CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO AGOSTO 2024

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

Contenido

1 5

2 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 8
2.2.2 21
2.2.3 28
2.2.4 43
2.2.5 50
2.2.6 59
2.2.7 65
2.2.8 74
2.2.9 83
2.2.10 92
2.2.11 98
2.2.12 105
2.2.13 114
2.2.14 126
2.2.15 140
2.2.16 152
2.2.17 163

2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 153

2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 155

2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 157

2.5.1 **¡Error! Marcador no definido.**
2.5.2 181
2.5.3 **¡Error! Marcador no definido.**

2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 159

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 160

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 167

2.8.1 189

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 186

2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 187

2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 188

2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 191

2.13 Entregables 191

2.13.1 214

2.13.2 216

2.13.3 218

2.13.4 222

3 228

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 208

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes **¡Error! Marcador no definido.**

3.2.1 ¡Error! Marcador no definido.

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 211

3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 212

3.5 Consolidado de descuentos 212

3.5.1 ¡Error! Marcador no definido.

3.5.2 ¡Error! Marcador no definido.

3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, **¡Error! Marcador no definido.**

4 236

4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 213

4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 223

4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 226

4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por **¡Error! Marcador no definido.**

4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales **¡Error! Marcador no definido.**

4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 232

4.7 Recomendaciones de aplicar a los contratistas intervenidos, el Trámite de Incumplimiento Previsto en los Artículos 17 de la Ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011 232

5 **¡Error! Marcador no definido.**

6 255

6.1 Recomendaciones generales a los Contratistas 237

7 260

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. - 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.

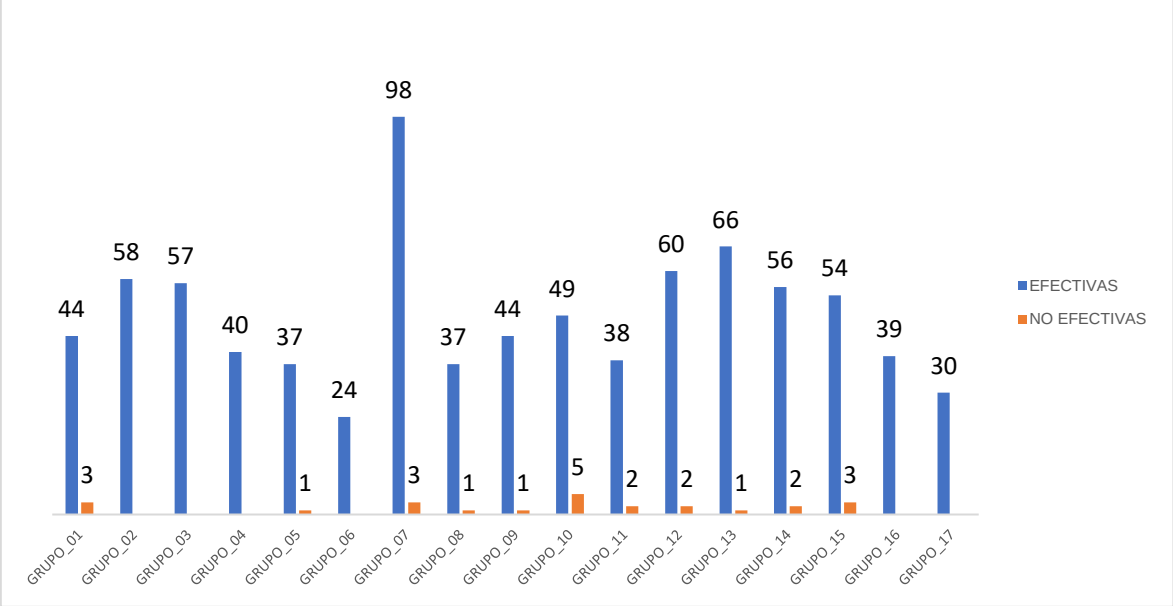
- **VERIFICACION Y/O SEGUIMIENTO A VISITA EXTRAORDINARIA:** Se diligencia el formato de acá Externa, en todos los establecimientos del objeto contractual, se utiliza cuando se hace visita adicional fuera la frecuencia o un seguimiento específico que sea solicitado por la USPEC o la interventoría

- **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:

NUMERO DE GRUPO	EFECTIVAS	NO EFECTIVAS	TOTAL GENERAL
GRUPO_01	44	3	47
GRUPO_02	58		58
GRUPO_03	57		57
GRUPO_04	40		40
GRUPO_05	37	1	38
GRUPO_06	24		24
GRUPO_07	98	3	101
GRUPO_08	37	1	38
GRUPO_09	44	1	45
GRUPO_10	49	5	54
GRUPO_11	38	2	40
GRUPO_12	60	2	62
GRUPO_13	66	1	67
GRUPO_14	56	2	58
GRUPO_15	54	3	57
GRUPO_16	39		39
GRUPO_17	30		30
Total general	**831**	**24**	**855**



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

VISITAS	EPUTURI	ERONCRM	PQRD	XORD	INFRSTR	EQUIPOS	Total general
EFECTIVAS	241	432	8	69	5	76	831
NO EFECTIVAS	16	7		1			24
Total general	**257**	**439**	**8**	**70**	**5**	**76**	**855**

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

Conforme a lo establecido en el Contrato Interadministrativo No. 159 de 2023, en la siguiente tabla se muestra el motivo por el cual se presenta las visitas fallidas en el mes de AGOSTO

REGIONAL	NO EXISTE PPL	NO PERMITEN INGRESO A LA INTERVENTORIA	NOVEDAD CERRADA	OTRO
OCCIDENTE	3			
CENTRAL	1	1	1	3
VIEJO DE CALDAS	7			
NOROESTE	2	1		
NORTE				
ORIENTE	3	2		
TOTAL	**16**	**4**	**1**	**3**

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

2.2.1 GRUPO 1

2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2024, 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	OBSERVACIONES
CPMSTUL TULUA	13/3/2024	Favorable	97,5%	**Hallazgo 2.1:** Se observa desgaste en ollas de preparación.
CPAMSPY POPAYAN	06/06/2024	Favorable con requerimiento	66,5%	**1. Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso:** Vía de acceso principal sin pavimentación, estancamiento de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				agua, puerta de ingreso al rancho sin protección contra ingreso de plagas, área de preparación de ensaladas con espacio reducido. Pisos con material poroso cerámicas partidas en las áreas de preparación y almacenamiento, pared del área de limpieza y desinfección de materia prima con humedad y desprendimiento de pintura. El techo de todo el establecimiento es de color negro y con desprendimiento de pintura, Marcos y puertas de todas las áreas con presencia de corrosión. Iluminación insuficiente en área de preparación y área de Fruver. **2.Equipos y utensilios:** Estibas deterioradas en cuarto de congelación planchas para asar ollas y colador de residuos deteriorados cuarto frío de refrigeración ubicado en el área de acopio con goteo de agua y no cuenta con tubería de drenaje. **3. Personal manipulador de alimentos:** Se evidencian tres manipuladores con petos deteriorados y salen del área de preparación con vestimenta de trabajo. **4. Requisitos Higiénicos:** Se evidencia carne de cerdo empacada al vacío sin etiqueta de información. Se evidencia carne de cerdo descongelando a temperatura ambiente. **5. Saneamiento:** Acumulación de residuos en la entrada al cuarto de refrigeración de frutas y verduras con acumulación de agua al ingreso del cuarto frío de congelación en área de almacenamiento y evidencia de estancamiento de residuos líquidos al ingreso del rancho de media. Recipiente de residuos sólido sin tapa en área de ensamble. Plan de saneamiento no contempla las concentraciones finales de los productos a emplear en los procedimientos de limpieza y desinfección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
ERON DE POPAYAN	24/10/2023	Favorable con requerimiento	87,5%	**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 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%	**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%	**Hallazgo: 1.1.:** El área de preparación y almacenamiento no permite el flujo adecuado de materia prima, personal manipulador y producto preparado. **Hallazgo: 1.2.** Las paredes del área de preparación de alimentos no son totalmente lisas. Se evidencia piso en todas las áreas con algunas fisuras que no permiten el adecuado proceso de limpieza y desinfección. **Hallazgo: 1.3.** Los techos de las diferentes áreas no son de material higiénico y se evidencia desprendimiento de algunos materiales. Hallazgo: 1.4. El servicio sanitario no está totalmente dotado; no se evidencia toallas desechables, canecas con bolsas, ni tapa del inodoro. **Hallazgo: 2.1.** Se observan utensilios en mal estado, como las

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				tapas de las ollas y la canastilla para frituras. Hallazgo: 4.1. Se observa materia prima congelada que no se descongeló gradualmente. No se evidencia los soportes del origen de la carne de res. **Hallazgo: 5.5.** Se evidencian diferencias entre la aplicación de agentes desinfectantes (concentración del principio activo) y lo contemplado en el programa de limpieza y desinfección. Hay diferencias en las concentraciones. **Hallazgo: 5.6.** El plan de saneamiento no refleja los procesos reales que se aplican en el establecimiento. Hay diferencias en el programa de saneamiento y calidad de agua, y 121en limpieza y desinfección. **Observaciones:** Se evidencian registros que no reflejan la realidad de las operaciones realizadas en el establecimiento.
EPMSC EL BORDO	11/12/2023	Favorable	91%	**Hallazgo 1.3:** Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian techos en regular estado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas.
EPMSC PASTO	22/11/2023	Favorable con requerimientos	79%	**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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				lavado de manos en las áreas correspondientes. **Hallazgo 2.1:** Se observan olla con abolladuras, sin asas y 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%	**Hallazgo 1.2:** Se observa en área de aliste de alimentos pisos no sanitarios, drenajes no protegidos.
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	11/09/2023	Favorable con requerimientos	82%	**Hallazgo 1.2** Se evidencia pared con presencia de humedad, material absorbente en área de bodega de verduras. **Hallazgo 1.3** Se evidencia ventilación mal instalada en su protección en área de cocción. **Hallazgo 3.1** Se evidencia manipulador con dos lesiones en mano izquierda, una de ellas descubierta. **Hallazgo 3.3** Se evidencia manipulador con delantal deteriorado. **Hallazgo 3.4** Se evidencia plan de capacitación incompleto, no hay evaluación de impacto, ni desarrollo de contenido incluido en el plan. **Hallazgo 5.5** Se evidencia presencia de suciedad en unión de piso y pared de bodega de almacenamiento y en empaques de congelador horizontal.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Observaciones: Se realiza levantamiento de medida sanitaria de seguridad con radicado 20231600376791.

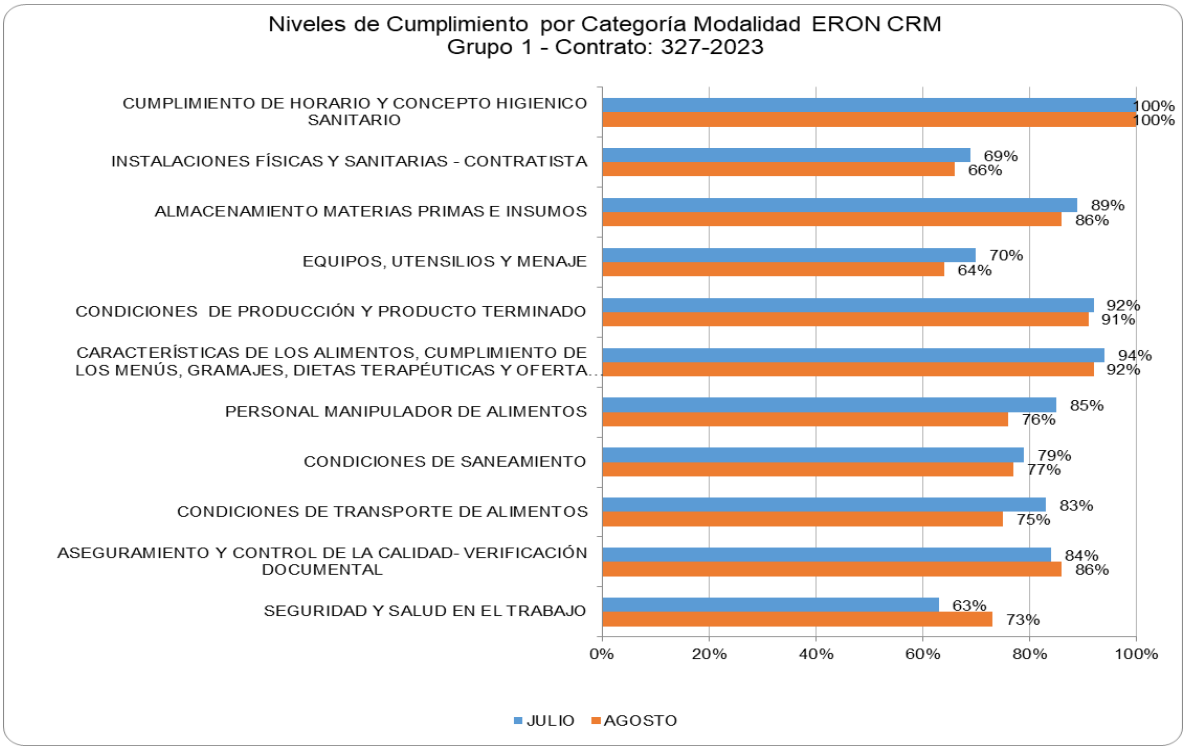
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los nueve establecimientos visitados del Grupo G1, cuatro han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUMACO. Por otro lado, cinco establecimientos, CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN, EPMSC TUQUERRES y EPMSC PASTO, además la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 han alcanzado concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, emitidos hasta la fecha de corte del presente informe.

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

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

2.2.1.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 1, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual del operador UT PENITENCIARIOS 2023 en los establecimientos del Grupo 1, para el período de julio y agosto de 2024. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 82.5 % de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, disminuyendo 2.2 puntos porcentuales frente a la calificación obtenida en el periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): Durante el mes de agosto, resultado de evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES y CPAMSPY POPAYÁN, el promedio general de cumplimiento alcanza el 100%, conservando el buen desempeño mostrado en el periodo anterior, al evidenciarse cumplimiento de los suministros dentro de las franjas horarias establecidas, y la vigencia y/o renovación de la visita para concepto de la autoridad sanitaria.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (66%): Durante el mes de agosto se evidenció una disminución en la evaluación de la categoría en 3 % frente al periodo de julio, entro otros, debido a los incumplimientos evidenciados en CPAMSPY POPAYAN (24%), con treinta y nueve hallazgos en la categoría, disminuyendo 3 % frente al periodo anterior, debido a los reincidentes hallazgos evidenciados con respecto a estado de pisos, paredes, puertas y techos, además de instalaciones electicas desprotegidas y luminarias dañadas, entre otras. Por su parte,

ERON DE POPAYAN (59%), permaneciendo estable frente al periodo anterior, con puertas, ventanas y mesones con corrosión, además de algunas cerámicas rotas o faltantes en pisos y mesones, son los principales hallazgos en este establecimiento para la categoría evaluada. Adicionalmente, en menor proporción, el porcentaje de la categoría se ve afectado por hallazgos en EPMSC TÚQUERRES, se identificaron situaciones de moho en techos y humedad en paredes, junto con puertas deterioradas, alcanzando un cumplimiento del 75%, bajó cinco puntos porcentuales frente al periodo anterior. CPMSTUL TULUA, se evidencia deterioro en pisos del área de lavado y al ingreso al cuarto de congelación, de igual forma se evidencia oxido en puertas y ventana de área de cárnicos, con un porcentaje del 80%, bajando su calificación en trece puntos porcentuales frente al periodo anterior. EPMSC EL BORDO por pisos agrietados y con desprendimiento de baldosas, con un cumplimiento del 82%, mostrando un incremento de diecisiete puntos en el porcentaje con respecto al periodo anterior. La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con un porcentaje de cumplimiento en la categoría del 86%, permaneciendo estable con respecto al informe de julio. EPMSC PASTO, se observaron paredes con pintura desprendida, con un cumplimiento del 88%, permaneciendo estable frente al periodo anterior. El EPMSC TUMACO, alcanza un cumplimiento del 100%, aumentó siete puntos porcentuales frente al periodo anterior. Asimismo, el EPMSC IPIALES continua con un porcentaje de cumplimiento del 100%.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (86%): Se evidencia una caída de tres puntos porcentuales en el cumplimiento de la categoría frente al periodo anterior (julio). Los hechos que conllevaron a la disminución de la calificación están a asociados a que durante la ejecución en campo por parte la interventoría se evidencia treinta y un hallazgos en CPAMSPY POPAYAN, relacionados con incumplimiento en la proyección del plan de compras, toda vez que en las diferentes visitas realizadas el contratista realizó intercambios debido a que no contaba con las materias primas para cumplir con el ciclo de menús establecido, así mismo se evidencia productos almacenados en deficientes condiciones higiénico-sanitarias en congelación y en refrigeración (empaque secundario averiado, estibas partidas), dificultad para ejecutar actividades de limpieza y desinfección en el almacenamiento por falta de espacio para la inspección en estibas y arrumes, se observó un cumplimiento del 68% (trece puntos porcentuales menos frente al periodo anterior). En DE POPAYAN, se observa aumento de un punto porcentual frente al periodo anterior, obteniendo un 82% de cumplimiento, principalmente por productos almacenados con empaque primario y sin rotulado de acuerdo a lo establecido. Para el presente informe la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 obtiene un porcentaje de cumplimiento del 91%, aumentando quince puntos porcentuales con respecto al informe de julio, afectado por falta la evidencia de proceso de descongelación de carne de cerdo en condiciones que afectan la inocuidad del producto y registro del control de salidas desactualizados. En el CPMSTUL TULUA, se evidenció una caída en el porcentaje de cumplimiento de cinco puntos, obteniendo el 95%, debido a la evidencia de producto almacenado en canastillas sucias y estibas partidas en refrigeración. Es de resaltar que EPMSC PASTO, EPMSC IPIALES, EPMSC EL BORDO, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES mostraron un cumplimiento del 100%. Mantuvieron estándares óptimos en el almacenamiento de materias primas e insumos, asegurando condiciones adecuadas para la seguridad alimentaria y la calidad del servicio en el sistema penitenciario.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (64%): Se evidencia una disminución de seis puntos porcentuales frente al periodo anterior en el cumplimiento general de la categoría. La calificación se vio afectada por la persistencia en hallazgos relacionados con faltante de equipos de acuerdo con el

requerimiento del anexo 5, al no contar con aprobación para oficios de alternativas de sustitución de equipos en CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO, DE POPAYAN, CPAMSPY POPAYAN, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. De igual forma en esta categoría se vio afectado el porcentaje de cumplimiento por hallazgos relacionados con equipos y utensilios en mal estado o deteriorados en los establecimientos de CPAMSPY POPAYAN, DE POPAYAN. En el EPMSC EL BORDO, se evidenció equipo de congelación sin funcionamiento. En CPAMSPY POPAYAN se observa horno combi sin funcionar y sin identificar en pasillo del servicio de alimentación, En CPMSTUL TULUA, se evidenció carros trasportadores deteriorados, Por último, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 se evidencia que no se cuenta con trampas de grasa.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%): Para agosto, se observa disminución de un punto porcentual en el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con julio en los establecimientos del Grupo 1, afectado principalmente por las evidencias en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, en la cual se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 79%, debido a que se evidencia personal manipulador en área de producción realizando actividades de manipulación inadecuadas, dificultades en almacenamiento de alimentos en frío por falta de equipos, falta de utensilios como tablas para picar con los colores del código establecido y suministro de alimentación en fondos para estación de policía. En CPAMSPY POPAYAN se evidencia que no se toman medidas para evitar el riesgo de contaminación cruzada, toda vez que se observa materia prima en canastillas sin bolsa tina y frutas sin procedimiento de limpieza y desinfección, se observa que no se cumple con el uso adecuado de las tablas de corte de acuerdo al código de colores y en diferentes verificaciones se evidencia que no cumplen con las temperaturas de servido (temperaturas seguras >60°C para alimentos calientes y de 4°C +/-2°C para alimentos fríos). En DE POPAYAN, los procesos de prealistamiento y preparación de las materias primas, se realizan bajo condiciones que no evitan el riesgo de contaminación cruzada, toda vez que, no se rompe la cadena de frío durante el proceso de descongelación de la carne de cerdo, ya que se observa la práctica de descongelación a temperatura ambiente. Por ultimo en CPMSTUL TULUA, se evidencia tablas de corte de color verde y roja con desgaste por uso. Se resalta el comportamiento de EPMSC IPIALES, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES, EPMSC EL BORDO y EPMSC PASTO que obtuvieron el 100% en esta categoría.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (92%): En agosto, se observa baja en dos puntos porcentuales con respecto al periodo de julio. En las verificaciones realizadas en el periodo de corte del presente informe, se evidencia que el CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 83%, debido a que no se cumple con el ciclo de menús establecido, realizando intercambios no reportados en el lin establecido, asimismo por no entregar la totalidad de componentes del menú en diferentes verificaciones, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con un porcentaje de cumplimiento del 86%, por hallazgos relacionados con intercambio no reportado en el link establecido y falta de registro del control diario de la entrega de dietas. En DE POPAYAN reportó un cumplimiento del 89%, debido a que no se evidencia registro de control de entrega de dietas y no contaban con registro de la entrega de menú especial. EPMSC IPIALES reportó un cumplimiento del 97%, debido a que no se evidencia cumplimiento del ciclo de menús, por intercambio no reportado en el link establecido. Para el periodo de corte de este informe se resalta el comportamiento de EPMSC

TUMACO, CPMSTUL TULUA, EPMSC PASTO, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUQUERRES, donde se obtiene un cumplimiento del 100% para esta categoría.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (76%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría bajó nueve puntos porcentuales teniendo en cuenta el periodo anterior (julio). Donde se reportan 29 hallazgos en el CPAMSPY POPAYAN (60%), por falta de personal en el servicio de alimentación teniendo en cuenta el anexo 9, estándar de talento humano, uso adecuado de la dotación por parte del personal manipulador de alimentos, hábitos de higiene personal de los manipuladores, no cuentan con registros que describan el seguimiento al control de salud a los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación, no cuentan con el certificado médico y exámenes clínicos de los siguientes manipuladores de alimentos. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con un porcentaje de cumplimiento del 58%, debido a que no se cuenta con el personal mínimo requerido según la OTM, no presentan registro de entrega de dotación al personal, no se observa registros de capacitación para el personal que labora en el servicio de alimentación, se evidencia personal ejecutando practicas higiénicas inadecuadas, faltan certificados médicos que acrediten la aptitud para manipular alimentos y no se evidencia asistencia de la PPL ni formato de horas laboradas de los mismos. En DE POPAYAN (67%), debido a que debido a que se evidencia falta de personal mínimo requerido según la OTM, se observa personal sin dotación completa en el servicio y no presentan registro de entrega de dotación, personal manipulador de alimentos sin certificado médico vigente que las declare aptas para manipular alimentos y no presentan registro de horas laboradas para el personal que trabaja en el servicio de alimentación. certificado médico vigente que las declare aptas para manipular alimentos. Con un 88% de cumplimiento se encuentran EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES y EPMSC TUQUERRES, los cuales se afectan principalmente porque falta personal en el servicio de alimentación, teniendo en cuenta el anexo 9, estándar de talento humano. En EPMSC TUMACO con el 90% de cumplimiento, afectado porque no se evidencia registro o vinculación de personal de mantenimiento, en las diferentes verificaciones realizadas. Finalmente se reporta un porcentaje de cumplimiento del 94% en CPMSTUL TULUA, afectado porque no se evidencia registro de entrega de dotación (renovación para el personal manipulador completo). Para el periodo de corte del presente informe únicamente el ERON EPMSC PASTO obtuvo el 100% de cumplimiento en esta categoría.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (77%): Durante el mes de agosto, se evidenció una disminución en la calificación, del 2 % con respecto al periodo de corte anterior (julio). Es la categoría con mayor número de afectaciones en el periodo de corte informado con 81 hallazgos en las visitas de interventoría técnica en los diferentes establecimientos del Grupo 1. De igual forma se observa que el CPAMSPY POPAYAN fue el establecimiento mayormente afectado en esta categoría con el 48% de cumplimiento, debido a que se evidencia deficiencias en la aplicación de procedimiento de limpieza y desinfección en angeos, techos, campana de extracción, puertas, paredes, equipos y utensilios, así mismo se evidencia elementos para limpieza y desinfección sin rotular y sin código de colores, deficiencias en el control de plagas, y gestión inadecuada de residuos sólidos. En DE POPAYAN con el 73 % de cumplimiento por elementos para limpieza y desinfección sin código de colores, sin registro de entrega de kit para limpieza y desinfección, kit de cloro y pH sin fecha de vencimiento, recipientes para residuos deteriorados y registro de calidad de agua desactualizados. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 88%, con hallazgos por kit de cloro y pH sin fecha de vencimiento, desinfectante sin ficha técnica y jabón líquido para lado de manos con olor.

Se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 93% para los establecimientos CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO, EPMSC PASTO y EPMSC TUQUERRES, afectados por deficiencias en paredes y techos (desprendimiento de pintura y acumulación de suciedad y grasa), así como utensilios con hollín. Durante las verificaciones realizadas en el periodo de corte del presente informe se evidencia que en EPMSC IPIALES y EPMSC TUMACO el contratista obtiene el 100% de cumplimiento.

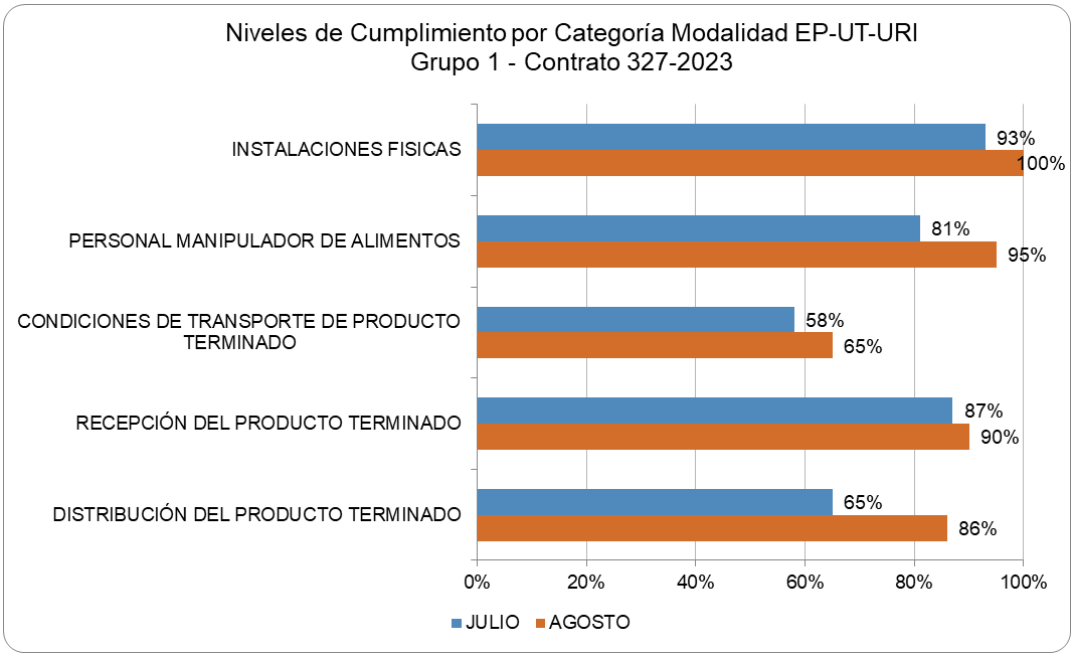
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (75%): Para el periodo de corte del presente informe esta categoría presenta una caída de ocho puntos porcentuales en el cumplimiento, comparado con el periodo anterior, afectado únicamente por las verificaciones realizadas en CPAMSPY POPAYAN, por vehículos en deficientes condiciones de limpieza y desinfección y sin la documentación requerida de acuerdo con la OTM, productos dispuestos directamente sobre el piso de los vehículos transportadores y personal transportador sin la documentación que acredite su aptitud para manipular alimentos. Es importante anotar que durante el periodo de corte del presente informe en los establecimientos DE POPAYAN, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EMPSC TUMACO y EPMSC TÚQUERRES, no se verifico la categoría de condiciones de transporte de alimentos. Por otra parte, en PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, CPMSTUL TULUÁ y EPMSC EL BORDO, se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (86%): En el mes de agosto se observa un porcentaje de cumplimiento dos puntos porcentuales mayor que periodo informado anteriormente (julio). Se destaca el comportamiento de CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES y EPMSC TUMACO para el periodo de corte del presente informe, al haber obtenido el 100 % de cumplimiento en esta categoría. Por el contrario, se reporta un porcentaje de cumplimiento del 73% para la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 y EPMSC EL BORDO, debido a que no cuentan con certificado de calibración para equipos de medición, faltan muestreos microbiológicos para algunos productos (derivado lácteo y bebida UHT), registro de capacitación adicional y paz y salvos de proyectos productivos. El CPAMSPY POPAYÁN muestra un cumplimiento del 78%, porque no cuentan con certificado de calibración para equipos de medición, faltan muestreos microbiológicos para algunos productos (derivado lácteo y bebida UHT), registro de capacitación adicional y paz y salvos de proyectos productivos. En DE POPAYAN con el 80% de cumplimiento, debido a que no cuentan con certificado de calibración para equipos de medición. Asimismo, no cuentan con plan de contingencia adaptado al establecimiento ni plan de emergencias. En el EPMSC TUQUERRES con el 94% de cumplimiento debido a la falta de certificados de calibración de equipos de medición, al igual que en EPMSC PASTO con el 97% de cumplimiento.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (73%): En el mes de agosto, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1, se evidenció un aumento en diez puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría. Se resalta el comportamiento de CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO y EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES, para el periodo de corte del presente informe, al haber obtenido el 100 % de cumplimiento. En DE POPAYAN con el 75% de cumplimiento, se afecta dado que no se cuenta con un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) y no se evidencian registros actualizados del manual de seguridad en el trabajo. Para el CPAMSPY POPAYÁN se observa un cumplimiento del 45%, debido a que se evidencia personal manipulador de alimentos sin elementos de protección personal en las diferentes verificaciones realizadas por la interventoría en campo. Finalmente, la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 33% de cumplimiento,

se mantiene estable con respecto al periodo informado anteriormente (falta de registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo, extractores de aire y manta anti fuego).

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 1, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



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

INSTALACIONES FISICAS (100%): Se evidencia que esta categoría mejora su desempeño con relación al mes anterior en siete puntos porcentuales, donde se destaca el comportamiento al 100% en todos los establecimientos visitados por la interventoría en el periodo informado. UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CAI3 AGUACLARA, EP BELLO HORIZONTE, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ, EP TAMBO, EP TIMBIO y EP TUMACO

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): Se evidencia que esta categoría mejora su desempeño con relación al mes anterior en 14 puntos porcentuales, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría para los establecimientos, UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CAI3 AGUACLARA, EP BELLO HORIZONTE, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ, EP TIMBIO y EP TUMACO. En contraste se tiene que en EP DE ROLDANILLO con el 50%, se evidencia que las manipuladoras Natalia Escobar y Martha Benavidez, no cuentan con certificados médicos. En la visita realizada a la EP EL TAMBO no se verifican las variables de esta categoría.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (65%): Se evidencia en esta categoría un aumento de siete puntos porcentuales con respecto al informe del periodo anterior (julio), evidenciando el 100% de cumplimiento en la categoría en EP CAI3 AGUACLARA, EP BELLO HORIZONTE, EP EL BORDO y en EP PERMANENTE, sin embargo; continúan presentando dificultades en EP DE ROLDANILLO con el 20% de cumplimiento debido a que se transportan más de 10 raciones en motocicleta, la misma no cuenta con CHS vigente ni leyenda de transporte de alimentos y al momento de la verificación no contaba con el registro del control de temperaturas, en EP TIMBIO con el 20% de cumplimiento el contratista incumple con cuatro variables de la categoría, porque el vehículo utilizado (Motocicleta con placa CTU 67E) no cuenta con la documentación requerida para el transporte de alimentos, no cuenta con la leyenda “Transporte de Alimentos”, no cuenta con planillas de registro de temperaturas ni plan de rutas. En EP ESTACIÓN DE GUARDACOSTAS con el 20% de cumplimiento debido a que la entrega se realiza en un automóvil con placa FWP063 el cual no cuenta con la leyenda externa requerida para el transporte de alimentos. el automóvil no cuenta con CHS, registro del control de temperaturas ni plan de rutas. En EP TUMACO con el 60% de cumplimiento, el vehículo transportador no cuenta con la leyenda externa requerida para el transporte de alimentos y no cuenta con CHS. No se realiza verificación de las variables de esta categoría en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP PIENDAMO y EP TAMBO.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (90%): Durante el periodo de corte del presente informe, en las verificaciones realizadas en los establecimientos del Grupo 1, el contratista obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 90%, comparado con el 87% registrado en el periodo anterior (julio). Se resalta el cumplimiento al 100% de los requerimientos de esta categoría en los establecimientos EP CAI3 AGUACLARA, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP TIMBIO, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP TUMACO. Por el contrario, en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA" con el 62%, se ve afectado debido a que en dicho establecimiento manejan su propio menú el cual no se ajusta al ciclo establecido por la USPEC, en EP BELLO HORIZONTE, con el 80% de cumplimiento, por incumplimientos en el horario de atención, EP DE ROLDANILLO con el 78% de cumplimiento debido a que no se cumple con las características de los alimentos ofrecidos (embutidos) y no se cumple con la entrega de la totalidad de componentes del menú establecido para el tiempo de comida verificado (almuerzo menú 4). En EP PIENDAMO con el 89% de cumplimiento, se evidencia que no se cumple con la entrega de bebida del tiempo de comida refrigerio nocturno. Finalmente en EP TAMBO, con el 78% de cumplimiento, la interventoría evidencia que el contratista no entrega la totalidad de los componentes del menú ofrecido (fato postre del almuerzo del menú 11) y realizaron intercambios sin soportarlos en el link establecido.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (86%): Se evidencia un aumento de 19 puntos porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (julio) para los establecimientos del Grupo 1, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría para los establecimientos, UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CAI3 AGUACLARA, EP BELLO HORIZONTE, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ, EP TIMBIO y EP TUMACO. En contraste se tiene que en EP DE ROLDANILLO con el 50% de cumplimiento, debido a que el contratista suministra alimentación en fiambreras, no presenta documento de protocolo de limpieza y desinfección avalado por la USPEC. Finalmente se tiene incumplimiento en todas las variables evaluadas de la categoría en la

EP TAMBO, por realizar la entrega de las bebidas en fondos y no individualmente como lo establece la OTM y porque no suministra los utensilios básicos (cuchara) para el consumo de los alimentos suministrados en la EP.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC CALI	30/07/2024	Favorable	94.5%	**Hallazgo 1.2:** Piso deteriorado en área de bodega, verduras. **Hallazgo 2.1:** Utensilios deteriorados (ollas). **Hallazgo 5.2:** En área de preliminado se observan aguas estancadas por piso deteriorado. Observaciones: - Certificado del sistema de gestión de calidad SGC de fecha 11-07-2024. - Intervención conforme a programación de actividad en inspección de riesgos sanitarios, a petición del área de epidemiologia.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CALI	7/11/2023	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC SEVILLA	15/08/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Pisos pendiente mantenimiento, desprendimiento pintura epóxica de pisos, paredes área bodega con humedad.
EPMSC CAICEDONIA	15/08/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Paredes con desprendimiento de pintura.
EPMSC BOLIVAR	04/07/2024	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC LA UNION	07/05/2024	Favorable	98%	**Hallazgo 1.1:** Espacio reducido, no hay separación de áreas. **Hallazgo 1.2:** Mejorar el piso.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPAMS EJECA	09/04/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Los pisos del área de producción se encuentran deteriorados.
EPMSC BUGA	15/06/2023	Favorable	91 %	**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, los siete ERONES y la planta de producción visitados, pertenecientes al Grupo 2, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, emitidos hasta la fecha de corte del presente informe.

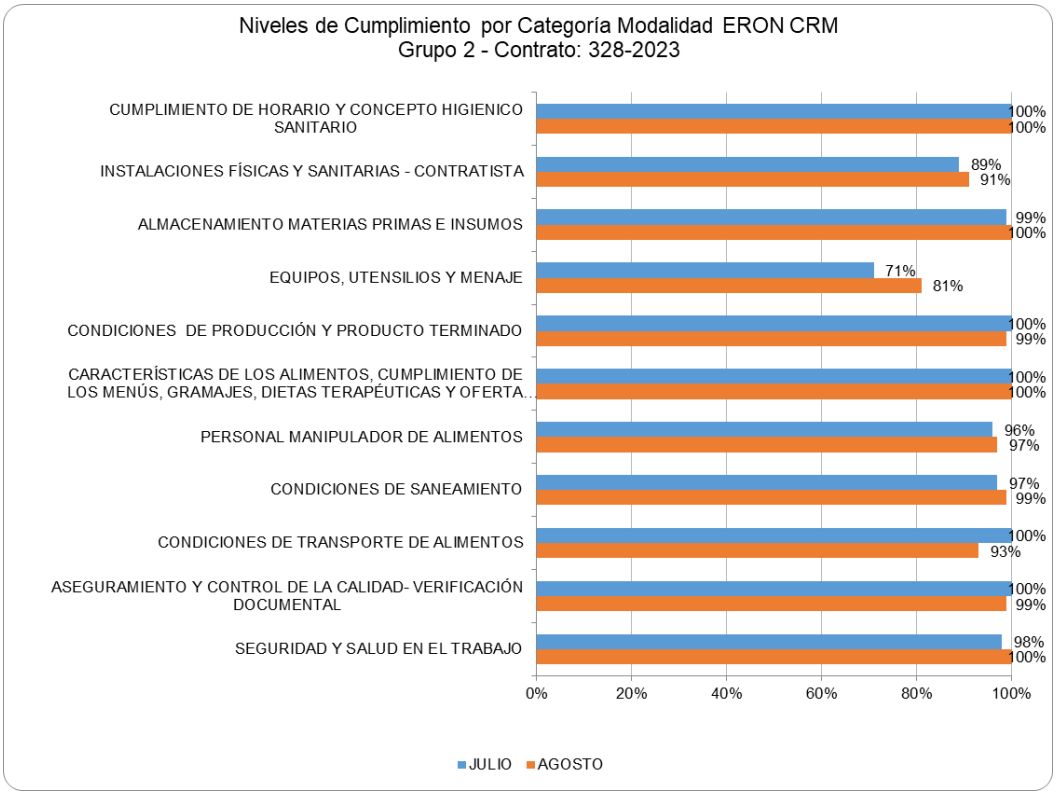
En el mes de agosto, se realizó por parte de secretaría de salud visita en el EPMSC SEVILLA y EPMSC CAICEDONIA. En la tabla anterior se relacionó la fecha de emisión, concepto y el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM.

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

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

2.2.2.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 2, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD con respecto a los establecimientos de Grupo 2, durante el periodo de julio y agosto, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 97.8 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, teniendo un incremento 0.6 % en la calificación, en relación al periodo anterior.

Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías evaluadas con resultados de agosto, comparados con julio, contempladas en el instrumento:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantuvo estable con respecto al periodo anterior. Se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables correspondientes a esta categoría en los establecimientos del grupo 2, evidenciando un cumplimento integral y exhaustivo con los horarios de

atención establecidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (Desayuno, Almuerzo y Cena – Refrigerio Nocturno), así como contar con conceptos higiénico sanitarios emitidos por los correspondientes entes de control y sin que exista ningún tipo de medidas sanitarias aplicadas a los servicios de alimentación de dichos establecimientos.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (91%): Para esta categoría se evidencia que el contratista aumento 2 puntos porcentuales con respecto al mes de julio. Es fundamental destacar la gestión del contratista en todos los establecimientos en relación con el mantenimiento de la limpieza en los alrededores del área de servicio de alimentación. Asimismo, se valora el incentivo proporcionado mediante letreros informativos sobre el procedimiento de lavado de manos y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las distintas áreas del servicio de alimentación. Se puede observar que, los establecimientos, EPMSC CALI, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN, EPMSC BUGA, EPMSC SEVILLA, CPAMS EJECA y la Planta de Producción Cali G2 tienen afectación en la variable relacionada con el estado de los pisos, paredes y techos del servicio de alimentación, el EPMSC BOLIVAR presenta afectación en la variable que evalúa los sistemas de evacuación de aguas. En el EPMSC CALI, además se presenta afectación en la variable relacionada con el estado de las lámparas y luminarias.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (100%): Como se puede observar, el contratista ha logrado un desempeño superior en esta categoría, incrementando en un 1% respecto al mes anterior y alcanzando una calificación del 100%. Esto demuestra que todos los establecimientos del Grupo 2 cumplen plenamente con todos los requisitos de la categoría. Garantizando óptimas condiciones de almacenamientos y cumpliendo a cabalidad con los requisitos de calidad de la materia prima.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%): De acuerdo con el consolidado del instrumento de verificación para el Grupo 2, esta es la categoría más afectada en las verificaciones realizadas por la interventoría, en todos los establecimientos correspondientes a dicho grupo, aun así, aumentó su calificación 10% con respecto al mes de julio. Se evidencia afectación de la variable relacionada con la existencia de equipos y utensilios de acuerdo al anexo 5 en todos los establecimientos, debido a que no se cuenta aún con el aval de USPEC al oficio emitido con aval de aprobación de alternativas de sustitución para equipos faltantes, relacionadas en las actas de empalme. La interventoría evalúa la variable aplicando el anexo 5 de acuerdo a número de PPL atendido en cada establecimiento y el requerimiento en equipos para ese cupo. Se puede observar que, los establecimientos, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, tienen además afectación en la variable relacionada con el estado de los equipos, utensilios y menaje; así como también EPMSC BUGA en la variable relacionada con el funcionamiento de los cuartos fríos, neveras y/o congeladores.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (**99%):** Se puede evidenciar para esta categoría una disminución del 1% en la calificación con respecto al mes anterior. Para el CPAMS EJECA, presenta afectación en la variable que concierne al cumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras. En la Planta de Producción Cali G2, se observa afectación en la variable relacionada con el cumplimiento de las temperaturas de servido del producto terminado y los alimentos refrigerados. En las verificaciones realizada en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION y EPMSC BUGA, se puede observar un cumplimiento del 100% en esta categoría.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%): Se puede observar un cumplimiento del 100% en esta categoría, manteniéndose igual en su calificación respecto al mes anterior (julio), en las verificaciones realizada en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos del Grupo 2, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali G2. El desempeño del contratista en esta categoría merece destacarse, dado el cumplimiento absoluto de las variables evaluadas relacionadas con las características de los alimentos ofrecidos a la PPL en todos los servicios de alimentación de los establecimientos del Grupo 2.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): Para esta categoría el contratista aumentó 1 punto porcentual respecto al mes anterior, se observa que los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN y la Planta de Producción Cali G2, cumplieron al 100% con los requisitos para esta variable. Lo que respecta a los demás establecimientos se pudo observar afección en la variable relacionada al cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 23, en EPMSC BUGA requieren 7 distribuidores para el parte atendido y se evidencian 5; para EPMSC SEVILLA el contratista no cumple con tiempo - frecuencia establecida de cada ocho días, según anexo No. 9 para el Ingeniero de alimentos. En cuanto al EPMSC CALI, se observa afectación en la variable relacionada con la utilización de la dotación, se observa personal manipulador realizando corte de vegetales sin guantes; personal manipulador con delantal plástico en mal estado, también se evidencia afectación en la variable que concierne a la aplicación de buenos hábitos de higiene por parte del personal manipulador de alimentos.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (99%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, el contratista aumenta 2 puntos porcentuales con respecto al mes anterior (julio). Para los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN y la Planta de Producción Cali G2, se observa un cumplimento del 100% en esta categoría. Para el EPMSC CALI, se evidencia afectación en la variable relacionada con las acciones efectuadas para evitar el estancamiento de agua, asimismo, se observa afectación en la variable que evalúa si el contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el servicio de alimentación, evidenciándose pailas con acumulación de hollín en uso. También se detecta afectación en la variable que mide el cumplimiento de la frecuencia en la entrega del kit de aseo a la PPL, donde se evidencia una sola entrega kit de aseo para el mes de julio. En cuanto al EPMSC SEVILLA se observa afectación en la variable relacionada con la existencia de un área para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje, debido a que el área de lavado de equipos- utensilios que incluye fiambreras, ubicado en el interior del patio 3, no garantizan la limpieza y desinfección, ya que no cuentan con separación física de las actividades que realizan los PPl en el patio.

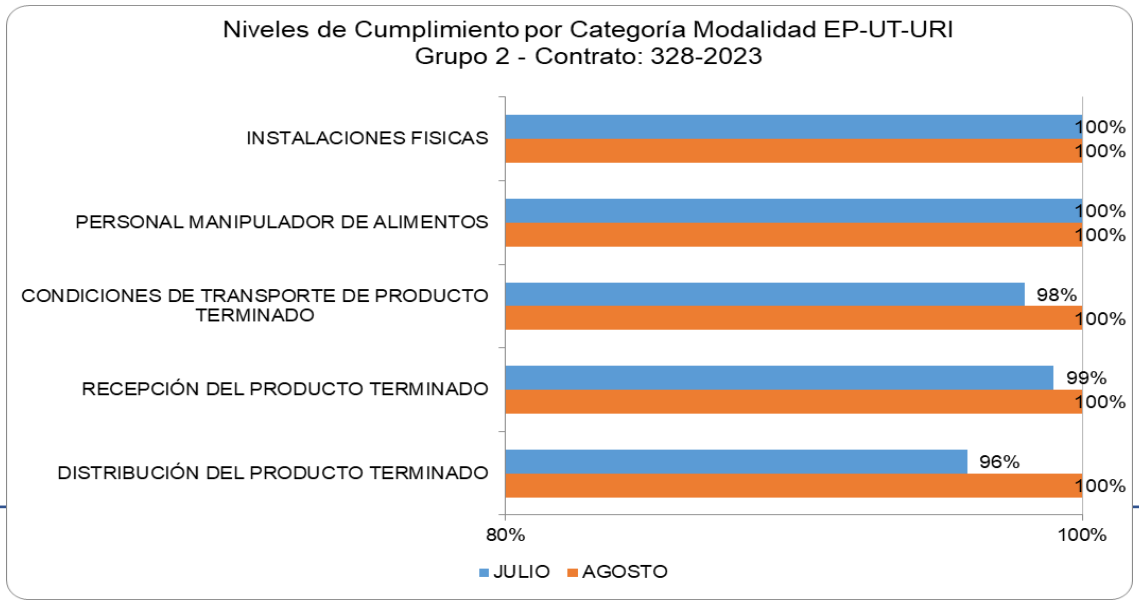
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%): Para esta categoría se evidencia que el contratista disminuyó 7 puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Para el CPAMS EJECA, se observa afectación en la variable relacionada con las condiciones físicas y de higiene de los vehículos transportadores de alimentos, para el caso particular del Proveedor Castapan - Productos de Panadería. También se evidencia afectación en la variable que evalúa que los alimentos se reciben, transportan y distribuyen de acuerdo con su naturaleza, en recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del medio de transporte, donde se evidenciaron canastillas en deficientes condiciones de higiene, con producto de panadería, del proveedor Castapan. Asimismo, afectación en la variable relacionada con el personal transportador, vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente, para el personal transportador de alimentos sin bata, del proveedor Castapan. En lo que respecta al EPMSC CALI,

se observa afectación en la variable relacionada con el cumplimento en la documentación requerida para el vehículo transportador de placas VCH 659, proveedor Avipollo, con CHS superior a un año 16 – 01 – 2023. También se evidencia afectación en la variable que evalúa que los alimentos se reciben, transportan y distribuyen de acuerdo con su naturaleza, en recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del medio de transporte del FRUVER de placas VMU 220, proveedor Cali 1A, dispuesta en canastillas en deficientes condiciones de higiene y sin estibas. Cabe resaltar que, en las verificaciones realizada en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos, EPMSC BUGA y Planta de Producción Cali G2, se puede observar un cumplimiento del 100% en esta categoría.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%): Se puede evidenciar para esta categoría una disminución del 1% en la calificación con respecto al mes anterior. Para CPAMS EJECA se observa afectación en la variable relacionada con la frecuencia establecida en el Anexo 6 para los muestreos microbiológicos por ERON, ya que no cumple con la frecuencia establecida para los muestreos microbiológicos de acuerdo a anexo 6 de cada 4 meses. En cuanto al EPMSC SEVILLA se evidencia afectación en la variable que evalúa la frecuencia, en este caso semanal, de verificación de los termómetros TP 2605 - TP 2606 - TP2607 - TP 2608. Se resalta el cumplimiento de todas las variables para esta categoría en los establecimientos EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC LA UNION, y la Planta de Producción Cali G2.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%): En las verificaciones realizadas a los establecimientos del Grupo 2 el contratista aumentó 2 puntos porcentuales con respecto al mes anterior, con un desempeño del 100%, reflejando el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable en los establecimientos del Grupo 2, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali G2.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 2, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD con respecto a los establecimientos de Grupo 2, durante el periodo de julio y agosto, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 100 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, aumentando en 1.2 % la calificación en relación al periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

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. Con respecto al mes de julio, el contratista se mantiene en su calificación porcentual del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100%, de manera estable, con respecto al mes anterior, 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 y se mantiene con respecto al periodo anterior.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100% para esta categoría en el periodo de corte informado. Con respecto al mes de julio, el contratista aumentó 2 puntos porcentuales, observando vehículos en adecuadas condiciones físicas y de higienes, con leyenda de transporte de alimentos, documentación requerida actualizada y con un plan de rutas con rangos de horarios, y placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega. Se observa el compromiso del contratista en cuanto a procedimientos implementados para garantizar canastillas, recipientes e implementos limpios y desinfectados para el transporte de los alimentos a las diferentes estaciones de policía, así como también un óptimo y oportuno diligenciamiento de las planillas de registro de temperatura de los alimentos distribuidos en cada tiempo de comida.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría el contratista aumentó 1 punto porcentual respecto al mes anterior, con un desempeño del 100%, reflejando el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable en todas las estaciones de policía del Grupo 2. Es importante resaltar el eficiente desempeño del contratista en lo que concierne al

cumplimento en la rotación y características estúpidas de las bebidas suministradas en los diferentes tiempos de comida del ciclo de menú.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista aumenta 4 puntos porcentuales con respecto al mes anterior (julio). Es importante destacar que ha logrado un cumplimiento del 100% en todas las variables de esta categoría. El contratista realiza entrega en cada tiempo de comida de los respectivos utensilios para el consumo de los alimentos, así mismo se observa que en las diferentes estaciones de policía que cuenta con PPL adscritos al programa de Dietas, la entrega de la alimentación en recipientes debidamente rotulados de acuerdo al PPL y su respectiva dieta.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COJAM JAMUNDI BLOQUE 1	26/08/2024	Favorable con Requerimientos	79,5%	**Hallazgo 1.1**: Alrededores con césped alto **Hallazgo 1.2**: Mallas - angeos en mal instalados. **Hallazgo 1.3**: Acumulación de polvo en techo y ducto de vapor. **Hallazgo 2.1**: Utensilios y mesones en deterioro **Hallazgo 4.2**: Goteos por filtraciones en ducto de vapor. **Hallazgo 5.5**: Desorden en área de residuos sólidos. **Observaciones**: especificar roles, actividades e inventario los cargos en manual de funciones. Proponer un plan de mejora por responsables en

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				relación a cada hallazgo evidenciado.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 3	19/6/2024	Desfavorable	55,5%	**Hallazgo 1.2**: Pisos y paredes porosos. **Hallazgo 1.4:** Limpieza inadecuada de instalaciones sanitarias. **Hallazgo 2.1:** Utensilios en mal estado. **Hallazgo 2.2**: Superficie en contacto con alimentos, calificación aceptable con requerimientos, sin observación. **Hallazgo 3.3:** Prácticas higiénicas, calificación de aceptable con requerimientos, sin observación. **Hallazgo 4.2:** Prevención de contaminación cruzada, calificación de inaceptable, sin observación. **Hallazgo 4.3:** Cuartos fríos óptima - Cocción de los alimentos a ojo. **Hallazgo 4.4:** Condiciones de almacenamiento, calificación de aceptable con requerimientos, sin observación. **Hallazgo 5.3:** Residuos sólidos, calificación de aceptable con requerimientos, sin observación. **Hallazgo 5.4:** Sin calificación. **Hallazgo 5.5:** Limpieza de equipo eléctrico conectado. **Observaciones:** El operador Ardiko manifiesta la intervención de las instalaciones próximamente. A nivel de utensilios y equipos se reemplazarán, a la medida de su traslado a las nuevas instalaciones. El operador manifiesta que el 1 de julio 2024 se entregará el nuevo servicio de alimentos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COJAM JAMUNDI BLOQUE 4	19/6/2024	Favorable con requerimientos	84.5%	**Hallazgo 1.2:** pisos porosos y paredes en mal estado. **Hallazgo 1.4:** no se evidencia limpieza adecuada, falta de dispensador. **Hallazgo 2.1:** manguera que alimenta el tanque, con fuga de agua. **Hallazgo 5.4:** Tecnoplagas de Colombia - Realizar inscripción ante secretaria de salud (Resolución 2674/2013)
EPMSC SILVIA	10/1/2024	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC BUENAVENTURA	25/9/2023	Favorable	97%	**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	11/10/2023	Favorable	93,50%	**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.
PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO	11/4/2024	Favorable	98%	**Hallazgo 1.2:** Paredes descarachadas y pisos con baldosas astilladas. **Hallazgo 1.3:** Techos en material no sanitario.
EPMSC CARTAGO	5/7/2024	Favorable con requerimientos	81.5%	**Hallazgo 1.2:** Condiciones de pisos y paredes: algunas humedades persisten. **Hallazgo 1.4:** Instalaciones sanitarias: persisten humedades. **Hallazgo 2.1:** Condiciones de equipos y utensilios: Ha habido cambios, pero aún hay equipos con problemas de óxido, daños en puertas que no garantizan el

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				mantenimiento de cadena de frio. **Hallazgo 2.2:** Superficies en contacto con el alimento: Mejoramiento con mantenimiento la presencia de óxido. **Hallazgo 3.3:** Practicas higiénicas: Insistir en el uso de elementos de protección personal. **Hallazgo 4.1:** Control de materias primas e insumos: Mejorar estantería **Hallazgo 5.5:** Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Presentar plan de saneamiento lavado y desinfección. **Observación general de IVC Por parte de la Autoridad Sanitara:** Realizar mejoras a equipos - preocupante la presencia de humedad en área de almacenaje y preparación - corregir ítems con hallazgos 1.2 - 1.4 - 2.1 - 2.2 - 3.3 - 4.1 - mejorar área de ventilación de congeladores.
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	25/10/2023	Favorable con requerimientos	65%	**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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 algunas tablas de picar deterioradas. **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. **Hallazgo 3.4:** No cuentan con el plan de capacitación permanente y continuo completo. **Hallazgo 4.4:** Se observa mal almacenamiento de la materia prima en los enfriadores. **Hallazgo 5.3:** No se están utilizando todos los recipientes que están plasmados en el plan de saneamiento. **Hallazgo 5.5:** Se observó deficiencia en limpieza de equipos y áreas. **Hallazgo 5.6:** Presentan plan de saneamiento pero alguna información no es acorde a lo observado.
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/2/2024	Favorable con requerimientos	78%	**Hallazgo 1.1:** La construcción del establecimiento no impide el ingreso de plagas. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				deteriorada. Se observó sifones sin su respectiva rejilla. **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). **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 dañados. **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. **Hallazgo 2.2:** Se observó equipo que presenta deterioro (ollas). Se observa una tabla para picar deteriorada. **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. **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) **Hallazgo 5.5:** Se observó angeos en el área de proceso con suciedad. Se observó extractores del área de proceso

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				y cuartos fríos con acumulación de mugre. Se observó telarañas en el área de alistamiento de los alimentos que son repartidos a los CAI. **Hallazgo 5.6:** Se observó información en el plan de saneamiento que no es acorde a lo observado.

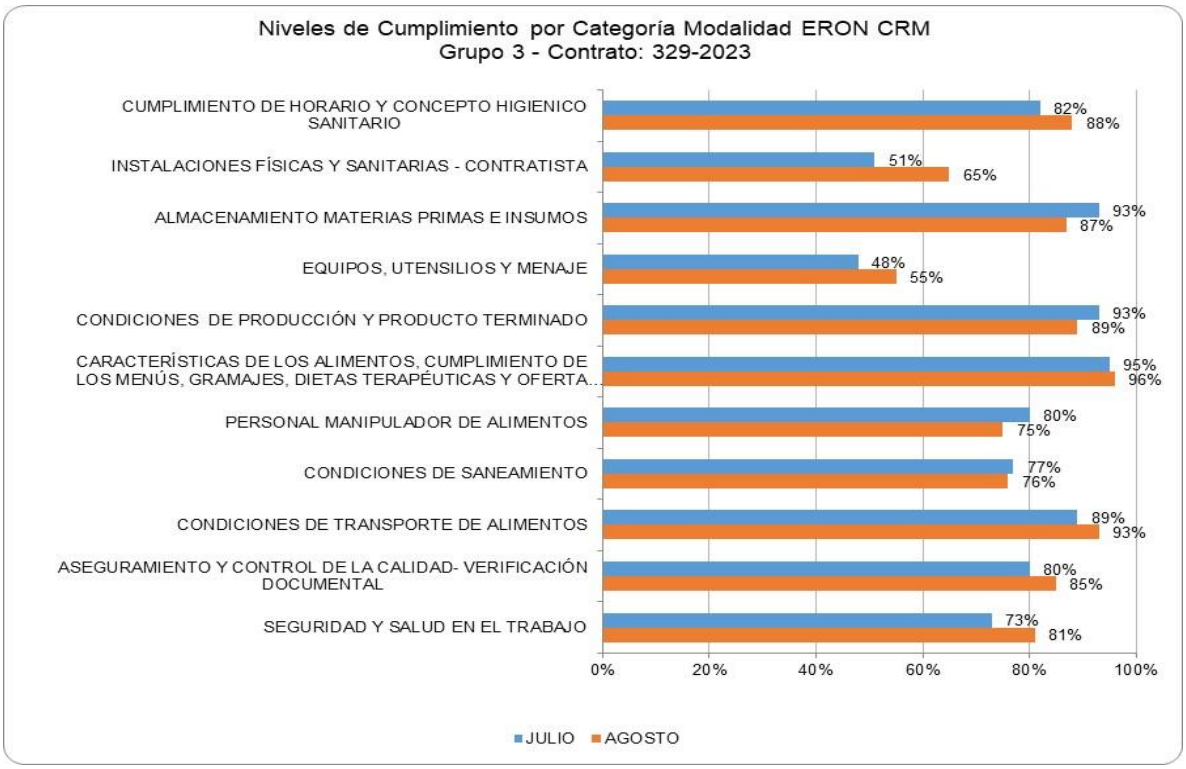
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, tres ranchos y una planta de producción presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, correspondiente a los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SILVIA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO. Por su parte, cuatro de los establecimientos presentan concepto Favorable con Requerimientos COJAM JAMUNDI BLOQUE 1, COJAM JAMUNDI BLOQUE 4, EPMSC CARTAGO, CPAMSPAL PALMIRA - PAS y CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN emitidos desde octubre de 2023 hasta agosto de 2024.

Con respecto al COJAM JAMUNDI BLOQUE 3, con un puntaje del 55.5%, con concepto DESFAVORABLE, sin imposición de medida sanitaria, es necesario señalar que, el servicio de alimentación hasta el 16 de agosto de 2024 estuvo en funcionamiento, debido a que se le realizará mantenimiento a la infraestructura del mismo. En su reemplazo, a partir del 17 de agosto de 2024, entra en funcionamiento el rancho ubicado en COJAM JAMUNDI BLOQUE 1. Con inspección realizada el 26 de agosto de 2024, concepto Favorable con Requerimientos, de acuerdo a lo plasmado en la tabla anterior.

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

2.2.3.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante el periodo de julio y agosto, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 82.6% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, aumentando 0.8% la calificación en relación al periodo anterior.

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

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

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (88%): Durante el periodo de agosto, se puede evidenciar un incremento del 6% en el porcentaje de desempeño de esta variable con respecto al mes de julio. Este aumento se da como resultado del cumplimiento del horario de entrega de los alimentos en los tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena en todos los establecimientos penitenciarios. Con respecto al COJAM JAMUNDI BLOQUE 3, con un puntaje del 55.5%, presenta un concepto DESFAVORABLE, sin imposición de medida sanitaria. es necesario señalar que, el servicio de alimentación hasta el 16 de agosto de 2024 estuvo en funcionamiento, debido a que se le realizará mantenimiento a la infraestructura del mismo. En su reemplazo, a partir del 17 de agosto

de 2024, entra en funcionamiento el rancho ubicado en COJAM JAMUNDI BLOQUE 1. Con inspección realizada el 26 de agosto de 2024, concepto Favorable con Requerimientos.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (65%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 14% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable, resultado de la gestión realizada por el contratista ante el INPEC, para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación; letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM, en buen estado, ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso; área exclusiva y señalizada para el ensamble de las raciones y el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES. Cabe resaltar el cumplimiento de los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SILVIA con 100% de cumplimiento cada uno, respectivamente**.** Los aspectos negativos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin funcionamiento; instalaciones eléctricas en mal estado (tomacorrientes sin protección y cableado expuesto); 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; bases para servido con presencia de corrosión; puertas y marcos con deterioro; ventanas y aberturas, sin protección o con angeos en mal estado; ausencia de cortinas en cuartos fríos; lavamanos de accionamiento no manual, fuera de funcionamiento y/o ubicado fuera del área de proceso y el espacio físico para el depósito temporal de los residuos sólidos, que no se encuentra protegido, ventilado, ni señalizado. Los establecimientos ERON EPMSC CARTAGO, ERON CPAMSPAL PALMIRA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO y ERON COJAM JAMUNDI, quienes con un 62%, 57%, 53% y 46% de cumplimiento respectivamente, presentan el menor desempeño en esta categoría.

Almacenamiento de materias primas e insumos (87%): Durante el periodo de agosto, se puede evidenciar una disminución del 6% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de julio. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: incumplimiento al plan de compras, que genera carencia de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que da lugar a que se presenten intercambios durante los diferentes tiempos de comida; almacenamiento de materias primas en cajas de cartón que no son de primer uso, recipientes y/o canastillas de material sanitario en deficientes condiciones físicas y de higiene; almacenamiento de proteína en recipientes de plástico con agua a temperatura ambiente; almacenamiento de materias primas sin identificar, 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 y almacenamiento de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos. El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue ERON COJAM JAMUNDI con 75%. Con respecto a los aspectos positivos en esta variable para el periodo del presente informe, cabe señalar que el contratista cuenta con fichas técnicas de materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; cumplimiento de las distancias perimetrales; alimentos almacenados como materia prima destinada para el suministro, con fecha de vencimiento vigentes, libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física, así como la correcta aplicación de etiquetado y rotulado para el empaque primario. Además, el producto evidenciado como no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin. Se resalta el desempeño de los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO 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 estos establecimientos fue No Observada durante las verificaciones, seguido de ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 95%, 95% y 90%, de cumplimiento respectivamente.

Equipos, utensilios y menaje (55%): Corresponde a la categoría con menor desempeño. Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 7% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. El establecimiento que presenta el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% fue ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, seguido de ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SILVIA y ERON EPMSC PUERTO TEJADA, con una calificación de 80%, 78% y 67%, respectivamente. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, ERON COJAM JAMUNDI, ERON EPMSC CARTAGO y CPAMSPAL PALMIRA con 55%, 50%, 45% y 38% de desempeño, respectivamente. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y con deterioro; servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la Interventoría; congeladores con puertas desajustadas y con empaques que no generan sello; refrigerador y cuarto frio de refrigeración, fuera de funcionamiento en los servicios de alimentación. También se evidenciaron carros transportadores en mal estado (presencia de corrosión, desprendimiento de pintura y lámina deteriorada).

Condiciones de producción y producto terminado (89%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: manipulación de alimentos con guantes de color negro y no de color amarillo, verde claro o rosado como lo refiere la OTM; suministro de frutas para consumo en el tiempo de comida desayuno, sin realizarle procesos de limpieza y desinfección; descongelación inadecuada de productos cárnicos para las preparaciones; disposición de producto terminado servido en fondos y éstos dispuestos directamente sobre el piso y/o en recipientes plásticos en deficientes condiciones de higiene, y finalmente, distribución de producto terminado a temperatura menor de 60°C y de alimentos refrigerados superior a 4°C +/-2ºC. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron ERON COJAM JAMUNDI con 75% y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 62%. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta variable se encuentra la implementación del plan de muestreo (control de gramaje) con base en la NTC ISO-2859-1, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final; uso de utensilios estandarizados; hielo rotulado y almacenado en adecuadas condiciones; ración terapéutica suministrada en empaque de material desechable para PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas. Es importante señalar, que durante el periodo del presente informe, en ninguno de los establecimientos se presentaron productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de los alimentos. Los establecimientos: ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**96%):** Corresponde a la categoría con mejor desempeño. Con respecto al mes de julio, se presenta un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación general fueron: cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación; el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones; cumplimiento en el número de intercambios permitidos con el procedimiento estipulado para tal fin; suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales adicionales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima; cumplimiento en los gramajes y calidad organoléptica de las preparaciones de los menús verificados a suministrar en el ERON, EPs, UTs y URIs; entrega de dietas terapéuticas para la PPL de acuerdo con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas y cumplimiento en el suministro de las raciones para gestantes y lactantes. Los establecimientos: ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas; seguido de CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y ERON COJAM JAMUNDI con un 99%, 95% y 91% de cumplimiento, respectivamente. En relación a los hallazgos que afectaron la calificación general se destacan: recipientes de ración terapéutica sin rotular de acuerdo a lo estipulado en la OTM (nombre del interno, patio y tipo de dieta); ausencia de registros de valoraciones, tratamiento y seguimiento nutricional de los PPL adscritos a la dieta; inexistencia de valoraciones y seguimientos nutricionales del 100% de las gestantes y/o lactantes que hay a la fecha en los establecimientos penitenciario; ausencia de registros de las renuncias a la dieta al tiempo de comida almuerzo menú No 9 para recibir el menú especial adicional (fecha de consumo: 30/08/2024). El documento de la renuncia, no cuenta con la firma de un profesional del área de sanidad del establecimiento, ni se exonera de cualquier responsabilidad a la USPEC, al contratista y al INPEC. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas.

Personal manipulador de alimentos (75%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de julio. Relacionado principalmente con los desempeños de ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con porcentajes entre 78% y el 95%. Siendo ERON COJAM JAMUNDI con un 50%, el establecimiento con menor desempeño en esta categoría. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el recurso humano mínimo y adicional y frecuencia del mismo de acuerdo al anexo 9 y condiciones contractuales; no se cuenta con el certificado médico anual vigente para el personal administrativo y operativo del servicio de alimentación; manipuladores de alimentos con dotación en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas; inexistencia de registros de horas laboradas para el personal operativo y PPL desarrollando las actividades de manipulación de alimentos, excediendo el número de horas máximas de trabajo diario permitido. Finalmente se resalta el desempeño de los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, que presentan cumplimiento del 100%, al cumplir con el personal

ofertado y adicional, tiempo laborado, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación.

Condiciones de saneamiento (76%): Con respecto al mes de julio, se presenta una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación de esta variable, 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; equipos y utensilios en deficientes condiciones de higiene, ausencia de elementos de higiene personal y papelera sin bolsa ni tapa, en instalaciones sanitarias; incumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo y la presencia de los mismos en áreas de proceso; presencia de plagas (roedores) en el servicio de alimentación y disposición final de los residuos sólidos en un área no protegida y una cantidad insuficiente de recipientes para el almacenamiento de los mismos y/o en mal estado. Los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC PUERTO TEJADA con 89%, ERON EPMSC CARTAGO con 87%, ERON CPAMSPAL PALMIRA con 69% y finalmente ERON COJAM JAMUNDI con un 63%. En relación a los aspectos positivos dentro de la categoría, cabe destacar: implementación de procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, evitando la contaminación cruzada; adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, entrega de kit (detergente, desinfectante y esponja) quincenalmente a la PPL con el fin de garantizar la limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vaso y cuchara) antes de cada tiempo de comida; análisis de pH y Cloro Residual dentro de los rangos establecidos; suministro de agua potable en el servicio de alimentación y limpieza y desinfección de las trampas de grasas. Es preciso resaltar las condiciones óptimas de saneamiento de ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y ERON EPMSC SILVIA con cumplimiento cada uno de 100% para todas las variables evaluadas. La PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 97%, se resalta también con buen desempeño.

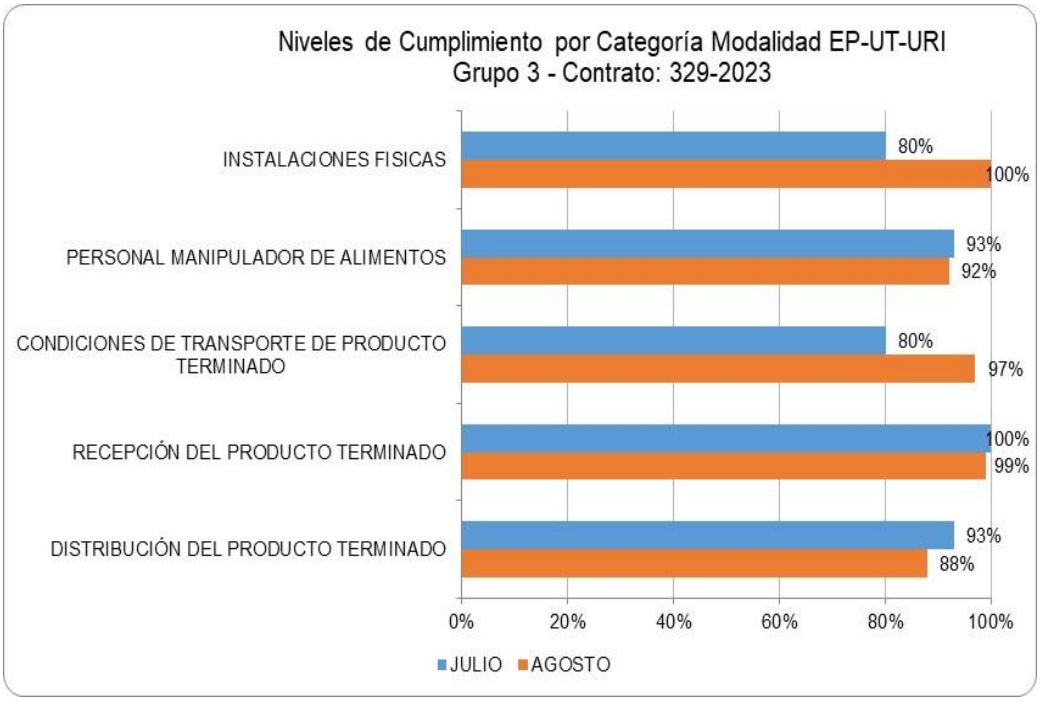
Condiciones de transporte de alimentos (93%): Con respecto al periodo anterior, para esta variable se presentó un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento. La calificación se ve afectada para ERON COJAM JAMUNDI (90%) por transporte de producto refrigerado y congelado en vehículo sin unidad de frio y vehículos transportadores de alimentos en inadecuadas condiciones físicas y de higiene. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente. Durante el periodo del presente informe, con respecto a los establecimientos ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

Aseguramiento y control de la calidad - Verificación documental (85%): Con respecto al periodo anterior, para esta variable se presentó un aumento del 5% en el porcentaje de cumplimiento. Entre los aspectos que favorecieron el incremento de la variable se encuentra: implementación de programas trazabilidad, totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red

Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB) y registros actualizados de formatos básicos de producción. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO cada uno con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido de ERON EPMSC SILVIA con 93%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 92% y ERON EPMSC PUERTO TEJADA con 91%. Sin embargo, la calificación se ve afectada para ERON CPAMSPAL PALMIRA (88%), ERON EPMSC CARTAGO (79%) y ERON COJAM JAMUNDI (77%) por la falta de implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; inexistencia de certificados de calibración de los instrumentos utilizados para el control de temperatura y control de gramaje; no se cuenta con los análisis fisicoquímicos del agua ni los muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6, carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos y falta de soportes de pago de proyectos productivos.

Seguridad y salud en el trabajo (81%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 8% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de julio. El contratista cuenta con registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo en el que se incluye registros de capacitaciones, actas de capacitación y evaluación, así como registros de inducción SST a trabajadores y PPL que ingresan nuevos. En relación a esta categoría, prevalece un buen desempeño en los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, ERON EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, que presentan cumplimiento del 100%, seguido de ERON CPAMSPAL PALMIRA con un 83%. El establecimiento con menor porcentaje de desempeño fue ERON COJAM JAMUNDI con 58%. Entre los aspectos que afectaron la calificación general cabe mencionar: ausencia de implementos de seguridad (manta anti fuego), cantidad insuficiente de extractores de aire, manipuladores sin dotación completa y ausencia de los elementos de protección personal para la realización de actividades por parte de los manipuladores de alimentos.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante el periodo de julio y agosto, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 96.6 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, aumentando en 5% la calificación en relación al periodo anterior.

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

Instalaciones físicas (100%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento significativo del 20% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de julio. Los aspectos que dan lugar a la calificación, hacen referencia al espacio destinado para el almacenamiento temporal, el cual garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado, al estar alejado de focos de contaminación, contar con superficies limpias y disponer los alimentos en canastillas y/o estibas limpias y en buen estado. Los establecimientos EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP JAMUNDI, UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP LIMONAR, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

Personal manipulador de Alimentos (92%): Con respecto al periodo anterior, para esta variable se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento. La calificación se ve afectada para EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO (50%) por la ausencia de certificado médico - apto para manipular alimentos del personal transportador. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, solo se evidenció personal manipulador de alimentos en 6

establecimientos de los 8 visitados. 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. Por otro lado, la categoría evalúa tres ítems, sin embargo, en relación a la presencia del recurso humano adicional ofertado - Supervisor de Calidad y Estaciones de Policía, la Interventoría no lo evidenció durante las visitas, dando una calificación de NO OBSERVADO. Teniendo en cuenta lo anterior, los dos ítems restantes presentan un desempeño del 100% durante este periodo, en los siguientes establecimientos: EP LIMONAR, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable. Los manipuladores de alimentos con la dotación limpia, en buen estado y de color claro, fue el aspecto que resalto de forma positiva en esta categoría.

Condiciones de transporte de producto terminado (97%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 17% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los aspectos que dieron lugar a esta calificación fueron: vehículos transportadores en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida por la normatividad vigente y la leyenda transporte de alimentos. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. Sin embargo el único aspecto negativo a mencionar fue el no diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos. 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. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. El establecimiento con menor desempeño fue EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 80%.

Recepción del producto terminado (99%): Con respecto al mes de julio, para esta variable se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de desempeño. La calificación se ve afectada para EP JAMUNDI (89%), como resultado del incumplimiento en la rotación de la bebida suministrada para los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno de acuerdo a lo establecido en la OTM. Los aspectos favorables más relevantes durante este período fueron: cumplimiento con el horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM, suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación, así como cumplimiento del ciclo de menú aprobado y su calidad organoléptica. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o dietas en ninguno de los 8 establecimientos verificados. Los establecimientos: UT ARBUE, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA, EP PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS, presentan un desempeño del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría.

Distribución del Producto Terminado (88%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar una disminución del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de julio. Los aspectos que afectaron la calificación general corresponden a la no entrega de: utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y alimentos (bebidas y ensalada) previamente

ensamblados en empaques individuales y sellados (se suministra en fondos). El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue EP JAMUNDI con un 0%. 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. Se destaca que los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP MARTE BUENAVENTURA, EP PUERTO TEJADA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP COMANDO SUR DE POLICIA obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento.

2.2.4 GRUPO 4

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es al 31 de agosto 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	OBSERVACIONES
EPMSC LA PLATA	14/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.5 %	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	18/06/2024	FAVORABLE	93.5 %	Se realiza seguimiento a los hallazgos evidenciados por la ETS durante las visitas del mes de agosto, evidenciándose que las vigas del techo presentan oxido, por otro lado, se realiza cambio de la cuchilla de la licuadora que se encontraba rota.
EPMSC PITALITO	28/05/2024	FAVORABLE	96,0 %	Continúa el hallazgo relacionado con 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 %	Se evidencian pisos deteriorados, con empozamiento de agua, techos en diferentes áreas con presencia de oxido, equipos con presencia de oxido, se

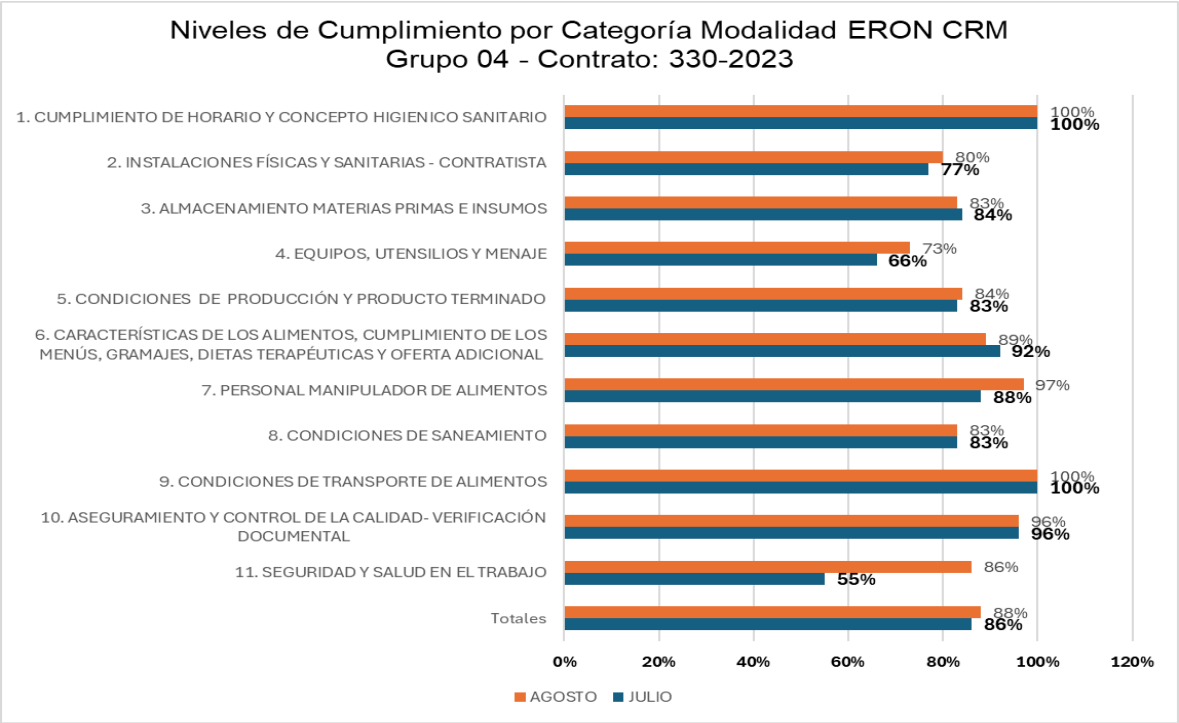
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				evidencian utensilios deteriorados; mesón con desprendimiento de baldosas en la base. Se evidencia que el desnivel no es suficiente al igual que los drenajes para hacer un adecuado desagüe.
EP LAS HELICONIAS	17/07/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88 %	Se reitera el desprendimiento de pintura en las paredes de las diferentes áreas, pisos desgastados y con grietas, se evidencian aberturas sin protección y puertas oxidades, se evidencian equipos deteriorados y con presencia de oxido, se evidencian recipientes para residuos sin tapa y paredes sucias.
EPMSC GUAMO	13/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.0 %	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 el otro fue emitido 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 desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 4, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



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 1 al 31 de agosto de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, los cuales, son calificados al contratista.

Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento y se realiza un comparativo entre los meses de julio y agosto:

Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (100%): Para el informe del periodo esta categoría en comparación del mes de agosto (100%) mantuvo su cumplimiento debido a que en el mes de julio del 2024 alcanzo el 100% de cumplimiento, para el mes de agosto no se llevaron a cabo visitas de las ETS a los establecimientos con el fin de la emisión de concepto sanitario, según la frecuencia de visitas ejecutadas por parte de la Interventoría. Esta categoría no presento hallazgos relacionados con cumplimiento de los horarios para la distribución de la alimentación en los establecimientos, adicionalmente ninguno de los establecimientos presenta conceptos de cierre total o parcial de los ranchos. Cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (80%): Esta categoría en comparación del mes de agosto aumento levemente con respecto a julio pasando de un 77% a un 80%, Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO con 62%, ERON EPMSC PITALITO

y ERON EPMSC FLORENCIA ambos con 65%, y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 80%; los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento, lámparas no protegidas en caso de ruptura, aberturas no protegidas para evitar ingreso de vectores, ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en área de producción y no existencia de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción. Sin embargo, cabe resaltar que, el operador da cumplimiento Bueno de los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC GARZON con 87%, ERON EPMSC LA PLATA con 92% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, cada uno con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

Almacenamiento de materias primas e insumos (83%): Esta categoría en comparación del mes de julio disminuyo al pasar de un 84% a un 83% en agosto, aumentando los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EPMSC LA PLATA con 100%, ERON EPMSC EL GUAMO y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 89% de cumplimiento durante el periodo evaluado para ambos. Por otro lado, los establecimientos con menor porcentaje fueron ERON EPMSC GARZON con 82%, seguido de ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 79%, ERON EPMSC FLORENCIA con 77% y ERON EPMSC PITALITO con 73%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de los alimentos en cajas de cartón, , incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios, se evidencian alimentos en estado no óptimo para el consumo y almacenamiento si separación física o aplicación de método PEPS. Igualmente se evidencian alimentos sin el rotulado establecido en la OTM.

Equipos, utensilios y menaje (73%): En comparativo con el mes de julio, dicha categoría aumento su cumplimiento comparando en julio con 66% y en agosto se alcanzó el 73%. 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 36%, seguido de ERON EPMSC GARZON con 54%, ERON EPMSC FLORENCIA con 67%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 76% y ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 78%. 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 y congelación) y/o neveras y/o congeladores no se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador. Por otra parte, el ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC NEIVA alcanzo el 100% de cumplimiento en cuanto a equipos, utensilios y menaje.

