías de los establecimientos tipo EP-UT-URI, del grupo 16.
A continuación, se realizará el análisis grafico del grupo 16, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 22 al 31 de mayo del contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS, teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



Para el periodo del presente informe el seguimiento realizado a las cinco (5) EP-UT- URI del grupo 16 establece que la de menor cumplimiento es; Ejema Biver Malambo con 56%, seguida de UT Arcar Bacaim con 79%, y las otras tres (3) EP-UT- URI obtienen rangos entre el 82% al 100% (UT- Cacique Tirrome).

La categoría de menor cumplimiento corresponde a; Condiciones de Transporte de Producto terminado, la cual presenta promedio de cumplimiento del 46%, no cumple con los ítems de verificación que corresponde a: documentación (SOAT- Concepto higiénico sanitarios) en Bacaim y Biver Malambo, así como también en este mismo establecimiento se registra que: el vehículo transportador no porta la leyenda transporte de alimentos, no presenta adecuadas condiciones físicas y sanitarias, no presentan planilla de control de temperatura. Esta última desviación también se evidencia en Arcor Bacaim y EP. La Esmeralda. Frente al ítem que verifica el plan de rutas el hallazgo lo presenta Arcor Bacaim y EP. La Esmeralda.

La segunda categoría en menor cumplimiento es distribución de producto terminado, que alcanza para el periodo el 54%. Se afecta con cumplimiento del 50% a: Arcor Bacaim y EP. La Esmeralda y cumplimiento del 00% a Ejema Biver Malambo. Los tres establecimientos son afectados con el ítem que corresponde a la entrega individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados. Se afecta positivamente la entrega de los utensilios para el consumo de los alimentos.

La categoría personal manipulador de alimentos, presento cumplimiento parcial sobre el 76%, se afectó para el periodo de mayo un (1) EP- UT-URI, de los cinco (5), el cual correspondió a EJEMA BIVER MALAMBO, que presenta 00% de cumplimiento en el ítem que verifica el uso de dotación limpia, en buen estado y de colores claros de acuerdo con lo norma. La validación del recurso humano adicional ofertado, solo se realizó en los establecimientos de UT Arcar y EP. La Esmeralda, se dio cumplimiento con un 100% en la verificación los certificaos de aptitud médica y capacitación en BPM del personal manipulador.

En la categoría recepción de producto terminado, promedia con 77%. El establecimiento de menor cumplimiento es a EJEMA BIVER MALAMBO, con dos hallazgos en los ítems que hacen seguimiento a la entrega de la totalidad de los componentes del menú y cumplimiento del menú verificado con 00%. En la EP. La Esmeralda se evidencia no cumplimiento del ítem frente a la publicación del ciclo de menú y e UT Arcar se registra 00% en la verificación organoléptica del menú suministrado. Se registra cumplimiento del menú verificado, así como de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos suministrados están libres de contaminación, se realizó la entrega de las bebidas de acuerdo con la característica de la OTM, el contratista entregó los alimentos directamente al responsable del establecimiento. Los establecimientos de Arcor Bacaim y cacique Tirrome obtuvieron cumplimiento del 100%, seguido de UT Arcar y E.P La Esmeralda con el 90%.

Por último, la categoría de Instalaciones físicas en este periodo es la que obtiene mayor cumplimiento con 100%. Todos los establecimientos cumplieron con los ítems de verificación o como el caso de Ejema Biver Malambo y Arcor Bacaim, el único ítem verificado obtuvo 100%.

2.2.17 GRUPO 17

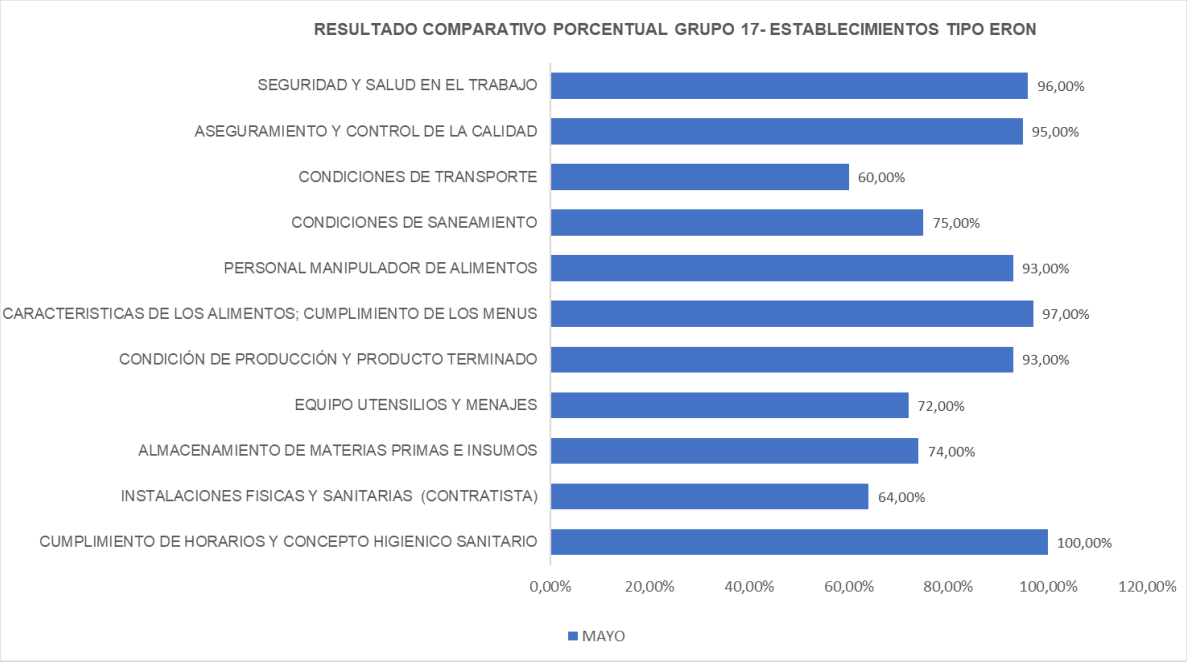
2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

| ESTABLECIMIENTO | FECHA | CONCEPTO | PUNTAJE | TIEMPO DE EMISIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA | 26/09/2023 | Favorable con requerimiento | 73,0% | 8 meses y 19 días | N. A |
| EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL | 12/07/2023 | Favorable con requerimiento | 85,5% | 11 meses y 2 días | N. A |
| EPMSC SANTA MARTA | 29/02/2024 | Favorable con compromisos | 99,0% | 3 meses y 16 días | N. A |
| EPMSC RIOHACHA | 16/05/2023 | Favorable | 93,0% | 12 meses y 28 días | Concepto sanitario superior a 1 año (vencido), la ETS es la única autorizada para revocar o prolongar el concepto emitido, Se solicitará al contratista las acciones para la consecución del CHS, trámite que debe surtir en la ETS. |
| PLANTA DE PRODUCCION VALLEDUPAR | 18/07/2023 | Favorable con requerimiento | 87,5% | 10 meses y 27 días | N. A |
| PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO | 07/03/2024 | Favorable | 92,0% | 3 meses y 7 días | N. A |

En el periodo informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos donde preparan, almacenan, distribuyen los alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad, encontrando que para el grupo 17 correspondiente a la regional norte, de los seis (6) establecimientos asociados a la producción, que solo uno (1) cuentan con concepto sanitario favorable con rango de cumplimiento del 92% con tiempos de emisión de 3 meses, que este corresponden a la planta de producción externa de El Banco. Cuatro (4) tienen concepto favorable con requerimientos (Valledupar Alta, Valledupar la Judicial, Santa Marta y Planta de producción Valledupar) con promedios de cumplimiento entre 73% al 99%, el establecimiento que queda corresponde con EPMSC Riohacha el cual tiene un concepto sanitario superior a un año de haberse realizado su emisión por lo tanto las fechas establecidas en el documento no se encuentran VIGENTES, con fecha de emisión del 16-05-2023. No se ha realizado visita de autoridad sanitaria que emita concepto de renovación para los ranchos de los establecimientos. Concepto vencido de acuerdo con la verificación realizada y a la espera de visita de autoridad sanitaria para renovación.

2.2.17.2 Evaluación por categorías

Resultado comparativo porcentual por categorías para los establecimientos tipo Eron del grupo 17.
A continuación, se realizará el análisis grafico del grupo 16, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 22 al 31 de mayo del contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERON- PLANTAS.




Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde con: condiciones de transporte de alimentos, cuyo porcentaje cumplimiento es del 60%, dos (2) establecimientos obtienen cumplimiento inferior al 50% (planta externa el Banco y Epamsc Valledupar la Tramacua) siendo esta ultima la de menor promedio de ambas con 20%, presenta cuatro hallazgos de cinco (5) ítems verificados, seguida del Banco (planta externa) y Epmsc Santa Marta con dos (2), los ítems de mayor afectación son los que hacen seguimiento a las adecuadas condiciones higiénicas y sanitarias de los vehículos, porte de documentos y conceptos sanitarios, uso de canastillas o implementos de material sanitario para separar los alimentos del piso de los vehículos (mayor incidencia), falta de identificación del vehículo con la leyenda “Transporte de Alimentos”, así como también se registraron hallazgos en los certificados de aptitud para manipular alimentos y vestimenta adecuada del transportador.
La categoría de Instalaciones físicas y sanitarias del contratista tiene un cumplimiento para el periodo del informe del diciembre pondera en el 64%. Los menores promedios de cumplimiento los presentan EPMSC El Banco (planta externa) con 50% y EPMSC Valledupar – Alta con 54%, los otros establecimientos promedian entre el 61% al 76%. Los hallazgos se presentan en los ítems relacionados con el estado de pisos, paredes, techos, no hay espacios exclusivos para deposito temporales de residuos, los mesones no se encuentran en buen estado general, las instalaciones eléctricas no se encuentran en buen estado, los sistemas de evacuación de agua no se encuentran

protegidos por rejillas, en ambos ítems la excepción es Epmsc Riohacha, no hay mantenimiento entre uniones y paredes, no se presentan evidencias de instalación y/o calibración de los medidores de servicios públicos en Epmsc Santa Marta. El ítem de afectación general en todos los establecimientos corresponde con el que verifica el buen estado de puertas y ventanas, con su respectiva protección anti-insectos. Se realizan las gestiones por parte del contratista para que el INPEC realice las operaciones de limpiezas en los alrededores de todos los establecimientos del grupo 1, existen lavamanos de accionamiento no manual, existen letreros alusivos a la ley 1335 de 2009, se garantiza en los establecimientos de Valledupar Alta, Valledupar Judicial y Riohacha que existe un área exclusiva para el ensamble de las raciones.

En la categoría equipos, utensilios y menajes, se promedió un cumplimiento general del 72%, el establecimiento de menor cumplimiento frente a las verificaciones de los ítems corresponde a Valledupar Alta- La Tramacua con 57%, los promedios de los otros establecimientos se ubican en rangos entre el 62% y el 86%, este último corresponde a Epamsca Valledupar Judicial. Se registran hallazgos relacionados con la no tenencia de los equipos mínimos requeridos según la OTM (con excepción de Valledupar Judicial y Riohacha). Se registra desviación frente al ítem qué verifica la existencia de algún tipo de menaje y/o equipos en construidos en materiales no inertes o que no son fáciles de desarmar y limpiar en todos los establecimientos del grupo 17. También se afecta la falta de disponibilidad de carros transportadores de acuerdo con las particularidades de cada Eron y ajustados a los requerimientos de la OTM. Se afecta positivamente con 100% en todos los establecimientos el ítem que corresponde con la verificación de la trampa de grasa. Así como también el que corresponde con el funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, se registra cumplimiento en la entrega de los menajes, no se evidencio equipos o menajes en desusos dentro del servicio de alimentación.

La categoría de almacenamiento de materia primas e insumos, para este periodo promedia con 74%, el establecimiento de menor cumplimiento corresponde a Epmsc Valledupar la Tramacua con 56%, el de mayor cumplimiento es Valledupar la Judicial con 90% y el resto promedio entre 67% y 63%. Los hallazgos corresponden con: no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario en los establecimientos de Epmsc Riohacha y Valledupar la Tramacua, solo en Epmsc Riohacha presentan las fichas técnicas de las materia primas acorde al listado de proveedores, se afecta la no guarda de las distancias perimetrales, el no cumplimiento del método PEPS, así como también se registra desviación en el ítem que verifica el almacenamiento de la materia primas de acuerdo con las características de los alimentos en los establecimientos (Planta externa el Banco y Epmsc Santa Marta). En Valledupar la Judicial y planta externa del Banco se evidencia que los alimentos no cuentan con el etiquetado y rotulo establecido. Los alimentos presentan fecha de vencimiento vigente, están libres de algún tipo de contaminación, existen áreas exclusivas para almacenamiento temporal de PNC. Existe rotulación de la materia prima fraccionada de su empaque original. Únicamente el Establecimiento de Valledupar la Tramacua, presenta hallazgo frente al ítem que verifica, que en las áreas de almacenamiento no se encuentren alimentos contemplados en la OTM y el anexo 4 como prohibidos, así como tampoco el uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales.

En la categoría condiciones de saneamiento, se promedia con un 75% para los días correspondientes al periodo de mayo, los establecimientos del grupo 17 obtienen un cumplimiento que promedia entre el 74% al 86% con excepción de Valledupar Alta que obtuvo el 39% de cumplimiento, presentando desviación en 12 de los 18 ítems de la categoría, seguido de Planta externa el Banco, Valledupar Judicial y Epmsc Santa Marta, con 6 ítems. El hallazgo común a todos los establecimientos es el que verifica el estado de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras sin protección de angeos, los cuales no se encuentran limpios, así como tampoco se evita el estancamiento de agua, y los registros no se encuentran actualizados. Los techos, campanas y extractores se encuentran sucios, con presencia de grasa y hongos, en los establecimientos de Valledupar y Riohacha el contratista no garantiza la limpieza y la desinfección de los equipos y utensilios con los que cuenta. En Valledupar Judicial, planta externa el Banco y

Epmsc Riohacha, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. En la planta externa del Banco y Valledupar la Tramacua, no se efectúa el control de plagas de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación. Dentro de las deficiencias sanitarias de Valledupar Alta se registra que el tanque de almacenamiento de agua, no está construido en material sanitario, no se realizan los análisis de control de pH y cloro residual, de igual manera se presenta hallazgo por no contar con un procedimiento definido e implementado para garantizar las condiciones sanitarias, evitando la contaminación cruzada, de forma tal que se desarrollen las actividades de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado y las áreas se encuentran señalizadas, al igual que en la planta externa de Banco. Durante el seguimiento se observan las instalaciones sanitarias limpias, cuentan con los elementos de higiene personal (excepto Valledupar Alta), hay un espacio adecuado y ventilado para los insumos de desinfección, se suministran los elementos para el aseo y operaciones de limpieza y desinfección, se garantiza la limpieza y desinfección de las fiambreras, se realiza limpieza periódica del tanque de agua. Los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día del área de proceso, y cuenta con registros que lo soporten, se realizan procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas, se encuentran registros, existe un correcto manejo (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (Lavazas, aceite, Lámparas fluorescentes, baterías etc.); y se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento.

La categoría personal manipulador de alimentos promedia con 93%, se registran hallazgos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil en Epamcas Valledupar y Epmsc Valledupar Alta, este último presenta el promedio con menor cumplimiento con 80%, también presenta hallazgos en: los manipuladores no cumplen con los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas. En el establecimiento de Santa Marta se registra que los manipuladores no realizan el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, cada vez que salga y regrese al área de producción, así mismo que el personal manipulador de alimentos y personal administrativo no cuenta con la capacitación continua en BPM acorde a lo establecido en la OTM. En la planta externa de producción del Banco se afecta que; los manipuladores de alimentos no cuentan con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y los exámenes clínicos.

Los demás establecimientos promedian entre el 90% al 95%, se registra cumplimiento en los ítems que verifican: que el personal manipulador no presenta afecciones o enfermedades que puedan contaminar los alimentos, se cuenta con los registros que describen el seguimiento al control de salud de los manipuladores, la PPL desarrolla las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo, los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, el contratista da cumplimiento a lo establecido en el código sustantivo del trabajo y la OTM en relación a la entrega dotación completa al personal profesional.

En condiciones de producción y producto terminado, para mayo obtiene 93%, todos los establecimientos del grupo 17 promedian cumplimiento por encima del 82%, siendo este porcentaje el que le corresponde a Valledupar Alta- la Tramacua: el Establecimiento de Santa Marta se afecta en los ítems que verifican que los procesos de pre- alistamiento y preparación de las materias primas se realicen bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada, así como también en el que verifica que cumpla con la totalidad de los equipos de medición básicos (termómetros, balanzas, grameras o básculas. En la Tramacua se presenta no conformidad por lo que el contratista no dispone e implementa el Plan de muestreo (control de gramaje) con base en la NTC ISO-2859-1, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final y tampoco se garantiza que el hielo utilizado en el servicio de alimentación, se rotulé y se almacene en adecuadas condiciones. En Epsms Riohacha el contratista no cuenta con las tablas de corte de acuerdo con el código de colores, así mismo no cumple con el protocolo

establecido en la OTM para la toma de las contra muestras. Para la planta de producción externa del Banco se registra que el producto terminado no se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC. En los establecimientos se evidencio que; el prestador del servicio cuenta e implementa protocolo de control de temperatura, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, teniendo en cuenta las temperaturas establecidas dentro de la contratación para la elaboración de los alimentos, productos de consumo directo y peso servido, se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados, se garantiza 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 según el método aplicado (Ensamble, por fondos o dietas). Para los casos en que se presente PPL con diagnósticos de inmunosupresión, así como eventos de enfermedades infectocontagiosas, la ración terapéutica se suministrar en empaque de material desechable, los productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento, este no es reprocesado, reensamblado, corregido. Se reemplaza en su totalidad.

En la categoría aseguramiento y control de la calidad, promedia de forma general con el 95%, el de menor cumplimiento corresponde a Valledupar la Tramacua con 90%, el ítem de mayor afectación corresponde a la verificación en cuanto a que los carros transportadores cuenten con la respectiva hoja de vida y se les realice el mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros , tres (3) establecimientos presentaron hallazgos (con excepción del Banco y Riohacha, que no fueron objetos de velicación).Epmsc Riohacha no cumple con el protocolo establecido para las acciones y Responsabilidades para el manejo de ETAS. En Epmsc Santa Marta, se registra novedad frente a la calibración de los instrumentos usados para el control de temperatura y control de gramaje. Como última desviación se registra que en la, planta externa del Banco los equipos de frío no tienen control y registro de temperatura en un lugar visible. Se cumple con la frecuencia establecida en la OTM (mínimo dos veces uno antes de iniciar actividades y el otro al finalizar la jornada), se da cumplimiento del 100% frente a los ítems que corresponden con la verificación de, contar con la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima (OTM), cuenta con formatos básicos estandarizados para realizar los registros de producción (T°, menú preparado, control de gramaje, sensorial, ración estándar, entre otros). El operador implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, 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 de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente, el laboratorio que realiza la toma de muestras, corresponde al ofertado y este está inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB), se observan resultados microbiológicos CONFORMES, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, se realizan los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM, no se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos, se cumple con la oferta de capacitación adicional a su personal de Buenas prácticas, se cuenta con programa de trazabilidad definido e implementado. El contratista cumple al 100% en la adquisición de los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos con excepción de EPMSC Santa Marta que cumple con un 50%.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo obtiene 96% de cumplimiento en los establecimientos verificados para el correspondiente informe de mayo, solo se registra un hallazgo en el ítem que verifica que los manipuladores de alimentos están dotados y usan los elementos de protección de acorde a la actividad realizada en EPMSC Santa Marta, por lo tanto promedia con 83%, los demás establecimientos cumplen al 100% se registra; evidencia registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo, existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento, en buen estado y bien ubicados.

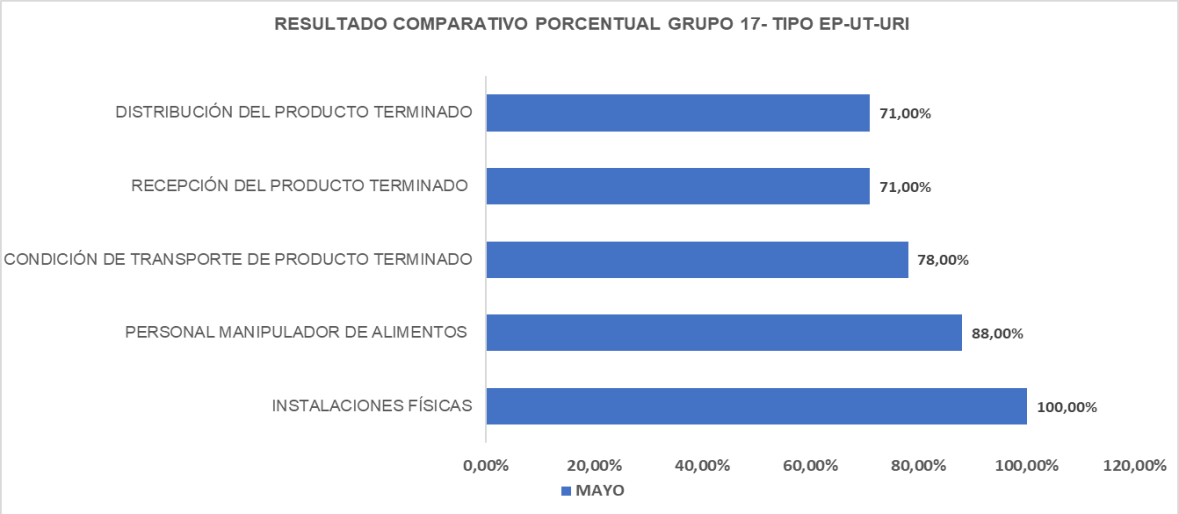
La categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, para el periodo de mayo, es la segunda categoría de mayor cumplimiento con 97%, de forma general se presentaron solo cinco (5) hallazgos, dos (2) en Epmsc

Santa Marta, dos (2) en Valledupar Alta y uno (1) en la Planta externa el Banco. los cuales se desglosan de la siguiente manera; Santa Marta (no existe cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a la rotación y las concertaciones establecidas entre el establecimiento y la COSAL, no presenta oficio de AVAL por parte de la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado, no cumple con el número de intercambios permitidos con el procedimiento estipulado para tal fin, no tiene soporte del correo informando de este intercambio al supervisor y/o interventoría) Valledupar Alta (Se evidencia suministro de alimentos contemplados en la OTM y el Anexo 4. N-N010 "Preparaciones Prohibidas" y no cumple con el número de intercambios permitidos con el procedimiento estipulado para tal fin, no tiene soporte del correo informando de este intercambio al supervisor y/o interventoría), Planta externa Epmsc el Banco (no cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en las EPs, UTs y URIs). El resto de los establecimientos cumplen con la totalidad de los ítems a verificar con promedios entre 95% y 100%. Se registra cumplimiento en la entrega la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida, el contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado, cumplen con la calidad organoléptica del menú verificado, se dio cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos, en rotación de los componentes y frecuencia, se suministró el Menú Especial concertado con la PPL en los días festivos, se realizó la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en la OTM, para el caso de la RACIÓN TERAPEUTICA cada recipiente se encuentra rotulado de acuerdo a la OTM, se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas, el contratista emite un diagnóstico nutricional y realiza el tamizaje a los PPL, se llevan registros de las renuncias a la alimentación y/o dietas, el ciclo de menús y sus actualizaciones, se encuentran socializado de acuerdo a la OTM.

En la categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, promedia con el 100%, no presenta desviación en ninguno de sus tres (3) ítems de verificación aplicados en los cinco (5) establecimientos, hay cumplimiento frente a vigencia de conceptos sanitarios, no hay imposición de medida sanitaria y se registra cumplimiento en la entrega de los alimentos en los tiempos y horarios establecidos en todos los Erones del grupo 17.