Condiciones de producción y producto terminado (84%): En comparación con el mes de julio mejoro pasando del 83% en julio a un 84% en agosto. Cabe resaltar el cumplimiento de 100 % de

las variables evaluadas para los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, al cumplir a cabalidad con temperaturas, prealistamiento higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los demás establecimientos ERON EPMSC PITALITO con 70%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 70%, ERON EPMSC FLORENCIA con 73%, ERON EPMSC GARZON con 77%, y ERON EPMSC NEIVA con 83%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de prealistamiento 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.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**89%):** En comparación en esta categoría respecto al mes de julio disminuyo levemente pasando de un 92% en julio a un 89% en agosto. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC LA PLATA alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. La calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se supera el número de Intercambios permitidos a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, no se cumple con las características organolépticas de los alimentos, 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. En los establecimientos. Lo anterior evidenciado en ERON EPMSC PITALITO con el 72%, ERON EPMSC FLORENCIA con 76%, ERON EPMSC GARZON y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 91%, y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 95% de cumplimiento ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones.

Personal manipulador de alimentos (97%): En comparación del mes de julio se evidencia un aumento pasando de un 88% a un 97%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 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 PITALITO con 95% y ERON EPMSC FLORENCIA con 74% presentando el menor desempeño para esta categoría, 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.

Condiciones de saneamiento (83%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de julio se evidencia que se mantiene en 83% en los meses de julio y agosto. Se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento en los establecimientos con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado son ERON EPMSC PITALITO con 69%, ERON EPMSC GARZON con 69%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 79%, ERON EPMSC FLORENCIA con 83%. 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 existe un adecuado manejo de residuos sólidos. Resaltando que los demás establecimientos presentaron cumplimientos entre el 93% al 100%.

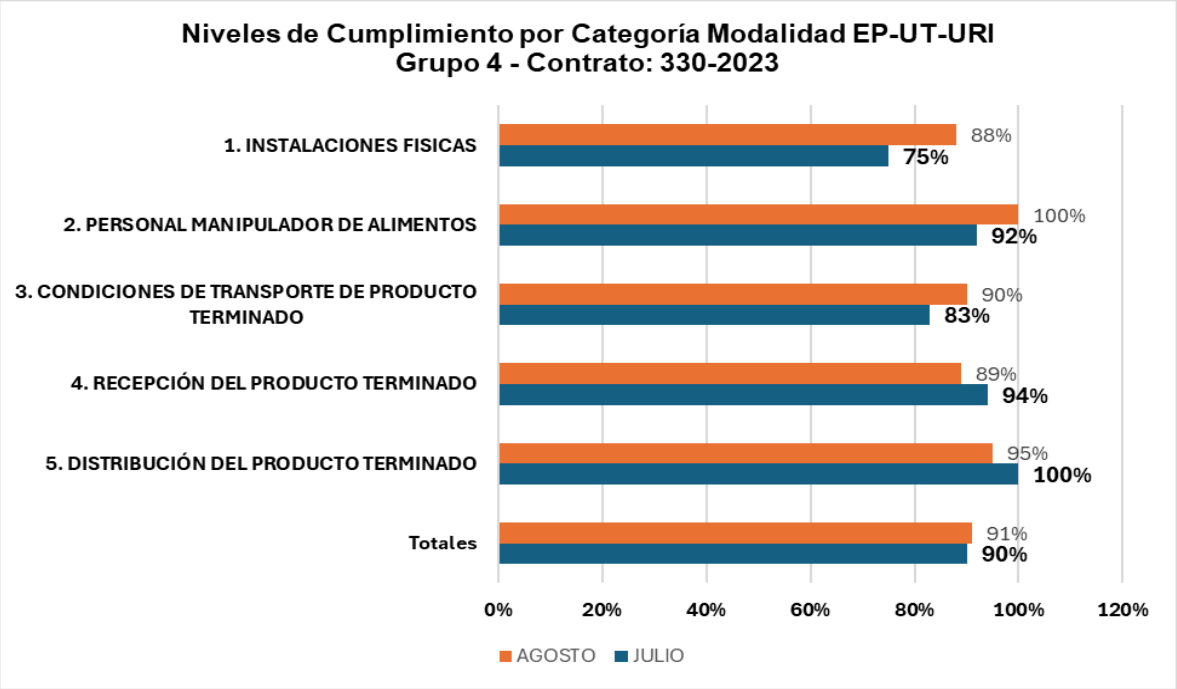
Condiciones de transporte de alimentos (100%%): Esta categoría en comparación al mes de julio se mantuvo el porcentaje de cumplimiento dado que se había alcanzado un 100%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos de en dos establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente.

Aseguramiento y control de la calidad (96%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 94% a excepción de un establecimiento. La calificación se ve afectada para ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS (93%). Los hallazgos que afectaron el desempeño en esta categoría se relacionan con que el operador no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, y los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones de equipos de medición. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros.

Seguridad y salud en el trabajo (86%): Esta categoría en comparación del mes de julio aumento al pasar de un 55% en julio a un 86% en agosto. Para esta categoría todos los establecimientos presentaron hallazgos, siendo los de más bajo cumplimiento el ERON EPMSC LA PLATA con 75%, ERON EPMSC GARZON y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 80%, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO con el 83%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades, no contar con los registros de cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo en los establecimientos evaluados. Se resaltan los establecimientos, ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 alcanzaron el 100%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 4, en las evaluaciones de

interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT UNIDOS USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 4, durante los periodos de agosto y julio del 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:

Instalaciones físicas (88%): En comparación de ambos periodos se evidencia el aumento del porcentaje de cumplimiento de un 75% en julio a un 88% en agosto. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, EP UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA", EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, estos establecimientos obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Por otro lado, la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA con un 75% de cumplimiento dado que la alimentación se dispone en el área de almacenamiento temporal directamente sore el piso.

Personal manipulador de Alimentos (100%): En comparación del mes de julio se mejoró el porcentaje de cumplimiento pasando de un 92% a un 100%, resaltando que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, EP UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA", EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, 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.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (90%): En comparación del mes de julio se evidencio una mejora al pasar de un 83% a un 90%. Se evidencian que, el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 40%, presenta el menor desempeño debido a que el transporte utilizado no es el adecuado según la normatividad vigente, ya que no se da cumplimiento a vehículos respecto a la documentación requerida en los documentos contractuales y a la normatividad vigente. Para los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA", EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados. Por último, en el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, se evidencio que no se cuenta con la leyenda transporte de alimentos de manera clara.

Recepción del producto terminado (89%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 70%, por no cumplimiento del ciclo de menús e intercambio en el menú suministrado, no cumplimiento de los horarios establecidos. Los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO", 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.

Distribución del Producto Terminado (95%): En comparativo con el mes anterior se evidencia una disminución pasando del 100% a un 95%. 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 GUAMO obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos en el periodo anterior. Por otro lado, para el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO alcanzo un 50% debido a que se evidencia que los alimentos se suministran en empaques no individuales.

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 31/08/2024, 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	OBSERVACIONES
CPMSFUS FUSAGASUGA (PLANTA PROVISIONAL)	26/08/2024	FAVORABLE CON COMPROMISOS	81%	No se realiza el seguimiento por estar expedida dentro del es a verificar. Es preciso aclarar que la visita es realizada en la planta provisional por contingencia.
EPMSC VILLETA PLANTA EXTERNA	03/06/2024	FAVORABLE CON COMPROMISOS	71%	Seguimiento en la visita de fecha 27/08/2024: 1.El establecimiento no impide el ingreso de plagas por mantener puertas abiertas .Las diferentes áreas del establecimiento no permiten un flujo adecuado de materia prima, producto u personal, al momento de la recepción de materia prima. Seguimiento: durante la visita las puertas estuvieron cerradas y solo habían 2 personas en el proceso de producción de tal manera que el tamaño de las áreas no dificulta el proceso operativo. 2.Pisos: presentan gritas y rugosidades que facilita la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las uniones entre paredes, entre estas y con el piso NO son redondeadas. Los pisos NO cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Drenajes: cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales, en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas y cuartos fríos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección. Seguimiento: el hallazgo persiste puesto que los pisos continúan igual.3. Los servicios sanitarios NO funcionan a causa de ausencia de agua. No está dotado de los implementos requeridos para la higiene personal como: implementos desechables o equipos automáticos para el lavado de manos y la papelera no cuenta con bolsa interior. En las áreas de preparación de alimentos o cercanos a esta NO se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Seguimiento: se abrieron los grifos del lavamanos ubicado dentro de los baños y efectivamente no había flujo de agua, pero en las cisternas sí. Durante la visita se evidencio implementos para la higiene personal en el servicio sanitario. El contratista instalo un lavamanos de accionamiento no manual, próximo al área de producción. 4. Cuenta con los utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				establecimiento, pero los contenedores para almacenamiento de agua NO son mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento. Seguimiento: de acuerdo con lo observado el agua recolectada en las canecas es para el uso del día de producción y están sin tapar puesto que durante la jornada laboral están sacando agua constantemente. Hacen uso de dos recipientes uno estaba con tapa y el otro sin tapa. 5. La superficie como mesón de trabajo que entran en contacto directo con los alimentos NO es de acabado liso, presenta porosidad, poseen defectos, grietas o espacios donde pueda acumularse partículas de alimentos. Seguimiento: persiste el hallazgo, baldosas con grietas y la sección áspera es cubierta por una bolsa plásticas de color blanco. 6. El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza, sin embargo, se deben reforzar algunos temas para su correcta ejecución como es método de limpieza y desinfección y zonas de peligro, en términos de temperatura ya que no toman criterios de decisión al incumplimiento de algunos aspectos de evaluación. Seguimiento: el administrador cuenta con soportes de capacitación realizadas al personal manipulador con los temas mencionados en este hallazgo, así mismo se indaga al personal acerca de la temática y son acertados con las respuestas y acciones en el momento de la visita. 7.Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento NO se mantiene protegido garantizando que se conserve a temperaturas mayor a 60°C, no mayores a 4 +/- 2°C, según el tipo de alimento. Seguimiento: en el momento del servido de los alimentos se verificó la temperatura y los valores están dentro del rango de acuerdo al tipo de preparación y alimento. 8. Se evidencia recepción de materia prima algunas sobre el piso y en las áreas de circulación del personal. Seguimiento: según lo evidenciado durante la visita las materias primas estaban almacenadas en sus respectivas áreas, NO se evidencia recepción de materia prima, de tal manera que se pueda afirmar que durante esta actividad no se presente la misma situación. 9.El establecimiento no dispone de suministro de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen así como para las operaciones de limpieza y desinfección dado a que todos los días presenta racionamiento por tiempos prolongados. Seguimiento: el contratista adquirió un tanque con capacidad de 2000 litros de agua, el cual no ha sido instalado, por tanto, está pendiente su instalación y funcionamiento para que el hallazgo se cierre totalmente. 10. El establecimiento no tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos. Los residuos sólidos se disponen de forma que NO se impide el acceso y proliferación

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de plagas. Seguimiento: el hallazgo continúa puesto que no cuenta con un área específica para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. 11.El establecimiento NO implementa medidas para evitar la contaminación de utensilios ya que los recipientes para almacenamiento de agua no se mantienen limpios y desinfectados. Seguimiento: los recipientes mencionados en este hallazgo se observaron limpios. El contratista aporta un acta de seguimiento a la planta externa por secretaria de salud con fecha del 21/08/2024 la cual es coherente con las acciones de mejora por parte de UT LOGISTIC FOOD.
EPMSC ZIPAQUIRA	13/03/2024	FAVORABLE	94%	"Seguimiento en la visita de 20/08/2024. 1.2 El área de producción, alistamiento, lavado y almacenamiento de abarrotes las uniones de las baldosas son porosas y en las mismas áreas no cuenta con uniones redondeadas entre piso-pared y pared-pared., Se evidencia ruptura de baldosas del piso en el área de alistamiento y lavado, En el área de lavado y área de alistamiento se evidencia paredes no completamente lisas. Seguimiento: Reemplaza baldosas de piso rotas, continúa sin mediacaña entre pisos y paredes y entre paredes. 1.4 Se evidencia lavamanos con grifo de accionamiento manual en el área de alistamiento. Seguimiento: Instala el lavamanos de accionamiento no manual. 4.4 Dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 en cuanto al almacenamiento del arroz, azúcar y avena. Seguimiento: Conserva el empaque original para identificación y cumplimiento dentro del contenedor. 5.6 Presentan plan de saneamiento básico, sin embargo, en el programa de control de plagas expresan procedimientos correctivos. Seguimiento: Se evidencia subsanación del hallazgo."
EP GUADUAS LA ESPERANZA	2023-11-28	FAVORABLE CON COMPROMISOS	87 %	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	96 %	Ninguna
EPMSC GIRARDOT	2023-12-07	FAVORABLE CON COMPROMISOS	88,5 %	Ninguna
CPMSMEL MELGAR	2024-03-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80 %	Ninguna
CPMS ESPINAL	2024-05-21	FAVORABLE	98 %	Ninguna

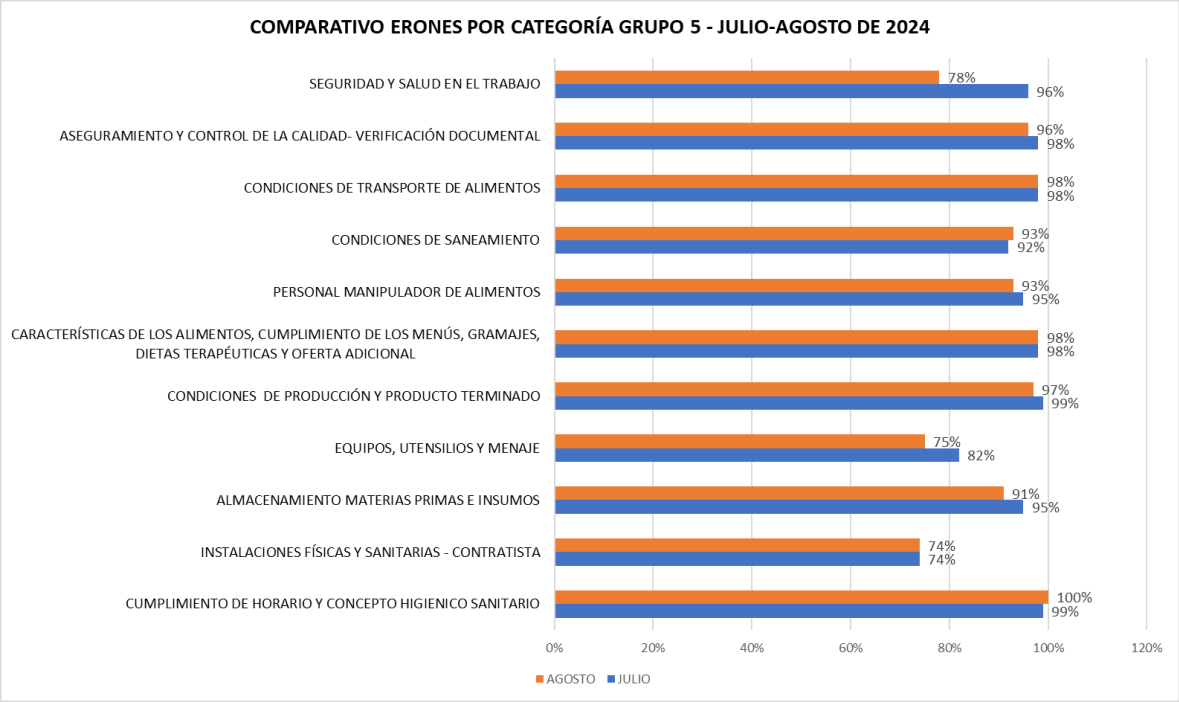
Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 5 presentan calificaciones superiores al 71%. Se evidencia que el ERON CPMS ESPINAL presenta el porcentaje más alto con 98% y concepto Favorable.

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%, sin 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 desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 5, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



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 (PLANTA PROVISIONAL), ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, PLANTA EXTERNA EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION para las estaciones de CAJICA – ZIPAQUIRA.

En la modalidad de atención a ERONES, en el mes de agosto, se destaca el cumplimiento global de este grupo, por cuanto obtuvo un 92% de cumplimiento, el cual se mantiene con respecto al mes de julio se obtuvo un total de 93% de cumplimiento. El ERON DE CPMS ESPINAL, obtuvo la mayor calificación general con un cumplimiento del 96%, el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (PLANTA

PROVISIONAL), tiene un cumplimiento parcial de 84%, debido a incumplimientos en la categoría de instalaciones físicas sanitarias por parde del contratista.

En el mes de agosto la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, arroja cumplimiento de horario, del 100% para todos los ERONES.

Categoría INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA. En el mes de julio y agosto se observa un cumplimiento parcial de 74%, para el mes de agosto se evidencia que el ERON CPMSMEL MELGAR, no tuvo evaluación en esta categoría se observa con más baja calificación ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, el que en general tiene un promedio de 70%, debido incumplimiento con los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, no se observa la calibración del medidor del gas, falta de emboquillado entre baldosas del área de proceso y piso porosos en el área de marmitas, paredes de las áreas de dietas, ensaladas y almacenamiento de no perecederos en partes sin material sanitario, Se evidencia mesón del área de ensamble con la base suelta en uno de sus lados.

En la categoría ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Para el mes de julio en la categoría se evidencia un cumplimiento del 95% a nivel general, la calificación más baja lo obtiene el ERON CPMSMEL MELGAR, con un cumplimiento parcial del 84%, se evidencia en visitas de la interventoría que no hay cumplimiento con la proyección del plan de compras, se evidencia almacenamiento de alimentos en empaques reutilizados que no pertenecen al original, que por su naturaleza pueden generar una contaminación cruzada, al igual que se evidencia almacenamiento de lomitos de mojarra apanada y apanados de pescado precocido, siendo estos parte de preparaciones prohibidas nombradas en la OTM. En el mes de agosto se evidencia un leve descenso en el porcentaje total con un cumplimiento del 91% en la categoría, el porcentaje más bajo fue 73% un cumplimiento parcial, obtenido por los ERONES CPMSFUS FUSAGASUGA (PLANTA PROVISIONAL) y PLANTA EXTERNA EPMSC VILLETA, esto debido a que se encuentran alimentos proteicos y algunos abarrotes se encuentran sin rotulo, no se cumple con distancias perimetrales, no se cuenta con un área destinada para productos no conformes, cabe mencionar que la PLANTA PROVISIONAL FUSGASUGA inicio el día 14 de agosto a funcionar en planta externa, porque se inicia adecuaciones en el rancho designado por USPEC, el PLANTA EXTERNA VILLETA se encuentra ubicado en una planta externa igualmente pero porque en el establecimiento no se encuentra espacio del 97% para ubicar un rancho allí.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, en el mes de julio se obtiene un cumplimiento parcial de 82% a nivel general, en esta categoría LA PLANTA PRODUCCIONES EP CAJICA – ZIPAQUIRA, obtuvo una calificación de 67%, donde se evidencia que el establecimiento no cuenta con trampa de grasa, no se encuentra todos los equipos que se requieren en el anexo 5, haciendo falta 1 pela papa, 1 procesador de alimentos y 1 sartén basculante. En el mes de agosto se videncia una disminución general al 75%, de nuevo LA PLANTA PRODUCCIONES EP CAJICA – ZIPAQUIRA es la que tiene más bajo porcentaje con el 60% pues no ha subsanado los hallazgos hasta el momento, es de notar que la PLANTA PROVISIONAL CPMSFUS FUSAGASUGA, obtuvo una calificación en la categoría del 100% de cumplimiento.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, en el mes de julio se evidencia un 99% de cumplimiento el ERON EPMSC CHAPARRAL cuenta con una calificación general del 90%, se evidencia que el contratista no cuenta con la totalidad de las tablas de corte con el código de colores establecido en la OTM, para el mes de agosto se evidencia un porcentaje general en la categoría del 97% de cumplimiento, evidenciando que el CPMSFUS FUSAGASUGA (PLANTA PROVISIONAL) es el que obtiene la más baja calificación con 84% ya que no se tiene un adecuado protocolo de control de temperatura, un plan de muestreo para el control de gramaje y el protocolo de toma y manejo de contramuestras.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. Para el mes de julio se evidencia un 98%, en agosto se evidencia estabilidad en la variable, sigue con el 98% de cumplimiento general, no se cumple un 100% porque se evidencio que el contratista
No cumple con aprobación para intercambios de alimentos en menú entregado esto en el ERON CPMSMEL MELGAR,

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS en el mes de julio se incrementa la calificación general al 95% de cumplimiento, para el mes de agosto se evidencia un cumplimiento general de 93%, la variable que más se afecta es que en la mayoría de los establecimientos del grupo no cuentan con la totalidad de personal requerido en su mayoría los manipuladores de alimentos en el Anexo 9, se destacan los ERONES DE ESPINAL Y CHAPARRAL, con cumplimiento de 100%.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO. Para el mes de julio se observa un cumplimiento en la variable de 92%, se evidenció que El ERON CHAPARRAL arrojo cumplimiento parcial de 85%, por cuanto se evidencian techos con acumulación de grasas, recipientes de residuos sólidos sin tapa, y acumulación de agua entre baldosas del piso. En agosto hay un leve aumento en la categoría general de 93%, la PLANTA PROVISIONAL DE FUSAGASUGA obtuvo la más baja calificación con un 77% de cumplimiento parcial, en la última visita se evidencia que no se ha implementado un correcto procedimiento para garantizar las condiciones de higiene, pues se evidencian pisos sucios, estufas con grasa y residuos de comida, se evidencia que no se encuentra los registros de que se realiza análisis fisicoquímicos del agua, no se cuenta con rutas de evacuación de residuos sólidos.

Para la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. En el mes de julio y agosto se evidencia en la categoría con un cumplimiento de 98%, debido a que ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA que obtuvo 90%, ya que se encuentra el vehículo de placas GTU 094, no presenta concepto sanitario. En los ERONES MELGAR, CHAPARRAL Y GIRARDOT no se observa condiciones de transporte, los demás ERONES del grupo obtuvieron el 100% de cumplimiento para el mes de agosto.

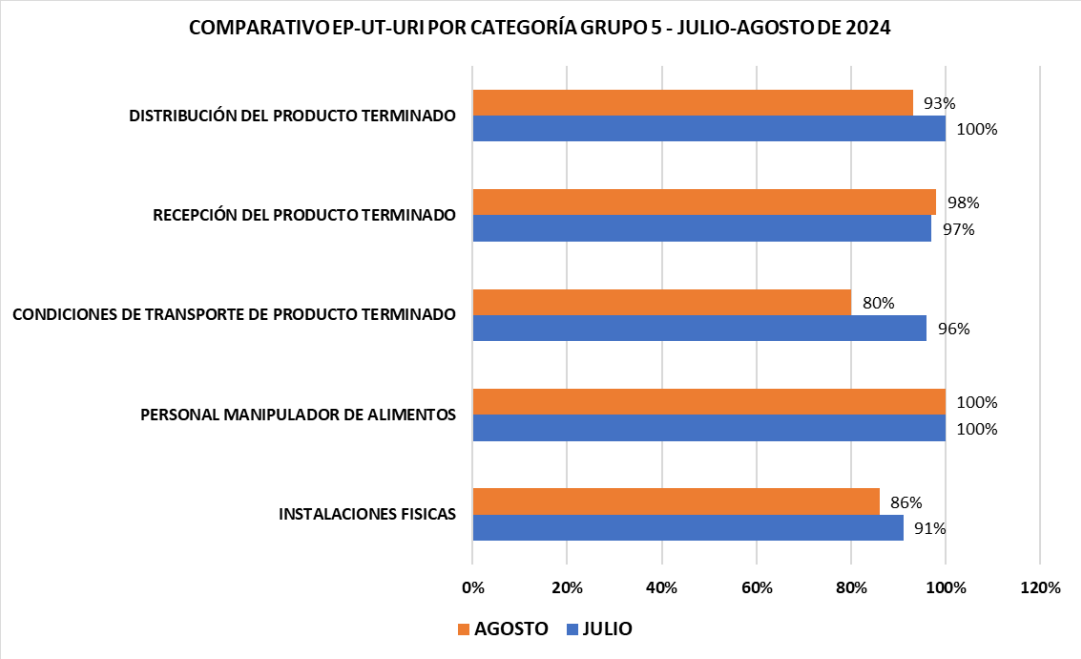
Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACION DOCUMENTAL, En el mes de julio se obtiene una calificación de 98%, se destaca que todos los ERONES del grupo obtienen un cumplimiento superior al 94%, se encuentran hallazgos porque no se observan soportes de mantenimiento de equipos y carros transportadores. Para el mes de agosto se evidencia un leve descenso en su calificación, con un porcentaje de 96%, se evidencia que ERON MELGAR no fue evaluado en esta categoría el mes de agosto, el ERON con más baja calificación fue CPMSFUS FUSAGASUGA (PLANTA PROVISIONAL) con un porcentaje de 89% de cumplimiento parcial, esto debido a que los registros de recepción de materia prima, registros de producción y registros de control de temperatura están desactualizados.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO para el mes de julio se evidencia una calificación de 96% de cumplimiento, se observa un considerable descenso en esta variable en la mayoría de los ERONES, pues se obtiene una calificación general de 78%, esto debido en su mayoría no cuentan con dotación necesaria, como son los guantes de neopreno, los extintores no se encuentran ubicados en el lugar correspondiente, delantales industriales en mal estado.

En el mes de julio el establecimiento con más bajo desempeño fue el ERON EPMSC CHAPARRAL, con un nivel de conformidad de 89%, debido a que encuentran deficiencia en algunas tomas eléctricas, no se encuentran soportes, de calibración y de mantenimientos de equipos, se evidencia

estufa para mantenimiento, debe completar las tablas para cortar con el código de colores, se evidencio en visita que faltaba un manipulador, se evidencian techos con acumulación de grasa, recipientes de residuos sólidos sin tapa, hallazgos que hacen bajar la calificación de desempeño para este ERON. Cabe destacar que los demás ERONES obtuvieron un nivel de conformidad superior al 90%, para el mes de julio sigue siendo el mejor calificado la PLANTA PROVISIONAL CPMSFUS FUSAGASUGA presenta el más alto nivel de conformidad de 97% se tenía programado para el mes de julio intervención en la infraestructura, para lo cual se trasladaría a una planta externa pero aún no se ha dado la autorización por parte de la USPEC. Por lo cual no se ha empezado con la intervención y se sigue realizando la operación en las instalaciones del ERON. Para el mes de agosto cambia mucho la calificación de nivel de conformidad por establecimiento, se evidencia que la calificación más baja la obtiene la PLANTA PROVISIONAL CPMSFUS FUSAGASUGA, con un 84% se analiza que esto es debido a visita que se realiza a los cuatro días después de que se transfiere temporalmente el rancho a cocina provisional externa, donde sus condiciones generales no se han adecuado aún. Se obtiene para el mes de agosto un Nivel de Conformidad en los Establecimientos del grupo 5 de cumplimiento del 92%, evidenciándose que los aspectos de menor rendimiento generales son: Instalaciones físicas y sanitaria correspondientes al contratista, Equipos, utensilios y menaje y Seguridad y salud en el trabajo, en el Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario se obtuvo un porcentaje del 100% en todos los establecimientos del grupo.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 5, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Dentro de la modalidad de servicio a los establecimientos tipo EP-UT-URI del Grupo 5, tenemos: EP CAJICA, EP CHAPARRAL, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP GUADUAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA FUSAGASUGÁ, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, EP ESTACION

DE POLICIA FLORESTA – ZIPAQUIRA, EP SUBESTACIÓN LA PAZ, EP SUBESTACION PUERTO BOGOTA.

En el mes de julio se evidencia un gran incremento de cumplimiento del 97%, para el mes de agosto se evidencia el ingreso de más estaciones de policía y una disminución en su calificación general al 93% de cumplimiento, siendo la EP ESPINAL, la menor calificada con un 69% evidenciando una gran falencia en la Distribución del producto terminado.

En la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS en el mes de julio se evidencia una calificación de 91%, viendo un incremento general en todas las estaciones, pero se ve afectada la calificación pues persiste el hallazgo de canastillas sucias en el área de almacenamiento temporal, para el mes de agosto se evidencia 86% de cumplimiento parcial, siendo las baja calificación de 50% de incumplimiento EP ESPINAL, debido a que los alimentos en canastillas se dejan directamente sobre el piso, en las demás baja la calificación por que se evidencia canastillas sucias en área de almacenamiento temporal.

Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el mes de julio y de agosto se obtuvo un cumplimiento del 100% en las variables a evaluar, evidenciándose el cumplimiento en la dotación, exámenes y capacitación al manipulador de alimentos y solo en la EP CHAPARRAL se observa la visita del supervisor de estaciones.

En las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, en el mes julio se tiene un cumplimiento de 96%, la EP ZIPAQUIRA es la de más bajo rendimiento en esta categoría del 80%, debido a que no se presenta registrado la temperatura de los alimentos transportados, en las demás estaciones se presenta un cumplimiento de la categoría de un 100%, para el mes de agosto se evidencia un descenso considerable al 80%, siendo la Estación de más baja calificación EP CAJICA con un 60% de incumplimiento esto debido a que el vehículo no cuenta con concepto sanitario, no tiene en su exterior aviso alusivo a ”TRANSPOTE DE ALIMENTOS”, no cuenta con condiciones físicas y de higiene, para transportar el alimento, y falta diligenciar formato de control de temperatura. Las Estaciones no evaluadas en esta variable son EP ESPINAL y EP MELGAR, cabe resaltar que la EP CHAPARRAL, obtiene en esta variable el 100% de cumplimiento.

En la RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, en el mes de julio la calificación a 97% de cumplimiento, la más baja calificación la obtiene la EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, debido a intercambios no autorizados en el menú, y la entrega de lomitos de pescado frito, el cual es un producto no permitido en la OTM, lo que hace que la Estación tenga una calificación del 80% de cumplimiento parcial. Para el mes de agosto se evidencia un cumplimiento general en la categoría del 98%, se evidencia que EP ESPINAL obtiene una calificación del 89% esto debido al no cumplimiento en la entrega del horario de cena y refrigerio nocturno. Es de destacar que las demás estaciones tienen un cumplimiento del 100%.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, En el mes de jjulio, se obtiene una calificación de 100% de cumplimiento, evidenciándose un gran incremento frente al mes anterior, para el mes de agosto se evidencia un descenso del 93% de cumplimiento, esto debido a que la EP ESPINAL, reporta una calificación de 0% de incumplimiento, ya que en los ítems evaluados se observa la entrega de ingredientes del menú no entregados en empaque individual , ni la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de la PPL. Se debe destacar que las demás estaciones de policía cumplen en su totalidad con un 100% en esta categoría.

En el mes de julio se identifica que el desempeño de la EP ZIPAQUIRA aumento a un 90% de cumplimiento, el más bajo desempeño lo tiene la EP MELGAR con el 86%, por las variables del producto terminado, incumplimiento en el menú y suministro de producto prohibido. Para el mes de

agosto se observa la que la EP FLORESTA – ZIPAQUIRA incrementa su calificación a un 97% con respecto al mes anterior, y que la EP MELGAR sube significativamente su desempeño al 100% de cumplimiento, las estaciones de menor rendimiento son EP ESPINAL y EP CAJICA con cumplimientos parciales de 69% y 85% respectivamente. Es de destacar el esfuerzo por mejorar por parte del operador al cumplir con lo requerido para las Estaciones de Policía.

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 agosto 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	SEGUIMIENTO
CPAMS EJEPO	1/11/2022	FAVORABLE	94 %	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. 2. Se observa techo en área de bodega y en preparación rugoso. 3. Se observa en área sanitaria pared con desprendimiento de partículas. 4. Se evidencia que no realizan clasificación de los residuos sólidos.
EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	16/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	84,5%	No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, falencias en procesos de limpieza, utensilios deteriorados.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 1 PENAL	21-11-2022	DESFAVORABLE	17%	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos. No se evidencian heces de roedores durante las verificaciones.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON	22-08-2024	DESFAVORABLE	52,5%	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: Presencia de heces fecales de roedor en piso de bodega y piso a la salida de cuartos fríos, presencia de cucarachas vivas, Rebosamiento de agua en sifones de área de proceso a la salida de los cuartos fríos, Deficientes procesos de limpieza y desinfección enn general de áreas, equipos y utensilios, se observa angeo en mal estado en área de bodega, Sifones sin rejilla de protección. Por parte de la Interventoría se realizará el seguimiento en el mes de septiembre.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA ERE 3	22-08-2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	69%	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: Ventanas sin barrera física, se evidencian ollas carbonizadas y abolladas, se evidencia estantes con suciedad en área de bodega, se evidencia condensación en área de cocina ocasionada por la falta ventilación, falta de mantenimiento de luminarias en área de

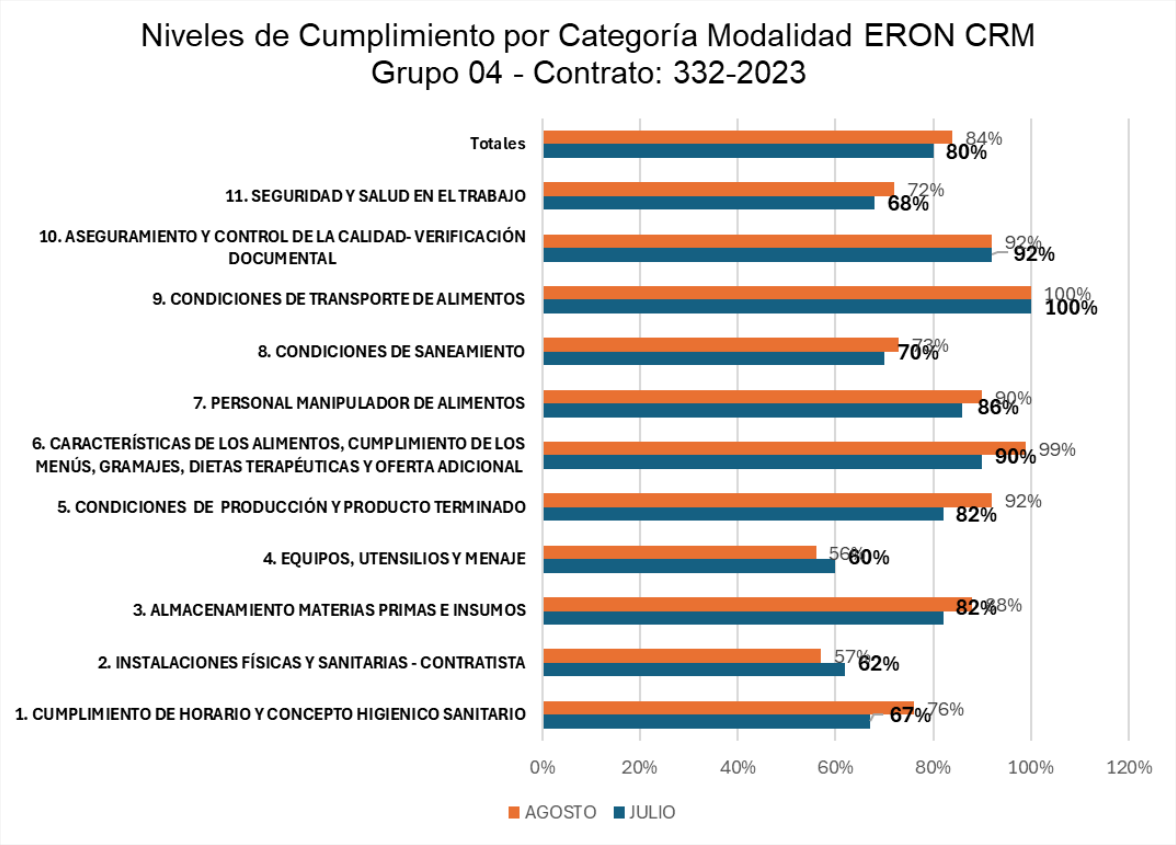
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
				bodega, se evidencia manipulador sin tapabocas, no se evidencia área de residuos sólidos y Se evidencian deficientes procesos de limpieza y desinfección en áreas equipos y superficies. Por parte de la Interventoría se realizará el seguimiento en el mes de septiembre.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 PAS	11-09-2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	79%	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: Rejilla de sifón partida en área de lavado; rejilla no es fija en área de proceso, se evidencia cableado expuesto en área de proceso, puerta con oxido en parte inferior al ingreso del área de almacenamiento, empaque de neveras de área de almacenamiento en deterioro, acumulación de residuos sólidos en sifón de área de lavado, rejilla partida en área de lavado, rejilla no es fija en área de proceso. Por parte de la Interventoría se realizará el seguimiento en el mes de septiembre.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 4, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CPAMS EJEPO. Por su parte, de los cuatro ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA dos presentan concepto Desfavorable, de estos conceptos dos fueron emitidos en el año 2024, uno del 2022.

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

2.2.6.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 6, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



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 1 al 31 de agosto y en comparativo con el mes de julio de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, los cuales son calificados al contratista.
Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (76%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a la

medida sanitaria que se emitió por la SDS al rancho de la ESTRUCTURA 3 y a los conceptos de los ranchos de las estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (PENAL y ERON) 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.

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 45%, 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. El cambio del lavamanos a uno accionado por pedal se encuentra en revisión por parte el establecimiento, el espacio temporal de basura se encuentra en adecuaciones en la estructura PENAL. Por parte del operador para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 79%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, techos deteriorados, instalaciones eléctricas en mal estado. y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 100%.

Almacenamiento de materias primas e insumos (88%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 100%. Seguidos de COBOG LA PICOTA con 87% de cumplimiento durante el periodo evaluado, 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.

Equipos, utensilios y menaje (56%): El establecimiento que presenta mejor cumplimiento es el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con calificación de 100%. Esta categoría se ve afectada en los establecimientos que conforman el grupo, que presenta el desempeño más bajo es ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 49%, seguido ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con un 67%. 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. 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. 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.
Condiciones de producción y producto terminado (92%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), al cumplir a cabalidad con temperaturas, prealistamiento higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 91%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de prealistamiento 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.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**99%):** 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 99% la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de los gramajes.

Personal manipulador de alimentos (90%): 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) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), 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, para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje más bajo de cumplimiento con 89%, 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,

Condiciones de saneamiento (73%): 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 94%, donde las instalaciones sanitarias no cuentan con elementos de higiene personal: papel higiénico, jabón líquido inoloro y desinfectante.

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 69% 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.

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), y ERON COBOG LA PICOTA, se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de 100%.

Aseguramiento y control de la calidad (92%): Para esta categoría, los establecimientos que presentan porcentajes de cumplimiento del 100% fueron ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA). La calificación se ve afectada para ERON COBOG LA PICOTA con 90% 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.

Seguridad y salud en el trabajo (72%): 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 65%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades.

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 31/08/2024, 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, EERONES; 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	OBSERVACIONES
CPMS BOGOTA LA MODELO	16/07/2024	Favorable con requerimientos	77%	"Se realizó seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 26 de agosto 2024, así: 1. Falta de hermeticidad en el cuarto de tubérculos, angeos deteriorados y sueltos. Seguimiento: En el área se evidencia instalación de angeos. 2. Algunas paredes en procesos con desprendimiento de pintura. Seguimiento: Continúa evidenciándose 3. techos rugosos no lisos, Seguimiento: Condición estructural no responsabilidad el operador 4. Algunas tomas eléctricas sueltas y sin protección. Seguimiento: Se evidencia cambio de tomacorrientes en todas las áreas.5. Equipo de conservación fuera de uso a la salida de procesos. Seguimiento: El equipo se retira de las instalaciones 6. Estantería en almacenamiento con desprendimiento de pintura. Seguimiento: Se realiza el mantenimiento7. Empaques de las puertas de los cuartos fríos deteriorados. Seguimiento: Ajustado. 8.un congelador en almacenamiento con suciedad externa. Seguimiento: Se ejecuta acciones de limpieza y desinfección en las áreas. 9. Manipulador usando dotación color oscuro. Seguimiento: Se entrega dotación d acuerdo con la norma; evidencia capacitación, pero no impacta en el uso de la dotación. Seguimiento: Los manipuladores utilizan dotación color claro. 10. El almacenamiento de congelación se ubica en un lugar que no garantiza adecuada hermeticidad. Seguimiento Lo evidenciado continua sin mejora.11. Contenedores del cuarto de residuos con suciedad y sin tapas. Seguimiento: se evidencia acciones de limpieza y recipientes con tapa. 12. Algunos techos y angeos con acumulación de suciedad. Seguimiento: El angeo del área de horneo requiere de cambio por deterioro. 13. no se ejecuta el programa de limpieza y desinfección de área y equipos en su totalidad. Seguimiento: Se evidencia acciones de limpieza y desinfección y registro de las actividades. "
CPMS CHIQUINQUIRA	4/7/2024	Favorable	92%	"Durante la visita del día de hoy 26-08-2024 1. Se realiza seguimiento al tiempo al ACTA DE INSPECCIÓN de fecha 04-07-2024 I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO al ítem 1.2 en el área del baño se observa poceta sin enchape interno que dificulta la L Y D. Se observa enchape y cambio de pintura en la poceta del área del baño. "
CPMSMOQ MONIQUIRA	23/7/2024	Favorable	94.5%	Durante el día de hoy 19-08-2024 no se realiza seguimiento al acta de inspección del Rancho único Moniquirá realizada el 23-07-2024, debido a que no se ha cumplido 1 mes, tiempo necesario para hacer las subsanaciones.
CPMSGAC GACHETA	24/08/2024	Favorable	94.5%	Concepto emitido hace menos de un mes.
EPMSC LETICIA	02/05/2024	Favorable con requerimientos	82%	1.2 Piso área de cocina parcialmente con orificios y piso fraccionamiento verdura poroso. paredes área fraccionamiento verdura con hongos, descamando la pintura bodega fruver, piso deteriorado y paredes igual SEGUIMIENTO: Se evidencia presencia de moho en paredes de pre alistamiento, presencia de humedad en paredes de fruver y preparación y deterioro del piso de fruver. 1.3 Techos área de fraccionamiento de verdura con cuerdas colgando, extractor con cartón y desajustado en la cocina SEGUIMIENTO: Se evidencia que el operador subsana este hallazgo, realizando limpieza de techos y extractor. 2.1 Se evidencia horno y rallador con corrosión. SEGUIMIENTO: El horno se encuentra en desuso y está ubicado en la parte externa del Eron. 2.2 Mesón externo parcialmente con baldosas deterioradas, mesón interno presenta grietas SEGUIMIENTO: Se evidencia mantenimiento del mesón de alistamiento, sin embargo, el hallazgo del mesón de preparación persiste. 4.4 Huevos en contacto directo con el piso. SEGUIMIENTO: Se

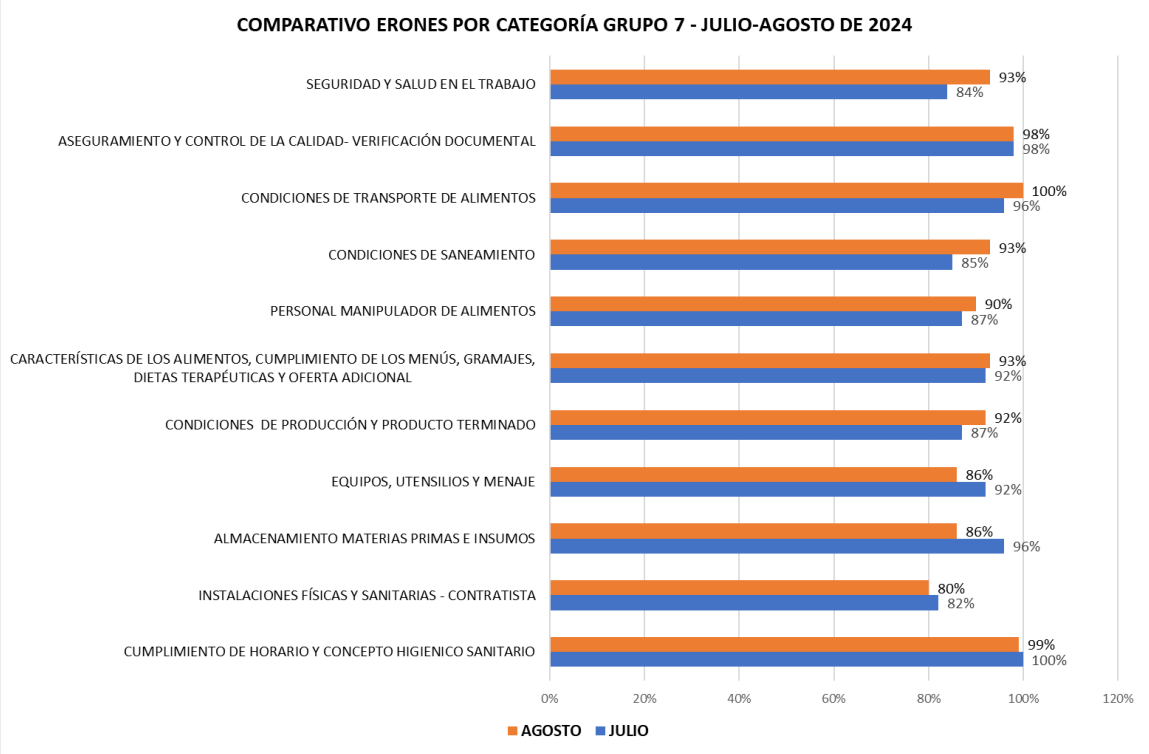
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				evidencia que se almacenan los huevos en estivas evitando el contacto directo con el piso. 5.3 Área de almacenamiento de los residuos sólidos, deterioradas pisos y paredes SEGUIMIENTO: Se evidencia que el almacenamiento temporal de residuos sólidos fue reubicado. 5.5 Pisos, paredes, techos, mesón, alberca de fraccionamiento, no hay aseo. SEGUIMIENTO: Se realizan jornadas de limpieza y desinfección, observando buenas condiciones de limpieza en el rancho.
CPMSUBA UBATE	14/08/2024	Favorable con requerimientos	72,50%	Concepto emitido hace menos de un mes.
EJECO	4/07/2024	Favorable	98%	"1. Falta mantenimiento en pisos del área de producción, Seguimiento: El mantenimiento corresponde a una cuantía mayor. 2. Falta actualizar los registros del plan de saneamiento. Seguimiento. Los registros se encuentran al día en la fecha de visita 06/08/2024 3. Contramuestras incompletas. Seguimiento. Se evidencia que las muestras están Completas y de acuerdo con los lineamientos "
CPMSLME LA MESA	5/12/2023	Favorable con requerimientos	84,00%	"Se realiza seguimiento a CHS del 05/12/2023, Favorable con Requerimientos, 84% de cumplimiento: 1. Edificación e Instalaciones: 1.1. El establecimiento se encuentra ubicado cerca al patio único lo que pone el sitio de preparación cerca a focos de insalubridad como el humo de cigarrillo. No se ha realizado subsanación ya que el establecimiento solo cuenta con este espacio para el proceso de suministro alimentación. 1.2 En el piso se evidencian grietas. Subsanación el operador realiza mantenimiento de piso con grietas, realizando emboquillado. 1.3. Áreas de los techos son de difícil limpieza. La ventilación es deficiente. No se ha subsanado, se observa techos altos en el rancho y ventilación deficiente, solo cuentan con esta área. 1.4. No cuentan con servicios sanitarios exclusivos para el rancho. No cuenta con casilleros. No se ha realizado subsanación, no hay espacios por área destinada con limitación de espacios. 2. Equipos y Utensilios: 2.1. Se evidencia menaje en deterioro. Subsanación, en visita se evidencia menaje en buenas condiciones. 3. Personal Manipulador de Alimentos: 3.3. Se evidencia falta de dotación en el personal en el momento de la visita, hallazgo subsanado en visita. Se realiza seguimiento por parte interventoría, observando cumplimiento. 5. Saneamiento: 5.2. Se evidencia acúmulo de humedad. Subsanación, en visita no se evidencia estancamiento de agua en pisos.
EPMSC CAQUEZA	12/12/2023	Favorable con requerimientos	83,00%	Durante la visita de día de hoy 20-08-2024. Se realiza seguimiento a CHS del 12/12/2023, Favorable con Requerimientos, 83% de cumplimiento. 1.2 Se observa continuidad del hallazgo: Se observan los pisos del área de preparación; ensaladas con grietas y rotos, se observan paredes con humedad y pintura levantada alrededor de la cocina. Interventoría observa inicio de arreglos locativos en el rancho. 1.3 Se observa continuidad del hallazgo: Se observa iluminaciones sin mantenimiento, no se observa extractor de aire caliente en área de cocina. Interventoría evidencia que el sistema de ventilación natural es suficiente, no se presenta condensación de vapores, 4 lámparas se encuentran sin funcionamiento y 2 lámparas sin protección. 2.1 Se observa no continuidad en el hallazgo: Se observa equipo de refrigeración en desuso en el área de proceso. En visita Interventoría observa equipos de frío en uso. 2.2 Se evidencia continuidad en el hallazgo: Se observa mesones deteriorados en área de lavado de materias primas. Interventoría observa que el lavaplatos se esta desprendiendo del mesón. 3.4 Se evidencia no continuidad del hallazgo: No se observa plan de capacitación de manipuladores. Presentan a Interventoría plan de capacitación continuo. 4.4 Se evidencia continuidad de hallazgo: Se observa almacenamiento reducido y canastillas junto a pared sin dar cumplimiento a las técnicas de almacenamiento. Interventoría evidencia espacio reducido del rancho para el almacenamiento de las materias primas, sin

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				embargo, operador gestiona acciones que permiten realizar la limpieza y la verificación del áreas. 5.2 Se evidencia no continuidad de hallazgo: Se observa cajilla de residuos líquidos con residuos, no se evidencia buena evacuación, de difícil limpieza. Interventoría evidencia adecuada evacuación de residuos líquidos en visita realizada. 5.3 Se evidencia no continuidad del hallazgo: Se observa caneca sin tapa. Interventoría observa canecas con tapa y bolsa, manejo adecuado de residuos sólidos.
EPMSC GUATEQUE	11/07/2023	Favorable	92,00%	Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 30 de agosto 2024, así: 1.2 Se evidencia signos de corrosión en el piso del área de lavado. Se evidencia manchas en el piso del área de preparación. Seguimiento**:** Se subsana. No se evidencia signos de corrosión en piso, no se evidencian manchas en el piso en el área de preparación. 1.3 Se evidencia techo del establecimiento de material sanitario. Seguimiento: Persiste, se evidencia techo del establecimiento no liso. 2.1 Se evidencia vestigios de corrosión en la parte inferior del banco de ollas y en equipo de refrigeración. Seguimiento: Subsana, se observa equipos de frío sin óxido, no se observa corrosión en bancos de ollas. 3.5 Se evidencia suciedad en cauchos de equipo de congelación y en uniones piso – pared en área de producción. Seguimiento: Se observan limpios cauchos de equipos de frío y se observan limpias las uniones piso – pared en área de producción.
PLANTA LA SPEZIA	8/04/2024	Favorable con requerimientos	85%	1.1. Procedimientos escritos de procesos incompletos. Seguimiento: Se completa los procedimientos de los procesos. Equipos nuevos sin utilizar. Seguimiento: Los equipos no se han podido instalar por falta de red electrica. Flujos de procesos en algunas áreas no está definido. Seguimiento: Se evidencia flujos definidos.1.2 Baldosas en mal estado en área de recepción cargue de alimentos. Seguimiento: Se evidencia deterioro de pisos en el área de producción. Baldosas de pared en mal estado. Seguimiento: Se evidencia baldosas rotas en enchapes de almacenamiento. Desgaste en boquillas del piso. Seguimiento: Se evidencia desgaste de baldosas y empozamiento de agua.. 2.1 Se observa desagües con flujo de agua y sin conexiones a drenajes correspondientes. Seguimiento: Se sigue presentado que no hay conexión a los desagües correspondientes. Tapas de basculantes no funcionan correctamente. Seguimiento: Se evidencia que aunque las tapas esten en mal estado funcionan. Equipos con deterioro. Seguimiento: Instala equipos nuevos y retira los antiguos. Algunas ollas con deterioro. Seguimiento: Cambia el menaje de cocina. 3.3 Algunos manipuladores de alimentos no aplican en totalidad algunas prácticas higiénicas en relación al orden. Seguimiento: Se evidencia prácticas de orden y aseo 4.3 Registro incompletos de recepción de materias primas y de temperatura. Seguimiento: Presenta los registros actualizados.
CPMMSFFA PONAL	25/07/2024	Favorable con compromisos	75%	1.3 Iluminación en baños, cambiar bombillos. Seguimiento: Se presenta oficio de solicitud de reparación de iluminación y accionamiento de pedal en sanitarios. 1.4 Falta aviso correcto lavado de manos y llave de accionamiento manual. Seguimiento: Se coloca aviso de lavado del mano. La llave sigue de accionamiento manual. 2.1 Mesa de poner la loza, falta soporte del lado derecho para prevención de caída del mismo. Seguimiento: El mesón de la loza no tiene soporte. Se quitan los ladrillos de la mesa de papelería. 3.2 Falta actualizar certificados médicos de uno de los rancheros. Seguimiento: Se evidencia un certificado médico sin actualizar. 3.3 Mantener botas limpias. Seguimiento: Se evidencia al personal con botas limpias. 3.4 Falta calificar evaluaciones y que se encuentren firmadas por los PPLs. Seguimiento: Las evaluaciones se encuentran firmadas y con el nombre de los PPLs. 5.2 Se recomienda entregar a una empresa para darle un buen fin. Seguimiento: Se está recolectando el aceite para entregarlo a la C.A.R. 5.3 Mantener tapa en canecas. Seguimiento: Se evidencia canecas con tapa y con bolsa.

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. Se observó Concepto Favorable para el ERON EJECO con 98%.

2.2.7.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al 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.



El contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024 bajo el contrato No 333/2023, presta sus servicios de alimentación para e El Grupo 7, tiene a cargo los siguientes ERONES: CPMS BOGOTA LA MODELO, CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRA, CPMSMOQ MONIQUIRA, CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, CPMSUBA UBATE, EJECO, CPMSLME LA MESA, EPMSC CAQUEZA, EPMSC GUATEQUE, CPMSGAR GARAGOA y PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA, evidenciando que el ERON GARAGOA no se encuentra en funcionamiento.

Durante el mes de julio, la calificación global para la modalidad de servicio a ERONES es de 91%. En el mes de agosto se evidencia un leve aumento a cumplimiento a 92% para el servicio prestado en ERONES.

En el mes de julio y el mes de agosto, la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, arroja cumplimiento de horario, del 100% para todos los ERONES de este grupo.

En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, durante las visitas realizadas en el mes de julio se evidenció un cumplimiento parcial del 82%, mientras que para el mes de agosto fue 80% de cumplimiento parcial, el ERON UBATE no tuvo seguimiento en esta variable, se evidencia en general, que el contratista realiza mantenimiento y mejoras, de menor cuantía. Se evidencia que PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA obtuvo la más baja calificación con 60%, siendo una planta externa el contratista debe realizar ajustes de mayor y menor cuantía, se evidencia lampara sin funcionamiento en área de lavado, toma corriente en área de almacenamiento de Fruver sin tapa, interruptor desprendido de la pared en área de lavado, pisos con grietas, baldosas rotas con empozamiento de agua.

En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, para el mes de julio se evidencia un significativo incremento en esta variable de un 96%. En el mes de agosto se observa un descenso en la calificación de la categoría a 86% de cumplimiento parcial en general, el ERON LA MODELO, es quien obtuvo la más baja calificación con el 75%, se evidencia rotulo de basa entera nacional sin registro sanitario, peso neto, nombre o razón social, dirección del fabricante o envasador, carne de cerdo en canastilla sin protección, la canastilla se evidencia sucia, en cuarto de congelación externo se evidencia almacenamiento de basa nacional a -8.9 °C, en cuarto de congelación externo se almacena producto sin estiba, no se cumple con distancias perimetrales.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE. En el mes de julio se evidencia un incremento en la categoría de un 92% de cumplimiento, los más bajos en calificación con un cumplimiento parcial de 83%, lo obtuvieron CPMS BOGOTA LA MODELO se evidencia congeladores con tapa en mal estado, un gato hidráulico le falta una rueda, carros transportadores con desprendimiento de pintura, y EJECO igual mente con un 83% de cumplimiento ya que no cuenta con gramera sensible de 1 gramo. Para el mes de agosto hay un descenso al 86% de cumplimiento parcial, la más baja calificación la obtiene ERON LA MODELO, con un 70% de cumplimiento parcial, se evidencia bateas con hendiduras y corrosión, campana extractora con corrosión, estufa con mala combustión y con exceso de carbono,

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. Para el mes de julio se evidencia un ligero incremento general del 87%, la calificación más baja es obtenida por ERON EJECO con 67%, debido a que se evidencian contramuestras sin rotulación y por debajo del gramaje requerido, no se cumple con temperaturas de seguridad en el servido de los alimentos. En el mes de agosto se evidencia que sigue incrementando la calificación a 92%, se evidencia que la PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA, obtiene una calificación de 84% en esta categoría debido a que no cumple con las temperaturas de producto terminado, contramuestras con bajo gramaje y algunas sin rotulo.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL en el mes de julio se obtuvo la calificación de esta categoría en 92% de cumplimiento, en el mes de agosto obtiene una calificación de 93% de cumplimiento, se ve afectado por el bajo desempeño arrojado por el ERON CAQUEZA con 86% de cumplimiento parcial, el cual obedece a, incumplimiento de menú, incumplimiento de gramaje para el componente proteico.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el mes de julio, se observó un leve descenso en la calificación, con un cumplimiento general de 87%, para el mes de agosto hay un ligero incremento al 90% de cumplimiento, se sigue evidenciando que el más bajo rendimiento

lo presentó CPMS BOGOTA LA MODELO, con 79% de cumplimiento parcial, sin embargo, mejoro con respecto al mes de julio que obtuvo un 70%, en las visitas de agosto se ha evidenciado durante las visitas que no se cumple con el personal mínimo requerido, faltan manipuladores, el personal en producción que no hace uso del tapabocas, auxiliar de procesos con dotación de color oscuro, no se soporta entrega de dotación para los 31 distribuidores de patio.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO en el mes de julio se evidenció una calificación ya que obtuvo 85% a nivel general de cumplimiento parcial, se vio afectada por el deficiente desempeño arrojado por el ERON LA MODELO con 65% de calificación, aunque mejoro con respecto a junio, se sigue evidenciando techos con acumulación de grasa, paredes con presencia de humedad, equipos con acumulación de grasa y con óxido, rotulado de insumos de aseo, , se evidencia paloma, en el área de cargue del producto terminado. Para el mes de agosto se evidencia incremento en la calificación en la categoría de 93% de cumplimiento, la calificación más baja la obtuvo la PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA, con 86% de cumplimiento parcial, esto debido a que no se evidencia marcado de los utensilios de aseo por colores, e evidencia recipientes para disposición de residuos sólidos sin bolsa y sin tapa, no se evidencia implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos.

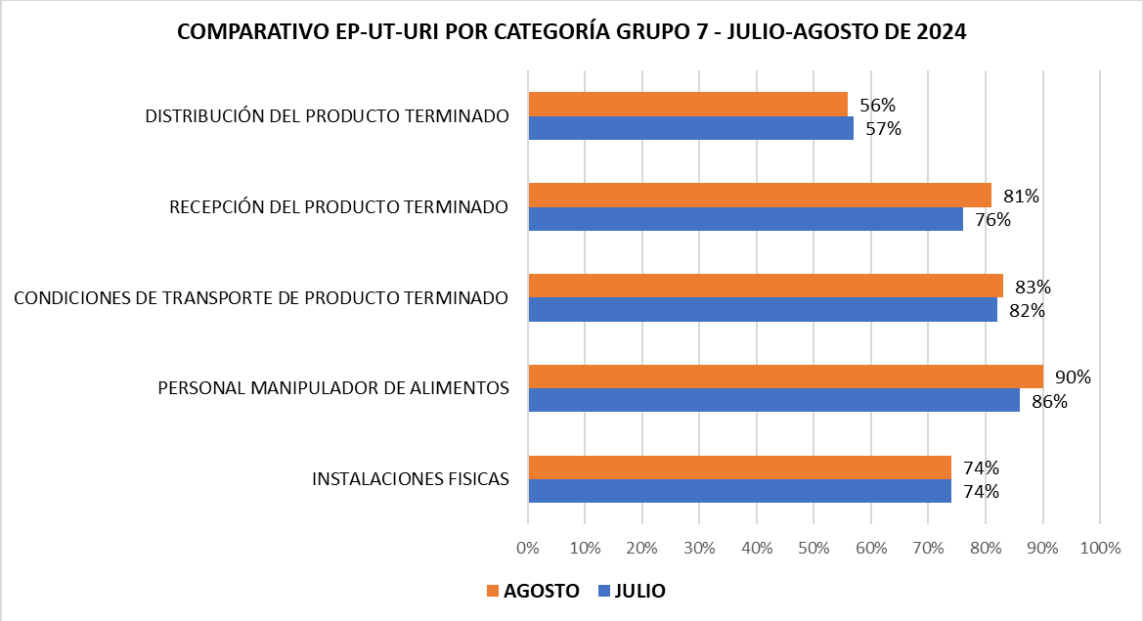
La categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, para el mes de julio se evidencia una calificación de 96% de cumplimiento a nivel general. La calificación más baja es arrojada por el ERON LA MODELO con el 95% de cumplimiento, por cuanto se evidencia cargue de canastillas sucias con producto terminado en vehículo transportador de los alimentos desde el rancho hasta los patios. En el mes de agosto se evidencia un cumplimiento del 100% en la categoría, sin embargo, CPMMSFFA PONAL, CPMSMOQ MONIQUIRA, CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, CPMSLME LA MESA, EPMSC CAQUEZA, EPMSC GUATEQUE, no se evidenció transporte de alimentos durante las visitas realizadas en el mes de agosto.

La categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, en el mes de julio al igual que en el mes de agosto la calificación fue de 98% para esta categoría, siendo afectada en el mes de agosto por el ERON LA MODELO con 95% de cumplimiento debido a que se evidencia que, no se soporta paz y salvo del mes de julio.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. En el mes de julio la calificación de esta categoría desciende a cumplimiento de 84%, en donde, se ve afectada por el deficiente desempeño de ERON LA MODELO con 47% por cuanto no se observa guantes de malla ni careta de esmeril para frituras, y se evidenció extintor multipropósitos con carga baja. Para el mes de agosto se ve incremento en la calificación de la variable con un cumplimiento del 93%, la PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA, es la que más baja obtiene con un 60% de incumplimiento, debido a que se evidencian 2 extintores sin carga optima y uno se encuentra vencido desde el mes de julio del presente año.

En las visitas realizadas en el mes de julio se evidencia un nivel de conformidad general de 91%, el desempeño más bajo lo obtiene ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, aunque mejoro frente al mes anterior, con calificación del 81% y este mes se destacan los ERONES CPMS CHIQUINQUIRA Y CPMSGAC GACHETA, con cumplimiento del 99% cada uno. Para el mes de agosto el nivel general de conformidad es de 92%, el ERON LA MODELO de nuevo obtiene el menor porcentaje de cumplimiento con el 86%, y sigue siendo los mejores ERONES CPMS CHIQUINQUIRA, CPMSGAC GACHETA Y CPMSLME LA MESA, todos con el 98% de cumplimiento.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al 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 EP – UT - URI visitados.



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.

La categoría de INSTALACIONES FÍSICAS en el mes de julio la calificación presenta un ligero incremento al 74% de cumplimiento parcial, siendo las EPs SANCRISTOBAL Y SUBA, con la peor calificada con un no cumplimiento de 0%, así mismo se evidencia que la EP AEROPUERTO y SIJIN obtienen 33%, EP CANDELARIA, EP ANTONIO NARIÑO, EP PUENTE ARANDA y EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA con 50% son las que reportan incumplimiento en este mes, para esta categoría. Para el mes de agosto se mantiene la calificación de 74%, los hallazgos más reiterativos son que se disponen los alimentos directamente en el suelo, Cambros y canastillas sucias.

Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Para el mes de julio en esta categoría se obtiene un promedio de 86% a nivel general evidenciándose un ligero incremento, la más baja calificación la obtiene la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA con 0%, esto debido a que los alimentos son entregados por personal que pertenece a la Alcaldía de Facatativá, quien no tiene ninguna capacitación, ni es idóneo en el manejo y manipulación de alimentos, no utiliza la

dotación adecuada, ni cuenta con certificados médicos aptos para la manipulación de alimentos o capacitación en BPM. La UT ARBOG, EP CTI, EP FISCALIA, EP SIJIN, y EP SUBA obtienen una calificación de incumplimiento del 50%, EP AEROPUERTO de cumplimiento parcial, obtiene un promedio de 83% y EP URI PUENTE ARANDA, obtiene un promedio de 75% de cumplimiento parcial, las demás estaciones obtienen un promedio de cumplimiento el 100%, en el mes de agosto se evidencia un incremento en la calificación de la categoría del 90% ARBOG y POLINAL EP FACATATIVA obtuvieron 0%, debido a que la alimentación de ARBOG es tercerizada y el personal manipulador no tiene la capacitación ni los requerimientos evaluados ben esta categoría, en EP POLINAL FACATATIVA, la alimentación es entregada por un vehículo perteneciente a la alcaldía, igualmente el personal que manipula los alimentos no cumple ni está capacitada para prestar este servicio.

El cumplimiento global para las **CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO,** el mes de julio se evidencia cumplimiento parcial de 82%. La EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, tiene la calificación más baja de 10%, evidenciándose un no cumplimiento por falta de registro de temperaturas, El vehículo transportador no cumple con Concepto Sanitario, ni cuenta con avisos de Transporte de alimentos, 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 BUNKER, EP CTI, EP DIJIN, EP FISCALIA, EP MARTIRES, EP SANTA FE, EP TERMINAL EP TEUSAQUILLO y EP TUNJUELITO FATIMA, obtuvieron un cumplimiento del 100%. Para el mes de agosto el porcentaje de cumplimiento parcial es de 83% las EP POLINAL FACATATIVA Y EP LETICIA, obtienen una calificación de 0%, debido a que la alimentación la entregan en transporte de POLINAL, no es la adecuada para transporte de alimentos, y la alimentación que se entrega en EP LETICIA, es superior a 10 unidades y según la OTM, se debe entregar en vehículo adecuado para el transporte de alimentos, por lo tanto, ninguna de las dos estaciones cumple con los ítems evaluados.

La RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO. Para el mes de julio se mantiene el promedio de 76% de cumplimiento parcial. La más baja calificación del mes de julio fue para la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, con un no cumplimiento del 55%, seguida de EP ANTONIO NARIÑO y EP ENGATIVA con un no cumplimiento del 56%, se evidencia que no cumplen con el ciclo del menú, no se encuentra publicado el menú al interior de los patios, las bebidas son entregadas en bolsas de aproximadamente 4.5 L, para repartir, al igual que las ensaladas, ninguno de los establecimientos evaluados cumple en su totalidad con el 100%, la EP BUNKER, obtiene la máxima calificación que es de 95%. En el mes agosto se evidencia un cumplimiento parcial de 81%, la estación con más bajo rendimiento en esta categoría es la EP RAFAEL URIBE URIBE, quien obtiene un incumplimiento de 56%, debido a que no se encuentra publicado el ciclo de menús, existen intercambios de alimentos no solicitados o notificados a la entidad o interventoría, las bebidas y ensaladas no se entregan en empaque individual, las bebidas se entregan en bolsas transparentes de aproximadamente 4.5 Litros y no se encuentran rotuladas, por lo cual no se puede verificar el sabor y la rotación, en visita se evidencio que se entrega la misma bebida para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno. Es de notar que la única estación que cumplió con el 100% en la categoría, fue la EP LETICIA.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO en el mes de julio, se obtiene una calificación de 57% de no cumplimiento, para el mes de agosto se evidencia de nuevo incumplimiento con el 56% en la categoría, toda vez que se evidencia la no entrega en empaque individual de la bebida en todos los establecimientos, a excepción de UT ARBOG y EP LETICIA, quienes obtuvieron la máxima calificación de cumplimiento con el 100%.

En el Grupo N° 7 durante el mes de Julio se observa un nivel de desempeño de 76%, la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, con el desempeño más bajo de 41%, EP

ANTONIO NARIÑO con 57%, EP SIJIN y EP SUBA con 59%. Las estaciones que cumplieron este mes en su nivel de desempeño fueron EP BUNKER con 92% y EP MARTIRES con 90%. Para el mes de agosto de nuevo se encuentra la de más bajo rendimiento con incumplimiento de 36% es la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, la calificación más lata obtenida este mes fue de 92% de cumplimiento y la obtuvieron EP BARRIOS UNIDOS, EP CTI, EP FISCALIA y EP TERMINAL, el promedio general de conformidad para el mes de agosto en EP, UT y URI correspondientes al grupo 7 fue de 79%, evidenciando un leve aumento con respecto al mes de julio.

2.2.8 GRUPO 8

2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es del 1 al 31 de agosto y comparativo con el mes de julio 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	OBSERVACIONES
ERON ACACIAS ALA A Y B	3/05/2024	FAVORABLE	91 %	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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%	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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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.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.
ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO	30/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				basura es no está protegido ante el medio exterior.
EPMS GRANADA	16/03/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63.5%	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%	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%	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 observo desprendimiento de pintura en techo y paredes. Sifón y canaleta de desagüe con rejillas no sanitarias.

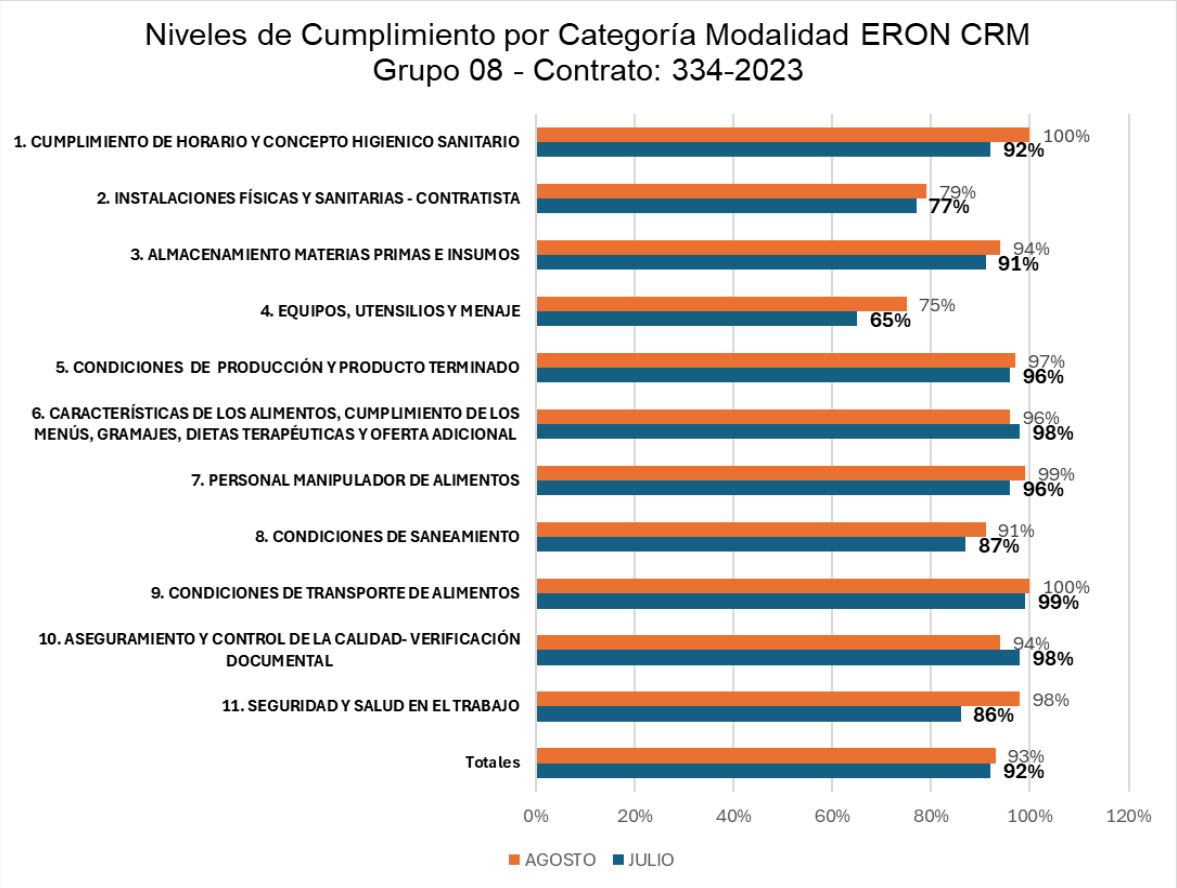
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 8, tres presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CPMSPDA PAZ DE ARIPORO, CPAMS EJEYO y ERON ACACIAS ALA A Y B. Por su parte, cuatro de los establecimientos 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 desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 8, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido el periodo comprendido entre el 1 al 31 de agosto y comparativo con julio 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:

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

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (79%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos de los establecimientos ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 79%, ERON CPMSACS ACACIAS con 86%, ERON CAMISACS ACACIAS con 82%, ERON EPMSC GRANADA con 86%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 2%, ERON EC YOPAL con 64 y ERON EJEYO con 86%, 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.

Almacenamiento de materias primas e insumos (94%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EJEYO con 100%, ERON CPMSACS ACACIAS con 98%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON EC YOPAL con 95%, ERON EPMSC GRANADA 82% y el establecimiento con cumplimiento más bajo fue ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 77%, 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.

Equipos, utensilios y menaje (75%): 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 EPMSC GRANADA con 71%, ERON CPMSACS ACACIAS con 76%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 79%, ERON EJEYO con 83% y el ERON CAMISACS ACACIAS con 88%. 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. Por otro lado, el ERON EPMSC VILLAVICENCIO presento un cumplimiento del 100% para el periodo.

Condiciones de producción y producto terminado (97%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100 % de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EJEYO y ERON EPMSC GRANADA, y el ERON CPMSACS ACACIAS con un 99%, al cumplir a cabalidad con temperaturas, prealistamiento 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 EC YOPAL con 88% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 83% se evidencio hallazgos relacionados con no garantizar las temperaturas seguras según la preparación, igualmente, 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.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**96%):** Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EJEYO y ERON EPMSC GRANADA 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 95%, ERON CPMSACS ACACIAS 93%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO 97% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 97%, 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.

Personal manipulador de alimentos (99%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON EC YOPAL, ERON CAMISACS PAZ ARIPORO 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. Se vio afectado en el ERON EPMSC GRANADA debido a que se evidencio manipuladores con dotación en mal estado.

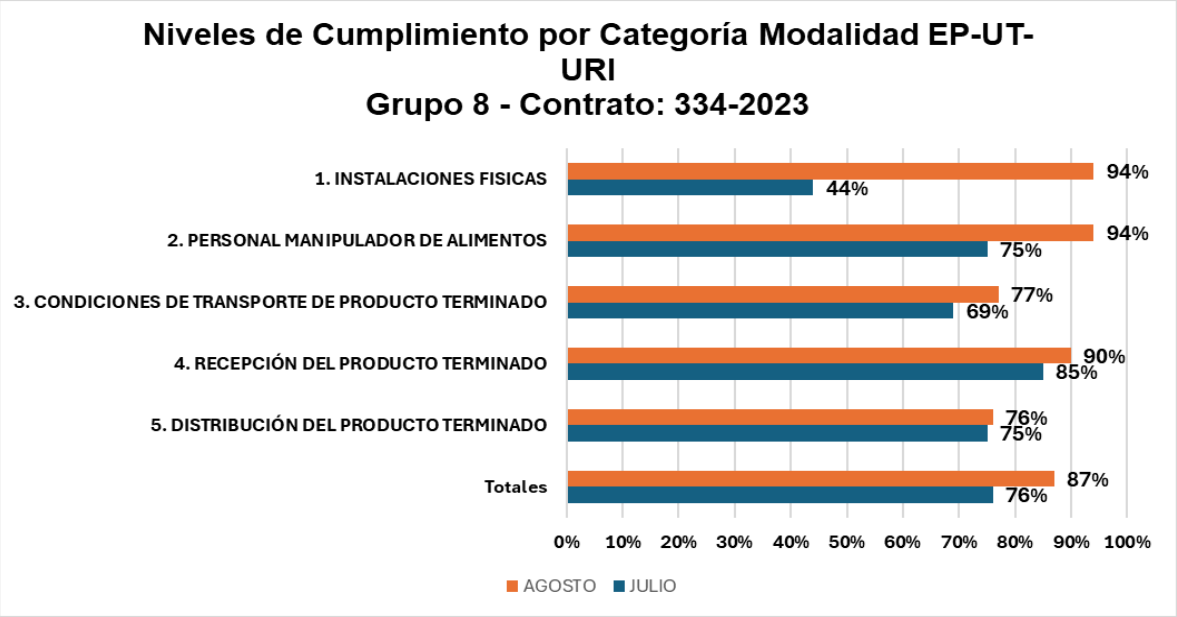
Condiciones de saneamiento (86%): Se resalta el cumplimiento para el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO presentan porcentajes de cumplimiento encima del 93%. Por otro lado, para los establecimientos ERON EC YOPAL, ERON EJEYO y ERON EPMSC GRANADA 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.

Condiciones de transporte de alimentos (100%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se evidencio el cumplimiento del 100% de los aspectos evaluados para los vehículos transportadores. Dado que los vehículos cuentan con la documentación establecida en la normatividad vigente y el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.

Aseguramiento y control de la calidad (94%): Para esta categoría los establecimientos ERON EC YOPAL se alcanzó el 100%, para los demás establecimientos se alcanzaron porcentajes del 90% al 98%. Para estos establecimientos restantes presentan afectación debido a que 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.

Seguridad y salud en el trabajo (98%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EC YOPAL, ERON EJEYO, ERON EPMSC GRANADA, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría el ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con el 83%, debido a que no se cuentan con elementos de protección.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 8, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de agosto y comparativo de julio 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:

Instalaciones físicas (94%): 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 EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Para el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO con 50% debido a que durante el almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas no estaban limpias

Personal manipulador de Alimentos (94%): Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), , EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, Por otro lado, el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS 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.

Condiciones de transporte de producto terminado (77%): Para los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL cumplen al 100% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO 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.

Recepción del producto terminado (90%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA YOPAL con 84% y CPAMS CPMSCACOM 2 y EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS con 89%, 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. El establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, presenta 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.