Resultado comparativo porcentual de la evaluación por categorías desde la N° 1 a la N ° 5 establecimientos tipo EP-UT-URI, del grupo 17.

A continuación, se realizará el análisis grafico del grupo 17, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 22 al 31 de mayo del contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS, teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a



ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.

Para el periodo del presente informe el seguimiento realizado a las siete (7) EP-UT- URI del grupo 17, refleja que las de menor cumplimiento son: EP. El Banco con 53% y E.P Maicao con 00%, las otras cuatro (4) EP-UT- URI obtienen rangos de cumplimiento entre el 63% al 80%. De forma general y de manera ascendente se hace relación del cumplimiento de las categorías así:

La categoría de menor cumplimiento es distribución de producto terminado, que alcanza para el periodo el 71%. Se afectan con no cumplimiento del 50%, (EP. Dpto. Guajira, E.P Sijin, E.P Fiscalía General y E.P La Permanente) la EP. El Banco obtiene 00% de cumplimiento. El ítem que es común en no cumplimiento a todas las EP corresponde con el que hace seguimiento a la entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin. Se registra cumplimiento en el establecimiento UT José María Córdoba- Santa Marta con el 100%, para el resto de EP se da cumplimiento en seguimiento que corresponde a la entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados. No aplica en la verificación la entrega de alimentos con para PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

La categoría recepción de producto terminado, promedia con 71%. El establecimiento de menor cumplimiento es EP. MAICAO con 0%, las demás EP-UT-URI obtienen cumplimiento parcial entre 78% y 89%, el hallazgo común en cinco de las siete E.P correspondió con: no se evidencia la publicación del ciclo de menús al interior de los patios del establecimiento y/o acta de socialización de acuerdo con la OTM, se excluye a la EP Sijin y EP. El Banco. Seguido del cumplimiento del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo con lo estipulado en la OTM, en tres establecimientos (EP. Sijin, EP. Banco, EP Maicao y EP. Permanente Valledupar), se registra que en la EP. La Permanente de Valledupar el contratista no cumple con el menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM. Frente al cumplimiento en el suministró la totalidad de los componentes del menú verificado, entrega de bebida de acuerdo con las características y rotación estipuladas en la OTM y El contratista entrega los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o Estación de policía, no hubo cumplimiento en la EP. Maicao ya que no se realizó distribución de los algunos de los tiempos de comida a la PPL. Se registra cumplimiento de los gramajes verificados, así como de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos suministrados están libres de contaminación.

En la categoría de Condiciones de Transporte de Producto terminado, se obtuvo un promedio de cumplimento global del 78%, tres (3) E.P-UT- URI, no cumplen con el promedio mínimo requerido se encuentran en rangos ente el 0% al 40% (UT. José María Córdoba, EP. Dpto. Guajira y EP. El Banco), las otras EP presentan cumplimientos parciales entre 60% al 70%. Dos ítems son los de común afectación en la categoría; el que verifica que los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene y el que registra que durante el transporte de los alimentos se diligencian planillas de control de la temperatura, estos presentan a su vez no cumplimiento en cinco EP (UT José María Córdoba, Dpto. Policía Guajira, Dpto. Policía Sijin, El Banco, Fiscalía General) para el primero y seis EP (UT José María Córdoba, Dpto. Policía Guajira, Dpto. Policía Sijin, El Banco, Fiscalía General y La Permanente) para el segundo. No se presentó plan de rutas en las EP- UT_URI (José maría Córdoba, Dpto. Policía Guajira y EP. El Banco), frente a las condiciones documentales del vehículo de transporte en la UT José María Córdoba y EP el

Banco, el vehículo transportador no cumplió con la siguiente documentación: Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año y SOAT.

La categoría personal manipulador de alimentos, es la segunda categoría de mayor cumplimiento con 88%, se afecta para el periodo de mayo tres (3) EP- UT-URI, con el ítem que corresponde a la verificación del recurso humano adicional ofertado - Supervisor de Calidad y Estaciones de Policía, en la EP. El Banco se registra no cumplimiento respecto a que los manipuladores de alimentos no cuentan con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente.
La EP. El Banco es la que presenta menor cumplimiento con el 33%, las de mayor promedio corresponde para esta categoría: UT José María Córdoba, EP Fiscalía general Y EP Permanente Valledupar con 100%, seguidas de EP. Dpto. Guajira y EP. Dpto. policía Sijin con 67%. Se da cumplimiento del 100% en todos los establecimientos en el ítem correspondiente a; los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente. Los manipuladores de alimentos conocen y aplican las BPM.

Para este periodo del informe la categoría de Instalaciones físicas es la que obtiene mayor cumplimiento con 100%. Los cuatro (4) establecimientos verificados (EP: Dpto. Guajira, EP. Dpto. Sijin, EP. Fiscalía General y EP. La Permanente) cumplieron con los ítems de verificación que corresponden con: durante el almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso) y las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado (Si aplica).

Se realiza informe del análisis detallada correspondiente a ERON, EP-UT y ESTRUCTUR del periodo mayo 2024 a cada uno de los establecimientos el cual se podrá evidenciar en el anexo 2.2.

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

La interventoría en cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico del contrato de Interventoría No 159 de 2024, en el numeral 3. Obligaciones Específicas del Contratista- Obligaciones Específicas Componente Técnico, subnumeral 27 el cual estipula "*Realizar el seguimiento a las observaciones, planes de mejora y requerimientos generados durante las visitas de seguimiento del componente técnico nutricional y presentar un informe mensual en el que se evidencien los resultados de las acciones de mejora adelantadas por los contratistas del servicio de alimentación, detallando, planes de mejora cerrados y porcentajes de cumplimiento*", identificó los hallazgos en campo resultantes de las visitas técnicas del periodo comprendido entre el 22 al 31 de mayo del año en curso. Por lo anterior, para el periodo de este informe, la interventoría, notificó a los contratistas de los 17 grupos, solicitudes de plan de mejora con el fin de que se establecieran acciones que permitieran subsanar o mitigar la ocurrencia la causa de los hallazgos identificados en cada establecimiento. A continuación, se detalla cada uno planes de mejora requeridos por grupo y establecimiento en el mes de mayo, de manera discriminada:

En este periodo, la interventoría notificó 17 requerimientos de solicitud de planes de mejora, los cuales corresponden a 498 visitas técnicas realizadas en los establecimientos penitenciarios y carcelarios y estaciones de policía, unidades de reacción inmediatas y Unidades Tácticas; los cuales representan a 2945 hallazgos los cuales fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido desde el 22 al 31 de mayo del año en curso:

| GRUPO | Consecutivo_Notificacion | Total |
|---|---|---|
| GRUPO_01 | CIA-0253-2024 | 165 |
| GRUPO_02 | CIA-0217-2024 | 27 |
| GRUPO_03 | CIA-0246-2024 | 206 |
| GRUPO_04 | CIA-0254-2024 | 154 |
| GRUPO_05 | CIA-0236-2024 | 103 |
| GRUPO_06 | CIA-0218-2024 | 284 |
| GRUPO_07 | CIA-0224-2024 | 144 |
| GRUPO_08 | CIA-0247-2024 | 98 |
| GRUPO_09 | CIA-0237-2024 | 148 |
| GRUPO_10 | CIA-0259-2024 | 94 |
| GRUPO_11 | CIA-0260-2024 | 214 |
| GRUPO_12 | CIA-0234-2024 | 218 |
| GRUPO_13 | CIA-0235-2024 | 336 |
| GRUPO_14 | CIA-0244-2024 | 167 |
| GRUPO_15 | CIA-0255-2024 | 255 |
| GRUPO_16 | CIA-0214-2024 | 166 |
| GRUPO_17 | CIA-0215-2024 | 166 |
| **Total general** | | **2945** |

Los contratistas están en tiempo de respuesta para el presente periodo.

Matriz de hallazgos para el periodo mayo 2024 a cada uno de los establecimientos el cual se podrá evidenciar en el anexo 2.3.

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

En el periodo del mes de mayo se generó el requerimiento CIA-0042-2024 enviado el 24 de mayo de 2024 para los 12 contratistas – asunto -REQUERIMIENTO DOCUMENTOS COMPONENTE NUTRICIONAL

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

#### 2.5.1 Distribución por contratista

Sobre la base de la gestión de interventoría, ejercida por el CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 159-2024, se detalla consolidado de las PQRD recibidas en la fecha del presente informe, 70 PQRD, a las

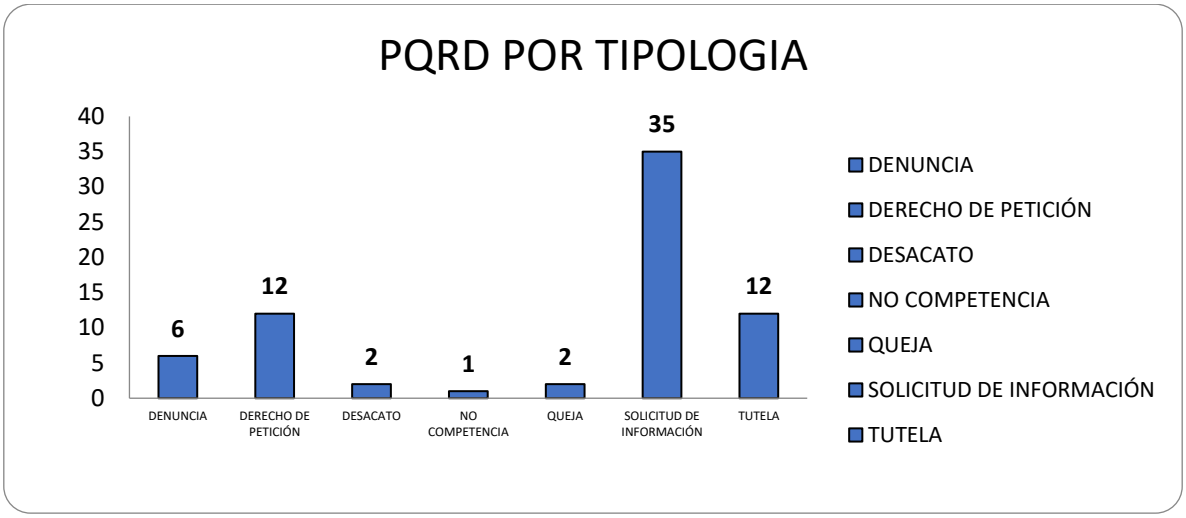
cuales se les realizó, análisis, seguimiento y envío de respuestas, el consolidado de las mismas, se adjunta la matriz detallando número interno de PQRD recibida en el periodo del presente informe con el nombre del establecimiento, fecha de recepción, contratista, tipo de PQRD, estado del seguimiento hasta el cierre de la misma, se encuentra ubicada en carpeta de informe de mayo 2024 (Ver consolidado de PQRD mayo 2024).

| GRUPO | CONTRATISTA | MAYO |
|---|---|---|
| 1 | G1 - UT PENITENCIARIOS 2023 | 8 |
| 2 | G2 - UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD | 0 |
| 3 | G3 - ARDIKO A&S SAS | 0 |
| 4 | G4 - UT UNIDOS USPEC 2024 | 11 |
| 5 | G5 - UT LOGISTIC FOOD | 1 |
| 6 | G6 - UT NUTRIENDO USPEC 2024 | 7 |
| 7 | G7 - UT NUTRIENDO USPEC 2024 | 5 |
| 8 | G8 - ARDIKO A&S SAS | 1 |
| 9 | G9 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO | 11 |
| 10 | G10 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24 | 2 |
| 11 | G11 - UT MACSOL USPEC 2024 | 8 |
| 12 | G12 - ORNUA SAS | 2 |
| 13 | G13 - UT ALIMENTACION INTEGRAL | 5 |
| 14 | G14 - UT MACSOL USPEC 2024 | 1 |
| 15 | G15 - UT UNIDOS USPEC 2024 | 2 |
| 16 | G16 - CJVN S.A.S | 3 |
| 17 | G17 - CJVN S.A.S | 1 |
| NA | No Aplica - No competencia | 2 |
| **TOTAL, PQRD** | | **70** |

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta al 92% de las mismas

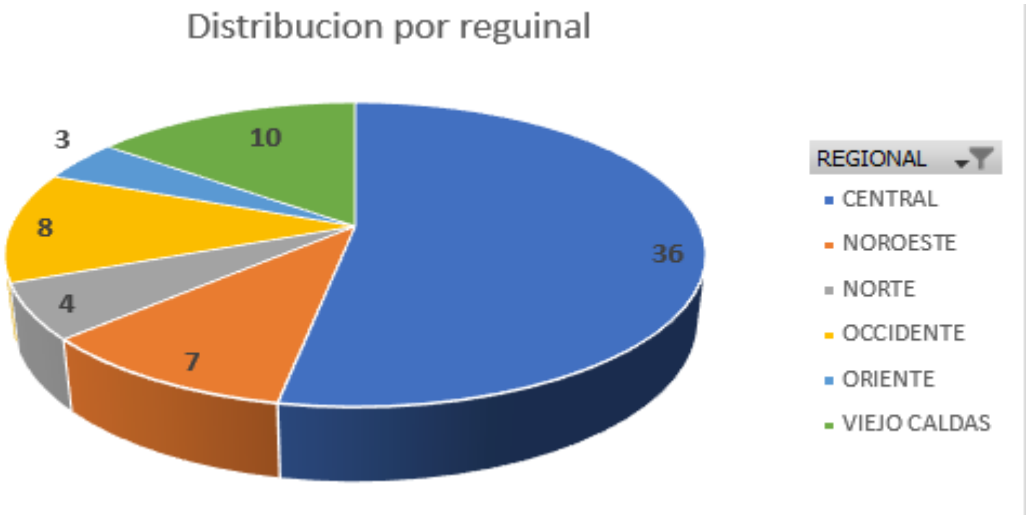
2.5.2 Distribución por tipología

A continuación, se presenta el número y porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 50% corresponde a Solicitud de información, el 17% a derechos de petición, así mismo el 17% a tutelas, como se muestra en la siguiente gráfica:




2.5.3 Distribución por regional

A continuación, se indica análisis y distribución porcentual de PQRD recibidas por regional, durante el periodo del presente informe, donde se observa que la regional Central presentando el mayor porcentaje con un 53% de PQRD recibidas, seguida por la regional Viejo Caldas con el 15% y la regional Occidente con el 12%, la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:

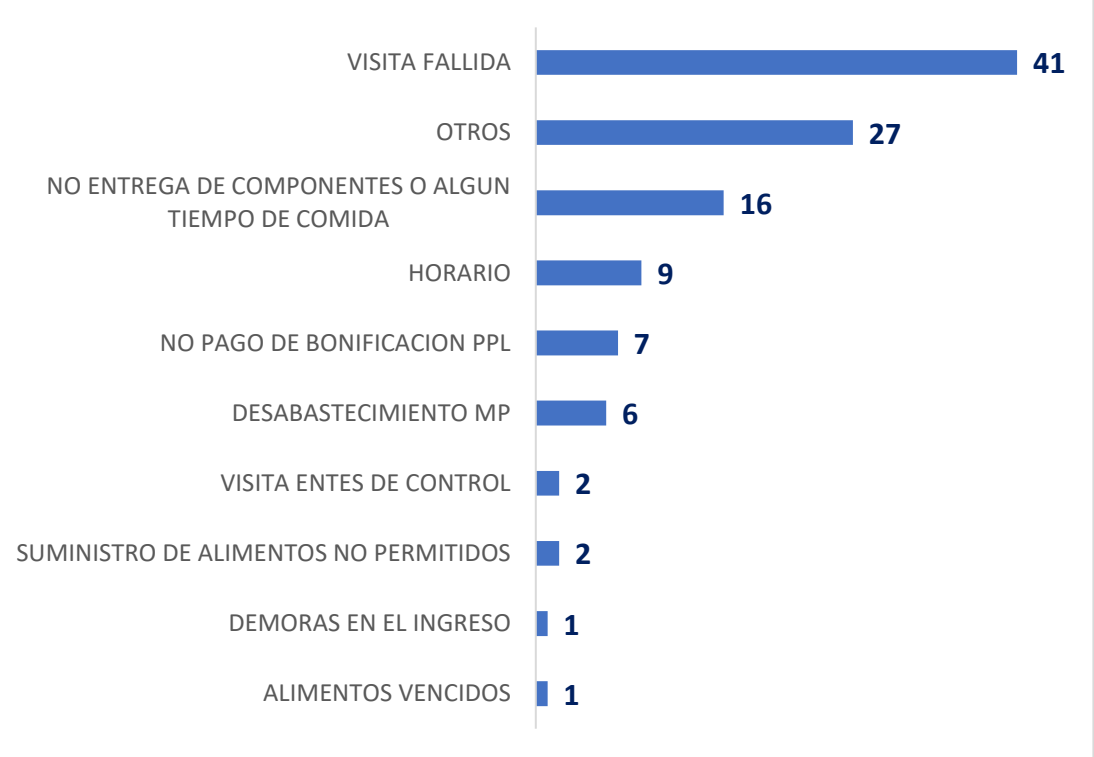



Es importante señalar que se recibieron dos PQRD, las cuales no son asignadas a una regional, dado que fueron clasificadas por no competencia.

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

En el periodo de mes mayo se notificaron a la entidad 4 reportes de alertas los días 24, 27, 30 y 31 de mayo de 2024 para un total de novedades reportadas 112.

A continuación se presenta las novedades notificadas en el mes de mayo de 2024




Por lo anterior se observa que las novedades más reportadas en este periodo fueron visitas fallidas, otro y no entrega de componentes o algún tiempo de comida

En la categoría de otros se presenta las siguientes:

Se informa cuales observaciones se presentan en Otros:

- Materia prima sin fecha de vencimiento.
- Equipos de refrigeración en mal estado.
- Traslado de raciones a otras EP.
- CHS desfavorables.

Se realiza informe consolidado de alertas del periodo mayo 2024 el cual se podrá evidenciar en el anexo 2.6.

**2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.**

Para la solicitud de Cambios Permanentes de Menú, la Oferta Técnica Mínima establece en el Capítulo I. CARACTERISTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, numeral 3 CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ: *"Para realizar un cambio permanente de menú o de algún componente de la ración, se deberá desarrollar una concertación entre el contratista y representantes del Comité de Seguimiento de Suministro a la Alimentación -COSAL-. Los cambios acordados deberán ser firmados y avalados por el director del establecimiento. Una vez realizado el trámite anterior, el contratista deberá analizar la viabilidad técnica y financiera a los cambios. A partir de la concertación realizada el contratista dispondrá de un tiempo máximo de 5 días hábiles para realizar el trámite ante la USPEC y/o la interventoría."*

A su vez el Anexo N°4. FORMATOS DE NUTRICION 2023, Hoja N-N007. CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES indica en las Notas de Obligatorio Cumplimiento: "*1. Los contratistas iniciarán la ejecución del contrato con el "CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR", y sí el contratista desea cambiarlo,* ***deberá presentar antes de los primeros 15 días de ejecución*** *una propuesta de ciclo de menús para la PPL de acuerdo al grupo adjudicado, para aprobación por parte de la USPEC/INPEC o interventoría, basado en el CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES y CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES, ESTACIONES DE POLICÍA."*

Teniendo en cuenta que la entrada en vigencia del contrato de interventoría fue posterior a la entrada en vigencia de los contratos de Suministro de Alimentación, se encontró que los contratistas de alimentos ya contaban con aprobaciones de menú en ejecución las cuales se realizaron a través del convenio de cooperación técnica entre la USPEC y el INPEC para emitir conceptos conjuntos frente a la operación del servicio de alimentación, proceso que fue dado a conocer a la interventoría. De acuerdo con lo anterior, la interventoría ha llevado a cabo las siguientes actividades:

- Solicitud para envío de Ciclo de Menú en ejecución a los contratistas de alimentos mediante requerimiento CIA-009-2024 del 15 de mayo de 2024

- Solicitud de reunión con equipo de Nutrición INPEC- USPEC la cual se realizó el 16 de mayo de 2024

- Asistencia a reunión con equipo de Nutrición INPEC- USPEC y contratistas de alimentación el día 24 de mayo de 2024

Adicionalmente, la entidad USPEC mediante oficio E-2024-003621 de asunto: INFORMACIÓN ACLARATORIA EN REFERENCIA A LAS APROBACIONES Y DERIVACIONES DE LOS PROCESOS INMERSOS EN LOS CONTRATOS DE ALIMENTACIÓN DE LA LP 021-2023, CON RELACIÓN A LA OTM Y ESTUDIO PREVIO CON CONCEPTO DE LA DIRECCIÓN LOGÍSTICA, de fecha 23 de mayo de 2024 dio a conocer a la interventoría que conforme a las especificaciones de la OFERTA TÉCNICA MÍNIMA desde el área técnica de la Dirección Logística se realizaron las APROBACIONES DE MENÚS.
Frente al mencionado documento la interventoría remitió el oficio CIA-0086-2024 de asunto: Solicitud de Aclaración oficio radicado E-2024-003621- Aprobaciones y derivaciones de los procesos inmersos en los contratos de alimentación LP 021-2023, con relación a la OTM y estudio previo con concepto de la Dirección logística, donde con respecto a las APROBACIONES DE MENÚS se solicitó a la entidad de acuerdo con la pertinencia, compartir las aprobaciones a la interventoría, teniendo en cuenta que son insumo para las verificaciones en campo.
La Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERISTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, numeral 3 CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ, Nota 1 también indica: ***"Cada***

***seis (6) meses**, el contratista deberá concertar con los representantes de la COSAL cambios al menú vigente. En caso tal, de no presentarse la solicitud de cambios, el contratista debe llegar a la USPEC la constancia en el acta y firmada por el director del establecimiento."* Con base en lo anterior el día 12 de abril se dio a conocer la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL con el Asunto: Socialización y solicitud de apoyo- Procedimiento USPEC- INPEC cambios de menú semestral…, mediante la cual se establecieron algunas especificaciones y cronograma para los cambios de menú a realizar.
Este procedimiento también fue socializado en la reunión con el equipo de Nutrición INPEC- USPEC y contratistas de alimentación el día 24 de mayo de 2024, donde se estableció un tiempo máximo de envió de ofertas de cambio de menú por parte de los contratistas hasta el 31 de mayo, procedimiento en el cual si habrá intervención por parte de la interventoría para la aprobación.

## 2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

### 2.8.1 Ejecución del cumplimiento microbiológico de los contratistas.

#### 2.8.1.1 Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo a lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 20 al 31 de mayo del presente año, así mismo, es importante aclarar el plan de muestreo para la toma de muestras para análisis microbiológico se remitió a la entidad el día 8 de mayo del 2024 con el número de radicado CI-0003-2024 para su respectiva aprobación tal cual está establecido en anexo técnico del contrato de interventoría, del cual se recibió respuesta de aprobación por parte de la entidad el 16 de mayo con número de radicado E- 2024-003343 y se inició con la ejecución del plan de muestreo en los establecimientos el día 20 de mayo del 2024.

Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 20 al 24 de mayo; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida: almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

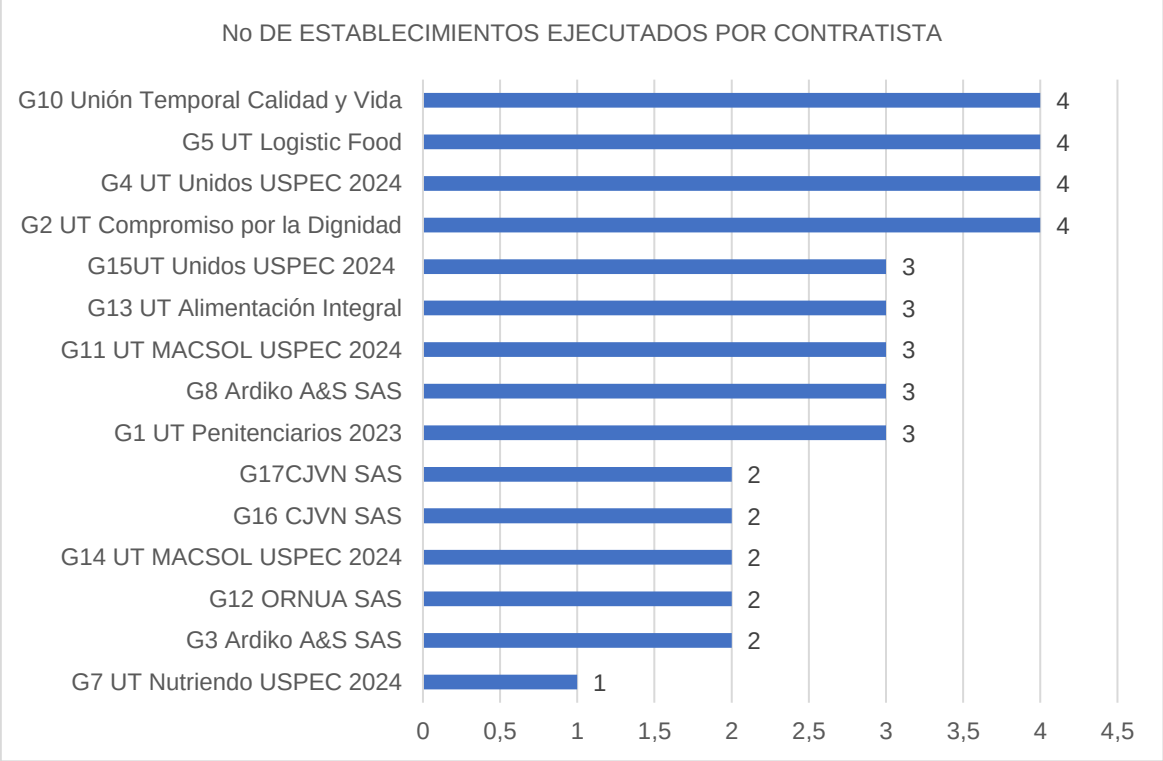
Para el mes de mayo del 2024, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 43 ERON y se tomaron 42 ERON, por lo cual se dio cumplimiento al 98% de la ejecución del plan de muestreo, debido a que en el Eron de Yopal por temas logísticos de movilidad presentados por el laboratorio Biotrends de la interventoría, no fue posible realizar el análisis de las muestras de acuerdo con el protocolo aprobado por la entidad. Así mismo, en cada ERON se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies y agua potable para análisis microbiológico y fisicoquímico), de igual forma se tomaron 6 muestras de alimentos (pollo, carne, huevo y verdura cocida las cuales hacen parte del mismo grupo, derivado cárnico, ensalada cruda, jugo de fruta, leche UHT y queso fresco, tal como se relacionan en la siguiente tabla, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de la Interventoría, para un total de 42.

| GRUPO | CONTRATISTA | No DE ESTABLECIMIENTOS |
|---|---|---|
| 1 | UT Penitenciarios 2023 | 3 |
| 2 | UT Compromiso por la Dignidad | 4 |
| 3 | Ardiko A&S SAS | 2 |
| 4 | UT Unidos USPEC 2024 | 4 |

| GRUPO | CONTRATISTA | No DE ESTABLECIMIENTOS |
|---|---|---|
| 5 | UT Logistic Food | 4 |
| 7 | UT Nutriendo USPEC 2024 | 1 |
| 8 | Ardiko A&S SAS | 3 |
| 10 | Unión Temporal Calidad y Vida | 4 |
| 11 | UT MACSOL USPEC 2024 | 3 |
| 12 | ORNUA SAS | 2 |
| 13 | UT Alimentación Integral | 3 |
| 14 | UT MACSOL USPEC 2024 | 2 |
| 15 | UT Unidos USPEC 2024 | 3 |
| 16 | CJVN SAS | 2 |
| 17 | CJVN SAS | 2 |
| **TOTAL** | 42 | |

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 20 y el 31 de mayo del 2023, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 42 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 98% muestreo programado. Cabe mencionar que con relación a los grupos 6 y 9, estos se encuentran programados el mes de junio

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.



### 2.8.1.2 Ejecución Muestras de Alimentos del 20 al 31 de mayo

Para el periodo de ejecución del 20 al 31 de mayo no se realizó muestreo en los grupos 6 y 9, dado que, una vez aprobado el plan de muestreo, este se empezó a ejecutar a partir del 20 de mayo, por tanto, para los grupos 6 y 9, el seguimiento se realizará en el mes de junio.
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 252 muestras de alimentos tomadas.

| GRUPO | CONTRATISTA | GRUPO DE ALIMENTOS | CANTIDAD DE MUESTRAS |
|---|---|---|---|
| 1 | UT ALIMENTOS PENITENCIARIOS 2023 | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 3 |
| | | Derivados Cárnicos | 3 |
| | | Ensalada cruda | 3 |
| | | Jugos de fruta | 3 |
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 3 |
| | | Queso fresco | 3 |
| 2 | UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 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 |
| 3 | ARDIKO A&S | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 2 |
| | | Derivados Cárnicos | 2 |
| | | Ensalada cruda | 2 |
| | | Jugos de fruta | 2 |
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 2 |
| | | Queso fresco | 2 |
| 4 | UT UNIDOS POR USPEC RM 2023 | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 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 | UT LOGISTIC FOOD | 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 |
| 7 | UT NUTRIENDO USPEC 2024 | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 1 |
| | | Derivados Cárnicos | 1 |
| | | Ensalada cruda | 1 |
| | | Jugos de fruta | 1 |
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 1 |
| | | Queso fresco | 1 |

| GRUPO | CONTRATISTA | GRUPO DE ALIMENTOS | CANTIDAD DE MUESTRAS |
|---|---|---|---|
| 8 | ARDIKO A&S SAS | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 3 |
| | | Derivados Cárnicos | 3 |
| | | Ensalada cruda | 3 |
| | | Jugos de fruta | 3 |
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 3 |
| | | Queso fresco | 3 |
| 10 | UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24 | 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 |
| 11 | UT MACSOL USPEC 2024 | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 3 |
| | | Derivados Cárnicos | 3 |
| | | Ensalada cruda | 3 |
| | | Jugos de fruta | 3 |
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 3 |
| | | Queso fresco | 3 |
| 12 | ORNUA SAS | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 2 |
| | | Derivados Cárnicos | 2 |
| | | Ensalada cruda | 2 |
| | | Jugos de fruta | 2 |
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 2 |
| | | Queso fresco | 2 |
| 13 | UT ALIMENTACION INTEGRAL | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 3 |
| | | Derivados Cárnicos | 3 |
| | | Ensalada cruda | 3 |
| | | Jugos de fruta | 3 |
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 3 |
| | | Queso fresco | 3 |
| 14 | UT MACSOL USPEC 2024 | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 2 |
| | | Derivados Cárnicos | 2 |
| | | Ensalada cruda | 2 |
| | | Jugos de fruta | 2 |
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 2 |
| | | Queso fresco | 2 |
| 15 | UT UNIDOS USPEC 2024 | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 3 |
| | | Derivados Cárnicos | 3 |
| | | Ensalada cruda | 3 |
| | | Jugos de fruta | 3 |
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 3 |
| | | Queso fresco | 3 |
| 16 | CJVN SAS | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 2 |
| | | Derivados Cárnicos | 2 |
| | | Ensalada cruda | 2 |
| | | Jugos de fruta | 2 |

| GRUPO | CONTRATISTA | GRUPO DE ALIMENTOS | CANTIDAD DE MUESTRAS |
|---|---|---|---|
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 2 |
| | | Queso fresco | 2 |
| 17 | CJVN SAS | Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida | 2 |
| | | Derivados Cárnicos | 2 |
| | | Ensalada cruda | 2 |
| | | Jugos de fruta | 2 |
| | | Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo | 2 |
| | | Queso fresco | 2 |
| TOTAL | | | 252 |

2.8.1.3 Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 20 al 31 de mayo no se realizó muestreo en los grupos 6 y 9, dado que, una vez aprobado el plan de muestreo, este se empezó a ejecutar a partir del 20 de mayo, por tanto, para los grupos 6 y 9, el seguimiento se realizará en el mes de junio.
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 210 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

| GRUPO | CONTRATISTA | GRUPO DE ALIMENTOS | CANTIDAD DE MUESTRAS |
|---|---|---|---|
| 1 | UT PENITENCIARIOS 2023 | Frotis de Superficies | 3 |
| | | Frotis de Manos | 3 |
| | | Ambiente | 3 |
| | | Agua potable MB | 3 |
| | | Agua potable FQ | 3 |
| 2 | UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA | Frotis de Superficies | 4 |
| | | Frotis de Manos | 4 |
| | | Ambiente | 4 |
| | | Agua potable MB | 4 |
| | | Agua potable FQ | 4 |
| 3 | ARDIKO A&S | Frotis de Superficies | 2 |
| | | Frotis de Manos | 2 |
| | | Ambiente | 2 |
| | | Agua potable MB | 2 |
| | | Agua potable FQ | 2 |
| 4 | UT UNIDOS POR USPEC RM 2023 | Frotis de Superficies | 4 |
| | | Frotis de Manos | 4 |
| | | Ambiente | 4 |
| | | Agua potable MB | 4 |
| | | Agua potable FQ | 4 |
| 5 | UT LOGISTIC FOOD | Frotis de Superficies | 4 |
| | | Frotis de Manos | 4 |
| | | Ambiente | 4 |
| | | Agua potable MB | 4 |
| | | Agua potable FQ | 4 |
| 7 | UT NUTRIENDO USPEC 2024 | Frotis de Superficies | 1 |
| | | Frotis de Manos | 1 |
| | | Ambiente | 1 |
| | | Agua potable MB | 1 |

| GRUPO | CONTRATISTA | GRUPO DE ALIMENTOS | CANTIDAD DE MUESTRAS |
|---|---|---|---|
| | | Agua potable FQ | 1 |
| 8 | ARDIKO A&S SAS | Frotis de Superficies | 3 |
| | | Frotis de Manos | 3 |
| | | Ambiente | 3 |
| | | Agua potable MB | 3 |
| | | Agua potable FQ | 3 |
| 10 | UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24 | Frotis de Superficies | 4 |
| | | Frotis de Manos | 4 |
| | | Ambiente | 4 |
| | | Agua potable MB | 4 |
| | | Agua potable FQ | 4 |
| 11 | UT MACSOL USPEC 2024 | Frotis de Superficies | 3 |
| | | Frotis de Manos | 3 |
| | | Ambiente | 3 |
| | | Agua potable MB | 3 |
| | | Agua potable FQ | 3 |
| 12 | ORNUA SAS | Frotis de Superficies | 2 |
| | | Frotis de Manos | 2 |
| | | Ambiente | 2 |
| | | Agua potable MB | 2 |
| | | Agua potable FQ | 2 |
| 13 | UT ALIMENTACION INTEGRAL | Frotis de Superficies | 3 |
| | | Frotis de Manos | 3 |
| | | Ambiente | 3 |
| | | Agua potable MB | 3 |
| | | Agua potable FQ | 3 |
| 14 | UT MACSOL USPEC 2024 | Frotis de Superficies | 2 |
| | | Frotis de Manos | 2 |
| | | Ambiente | 2 |
| | | Agua potable MB | 2 |
| | | Agua potable FQ | 2 |
| 15 | UT UNIDOS USPEC 2024 | Frotis de Superficies | 3 |
| | | Frotis de Manos | 3 |
| | | Ambiente | 3 |
| | | Agua potable MB | 3 |
| | | Agua potable FQ | 3 |
| 16 | CJVN SAS | Frotis de Superficies | 2 |
| | | Frotis de Manos | 2 |
| | | Ambiente | 2 |
| | | Agua potable MB | 2 |
| | | Agua potable FQ | 2 |
| 17 | CJVN SAS | Frotis de Superficies | 2 |
| | | Frotis de Manos | 2 |
| | | Ambiente | 2 |
| | | Agua potable MB | 2 |
| | | Agua potable FQ | 2 |
| **TOTAL** | | | **210** |

2.8.1.4 Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 20 al 24 de mayo, se puede evidenciar en la relación de anexos, sin embargo, cabe mencionar que no se relacionan los grupos 7,12 y 13 toda vez que no fue posible obtener resultados de la totalidad de las muestras tomadas, dado el tiempo de análisis establecido, por tanto se incluirán el informe correspondiente al mes de junio del 2024. Por otra parte, con respecto a los grupos 6 y 9 no se ejecutaron muestreos durante el mes de mayo; por tanto, serán programado para el mes de junio dada la rotación establecida en el plan de muestreo.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 20 al 24 de mayo de 2024 el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

| GRUPO | CONTRATISTA | CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS |
|---|---|---|
| 1 | UT Penitenciarios 2023 | 22 |
| 2 | UT Compromiso por la Dignidad | 22 |
| 3 | Ardiko A&S SAS | 22 |
| 4 | UT Unidos USPEC 2024 | 22 |
| 5 | UT Logistic Food | 22 |
| 8 | Ardiko A&S SAS | 11 |
| 10 | Unión Temporal Calidad y Vida | 33 |
| 11 | UT MACSOL USPEC 2024 | 22 |
| 14 | UT MACSOL USPEC 2024 | 11 |
| 15 | UT Unidos USPEC 2024 | 11 |
| 16 | CJVN SAS | 11 |
| 17 | CJVN SAS | 11 |
| **TOTAL** | 220 | |

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 al 24 de mayo.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 20 al 24 de mayo, el consolidado de los resultados se encuentra discriminado en la siguiente tabla por grupo y contratista. Así mismo en la relación de anexos del presente informe, se encuentran relacionadas las muestras con relación a los resultados de CHS, con respecto al periodo antes mencionado.

| GRUPO | CONTRATISTA | CANTIDAD DE RESULTADOS CHS |
|---|---|---|
| 1 | UT Penitenciarios 2023 | 10 |
| 2 | UT Compromiso por la Dignidad | 10 |
| 3 | Ardiko A&S SAS | 10 |
| 4 | UT Unidos USPEC 2024 | 10 |
| 5 | UT Logistic Food | 10 |
| 8 | Ardiko A&S SAS | 5 |

| GRUPO | CONTRATISTA | CANTIDAD DE RESULTADOS CHS |
|---|---|---|
| 10 | Unión Temporal Calidad y Vida | 15 |
| 11 | UT MACSOL USPEC 2024 | 10 |
| 14 | UT MACSOL USPEC 2024 | 5 |
| 15 | UT Unidos USPEC 2024 | 5 |
| 16 | CJVN SAS | 5 |
| 17 | CJVN SAS | 5 |
| **TOTAL** | 100 | |

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a las muestras establecidas en el anexo técnico de interventoría en donde refiere que se debe realizar muestreo para análisis microbiológico de frotis de manos, frotis de superficie, ambientes y agua potable la cual también es analizada para determinar la calidad fisicoquímica de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007.
Por lo anterior, es importante mencionar que dentro de las muestras para frotis de manos se tomaron a los operarios que se encontraban en las áreas de proceso, producción y distribución entre otros, con relación a las muestras de frotis de superficies, se tomaron a implementos relacionados con la línea de producción como mesones, cucharones, cuchillos, cucharas entre otros; con relación a las muestras de ambientes, estas se tomaron en áreas como dietas, ensamble y procesamiento entre otros.

2.8.1.5 Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 20 al 24 de mayo

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

| RESULTADO PORCENTUAL | CONCEPTO DE DESEMPEÑO | CODIGO DE COLORES | |
|---|---|---|---|
| **Aquellos ERON que se encuentran en 90% o más de evaluación.** | **Cumple** | **Verde** | |
| **Aquellos ERON que se encuentran en el rango de evaluación igual o superior al 60%** | **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 durante el periodo del 20 al 24 de mayo, es importante aclara que debido a los tiempos de análisis que requieren las muestras, en especial las de UHT y fisicoquímico del agua, se realizó un corte al periodo de ejecución del 20 al 31 de mayo, presentado los resultados del corte del 20 al 24 de mayo,

en donde los grupos a presentar en este informe son: 1,2,3,4,5,8,10,11,14,15,16 y 17 para un total de 220 resultados; por tanto para el informe del mes de junio serán incluidos 242 resultados que corresponden a los grupos 7, 12 y 13.

| GRUPO | CONTRATISTA | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|
| **1** | UT PENITENCIARIOS 2023 | **95.5%** |
| **2** | UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD | **82.0%** |
| **3** | ARDIKO A&S SAS | **95.5%** |
| **4** | UT UNIDOS USPEC 2024 | **77.5%** |
| **5** | UT LOGISTIC FOOD | **86.5%** |
| **8** | ARDIKO A&S SAS | **91.0%** |
| **10** | UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24 | **82.0%** |
| **11** | UT MACSOL USPEC 2024 | **87.0%** |
| **14** | UT MACSOL USPEC 2023 | **73.0%** |
| **15** | UT UNIDOS USPEC 2024 | **91.0%** |
| **16** | CJVN SAS | **82.0%** |
| **17** | CJVN SAS | **73.0%** |

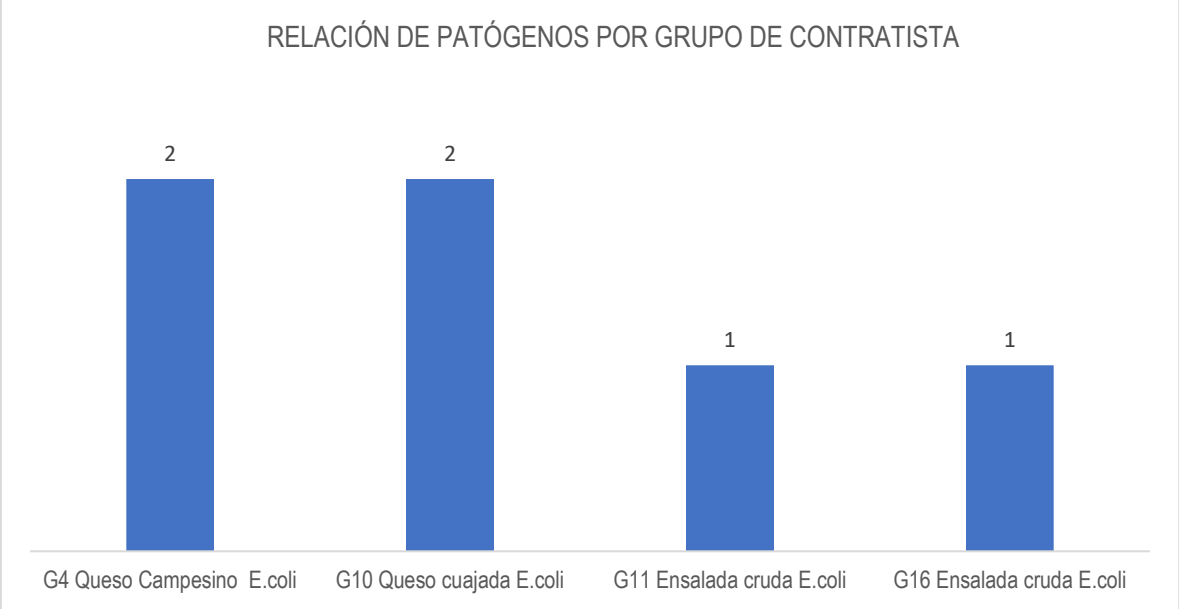
Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 20 al 24 de mayo, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UT Penitenciarios 2023 grupo 1, Ardiko A&S grupo 3 y 8, por último, UT Unidos USPEC 2024 grupo 15, ninguno de estos grupos obtuvo un cumplimiento del 100% debido a resultados no conformes presentados en muestras de alimentos y/o CHS. Por otra parte, los contratistas UT Compromiso Por La Dignidad grupo 2, UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Logistic Food grupo 5, Unión Temporal Calidad Y Vida 23-24 grupo 10, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11 y 14, y por último CJVN SAS grupo 16 y 17, a estos contratistas durante el seguimiento en cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE PARCIALMENTE. Cabe aclarar, que más adelante en el desarrollo del informe, se presentara con detalle los resultados no conformes que generaron las calificaciones antes presentadas.
Por otro lado, es importante mencionar que no es posible realizar un comparativo con el mes anterior, debido a que el inicio del contrato de interventoría empezó a partir del mes de mayo, para el próximo periodo si se, realizara tal comparativo y así poder evaluar el desempeño de cada uno de los contratistas.
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

2.8.1.6 Muestras No Conformes del periodo del 20 al 24 de mayo

Para el periodo comprendido entre el 20 al 24 de mayo, se presenta un total de 34 muestras no conformes, lo que indica que de los 220 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 15.45% presentan resultados No Conformes, a continuación se detalla la relación de muestras con presencia de patógenos, muestras con microrganismos indicadores de calidad e higiene dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

2.8.1.7 Microorganismos patógenos del periodo del 20 al 24 de mayo

Para el periodo del 20 al 24 de mayo, se reportaron por parte del laboratorio un total de 6 muestras con un presencia de patógenos, en donde el microorganismo presente fue *E.coli,* en las siguientes muestras y contratistas: UT Unidos USPEC 2024 grupo 4 en dos muestras de queso campesino; UT Calidad y vida 23-24 grupo 10 en dos muestras de queso cuajada, UT Macsol USEC 2024 grupo 11 en una muestra de ensalada cruda y por último el contratista CJVN SAS grupo 16 en una muestra de ensalada cruda. De total de las muestras no conformes (34), el porcentaje de patógenos evidenciado fue del 11.76% respectivamente. A continuación, se describe gráficamente los patógenos por cada uno de los contratistas.




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

Por otro lado, cabe resaltar la ausencia de patógenos en la muestras evaluadas correspondiente a los contratistas UT Penitenciarios 2023 grupo 1, UT Compromiso Por La Dignidad grupo 2, Ardiko A&S SAS grupo 3 y 8, UT Logistic Food grupo 5, UT Macsol USPEC 2024 grupo 14, UT Unidos USPEC 2024 grupo 15 y CJVN S.A.S. grupo 17, esto muestra de alguna medida se están llevando controles para mitigar la presencia de microrganismo patógenos, no obstante se debe continuar dichos controles para evitar la presencia de estos.

2.8.1.8 Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de mayo

Para el presente informe, no se cuenta con el seguimiento a patógenos, dado que el contrato de interventoría inicio en el mes de mayo, más sin embargo en el mes de junio, se realizará el respectivo seguimiento a los patógenos evidenciados.

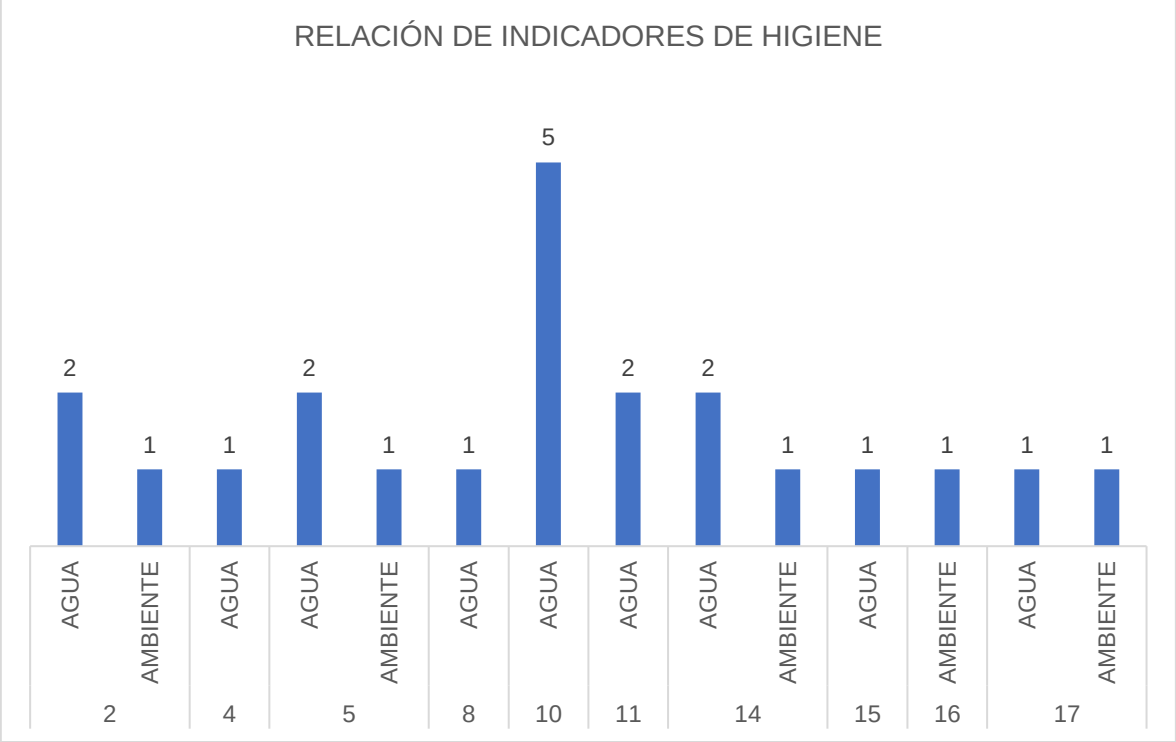
**Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 20 al 24 de mayo**

Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 22 muestras con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual indica que del total de las 34 muestras presentadas en el periodo el 64.70% corresponde a este tipo de indicadores.

En cuanto a microorganismos indicadores de higiene se presentaron recuentos fuera de norma para Mesófilos aerobios en 5 muestras (4 en toma de muestras de tipo ambiental y 1 en muestra de agua potable), Coliformes Totales en 6 muestras de agua potable, finalmente, mohos y levaduras en una muestra de tipo ambiental, indicando que del total de las 34 muestras fuera de los límites, las 12 estas muestras con microrganismos corresponden al 35,29%

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 7 muestras por resultados no conformes en cloro residual y 3 por pH fuera de los límites establecidos por la normatividad.

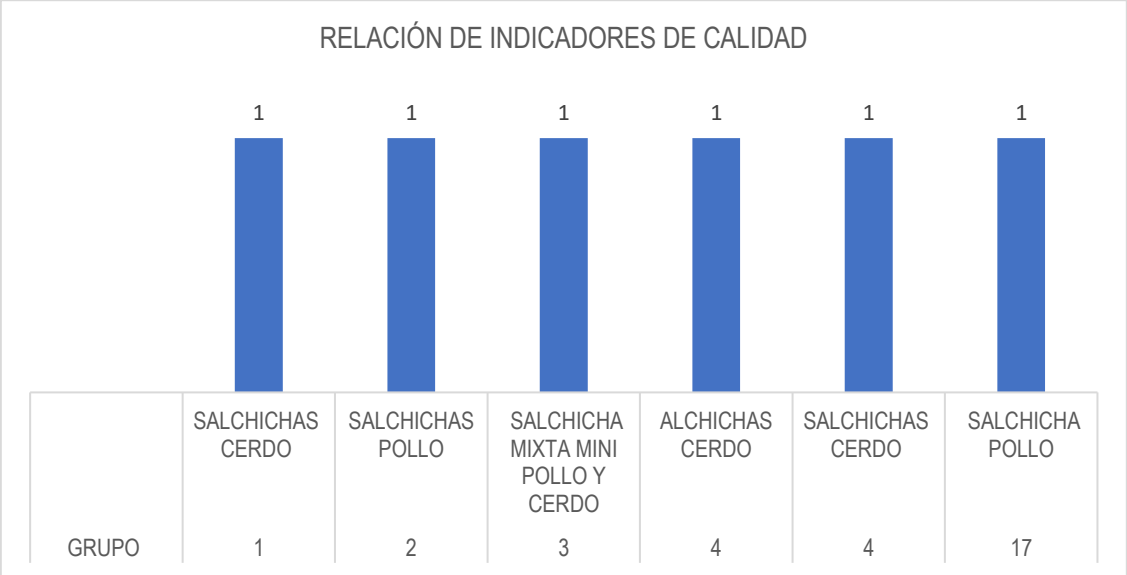
En la siguiente ilustración se puede evidenciar la distribución de las muestras no conformes por indicadores microbiológicos de higiene en cada uno de los contratistas.



Como se puede, evidenciar en la anterior ilustración, la mayor cantidad de muestras no conformes de este tipo se presentaron en los contratistas:
Como se evidencia, en la ilustración anterior, en el grupo 10 el cual corresponde al contratista UT Calidad y Vida 23-24, fue el grupo en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a dos muestras de agua potable en las cuales se evidenciaron incumplimientos por recuento elevado de coliformes totales, cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja que existe una vía de contaminación entre una fuente de bacterias (agua superficial, sistema séptico, desechos animales, etc.) y el suministro de agua. Por otra parte dos muestras de agua, arrojaron incumplimiento en parámetro físico químico de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, sin poner en peligro a las personas. Finalmente, en tres muestras se presentó desviación para el parámetro pH, el cual es un indicador de la calidad del agua potable utilizada en los servicios de alimentación.
Por otra parte, con respecto al contratista del grupo 5 UT Logistic Food, grupo 11 contratista UT MACSOL USPEC 2024 , grupo 14 UT MACSOL USPEC 2024 y Grupo 15 contratista UT Unidos USPEC 2024, presentaron desviaciones relacionadas con muestras de agua potable en las cuales se presentaron recuentos elevados de coliformes totales y aerobios mesófilos, microorganismos indicadores de calidad del agua, los cuales pueden dar una indicación de la contaminación que puede presentar la fuente de agua potable utilizada en el establecimiento carcelario, así mismo, la presencia de estos microorganismos puede dar indicios de un mal manejo general del sistema de agua potable.
Por otra parte, en el grupo 2 contratista UT Compromiso por la dignidad, grupo 5 contratista UT Logistic Food, grupo 14 del contratista UT MACSOL USPEC 2023, grupo 16 operado por el contratista CJVN SAS y el grupo 17 operado por el contratista CJVN SAS, se presentaron desviaciones en las muestras ambientales en las cuales arrojaron recuento elevado de aerobios mesófilos, así como, mohos y levaduras, microorganismos indicadores de la calidad de higiene del ambiente de la cocina.
En cuanto, a los análisis fisicoquímicos de agua potable, se presentaron desviaciones en el grupo 2 contratista UT Compromiso por la dignidad, grupo 4 contratista UT Unidos USPEC 2024, grupo 5 contratista UT Logistic Food, grupo 8 Ardiko A&S SAS, grupo 11 contratista UT Macsol USPEC 2024 y finalmente el grupo 17 operado por el contratista CJVN SAS, la mayoría de los incumplimientos estuvieron relacionados con los parámetros cloro residual libre y pH, los cuales indican la calidad del agua potable utilizada en las cocinas de los establecimientos carcelarios, ya que la desviación de cualquiera de los dos parámetros, antes mencionados puede traer como consecuencia la alteraciones en la salud de los PPL.
Cabe aclarar que para el presente informe no se incluyeron resultados de los grupos 7, 12 y 13, por el contrario, no se realizaron muestreos en los 6 y 9.

Indicadores de Calidad del periodo del 20 al 24 de mayo

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 20 al 24 de mayo, se presentaron 6 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados son los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, en todas las muestras el microorganismo predominante fue el recuento de aerobios mesófilos. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquello grupos en los que se evidencia tal hallazgo.




Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 20 al 24 de mayo, los indicadores de calidad ocupan el 17.6% de estos hallazgos.

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

Es importante resaltar la ausencia de estos indicadores en los contratistas UT Logistic Food grupo 5, Ardiko A&S SAS grupo 8, UT Calidad Y Vida 23-24 grupo 10, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11, UT Macsol USPEC 2024 grupo 14, UT Unidos USPEC 2024 grupo 15, y CJVN S.A.S. grupo 16; mas sin embargo si es de gran importancia continuar realizando controles operativos y preoperativos en toda la cadena de producción, con el objetivo de mitigar su presencia.

Se realiza informe consolidado de resultados microbiológicos del periodo mayo 2024 el cual se podrá evidenciar en el anexo 2.8.

### 2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Durante el mes de mayo del 2024 ara el presente periodo se notificó por parte del INPEC, 2 reportes relacionados con presunta Enfermedad Transmitidas por Alimentos ETA. El primer reporte fue notificado a la Interventoría el día 20 de mayo, relacionado con el ERON CPAMSPAL PALMIRA, por lo anterior ese mismo día la interventoría programa el respectivo seguimiento a través del laboratorio contratado por la interventoría a las contramuestras relacionadas con la cena del día 18 y 19 de mayo a través del muestreo microbiológico de los alimentos y condiciones higiénico-sanitarias (CHS), así como el análisis fisicoquímico del agua. Los resultados obtenidos de este seguimiento se encontraron dentro de los límites establecidos según la normatividad aplicada; por

lo anterior se puede inferir que los alimentos y el agua potable, no tuvieron relación con la ETA reportada.

Por otra parte, con lo referente a la otra novedad notificada por presunta ETA, fue en el ERON CAMISACS ACACIAS, reportada por el ente territorial de salud el día 29 de mayo; la interventoría, procedió a realizar Seguimiento de rutina a los alimentos suministrados y las CHS en dicho establecimiento el día 30 de mayo a través del laboratorio de la interventoría, con el objetivo de conocer la calidad microbiológica de los alimentos y las condiciones higiénico sanitarias del mismo; dado que se dio un reporte de afecciones estomacales y vómito de algunos PPL el día 10 de mayo, por tanto, la entidad territorial los días 6 y 14 de mayo realizó toma de muestras de 16 alimentos de los cuales 8 no cumplieron con lo establecido en la normatividad vigente.

La información relacionada anteriormente se describe con precesión en la siguiente tabla:

| FECHA | ESTABLECIMIENTO | MUESTRAS EVALUADAS | RESULTADOS |
|---|---|---|---|
| 2024-05-20 | ERON - CPAMSPAL PALMIRA | PRODUCTO TERMINADO: MADURO COCIDO | CONFORME |
| | | PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO - COCIDO | CONFORME |
| | | PRODUCTO TERMINADO: SOPA DE PASTA | CONFORME |
| | | PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE MELON | CONFORMES |
| | | PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (LECHUGA Y ZANAHORIA CON MAYONESA) | CONFORME |
| | | PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA DE POLLO EN SALSA | CONFORME |
| | | AMBIENTE: COCINA CALIENTE - PRODUCCION - DESINFECTANTE UTILIZADO: HIPOCLORITO AL 5.25 % - GRAN DAVID | CONFORME |
| | | FROTIS DE MANOS LIMPIAS: RICARDO MOSQUERA - TD: 25550 - DESINFECTANTE UTILIZADO: JABON INDUSTRIAL NEUTRO - GRAN DAVID | CONFORME |
| | | FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO - PRODUCCION - DESINFECTANTE UTILIZADO: HIPOCLORITO AL 5.25 % - GRAN DAVID | CONFORME |
| | | AGUA POTABLE GRIFO AREA DE PRELIMINADO | CONFORME |
| | | AGUA POTABLE GRIFO AREA DE PRELIMINADO FQ | CONFORME |
| 30/05/2024 | CAMISACS ACACIAS | LECHE EN POLVO | PENDIENTE |
| | | QUESO DOBLE CREMA | PENDIENTE |
| | | SLACHICHA MIXTA DE CARNE Y POLLO | PENDIENTE |
| | | POLLO AL HORNO | PENDIENTE |
| | | ENSALADA CRUDA DE CEBOLLA Y TOMATÉ | PENDIENTE |
| | | LIMONADA DE PANELA | PENDIENTE |
| | | AGUA POTABLE PREPARACIÓN DE JUGOS MB | PENDIENTE |

| FECHA | ESTABLECIMIENTO | MUESTRAS EVALUADAS | RESULTADOS |
|---|---|---|---|
| | | AGUA POTABLE PREPARACIÓN DE JUGOS FQ | PENDIENTE |
| | | FROTIS DE SUPERFICIE TABLA DE CORTE DE PRODUCTO TERMINADO | PENDIENTE |
| | | FROTIS DE MANOS – AREA DE CONTRAMUESTRAS Y PREALISTAMIENTO | PENDIENTE |
| | | FROTIS DE MANOS – RANCHERO ÁREA DE DIETAS | PENDIENTE |

Es importante tener en cuenta, que para el cierre del presente informe, no se cuentan con los resultados del seguimiento de rutina realizado en el ERON CAMISACSACACIAS por interventoría, por tanto, serán incluidos en el informe correspondiente al mes de junio.

### 2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento).

Conforme a lo dispuesto en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 9. Características Generales de la Valoración Nutricional Practicada a la PPL con Patologías de la OTM: *"La valoración nutricional se debe realizar a toda la PPL que requiera de la consulta por las patologías que presenten y ameritan una derivación dietaría previa remisión por el área de salud del establecimiento (Médico) o del diagnóstico emitido por el médico de la EPS que lleve el seguimiento del interno; con el fin de iniciar el manejo terapéutico con dieta; el diagnóstico se realizará teniendo en cuenta parámetros antropométricos, físicos, alimentarios y Bioquímicos (si aplica) y se emitirá diagnóstico nutricional en cada valoración con su correspondiente análisis nutricional y prescripción dietaría, además el tiempo estimado de tratamiento y seguimiento nutricional, el cual deberá estimarse en un tiempo no mayor a tres (3) meses, en el que se deben verificar cambios en su estado nutricional; evaluando si presenta o no mejoría y si se sigue con el mismo manejo o se presentan modificaciones al manejo dietario del momento. Se debe realizar el correspondiente informe al médico para que este determine otro tipo de manejo. De esta valoración nutricional se dejará copia en la historia clínica del PPL…"*
*…"El contratista deberá enviar a la USPEC, director del ERON, un reporte de las valoraciones y seguimientos nutricionales realizados, los primeros 10 días calendario de cada mes."*
Sin embargo, de acuerdo con la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL del 27 de septiembre de 2023 del Asunto: Instrucciones Seguimiento Nutricional PPL- Aplicable actuales PPL y Nuevos PPL con suministro de alimentación especial; se establece un nuevo procedimiento para la realización de las valoraciones nutricionales en los establecimientos en la cual se exime al contratista de alimentos de la responsabilidad de realizar valoraciones nutricionales a la PPL que tiene cobertura a través del Fondo Nacional de Salud.
Por esta razón, la interventoría remitió a la entidad USPEC el oficio CIA-050-2024 de asunto: Solicitud de Aclaración sobre Valoraciones Nutricionales establecidas en la Oferta Técnica Mínima, el 24 de mayo de 2024, a cierre de 31 de mayo no se recibió concepto aclaratorio por parte de la entidad.
Por su parte, mediante oficio CIA-042-2024 de asunto: Requerimiento Documentos Componente Nutricional del 24 de mayo de 2024, la interventoría solicito a los contratistas de alimentos los soportes de las Valoraciones Nutricionales realizadas a mayo de 2024. A cierre de 31 de mayo se recibieron las siguientes respuestas las cuales se encuentran en revisión por parte de la interventoría:

| GRUPO | CONTRATISTA | FECHA RESPUESTA |
|---|---|---|
| **11** | UT MACSOL USPEC 2024 | 24-may-24 |
| **14** | UT MACSOL USPEC 2024 | 24-may-24 |
| **13** | UT ALIMENTACION INTEGRAL | 27-may-24 |
| **4** | UT UNIDOS USPEC 2024 | 29-may-24 |
| **1** | UT ALIMENTOS PENITENCIARIOS | 31-may-24 |

**2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.**

Mediante oficio CIA-042-2024 de asunto: Requerimiento Documentos Componente Nutricional del 24 de mayo de 2024, la interventoría solicito a los contratistas de alimentos las bases de datos con la PPL que tiene prescripción de dieta terapéutica del ERON y estaciones de policía, a mayo de 2024. A cierre de 31 de mayo se recibieron las siguientes respuestas las cuales se encuentran en revisión por parte de la interventoría:

| GRUPO | CONTRATISTA | FECHA RESPUESTA |
|---|---|---|
| **11** | UT MACSOL USPEC 2024 | 24-may-24 |
| **14** | UT MACSOL USPEC 2024 | 24-may-24 |
| **13** | UT ALIMENTACION INTEGRAL | 27-may-24 |
| **4** | UT UNIDOS USPEC 2024 | 29-may-24 |
| **1** | UT ALIMENTOS PENITENCIARIOS | 31-may-24 |

Adicionalmente, se estableció el procedimiento para VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS en visitas de campo a través de formato específico el cual se aplicará en las visitas de campo con la siguiente frecuencia:

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

A través del formato se recolectará la siguiente información:

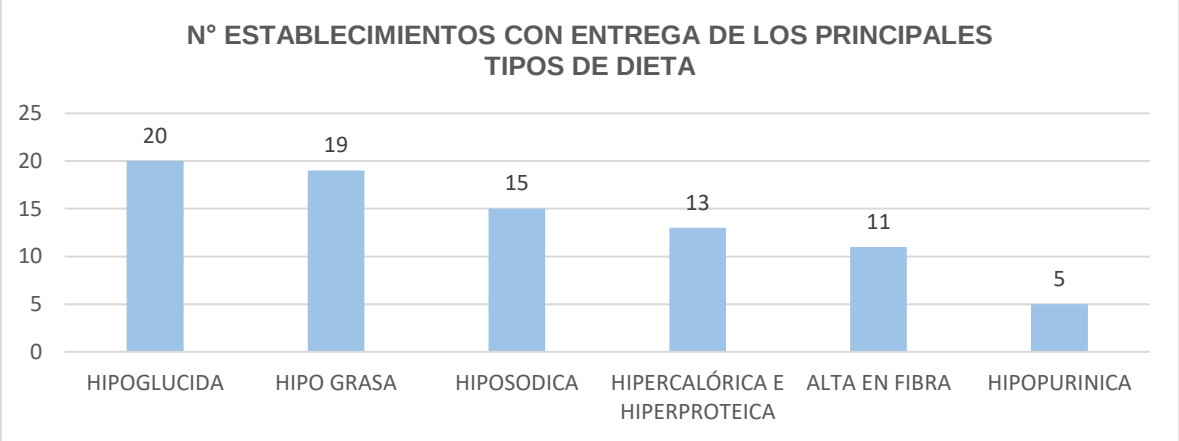
- N° TOTAL DE PPL CON DIETA
- FORMA DE ENTREGA
- N° DIETAS ENTREGADAS AL DÍA POR CADA TIPO:
- ALIMENTOS ENTREGADOS
- DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO: de acuerdo con lo establecido en el Anexo 3. MANUAL DE DIETAS

Conforme a las visitas realizadas del 20 al 31 de mayo se realizaron 21 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 19 establecimientos como se muestra a continuación:

| CONTRATISTA | ESTABLECIMIENTO | N° VERIFICACIONES |
|---|---|---|
| **GRUPO 1- UT PENITENCIAROS 2023** | CPAMSPY POPAYAN | 1 |
| | CPMSTUL TULUA | 2 |
| | EPMSC BORDO | 1 |
| | EPMSC PASTO | 1 |

| CONTRATISTA | ESTABLECIMIENTO | N° VERIFICACIONES |
|---|---|---|
| **GRUPO 2- UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD** | CPAMS EJECA | 1 |
| | EPMSC BOLIVAR | 1 |
| | EPMSC BUGA | 1 |
| | EPMSC CAICEDONIA | 1 |
| | EPMSC Cali | 1 |
| | EPMSC LA UNION | 1 |
| | EPMSC SEVILLA | 1 |
| **GRUPO 3- ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS** | COJAM JAMUNDI | 1 |
| | CPAMSPAL PALMIRA | 2 |
| | EPMSC BUENAVENTURA | 1 |
| | EPMSC CARTAGO | 1 |
| | EPMSC SANTANDER QUILICHAO | 1 |
| | EPMSC SILVIA | 1 |
| **GRUPO 11- UT MACSOL USPEC 2024** | EPAMS LA DORADA | 1 |
| | EPMSC FRESNO | 1 |
| **N° VERIFICACIONES** | | 21 |

En cuanto a los tipos de dietas o derivaciones entregadas, en la siguiente grafica se hace referencia a los 6 principales tipos de dietas o derivaciones y el número de establecimientos en los cuales se realiza entrega por cada tipo, teniendo en cuenta los 19 establecimientos en los cuales se realizó la verificación:




En la tabla a continuación, se muestran los tipos de dietas específicos sobre los cuales se realizó la verificación y análisis de cumplimiento teniendo en cuenta aquellos tipos de mayor relevancia en cada establecimiento; para el caso de las verificaciones realizadas en el mes de mayo se encontró que en la totalidad se dio cumplimiento a lo requerido de acuerdo con el Anexo 3. Manual de Dietas para cada tipo de dieta, el detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO**_FORMULARIO DIETAS TERAPEUTICAS_MAYO.

| GRUPO | ESTABLECIMIENTO | TIPOS DE DIETAS VERIFICADAS | | |
|---|---|---|---|---|
| **GRUPO 1- UT PENITENCIAROS 2023** | CPMSTUL TULUA | HIPERCALÓRICA E | HIPOGLUCIDA | HIPO GRASA |

| GRUPO | ESTABLECIMIENTO | TIPOS DE DIETAS VERIFICADAS | | |
|---|---|---|---|---|
| | | HIPERPROTEICA | | |
| | | HIPOSODICA | BLANDA | |
| | EPMSC PASTO | HIPOSODICA | HIPO GRASA | HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA |
| | CPAMSPY POPAYAN | HIPOGLUCIDA | HIPOGLUCIDA | ALTA EN FIBRA |
| | EPMSC BORDO | HIPOSODICA | ALTA EN FIBRA | HIPOGLUCIDA |
| **GRUPO 2- UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD** | CPAMS EJECA | HIPOGLUCIDA | HIPOPURINICA | HIPOSODICA |
| | EPMSC BUGA | HIPOGLUCIDA | HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA | HIPO GRASA |
| | EPMSC Cali | HIPOGLUCIDA | HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA | HIPOSODICA |
| | EPMSC LA UNION | HIPOSODICA | HIPO GRASA | HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA |
| | EPMSC CAICEDONIA | HIPOGLUCIDA | HIPOSODICA | HIPO GRASA |
| | EPMSC SEVILLA | HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA | HIPOGLUCIDA | ALTA EN FIBRA |
| | EPMSC BOLIVAR | HIPO GRASA | HIPOGLUCIDA | HIPOSODICA |
| **GRUPO 3- ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS** | EPMSC BUENAVENTURA | HIPOSODICA | HIPOGLUCIDA | HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA |
| | COJAM JAMUNDI | HIPOGLUCIDA | HIPO GRASA | ALTA EN FIBRA |
| | CPAMSPAL PALMIRA | HIPOGLUCIDA | HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA | HIPOSODICA |
| | | HIPOSODICA | HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA | HIPOGLUCIDA |
| | EPMSC CARTAGO | HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA | HIPOGLUCIDA | HIPOSODICA |
| | EPMSC SANTANDER QUILICHAO | HIPOPURINICA | HIPOPURINICA | HIPOPURINICA |
| | EPMSC SILVIA | HIPO GRASA | HIPOPURINICA | HIPOGLUCIDA |

| GRUPO | ESTABLECIMIENTO | TIPOS DE DIETAS VERIFICADAS | | |
|---|---|---|---|---|
| **GRUPO 11- UT MACSOL USPEC 2024** | EPAMS LA DORADA | HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA | HIPOSODICA | ALTA EN FIBRA |
| | EPMSC FRESNO | HIPOSODICA | HIPOGLUCIDA | ALTA EN FIBRA |

**2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes.**

En las visitas realizadas en el periodo comprendido entre el 20 y 31 de mayo no se realizaron verificaciones específicas de entrega de raciones a gestantes.