Distribución del Producto Terminado (76%): Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO obtienen un

desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse hallazgos. Por otro lado, el establecimiento CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), presenta un cumplimiento del 33%, CPAMS CPMSCACOM 2 CON 50% y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL con 75%, 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 31/08/2024, 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 DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS TUNJA	24/07/2024	Favorable	91,5%	Durante la visita del día de hoy 21-08-2024 no se realiza seguimiento al acta de inspección de fecha 24-07-2024 por no cumplir con los 30 días tiempo requerido para subsanar lo solicitador
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	5/02/2024	Favorable con requerimientos	70,5.0%	"Durante la visita del día de hoy se realizó seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 23 de agosto 2024, se evidencia: ítem 1.2 Se observan paredes con desprendimiento de pintura y pisos con alguna rugosidad, no cuentan con la pendiente establecida en la Resolución 2674 de 2013 en lo correspondiente a los pisos. Seguimiento: Persisten paredes con desprendimiento de pintura, pisos deteriorados, no se cuenta con la pendiente para el drenaje. ítem 1.3 En el área de preparación se observa techo falso con deterioro por humedad, en el área de almacenamiento se observa techo con presencia de humedad. Seguimiento: Persiste el techo falso deteriorado en áreas de producción y techo con humedad en áreas de almacenamiento. ítem 4.1, 4.4. Se observan alimentos reempacados sin rotulación. Seguimiento: Se subsanó. Se observan alimentos reempacados como leche y azúcar con rotulación, se observan alimentos expuestos al ambiente (sal). Seguimiento: Se subsanó. Se observa sal sellada no expuesta al ambiente. ítems 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, Se cuenta con suministro de agua potable para el área de preparación de dietas, no cuenta con punto de suministro de agua. El área de prealistamiento no cuenta con punto de suministro de agua. Seguimiento: Se subsanó. Se cuenta con punto de agua y suministro de agua en área de ensamble de dietas y de pre-alistamiento. 5.2 Se evidencia aguas residuales estancadas generando algunos malos olores. Para eliminar estas aguas estancadas con manipuladores de alimentos limpian diariamente las canales. Seguimiento: Se subsanó, los manipuladores realizan limpieza de las cajas residuales. 5.3 Se observan recipientes para la recolección de los residuos sólidos sin rotular. Seguimiento: Se subsanó. Se observan todas las canecas de residuos rotuladas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				5.5 Se observa procesos deficientes de limpieza y desinfección en: estufas y área de almacenamiento de frutas y verduras. Seguimiento: Se subsanó. Se evidencian estufas limpias y área de almacenamiento de frutas y verduras en buenas condiciones de limpieza y desinfección."
CPMSCHO CHOCONTA	13/8/2024	Favorable	97,00%	Concepto emitido hace menos de un mes.
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/1/2024	Favorable con requerimientos	79.5%	"Seguimiento en la visita del 22/08/2024: 1.2. Pisos con falta de continuidad debajo de los equipos de cocina caliente. Seguimiento: Los pisos requieren mantenimiento de mayor cuantía, incluyendo paredes y techos 1.4. Se evidencia equipo automático de secado de manos dañado en unidad sanitaria. Seguimiento: El secador de manos se evidencia funcionando 3.1. No presenta protocolo de medidas preventivas en caso de enfermedad o accidente laboral. Sin Seguimiento 3.3. Se evidencia dotación de color no claro de tres manipuladores externos en área de proceso Seguimiento: Todo el personal recibe la segunda dotación y de color claro. 3.4. Se evidencia que no implementan plan de capacitación de buenas prácticas de manufactura- vestimenta. Seguimiento: El personal recibe capacitación en BPM incluyendo el uso adecuado de la dotación. 4.4. Se evidencia incumplimiento en las distancias perimetrales entre productos- pared en área de almacenamiento. Seguimiento: Se evidencia que se conserva distancias perimetrales en almacenamiento de abarrotes y tubérculos, no se conserva en cuartos fríos. 5.2. No presentan certificado de eliminación de aceite vegetal usado. Seguimiento: No se evidencia el uso de aceites en frituras, reemplaza las preparaciones de fritura por horneados. 5.5. Se evidencia suciedad en puntos muertos debajo de las estibas en área de almacenamiento. Seguimiento. Se evidencia adecuadas condiciones higiénicas y actividades de limpieza y desinfección. 5.6. Se evidencia lista de chequeo de limpieza y desinfección que no coincide con lo evidenciado. Seguimiento. El formato de registro de L&d se ajusta a las operaciones y se diligencia. "
EPMSC SOGAMOSO	10/05/2024	Favorable con requerimientos	76%	"Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 25 de agosto 2024, así: 1.1 En el momento ya no se encuentran en sitio provisional sino en el área destinada del rancho con las adecuaciones respectivas. Ya existe un área de productos químicos. Subsanado. 1.2 Se observa pisos en material sanitario, pisos sin empozamiento y paredes en material sanitario. Subsanado. 1.3 Se observa techo en material sanitario y limpio, no se observan cables sueltos. Subsanado. 1.4 Se cuenta con baño para manipuladores. Subsanado. 2.1 Se observan canastillas en buen estado y equipos de frío completos. Subsanado. 4.1 Se observan dulces con adecuado rotulado y formato de recepción de materias primas a conformidad. Subsanado. 4.3 No se observa alimentos sin cadena de frío. Subsanado. 4.4 Se observa hermeticidad de productos, se observa adecuado almacenamiento. Subsanado. 5.2 Se observa adecuado drenaje de residuos líquidos. Subsanado. 5.5 Se observan neveras limpias y timbos en adecuadas condiciones de limpieza. Subsanado. "
EPMSC DUITAMA	28/06/2023	Favorable con requerimientos	66,00%	"Se realiza seguimiento a la visita de Secretaría de Salud por parte de la Interventoría en visita del 20 agosto 2024, así: Categoría Edificación e instalaciones: ítems 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. Se mantiene ítems 1.2, 1.3 y 1.4. Piso húmedo permanentemente. Se observa escurrimiento permanente – Subsanado, Se evidencia falta de ventilación en zona de preparación, se evidencia espacios abiertos en campana extractora. Subsanado, ya no se observan espacios, No se observa tapa de inodoro en área sanitaria. Se observa inodoro con tapa. Categoría Equipos y utensilios: ítem 2.1 Equipo

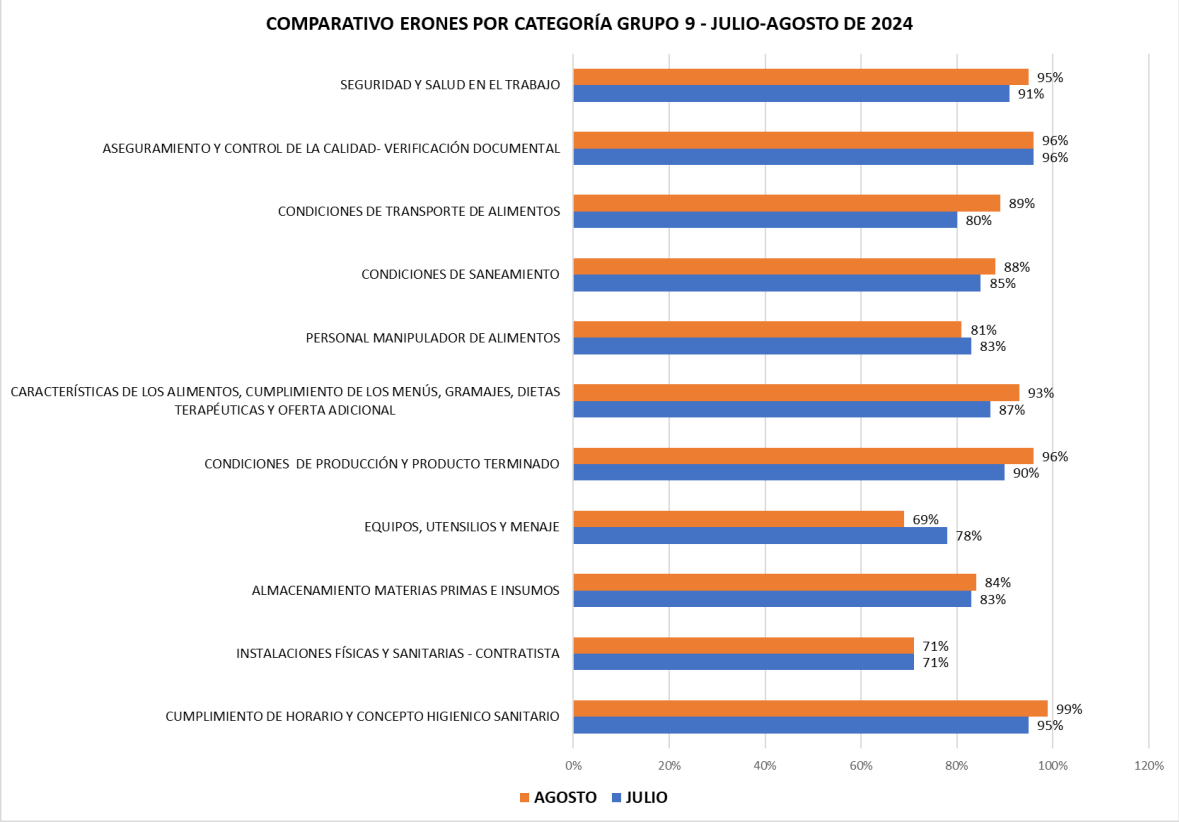
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de congelación sin mantenimiento, se observa condensación, goteo y parte de su estructura interna suelta. Subsanado, Horno de asar sin manija: Hornos nuevos – Subsanado. Categoría personal de manipulación: ítems 3.2 No se observa reconocimiento médico para personal del operador. Presentado – Subsanado. 3.3 No hay área de vestier: Se mantiene, 3.4 No se observa reconocimiento médico para personal del operador: Se presentan – Subsanado. Elementos personales fuera de locker: No cuentan con lockers, Personal del operador sin prácticas higiénicas (maquillaje): Subsanado. Categoría requisitos higiénicos: ítems 4.1, 4.3 y 4.4 Se observa almacenamiento de materias primas pegado a pared en área de almacenamiento de alimentos en congelación y cuarto de abarrotes: Subsanado, No se observa programa de proveedores: Se presentó – Subsanado, Se observa cumplimiento de temperaturas de los alimentos de distribución proteína – Subsanado, Categoría Saneamiento: Se observa los ítems 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 Se observa tuberías dañadas en área de lavado: Subsanado, Cuarto de aseo sin espacio, junto con elementos desechables (vasos): Solo se observa elementos de aseo, Se observa desinfección de frutas y verduras diferente en técnica de aspersión: Se observó adecuada limpieza y desinfección de fruver, No se evidencia soporte de limpieza y desinfección de campana extractora, diligenciamiento de registros no está acorde al establecimiento en el que se ejecuta: Se presenta registro – Subsanado. Debido a que el concepto sanitario supera el año de emisión el operador presenta radicado de solicitud de visita sanitaria con fecha del 29-07-2024."
EPMS RAMIRIQUI	19/6/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	"Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 23 de agosto 2024, así: 1.1 Se evidencia áreas reducidas en preparación, almacenamiento, flujo inadecuado de personal, materia prima, producto. Seguimiento: Persiste, se evidencian áreas reducidas en general, flujo inadecuado de personal y de materia prima. 1.2 Se observa pisos (Baldosas deterioradas) en área de preparación y almacenamiento. Paredes en material no sanitario (Terminación). Seguimiento: Persiste, pisos deteriorados y paredes en material no sanitario (terminación). 1.3 Se evidencia malla metálica deteriorada, condensación de vapores en área de preparación, no cuenta con campana extractora para mejorar flujo de ventilación y olores. Seguimiento: Persiste malla metálica deteriorada y condensación de vapores. 1.4 La unidad sanitaria funciona dentro del área de almacenamiento. No cuentan con casilleros o locker para implementos personales de manipuladores. Seguimiento: Persiste unidad sanitaria en funcionamiento en área de almacenamiento, no se cuenta con lockers para el personal. 2.1 Se observa equipo (Estufa deteriorada) con presencia de corrosión. Olla deteriorada y colador roto. Seguimiento: No se observa estufa con óxido. Se observan ollas en buen estado, colador nuevo, aunque también continua en el servicio el colador roto. 2.2 Se evidencia 3 tablas de picar deterioradas de las 5. Seguimiento: Persiste, se evidencian tablas de picar deterioradas. 4.4 No cuentan con área exclusiva para productos y elementos de aseo y desinfección (se almacenan en el baño) área reducida. Seguimiento: Persiste porque no se cuenta con área exclusiva para la disposición de elementos de aseo y desinfección continúan en el baño. 5.5 No cuenta con instructivo de uso y manejo de desinfectante. Seguimiento: Se observa instructivo de uso y manejo de desinfectante únicamente en el baño, se requiere disponer en área donde se realizan los procedimientos de limpieza y desinfección."
EPAMSCAS COMBITA ALTA	26/06/2024	Favorable con requerimientos	66%	•Se realiza seguimiento al concepto sanitario de fecha 26-06-2024 por parte de la Interventoría en visita del 29 de agosto 2024, así: 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Ítem 3.2 RECONOCIMIENTO MÉDICO: en el seguimiento se observa que todos los manipuladores cuentan con certificado médico.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				• Se evidencia insuficiente aseo, la limpieza de operadores y de sus vestimentas de dotación • Se evidencia durante la visita el uso adecuado y limpieza en la dotación del personal manipulador y distribuidor, con buenas prácticas de manipulación teniendo en cuanta las capacitaciones según cronograma mediante estrategias para la aplicación de las mismas durante el servicio; se aclara que el nivel educativo de las PPL dificulta la puesta en marcha de la educación impartida. 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS Ítem 4.4 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Se observa la aplicación para el almacenamiento de alimentos perecederos con el uso del cuarto de refrigeración que se encontraba con medida sanitaria.
EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE)	26/06/2024	Favorable	90%	"Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 26 de agosto 2024, así: Durante la visita del día de hoy por parte de la Interventoría se realiza seguimiento a la última visita de Secretaría De Salud 26/06/2024 con concepto favorable para los ítems así: 1.2 se observa que se mantiene ya que en áreas de proceso se observa baldosas fisuradas y dañadas ítem 1.3 Se mantiene ya que el área de producción se tienen techos deteriorados y con desprendimiento de pintura, ítem 2.1 se mantiene ya que se evidencia utensilios con desgaste campana extractora sin funcionamiento y ozono sin mantenimiento. ítem 5.2 se mantiene ya que las trampas de grasa se observan desgastadas sin mantenimiento, ítem 5.5 se mantiene ya que se evidencia insuficiente limpieza y desinfección en áreas altas del servicio humedad y residuos de grasa."

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 9 presentan menor calificación para el EPAMSCAS COMBITA ALTA, con 66%, al igual que EPMSC DUITAMA con 66% de puntaje, el ERON con mayor puntaje fue CPMSCHO CHOCONTA con el 97%.

2.2.9.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 9, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



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 julio el nivel de conformidad con la calidad en la prestación del servicio para la modalidad ERONES fue de 86% de cumplimiento parcial, para el mes de agosto se evidencia un ligero incremento, obteniendo una calificación de 88%.

En la evaluación de **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO**, en el mes de julio se observa un cumplimiento de 95%, debido a que en los ERONES EPMSC DUITAMA tiene un concepto sanitario superior a un año, y EPMSC SOGAMOSO se evidencio entrega de alimentos fuera del tiempo establecido en la OTM, para el mes de agosto se obtiene un promedio general en la categoría de 99%, no se alcanzó el máximo puntaje debido a que en EPAMSCAS COMBITA, se realizó entrega de tiempo de comida almuerzo fuera del horario establecido, por lo cual obtuvo una calificación de 97%, Los demás ERONES del grupo 9, obtuvieron 100% de cumplimiento.

En cuanto a **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, En** el mes de julio se obtiene la calificación de 71%, se evidencia que en el mes de julio ERON EPAMSCAS COMBITA tuvo el más bajo desempeño con el 50% en esta , debido a que se encuentran algunas luminarias sin funcionamiento, cables expuestos en toma corrientes de diferentes áreas, se

observan rejillas desprendidas y deterioradas en sistemas de evacuación de aguas residuales en áreas en general, puertas con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, y no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. A nivel general el ítem 2.8 de la categoría, es la más afectada con un promedio general del 11% pues se evidencia deficiencia en puertas con oxidación. Para el mes de agosto se mantiene la misma calificación, pues se evidencia que en este mes los mantenimientos no son tan frecuentes, ERON EPAMSCAS COMBITA, sigue el de más baja calificación, esta vez descendió a 48% de incumplimiento, persisten los mismos hallazgos además se evidencia medias cañas en cuarto frío de congelación con deteriorado, no se cuenta con lockers no vistieres para el personal manipulador. La máxima calificación obtenida en la categoría es 92% y la obtuvieron los ERONES de RAMIRIQUI, DUITAMA Y SOGAMOSO.

En cuanto a **ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**, en el mes de de julio se obtiene una calificación de 83% de cumplimiento parcial, el ERON EPMS RAMIRIQUI, es el que obtiene más baja calificación con un 64%, pues de evidencia incumplimiento en la proyección de plan de compras, alimentos sin rotulo del proveedor, no se cumplen con las distancias perimetrales, se observa abarrotes contra las paredes, se encontró producto no conforme en el área de almacenamiento, es importante destacar que el ERON EL BUEN PASTOR, presenta un incremento en su calificación, gracias a las mejoras implementadas obteniendo la más alta calificación en el grupo de 93% de cumplimiento. Para el mes de agosto se evidencia un promedio general de 84% en esta categoría, esta vez el ERON que obtiene la más baja calificación es CPMS TUNJA con el 70% de cumplimiento parcial, toda vez que se evidencia que no se cumple con el plan de compra de acuerdo al promedio del parte diario, no se cumple con la totalidad de rotulación de los alimentos almacenados, ni cumple con las distancias perimetrales solicitadas en la OTM, cabe destacar que los ERONES DE CHOCONTA, SANTA ROSA DE VITERBO Y SOGAMOSO, obtuvieron la máxima calificación del 100% de cumplimiento en la categoría.

En la categoría **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE**, en el mes de julio obtuvo una calificación de 78%. esta calificación se ve afectada por la calificación deficiente del ERON CÓMBITA con 48% de incumplimiento, por cuanto no se cuenta con los equipos mínimos requeridos, se evidencia estufa con acumulación de carbono, utensilios en mal estado, rotos, no se encuentran identificados como fuera de uso, marmita con desagüe en mal estado, se evidencia elementos de madera para la disposición de elementos pesados, cuarto de refrigeración sin funcionamiento, carros transportadores con presencia de óxido. Para el mes de agosto la calificación tiene un descenso significativo al de 69%, en donde se observa que continua con no cumplimiento el ERON EPAMSCAS COMBITA, con el mismo porcentaje de 48% en la calificación, persistiendo en los mismos hallazgos, y se evidencia incumplimiento también en ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un porcentaje de 50% donde se evidencia que faltan equipos según Anexo 5, estufas en mal estado, cuarto de congelación sin funcionar adecuadamente. Se debe mencionar que los ERONES de CHOCONTA Y SOGAMOSO obtuvieron calificaciones de 100% cada uno en esta categoría.

En cuanto a las **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**. Para el mes de julio se evidencia un promedio de 90% a nivel del grupo 9, en esta ocasión se encuentra el ERON EPMS RAMIRIQUI, con el 72% siendo el más bajo, esto debido a que no cuenta con la totalidad de las tablas de corte y no hace uso de acuerdo con el código de colores, y que no tiene la respectiva rotulación en las contramuestras, en el mes de agosto se observa un incremento en el promedio general de esta categoría, con un cumplimiento de 96%, igualmente sigue manteniéndose el más bajo ERON EPMS RAMIRIQUI, CON UN 83%, que aunque mejoro su calificación sigue con un cumplimiento parcial, donde se evidencia que con incumplimiento en los requisitos de la toma de contramuestras.

En la categoría **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**. En el mes de julio se obtiene 87%, evidenciando un descenso en relación al mes anterior el ERON con más bajo desempeño es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 70% de cumplimiento parcial, afectado por no cumplir con el ciclo de menú, los recipientes de dietas terapéuticas, que no todos encuentran debidamente rotulados de acuerdo a los estipulado en la OTM, se evidencian fiambreras que no cumplen con el rotulado establecido en la O.T.M., no se cuenta con soportes de capacitación y/o educación para gestantes y lactantes como lo establece la OTM Se evidencia suministro de colas de pescado para almuerzo, menú # 1 (el cual fue acordado en mesa técnica , la no entrega). En el mes de agosto se evidencia un incremento en la calificación, con un 93% de cumplimiento, esta vez la más baja nota lo obtiene el ERON CPMS TUNJA, con 86%, pues se evidencia uso de fondo para el envío de bebida de dieta terapéuticas no rotulado como bebida de dieta, incumplimiento en los ciclos de menú, y se evidencio en visita el producto café con leche, no cumple con la calidad organoléptica por presentar sabor desagradable y aroma a quemado.

Para la categoría **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**, en el mes de julio la calificación obtenida es de 83%, se sigue evidenciando que la más baja calificación es de ERON COMBITA con el 69%, aunque tuvo una leve mejora persiste en sus hallazgos: falta el total de sus manipuladores, se evidencia a manipuladores sin dotación completa, se evidencia ingreso del personal sin la debida dotación. Es de destacar que los ERONES, de DUISTAMA, TUNJA Y SANTA ROSA DE VITERBO, obtienen calificación de 100% de cumplimiento para esta categoría. Para el mes de agosto, hay un leve descenso en la categoría con un promedio de 81% de cumplimiento parcial, ERON COMBITA sigue obteniendo la más baja calefacción, con el 67%, aparte de los hallazgos ya evidenciando, se observó ingreso de personal sin la debida dotación, petos en mal estado, botas con filtración de agua y sin uso de guantes, se destaca el ERON CPMSCHO CHOCONTA obtiene la calificación de 100% de cumplimiento.

Las **CONDICIONES DE SANEAMIENTO**, para el mes de julio se obtiene una calificación de 85% de cumplimiento parcial. Sé evidencia que ERON EL BUEN PASTOR, sigue siendo el de más baja calificación, pero este mes su cumplimiento mejoro parcialmente a un 63% esto a que se evidencia estancamiento de agua, techos y equipos con acumulación de grasa, no se cumple con la frecuencia mensual para realizar los procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas, se evidencia que no se cuenta con adecuado el manejo de residuos sólidos y líquidos, no hay código de colores para los elementos de aseo, kit de cloro vencido, canecas sin tapa y/o con tapa rota. En el mes de agosto el promedio general es de 88%, el ERON que obtiene más baja calificación es EPAMSCAS COMBITA, con un 78% de cumplimiento
Esto debido a que se evidencian paredes y techos en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, planchas, asadoras en inadecuadas condiciones de limpieza, 2 recipientes de la recolección de residuos sólidos sin su respectiva tapa, Se evidencia uso del agua directo de la tubería para la preparación de jugo, ya que el filtro de ozono se encuentra sin funcionamiento, Se evidencia excremento de ratón (roedor) en área administrativa y en área de equipos en desuso. Los ERONES DE TUNJA, SANTA ROSA DE VITERBO Y SOGAMOSO, cumplen en su totalidad de variables a evaluar para esta categoría, obteniendo un 100% de cumplimiento.

Para la categoría de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS**. el mes de julio la calificación es del 80%, no se evidencia en la mayoría de ERONES trasporte de alimentos, en los únicos establecimientos que se reportaron trasporte fue en ERON CPMS TUNJA con un 100% de cumplimiento, ERON CPMSCHO CHOCONTA con el 80% de cumplimiento parcial y ERON EPAMSCAS COMBITA con el 60% de no cumplimiento, siendo el más bajo resultado de su categoría, esto debido a que vehículo de proveedor que suministraba alimentos, no contaba con concepto sanitario, y no tenia en el exterior la leyenda TRANSPORE DE ALIENTOS. Para el mes de agosto el promedio general obtenido es de 89%, evidenciando que ERON CPAMSMBOG

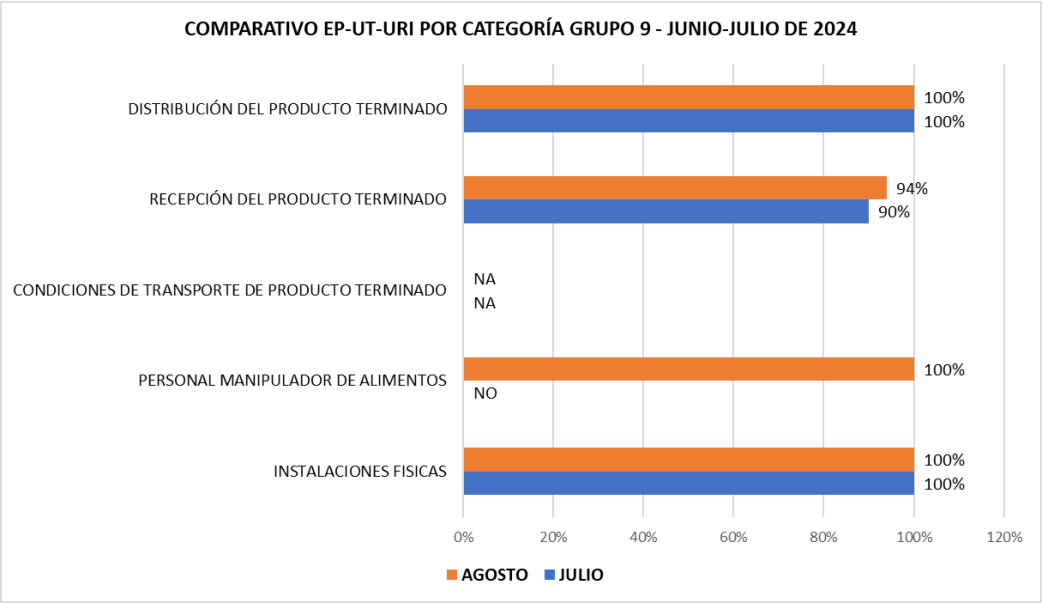
BOGOTA EL BUEN PASTOR, y ERON EPMSC DUITAMA obtuvieron un cumplimiento del 100%, los ERONES DE CHOCONTA Y COMBITA, obtienen un 80% de cumplimiento parcial debido a que se evidencia que algunas materias primas se disponen sobre el piso en el vehículo que realiza la entrega de alimentos, esto en la recepción de materia prima, y en COMBITA persisten los hallazgos levantados en el mes anterior. En los demás ERONES, no se verifica la variable debido a que no se evidencia recepción de materia prima, ni se utiliza carros transportadores al interior del establecimiento.

Para la categoría de **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL.** Para el mes de julio se obtiene una calificación de 96% de cumplimiento general del grupo, de igual forma se mantiene para el mes de agosto, 96%, siendo CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR quien obtiene la más baja calificación con 85% de cumplimiento parcial, debido a que operador no implementa el plan de mantenimiento de equipos como las estufas, se encuentra atrasada la calibración de termómetros que debe ser semanal, y no se encuentra el registro de esta, se evidencia la falta de pago de proyectos productivos, último paz y salvo es de junio de 2024. En los demás ERONES, se evidencia un cumplimiento superior del 91%.

En la categoría de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, en el mes de julio, la calificación de esta categoría al 91%. La calificación de esta categoría se ve afectada por el bajo desempeño del ERON EL BUEN PASTOR con 82% de cumplimiento parcial, debido a que se evidencian actividades de fritura y asado sin careta de protección, se evidencian actividades de limpieza sin gafas, uso de guantes de caucho sin punta en los dedos. Para el mes de agosto se tiene un leve aumento en la calificación obteniendo un 95% de cumplimiento, se ve afectada esta vez por ERON EPAMSCAS COMBITA, con un 82% de calificación en la categoría, se evidencia en visitas uso de guante color negro durante la elaboración de ensalada, botiquines sin la debida dotación según su categoría de tipo “A o B” como lo pide la norma. Es de destacar que todos los demás ERONES cumplen con todos los ítems de la categoría obteniendo una calificación de 100% de cumplimiento.

En conclusión, para el mes de agosto, los ERONES con el más bajo desempeño fueron EPAMSCAS COMBITA con 80%, ERON EL BUEN PASTOR con 85% y CPMS TUNJA con un 86% de cumplimiento parcial y destacar al EPMSC SOGAMOSO con la calificación de 99% de cumplimiento total.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 9, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En cuanto a las visitas a las EP-UT-URI, el Grupo No 9 cuenta con la ESTACION DE POLICIA CHOCONTA.

En el mes de julio se visitó la EP CHOCONTÁ, encontrando cumplimiento global para esta modalidad del servicio de 93%. En el mes de agosto se destaca el incremento en la calificación global al 96%.

Durante el mes de julio se realiza la primer visita a la EP CHOCONTA esto debido a que en visitas anteriores no contaban con PPL, en esta visita se cuenta con un parte de 3 PPL, la alimentación es suministrada por el ERON DE CHOCONTA, se evidencia que no se cuenta con el ciclo de menús publicado al interior de los patios y tampoco se cuenta con el acta de socialización firmada por los representantes de derechos humanos de PPL, lo cual genera una disminución en su calificación a 93% de cumplimiento, esta es la única Estación de Policía del grupo 9, que se le realiza visita, pues los demás establecimientos no cuentan con PPL.

En el mes de agosto se realiza dos visitas a EP CHOCONTA se evidencia un parte de 3 PPL, no se entregan dietas, la alimentación proviene del ERON de CHOCONTA, durante la visita se evidencia en la entrega, que las bebidas no cuentan con rotulación y no se puede identificar el sabor de esta y dificulta la rotación de esta, para este mes obtiene un cumplimiento general de 94%.

En la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS se mantiene el cumplimiento de 100% en los meses de julio y agosto.

El PERSONAL MANIPULADOR, cuenta con 100% de cumplimiento.

La categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO no se evalúa, toda vez que, la entrega se realiza a cargo de un manipulador a pie.

La categoría de RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO cuenta con cumplimiento de 94%, mientras la DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, arroja cumplimiento de 100% para esta estación de policía,

2.2.10 GRUPO 10

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

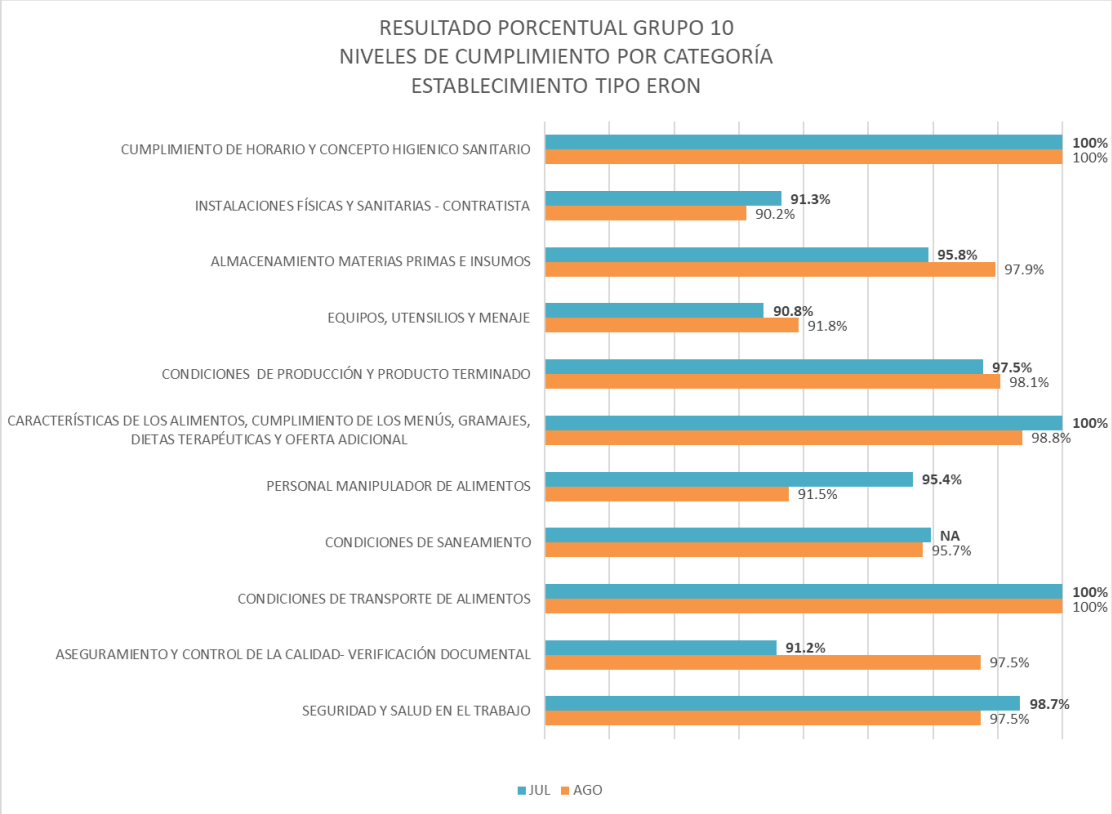
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
ERON DE ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	NINGUNA
EPMSC ANSERMA	2024-07-23	FAVORABLE	92 %	Se observa atención y receptividad por parte de las personas encargadas de recibir la visita.
EPMSC ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	NINGUNA
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON COMPROMISOS	74 %	Pisos, con desprendimiento, techos en material no sanitario, tanque debe ser de uso exclusivo
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	NINGUNA
EPMSC PACORA	2024-08-25	FAVORABLE	100 %	Sin observaciones.
EPMSC PENSILVANIA	2024-02-07	FAVORABLE	99 %	NINGUNA
EPMSC PEREIRA	2024-07-11	FAVORABLE	92,5 %	NINGUNA
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE CON COMPROMISOS	93.5%	Establecimiento ubicado a el interior del centro penitenciario.
EPMSC SALAMINA	2024-03-14	FAVORABLE CON COMPROMISOS	83 %	Reforzar capacitaciones en requisitos higiénicos-sanitarios en operaciones de producción.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2024-04-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	94 %	NINGUNA
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	No se realizan observaciones por parte de la entidad territorial de salud.
ERON PEREIRA RM	2024-08-27	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89.5 %	NINGUNA

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

2.2.10.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 10, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante 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 **96,2%,** obteniendo un buen concepto de cumplimiento de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado y disminuyendo en 0,7% con respecto al mes anterior. Es así que. El establecimiento de menor puntaje general es el EPMSC PEREIRA (87%), y el de mejor puntaje es el ERON EPMSC

PENSILVANIA, alcanzando un 99% del cumplimiento de las obligaciones. 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: el operador presenta buen desempeño general, con el cumplimiento total de las obligaciones contractuales, en todos los establecimientos, aumentando el desempeño con respecto al mes anterior. De igual forma, para el periodo del presente informe, se realiza verificación a 30 tiempos de comida, con una participación del 36,7% para el desayuno, 33,3% para el almuerzo, y 30% para el tiempo de comida Cena, dando cumplimiento en todas y cada una de las verificaciones, en cuanto al horario de entrega de las raciones. La categoría para el periodo presenta un desempeño del 100%, con lo cual se evidencia que el operador mantiene su puntaje obtenido, con respecto al mes anterior.

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. Para el presente período el operador presenta un desempeño del 90,2%, disminuyendo su puntaje en un 5,6%, con respecto al mes anterior. Así mismo, se presentan desviaciones, en el EPMSC DE PEREIRA RM (64%), en el cual se evidencian los siguientes hallazgos: Las lámparas del área del pasillo del rancho no funcionan. Las redes eléctricas no funcionan adecuadamente en el pasillo del rancho. Las rejillas del área de producción presentan deterioro. Se evidencian pisos del cuarto frío de congelación con alto grado de desgaste, paredes de bodegas con presencia de hongos y humedad. Se evidencia corrosión y alto grado de deterioro en todas las puertas del rancho no cuentan con protección cauchos.

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 **97,9**%, que con respecto al mes anterior, se presenta un incremento del 7.1%, con respecto al mes anterior. El establecimiento que menor puntaje presenta es el ERON DE PEREIRA RM, dado que se presentan los siguientes hallazgos: No se cuenta con ficha técnica de los hígados de pollo marca Radosh, los cuales presentaron mal olor al momento de usarlos, por lo tanto, no se suministran. No se evidencia un control de entradas y salidas. Se evidencia Fruver sin rótulo en almacenamiento en cuarto frío. Se evidencia en cuarto frio carne y arepas almacenados en el mismo contenedor, generando riesgo de contaminación cruzada. Se evidencia en cuarto frio carne y arepas almacenados en el mismo contenedor, generando riesgo de contaminación cruzada. El Fruver no se encuentra rotulado.

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 **91,8**%, presentando una mejora del 1,0% con respecto al mes anterior; es así que el establecimiento ERON DE PEREIRA RM (71%), presenta el menor desempeño; teniendo en cuenta que se presentan las siguientes no conformidades: No se cuenta con sartén basculante de acuerdo al anexo # 5 equipos mínimos requeridos. Se evidencia que las ollas en general presentan alto grado de deterioro.

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 **98,1%.** Las desviaciones se presentan en el ERON DE PEREIRA RM (85%), debido a que, Se realiza verificación del menú # 11 servicio almuerzo, se evidencia que la ensalada es de 15.6 °C y el jugo de mango registra una T° de 9.3°C fuera del rango de seguridad. Se realiza verificación del menú #13 servicio almuerzo se evidencia que la ensalada y el jugo no cumplen con el rango de temperatura segura igual o menor a 4ºC y registran jugo 12.3ºC y la ensalada 20.7ºC. Se cuenta con 1 solo termómetro en producción.

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 **98,1%,** alcanzando un buen desempeño con respecto a los ítems evaluados, disminuyendo su puntaje con respecto al mes anterior, representado en un 1,2%. Las desviaciones se presentan en el ERON DE PEREIRA RM (87%), debido a que, No existe cumplimiento al ciclo de menú ya que el día 11/08/2024 menú 10 se preparó vísceras de pollo a la PPL en dieta la cual no se suministró por mal olor y calidad del producto siendo no conforme según anexo N-N010 preparaciones prohibidas. Se preparan vísceras de pollo para el menú # 10 a PPL en dieta, siendo esa preparación prohibida según anexo N - N 010. Los recipientes para entrega de dieta cuentan con el nombre de cada PPL, pero no registra patio y tipo de dieta. Se evidencia que los recipientes para entrega de dietas no cuentan con el rotulado establecido en la OTM nombre del interno, patio y tipo de dieta.

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 **91,5**%, disminuyendo el porcentaje en un 3,8%. Los hallazgos no conformes se presentan en el establecimiento, en el EPMSC DE PEREIRA RM (70%), dado que se presenta: No se evidencia visitas por parte del profesional de calidad, nutricionista, profesional en mantenimiento, alturas, profesional en SST, No se cuenta con auxiliar administrativo no se evidencia hojas de vida. Las manipuladoras 4 en total no cuentan con certificado médico. El personal manipulador no cuenta con capacitación en BPM.

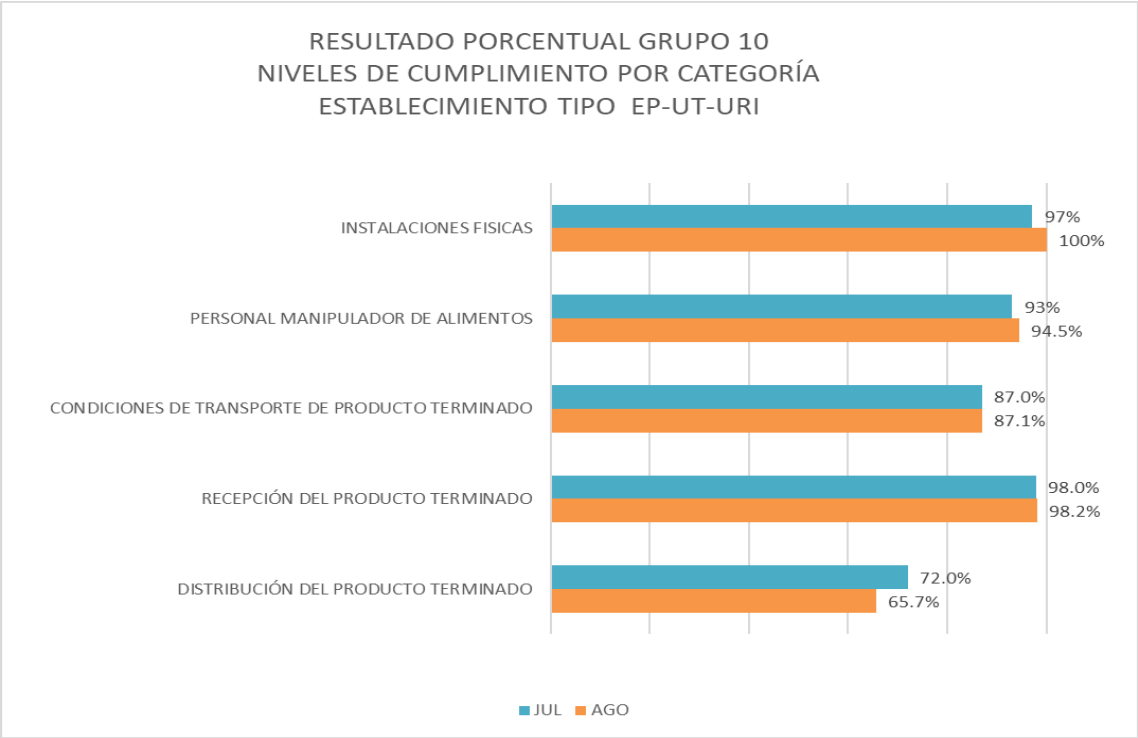
Condiciones de Saneamiento: La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo a lo contemplado en resolución 2674 /2013); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **95,7**%, disminuyendo con respecto al mes anterior en un 0,2%. El establecimiento con un menor porcentaje de cumplimiento es el EPMSC DE PEREIRA RM (72%), que a pesar de que cumple parcialmente de acuerdo a su desempeño, se presentan las siguientes desviaciones: Se evidencia deterioro de pisos y marcos de puertas en general. Se evidencia presencia de moho en techos de bodega de almacenamiento de elementos de aseo. Se evidencia ollas en alto grado de deterioro y deficientes procesos de limpieza y desinfección. Los productos de aseo no se encuentran rotulados. Dos canecas para la disposición de residuos se encuentran deterioradas.

Condiciones de transporte: Durante el periodo del presente informe, se evidencia cumplimiento total de los aspectos evaluados, tal como se identifica en el mes anterior, 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 **97,5%,** representando una mejora en el cumplimiento en un 6,3%, con respecto al mes anterior**.** Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que en el EPMSC CALARCÁ (90%), se presentan los siguientes hallazgos: Las paredes de las áreas de producción, lavado de menaje, disposición de menaje, pisos de bodega externa presentan alto grado de deterioro, además las medias cañas no se encuentran completas en paredes de producción y distribución, la bodega externa presenta alto grado de deterioro n general paredes, techos y pisos. Los techos de las áreas de producción y bodega de almacenamiento externa presentan deterioro.

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 97,5**%,** presentando una disminución del 1.2% con respecto al mes anterior. El EPMSC DE PEREIRA RM (67%), es el establecimiento con menor desempeño durante el periodo del presente informe, el hallazgo evidenciado corresponde a: No se evidencia actas de capacitación para el mes de julio, inducción en SST.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 10, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se 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 **89,1%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas; con lo cual se evidencia disminución del 3,4%. Los establecimientos con mejor desempeño es la EP CUBA, EP SUPIA y EP APIA, los cuales alcanzan cumplimiento de las obligaciones evaluadas, presentando un puntaje del 95%. No obstante, la EP CAI SANTANDER (75%), es el establecimiento con menor puntaje, en el periodo del presente informe. Por otro lado, durante el periodo evaluado, se realizaron en total 18 tiempos de comida, considerando un porcentaje de participación del 16,7% para las verificaciones al desayuno, 44,4% para el almuerzo y un 38,9% para la cena y refrigerio nocturno.

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

Instalaciones físicas (100%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, en 18 estaciones de policía visitadas.

Personal manipulador de alimentos (94,5%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en 15 de las 18 estaciones de policía visitadas. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en ESTACION DE CHINCHINÁ (67%), siendo uno de los establecimientos

con menor puntaje, al evidenciarse, que No se evidencia certificado de manipulación en BPM, ni certificado médico del señor Juan Carlos Hurtado, transportador.

Condiciones de transporte de producto terminado (87,1%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas. El establecimiento con menor porcentaje de desempeño es la ESTACION DE CHINCHINÁ (60%), esta presenta los siguientes hallazgos: No se evidencia concepto sanitario expedido para el vehículo transportador de los alimentos, el transporte es un motocarro. El transporte no cuenta con la leyenda "Transporte de alimentos".

Recepción del producto terminado (98,2%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas. Esta categoría, presenta desviaciones principalmente en la EP CAI SANTANDER (78%), en la cual se evidencian los siguientes hallazgos: El ciclo de menús no se encuentra publicado en la estación de policía. No se evidencia entrega de postre para el servicio almuerzo menú # 14.