**2.13 Entregables**

En cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría N° 159- 2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios -USPEC- y en especial, de lo dispuesto en la oferta técnica mínima "*Lineamientos mínimos ejecución del Contrato de Interventoría sobre el servicio de alimentación para la Población Privada de la Libertad – PPL*", y con el fin de garantizar el cumplimiento del alcance del contrato suscrito, el cual refiere la inspección, vigilancia, control y seguimiento, con aplicación y enfoque técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico, sobre todos los contratos que haya suscrito o llegue a suscribir la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC, nos permitimos socializar los principales resultados en el periodo contemplado entre el 9 y 31 de mayo del año en curso.

Teniendo en cuenta lo anterior y para mayor comprensión de este informe, se presenta una breve contextualización del marco contractual de los documentos técnicos entregables y posteriormente, se presentan los resultados obtenidos para cada uno de las categorías evaluadas. A continuación, se detalla el estado de cada uno de los entregables:

1. Actas de Empalme
2. Alternativas de equipos por limitación física de espacios
3. Plantas externas obligatorias
4. Planes de Contingencia:
4.1 Planta externa
4.2 Reubicación al interior del servicio de alimentación
5. Tercerización

2.13.1 ACTAS DE EMPALME

2.13.1.1 Marco Contractual:

El anexo No. 20 Oferta Técnica Mínima, establece en requisitos específicos lo siguiente:

"(…) En el proceso de empalme se verificarán los siguientes aspectos:

- “Número total de servicios de alimentación que tiene el ERON y su estado de cada uno descripción y registro fotográfico.
- Descripción de cada equipo del servicio de alimentación pertenecientes al INPEC y/o USPEC (registro fotográfico de cada uno, estado actual y último mantenimiento realizado)
- Certificación del responsable de Salud del ERON donde detalle el cumplimiento de la realización de las valoraciones nutricionales solicitadas y el soporte respectivo en el sistema de seguimiento en salud que se lleve para el ERON, al igual entregar a la dirección del ERON todas las valoraciones y seguimientos nutricionales realizados a la PPL en formato de documento portable (pdf).
- El contratista saliente deberá entregar las actas de visita sanitaria realizadas por la entidad territorial de salud en cada uno de los establecimientos a cargo y si la última visita fue realizada más de un año se debe entregar los soportes de las gestiones realizadas.
- Reportar por escrito todos los trámites y requerimientos de los entes de control pendientes y/o en ejecución
- Detalles de la operatividad del servicio de alimentación tales como: horarios de entrega de los alimentos (intramural y/o extramural); detalles operativos que puedan llegar a afectar la logística del suministro de alimentación, planes de contingencia y tercerizaciones (si aplican).
- Descripción detallada de las condiciones de las instalaciones físicas pisos, paredes, techos entre otras (registros fotográficos), con el fin de que se tenga en cuenta para el proceso de supervisión y/o inspección monitoreo y control de la interventoría encargada. En el acta de empalme se deberá dejar constancia si existe dificultades para las instalaciones de equipos por espacios.

  Este proceso tendrá como resultado un acta de empalme donde se evidencie lo solicitado. El documento referido deberá ser suscrito por:

  a) El representante legal del contratista o quien este designe.

  b) Un representante del Supervisor y/o Interventor o por el funcionario delegado por la USPEC.

  c) Un funcionario delegado por el INPEC.

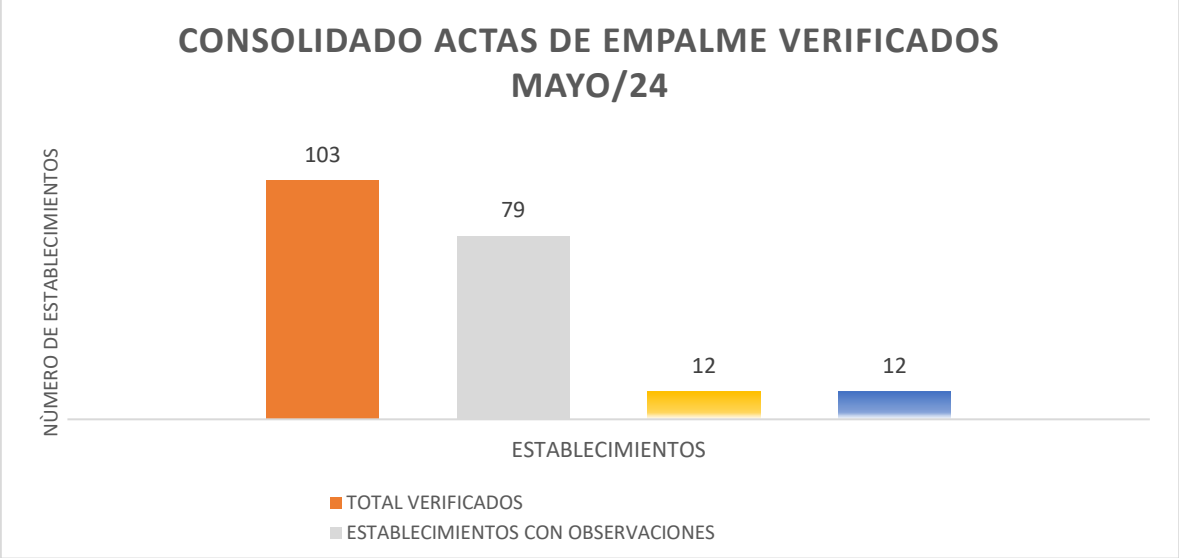
  Este documento se debe entregar por establecimiento y se debe presentar al supervisor y/o Interventor del contrato como máximo 15 días calendario después de iniciar la ejecución del contrato, describiendo las condiciones del sitio de entrega.

  El contratista de alimentación deberá dejar constancia en el acta de empalme indicando que el establecimiento en temas asociados a infraestructura por espacios reducidos no puede dar cumplimiento al almacenamiento de materias primas bajo los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 en el que especifica la disposición de áreas perimetrales. (…)” (Cursiva fuera de texto)

2.13.1.2 Resultados de la verificación de la interventoría

En el mes de mayo, la interventoría realizó las verificaciones de actas de empalme, en 103 establecimientos y obtuvo los siguientes resultados:

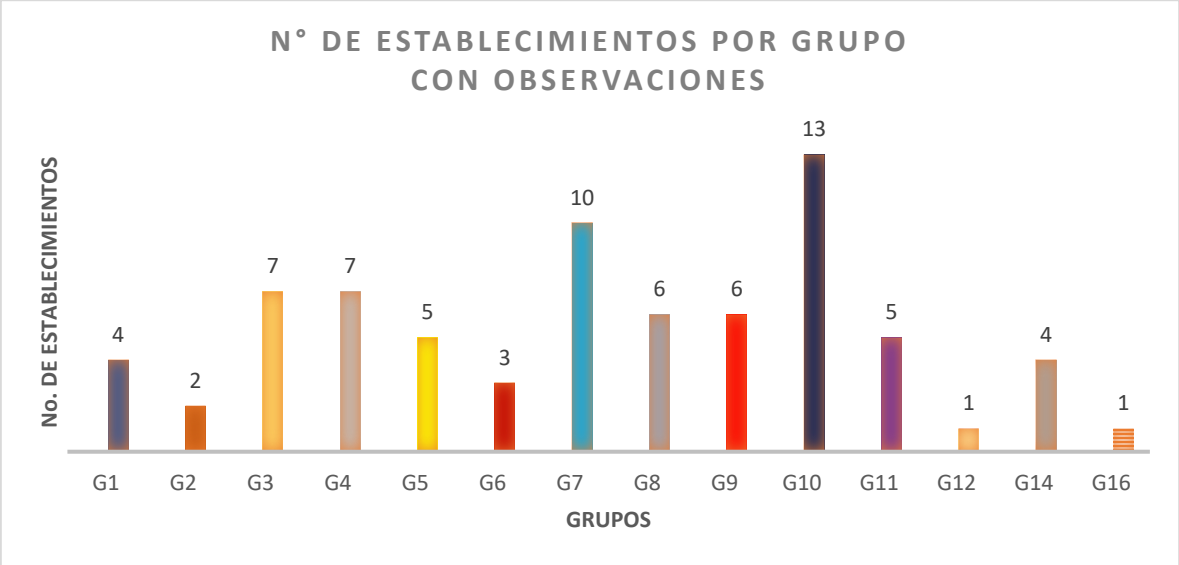
| TOTAL VERIFICADOS | ESTABLECIMIENTOS CON OBSERVACIONES | ESTABLECIMIENTOS CON CUMPLIMIENTO DEL 100% | ESTABLECIMIENTOS SIN PPL ACTUALMENTE |
|---|---|---|---|
| 103 | 79 | 12 | 12 |




De acuerdo a la gráfica que antecede, en el mes de mayo se verificaron 103 establecimientos de los cuales 12 arrojaron cumplimiento en la totalidad de categorías evaluadas, según lo establecido en la OTM. Estos establecimientos corresponden a:

| GRUPO | ESTABLECIMIENTOS CON 100% |
|---|---|
| G1 | IPIALES<br>TUQUERRES<br>EL BORDO |
| G2 | EPMCS CALI<br>EPMSC BOLÌVAR<br>EPMSC LA ÙNION<br>EJECA<br>EPMSC BUGA |
| G5 | EPMSC CHAPARRAL<br>EPMSC GIRARDOT |
| G7 | CPMSUBA UBATÈ |
| G9 | EPAMSCAS CÒMBITA |

Por otra parte, durante la verificación se evidenciaron 79 actas de empalme que presentaron observaciones, los cuales son objeto de requerimiento y solicitud de subsanación por parte de la interventoría hacia los contratistas. Las principales observaciones se relacionan con el ítem relacionado con “Descripción de cada equipo del servicio de alimentación perteneciente al INPEC y/o USPEC (registro fotográfico de cada uno, estado actual y último mantenimiento realizado” dado que en 56 establecimientos se enlistan los equipos, no obstante, no se registra la fecha de los últimos mantenimientos de los equipos inventariados.




Los grupos que presentan mayor número de establecimientos con observaciones corresponden al grupo 10 (13 establecimientos con observaciones) y 7 (10 establecimientos con observaciones), seguido de los grupos 3 y 4 con 7 establecimientos con observaciones respectivamente. Por lo anterior, la interventoría en el mes de junio/24 inicio el proceso de requerimiento y notificación a los contratistas, con el fin de garantizar el cumplimiento de la OTM

*2.13.2* LIMITACIÓN DE EQUIPOS

2.13.2.1 Marco Contractual

El anexo No. 20 Oferta Técnica Mínima, establece lo siguiente:

*"(…) Los equipos y utensilios requeridos deberán ser acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y en funcionalidad. Se tomará como referencia de cumplimiento para este aspecto durante la ejecución del contrato de suministro de alimentación el Anexo No. 5. EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS ERON O CPAMSE O PLANTA DE PRODUCCIÓN SEGÚN NÚMERO DE PPL, para tal fin se incluirá los equipos y utensilios del inventario del INPEC relacionados en el acta de empalme, la diferencias de los equipos y utensilios con respecto al anexo 5, serán aportados por el contratista.*

*El contratista deberá contar en cada punto de preparación de la ración con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución. Para esto, se deben tener en cuenta los equipos mínimos establecidos en el Anexo No. 5.*

*Las dimensiones de los equipos y de las áreas de las instalaciones que existen en el servicio de alimentación establecen el número mínimo de equipos requeridos, por lo que el contratista deberá notificar a la USPEC y/o interventoría del contrato a los quince (15) días calendario sobre las limitaciones encontradas para el cumplimiento del Anexo No. 5, así como las alternativas propuestas para garantizar el cumplimiento del servicio. Lo cual será analizado y aprobado por la USPEC y/o la interventoría. Las limitaciones y novedades deberán estar certificadas por el INPEC en el acta de*

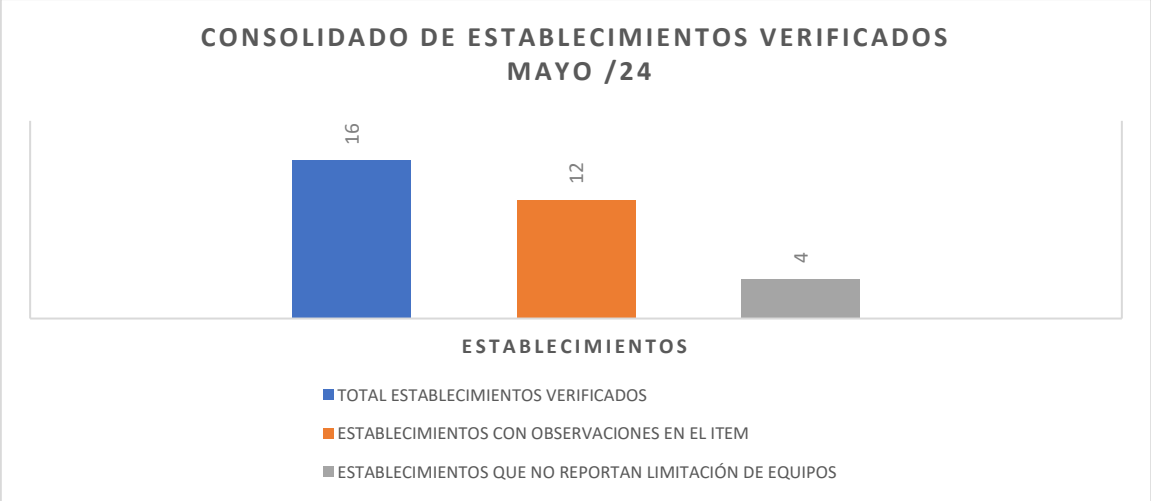
*empalme, respaldado por las medidas y estrategias tomadas por el contratista para reemplazar el equipo que tiene limitaciones para su instalación. (…)"*

2.13.2.2 Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría en cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC, en cuanto a la obligación especifica del componente técnico número 9, cuando señala:
*"(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)"*
(Cursiva y subrayado fuera de texto) realizó verificación documental de los soportes presentados por el contratista en el drive de la entidad, bajo dos procedimientos de revisión: 1) Revisión general de la existencia o no de las actas de limitación de equipos por establecimiento; y en segunda instancia la verificación detallada de los parámetros exigidos en la OTM para equipos y utensilios. De lo anterior, se detallan los siguientes resultados:

De los 146 establecimientos verificados a nivel general en el sistema de información (drive) dispuesto por la entidad para el ingreso de la documentación inicial de los contratos de alimentación, 88 cuentan con actas de limitación de equipos principalmente para la instalación de sartenes basculantes, pelapapas y unidades de frío. Así mismo, se observa que en 19 establecimientos de los grupos 7 y 9 ya se cuenta soporte documental de aprobación de limitación de equipos emitida previamente por la Entidad.

Con respecto a la verificación exhaustiva, en el mes de mayo del año en curso, la interventoría verificó un total de 16 establecimientos, de los cuales 12 reportaron limitación de equipos, pero cumplieron parcialmente con los requerimientos exigidos en la OTM. Las principales observaciones se generaron por la ausencia de propuesta para remplazar los equipos que presentan limitación de instalación o porque los contratistas no presentaron las fichas técnicas de los equipos o menajes por el cual se remplazarían los sartenes basculantes y/o marmitas.



Por otra parte, se evidenció que en 3 establecimientos del grupo 1: CPAMSPY POPAYAN, DE POPAYAN y EPMSC TUMACO no se registra acta de limitación de equipos en el drive de la entidad y en EPMSC IPIALES no se reporta limitaciones de espacios para la instalación de equipos en el establecimiento, por lo cual, se dará cumplimiento a lo establecido en el anexo 5.

2.13.3 PLANTAS OBLIGATORIAS

2.13.3.1 Marco Contractual

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

*A. Área de Recibo*
*B. Área de Control de Calidad*
*C. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Seco*
*D. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frio (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación)*
*E. Área de Preparación o elaboración comida caliente*
*F. Área de Preparación de Comida Fria.*
*G. Área de Almacenamiento de Fruver.*
*H. Área de Prealistamiento Fruver.*
*I. Área de Prealistamiento de Carnes*
*J. Área de Producto no conforme Fruver*
*K. Área de Lavado de Utensilios*
*L. Área de Alistamiento de dietas*
*M. Área de Empaque*
*N. Área de Canastillas, Cambros, y almacenamiento de Utensilios*
*O. Área de Despacho*
*P. Área de Productos de Aseo*
*Q. Área de Vestieres*
*R. Área de Baños*
*S. Área de Deposito Temporal de residuos sólidos.*

El plano deberá presentarse debidamente firmado por un arquitecto del cual debe adjuntarse tarjeta profesional. Adicionalmente, el proponente deberá adjuntar al plano una ficha técnica en la que se relacione metraje de la planta, áreas con las que cuenta, dirección de la planta y capacidad instalada en equipos con los que cuenta para llevar a cabo la operación. El suministro del servicio deberá ser acreditado según lo descrito en el numeral 3, de la Planta de producción externa y concepto técnico sanitario (IVC), requeridos en los Requisitos Técnicos Mínimos Habilitantes
NOTA 2. En los ERON en donde los servicios de alimentación o "ranchos" se encuentren por cualquier razón fuera de operación y no es posible reubicar el servicio dentro del establecimiento, se relacionan en el Anexo No. 21 Establecimientos en Contingencia como Contingencia Planta Externa,

en estos casos, los contratistas deberán ejecutar la prestación del servicio desde una planta externa en la ciudad del ERON donde se presenta la contingencia, en consonancia con lo establecido en el Anexo No. 20 Oferta Técnica Mínima, la cual a pesar de no ser parte de los requisitos habilitantes, debe estar a disposición del servicio desde el primer día de inicio de los contratos, en los establecimientos que aplique.

NOTA 3. El parte incluido en cada grupo es una cantidad estimada, es decir, puede aumentar o disminuir en la ejecución del contrato, dependiendo de las necesidades de la USPEC y del servicio, situación que será verificada diariamente entre el contratista y el INPEC de acuerdo al parte diario. El presupuesto de cada grupo corresponde al costo final de la prestación del servicio, más la provisión por eventos de contingencias conforme se detalla en el presente documento, durante el plazo de ejecución previsto desde la fecha de inicio de la prestación del servicio en cada establecimiento, hasta el 31 de diciembre de 2024, a excepción de los centros de reclusión transitoria, los cuales se tienen proyectados hasta el 30 de junio de 2024.

NOTA 4. La entidad por intermedio de la Dirección de Infraestructura, tiene programadas acciones de intervención en algunos establecimientos durante la ejecución del contrato, que implican en algunos casos la imposibilidad de utilizar las instalaciones de prestación del servicio “rancho”, para lo cual se debe dar aplicación a lo establecido en la oferta técnica mínima. Así mismo, existen otros eventos contingentes que pueden alterar, entorpecer o imposibilitar el desarrollo normal de la prestación del servicio.

NOTA 5. Los precios fijados desde la firma del contrato podrán ser revisados y modificados por las partes, en los casos previstos por la ley debidamente soportados y tras la verificación de la disponibilidad presupuestal de la entidad. En caso de existir interventoría esta deberá dar concepto y aprobación para avalar el ajuste.
La USPEC podrá solicitar a los contratistas durante la ejecución, la entrega de alimentos o la prestación del servicio, en cantidades adicionales o inferiores, de conformidad con el parte diario oficial de PPL reportado por el INPEC, que se encuentre en los establecimientos objeto de la negociación, así como de las estaciones de policía, Unidades Tácticas y/o CPAMSE. A su vez, podrá solicitar el suministro a nuevos establecimientos que por orden judicial o solicitud del INPEC deban ser atendidos**. (…)”**

2.13.3.2 Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría en este periodo y en cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC, en cuanto a la obligación especifica del componente técnico número 9, cuando señala: *“(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)”* (Cursiva y subrayado fuera de texto) realizó verificación documental de los soportes presentados por el contratista en el drive de la entidad, evidenciando los siguientes resultados:

| TIPO DE VERIFICACIÓN | CONTRATISTA | GRUPO | FECHA DE AUTORIZACIÓN | RADICADO DE AUTORIZACIÓN | OBSERVACIONES | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PLANTA OBLIGATORIA | UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD | 2 | 5/3/2024 | E-2024-001248 | La planta de producción de alimentos, se destina para las raciones de las estaciones de Policía de Cali, y la autorización plantea una metodología logística mixta con el EPMSC Cali. De acuerdo a lo anterior, La entidad autoriza el servicio de alimentación la planta de producción externa para las estaciones de policía de Cali está ubicada en la Calle 31 A # 2C-27 Barrio Porvenir – Cali, a partir del 6 DE DICIEMBRE DEL 2023, fecha de suscripción del contrato 328 – 2023. | **APROBADO** |
| PLANTA OBLIGATORIA | UT NUTRIENDO USPEC 2024 | 7 | 20/2/2024 | E-2024-000918 | Se autorizó la PLANTA EXTERNA “LA SPEZIA” ubicada en la dirección carrera 69 No. 79-11, para el suministro de las Estaciones de Policía de Bogotá adscritas a dicho grupo. | APROBADO |
| PLANTA OBLIGATORIA | ORNUA SAS | 12 | NRI | NRI | El contratista ingresa documentación de planta ubicada en CALLE 67 A #46 A-22 ITAGUI ANTIOQUIA Producción de Comida Preparada y transportada en promedio: 25.000 raciones diarias | REQUISITO HABILITANTE DE LA LICITACIÓN |
| PLANTA OBLIGATORIA | UT ALIMENTACION INTEGRAL | 13 | NRI | NRI | En el drive se presenta documento de del 2-01-24, en el cual se solicita APROBACIÓN PLANTA EXTERNA PRODUCCIÓN ALIMENTOS ESTACIONES DE POLICÍA ÁREA METROPOLITANA | REQUISITO HABILITANTE DE LA LICITACIÓN |

| TIPO DE VERIFICACIÓN | CONTRATISTA | GRUPO | FECHA DE AUTORIZACIÓN | RADICADO DE AUTORIZACIÓN | OBSERVACIONES | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | DEL VALLE DE ABURRÁ Y LA CIUDAD DE MEDELLÍN ANTIOQUIA.<br>La planta se encuentra ubicada en la ciudad de Medellín Antioquia, desde la Planta De Producción Externa ubicada en el municipio de Copacabana, Autopista Norte Km #16 – 45, Vereda el Noral. | |
| PLANTA DE PLANTA OBLIGATORIA | UT MACSOL USPEC 2024 | 14 | NRI | NRI | En la propuesta del contratista, UT Macsol presenta los documentos de la planta ubicada en Calle 13 # 8 - 52, Barrio Gaitán de Bucaramanga<br>La planta de producción externa estará destinada a atender la PPL de estaciones de policía, unidades tácticas y CPAMSE | REQUISITO HABILITANTE DE LA LICITACIÓN |
| PLANTA DE PLANTA OBLIGATORIA | UT UNIDOS USPEC 2024 | 15 | NRI | NRI | En la propuesta del contratista, UT Unidos Uspec 2022 presenta los documentos de la planta ubicada en Carrera 9 #15-82, Barrio la Palmita-Villa del Rosario<br>La planta de producción externa estará destinada a atender la PPL de (EP, UT, CPAMSE, BATALLONES, URIS) | REQUISITO HABILITANTE DE LA LICITACIÓN |
| PLANTA DE PLANTA OBLIGATORIA | CJVN S.A.S | 17 | NRI | NRI | "En la propuesta del contratista, presenta los documentos de la planta ubicada en carrera 11a No 13b-19 Barrio Obrero Valledupar – Cesar<br>De acuerdo a la capacidad instalada se informa que se esta se implementara para el suministro de un | REQUISITO HABILITANTE DE LA LICITACIÓN |

| TIPO DE VERIFICACIÓN | CONTRATISTA | GRUPO | FECHA DE AUTORIZACIÓN | RADICADO DE AUTORIZACIÓN | OBSERVACIONES | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | aproximado entre 500 y 600 raciones alimentarias diarias dirigidas al personal privado de la libertad PPL de la estación de policía Permanente ubicada en la ciudad de Valledupar." | |

De acuerdo a la tabla que antecede, se puede evidenciar que los grupos 2, 7,12,13,14, 15 y 17presentaron documentación de planta obligatoria, en cumplimiento del proceso licitatorio y posteriormente, para el caso particular de los grupos 2 y 7, la entidad emitió aprobación de las mismas, en los meses de febrero y marzo respectivamente.

2.13.4 APROBACIONES DE PLANES DE CONTINGENCIA:

2.13.4.1 Marco Contractual:

En el marco contractual del Anexo No 20 Oferta Técnica Mínima numeral 5, se establece:

(...) PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLO PARA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA de la OTM: *El prestador del servicio se obliga a presentar al supervisor y/o interventor dentro de los ocho (8) días hábiles siguiente al inicio del contrato de suministro de alimentos, un Plan de Contingencia por cada grupo que contenga cada uno de los establecimientos, para dar continuidad al servicio de alimentación ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación. Se debe enfocar con el fin de mitigar situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, como eventos de orden público al interior del establecimiento (amotinamientos, operativos), cierre preventivo por Salubridad a cargo de las Entidades Territoriales de Salud, suspensión de servicios públicos, intervenciones locativas, posible desabastecimiento de alimentos, o cualquier situación que modifique las condiciones normales de la prestación del servicio, en caso de presentarse alguno de estos debe allegarse al supervisor y/o interventoría un plan específico adaptado a la situación particular, en un plazo máximo de un día calendario, en el cual deberá presentar una o varias de las siguientes acciones como alternativas, para la solución de la contingencia:*

• *Desde el interior del ERON en un área de servicio de alimentación diferente al afectado por la contingencia (donde aplique).*
• *Producción externa desde instalaciones (planta de producción) del mismo contratista.*
• *La USPEC, establece la tercerización como un procedimiento alternativo para suministrar alimentación externa a los, CPAMSE, UT y Estaciones de Policía en los casos en que se presenten contingencias para el suministro desde el ERON, en la aplicación a lo establecido en el plan de contingencia aprobado para el establecimiento respectivo (...)";*

Por otra parte, en el Anexo 23 Estudios previos Numeral 1.4 Valor de la contingencia se indica:
*"(...) La USPEC reconocerá, con base en su estudio de costos y mayores valores, probados y soportados por el proveedor, un incremento sobre el precio unitario de la ración informado, por*

*establecimiento, en estos "eventos de contingencia" previstos en el Anexo Técnico de Prestación del Servicio, de hasta el 8% sobre del valor de las raciones.*
*El porcentaje incluido en precedencia cubre los gastos logísticos en que incurra el contratista durante "el evento de contingencia", los cuales se calcularán sobre el valor de la ración unitaria, y será pagado exclusivamente durante el tiempo que ésta dure, o por el periodo programado para las acciones de intervención por la Entidad(...)"*

2.13.4.2 Resultados de la verificación de la interventoría

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC, en cuanto a la obligación especifica del componente técnico número 9, cuando señala:*"(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)"* (Cursiva y subrayado fuera de texto), la interventoría se permite socializar los principales resultados obtenidos en la verificación realizada en el mes de mayo/24 al sistema de información (drive) dispuesto por la entidad para el ingreso de la documentación inicial de los contratos de alimentación de los 17 grupos:

| TIPO DE VERIFICACIÓN | TIPO DE CONTINGENCIA | CONTRATISTA | GRUPO | NOMBRE_ESTABLECIMIENTO | FECHA DE AUTORIZACIÓN | RADICADO DE AUTORIZACIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNA ERON | UT PENITENCIARIOS 2023 | 1 | ERON POPAYAN | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia, no obstante no se registra ninguna solicitud |
| PLAN DE CONTINGENCIA | TERCERIZACIÓN | UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD | 2 | ESTACION DE POLICIA EP DAGUA | 5/3/2024 | E-2024-001247 | NINGUNA |
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNA ERON | ARDIKO A&S SAS | 3 | COJAM JAMUNDI | NA | NA | EL 16 de febrero radican carta en donde solicitan evaluar el plan de contingencia del establecimiento |
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | ARDIKO A&S SAS | 3 | EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO | NA | NA | El contratista solicita aval de planta ubicada en Calle 4 N° 27 -34 ubicado en el barrio Morales Duque, municipio de Santander de Quilichao del departamento del Cauca, |
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNA ERON | ARDIKO A&S SAS | 3 | CPAMSPAL PALMIRA | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia no obstante no se registra ninguna solicitud |

| TIPO DE VERIFICACIÓN | TIPO DE CONTINGENCIA | CONTRATISTA | GRUPO | NOMBRE_ESTABLECIMIENTO | FECHA DE AUTORIZACIÓN | RADICADO DE AUTORIZACIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | UT UNIDOS USPEC 2024 | 4 | EPMSC NEIVA | 22/4/2024 | E-2024-002652 | EL 12-12-23 el contratista solicita continuidad del plan de contingencia del establecimiento de EPMSC NEIVA; El 18 de abril de 2024, realiza II solicitud de continuidad. La entidad aprueba el plan de contingencia en la planta externa la cual se encuentra ubicada en la Carrera. 13 N. 3a – 52 Barrio El Altico del departamento de Huila, |
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNAERON | UT LOGISTIC FOOD | 5 | EP GUADUAS LA ESPERANZA | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia no obstante, no se registra ninguna solicitud |
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNAERON | UT LOGISTIC FOOD | 5 | CPMS ESPINAL | NRI | NRI | Se evidencia carta del director del establecimiento fechada el 18-01-24 donde informa las intervenciones de la Uspec y solicita acciones de contingencia a implementar por parte del contratista a partir del 1-02-24<br>EL operador anexa información para la valoración del plan de contingencia |
| PLAN DE CONTINGENCIA | NO REGISTRA | UT LOGISTIC FOOD | 5 | ZIPAQUIRA | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia no obstante no se registra ninguna solicitud |
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | UT LOGISTIC FOOD | 5 | EPMSC VILLETA | NRI | NRI | El contratista se encuentra operando en planta externa, no obstante no se registra ninguna solicitud de contingencia, ni se encuentra documentado en el anexo 21 |
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | UT NUTRIENDO USPEC 2024 | 6 | No Registra | NRI | NRI | EL 7-12-23 el contratista realiza solicitud de autorización para producción desde planta externa. para Estaciones de Policía GRUPO 6. |
| PLAN DE CONTINGENCIA | TERCERIZACIÓN | UT NUTRIENDO USPEC 2024 | 6 | EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) | NRI | NRI | El 6 de diciembre de 2023, el contratista informa que en la CARCEL Y PENITENCIARIA PARA MIEMBREOS DE LA FUERZA PUBLICA EJART, el servicio cuenta con la capacidad operativa para ejecutar el servicio de alimentación dentro de las instalaciones sin necesidad |

| TIPO DE VERIFICACIÓN | TIPO DE CONTINGENCIA | CONTRATISTA | GRUPO | NOMBRE_ESTABLECIMIENTO | FECHA DE AUTORIZACIÓN | RADICADO DE AUTORIZACIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | de hacer el suministro de manera externa |
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNA ERON | UT NUTRIENDO USPEC 2024 | 6 | COBOG BOGOTA LA PICOTA | NRI | NRI | El 19 de febrero del año en curso, el contratista radica comunicado con asunto CONDICIONES DE CONTINGENCIA PARA APROBACION DE 8% ESTRUCTURA 1 PENAL COBOG PICOTA |
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNA ERON | UT NUTRIENDO USPEC 2024 | 7 | CPMS BOGOTA LA MODELO | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia no obstante no se registra ninguna solicitud |
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNA ERON | UT NUTRIENDO USPEC 2024 | 7 | EPMSC GUATEQUE | 29/4/2024 | E-2024-002843 | La Dirección de Logística en cumplimiento a sus funciones quien de manera previa realizó la verificación y estudio de los documentos soportes que presento el contratista del servicio de alimentación, UT NUTRIENDO USPEC 2024 y en consecuencia a la solicitud, documentos que fueron revisados por el equipo técnico de la dirección de logística, SE AUTORIZA el incremento del 8% del valor de la ración estipulado en el contrato No. 333 de 2023 para el establecimiento EPMSC GUATEQUE; por tanto, la prestación del servicio se dará bajo las siguientes condiciones, teniendo en cuenta que el ajuste de precios del contrato se aplicará a partir del 01 DE MAYO DE 2024 |
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNA ERON | ARDIKO A&S SAS | 8 | CAMISACS ACACIAS | NRI | NRI | EL 16 de febrero radican carta en donde solicitan evaluar el plan de contingencia del establecimiento |
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNA ERON | ARDIKO A&S SAS | 8 | EPMSC VILLAVICENCIO | NRI | NRI | EL 16 de febrero radica carta en donde solicitan evaluar el plan de contingencia del establecimiento. No está en el anexo 21 |
| PLAN DE CONTINGENCIA | REUBICACIÓN INTERNA ERON | UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO | 9 | EPAMSCAS COMBITA "EL BARNE" | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia no obstante no se registra ninguna solicitud |

| TIPO DE VERIFICACIÓN | TIPO DE CONTINGENCIA | CONTRATISTA | GRUPO | NOMBRE_ESTABLECIMIENTO | FECHA DE AUTORIZACIÓN | RADICADO DE AUTORIZACIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PLAN DE CONTINGENCIA | NO REGISTRA | UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO | 9 | NO CUMPLE | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia no obstante no se registra ninguna solicitud |
| PLAN DE CONTINGENCIA | NO REGISTRA | UT CALIDAD Y VIDA 23-24 | 10 | NO CUMPLE | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia no obstante no se registra ninguna solicitud |
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | UT MACSOL USPEC 2024 | 11 | EPMSC LIBANO | 25/4/2024 | E-2024-002734 | En el drive de la entidad, el contratista ingresa plan de contingencia para respectiva validación El día 28 de mayo se recibe por parte de la entidad, la aprobación de la contingencia en planta externa ubicada en la Calle 7 No. 12-44 Segundo piso del centro de la ciudad, |
| PLAN DE CONTINGENCIA | TERCERIZACIÓN | UT ALIMENTACION INTEGRAL | 13 | UNIDAD TACTICA SAN PEDRO DE URABÁ | NRI | NRI | En el drive, el contratista el día 2-10-23 realiza Solicitud Autorización Tercerización Del Servicio UT San Pedro de Urabá |
| PLAN DE CONTINGENCIA | NO REGISTRA | UT ALIMENTACION INTEGRAL | 13 | NO REGISTRA | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia no obstante no se registra ninguna solicitud |
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | UT MACSOL USPEC 2024 | 14 | EPMSC VELEZ | 29/4/2024 | E-2024-002814 | Por anexo 21 se encuentra en contingencia , el contratista ingresa plan de contingencia para respectiva validación El día 28 de mayo se recibe por parte de la entidad, la aprobación de la contingencia en planta externa ubicada en Calle # 7-33 barrio San Luis del departamento de Santander, |
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | UT MACSOL USPEC 2024 | 14 | EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI | 25/4/2024 | E-2024-002733 | Por anexo 21 se encuentra en contingencia. El día 28 de mayo se recibe por parte de la entidad, la aprobación de la contingencia en planta externa ubicada en Calle 17 #15a – 30 barrio Buenos Aires del departamento de Santander. |
| PLAN DE CONTINGENCIA | TERCERIZACIÓN | UT UNIDOS USPEC 2024 | 15 | ESTACION DE POLICIA SARAVENA | NRI | NRI | El contratista anexa documentos para validar el aval de la tercerización |

| TIPO DE VERIFICACIÓN | TIPO DE CONTINGENCIA | CONTRATISTA | GRUPO | NOMBRE_ESTABLECIMIENTO | FECHA DE AUTORIZACIÓN | RADICADO DE AUTORIZACIÓN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PLAN DE CONTINGENCIA | TERCERIZACIÓN | UT UNIDOS USPEC 2024 | 15 | ESTACION DE POLICIA TAME | NRI | NRI | El contratista anexa documentos para validar el aval de la tercerización |
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | UT UNIDOS USPEC 2024 | 15 | EPMSC ARAUCA | NRI | NRI | En el drive de la entidad, el contratista anexa documentación de planta ubicada en Cra 38C 19-65-Barrio el Porvenir |
| PLAN DE CONTINGENCIA | TERCERIZACIÓN | CJVN S.A.S | 16 | ARCAR-9024 BIM 12 CARTAGENA | NRI | NRI | El contratista realiza solicitud y anexa documentos para tercerización de CRM ARCAR-9024 BIM 12 CARTAGENA |
| PLAN DE CONTINGENCIA | TERCERIZACIÓN | CJVN S.A.S | 16 | BARRANCO DE LOBA | NRI | NRI | El 3 de abril el contratista realiza SOLICITUD AUTORIZACION TERCERIZACION DE ALIMENTACION ESTACION DE POLICIA y anexa documentación para validación EP BARRANCO DE LOBA. |
| PLAN DE CONTINGENCIA | TERCERIZACIÓN | CJVN S.A.S | 16 | ARCOR - BACAIM 1 | NRI | NRI | El 5 de abril el contratista realiza SOLICITUD DE AUTORIZACION DE TERCERIZACION DE ALIMENTACION CPAMS ARCOR -BACAIM COROZAL y anexa documentación para validación |
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | CJVN S.A.S | 16 | EPMSC CARTAGENA | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia no obstante no se registra ninguna solicitud |
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | CJVN S.A.S | 16 | EPMSC MONTERIA | NRI | NRI | Por anexo 21 se encuentra en contingencia no obstante no se registra ninguna solicitud |
| PLAN DE CONTINGENCIA | PLANTA EXTERNA | CJVN S.A.S | 17 | EPMSC EL BANCO | NRI | NRI | No se evidencia información de planta del banco |
| PLAN DE CONTINGENCIA | TERCERIZACIÓN | CJVN S.A.S | 17 | EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10) | NRI | NRI | El 26 de diciembre el contratista realiza solicitud de SOLICITUD DE AUTORIZACION CONTINUIDAD TERCERIZACION DE ALIMENTACION EJUPA BAS 10 VALLEDUPAR |

De acuerdo a la tabla que antecede, se establece que de los 35 procesos identificados de planes de contingencia, 11 corresponden a eventos de contingencia que en la actualidad se ejecutan en instalaciones externas al establecimiento o se implementaran en una planta externa; Así mismo, se

observaron 8 procesos de planes de contingencia bajo la modalidad de reubicación del servicio al interior del ERON en un área de servicio de alimentación diferente al afectado por la contingencia, de los cuales solo 1, el establecimiento de EPMSC Guateque, cuenta con aprobación emitido por la Entidad.

Con respecto a las tercerizaciones, se verificaron 9 procesos de los cuales 1 se encuentra aprobado por la entidad (EP Dagua) y 1 establecimiento (CÁRCEL Y PENITENCIARÍA PARA MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA EJART) del grupo 6 indica "*no se ejecutaría como tercerización dado que el contratista refiere que el servicio cuenta con la capacidad operativa para ejecutar el servicio de alimentación dentro de las instalaciones sin necesidad de hacer el suministro de manera externa*".

Por último, en contraste con el anexo 21 ESTABLECIMIENTOS EN CONTINGENCIA, la interventoría identifico que 8 establecimientos (Girardot, Ubaté, Chiquinquirá, Sogamoso, Calarcá, Medellín, Bucaramanga y Girón), no registra ninguna solicitud ni soporte documental que permita acreditar si se encuentran en contingencia o qué tipo de contingencia se implementado, por lo anterior, en el mes de junio serán objeto de verificación y seguimiento en campo.

# 3 Componente financiero

El proceso de licitación pública No. USPEC-LP-021-2023 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 3 Establecimientos.

En total, se adjudicaron 12 contratistas para la ejecución de los 17 contratos, los cuales están numerados del 327 al 343. Es importante resaltar que el valor total de la operación de alimentación asciende a $813.905.072.820 (Ochocientos trece mil novecientos cinco millones setenta y dos mil ochocientos veinte pesos m/cte.), respaldados bajo el rubro presupuestal A-03-04-01-014, los cuales se encuentran detallados en la siguiente tabla. Información tomada de la resolución 00712 del 30 de noviembre de 2023 – USPEC.

| Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-021-2023 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **RUBRO** | **Nombre rubro** | **Vigencia Dic 2023** | **Ene -Dic 2024** | **2023-2024** |
| A-03-04-01-014 | Alimentación para internos | $92.087.069.190 | $721.818.003.630 | $813.905.072.820 |
| Total | | $92.087.069.190 | $721.818.003.630 | $813.905.072.820 |

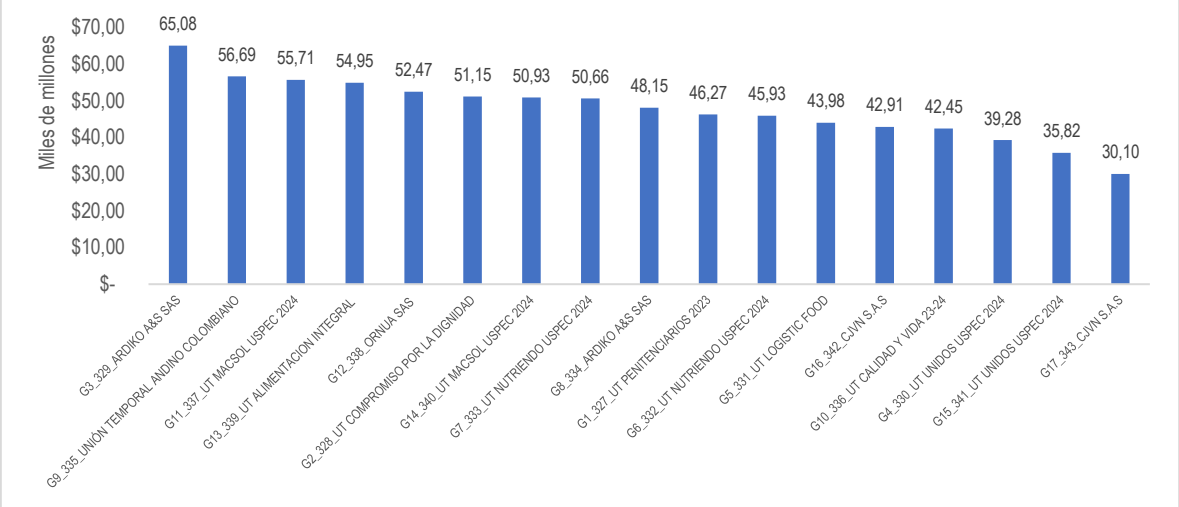
## 3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

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

| Grupo | Contrato | Contratistas | Valor Adjudicado | Valor 2023 | RP 2023 | Feche RP | Valor 2024 | RP Vigencias futuras | Fecha RP | Fecha inicio | Fecha fin |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 327 | UT PENITENCIARIOS 2023 | $46.274.817.053,12 | $5.229.709.621,38 | 155223 | 5/12/23 | $41.045.107.431,74 | 2023 | 5/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 2 | 328 | UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD | $51.147.636.241,44 | $6.070.897.452,26 | 153023 | 4/12/23 | $45.076.738.789,18 | 923 | 4/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 3 | 329 | ARDIKO A&S SAS | $65.083.757.330,71 | $7.272.198.072,88 | 152523 | 3/12/23 | $57.811.559.257,83 | 423 | 3/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 4 | 330 | UT UNIDOS USPEC 2024 | $39.283.809.596,34 | $4.287.263.271,54 | 153923 | 5/12/23 | $34.996.546.324,80 | 1223 | 5/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 5 | 331 | UT LOGISTIC FOOD | $43.983.648.517,10 | $4.771.111.390,80 | 153223 | 4/12/23 | $39.212.537.126,30 | 1123 | 4/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 6 | 332 | UT NUTRIENDO USPEC 2024 | $45.926.321.009,64 | $4.905.451.882,32 | 154223 | 5/12/23 | $41.020.869.127,32 | 1523 | 5/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 7 | 333 | UT NUTRIENDO USPEC 2024 | $50.659.267.069,00 | $6.435.963.749,30 | 154323 | 5/12/23 | $44.223.303.319,70 | 1623 | 5/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 8 | 334 | ARDIKO A&S SAS | $48.145.213.852,28 | $5.288.529.750,89 | 152723 | 3/12/23 | $42.856.684.101,39 | 623 | 3/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 9 | 335 | UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO | $56.685.336.705,84 | $6.056.727.135,86 | 154523 | 5/12/23 | $50.628.609.569,98 | 1723 | 5/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 10 | 336 | UT CALIDAD Y VIDA 23-24 | $42.453.987.699,23 | $4.904.974.635,91 | 153123 | 4/12/23 | $37.549.013.063,32 | 1023 | 4/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 11 | 337 | UT MACSOL USPEC 2024 | $55.708.264.708,04 | $6.107.079.468,29 | 154623 | 5/12/23 | $49.601.185.239,75 | 1823 | 5/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 12 | 338 | ORNUA SAS | $52.465.260.815,97 | $6.337.479.646,85 | 152923 | 3/12/23 | $46.127.781.169,12 | 823 | 3/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 13 | 339 | UT ALIMENTACION INTEGRAL | $54.947.155.698,35 | $6.186.243.948,36 | 154023 | 5/12/23 | $48.760.911.749,99 | 1323 | 5/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 14 | 340 | UT MACSOL USPEC 2024 | $50.931.230.042,72 | $5.884.698.867,95 | 154723 | 5/12/23 | $45.046.531.174,77 | 1923 | 5/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 15 | 341 | UT UNIDOS USPEC 2024 | $35.819.557.496,09 | $4.159.502.687,83 | 154123 | 5/12/23 | $31.660.054.808,26 | 1423 | 5/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 16 | 342 | CJVN S.A.S | $42.905.033.961,80 | $4.612.000.716,87 | 152623 | 3/12/23 | $38.293.033.244,93 | 523 | 3/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| 17 | 343 | CJVN S.A.S | $30.099.223.690,13 | $3.577.236.890,71 | 152823 | 3/12/23 | $26.521.986.799,42 | 723 | 3/12/23 | 6/12/23 | 31/12/24 |
| TOTAL | | | $812.519.521.487,80 | $92.087.069.190,00 | | | $720.432.452.297,80 | | | | |

De la anterior tabla se puede concluir que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el seis de diciembre de 2023 y la fecha de vencimiento será el treinta y uno de diciembre de 2024 o hasta agotar los recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de $812.519.521.487,80 (Ochocientos doce mil quinientos diecinueve millones quinientos veintiún mil cuatrocientos ochenta y siete pesos con ochenta (centavos o centésimos) m/cte.).

En la siguiente gráfica se puede apreciar la relación entre el contratista y el valor adjudicado. Asimismo, se destacan los grupos con mayor valor contratado, que son los siguientes: ARDIKO A&S SAS del grupo 3, contrato 329, con un valor de $65,083,757,330.71 y un porcentaje de participación del 8.01%; UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO del grupo 9, contrato 335, con un valor de $56,685,336,705.84 y un porcentaje de participación del 6.98%; y UT MACSOL USPEC 2024 del grupo 11, contrato 337, con un valor de $55,708,264,708.04 y un porcentaje de participación del 6.86%.




De la anterior gráfica se infiere que, el grupo 3 quien tiene el contrato 329 asignado al contratista Ardiko A&S SAS es el de mayor valor y el de menor valor adjudicado es el grupo 17 bajo el contrato 343 asignado al contratista CJVN S.A.S.

### 3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se deben surtir algunos procesos antes de iniciar la operación está interventoría, como la aprobación de hojas de vida, se llegó al acuerdo con la USPEC de que en el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas.