Distribución del producto terminado (65,7%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas, en 8 de las 18 estaciones de policía visitadas, disminuyendo el desempeño con respecto al mes anterior, representado en un 12%. Esta categoría, presenta desviaciones en 12 de las 18 estaciones de policía, es así que se evidencia en EP CAI SANTANDER (33%), desviaciones que impactan en el resultado obtenido es recurrente la entrega consolidada de las bebidas, y no de forma individual, generando riesgos de contaminación, por exceso de manipulación. Las desviaciones se deben a: La bebida del menú # 14 servicio almuerzo no es entregada en empaque individual ensamblados y sellados, se entrega en fondos. Se evidencia 1 ppl aislado, reporta el patrullero encargado que tiene tuberculosis los alimentos para este ppl son entregados en fiambrera.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

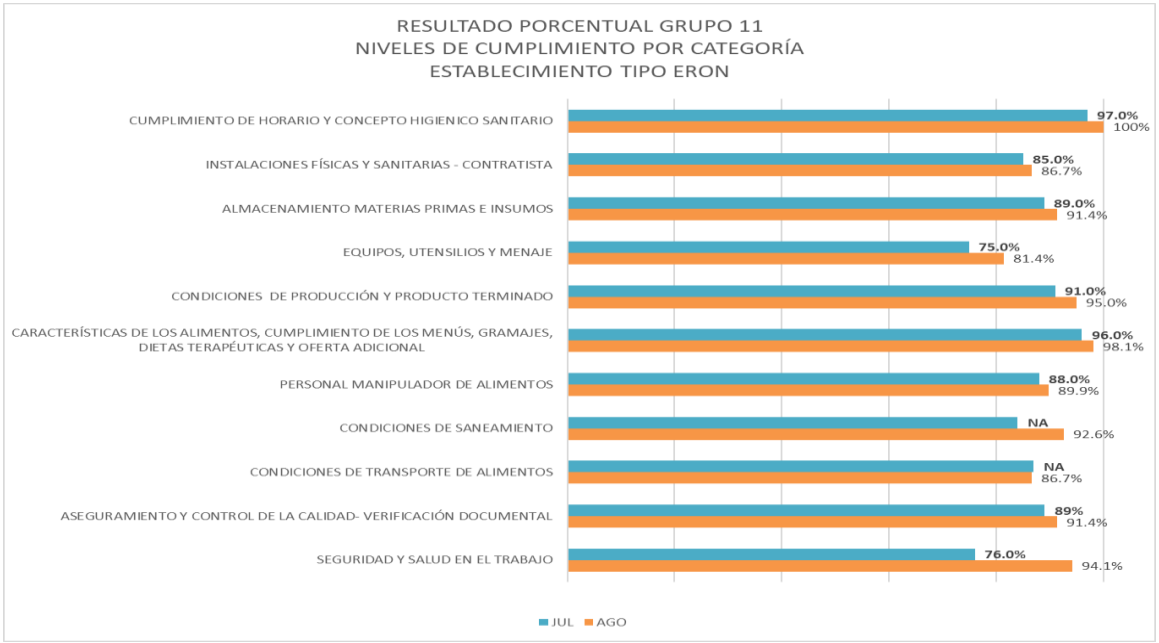
.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82 %	4 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	4 meses	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%	4 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89%	4 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	77,5%	4 meses	Ninguna

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPAMS LA DORADA	2024-04-22	FAVORABLE	96%	4 meses	Ninguna
EPMSC FRESNO	2024-04-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	4 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	90%	5 meses	Ninguna
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	2024-05-09	FAVORABLE	92,5%	3 meses	Ninguna
EPMSC PUERTO BOYACA	2024-04-11	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79,5 %	4 meses	Ninguna

2.2.11.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 11, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante al periodo del mes de agosto 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 **91,6%** obteniendo un concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones con respecto al instrumento de verificación aplicado; con lo cual se evidencia aumento del porcentaje de desempeño, representado en un 4,6%.

Es así que, el establecimiento de menor puntaje general es el EPAMS LA DORADA (83%); mientras que los establecimientos que obtuvieron un desempeño destacado, corresponden a ERON EPMSC PUERTO BOYACÁ y el EPMSC LIBANO. En función de lo expuesto, la Interventoría realiza verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, por lo cual estas se describen a continuación en función de lo evaluado en el periodo del presente informe:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: Si bien el operador presenta buen desempeño general, dando cumplimiento a la totalidad de las variables evaluadas en la categoría alcanzando un puntaje del 100%; con base en lo anterior, se evidencia un incremento gradual de las acciones correctivas del operador, frente al cumplimiento de los horarios de entrega de las raciones en los establecimientos que conforman el grupo, este aumento en el puntaje de desempeño se está representado en un 3%, con respecto al mes anterior. En el mes evaluado, se realiza atención de verificación a un total de 25 tiempos de comida, de los cuales el 28%, se evalúa desayuno, 40% se evalúa almuerzo, y un 32% se evalúa cena y refrigerio nocturno, encontrando conformidad en los tiempos establecidos en la OTM.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista: La Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo 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 86,7% 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 ERON COIBA IBAGUÉ (72%), en el cual se detallan los siguientes hallazgos, aclarando, que cada estructura tiene hallazgos diferenciales y reincidentes a cargo del operador:
Bloque 1: Se evidencian lámparas con falencias de limpieza, sin protección, y el área caliente tiene falencias de iluminación. Se evidencia sifón sin rejilla en el área de elaboración de ensaladas. Se evidencia techos y paredes con desprendimiento de pintura y pisos con grietas. Se evidencia mesa de alistamiento con presencia de oxido en parte inferior. Se evidencia área de disposición de residuos en el mismo ambiente de lavado de menaje, cerca de preliminar de papa y a ensamble de dietas, lo que puede generar contaminación.
Bloque 2: Se evidencian lámparas del área de producción sin protección y algunas fuera de servicio, además, la lámpara de la campana extractora presenta el protector roto. Se observan pisos de las áreas de proceso porosas y con grietas y paredes del área caliente con presencia de porosidad y con desprendimiento de pintura. Se observan puertas del área de almacenamiento oxidados y rotos parte inferior. Se observa que no se cuenta con anjeo en la puerta del área de almacenamiento para residuos sólidos.
Bloque 4: En el momento de la visita, se observa el área exterior de ingreso de materia prima con empozamiento de agua y residuos sólidos, debido al lavado de menaje que se está realizando en esta área, por causa del taponamiento de la red hidráulica del área de lavado. En el momento de la visita, se evidencia lampara sin funcionar en el área de lavado y de producción. Así mismo lampara con intermitencia en el funcionamiento en el área de producción. Se observan pisos porosos y dilaciones del piso por falta de emboquillado, se evidencian paredes del área caliente y área de prealistamiento con desprendimiento de pintura y porosas.

Bloque 5: Se evidencia lámpara de área de proceso sin funcionamiento. Se evidencia taponamiento del sistema hidráulico de aguas residuales del área de lavado y fritos. Se evidencia en pisos porosos y con grietas en el área de proceso. Se evidencian puertas deterioradas y oxidadas. Se evidencia mesones del área de dietas con desprendimiento de soldadura.
Bloque 7: Se evidencia lampara del área de lockers sin funcionar y del área de lavado de ollas sin protección. Se observa instalación eléctrica del ventilador ubicado en el área de fruver, en mal estado. Se evidencia paredes y techos con desprendimiento de pintura. Se evidencia marcos de ventanas y puertas con presencia de oxido y falta de pintura.

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 91,4%, aumentando su desempeño con respecto al mes anterior en un 2,4%. El establecimiento de menor desempeño es EPAMS LA DORADA (77%), que es importante citar que, si bien aumenta su desempeño con respecto al mes anterior, sigue siendo el de menor puntaje con respecto a todo el grupo; así las cosas, se citan los siguientes hallazgos, los cuales inciden es su porcentaje de cumplimiento: Se observa carne en proceso de descomposición con mal olor y color verde, operador realiza descarte de 25kg de carne de res. Se evidencia cuarto de congelación no cuenta con temperatura adecuada para almacenamiento de materias primas cárnicas como pollo, pescado y carne de cerdo y res, que según OTM y condiciones de empaque deben ser almacenadas a -18°C; además en este cuarto se almacenan pulpas, arepas y queso dándose contaminación cruzada. Todo es almacenado a temperatura de refrigeración. Se evidencia cuarto de congelación lleno no es posible adecuado proceso de limpieza y desinfección. Se evidencia almacenamiento de frutas y verduras, arepas y queso, sin rotulación correspondiente por parte del operador.

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 81,4%, aumentando con respecto al mes anterior, representado en un 6,4%. El establecimiento con menor desempeño promedio es el ERON EPMSC HONDA (57%), las desviaciones se presentan debido a que: Se evidencia que no se cumple con los equipos mínimos requeridos según el anexo N.5, pues no se evidencia "bandeja asadora de sobreponer". Se evidencia dos extractores fuera de servicio y otro que no se encuentra porque el operador indica que aún está en reparación. Se evidencia equipo de refrigeración N.1 donde se almacenaban quesos y arepas señalizado como fuera de uso.

Condiciones de producción y producto terminado: La Interventoría verifica que los procesos de prealistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, 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 95%, aumentando un 4% con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el EPAMS LA DORADA (79%); es así que, las desviaciones presentadas en el primero se debieron a que: Se evidencia entrega de bebida para cena y refrigerio nocturno a temperatura de 16°C no cumple con temperatura para bebida refrigerada. Se evidencia carne y pollo almacenada en cuarto de congelación, que no cumple con las temperaturas de -18°c, al momento de la visita se observan temperaturas de -2°c, adicionalmente los registros de verificación no son acordes a la realidad puesto que no se reporta

ninguna desviación de la temperatura de congelación. Se evidencia patio 5 realiza la devolución de la yuca por que refiere que esta dura, falta proceso de cocción. No se evidencia que el operador entregue ningún componente como reemplazo de lo que se devolvió durante tiempo de visita.

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 98.1%, presentando un incremento del 2,1%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con un menor desempeño en esta categoría corresponde al EPMSC HONDA (92%), las desviaciones se presentaron por: Se observa entrega de dietas terapéuticas a ppl de los patios 1,2,3; en línea junto a los demás ppl, lo que no permite asegurar el cumplimiento de los componentes especiales.

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 89,9%, aumentando el desempeño con respecto al mes anterior en un 1,9%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPMSC FRESNO (70%), las desviaciones presentadas se debieron a: Se evidencia faltante de visitas nutricionista que según anexo 9 debe ser cada 15 días, desde el 24/07/2024, no se cuenta con visita; además faltante de 1 manipuladora de alimentos. Operador no ha realizado segunda entrega de dotación, correspondía para el mes de junio. Se evidencia según cronograma para mes de agosto se deben realizar 2. Hasta la fecha el 13 de agosto se realizó la capacitación en el tema: Documentos que hacen parte de la contratación, pero se evidencia la novedad de que operador no presenta soporte de las evaluaciones realizadas a quienes asistieron a capacitación.

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 92,6%, registrando un incremento del 8,6%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el EPAMS LA DORADA (70%). En el cual se presenta que: Se evidencia paredes del área de producción con presencia de grasa. Se evidencian techos con acumulación de grasa. Se evidencia que el baño no cuenta con papelera. No se evidencia aspersores de hipoclorito con rotulo y su debida concentración. No se observa soporte de capacitación del mes de Julio del 2024. Se evidencian canecas de residuos sin su respectiva tapa, y en algunos casos las bolsas no corresponden al tipo

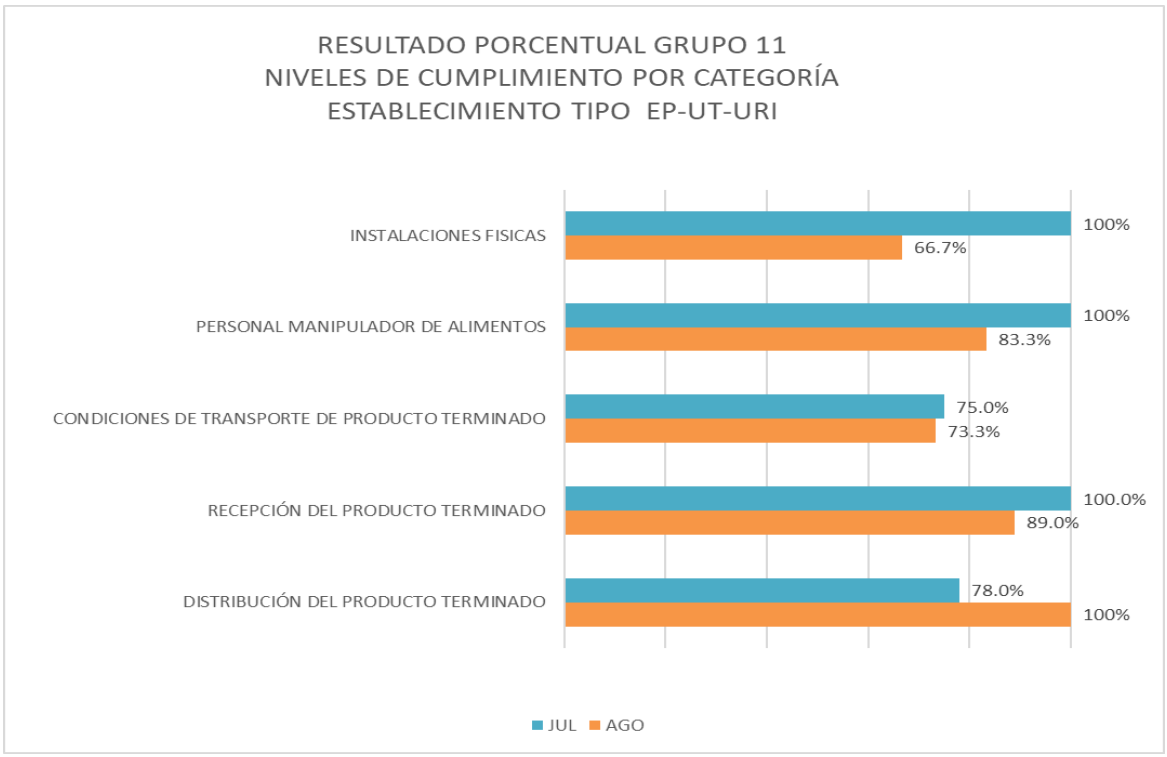
de residuo. Se evidencian canecas de disposición de residuos con bolsas de clores diferentes, que no corresponde al código de colores.

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, es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en el establecimiento de ERON COIBA IBAGUÉ (60%), obteniendo este puntaje debido a los siguientes hallazgos: Bloque 2: Se evidencia que el concepto sanitario del vehículo de placa SMK923, del proveedor de fruver, UT MACSOL USPEC; presenta una vigencia superior a un año y los pisos del vehículo en su contenedor de carga en mal estado. Se evidencia el transporte de alimentos en cajas de cartón.

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 91,4%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS HONDA (76%), las desviaciones se debieron principalmente a: Se evidencia que no se cuentan con análisis microbiológicos recientes incumpliendo la frecuencia, los últimos presentados son del laboratorio acqua vida que no está avalado. No Se evidencia soportes de inscripción ante la red de laboratorio para el Lab acqua vida No se observan resultados recientes de un laboratorio avalado para la toma y análisis de alimentos. No se observan resultados recientes de un laboratorio avalado para la toma de muestras en indicadores de calidad y limpieza.

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 94,1%, de las obligaciones contractualmente pactadas y aumentando significativamente en un 18,1% con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño es el ERON COIBA IBAGUE (59%), en este último se presentaron las siguientes desviaciones: No se observa manta anti fuego, ni guantes de neopreno. Se evidencia personal de fritos sin careta de esmerilar, falta de chaqueta térmica para los cuartos fríos.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 11, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verifican los requisitos sanitarios, dentro de los cuales se encuentran las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el uso de elementos de protección personal, el control y registro de las actividades que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos, el desempeño en cuanto al transporte y distribución de alimentos, y el recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP. Por último, se evalúa el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega. Para el periodo del presente informe el operador alcanza un **82,5 %** de desempeño, representando una disminución del 8,1%, con respecto al mes anterior.

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

Instalaciones físicas (66,7%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, evidenciando una disminución considerable representada en un 33,3% en la gestión de operaciones, evidenciando que la EP DORADA es el establecimiento con menor puntaje, dado que se presentan los siguientes hallazgos: Debido a que el almacenamiento temporal se realiza en el vehículo transportador, se evidencian las estibas y el piso del cajón en inadecuadas condiciones de limpieza.

Personal manipulador de alimentos (83,3%): En el presente periodo, el operador da cumplimento parcial con relación a los aspectos evaluados, de acuerdo a las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente, es del caso indicar que se presenta una disminución del 16,7%, con respecto al mes anterior; evidenciando que la EP DORADA (50%), es el establecimiento que presenta el menor desempeño, debido a las siguiente desviación: Se evidencia

transportador que manipula los alimentos sin dotación correspondiente no cuenta con bata, cofia, ni guantes.

Condiciones de transporte de producto terminado (73,3%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial a las obligaciones contractualmente establecidas, presentando una disminución con respecto al mes anterior representado en un 1,7%. El establecimiento con el menor puntaje es, EP LA DORADA (20%), toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia vehículo transportador es una moto de placas VOO 39E con cajón en el que transportan alimentos no presenta concepto sanitario; además se transporta 90 raciones. Se evidencia cajón deteriorado con presencia de corrosión, sucio, donde se transportan los alimentos. No se evidencia planillas de registro de temperatura en el momento de entrega de las raciones. Operador no presenta 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, disminuyendo el desempeño en un 11%, con respecto al mes anterior; el establecimiento con el menor puntaje es, EP PERMANENTE CENTRAL (78%), toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia que para el refrigerio nocturno, menú 5, se debía entregar agua de panela y se entregó jugo de ciruela. Se evidencia que, para el refrigerio nocturno, menú 5, se debía entregar agua de panela y se entregó jugo de ciruela.

Distribución del producto terminado (100%): Durante el periodo del presente informe, evidenciando que da cumplimiento total a las obligaciones, durante el periodo del presente informe en curso, evidenciándose una mejora del 22% en el cumplimiento de las variables evaluadas en el marco contractual, lo cual demuestra que las acciones correctivas con respecto al mes anterior se mantuvieron, para la mejora del servicio.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a agosto 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	OBSERVACIONES
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76,0%	1. El establecimiento no está totalmente aislado del ambiente exterior; 2. Los pisos de las cavas están en regular estado; 3. Se cuenta con una unidad sanitaria, la cual es insuficiente para todo el personal que labora en el lugar;

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				4. Difusores oxidados en área de cava de carnes, estufas que ahúma las ollas, cava de FRUVER cuenta con capacidad suficiente para los alimentos; 5. Los manipuladores llegan con uniforme desde las celdas, no cuentan con vestieres. 6. Las materias primas son almacenadas en cavas sin previa limpieza. 6. En bodega se encontró productos de panadería cerca de productos no procesados. 7. No se cuenta con área para almacenamiento de residuos sólidos. 8. Techos con presencia de suciedad. 9. El plan de saneamiento no se ajusta al establecimiento.
EPMSC BOLIVAR	6/02/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5%	1. Mallas deterioradas en las puertas y ventanas; 2. El acceso para el ingreso de productos se realizan por la misma parte donde se retiran para la cocción de los alimentos, no hay secuencia en los procesos. 3. Se evidencia abertura en las tapas de las trampas de grasas y el piso de las mismas con presencia de óxido. 4. En congelador donde se descongela carne y se almacena verduras y uniones internas defectuosas. 5. Licuadora industrial no desmontable. 6. Manipulador con uñas largas. 7. Los tiempos de espera no son suficientes estos inician 13 horas antes y termina la descongelación sumergiendo los productos en baldes de agua
EPMSC JERICO	11/07/2023	FAVORABLE	90,5%	Ninguna
EPMSC MEDELLIN	11/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68,0%	1. Acumulación de escombros y otros elementos en área donde se encuentra el ingreso de las materias primas. 2. Paredes en mal estado, los drenajes de distintas áreas no cuentan con rejillas de protección, los pisos en general presentan grietas y falta de continuidad; 3. Lámparas no protegidas, iluminación artificial deficiente en todas las áreas, techos deteriorados del área de productos no conformes; área de lavado y desinfección no cuenta con ventilación; puertas de equipos de frio y cajas de interruptores con presencia de oxidación. 4. La unidad sanitaria no cuenta con papel higiénico y fuga de agua, el asiento de protección de la unidad sanitaria presenta deterioro. 5. Estibas deterioradas, canastillas insuficientes para almacenamiento de alimentos en las cavas, utensilios de aseó no son de material sanitario; 6. Deterioro en utensilios de contacto directo con el alimento 7. Pisos y paredes no facilitan la suficiente limpieza y desinfección. 8. El área donde se reciben materia prima presenta deterioró en pisos (grietas), paredes con humedad y cava deteriorada. 9. El tiempo entre el producto terminado y el servido es largo 10. Capacidad insuficiente de almacenamiento de agua, para un total de 1000 litros dividida en dos tanques. 11. Bolsa plástica dentro de tubería de drenaje, obstruir tubería. 12. Equipos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				con presencia de suciedad en su parte superior.
EPMSC PUERTO BERRIO	15/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	65,5%	• Las instalaciones y la ubicación de las áreas no permiten el adecuado flujo de materia prima, producto en proceso y personal, la bodega de almacenamiento de abarrotes no cuenta con puerta • Pared con baldosines abombados y con grietas. Paredes con orificios en área de equipos de frio. Los pisos no son redondeados con respeto a la pared. Lampara en mal estado ubicada en el área de servido de los alimentos, Desprendimiento de pintura en techos y deterioro general. La ventilación no es suficiente se evidencian altas temperaturas. • Las unidades sanitarias no cuentan con puerta • Uso de utensilios con presencia de hollín generado por el mal funcionamiento de los fogones. Tabla para el picado de los alimentos con desgaste, deterior y desprendimiento de material, • No presentan ficha técnica o soportes donde se evidencie la información de los equipos. Se realiza destrucción voluntaria de menaje (33 unidades y 11 tapas) • Manipulador con botas de color negro con falencias de limpieza y desinfección en botas. • Almacenamiento de materias primas con suciedad en el empaque exterior y abiertos, (se realiza la destrucción voluntaria de 1600 gr aprox de panela por presencia de humedad interna y deterioro en su empaque). Tres paquetes de arepa sin la identificación completa de acuerdo a la resolución 5109 de 2013. Pollo congelado en cajas con rotulo y al momento de su almacenamiento (quedo en su empaque interior sin la información completa donde se pierde la trazabilidad). • No se llevan registros para el control de temperatura en el proceso. El almacenamiento de las materias primas secas granos y abarrotes no conservan las distancias perimetrales con respeto a las paredes. • No presentan soportes microbiológicos y fisicoquímicos de la calidad del agua potable. • Un recipiente de residuos sin tapa y ubicado en el área de preparación. • Techo en el área de preparación con acumulación de suciedad (hollín). Estanterías en bodega de granos con acumulación de agua y paredes con telarañas. Canastillas con suciedad y polvo ubicadas en el área de preparación. Área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección se encuentra en desorden, • Los registros presentados no corresponden a lo evidenciado durante la visita.
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	**1.2.1** los pisos tienen rugosidad y discontinuidad. **1.2.5** no tienen drenajes al interior de las cavas o cuartos frios**1.3.3** las puertas no son tienen superficies lisas 1.4.3 las papeleras están en malas condiciones 1.4.4 el lavamanos es de accionamiento manual 2.2.3 hay suciedad acumulada debajo de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				la mesones 3.2.1 no tienen los certificados médicos de los manipuladores actualizados 3.3.3 no tienen dotación para el personal manipulador 3.3.4 el personal manipulador no tiene dotación 3.3.5 no tienen dotación de calzado de acuerdo a la normatividad 3.4.1 no tiene el curso de manipulación de alimentos 4.3.1 solo mantienen temperaturas adecuadas durante la cocción y mientras sirven 5.5.1 hay suciedad acumulada en todas las áreas 5.5.3 los mangos de los utensilios no son de material sanitario 5.6.2 tienen parte de seguimiento del plan de saneamiento.
	NO	NO	NO	El área de areperia no cuenta con concepto sanitario.
EPMSC TAMESIS	20/06/2024	FAVORABLE	91,5%	Ninguna
EPMSC ISTMINA	19/06/2024	FAVORABLE	97,2%	Se evidenciaron utensilios en mal estado.
EPMSC QUIBDO	29/06/2024	FAVORABLE	98.0%	Ninguna
PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12	21/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74,5%	1.1 El diseño del establecimiento no favorece contraflujo y cruce de procesos. Las puertas de ingreso de materias primas se evidencian que favorecen el posible ingreso de plagas. 1.2 Algunos pisos de áreas de proceso con fisuras, en drenajes superficies con acabados no lisos y deterioro, en área de residuos sólidos se evidencia sifones sin rejilla y cárcamo con deterioro. En piso de área de lavado y desinfección se evidencia empozamiento de aguas, y se percibe olores ofensivos. 1.3 En techo de área de prealistamiento se evidencia alta condensación, así mismo no cuenta con sistema de circulación de aire. Iluminación con intensidad baja. En áreas de proceso, cuentan con cortinas para separación de procesos. 2.1 En algunas cavas se evidencian difusores con goteos, en cava 1 y 2. Campanas de sistema de extracción de área de proceso con luz intermitente. Algunos utensilios como ollas se encuentran abollados. El programa de mantenimiento, se encuentra ejecutado parcialmente. Cambros isotérmicos con deterioro. 3.3 Manipuladores con uniformes y calzado sucio. 3.4 Personal no cuenta con claridad en medición de variables del proceso. 4.1 Cuentan con criterios de aceptación y rechazo de materias primas, sin embargo no se implementan: no hay claridad en controles de temperatura de alimentos refrigerados o congelados. La ficha técnica de bolsatina no cuenta con parámetro de resistencia térmica. 4.4 Vegetales en proceso de descomposición, con formación de hongos y atracción de mosquitos. 5.1 Las mediciones de PH y cloro residual no están acorde a la escala del instrumento utilizado. 5.2 Algunas tuberías sin empaques, con filtración de

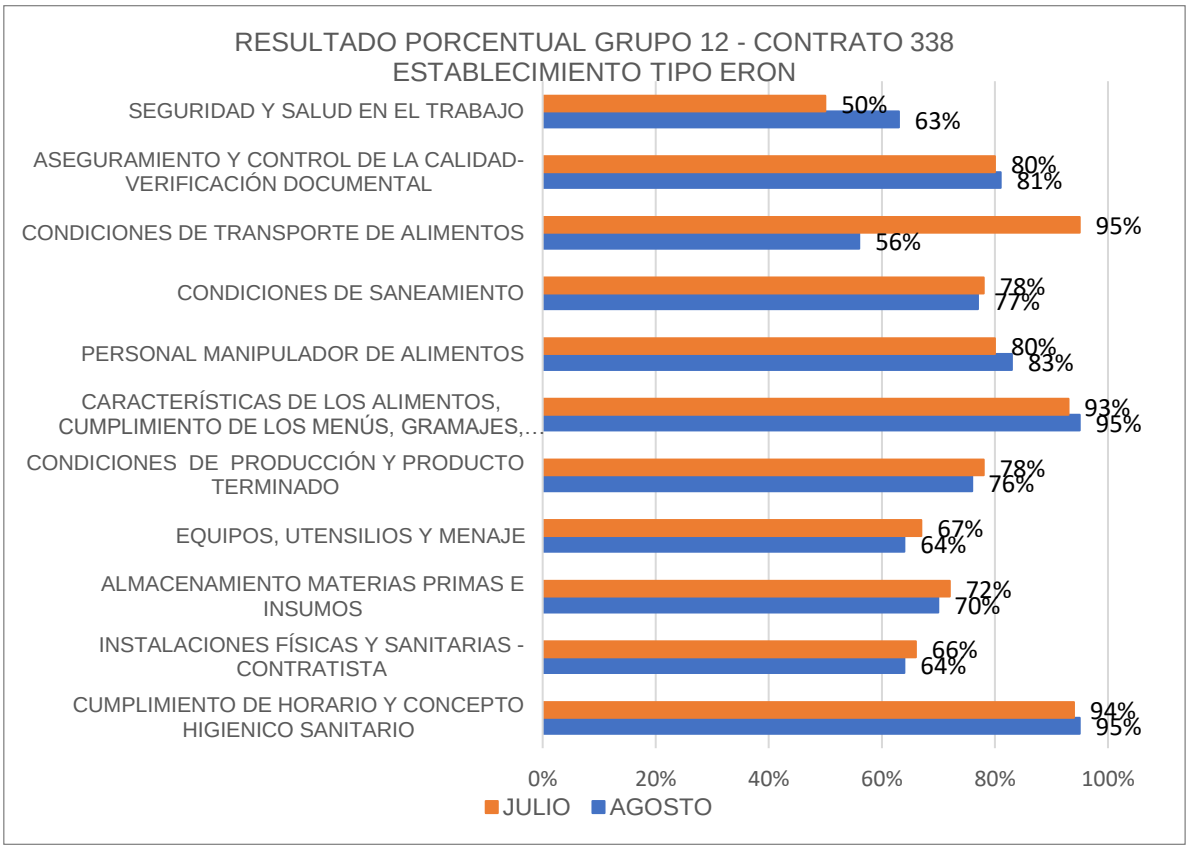
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				aguas y goteo. Se perciben olores ofensivos de la trampa grasa. No se logra evidenciar la disposición final de los residuos generados por la trampa. 5.5 Se evidencia suciedad en algunas superficies. El procedimiento de desinfección es confuso frente a las actividades realizadas, dosis de choque, uso y rotación de desinfectantes y tiempos de contacto. 5.6 Los Programas no se ajustan no se ajustan a las actividades realizadas. Los programas de saneamiento básico no se llevan de forma adecuada que permitan verificar el cumplimiento de los procedimientos.
CMSSFANT SANTA FE DE ANTIOQUIA	--	--	--	La interventoría hace presencia en el establecimiento CMSSFANT Santafé de Antioquia para realizar la visita de campo para verificar las condiciones del servicio, visita en la cual se evidencia que el establecimiento no se encuentra operando y por lo tanto no tiene PPL. Se certifica visita por el subcomandante de la estación de policía Santafé de Antioquia Jair Correa Mena

De acuerdo a la tabla anterior, todos 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.
También es importante resaltar que el ERON EMPSC SANTA BÁRBARA se encuentra en contingencia por infraestructura y por tal motivo el servicio de alimentación fue trasladado a otra área del establecimiento la cual no cuenta con concepto sanitario, por lo cual se requirió al contratista para que realice la respectiva gestión ante la autoridad sanitaria competente a fin de dar cumplimiento a lo establecido en la OTM.

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

2.2.12.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 12, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



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 mes de agosto de 2024, se observa un desempeño general del **78%** el cual se conceptúa como **CUMPLIMIENTO PARCIAL** de las obligaciones del contratista, teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; dicho porcentaje refleja una disminución del 1% con respecto al periodo del mes de julio de 2024, debido proporcionalmente a la disminución en la calificación de 9 de las 11 variables evaluadas por la Interventoría, con excepción de la categoría de **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO**, que aumentó en un cumplimiento del 95%, **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, que aumentó 13% y **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS** representa la de menor desempeño con 56%, tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuándose como no cumple, esto teniendo en cuenta que en 2 de los 4 establecimientos donde se verifico esta variable, los proveedores de los alimentos no cuentan con concepto higiénico sanitario de los vehículos, dispone los alimentos directamente en el piso y el transportador no cuenta con certificado de manipulación de alimentos ni usa la dotación requerida.

Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICO, ERON EPMSC MEDELLIN, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, ERON EPMSC QUIBDÓ, ERON EPMSC SANTA BARBARA, ERON EPMSC TAMESIS y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI.

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 afectación:

La categoría que continúa en orden ascendente de desempeño con un 64% conceptuado como cumplimiento parcial, es la de **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA**, la cual reflejó disminución del 2% en su calificación con respecto al periodo anterior, esto relacionado directamente con las deficiencias de infraestructura de los establecimientos, lo cual no permite cumplir a cabalidad los mantenimientos locativos menores de competencia del operador. Sin embargo, se evidencia falta de gestión por parte del contratista en lo referente a: mantenimiento o reemplazo de luminarias, sistemas de evacuación de agua sin protección, pisos, paredes y techos con desgaste, deterioro y/o humedad; mesones deteriorados, aberturas en puertas, ventanas que permiten el ingreso de plagas por falta de protección y ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de proceso. Los establecimientos con mayores deficiencias en infraestructura corresponden a: ERON EPMSC PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC PUERTO BERRIO Y ERON EPMSC MEDELLIN, con porcentajes de 41%, 48% y 52%, respectivamente, lo cual quiere decir que no cumplen con los aspectos evaluados en esta categoría; los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial, de acuerdo a la clasificación establecida y el ERON EPMSC JERICO es el único que presenta cumplimiento con un porcentaje del 92% para esta variable.

De igual manera la categoría de **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE** con un cumplimiento parcial del 64% y una disminución del 3% con respecto al mes de julio, debido al aumento de hallazgos relacionados con: faltante de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5, equipos y utensilios deteriorados y con ausencia de mantenimiento y falta de carros transportadores para el traslado de los alimentos o con carencia de mantenimiento. Los establecimientos que no cumplen con lo evaluado en esta categoría por presentar calificación inferior o igual a 60% son: EPMSC PUERTO BERRIO que obtuvo el porcentaje más bajo de 53 %,teniendo en cuenta que no se tienen carros transportadores, falta procesador de alimentos y presenta deterioro en equipos como licuadora con cuchilla partida, procesador y plancha con sistema de encendido dañado y oxido; EPMSC JERICÓ obtuvo un 57% para esta variable, teniendo en cuenta que se evidencian equipos deteriorados (Congelador con presencia de óxido y base en madera, sin manija; bandejas asadoras y estufas con soporte reventado, licuadora sin control de encendido), no se cuenta con carros transportadores requeridos para el transporte de las raciones, falta procesador de alimentos, hidro lavadora y sartén basculante.

Respecto a la categoría de **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** también presenta para el mes de agosto un cumplimiento parcial con 70% y decayó su calificación en 2 puntos porcentuales respecto al mes anterior, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: plan de compras, se evidencia desabastecimiento de panificados para el refrigerio nocturno, se almacenan alimentos que no se encuentran establecidos en el ciclo de menú como el chorizo, además los panificados existentes no cuentan con ficha técnica ni etiquetado completo en empaque primario y por ende no cumplen con la normatividad en cuanto al rotulado; Fruver en estado de deterioro por presencia de moho; además, es reiterativo el almacenamiento de proteína (pollo, carne de cerdo) que no cuenta con rotulado en el empaque primario, el almacenamiento de alimentos en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas, sin uso de canastillas, incumplimiento a las distancias perimetrales en el almacenamiento y en específico en la planta externa de producción, se evidencia almacenamiento de producto cárnico, el cual no cumple con las especificaciones técnicas de carne de res, magra, de cortes específicos y no cuenta con su empaque primario. La calificación de esta variable a manera general en los establecimientos del grupo, se encuentra entre el 62% para el ERON EPMSC MEDELLIN donde se aplicó medida sanitaria de seguridad de destrucción por parte de la secretaria de salud de Bello de 1300 kilos de proteína que se encontró en condiciones inadecuadas de almacenamiento en bodega

de reciclaje, con contaminación cruzada y ruptura de la cadena de frio y el 82% para el ERON EPMSC QUIBDO, mientras que el ERON EPMSC ISTMINA obtuvo la calificación más alta con cumplimiento del 95% y el ERON EPMSC JERICO registro el valor más bajo de incumplimiento con un porcentaje de 45% debido a que se evidenció contaminación cruzada, contaminación biológica y falta de implementación del método PEPS.

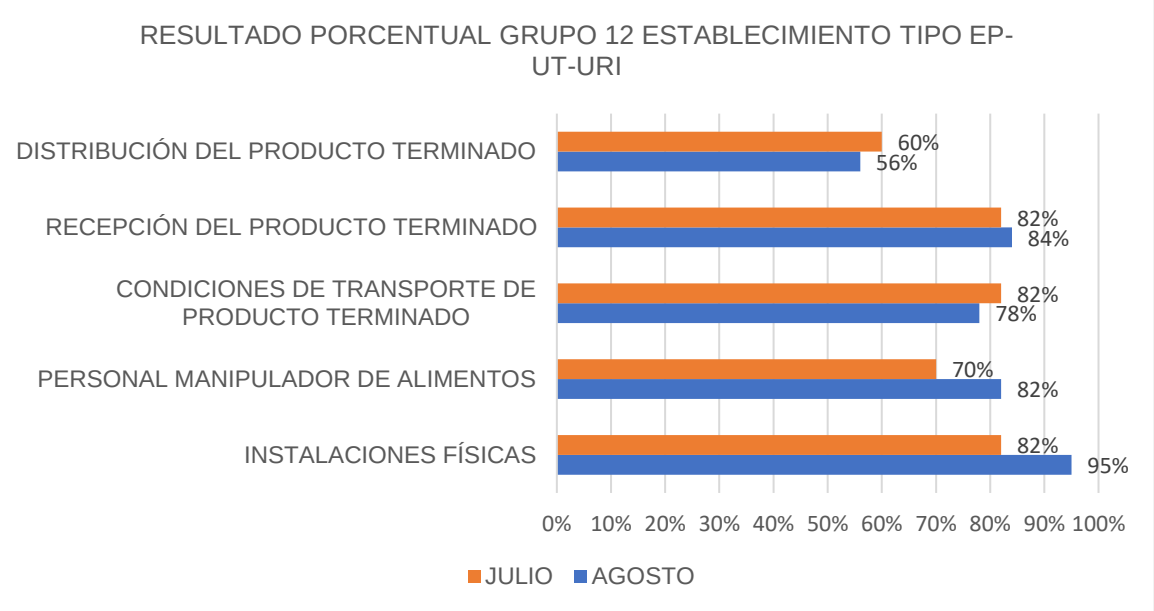
Seguidamente con un cumplimiento parcial del 76% se encuentran las **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**, presentando una disminución del 2% con respecto al mes de julio, esto teniendo en cuenta que se evidencia uso inadecuado de las tablas de corte respecto al código de colores, lo cual podría ocasionar contaminación cruzada; incumplimiento en la temperatura de distribución de los alimentos terminados tanto fríos como calientes (proteína, ensalada, jugos), por lo cual no se implementa adecuadamente un protocolo de temperatura; proceso de prealistamiento de materias primas con riesgo de contaminación por descongelación no controlada a temperatura ambiente y en agua; finalmente, se evidencia incumplimiento al protocolo de almacenamiento de las contramuestras acorde con lo establecido en la OTM (temperatura, cantidad y gramaje), principalmente en: EPMSC PUERTO BERRIO Y EPMSC SANTA BÁRBARA. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría durante el mes de agosto corresponde a: EPMSC JERICO el cual se conceptúan como no cumple con 45%. Los únicos establecimientos que cumplieron a cabalidad en esta categoría fueron ERON EPMSC QUIBDO Y ERON EPMSC TAMESIS.

También con un cumplimiento parcial del 77% y una disminución para el mes de agosto del 1%, se ubica la categoría de **CONDICIONES DE SANEAMIENTO**, esto debido al aumento de hallazgos relacionados con: la falta de limpieza de los techos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las áreas de proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de hollín en áreas calientes, presencia de suciedad en equipos y acumulación de hollín en utensilios, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y falta de recipientes debidamente identificados y tapados; falta de kit para medición de pH y cloro y presencia de plagas como moscas y cucarachas en las diferentes áreas del servicio de alimentación. Los establecimientos con mayor afectación en esta variable son: EPMSC MEDELLÍN, CPMSPTR PUERTO TRIUNFO y EPMSC PUERTO BERRIO con cumplimiento parcial del 63%,70 y 77% respectivamente, seguido del ERON EPMSC ISTMINA con 80% y EPMSC QUIBDO con 83%.

Continuando en orden de cumplimiento, se encuentran las categorías de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** con un porcentaje del 83% y aumento en la calificación para el mes de agosto del 3% y **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** con porcentaje de 81%, aumento en 1 punto porcentual respecto al mes anterior; cuyos hallazgos son atribuibles principalmente a: falta de personal ofertado, tiempo dedicado y perfil, según lo estipulado en la OTM y el Anexo 9, dotación deteriorada o inadecuada que no cumple con la normatividad vigente y falta de documentación (exámenes médicos y certificado de manipulación de alimentos), esto para la variable de personal manipulador de alimentos, cuyos desempeños más bajos fueron en los Erones EPMSC MEDELLIN (72%) y EPMSC BOLIVAR (78%) y en cuanto a la de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, se incumple con la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y sus registros, no se cuenta con los soportes de calibración de los instrumentos de medición de temperatura y gramaje; además no se cumple con el plan de muestro microbiológico de acuerdo con la frecuencia establecida por Eron, así como el análisis fisicoquímico del agua y se evidencia que el contratista no aplica criterios de aceptación y rechazo en el recibo de las materias, ya que se reciben alimentos no permitidos (chorizo) y en algunos establecimientos no se diligencia adecuadamente el formato de recepción de materia prima. Todos los establecimientos visitados obtuvieron cumplimiento parcial entre el 69% y el 87% para esta categoría, con excepción de los ERONES EPMSC ISTMINA Y EPMSC QUIBDO que obtuvieron cumplimiento del 91% y 94% respectivamente.