### 3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se deben surtir algunos procesos antes de iniciar la operación está interventoría, como la aprobación de hojas de vida, se llegó al acuerdo con la USPEC de que en el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas. Por tal razón, el seguimiento de agotamiento se llevará acabo desde el siguiente mes.

### 3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo.

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se deben surtir algunos procesos antes de iniciar la operación está interventoría, como la aprobación de hojas de vida, se llegó al acuerdo con la USPEC de que en el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas.

### 3.5 Consolidado de descuentos

Para el mes en cuestión no se presentan aún descuentos.

### 3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique.

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se deben surtir algunos procesos antes de iniciar la operación está interventoría, como la aprobación de hojas de vida, se llegó al acuerdo con la USPEC de que en el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas. Por tal razón, hasta que se realice empalme con la entidad no podemos dar información de este numeral.

# 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 70 PQRD, durante el periodo del presente informe:

| No. CIA | GRUPO | ESTABLECIMIENTO | ID ENTIDAD | ESTADO | FECHA DE RESPUESTA | No. CIA RADICACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **PQRD_0001** | 1 | CPAMSPY POPAYAN | INSUMOS TUTELA 2024-00081 NEIVER FERNANDO TORO BENAVIDES | CERRADO | 15/5/2024 | CIA-0010-2024 |
| **PQRD_0002** | 4 | EPMSC NEIVA | R-2024-001522 | CERRADO | 15/5/2024 | CIA-0007-2024 |
| **PQRD_0003** | 13 | CPAMSPA ITAGUI LA PAZ | R-2024-006725 | CERRADO | 20/5/2024 | CIA-0020-2024 |
| **PQRD_0004** | 6 | COBOG BOGOTA LA PICOTA | R-2024-006735 | CERRADO | 20/5/2024 | CIA-0021-2024 CIA-0127-2024 |
| **PQRD_0005** | 6 | COBOG BOGOTA LA PICOTA | R-2024-006767 PERSONERIA PICOTA | CERRADO | 20/5/2024 | CIA-0023-2024 |
| **PQRD_0006** | 4 | NEIVA – PITALITO – GARZON Y LA PLATA | R-2024-005709 PROCURADURIA HUILA | CERRADO | 21/5/2024 | CIA-0025-2024 |
| **PQRD_0007** | 4 | EPMSC NEIVA | R-2024-006838 NEIVA | CERRADO | 20/5/2024 | CIA-0026-2024 |
| **PQRD_0008** | 10 | EPMSC ARMENIA | R-2024-006877 | CERRADO | 23/5/2024 | CIA-0059-2024 |
| **PQRD_0009** | 1 | EPMSC PASTO | Traslado queja N° 20240060232192671 - Defensoría del Pueblo. - 2024ER0060866 | CERRADO | 20/5/2024 | CIA-0024-2024 |
| **PQRD_0010** | 1 | EPMSC IPIALES | REQ USPEC - NOTIFICACIÓN REQUERIMIENTO PREVIO DESACATO - TUTELA 18347-1 NELKIN HURTADO | CERRADO | 16/5/2024 | CIA-0096-2024 |
| **PQRD_0011** | 13 | COPED PEDREGAL | NOTIFICACIÓN FALLO DE TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA RAD: 05001-31-03-014-2024-00156-00 | CERRADO | 28/05/2024 | CIA-0081-2024 |
| **PQRD_0012** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | REMITO OFICIO No. 1087 Y AUTO DEL 19/03/2024 - PARA SU CONOCIMIENTO Y FINES PERTINENTES | CERRADO | 23/5/2024 | CIA-0057-2024 |
| **PQRD_0013** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | NOTIFICACIÓN FALLO DE TUTELA 2ª INSTANCIA R.I. 2024-0382 | CERRADO | 30/5/2024 | CIA-0095-2024 |
| **PQRD_0014** | 4 | EPMSC NEIVA | R-2024-007041 NEIVA | ALCANCE | 23/5/2024 | CIA-0044-2024 |
| **PQRD_0015** | 1 | ESTACION DE POLICIA MORALES | PQR R-2024-007648 | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0119-2024 |
| **PQRD_0016** | NA | CAI GUAIMARAL | R-2024-007109 | CERRADO | 23/5/2024 | CIA-0058-2024 |
| **PQRD_0017** | 10 | EPMSC CALARCA | R-2024-006831 | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0031-2024 CIA-0118-2024 |
| **PQRD_0018** | 6 | COBOG BOGOTA LA PICOTA | R-2024-007363 PICOTA | ALCANCE | 23/5/2024 | CIA-0045-2024 |
| **PQRD_0019** | 12 | CPMSPTR PUERTO TRIUNFO | R-2024-007266 | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0084-2024 |
| **PQRD_0020** | 6 | COBOG BOGOTA LA PICOTA | R-2024-007249 | CERRADO | 21/5/2024 | CIA-0045-2024 CIA-0043-2024 |
| **PQRD_0021** | 6 | COBOG BOGOTA LA PICOTA | R-2024-007243 PICOTA | CERRADO | 29/5/2024 | CIA-0076-2024 |
| **PQRD_0022** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | INFORME NOVEDAD ALIMENTACIÓN | CERRADO | 4/6/2024 | CIA-0125-2024 |

| No. CIA | GRUPO | ESTABLECIMIENTO | ID ENTIDAD | ESTADO | FECHA DE RESPUESTA | No. CIA RADICACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **PQRD_0023** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | JUZGADO TERCERO PENAL DEL CIRCUITO DE TUNJA NOTIFICA FALLO ACCION DE TUTELA 2024 00045 | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0102-2024 CIA-0122-2024 |
| **PQRD_0024** | 5 | EP GUADUAS LA ESPERANZA | R-2024-007576 SENADO DE LA REPÚBLICA-Grupo 5 | CERRADO | 28/05/2024 | CIA-0029-2024 CIA-0077-2024 |
| **PQRD_0025** | 1 | CPAMSPY POPAYAN | R-2021-025010 | CERRADO | 24/5/2024 | CIA-0051-2024 |
| **PQRD_0026** | 13 | CPAMSPA ITAGUI LA PAZ | PQR R-2024-007212 ITAGUI G13 | CERRADO | 28/5/2024 | CIA-0074-2024 |
| **PQRD_0027** | 7 | CPMS BOGOTA LA MODELO | PQR R-2024-007118 MODELO Grupo 7 Juzgado | CERRADO | 04/06/2024 | CIA-0039-2024 CIA-0138-2024 |
| **PQRD_0028** | 7 | CPMS BOGOTA LA MODELO | R-2024-007110 | CERRADO | 04/06/2024 | CIA-0041-2024 |
| **PQRD_0029** | 7 | CPMSLME LA MESA | PQR R-2024-007284 | CERRADO | 22/5/2024 | CIA-0040-2024 |
| **PQRD_0030** | 1 | DE POPAYAN | PQRD R-2024-007282 | CERRADO | 24/5/2024 | CIA-0053-2024 |
| **PQRD_0031** | NA | NA | PQR R-2024-007449 | CERRADO | 25/5/2024 | CIA-0070-2024 |
| **PQRD_0032** | 7 | CPMS BOGOTA LA MODELO | PQR R-2024-007400 | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0117-2024 |
| **PQRD_0033** | 9 | CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR | PQRD R-2024-007252 GRUPO 9 - BUEN PASTOR | CERRADO | 30/5/2024 | CIA-0106-2024 |
| **PQRD_0034** | 16 | EPMSC CARTAGENA | R-2024-007507 EPMSC CARTAGENA | CERRADO | 30/5/2024 | CIA-0107-2024 |
| **PQRD_0035** | 11 | COIBA IBAGUE | COMUNICVACION DAR APERTURA RAD. NRO. 2024-00065 | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0109-2024 |
| **PQRD_0036** | 4 | EPMSC NEIVA | PQR R-2024-007759 | CERRADO | 1/6/2024 | CIA-0116-2024 |
| **PQRD_0037** | 7 | CPMS BOGOTA LA MODELO | PQR R-2024-007641 | CERRADO | 28/5/2024 | CIA-0079-2024 |
| **PQRD_0038** | 16 | La Juana de La Dorada. | EXPEDIENTE T-9.871.693AC. Oficio N. OPTC-259/24 | CERRADO | 4/6/2024 | CIA-0140-2024 |
| **PQRD_0039** | 12 | CPMSPTR PUERTO TRIUNFO | R-2024-007634 Puerto Triunfo | CERRADO | 28/5/2024 | CIA-0084-2024 |
| **PQRD_0040** | 11 | COIBA IBAGUE | PQR R-2024-007638 | CERRADO | 24/5/2024 | CIA-0046-2024 CIA 0083-2024 |
| **PQRD_0041** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | INSUMOS INCIDENTE DE DESACATO TUTELA 2024-00032 MANUEL ENRIQUE TAFUR CADENA | CERRADO | 23/5/2024 | CIA-0056-2024 |
| **PQRD_0042** | 6 | COBOG BOGOTA LA PICOTA | PQR R-2024-006932 | CERRADO | 24/5/2024 | CIA-0066-2024 CIA-0136-2024 CIA-0146-2024 |
| **PQRD_0043** | 4 | EPMSC NEIVA | INTERVENCION URGENTE POBLACION VULNERABLE 0240060192772711 | CERRADO | 04/06/2024 | CIA-0128-2024 |
| **PQRD_0044** | 4 | EPMSC NEIVA | 2024 NEIVA D. PETICIÓN PRIVADOS DE LIBERTAD | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0115-2024 |
| **PQRD_0045** | 13 | COPED PEDREGAL | PQR R-2024-007078 MINISTERIO DE TRABAJO PEDREGAL | CERRADO | 11/6/2024 | CIA-0199-2024 |
| **PQRD_0046** | 4 | EPMSC NEIVA | SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-007454 NEIVA JUZGADO | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0103-2024 |
| **PQRD_0047** | 11 | COIBA IBAGUE | PQR R-2024-007795 COIBA PICALEÑA G11 | CERRADO | 6/6/2024 | CIA-165-2024 |
| **PQRD_0048** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | Seguimiento frente a acción de tutela PPL MONSALVE CHAVERRA | CERRADO | 30/5/2024 | CIA-0105-2024 |
| **PQRD_0049** | 1 | CPAMSPY POPAYAN | 2024 – 00112– 00 Notificación Electrónica - Sentencia - Oficio J6A – 575- 24 | CERRADO | 28/5/2024 | CIA-0078-2024 |
| **PQRD_0050** | 1 | CPAMSPY POPAYAN | 2023-203 auto requerimiento previo desacato | CERRADO | 4/6/2024 | CIA-0143-2024 |

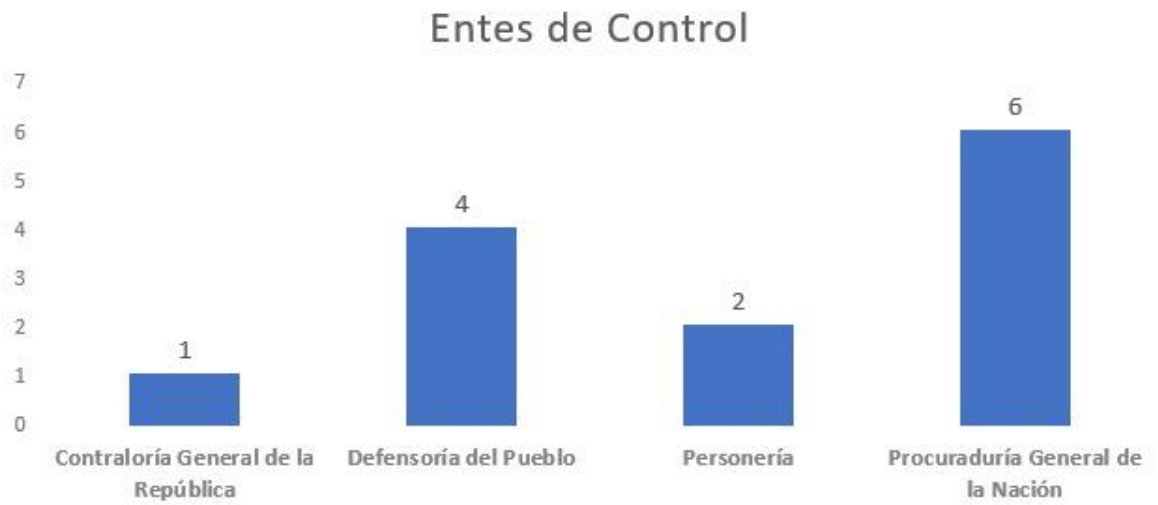
| No. CIA | GRUPO | ESTABLECIMIENTO | ID ENTIDAD | ESTADO | FECHA DE RESPUESTA | No. CIA RADICACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **PQRD_0051** | 11 | COIBA IBAGUE | PQR R-2024-007917 | CERRADO | 29/5/2024 | CIA-0085-2024 |
| **PQRD_0052** | 4 | EPMSC NEIVA | PQR R-2024-007952 | CERRADO | 4/6/2024 | CIA-0139-2024 |
| **PQRD_0053** | 6 | COBOG BOGOTA LA PICOTA | MJD-OFI24-0020688-DPC-30200 Traslado petición. MJD-EXT24-0027004 | CERRADO | 6/6/2024 | CIA-165-2024 |
| **PQRD_0054** | 4 | EPMSC NEIVA | Traslado a USPEC Radicado ART 20242300075801 | CERRADO | 7/6/2024 | CIA-0162-2024 |
| **PQRD_0055** | 11 | COIBA IBAGUE | TRASLADO POR COMPETENCIA Radicado: 2024ER0070989 | CERRADO | 6/6/2024 | CIA-0156-2024 |
| **PQRD_0056** | 15 | COCUC CUCUTA | PQR R-2024-007965 | CERRADO | 6/6/2024 | CIA-0147-2024 |
| **PQRD_0057** | 13 | CPAMSPA ITAGUI LA PAZ | PQR R-2024-007972 | CERRADO | 5/6/2024 | CIA-0151-2024 |
| **PQRD_0058** | 4 | EPMSC NEIVA | PQR R-2024-008026 | CERRADO | 9/6/2024 | CIA-0176-2024 |
| **PQRD_0059** | 9 | CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR | RAD. USPEC R-2024-007479 | CERRADO | 4/6/2024 | CIA-0135-2024 |
| **PQRD_0060** | 15 | EPMSC PAMPLONA | PQR R-2024-008081 | CERRADO | 06/06/2024 | CIA-0160-2024 |
| **PQRD_0061** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00008-00 | CERRADO | 29/5/2024 | CIA-0152-2024 |
| **PQRD_0062** | 8 | CPMSACS ACACIAS | PQR R-2024-008162 | ALCANCE | 05/06/2024 | CIA-0157-2024 |
| **PQRD_0063** | 9 | CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR | RAD. USPEC R-2024-007637 | CERRADO | 5/6/2024 | CIA-0144-2024 |
| **PQRD_0064** | 14 | CPMS BUCARAMANGA | RAD. USPEC R-2024-007768 | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0169-2024 |
| **PQRD_0065** | 17 | EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA | PQR R-2024-008192 | CERRADO | 7/6/2024 | CIA-0168-2024 |
| **PQRD_0066** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00084-00 | PRORROGA | 30/5/2024 | CIA-101-2024 |
| **PQRD_0067** | 16 | EPMSC CARTAGENA | SENTENCIA No.13/2024 RAD 13001-33-33-008-2023-00355-01 | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0111-2024 |
| **PQRD_0068** | 11 | COIBA IBAGUE | MCDPPD2024-333 QUEJA COIBA | CERRADO | 11/06/2024 | CIA-0177-2024 |
| **PQRD_0069** | 11 | COIBA IBAGUE | SOLICITUD INFORMACION DENUNCIA 2024-303607-80734-D CONTRALORIA | CERRADO | 04/06/2024 | CIA-0130-2024 |
| **PQRD_0070** | 11 | COIBA IBAGUE | DERECHO DE PETICIÓN EN LA MODALIDAD DE INFORMACIÓN | CERRADO | 11/06/2024 | CIA-0177-2024 |

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 14 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, presentadas a continuación:

| No. CIA | GRUPO | ESTABLECIMIENTO | TIPOLOGÍA | RADICADO | ESTADO | FECHA DE RESPUESTA | No. CIA RADICACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PQRD_0001** | 1 | CPAMSPY POPAYAN | TUTELA | 2024-00081 | CERRADO | 15/5/2024 | CIA-0010-2024 |
| **PQRD_0010** | 1 | EPMSC IPIALES | TUTELA | 2019-18347-00 | CERRADO | 16/5/2024 | CIA-0096-2024 |
| **PQRD_0011** | 13 | COPED PEDREGAL | TUTELA | 05001-31-03-014-2024-00156-00 | CERRADO | 28/05/2024 | CIA-0081-2024 |

| No. CIA | GRUPO | ESTABLECIMIENTO | TIPOLOGÍA | RADICADO | ESTADO | FECHA DE RESPUESTA | No. CIA RADICACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PQRD_0012** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | TUTELA | 2023 – 00037 | CERRADO | 23/5/2024 | CIA-0057-2024 |
| **PQRD_0013** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | TUTELA | 2024-0382 | CERRADO | 30/5/2024 | CIA-0095-2024 |
| **PQRD_0023** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | TUTELA | 2024 – 00045 | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0102-2024 CIA-0122-2024 |
| **PQRD_0035** | 11 | COIBA IBAGUE | TUTELA | NA | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0109-2024 |
| **PQRD_0038** | 16 | La Juana de La Dorada. | TUTELA | T-9.871.693, T-9.879.144 y T- 9.881.917 AC | CERRADO | 4/6/2024 | CIA-0140-2024 |
| **PQRD_0041** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | TUTELA | 2024-00032 | CERRADO | 23/5/2024 | CIA-0056-2024 |
| **PQRD_0049** | 1 | CPAMSPY POPAYAN | TUTELA | 2024 – 00112 | CERRADO | 28/5/2024 | CIA-0078-2024 |
| **PQRD_0050** | 1 | CPAMSPY POPAYAN | DESACATO | 2023-203 | CERRADO | 4/6/2024 | CIA-0143-2024 |
| **PQRD_0061** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | TUTELA | RAD 2024-00008-00 | CERRADO | 29/5/2024 | CIA-0152-2024 |
| **PQRD_0066** | 9 | EPAMSCAS COMBITA | TUTELA | RAD 2024-00084-00 | PRORROGA | 30/5/2024 | CIA-101-2024 |
| **PQRD_0067** | 16 | EPMSC CARTAGENA | DESACATO | 13001-33-33-008-2023-00355-01 | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0111-2024 |




## 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 13 PQRD de solicitudes a entes de control con respuesta a USPEC, de acuerdo con la siguiente distribución:

Lo anterior, se detalla a continuación por grupo, establecimiento, identificación por parte de la entidad, estado actual, fecha de respuesta y número de radicado de la misma:

| No. CIA | GRUPO | ESTABLECIMIENTO | ID ENTIDAD | ENTES DE CONTROL | ESTADO | FECHA DE RESPUESTA | No. CIA RADICACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PQRD_0005** | 6 | COBOG BOGOTA LA PICOTA | R-2024-006767 PERSONERIA PICOTA | Personería | CERRADO | 20/5/2024 | CIA-0023-2024 |
| **PQRD_0006** | 4 | NEIVA – PITALITO – GARZON Y LA PLATA | R-2024-005709 PROCURADURIA HUILA | Procuraduría General de la Nación | CERRADO | 21/5/2024 | CIA-0025-2024 |
| **PQRD_0009** | 1 | EPMSC PASTO | Traslado queja N° 20240060232192671 - Defensoría del Pueblo. - 2024ER0060866 | Defensoría del Pueblo | CERRADO | 20/5/2024 | CIA-0024-2024 |
| **PQRD_0016** | NA | CAI GUAIMARAL | R-2024-007109 | Procuraduría General de la Nación | CERRADO | 23/6/2024 | CIA-0058-2024 |
| **PQRD_0030** | 1 | DE POPAYAN | PQRD R-2024-007282 | Defensoría del Pueblo | CERRADO | 24/5/2024 | CIA-0053-2024 |
| **PQRD_0040** | 11 | COIBA IBAGUE | PQR R-2024-007638 | Procuraduría General de la Nación | CERRADO | 24/5/2024 | CIA-0046-2024 CIA 0083-2024 |
| **PQRD_0042** | 6 | COBOG BOGOTA LA PICOTA | PQR R-2024-006932 | Defensoría del Pueblo | CERRADO | 24/5/2024 | CIA-0066-2024 CIA-0136-2024 CIA-0146-2024 |
| **PQRD_0043** | 4 | EPMSC NEIVA | POBLACION VULNERABLE 0240060192772711 | Defensoría del Pueblo | CERRADO | 04/06/2024 | CIA-0128-2024 |
| **PQRD_0052** | 4 | EPMSC NEIVA | PQR R-2024-007952 | Personería | CERRADO | 4/6/2024 | CIA-0139-2024 |
| **PQRD_0056** | 15 | COCUC CUCUTA | PQR R-2024-007965 | Procuraduría General de la Nación | CERRADO | 6/6/2024 | CIA-0147-2024 |
| **PQRD_0065** | 17 | EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA | PQR R-2024-008192 | Procuraduría General de la Nación | CERRADO | 7/6/2024 | CIA-0168-2024 |
| **PQRD_0067** | 16 | EPMSC CARTAGENA | SENTENCIA No.13/2024 RAD 13001-33-33-008-2023-00355-01 | Procuraduría General de la Nación | CERRADO | 31/5/2024 | CIA-0111-2024 |
| **PQRD_0069** | 11 | COIBA IBAGUE | DENUNCIA 2024-303607-80734-D CONTRALORIA | Contraloría General de la República | CERRADO | 04/06/2024 | CIA-0130-2024 |

## 4.1 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.

De igual manera en el mes de mayo se recibió el instrumento que maneja el INPEC en relación a las verificaciones del COSAL con nombre “SEGUIMIENTO MENSUAL NIVELES DE SERVICIO OPERADORES” realizando el cruce de información respecto a las variables del instrumento de la interventoría “FORMATO DE SUPERVISIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS ERON - CRM Y PLANTAS DE PRODUCCIÓN”, identificando con esta validación que las variables de los dos instrumentos quedaran homologadas para que se realizaran las verificaciones pertinentes.

A continuación, se detallan las variables que fueron homologadas en los dos instrumentos de verificación de las Estado de Cosas Institucionales (ECI).

| Revisión Variables ECI | |
|---|---|
| **1.1** | HORARIOS - Cumplimiento horario de entrega |
| **6.1** | CUMPLIMIENTO (menú) |
| **6.10** | CUMPLIMIENTO (menú) |
| **6.13** | CUMPLIMIENTO (menú) |
| **6.19** | CUMPLIMIENTO (menú) |
| **6.3** | CAMBIOS (Intercambios) |
| **6.6** | NUTRICION (Gramajes) |
| **5.3** | CONSERVACIÓN (Temperatura) |
| **6.8** | ORGANOLEPTICA |
| **6.15** | SUMINISTRO DE DIETAS |
| **6.16** | SUMINISTRO DE DIETAS |
| **6.17** | SUMINISTRO DE DIETAS |
| **6.11** | ENFOQUE DIFERENCIAL |

Se realiza informe respecto a las variables según lo evidenciado en las visitas realizadas en el periodo de mayo 2024 a cada uno de los establecimientos el cual se podrá evidenciar en el anexo 4.1

## 4.2 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución

Las garantías de los contratos de prestación de servicios cuyo seguimiento especializado está a cargo de la interventoría, fueron cargadas en la plataforma SECOP II, las cuales corresponden a las garantías iniciales para la ejecución de los 17 Contratos de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del INPEC.
De lo anterior, debemos manifestar que, las garantías han sido debidamente aprobadas por la USPEC.
Por otra parte, el consorcio Interalimentos 2024 efectuó verificación de su vigencia, encontrando las garantías de los 17 contratos de prestación de servicios vigentes, con los amparos exigidos y por las cuantías previstas en los respectivos contratos.

### 4.3 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios.

Durante la ejecución de los Contratos de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del INPEC, no se ha presentado modificación alguna a los mismos.

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

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

## 5 CONCLUSIONES GENERALES

En la Regional Occidente el operador UT PENITENCIARIOS 2023, Grupo 1 alcanzó un 88 % de cumplimiento general en el desempeño de los establecimientos ERON – CRM. Y para los establecimientos tipo EP – UT – URI alcanzó un 76.3 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Ahora bien, en relación al desempeño por cada categoría evaluada en los establecimientos tipo ERON, se resalta lo evidenciado en relación a horarios, conceptos sanitarios de los establecimientos, condiciones de producción y características de los alimentos, donde se evidencian calificaciones superiores al 95 % de cumplimiento promedio. Sin embargo, se presentan oportunidades de mejora en las categorías SST, por falta de uso de EPPS o estos se encuentran en mal estado, asimismo, ausencia de soportes de capacitaciones en SST. Por su parte, para los establecimientos EP – UT – URI, no se evidencian categorías con cumplimiento superior al 90 %, todas se encuentran en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, dentro de las cuales Recepción del producto Terminado con 86 % se evidencia como la de mayor cumplimiento, donde se evalúan tanto los horarios como las condiciones contractuales de los alimentos recibidos. En contra posición, Personal Manipulador de Alimentos y Condiciones de Transporte, básicamente por falta de documentación y/o BPM, se ubican en la tabla como las de menor desempeño.

En relación con el desempeño de los establecimientos para el Grupo 2 de la Regional Occidente contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, tipo ERON – CRM en las verificaciones realizadas por la interventoría, se observa un 98,3% de cumplimiento en promedio para el grupo. Y para los establecimientos tipo EP – UT – URI se observa un 98,5% de cumplimiento en promedio para el grupo, lo cual permite establecer que son efectivas las acciones que implementa el contratista para cumplir con las obligaciones del contrato. En cuanto a la calificación para los establecimientos tipo ERON se evidencia que la categoría de EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE es la principalmente afectada, debido a que no cuenta con aprobación para las alternativas de sustitución de equipos reportados en las actas de empalme, lo que se convirtió en constante a lo

largo del periodo de corte del presente informe. Para los establecimientos EP, no se evidencia incumplimiento inferior a 90 % en las calificaciones por categoría.
Por otra parte, es necesario señalar que para el Grupo 2 Regional Occidente en los establecimientos tipo ERON – CRM, la categoría INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, con un porcentaje de cumplimiento promedio para el grupo del 75%, dificulta las operaciones del contratista en los servicios de alimentación, debido al avanzado estado de deterioro en que se encuentra la infraestructura en establecimientos como el EPMSC CAICEDONIA CON EL 43 % o el EPMSC SEVILLA con el 70 %.

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 alcanzó un 85.7% de cumplimiento promedio, y para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional alcanzó un 74.3% 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 CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%). Las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Por su parte, para los establecimientos Tipo EP -UT – URI, las categorías INSTALACIONES FISICAS (87%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%) y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (83%) presentan un cumplimiento parcial de las Obligaciones Contractuales, con un promedio inferior al 90%, como resultado de las inadecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, canastillas en las que se almacenan los alimentos en deficientes condiciones de higiene. Así mismo, se evidenció incumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, en el horario de entrega, ciclos de menús no publicados, no entrega de la totalidad de un componente del menú e intercambio en el menú suministrado.
Por otra parte, en la Regional Occidente, Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (61%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (65%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (81%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (89%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%). Y en los establecimientos Tipo EP – UT – URI las categorías de mayor afectación son DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (56%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (50%).
En la Regional Occidente del grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC SILVIA con 96.5% y 96.3% de cumplimiento, respectivamente. Y como los establecimientos con el desempeño más bajo, ERON COJAM JAMUNDI con 80.2% y ERON CPAMSPAL PALMIRA con 84.8%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño EP MARTE BUENAVENTURA, UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, todos con 100% de cumplimiento. Por otra parte, como los establecimientos con el desempeño más bajo y tipificados como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista se encuentran EP COMANDO SUR DE POLICIA con 65%, EP LIMONAR con 66.7%, EP JAMUNDI y EP PUERTO TEJADA con 68.4% cada uno. El establecimiento EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO del grupo 3, no alcanza un cumplimiento cabal de las obligaciones contractuales al obtener un porcentaje de desempeño del 42.1%.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Central 1 para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas para el grupo 4 en las categorías CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%), y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (91.0%); para el grupo 6 las categorías CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (86%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con 82% y para el grupo 8 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con 100%, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%) y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%) . Las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior se tipifican como Cumplimiento por parte de los Contratistas de las Condiciones Contractuales. Por su parte, para los establecimientos Tipo EP -UT – URI, para el grupo 4 las categorías DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), para el grupo 8 INSTALACIONES FÍSICAS (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%) y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%) presentan Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, con promedio sobre 90%.
Por otra parte, en la Regional Central 1, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías para el grupo 4 EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (49%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (40%), para el grupo 6 EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (55%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (57%) y el grupo 8 EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (61%). De igual forma, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI las categorías de mayor afectación son para el grupo 4 CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (50%) y para el grupo 8 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con 85%

En la Regional Central 1, se presenta como el establecimiento tipo ERON – CRM con mejor desempeño, para el grupo 4 ERON EPMSC GARZON (94%) y ERON EPMSC PITALITO (88%), para el grupo 6 ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) (94%) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) (90%).

El Grupo N° 5, operado por UNION TEMPORAL LOGISTIC FOOD, en el mes de mayo obtiene calificación de cumplimiento de 92% para la prestación de servicio en la modalidad de ERONES. En cuanto al servicio para EP-UT-URI, obtiene una calificación de 77% de cumplimiento parcial.

El grupo 6 ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con 72%, y del grupo 8 no presentan establecimientos por debajo del 85% muy cerca de estar tipificados como incumplimiento de las obligaciones del contratista. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño en el grupo 4 UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" (95%) y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO (95%), y del grupo 8, todos los establecimientos presentaron un cumplimiento por encima del 80%. Por otra parte, como los establecimientos con el desempeño más bajo, con % de cumplimiento cercanos al 60 % y tipificados como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista se encuentran para el grupo 4 UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO (50%),

El Grupo N° 7, operador por UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024, en el mes de mayo obtuvo una calificación de atención en la modalidad de ERONES de 90%, mientras para la atención a EP-UT-URI su desempeño reportó cumplimiento parcial con calificación de 71%.

El grupo 8 ERON CPMSACS ACACIAS con 97% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO de cumplimiento del 96%. Y como los establecimientos con el desempeño más bajo, grupo 4 ERON EPMSC FLORENCIA con 75% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 78%.

El Grupo N° 9, operado por UNION TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO, presentó el menor desempeño de los tres grupos que conforman la Regional CENTRAL 2, en el mes de mayo se observó la más baja calificación para el servicio a ERONES con 85% de cumplimiento parcial. Para el caso del servicio en las EP-UT-URI, durante el mes de mayo, se visitó una UNIDAD TÁCTICA, que no cuenta con PPL y por tanto, no es objeto de calificación, toda vez que no cuenta con suministro de alimentación por parte del contratista.

Las categorías con menor desempeño en la modalidad de ERONES durante el mes de mayo en la Regional CENTRAL 2 fueron: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con un bajo desempeño y calificación de cumplimiento parcial de 69%, que obedece a la falta de mantenimiento, especialmente higiénico sanitario, de las instalaciones entregadas para la operación del programa de alimentación. Se observa que la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE obtiene también una calificación de cumplimiento parcial de 81%, por cuanto no se cuenta con la totalidad de equipos requeridos y se evidencia falta de mantenimiento preventivo y correctivo de los mismos.

En cuanto al servicio en EP-UT-URI en la Regional CENTRAL 2, se evidenció que la categoría con más bajo desempeño fue INSTALACIONES FISICAS con un desempeño de 67%, debido a que, se evidencian condiciones higiénico sanitarias desfavorables en el espacio destinado para la distribución de los alimentos y para su almacenamiento temporal, si se requiere, se observó calificación de cumplimiento parcial en la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, especialmente atribuida a la falta de entrega individual y falta de entrega de utensilios para el consumo de los alimentos.

En el periodo del presente informe, los operadores de los grupos 10 y 11, presentan una gestión de mejora con respecto a las obligaciones de su competencia, entorno al cumplimiento del objeto contractual y el contrato mismo, suscrito con la Entidad.

No obstante, a lo anterior, es importante resaltar el compromiso y buen desempeño del operador UT Calidad y Vida 23-24 a cargo del grupo 10, debido que presenta puntajes altos de desempeño, con lo que se denota una gestión que garantía cumplimiento de las obligaciones contractuales, y contribuye a la buena percepción de la calidad del servicio. En contraparte, el operador UT MACSOL USPEC 2024, presenta falencias estructurales y de gestión logística para garantizar una buena ejecución del contrato, en lo que respecta a su competencia, lo que conlleva a la recepción de quejas con respecto a la calidad del servicio en oportunidad, calidad, inocuidad y cantidad.
Así las cosas, los establecimientos con menor desempeño para grupo 10 y 11, respectivamente son Eron EPMSC Santa Rosa de Cabal y Eron EPAMS la Dorada, respectivamente.

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) de la Regional Noroeste durante el periodo evaluado en el mes de mayo, se puede concluir que los operadores cumplen parcialmente con las condiciones evaluadas, teniendo en cuenta los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto, reflejando mayor afectación para las variables de: Seguridad y Salud en el trabajo con 53%, instalaciones físicas y sanitarias de competencia del contratista y Equipos, utensilios y menaje, ambas con 63% de cumplimiento; evidenciando que el Grupo 12 presenta mejor comportamiento general en comparación con la evaluación promedio obtenido por el operador del Grupo 13.

Por su parte, las verificaciones realizadas por la interventoría a los establecimientos tipo EP-URI-UT de la Regional Noroeste, reflejan que los mayores incumplimientos se presentan en los establecimientos del Grupo 12 a cargo del contratista ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S y para las variables de: condiciones de transporte de producto terminado y distribución, cuyos desempeños no superaron el 50% y se conceptúan como no cumplimiento de acuerdo a lo definido por la Uspec; así como las variables de: personal manipulador y recepción del producto terminado; las cuales obtuvieron cumplimiento parcial durante el periodo de ejecución; por lo cual se generan los planes de mejora a fin de dar cumplimiento a lo pactado contractualmente.

El grupo 14 para los establecimientos tipo ERON y planta de Contingencia presenta un cumplimiento parcial, requiriendo la implementación de planes de mejora a corto plazo que eviten la reincidencia de los hallazgos. Dentro de las categorías de evaluación que presentaron mayores desviaciones están CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE Y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMO. Así mismo para los establecimientos tipo URI, UT, EP presenta un cumplimiento parcial, todas las categorías presentaron desviaciones sin embargo en criticidad se encuentran PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO en la cuales se requiere mayor énfasis para ajustar procedimientos acordes a la normatividad vigente (resolución 2674 de 2013).
El grupo 15 para los establecimientos tipo ERON presenta un cumplimiento parcial, todas las categorías presentaron desviaciones sin embargo en criticidad se encuentran EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA Y CONDICIONES DE SANEAMIENTO, en la cuales se requiere implementación de planes de mejoras y seguimientos a estas mejoras para que sean constantes en el tiempo. Así mismo para los establecimientos tipo URI, UT, EP presenta un cumplimiento parcial, todas las categorías presentaron desviaciones que requieren acciones concretas para enviar repetición de hallazgos.

Los establecimientos de regional Norte presentan hallazgos y no conformidades con respecto a los ítems de instalaciones físicas e infraestructura, afectándose continuamente las condiciones sanitarias de las áreas operativas de los establecimientos, no conformidades que son un factor de riesgo permanente para las condiciones de calidad e inocuidad de los tiempos de comida.

Los establecimientos EP-UT-URI de los ambos grupos, son los presentan menores cumplimientos frente a la verificación mensual. Se presentan debilidades en el suministro de los alimentos de acuerdo con los ciclos de menú, entrega de la totalidad de los componentes, intercambios no autorizados, no suministro de refrigerios y bebidas de acuerdo con las características de la OTM.

Hay cuatro (4) establecimientos de regional norte que tienen concepto sanitario favorable, pero con una vigencia superior a 12 meses de expedido, como es el caso de Barranquilla Modelo y Barranquilla Norte (Bosque), Epmsc Riohacha, en Epmsc Tierra Alta se registra que el concepto tiene una vigencia de expedición superior a 18 meses, los cuales no han sido objetos de visita por parte de ETS. El resto de los establecimientos poseen conceptos favorables y favorables con requerimientos dentro de los tiempos de vigencia inferiores a 12 meses.

Durante el periodo comprendido entre el 20 al 31 de mayo, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo a un total de 42 establecimientos y el plan de muestreo inicial se proyectó para el mes de mayo con 43, sin embargo, como se mencionó anteriormente por temas logísticos no fue posible procesar las muestras tomadas en el Eron de Yopal, establecimiento que corresponde al grupo No 8, por tanto, será ejecutado en el mes de junio, por lo anterior generó un porcentaje de cumplimiento del 98%.

En el seguimiento microbiológico se encontró presencia del patógenos E,coli, en alimentos listos para consumo como las ensaladas y quesos, dando como resultado deficiencias en los requisitos básicos de las BPM, eso se si reflejado en los contratistas UT Calidad y vida 23-24 grupo 10 en dos muestras de queso cuajada, UT Macsol USEC 2024 grupo 11 en una muestra de ensalada cruda y por último el contratista CJVN SAS grupo 16 en una muestra de ensalada cruda.

Con respecto a las muestras de indicadores de calidad, el grupo de alimentos relevante fueron los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, por la presencia de aerobios mesófilos, en donde el porcentaje de su presencia fue del 17.6% del gran total de los 34 resultados no conformes para el periodo del 20 al 24 de mayo.

Se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: por los parámetros de cloro residual Libre y pH.
Para las muestras de condiciones higiénicas se presentaron microrganismos como mesófilos aerobios, coliformes totales en muestras de agua potable y mesófilos aerobios, así como, mohos y levaduras en muestras ambientales..

# 6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS

## 6.1 Recomendaciones generales a los Contratistas

En relación a Instalaciones Físicas y Sanitarias - Mantenimiento Regular, Implementar un programa de mantenimiento regular para reparar y mantener en buen estado las paredes, techos, pisos y equipos. Priorizar áreas con humedad, corrosión, y desprendimiento de pintura y mejorar el drenaje para evitar el estancamiento de agua. Instalar protección contra plagas en las puertas de ingreso. Adicionalmente, reemplazar utensilios deteriorados y asegurar que todos los equipos, como estufas, hidrolavadoras y refrigeradores, estén en buen estado y funcionando correctamente. Gestionar la aprobación de la entidad competente para cualquier equipo faltante o alternativas propuestas. Asimismo, implementar un control estricto de inventarios para evitar productos vencidos y garantizar que todos los productos cuenten con fichas técnicas y etiquetado adecuado. Aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para asegurar la rotación adecuada de los productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación y almacenamiento de alimentos. Utilizar envases adecuados y mantener una buena organización en las áreas de producción. Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en las áreas de preparación de alimentos. Velar por que todo 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. Ahora bien, Cumplir con la rotación adecuada de jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido. Garantizar la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. En relación a las Condiciones de Saneamiento, Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios. Mantener la organización y rotulación adecuada en todas las áreas para asegurar un manejo higiénico de los alimentos y utensilios. Realizar auditorías internas periódicas para identificar y corregir cualquier deficiencia de manera oportuna. Establecer un sistema de seguimiento para asegurar que todos los hallazgos de las evaluaciones sean corregidos y que se implementen las recomendaciones de manera efectiva. Finalmente, Mantener una comunicación fluida con las entidades competentes para la aprobación de equipos y la implementación de mejoras.

Gestionar y ejecutar los planes de mejoramiento, dentro de los tiempos establecidos en los documentos contractuales, con el fin de garantizar una mejora continua en los procesos, realizando esta labor de manera crítica y eficiente, en pro de mejorar los procesos implementados, minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos y garantizar el cumplimiento de lo establecido en la Oferta Técnica Mínima.

Ejecutar acciones de mejora que conlleven al cierre de los hallazgos en los plazos establecidos posteriores a la notificación del hallazgo para del plan de mejora. 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.

Ejecutar las acciones que conlleven a la mejora de las deficiencias encontradas por las entidades territoriales de salud, gestionando de forma oportuna visita de inspección, que permitan la renovación de los conceptos higiénico sanitarios para los servicios de alimentación

Actualizar constantemente los cronogramas de visitas de personal adicional (supervisores de calidad, estaciones de policía, supervisor de mantenimiento), a fin de que ejecuten la labor contratada y sea posible verificar el respectivo cumplimiento.

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.

Realizar el correspondiente pago a los proyectos productivos. Así como, proyectar las compras de los alimentos, basándose en las cantidades establecidas de acuerdo al parte diario y la disponibilidad de materias primas de sus proveedores, con el fin de disminuir el número de intercambios y dar cumplimiento al ciclo de menú aprobado.

Ejecutar acciones de mejora que conlleven al cierre de los hallazgos en un plazo no superior a los cinco días posteriores a la notificación del hallazgo para del plan de mejora. Proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos, mejorar los procesos de pre alistamientos de materias primas, entre otros. Hallazgos reiterativos de la Regional Central 1.

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

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

Ejecutar las acciones que conlleven a la mejora de las evidencias encontradas por las entidades territoriales de salud, gestionando de forma oportuna visita de inspección, que permitan los levantamientos de las medidas sanitarias interpuestas en especial en los diferentes ranchos del grupo 6 del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA.

Los operadores en términos generales, deberán gestionar las acciones correctivas de su competencia, e instaurar acciones encaminadas a reducir las desviaciones que afecten directamente la calidad del servicio, debido a que, al mejorar la percepción del suministro, habrá menos hallazgos sucesivos.

Deberán documentar las acciones correctivas que dieron efecto positivo, a fin de replicarlas para garantizar mejora productiva; además de hacer uso de los registros en aras de presentar soportes de gestión.

A pesar de lo expuesto, la disposición de cada operador es buena, en la medida que durante las visitas en campo se evidencia gestión de mejora. Por lo cual, se ha solicitado al operador, propender por implementar acciones que conlleven a evitar incurrir en desviaciones en la cadena operativa de preparación, producción y distribución de las raciones alimenticias a la PPL y evitar quejas sucesivas por estas causas.

Se sugiere realizar inspecciones periódicas con relación al buen lavado y desinfección de materias primas utilizadas para ensaladas, toda vez, que se evidencia la presencia constante de E.coli en las ensaladas crudas y quesos.

Se recomienda a los operadores, reforzar permanentemente por medio del control de proveedores, temperaturas de cocción y lo más importante la limpieza y desinfección de las manos de los operarios y las superficies de contacto, cada una de las etapas de producción para evitar la presencia de microorganismos patógenos e indicadores de calidad en sus procesos de elaboración de alimentos en los establecimientos carcelarios.

Continuar monitoreando la calidad del agua que es utilizada en los procesos de lavado y preparación de los alimentos, debido a que se obtuvieron resultados No Conformes por presencia de E.coli, Coliformes Totales en estas muestras, indicando falta de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento, igual continuar reforzando las revisiones periódicas de los posibles focos de contaminación a los que se encuentra expuestos los tanques de almacenamiento de agua utilizada para cada uno de los procesos de producción de alimentos suministrada a los PPL

## 7 Recomendaciones a la USPEC

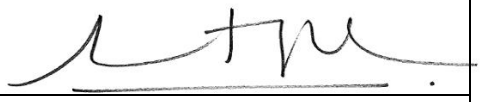
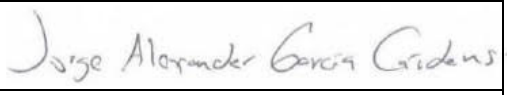
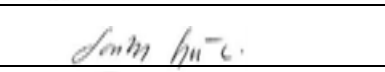
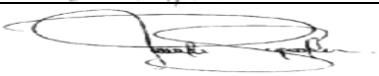
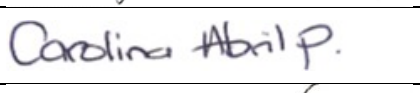
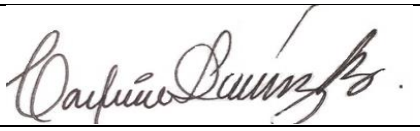
**1. Infraestructura y Equipamiento:** Priorizar la inversión en la mejora de infraestructuras críticas, como sistemas de drenaje, ventilación y áreas de almacenamiento. Asimismo, proveer fondos y recursos para la actualización y mantenimiento de equipos esenciales para la cocina y la manipulación de alimentos.
**2. Coordinación y Comunicación**: Establecer canales de comunicación efectivos entre la USPEC, los contratistas y los directores de los establecimientos para asegurar la rápida resolución de problemas. Organizar reuniones periódicas de seguimiento para revisar el progreso de las mejoras y resolver cualquier dificultad que se presente.
**3. Políticas y Normativas:** Revisar y actualizar las políticas y normativas relacionadas con la higiene y el saneamiento para asegurar que estén alineadas con los estándares más recientes. Desarrollar e implementar protocolos claros y detallados para la gestión de emergencias sanitarias y situaciones imprevistas.
**4. Recursos y Apoyo Logístico:** Proveer apoyo logístico para la adquisición de materiales y equipos necesarios para el mantenimiento y la mejora de las condiciones higiénico-sanitarias. Asegurar que haya un presupuesto adecuado asignado específicamente para el mantenimiento y mejoras de las instalaciones sanitarias y de cocina.

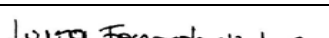
**5. Gestión de Residuos y Control de Plagas:** Desarrollar un plan integral de manejo de residuos que incluya reciclaje, compostaje y eliminación adecuada de desechos peligrosos en articulación con el PIGA e Implementar un programa de control de plagas efectivo que incluya inspecciones regulares, tratamiento preventivo y correctivo.

Aplicar la legislación vigente al diseño o remodelaciones de los servicios de alimentación, de los establecimientos donde se adelantan dichas acciones, teniendo en cuenta que en algunos casos no son congruentes con la norma ni con los instrumentos de verificación implementados por la interventoría, caso específico pisos sin pendientes, paredes sin uniones redondeadas, sistemas de evacuación de aguas residuales sin capacidad suficiente, procesos no lógicos, entre otros.

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

**MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN**
Directora de Interventoría consorcio interalimentos
Contrato 159 – 2024 CIA - USPEC

| PROCESO | RESPONSABLE | FIRMA |
|---|---|---|
| Subdirector Jurídico | Roberto Carlos Roa Cotes |  |
| Subdirector Técnico | Adriana María Aguirre Palacio |  |
| Coordinador Administrativo y Financiero | Cristian Javier Rodríguez Raño |  |
| Coordinador Administrativo y Financiero | Jonathan Arturo Ortiz Silva |  |
| Coordinador Regional Central 1 | Jorge Alexander Garcia Cardenas |  |
| Coordinador Regional Norte | Sandy Rosa Steer Lara |  |
| Coordinador Regional Oriente | Paola Sepúlveda |  |
| Coordinador Regional Central 2 | Margarita Barreto |  |
| Coordinador Regional Occidente | Carolina Abril Peñaranda |  |
| Coordinador Regional Viejo Caldas | Carlina Dominguez |  |

| | | |
|---|---|---|
| Coordinador Noroeste | Luisa Fernanda Álzate |  |
| Profesional Gestion PQRD | | |
| Profesional Gestion PQRD | Alba Pinzón Carreño |  |