Finalmente, la categoría de **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**, obtuvo un cumplimiento del 95%, presentó aumento en 2 puntos porcentuales para el mes de agosto, considerando como aspectos importantes la no entrega de postre en el Eron EPMSC MEDELLÍN ni de cereal elaborado en el refrigerio nocturno en el Eron EPMSC PUERTO BERRIO, en donde también se evidenció incumplimiento en el gramaje de los componentes cereal, energético y proteico, ni suministro del componente fruta para el tiempo de alimentación desayuno en Eron CPMSPTR PUERTO TRIUNFO; además, en la PLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN Se evidencia suministro de proteína la cual corresponde visualmente a un producto transformado y homogenizado, como lo indica la ficha técnica y no corresponde a carne de res magra, o de cortes específicos.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 12, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 22 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 81% teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; reflejando un aumento en 3% en el desempeño con respecto al mes anterior, atribuible proporcionalmente al aumento en la calificación de las variables de: INSTALACIONES FISICAS (95%), aumentó 13%, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (82%), aumentó en 12%, y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (84%), que subió un 2%, tal como se observa en la gráfica anterior.

Por su parte, la variable de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, continúa siendo para el periodo del mes de agosto de 2024, la de menor desempeño con 56%, disminuyó en 4 puntos porcentuales, esto debido a que no se evidencian acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos respecto a la entrega en fondos (cambros, bolsas plásticas y uso de botella reutilizables) de la alimentación en las estaciones de policía que son abastecidas a través de

la Planta Externa de Producción; además, de no entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos en las estaciones de policía: EP VENECIA con servicio tercerizado.

Le sigue en orden ascendente de cumplimiento la variable de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** con 78% y una disminución del 4%, teniendo en cuenta que persisten los incumplimientos como el transporte en moto, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, tampoco se llevan planillas de registro de temperaturas durante el transporte y el plan de rutas no se encuentra actualizado. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, corresponde a: BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT, EP BOLIVAR, EP PUERTO BERRIO, EP TAMESIS, EP VERSALLES y EP SAN JAVIER MEDELLÍN, con calificaciones de 0%.

Le sigue en orden ascendente de cumplimiento la variable de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** con 82% y un aumento del 12%, su variación es muy significativa, de los 21 establecimiento visitados sólo en 4 EP BOLOMBOLO, EP TAMESIS, EP VENECIA Y BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT persiste el incumplimiento respecto a la falta de dotación establecida por parte del personal manipulador que entrega en las estaciones de policía y en las demás EP tuvieron un cumplimiento del 100%.De igual manera las estaciones de policía que tuvieron incumplimiento respecto al certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y capacitación en BPM fueron: EP BOLOMBOLO, EP MINAS DE AMAGA, EP VENECIA Y EP TAMESIS, las tres primeras con servicio tercerizado.

La variable de: **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, obtuvo un cumplimiento parcial del 84% y la de **INSTALACIONES FISICAS** un cumplimiento de 95%, de acuerdo a lo descrito a continuación: **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, también presentó aumento del 2% con respecto al periodo anterior, sin embargo, se evidencia que el contratista realiza la entrega consolidada del almuerzo, la cena y el refrigerio nocturno a la hora del almuerzo en los establecimientos: EP CANDELARIA MEDELLÍN, EP MANRIQUE, EP POPULAR, y en la EP LAURELES, el desayuno se entrega antes del horario establecido en la OTM. Así mismo, no se cuenta con publicación del ciclo de menú ni acta de socialización con representante de derechos humanos de PPl, se evidencian intercambios sin la debida autorización, entrega de componentes no permitidos como sopa y faltante de algún componente en los tiempos de comida verificados (fruta, leguminosa, bebida y refrigerio nocturno). Los productos panificados entregados en el refrigerio nocturno no cuentan con rotulado de acuerdo a la normatividad vigente. Los establecimientos con el porcentaje más bajo para esta variable corresponden a: EP VENECIA 44%, EP POPULAR 50% y EP MANRIQUE 56%. **INSTALACIONES FÍSCAS**, su calificación aumento en un 12% debido a que se evidencia que durante el almacenamiento temporal no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado sólo en EP PUERTO BERRIO Y EP MANRIQUE, ya que se realiza almacenamiento a la intemperie o en contacto directo con el piso en las estaciones de policía, las demás estaciones de policía presentaron un cumplimiento del 100% en esta categoría, no se evidenció almacenamiento temporal en canastillas sucias como el mes anterior.

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a agosto 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	OBSERVACIONES
COPED PEDREGAL	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63,5%	• No hay flujo continuo de procesos. • Presencia de residuos sólidos. • Aguas estancadas y con mal olor en área de recibo y aguas estancadas en cuarto de calderas. • Puertas de acceso al servicio sin debida protección. Espacio entre marco y pared. • Pisos deteriorados en área de producción. • Desprendimiento de material en cárcamo de zona de lavado. • Sifones sin rejilla en pasillos y alistamiento. • Paredes deterioradas. • Ducto de campana extractora y tubería de vapor oxidada. • Techos deteriorados, presencia de mohos. • Condensación área de marmitas. • Revisar sistema de extracción. • Filtración techo zona de almacenamiento de producto seco y en área contigua a la bodega. • Mal olor. • Revisar iluminación suficiente en todas las áreas. • Instalaciones sanitarias sin dotación de jabón desinfectante. • Sistema de secado de manos. • Área de lavado de manos no funcional, sin suministro de agua. • Uso adecuado de casilleros, desorden. • Protección de posibles entradas de vectores. • Presencia de cucarachas vivas y muertas y huellas en todas las áreas del establecimiento • Presencia de excremento de roedores en bodega de productos secos y en cajas de tuberías de zona de lavado. • No se cuenta con procedimientos establecidos de L&D ni formatos de aplicación • Equipos de cocción con carbonización y acumulación de grasa • Acumulación de suciedad y deficiente limpieza en área de difícil acceso y zona de lavado. • Canastillas con acumulación de agua estancada procedente de la filtración del techo. • Cava No.3 con filtración de agua. • Marcos de puertas con oxido y acabados deteriorados. • Cavas con malos acabados en uniones, empaques deteriorados, sin sistema de drenaje interno y acumulación de agua. • Revisar y mantener L&D cava en desuso • Control de temperaturas de las cavas. • Revisar manijas y mantenimiento de carros transportadores. • Tablas de picar deterioradas • Ollas con abolladuras • Recipientes plásticos deteriorados • Personal con dotación incompleta • Uso de accesorios y malas prácticas higiénicas • No se maneja el protocolo de lavado de manos • No se cuenta con plan de capacitación permanente • No se evidencia evaluación de impacto • No se utiliza adecuadamente la dotación y elementos de PP • No se evidencia controles en recibo de MP •

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				No se evidencia especificaciones de aceptación y rechazo • No se evidencia practicas adecuadas de manejo higiénico de alimentos • No se llevan formatos de seguimiento y control de temperaturas en las áreas de operación • No se evidencia termómetros ni registros diferenciales de temperatura en diferentes áreas de operación del servicio de alimentos • Deficientes condiciones de almacenamiento • No se respeta separación de alimentos de la pared y piso • Almacenamiento con elementos en desuso • No se realiza debida selección de MP, sobre maduración de alimentos perecederos con presencia de mohos y mal olor • Almacenamiento de ensalada preparada en cava junto a MP crudas • Presencia de lixiviados dentro del equipo • No se evidencia controles de calidad del agua • Revisar limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua interno y externo • Se evidencia apozamiento de agua en todo el establecimiento con generación de olores ofensivos • Revisar conexiones de tuberías y realizar mantenimiento • Suministro de agua sin válvulas para apertura y cierre • Revisar suministro de agua de manera permanente en el servicio de alimentación • Recipientes sin dotación de bolsa plástica, sobresaturadas sin tapa • No se realiza separación de residuos in situ • Se evidencia presencia de plagas y rastros de roedores • Se evidencia cadáveres de insectos • Diagnóstico de la empresa de fumigación establece que las condiciones del establecimiento no son las mejores • Deficiente L&D en áreas, equipos y utensilios • No se evidencia uso de productos de L&D • Acumulación de suciedad y grasa en diferentes áreas del servicio de alimentación • Presentan plan de saneamiento básico documentado pero no ajustado a las necesidades del establecimiento • No se llevan formatos de control y seguimiento a los programas de saneamiento básico.
CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	-	-	-	Servicio en contingencia. Suministro desde planta externa, no se verifica instalaciones. No se realiza verificación de concepto sanitario
CPMSSDO SANTO DOMINGO	-	-	-	El servicio no cuenta con concepto sanitario emitido luego de la intervención de infraestructura, el contratista no suministra concepto sanitario anterior no cuenta con este.
EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	25/06/2024	FAVORABLE	97,0%	Uniones entre pared-pared son rectas
EPMSC ANDES	17/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80,0%	No hay una secuencia lógica en el proceso, Pisos, drenajes, paredes, mesones, puertas y techos con deterioro y el material no permite la adecuada limpieza y desinfección. Las instalaciones sanitarias no son

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				suficientes y no cuentan con casilleros. Ollas y utensilios en mal estado. Los manipuladores llegan con dotación puesta desde las celdas.
EPMSC APARTADO	22/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	--	-Se evidencia estancamiento de agua en área interna y externa - No todas las áreas están identificadas -Algunos objetos en desuso en baño inhabilitado. - Se evidencia lavamanos de acción no mecánica -El servicio no cuenta con drenaje. - Se evidencian ventanas con acumulación de suciedad. - No se cuenta con trampa de grasa. - No se observa calibración de equipos de medición -Algunas ollas presentan hollín. - los equipos no cuentan con soportes de mantenimiento - Se evidencian manipuladores de alimento con uniforme en mal estado.
EPMSC CAUCASIA	22/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84,0%	-Se observa tapa de trampa de grasa en piso deteriorada. los desagües del área de preparación carecen de rejilla protectora. - Lampara del área de almacenamiento de sustancias de limpieza y desinfección se encuentra averiada. El material del techo del área de procesos no facilita las actividades de limpieza y desinfección eficiente. - La unidad sanitaria carece de papelera. -El equipo de refrigeración del área de procesos presenta corrosión en parte interna de puerta.
EPMSC LA CEJA	26/09/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85,0%	Ninguna
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	17/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	1. Uniones entre pared-pared son rectas. 2. Patas de mesón del área de procesos presenta corrosión. 3. Personal de guardia en el área de preparación sin la debida dotación. 4. No se cuenta con equipos y utensilios que garanticen el mantenimiento de las temperaturas en caliente a más de 60°C. 5.
EPMSC SONSON	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	1. Se observa ventana en área de almacenamiento de materias primas, que tiene protección por malla, la cual no es efectiva para impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Para el servido de alimentos, no hay un flujo secuencial, ya que se debe pasar por el área donde se ubican canecas para el almacenamiento de residuos. 2. Se observa en área de ensamble y en zona de almacenamiento de las materias primas, que las uniones entre pared y pared no son redondeadas. En pisos de área de preparación, se observan algunas fisuras. 3. En área de preparación de alimentos, se observa ventana con malla que puede facilitar el ingreso de plagas, no hay ventilador o extractor de aire y olores. 4. Se observa equipo de frio para almacenamiento preliminar y almacenamiento de muestras de alimentos, que presenta corrosión y estantería en área de almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosión. 5. Se evidencia que en el programa de saneamiento no se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				especifica la frecuencia de recolección de los residuos, en el formato de temperatura no se especifica hora de toma de cada temperatura.
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	Se observa que las áreas de prealistamiento de Fruver están desprotegidas contra el ingreso de plagas en aberturas entre techos y paredes en parte superior. Los drenajes en esta misma área presentan tapas metálicas levantadas, que no ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con patio en segundo nivel no cuenta con protección. - La campana de extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el posible ingreso de plagas, además no cuenta con la capacidad suficiente de extracción de vapor y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área, -Los equipos de frio ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. -Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. - El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan es gorras. -Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materias primas pegadas a pared. El área apara almacenamiento de residuos sólidos se encuentra desprotegida, no cuenta con recipientes suficientes e identificados, no tienen tapa.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13	09/05/2023	FAVORABLE	91,0%	En puertas de ingreso de materia prima se evidencia luz que favorece el ingreso de plagas. Pisos y drenajes deteriorados y con acumulación de agua. Techos con alta condensación, poca ventilación, iluminación con intensidad baja, cuentan con cortinas de separación en diferentes áreas. Difusores de cavas con goteo, sistema de extracción con luz intermitente, ollas abolladas, programa de mantenimiento ejecutado de manera parcial. Manipuladores con calzado y dotación sucia. A pesar de las capacitaciones el personal no tiene claridad en medición de variables como temperatura, recepción, sobrantes, la ficha técnica de la bolsatina no cuenta con valor de resistencia térmica. Vegetales en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				proceso de descomposición y con presencia de mosquitos. Las mediciones de pH y cloro residual no están acordes a la escala del instrumento utilizado. Tuberías con filtración o goteo de agua, olores ofensivos de trampa de grasa, no se evidencia disposición final de residuos de la trampa de grasa. Suciedad en algunas áreas del establecimiento y no se evidencia proceso de limpieza y desinfección de acuerdo al programa.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13	-	-	-	Se cuenta con oficio radicado ante secretaria de salud con fecha del 30 julio 2024 solicitando visita de inspección, pero aún no cuentan con concepto higiénico sanitario

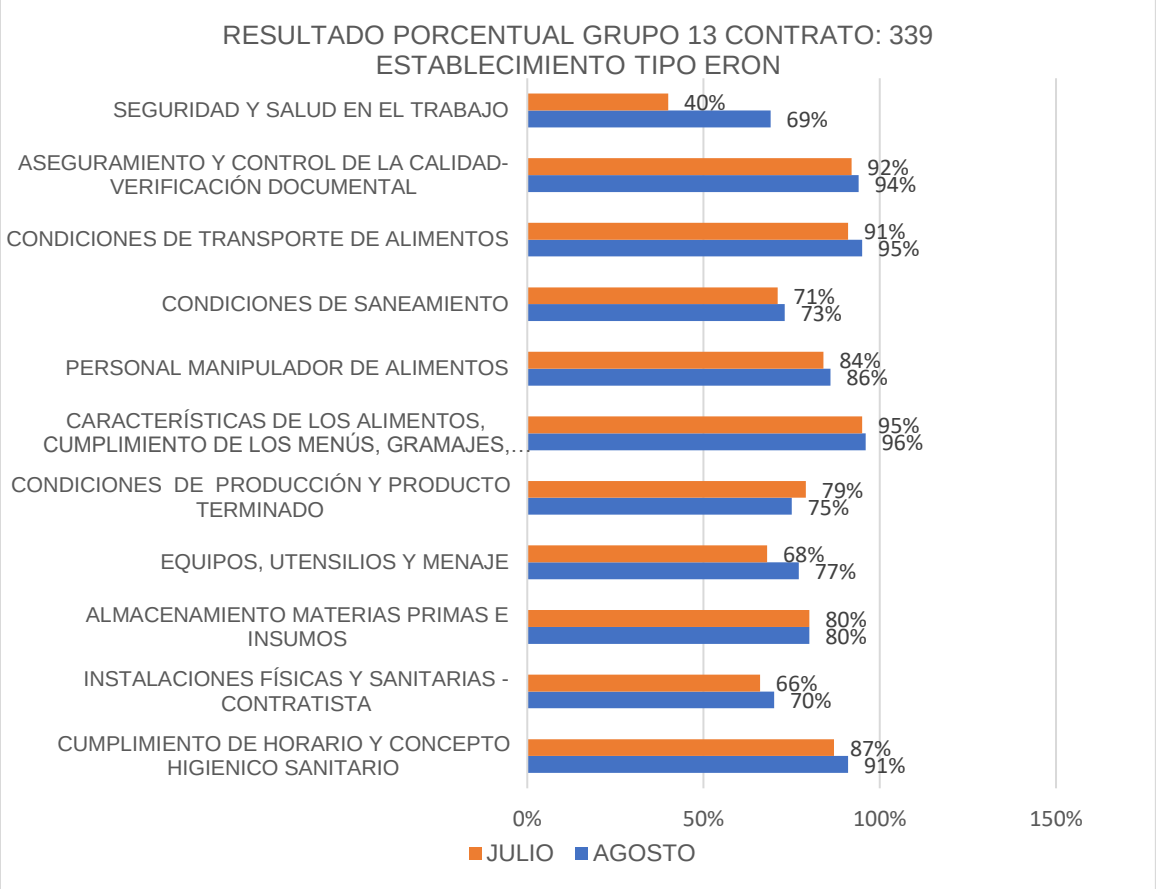
De acuerdo a la tabla anterior, la mayoría de los establecimientos del grupo 13 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.
Sin embargo, cabe señalar que el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 cuentan con concepto FAVORABLE; pero su vigencia es mayor a un (1) año, no se evidencia gestión para la actualización del mismo con la Entidad Territorial de Salud.
El establecimiento CPAMSPA ITAGUI LA PAZ se encuentra en contingencia, el suministro lo están realizando desde planta externa, no se verifica instalaciones por lo que no se realiza verificación de concepto sanitario y el establecimiento CPMSSDO SANTO DOMINGO no cuenta con concepto sanitario emitido luego de la intervención de infraestructura, el contratista no suministra concepto sanitario anterior no cuenta con este.

Finalmente, es preciso indicar que el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13, no cuenta con concepto higiénico sanitario; sin embargo, el operador soporta la gestión realizada en el mes de agosto de 2024, solicitando la visita.

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

2.2.13.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 13, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



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 mes de agosto de 2024, se observa un cumplimiento general del 83% con concepto de **CUMPLE PARCIALMENTE**, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto y un aumento del 2% con respecto al mes anterior; lo anterior proporcionalmente por la mejora en las variables de: **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE** (aumentó 9%), **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** (aumento 2%), CONDICIONES DE **SANEAMIENTO** (incremento del 2%), **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** (subió en 2%), **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** (incremento del 29%) , **CONDICIONES DE TRANPORTE DE ALIMENTOS** (aumento de 4%), **CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS ,CUMPLIMIENTO DE LOS MENUS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL** (subió 1%), **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS-CONTRATISTA** (incremento del 3 %) y **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO** (aumento del 4%), 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 CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC LA CEJA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC YARUMAL, PLANTA DE

PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13, PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13.

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 del 91%, calificación que se incrementó un 4% con relación al periodo anterior (87%); esto debido a que se cumplió con los horarios de entrega de los tiempos de comida verificados: desayuno, almuerzo y cena en: ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, ERON EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC LA CEJA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC YARUMAL, PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13, mientras que en ERON COPED PEDREGAL se presentó incumplimiento en estos horarios de entrega, así como también en ERON EPMSC ANDES el concepto sanitario presenta vigencia mayor a un año de expedido y no se observa gestión para la obtención del mismo.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: Se obtiene un porcentaje de cumplimiento parcial de 70%, calificación que aumentó un 3 % con relación al periodo anterior 66%, reflejando incumplimiento solo para los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (55%), ERON EPMSC LA CEJA (46%), y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ y MEDELLÍN G13 (38%); calificación que se ve afectada por las condiciones que presenta la infraestructura e instalaciones de estos establecimientos, en los cuales se evidencia condiciones higiénico sanitarias deficientes e inadecuadas en los servicios mencionados. Se observa que los hallazgos generales representativos consisten en el deterioro general de las instalaciones (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, mesones), sistema de desagüe de aguas residuales, algunas luminarias sin funcionamiento, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, y lavamanos de acción manual o ausencia de lavamanos en área de producción.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Presentó un cumplimiento parcial del 80%, calificación que se mantuvo igual con relación al periodo anterior, presentando mayor criticidad para los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (73%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ y MEDELLÍN G13 (67%), en los cuales se evidenció deficiencias de rotulado de materias primas almacenadas, ausencia de fichas técnicas de las materias primas, , deficiencias en empaque primario y secundario, almacenamiento 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: presentó un cumplimiento parcial del 77% lo cual representa un aumento del 9% con respecto al periodo anterior (68%), encontrándose aun así mayor afectación en los establecimientos: ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ (50%) ERON EPMSC LA CEJA (57%) , ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (54%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (50 %), en los cuales se evidenciaron incumplimientos relacionados con falta de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5, hidro lavadoras, procesador de

alimentos, refrigeradores o congeladores; se evidencian equipos y utensilios con falta de mantenimiento y deterioro y en inadecuado funcionamiento; además de observar carros transportadores en mal estado, ausencia de trampa de grasa .

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: Presenta un cumplimiento parcial de las condiciones evaluadas con 75%, calificación que disminuyo en un 4% con relación al periodo anterior (79%), 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), incumplimiento en temperatura de distribución del producto terminado y en el protocolo establecido para tal control, incumplimiento de protocolo de contramuestras ,así como también no se cuenta con la totalidad de equipos de medición; los establecimientos que presenta menor desempeño y oportunidades de mejora para esta variable corresponden a:
ERON COPED PEDREGAL (65%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (73%), ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (85%), ERON EPMSC APARTADO (85%), ERON EPMSC CAUCASIA (75%), ERON EPMSC LA CEJA (72%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (89%), PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (77%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (83%).

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 96% calificación que aumentó un 1% con relación al periodo anterior (95%), cuyas desviaciones se presentan en el incumplimiento de: correcto etiquetado de fiambreras para dietas ,calidad organoléptica del componente cereal elaborado (arepa), intercambios no informados, control diario de entrega de dietas se diligencia y firma cada quince días; el establecimiento con menor calificación para esta variable es corresponde a la PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 con un 61%.
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Frente a este aspecto se presenta un nivel de cumplimiento parcial del 86%, calificación que aumentó un 2% con relación al periodo anterior (84%), 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; 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, así como también se evidencia que no se cuenta con soportes de evaluación de capacitaciones para el mes de agosto. Los establecimientos con menor calificación para esta variable son ERON COPED PEDREGAL (83%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (75%) , ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (88%) , ERON EPMSC APARTADO (85%), ERON EPMSC LA CEJA (67%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (83%).

CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Con cumplimiento parcial del 73%, calificación que aumentó un 2 % con relación al periodo anterior (71%) se observa que la mayor afectación se presentó en los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (52%), ERON EPMSC LA CEJA (66 %) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (62%), donde los principales hallazgos se relacionan con: empozamiento de agua en pisos, inadecuados procesos de limpieza y desinfección de áreas (pisos, techos, paredes, puertas, ventanas, equipos, canastillas, estibas, menaje), inadecuada clasificación de residuos, insuficiencia y mal estado de recipientes para la

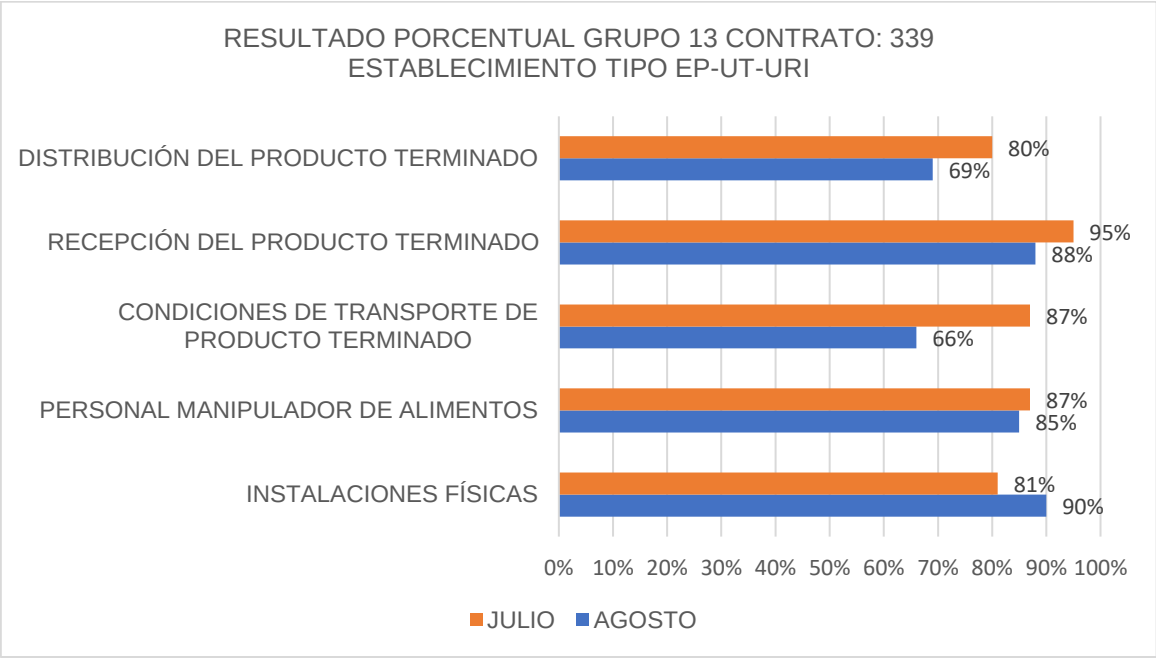
recolección de residuos; falta de registros de control de plagas y evidencia de presencia de plagas; servicios sanitarios en mal estado y sin dotación (papel higiénico, toallas de manos, jabón y desinfectantes); y área de almacenamiento de implementos de aseo no exclusiva.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Obtuvo la calificación para el periodo evaluado con un cumplimiento del 9%, calificación que aumentó un 4% con relación al periodo anterior (91%); esto debido a que se evidencian incumplimientos relacionados con que el vehículo transportador no cuenta con registros de temperatura, no uso de estibas, conductor sin uniforme (dotación de bata blanca y tapabocas). Los establecimientos con oportunidades de mejora son: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (88%), ERON EPMSC APARTADO (60%).

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: Lo que respecta a este aspecto presenta un nivel de cumplimiento del 94%, calificación que aumentó un 2% con relación al periodo anterior (9%). 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, , falta de mantenimiento de los carros transportadores, no se cuenta con seguimiento microbiológico, no se evidencia soporte de calibración de los equipos de medición termómetros, báscula y gramera, así como tampoco se cuenta con registros de aceptación y rechazo de materias primas, ni registros actualizados de control de temperatura ; incumplimiento en la toma de contramuestras, no se cuenta con exámenes pre-ocupacionales de personal del contratista. Los establecimientos con oportunidades de mejora son: ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (86%), y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (84%).

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Obtuvo la calificación más baja del grupo para el periodo evaluado con un 69%, sin embargo la calificación aumento significativamente un 29 % con relación al periodo anterior (40%); Las desviaciones que se encuentran se basan en que no se cuenta con 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). Oportunidades de mejora que se presentan de forma critica en ERON COPED PEDREGAL (37%), ERON EPMSC LA CEJA (33%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (25%).

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 13, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 19 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento parcial de 81%, calificación que disminuyo en 9% con relación al periodo anterior; teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto. La calificación se vio impactada por la afectación en el cumplimiento de las cinco variables evaluadas: INSTALACIONES FÍSICAS (90%), aumentó 9 puntos, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%), con una disminución del 2%; CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO (87%), disminuyo significativamente un 21%; RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%) disminuyendo un 7 % y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (69%), que también disminuyó de forma significativa un 11 %.
Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: EP ARANJUEZ, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 "CLARA ELISA NARVAEZ", EP BELLO, EP CASTILLA, EP COPACABANA, EP CTI BUNKER DE LA FISCALÍA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ESTACION DE POLICIA ANDES, EP ESTACION DE POLICIA APARTADO, EP ESTACION DE POLICIA CACERES, EP ESTACION DE POLICIA CAUCASIA, EP ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA, EP ESTACION DE POLICIA LA CEJA, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS, EP ESTACION DE POLICIA TARRAZA, EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL, EP GIRARDOTA, EP SAN CRISTOBAL y UT UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ.

INSTALACIONES FÍSICAS: Obtuvo un cumplimiento del 90%, calificación que aumentó en 9% con relación al periodo anterior (81%); afectado principalmente por: almacenamiento temporal de los alimentos en contacto directo con el piso y canastillas y estibas en inadecuadas condiciones de higiene en: ESTACION DE POLICIA YARUMAL (50%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (50%) y EP BELLO (50%).

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Con un desempeño parcial del 85%, la calificación disminuyo un 2% con respecto al periodo anterior (87%); afectado principalmente por: El personal que entrega las raciones no cuenta con la dotación establecida y completa en las estaciones de policía, ni cuentan con la documentación completa de manipulador de alimentos. Los establecimientos que presentan oportunidades de mejora son: EP COPACABANA (67%), EP ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA (50%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (0%) y UT UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ (50%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: Con un desempeño parcial del 66%, la calificación disminuyo significativamente en un 21%; afectado principalmente por: vehículos de transporte que 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 no se evidencian planillas de registro de temperatura de los alimentos ni plan de rutas con rangos de horario ,de acuerdo a lo establecido en la OTM. Los establecimientos que presentan oportunidades de mejora son: EP ESTACION DE POLICIA CACERES (40%), EP ESTACION DE POLICIA CAUCASIA (60%), EP ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA (60 %)**,** EP ESTACION DE POLICIA TARRAZA (60%), EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (67%).

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Obtuvo cumplimiento parcial del 88%, calificación que disminuyó un 7% con respecto al periodo anterior (95%); afectado principalmente por el incumplimiento al horario de entrega para los tiempos de comida almuerzo, cena y refrigerio nocturno, así como también no suministro de la totalidad de los componentes para estos mismos tiempos de comida, ni publicación o socialización de ciclo de menús. Los establecimientos que presentan oportunidades de mejora son: EP ESTACION DE POLICIA APARTADO (0%), EP GIRARDOTA (0%) y EP SAN CRISTOBAL (44%).

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Obtuvo un desempeño parcial del 69%, calificación que decayó 11 puntos porcentuales con relación al periodo anterior (80%); afectada principalmente por: entrega de bebida en fondo, en bolsas plásticas y no de forma individual en las estaciones de policía; además, no se evidencia entrega de utensilios o acta de entrega de estos, por lo cual ésta última no cumple con los aspectos evaluados en esta variable. Los establecimientos que presentan oportunidades de mejora son: EP ARANJUEZ (50%) EP BELLO (33%), EP CASTILLA (50%) , EP CTI BUNKER DE LA FISCALÍA (50%) , EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP CACERES (50%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (50%), EP SAN CRISTOBAL (0%) y UT UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ (0%).

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. * No hay continuidad en los pisos (área de preparación). Se evidencian señales de desgaste en algunas zonas. * Techos: No presentan continuidad conforme a la norma. * Los cauchos de las neveras y congeladores se encuentran en regular estado. * Se evidencian soportes de asistencia al plan de educación y evaluación. No se evidencia inscripción del capacitador. * No se cuenta con espacio suficiente para una adecuada gestión en el proceso de almacenamiento de carnes-frutas y verduras. * 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. * Techo en el área de preparación en mal estado de pintura. Presenta acumulación de grasa. Desprendimiento de pintura área alistamiento. * Se evidencian instalaciones sanitarias con puerta en triple y/o madera y parte metálica. Falta

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				dotación de jabón y toallas desechables. * Presencia de óxido en base de los mesones. * Falta cronograma de temas en el plan de capacitación en B.P.M (Buenas prácticas de manipulación). * Deficiencia en el sistema de drenaje del área de preparación y alistamiento de alimentos. No cuenta con drenaje; se acumula agua durante el lavado del área. * 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. * Mesón área de proceso presenta deterioro en parte de su superficie.
PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA G14	15/02/2024	Favorable	95.5%	* No se observa señalización de las áreas. * No se llevan registros de manejo de temperatura de los equipos.
EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA	28/05/2024	Favorable	91,50%	* Se visualiza una parte de piso en material riguroso. * Se visualiza angjeos muy grandes en el sector donde se prepara alimento y al lado se encuentra un foco de desechos. * Se visualiza foco de contaminación de desechos cerca al área de preparación. * Se visualiza cantidad de moscas.
EPAMS GIRÓN RANCHO MEDIANA	24/04/2024	Favorable con requerimientos	81%	* Un cuarto frío fuera de servicio, equipos fuera de servicio. * Faltan dos exámenes médicos. * Faltan dos capacitaciones. * Intensificar limpieza y desinfección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
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. * Se evidencia pared en área de preparación con desprendimiento de material. * No se evidencian casilleros, ni vestieres. No dispone de filtro sanitario. * Se observa refrigerador con limpieza deficiente, además de signos de óxidos. * Se evidencia almacenamiento en refrigerador de productos preparados con materias primas. * Se evidencia refrigerador con limpieza deficiente.
EPMS SAN GIL	19/07/2024	Favorable con requerimientos	78%	* No se evidencia separación en el área de ingreso al establecimiento, en esta área se realizan operaciones de limpieza y desinfección, recepción de materia prima e ingreso de manipuladores. El andén de ingreso al sector no es continuo y está construido en tierra. * Persiste el hallazgo, los pisos en el área de alistamiento de materia prima se observan con grietas, falta de continuidad, permitiendo la acumulación de suciedad. limitando las actividades de limpieza y desinfección, la rejilla al interior del área de preparación de alimentos, permite la acumulación de suciedad, los pisos se observan deteriorados en el área de preparación, las mediacañas se observan deterioradas, falta mantenimiento preventivo en paredes, pisos y techos. * El techo se observa con falta de continuidad, algunas áreas de este no son en material sanitario, se observan aberturas entre los extractores de aire caliente y las paredes, la campana no cuenta con extractor.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* El área de locker se utiliza para almacenamiento, la puerta de ingreso al baño no tiene el diseño sanitario, no hay sistema de desinfección para el ingreso al área de producción, ni al área de refrigeradores. * Se observan tres congeladores en mal estado N° 02, 03, 04, se debe incrementar las actividades de limpieza y desinfección para los diferentes equipos y utensilios. * Se requiere complementar el plan de muestreo con superficies de no contacto con alimentos, cuartos fríos y refrigeradores, incluyendo patógenos asociados. *Actualizar código de colores plan de capacitación. * 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. * La temperatura de las diferentes áreas es bastante elevada, pueden permitir condensación y humedades altas. * Las paredes y techo del área de cuarto frío, no son continuas, lo cual dificulta las actividades de limpieza y desinfección. Se observan canastillas sucias. * Realizar la desinfección del tanque de almacenamiento con un producto diferente al cloro. * La canaleta de recolección de aguas en el área de producción se observa con suciedad, la cual se puede convertir en foco de contaminación, no cuenta en su parte interna con sus respectivas rejillas, un lava platos tiene amarrada en el sistema de evacuación de aguas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* No se observa diagnóstico de presencia de plagas, ni grado de infestación para poder definir el control a realizar. * Revisar y ajustar el procedimiento, mejorar sistema de monitoreo y registro actividades, realizar limpieza en equipos, superficies y utensilios correctamente, utilizar las dosis de sustancia química propuestas en el plan de limpieza y desinfección, realizar el procedimiento de limpieza separado del de desinfección.
PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE DE CHUCURÍ	29/04/2024	Favorable	90,50%	* Pisos y paredes presentan deterioro. * El techo no es de material higiénico. * Congeladores presentan deterioro. * Profesional que certifica, no está autorizado por la secretaría de salud de Santander. * Recipiente no cumple código de colores.
EPMSC SOCORRO	20/05/2024	Favorable	91%	* Deterioro en baldosas, pintura con humedad en zona de almacenamiento. * Se evidencia refrigeradores en regular estado, canastillas deterioradas, utensilios de madera. * 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 óxido en la estructura siendo en riesgo.
PLANTA DE PRODUCCIÓN 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				abiertas; si bien se ubicó una cortina plástica esta no garantiza hermeticidad, ni constituye una barrera para el ingreso de plagas. * No se garantiza la pendiente requerida para evitar empozamiento de agua. * 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. * 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. * 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 * Vehículo destinado para el transporte de alimentos preparado no garantiza independencia entre el habitáculo del conductor y el área de transporte de alimentos * Se evidenciaron falencias relacionadas con prácticas higiénicas. El personal operativo no tiene interiorizado el concepto de contaminación cruzada de alimentos. Se evidencian ambientes compartidos entre unidad sanitaria, Vestier de trabajadores y área de almacenamiento de empaques.

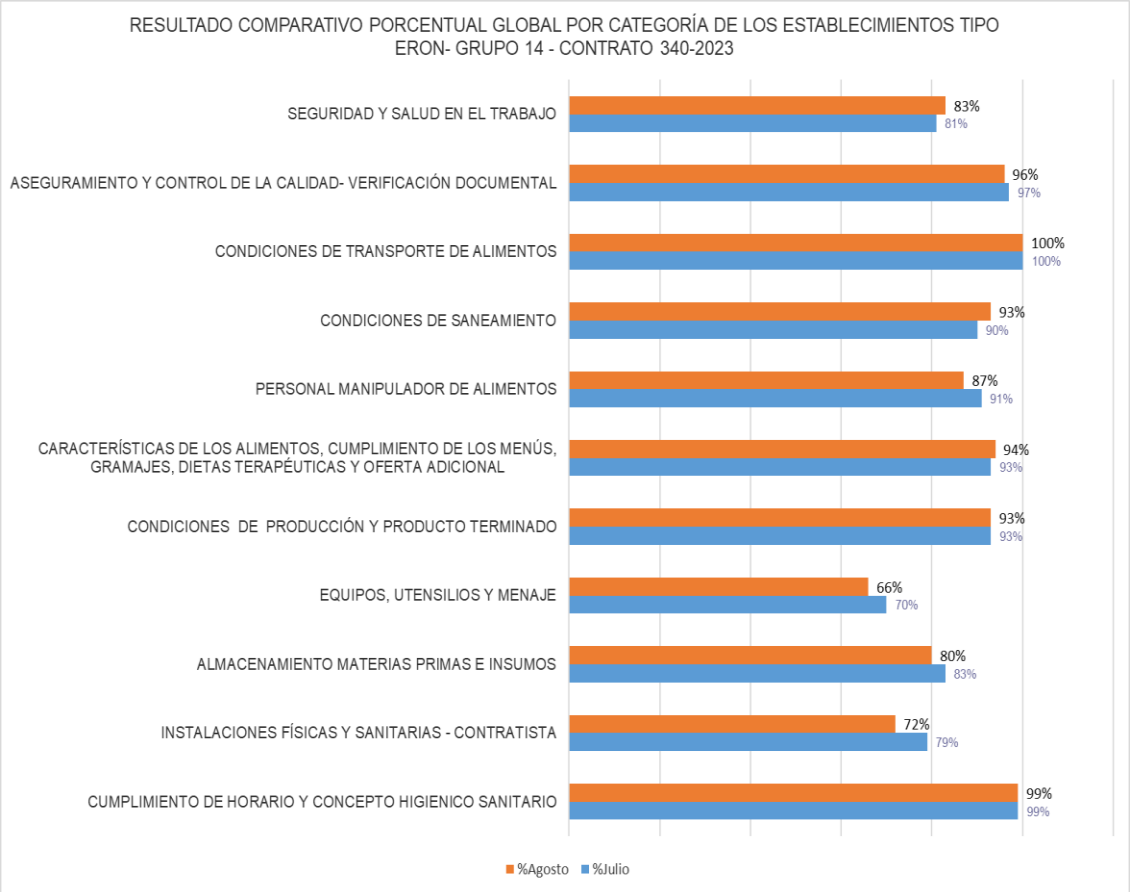
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Se evidenciaron falencias relacionadas con prácticas higiénicas. El personal operativo no tiene interiorizado el concepto de contaminación cruzada de alimentos. Se encontraron delantales y otros elementos de desecho dentro de uno de los lockers para trabajadores. * 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 * Se evidenciaron neveras con la puerta desprendida y con empaques deteriorados * Se presenta encharcamiento en el área de lavado de utensilios. El agua de lavado discurre por el andén de la entrada. * Las canecas dispuestas para recolección de residuos no cuentan con bolsa plástica interior. La bodega de residuos permanece abierta * Se evidenció presencia de plagas en áreas de proceso y almacenamiento (debajo de los motores de las neveras) * 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 Se encontraron elementos de protección personal (botas) y utensilios para control de plagas (fumigadora) en el área de almacenamiento de material de empaque. * No se aplican las sustancias de limpieza y desinfección acorde a las tablas de dosificación estipuladas en

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				el manual de limpieza y desinfección.

El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de agosto perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, a excepción del concepto de EPMSC BARRANCABERMEJA cuya fecha de expedición es del 9 de agosto de 2023, sin embargo, en las visitas se observó oficio de gestión por parte del contratista para la renovación. Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2.2.14.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 14, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



El grupo 14, en el mes de agosto presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 88% disminuido en 2 puntos en relación al mes anterior. 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 agosto una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 99% igual al mes anterior. Los horarios para la entrega de los alimentos a los respectivos patios se evaluaron en cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y se evidencia cumplimiento en todas las visitas ejecutadas. En cuanto al concepto sanitario se evidencia que los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de agosto perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, a excepción del concepto de EPMSC BARRANCABERMEJA cuya fecha de expedición es del 9 de agosto de 2023, sin embargo, en las visitas se observó oficio de gestión por parte del contratista para la renovación. Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 72% disminuida en 7 puntos en referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron el CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño del 48% y 58% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se observó luminaria averiada en área de cocina caliente, cables eléctricos expuestos en la campana del área de prealistamiento y aberturas sin protección o malla en extractores en área prealistamiento y en los del área de almacenamiento. En el EPAMS GIRON se evidenció en el RANCHO DE ALTA ANTIGUA luminaria averiada en el área de dietas, sifón en cocina caliente sin rejilla y puerta o reja de la cocina (comunica con el área de depósito) sin barrera de protección en el espacio entre piso y puerta; y en el RANCHO MEDIANA se observó marcos de las ventanas con oxido en todos los cubículos de prealistamiento del servicio y luminarias averiada en del cuarto de refrigeración #1.Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPMS SAN GIL, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ y EPMSC BARRANCABERMEJA EPMSC MALAGA con porcentajes de desempeño entre el 69% y 87%. Entre los hallazgos de estos establecimientos están medias cañas desgastadas en área de cocina caliente, rejillas en área baño sin protección, sifón sin rejilla en área de prealistamiento, lampara quemada en área de prealistamiento, cables expuestos en preliminares y toma corriente destapado en área de menaje. Se destacan en *cumplimiento* los establecimientos CPMSMBUC BUCARAMANGA y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 93% y 100% respectivamente. En los establecimientos EPMSC VELEZ y EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI no se evalúa esta categoría puesto que los alimentos se producen en planta externas.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80% desmejorando 3 puntos en referencia el mes anterior. Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron el CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño del 48% y 58% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se observó materia prima como Fruver y pollo en cajas y costales y alimentos como carne de cerdo y carne de res en cuarto de congelación sin cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 (sticker contiene información de fecha y lote y no esta

impresa en la bolsa). En el EPAMS GIRON se observó carne de res marca M&C tiene rótulo adhesivo (información de fecha y lote) el cual incumple la resolución 5109 de 2005, materia prima y fruver y pollo almacenado en cajas y costales, no se conservan las distancias mínimas para la limpieza y verificación del área entrándose materia prima se encuentra pegada a la pared asociado a falta de canastillas.Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC MALAGA, CPMS BUCARAMANGA, EPMSC SOCORRO, EPAMS GIRON, EPMS SAN GIL, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE y PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, con porcentajes de desempeño entre 62 y 86%. Entre los hallazgos están incumplimiento con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos asociados en la mayoría de casos a la falta de espacio para esta actividad, materia prima almacenada en recipientes de material no sanitario como sacos, guacales y cajas, almacenamiento de proteína en congelador sin adecuada separación física (según tipo) generando contaminación cruzada, alimentos como mayonesa Differ y queso marca la Gantiva no cuenta con información legible de la fecha de vencimiento y el lote, pescado BASA en almacenamiento empacado en bolsas sin la información necesaria como lote, fecha de vencimiento o alguna identificación para verificar procedencia, alimentos de alto riesgo microbiológico (carne de cerdo, carne de res, mojarra) sin cumplimiento de la resolución 5109 de 2095 puesto que el lote y la fecha de vencimiento están en un sticker, materia prima (Fruver, postres) de proveedores que no están relacionado en base de datos, falta de fichas técnicas de alimentos que están en almacenamiento (carnes de res, carne de cerdo, salchicha), registro sanitario descrito en la ficha técnica no corresponde al del empaque para el alimento leche en polvo Vallelindo, y falta de rotulado del método PEPS identificados para huevos. Se destacan en *cumplimiento* los establecimientos CPMSMBUC BUCARAMANGA y EPMSC VELEZ con porcentajes de desempeño del 100%. En el establecimiento EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI no se evaluó esta categoría.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 66% desmejorando 4 puntos en referencia el mes anterior y es la categoría de menor desempeño. Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron el CPMS BUCARAMANGA, EPMSC MALAGA, EPAMS GIRON y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 33%, 56%, 59% y 60% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se observó falta de equipos mínimos (sartenes basculantes, equipos de refrigeración), cuartos de refrigeración están fuera de servicio y uno de ellos con hongos en su interior y carro transportador con desprendimiento de pintura. En el EPMSC MALAGA se evidenció espumadera con agarre de madera, refrigerador con bisagra desprendida y desgaste en pintura, y equipos de frio (congelador y refrigerador) no cuentan con la capacidad establecida en el anexo 5. En el EPAMS GIRON se observó en Rancho alta antigua falta de equipos mínimos (sartenes basculantes, hidro lavadoras), marmitas con indicios de abombamiento (deformación). Y en el EPMSC SOCORRO se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante, procesador de alimentos), equipos de refrigeración no cuentan con la capacidad requerida en el anexo 5 y ollas en mal estado en área de producción. Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMS SAN GIL, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMSC BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE y CPMSMBUC BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 70% y 80%. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos y/o alternativas de reemplazo (sartén basculante, refrigeradores, procesador de alimentos e hidro lavadora), menaje en mal estado por ollas con desgaste y equipos sin mantenimiento observándose congeladores sin

manijas en las tapas, la tapa desprendida y daño en bisagras. Se destacan en *cumplimiento* los establecimientos EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y EPMSC VELEZ con porcentajes de desempeño del 100% en estos se evalúan condiciones de equipos usado en la distribución puesto que los alimentos se producen en planta externas.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93% igual que el mes anterior. Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPAMS GIRON, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA y EPMSC VELEZ con porcentajes de desempeño entre el 85% y 89%. Entre los hallazgos evidenciados en estos establecimientos están incumplimiento la temperatura de servido de producto terminado (ensalada a 23.9°C, carne a 53ºC y papa salada a 35ºC), dietas de ppl con tratamiento oncológico entregadas en fondos, inadecuado uso de tabla de corte según convención de colores (procesamiento de carne cocida en tabla roja), falta de tablas de color marrón y servido de alimentos sin uso de elementos estandarizados. 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 agosto una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94% mejorando 1 punto en referencia el mes anterior. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño del 79%, 83% y 85% respectivamente. En la el PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA se observó inadecuada rotación de la fruta del desayuno, no suministro de bebida para el refrigerio nocturno, intercambios sin el debido procedimiento de notificación al momento de la visita e incumplimiento del gramaje del alimento proteico (cerdo asado). En CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRON se observó entrega de dietas en fondos para distribución en patios y para el ultimo se incluye registro de entrega de dietas se realiza mensualmente. Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 87% desmejorando 4 puntos en referencia el mes anterior. Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMS SAN GIL, EPMSC VELEZ, EPAMS GIRON, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA y EPMSC MALAGA con porcentajes de desempeño entre el 68% y 89%. Entre los hallazgos encontrados falta de personal mínimo requerido (jefe de cocina, administrador exclusivo, auxiliar administrativo, manipuladores, calderista) e incumplimiento en la frecuencia de visitas del ingeniero de alimentos y nutricionistas, no se evidencia entrega de segunda dotación y en otros casos esta no cuenta con identificación de color en brazo y pantalón para verificar su renovación, elementos de seguridad (petos) en mal estado, distribuidores sin gorro o cofia, manipuladora con uniforme color negro y falta de coprocultivo en los exámenes de ingreso de uno de los manipuladores. Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 94% y 100%.

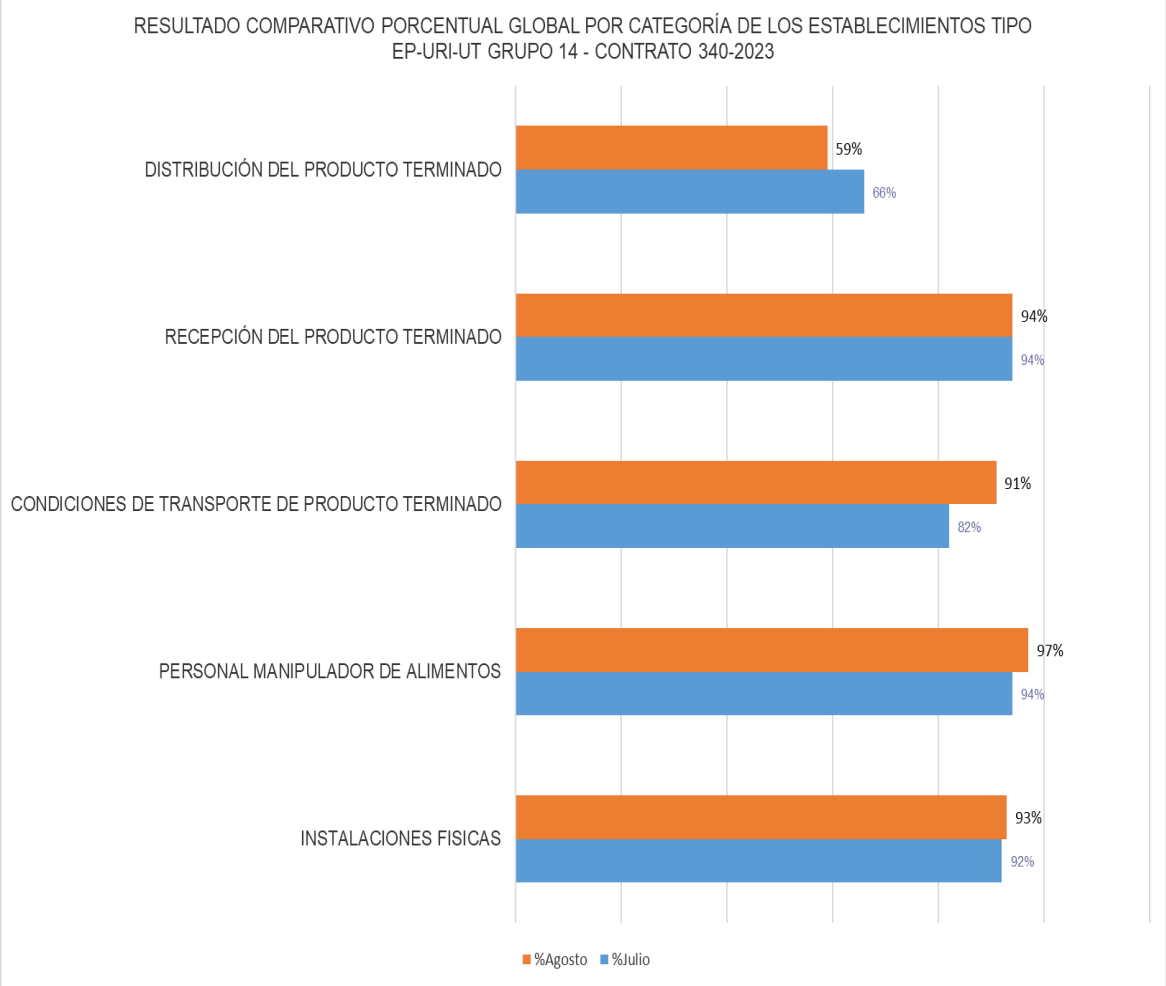
CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93% mejorando 3 puntos en referencia el mes anterior. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño del 86% y 89% respectivamente. Entre los hallazgos evidenciados están paredes y techos en cocina caliente con hollín y tizne, malla de extractor del área de dietas con acumulación de suciedad, grasa y hollín en las ventilas o entradas de los ductos de aire, kit de cloro está vencido (11/21), por lo tanto, la información de los registros no es confiable. 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 agosto una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100% mejorada en 6 puntos en referencia al mes anterior. Las condiciones de transporte fueron evaluadas en PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMSC VELEZ y PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA en donde se evidenciaron vehículos al momento de las visitas y se dio cumplimiento acorde a la normatividad vigente.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 96% desmejorada en 1 punto con referencia al mes anterior. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 85% y con hallazgo por falta de soporte de mantenimiento de equipos (cuartos fríos se encuentran averiados y los carros transportadores con desprendimiento de pintura). Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 94% y 100% por falta de soportes de registros de mantenimiento preventivos y correctivos.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83% mejorada en 3 puntos en referencia al mes anterior. El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPAMS GIRON con porcentaje de desempeño del 53% y hallazgos falta de campana extractora fuera de servicio con guaya partida de la válvula de seguridad para corte de emergencia del gas y petos en mal estado. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 75% y hallazgos por petos deteriorados. Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 14, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



El grupo 14 en el mes de agosto presentó una calificación en *cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 90% mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 93% aumentada en 1 punto con referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES y EP GIRON con porcentajes de desempeño del 0% y 50% respectivamente. Entre los hallazgos evidenciados están canastillas y fondos con alimentos puestos directamente en el suelo. Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 97% aumentada en 3 puntos con referencia al mes anterior. El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP PUERTO WILCHES con

porcentajes de desempeño del 0% y por hallazgo relacionado falta de certificado de manipulador de alimentos - personal repartidor.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91% mejorada en 9 puntos con referencia al mes anterior El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP PUERTO WILCHES con porcentaje de desempeño del 0% y hallazgos relacionados con el vehículo motocarro el cual no contaba con: concepto sanitario, letrero alusivo a transporte de alimentos, recipiente para el transporte de los alimentos, planillas de registro de temperaturas y tampoco estaba relacionado en el plan de rutas (con placa y rangos de horarios). El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EP MUELLE con porcentaje de desempeño del 80% y hallazgo por falta de planilla de registro de temperaturas durante el transporte de los alimentos. Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94% igual al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP PUERTO WILCHES, EP BARBOSA SANTANDER, EP CENTRO, EP MUELLE, EP NORTE y EP SAN GIL con porcentajes de desempeño entre el 80% y 89%. Entre los hallazgos están intercambios sin soporte de notificación a la interventoría al momento de la visita, falta de soportes de socialización o publicación del menú, cereal elaborado (pan dulce) sin etiquetado primario incumpliendo la resolución 5109 de 2005 y no entrega de bebida del refrigerio nocturno. 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 agosto una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 59% disminuida en 7 puntos en referencia al mes anterior y es la categoría con menor desempeño. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BARANCA LAS GRANJAS, EP MUELLE, EP GIRON, EP PIEDECUESTA, EP SUR, EP CENTRO, EP CUMBRE, UT BATALLÓN A.S.P.C. NO.5 MERCEDES ABREGO y EP FLORIDA con porcentajes de desempeño entre 0% y 50%. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EP NORTE con porcentaje de desempeño del 75%. Entre los hallazgos se relacionan entrega de bebidas en fondos, queso entregado en bloque y no individualizado y falta 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	28/08/2024	Favorable	91%	* Se evidencia pisos con grietas y acumulación de aguas. Se evidencia paredes con desprendimiento de pintura en el área de preparación y en el área de Fruver. * Se evidencia utensilios como ollas y calderos con acumulación de grasas y corrosión, lo cual evidencia que cumplieron su vida útil. * Se evidencian puntos de desagüe sin rejillas protectora que impida el ingreso de plagas y roedores. * Se evidencia deficiencia en los procesos aplicados en los utensilios de preparación.
EPMSC ARAUCA	26/06/2024	Favorable con requerimientos	80,50%	* El dormitorio está dentro del área de preparación, el área de lavado y residuos no está separada del área de preparación, * Piso en material no sanitario (poroso) en el área de preparación, pared en material no sanitario (porosa y absorbente) en el cuarto de las verduras, hoyo en la pared bajo lavamanos del área de preparación. * El techo del área de lavado favorece el ingreso de plagas (techo sin protecciones). * Se observa óxido en los carritos de carga dentro del área de preparación. * Se observan baldosas agrietadas en los mesones del área de preparación. * Recipientes para el almacenamiento temporal de residuos sólidos de accionamiento manual en el área de lavado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Deficiencia de limpieza en los utensilios almacenados en el mesón de área de preparación y en el aire acondicionado del cuarto de las verduras.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 2	15/02/2024	Favorable	91%	* Algunas áreas de piso en mal estado (cerámicas rotas). * Baterías sanitarias en deterioro y falta de mantenimiento y cambio de accesorios. * Equipos con falta de mantenimiento y utensilios que ya cumplieron la vida útil. * 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 evidencian pisos rotos en algunas áreas de preparación de alimentos. * Utensilios para cambio por cumplir con su vida útil. Equipos que necesitan mantenimiento. * El 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. * El filtro no está en funcionamiento requiere mantenimiento. * Los tanques no están con presencia de agua, garantizar volumen de agua almacenado. * Implementar código de colores blanco, negro, verde, Resolución 2184.
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. * 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

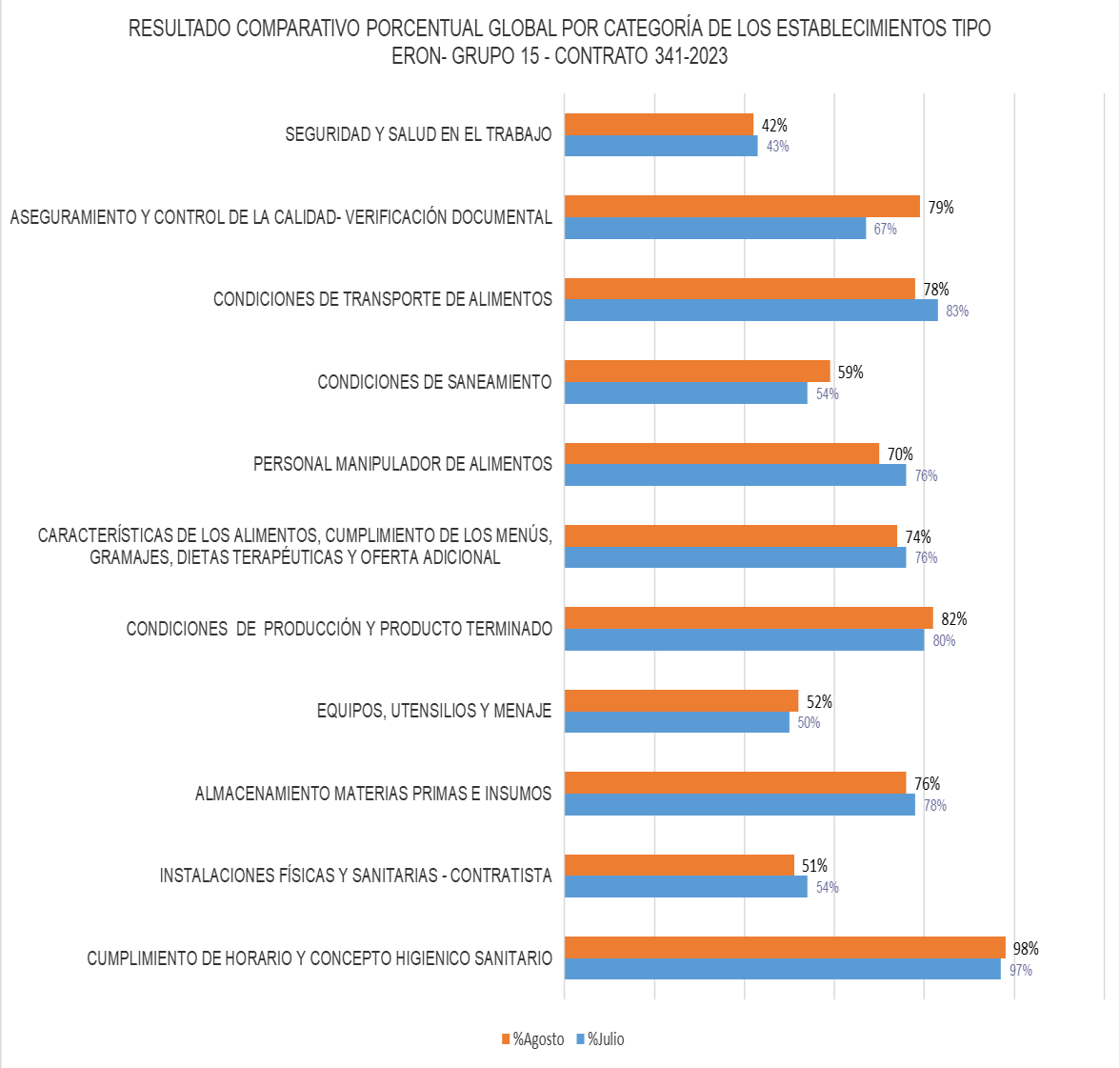
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				deterioro generando zonas de difícil limpieza y desinfección. * Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. TECHO: Se evidencia apilamiento de material graso. * Se evidencia unos equipos de refrigeración en mal estado estético pérdida de esmerilado y pintura facilita la oxidación. Los carros de entrega presentan oxidación. * Se evidencian algunos manipuladores con el peto desgastado (sucios). * Se evidencia sangre en las paredes del equipo de refrigeración. * Existe una fuga en el lavaplatos principal de producción. * Se evidencia deficiencia en limpieza y desinfección de áreas y equipos estufas con incrustaciones de alimentos, equipos refrigeradores con desgaste de pintura.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15	28/05/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	* La ventana que está ubicada en el área de preparación no cuenta con un sistema que proteja de la entrada de plagas. *El extractor que está ubicado en el área de servido no cuenta con un sistema que impida la entrada de plagas. *Se evidencia que la pared del área de servido toda desecha entrando presenta humedad. *En el área en general no cuentan con bordes redondeados entre pisos y paredes. *Se evidencia que el techo en el área de servicios presenta humedad. Los techos en general presentan acumulación de suciedad, hollín, producto de la emanación de las cocinas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				*No cuentan con un sitio para el cambio de indumentaria del personal manipulador y visitante con también casilleros. *La licuadora industrial no permite una fácil limpieza y desinfección. *Se evidencia que el cuarto frío de congelación presenta condensación y los bordes entre el piso y las paredes no es redondeado, *No cuentan con un sitio exclusivo para producto terminado, lo cual puede generar contaminación cruzada en el cuarto de congelación. *Se realizó prueba de cloro libre dando como resultado 0.3 ppm. *El sifón ubicado entre el área de pelado y el área de preparación no tiene rejilla. *El recipiente ubicado en el área de pelado está roto.

El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de agosto perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación 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 desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 15, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



El grupo 15, en el mes de agostos presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 70% mejorando 1 punto en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan 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 agosto una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 98% mejorada en 1 puntos con referencia al mes anterior. Los horarios para la entrega de los alimentos a los respectivos patios se evaluaron en cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y se evidencia cumplimiento en todas las visitas ejecutadas. El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de agoste perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. En el presente mes se

evidencia renovación del concepto sanitario del servicio de alimentación del EPMSC AGUACHICA el día 28 de agosto de 2024.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de agosto una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 51% desmejorando en 3 puntos con referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EPMSC OCAÑA, COCUC CUCUTA, EPMSC ARAUCA, EPMSC AGUACHICA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA con porcentajes de desempeño del 29%, 48%, 54%, 56% y 59% respectivamente. En el EPMSC OCAÑA se evidenció iluminarias quemadas y sin protección en área de producción, rejillas de los sifones son de orificios grandes y no evitan el tránsito de plagas, rejilla del desagüe principal de cocina presenta orificios o espacios sin varillas, medias cañas presentan desprendimiento de pintura, mesón de ensamble de dietas en mal estado patas partidas, abertura superior del área de cocina se encuentra sin protección, oxido en las puertas de ingreso al área de producción, falta lavamanos en el área de procesos y falta de señalización de área de depósito temporal de los residuos sólidos. En el COCUC CUCUTA – Estructura 2 se evidenció drenajes sin rejillas de protección, drenajes con generación de malos olores en las áreas de producción, pocetas de los mesones no cuentan con tuberías instaladas a la red hidrosanitaria ocasionando empozamiento de agua, avisos alusivos a BPM averiados e ilegibles., angeos desprendidos al ingreso del rancho, lavamanos de accionamiento mecánico desinstalado y angeos en áreas de pre alistamiento y producción averiados (no están adheridos a las aberturas) y en la Estructura 3 se observó desprendimiento de pintura en paredes de áreas de ensamble de dietas terapéuticas y áreas de preparación, avisos de señalización de diferentes áreas ilegibles y deteriorados, aviso alusivo a lavado de manos en material no lavable y borroso y medias cañas deterioradas en área de producción. En el EPMSC ARAUCA se evidenció cables expuestos en áreas de proceso y bodega que generan riesgo eléctrico, marco de la puerta que conduce al área de almacenamiento temporal de residuos sólidos no cuenta con protección para evitar el ingreso de plagas y falta de lavamanos de accionamiento no manual ubicados en el área de procesos. En el EPMSC AGUACHICA se observó luminarias quemadas y sin protección en área de producción, sifón sin rejilla de protección en área de lavado de menaje y extractores sin malla de protección. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA no se evidencia lavamanos de accionamiento mecánico, humedad en la pared del área del servido del producto terminado, abertura sin barrera de protección en el área de producción y cuarto frío de congelación no cuenta con luminarias. El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC PAMPLONA con porcentaje de desempeño 82% y con hallazgo por falta de lavamanos de accionamiento mecánico en área de proceso.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 76% desmejorada en 2 puntos con referencia al mes anterior. El establecimiento con calificación *no cumplimiento* fue EPMSC OCAÑA con porcentaje de desempeño 50% y hallazgos por la no coincidencia de las fichas técnicas presentada por el contratista vs el producto almacenado (carne de cerdo proveedor CERVALLE CERDOS DEL VALLE S.A), huevos no cuentan con etiqueta que relacione información de procedencia, pechugas almacenadas en costal sin rotulación y sin información del empaque original incumpliendo la resolución 5109 de 2005 y carne de cerdo y de res no cuenta con lote ni fecha de vencimiento en empaque primario impreso en la bolsa (se observa esta información en sticker)

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC AGUACHICA, COCUC CUCUTA, EPMSC PAMPLONA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño entre el 73% y 85%. Algunas de las desviaciones observadas fueron falta de fichas técnicas de alimentos (huevo, pescado basa), incumplimiento en el plan de compras con mayor reiteración en el COCUC CUCUTA, alimentos sin cumplimiento de rotulado en su empaque primario (arroz, pechuga, leguminosa), huevos no cuentan con etiqueta que relacione información de procedencia, almacenamiento de alimentos en empaques no sanitarios (cerdo en cajas de cartón), almacenamiento de la materia prima en canastillas sucias, papa dispuesta directamente en el piso, hielo almacenado junto a las proteínas sin barrera de protección generando contaminación cruzada y falta rotulado en proteína y Fruver para garantizar el cumplimiento del método PEPS. Se destaca en *cumplimiento* el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA con porcentajes de desempeño del 90%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de agosto una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 52%, mejorando 2 puntos con referencia al mes anterior- Todos los establecimientos obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se relacionan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA, COCUC CUCUTA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 33%, 45%, 55%, 55%, 56% y 56% respectivamente. En el EPMSC AGUACHICA se observó falta de equipos mínimos (procesadores de alimentos, sartenes basculantes), estantería oxidada en bodega de abarrotes, equipos de refrigeración en mal estado (sin agarre en las puertas y con desgaste de la pintura), carros transportadores con desprendimiento de pintura y presencia de oxido y el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa. En el EPMSC OCAÑA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante, bandeja asadora, procesador de alimentos), recipientes plásticos partidos, ollas con imperfecciones y desgastes y los carros transportadores deteriorados y con oxido. En el EPMSC PAMPLONA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante), equipo de congelación de las contramuestras no enfría a temperatura adecuada de congelación (temperatura verificada 9 grados C), pela papas con lija de abrasión en regular estado, bandeja asadora suelta de la base o soporte y con llama aumentada, equipos de refrigeración y congelación con defecto de pintura y la tapa del equipo de refrigeración no cierra completamente, hidro lavadora no se encuentra en funcionamiento presenta avería en la conexión de la manguera, procesador de vegetales sin asa de agarre y con arandelas de material no sanitario adheridas como soporte de agarre y equipo campana extractor de grasas y vapores cuenta con abertura que permite el ingreso de contaminación del exterior. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante, equipos de refrigeración, bandeja asadora, puestos de cocción), equipo marma sin instalación, pelapapas sin lija de abrasión y el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasas. En el COCUC CUCUTA estructura 2 se observó falta de equipos mínimos (sartenes basculantes), equipos de refrigeración y congelación no cumplen capacidad de almacenamiento (lt), carros transportadores con superficies corroídas, ollas deterioradas que no están identificadas como fuera de uso, bandejas asadoras con superficies corroídas e incrustaciones de grasas, fuga en quemadores de gas generando combustión entre el gas y aceite y en Estructura 3 se observó sartén basculante sin funcionamiento, campana extractora se encuentra corroída y sin funcionalidad, carros transportadores con corrosión y óxido, sartén basculante con escape de gas, menaje deteriorado tales como: ollas en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias y plancha asadora con incrustaciones de grasa. Y en el EPMSC ARAUCA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante, refrigeradores, procesador de alimentos y las cuchillas de corte del

otro), carros transportadores presentan oxido y quemadores de las estufas requieren mantenimiento correctivo ya que la llama no es uniforme generando ahumado y hollín.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 82%, mejorando 2 puntos con referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC ARAUCA, COCUC CUCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA con porcentajes de desempeño entre el 73% y 85%. Algunas de las desviaciones observadas fueron inadecuado uso de tablas de picar según la convención de colores descrita por la OTM para evitar contaminación cruzada, incumplimiento de la temperatura de servido de producto terminado (jugo a 28,8°C, ensalada a 23°C - 27°C), en operaciones de prealistamiento se disponen los alimentos directamente en el piso o estas se hacen junto al área de residuos, falta de tablas de picar (color azul) y raciones dieto terapéuticas de ppl con diagnósticos de inmunosupresión entregadas en fondos. Se destaca el establecimiento EPMSC AGUACHICA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 91%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 74% disminuida en 2 puntos con referencia al mes anterior. El establecimiento con calificación *no cumplimiento* fue COCUC CUCUTA con porcentaje de desempeño 58% y hallazgos en la Estructura 2 por intercambios sin soporte de notificación a la interventoría al momento de la visita, dietas entregadas en fondos (no se puede identificar la prescripción dietaría), registros de entrega de dietas con toma semanal y con algunos PPL sin firmar, no entrega de componentes (postre en el almuerzo), inadecuada característica organoléptica en el sabor de la bebida por baja concentración de fruta, no se evidencia derivación dietaría para el tiempo de cena y en la Estructura 3 se observó intercambios sin soporte de notificación a la interventoría al momento de la visita, en raciones dieto terapéuticas no se evidencia derivación dietaría (se suministra como alimento diferencial la preparación pechuga cocida en salsa criolla), raciones dieto terapéuticas se entregan en fondos, registros de entrega de dietas quincenales y no se evidencian firmas completas, no se cuenta con registros actualizados sobre capacitación gestantes y lactantes, no entrega de la totalidad de componentes (ensalada para el servicio cena – fruta para el desayuno) e inadecuada característica organoléptica en el sabor de la bebida por baja concentración de fruta. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC ARAUCA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño entre el 83% y 87%. Entre los hallazgos observados están intercambios sin soporte de notificación a la interventoría al momento de la visita y no entrega de la totalidad de los componentes del menú sopa para la cena y bebida del refrigerio nocturno (EPMSC ARAUCA). Los establecimientos EPMSC OCAÑA y EPMSC PAMPLONA se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 90% y 97% respectivamente.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 70% desmejorando en 6 puntos con referencia al mes anterior. El establecimiento con calificación *no cumplimiento* fue COCUC CUCUTA con porcentaje de desempeño 54% y hallazgos en la Estructura 2 por falta de entrega de dotación a personal profesional y operativo, manipuladores sin examen médico, falta de registros de las horas laboradas, falta de personal mínimo (manipuladores, auxiliares de procesos, calderista),

no se ha entregado dotación completa a manipuladores de alimentos (dotación averiada, delantales rotos, calzado deteriorado, uso de ropa particular) y personal manipulador sin uso de tapabocas y en la Estructura 3 se observó falta de personal mínimo (auxiliar de procesos), falta soporte de entrega de dotación para el personal profesional y operativo, personal manipulador en ropa de particular ejerciendo sus labores, falta de exámenes médicos en manipuladores de alimentos, manipuladores con delantales averiado, calzado con suelas lisas y rotas y falta de registros diarios de las horas laboradas. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño entre el 78% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están la falta de personal mínimo requerido (ingeniero de alimentos) e incumplimiento en la frecuencia de visitas del ingeniero de alimentos y profesional SST, personal manipulador de alimentos con uso de ropa particular, personal sin uso de delantal industrial y sin calzado adecuado, jefe de cocina y un manipulador de alimentos no utilizan dotación completa (usan pantalón de color oscuro). Se destaca en *cumplimiento* el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA con porcentajes de desempeño del 94%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de agosto una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 59% mejorada en 5 puntos con referencia al mes anterior. El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue COCUC CUCUTA con un porcentaje de desempeño en 48%; en la estructura 2 se evidenciaron hallazgos por falta de señalización de las áreas de procesos, paredes con formación de hongos en área de porcionado de proteína y en área de ensamble de las dietas terapéuticas, techos poseen acumulación de suciedades en diferentes áreas, falta de toallas desechables para uso posterior al lavado de la manos, campana con acumulación de grasa, insumos de limpieza no corresponden a las fichas presentadas en el plan de saneamiento y no son aptas en servicios de alimentación por presencia de olor (detergente multiusos limón – azul) y utensilios de aseo no se encuentran identificados según áreas de procesos; y en la estructura 3 se evidenció acumulación de suciedades en angeos, roedores en área asignada para recepción de materias primas y entrega del producto terminado (área compartida), recipientes de los residuos sólidos sin tapas, falta de señalización de las áreas de procesos, techo del servicio de alimentación y área de pre eliminado con acumulación de suciedad, campana y bandeja asadora presenta acumulación de grasa, insumos de limpieza no corresponden a las fichas presentadas en el plan de saneamiento y no son aptas en servicios de alimentación por presencia de olor (detergente multiusos limón – azul), utensilios de aseo no garantizan el código de colores se utilizan palos de madera y palomas al interior del servicio. Los demás establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC AGUACHICA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA con porcentajes de desempeño entre el 63% y 81%. Entre los hallazgos encontrados están paredes con formación de hongos en área de lavamanos y en área de Fruver, techos manchados en área de producción, extractores superiores de cocina sucios con grasa, utensilios de aseo no cuentan con identificación de código de colores según áreas de producción, campana extractora fuera de uso y sucia, filtro de agua retirado, lo cual no cumple con la calidad de agua potable, falta de registros actualizados de análisis de pH y cloro residual, falta de registros de limpieza y desinfección de trampas de grasa y aberturas en áreas de producción con acumulación de suciedades.

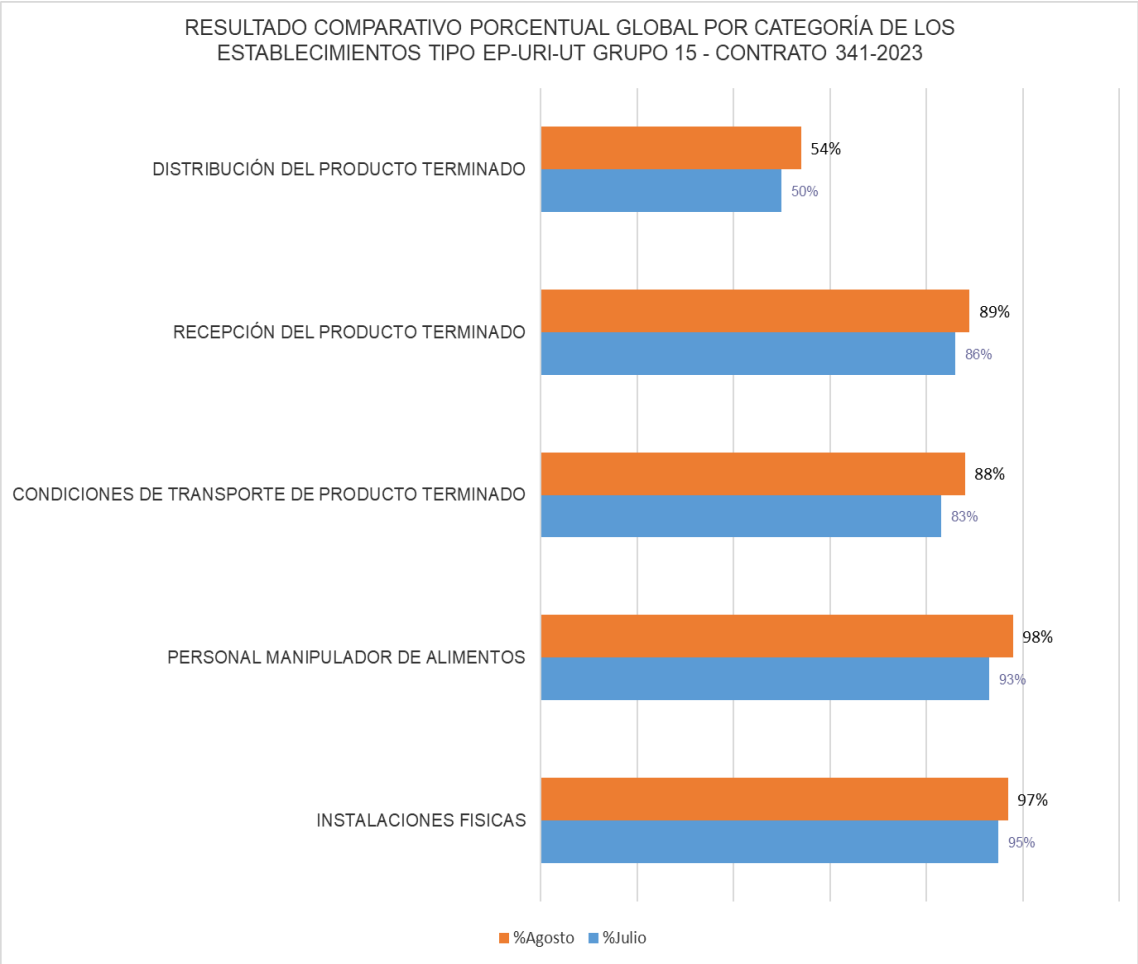
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 78%, disminuida

en 5 puntos en referencial al mes anterior. Se evidenciaron vehículos en los establecimientos COCUC CUCUTA, EPMSC AGUACHICA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA y EPMSC OCAÑA. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron COCUC CUCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 67% y 80% respectivamente. Entre los hallazgos evidenciados están para el primer establecimiento vehículo de placa MAP 553 de proveedor externo de Fruver no cuenta con concepto sanitario, ni con estibas para el transporte de materia prima, ni con leyenda de transporte de alimentos y conductor no presenta certificado de manipulación de alimentos y para el segundo establecimiento se evidenció conductor sin tapabocas ni dotación de color claro. Los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA y EPMSC OCAÑA se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de agosto una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 67% aumentada en 10 puntos con referencia al mes anterior. El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC ARAUCA con un porcentaje de desempeño en 57% y hallazgos por falta de soportes del mantenimiento correctivo de estufas y carros transportadores, no se cuenta con registros de la verificación semanal que incluya el rango de tolerancia en equipos de medición, no se cuenta con resultados de muestreos microbiológicos ni de análisis fisicoquímicos de agua. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC OCAÑA, COCUC CUCUTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño entre el 77% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están falta de soportes del mantenimiento correctivo de equipos (congeladores, carros transportadores), no se cuenta con resultados de muestreos microbiológicos ni de análisis fisicoquímicos de agua, falta de información de laboratorio que realiza muestras, falta de registros actualizados de capacitaciones y falta de paz y salvo de los meses de junio y julio. Se destaca en *cumplimiento* el establecimiento EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 94%.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 42% disminuida en 1 puntos con referencia al mes anterior y es la categoría con mayor criticidad. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, COCUC CUCUTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CUCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 20%, 25%, 38%, 50% y 60% respectivamente. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EPMSC PAMPLONA con porcentaje de desempeño del 75%. Entre los hallazgos están falta de registros actualizados de capacitaciones del SST, extintores con carga vencida y campanas extractoras fuera de servicio y falta de elementos de protección personal tales como chaqueta térmica, guantes de neopreno, guantes de acero y petos.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 15, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



El grupo 15 en el mes de agosto presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 87% mejorando 4 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 97% mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior. El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER con porcentaje de desempeño del 0% y hallazgos por disposición de alimentos directamente sobre piso durante el almacenamiento temporal. Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 98% mejorando 5 puntos en referencia al mes anterior. El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP SARAVENA con porcentaje de desempeño del 50% y hallazgos porque manipulador no cuenta con certificado médico apto para manipular alimentos y certificado de manipulación en BPM vigente.

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 agosto una calificación en c*umplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88% mejorando 5 puntos en referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BOCHALEMA, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP OCAÑA con porcentajes de desempeño del 40%, 50% y 60% respectivamente y por hallazgos de vehículo Moto sin SOAT, sin Tecno mecánica, sin concepto sanitario, sin leyenda de trasporte de alimentos, no se cumple con las condiciones aptas para transporte de alimentos, no se presentan registros de control de temperaturas y no cuenta con plan de rutas que describa el vehículo. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA, EP ARAUCA, EP CAI BELEN con porcentajes de desempeño del 80% con hallazgos por falta de planillas de registro de control de temperatura y vehículo sin concepto sanitario. En los establecimientos EP SARAVENA y EP TAME no se evaluaron las condiciones de transporte al ser tercerizados y no requieren transporte y en EP ZULIA no se evaluaron las condiciones de transporte porque el contratista entregó los alimentos fuera de los horarios establecidos y cuando el interventor llega a la estación ya habían entregado los mismos.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de agosto una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89% mejorando 3 puntos en referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP ZULIA y EP CAI BELEN con porcentajes de desempeño del 50% y 56% respectivamente y por hallazgos relacionados no entrega de la totalidad de componentes (bebida de refrigerio nocturno), intercambios sin soporte de notificación a la interventoría al momento de la visita, panificado no cuentan con empaque primario incumpliendo resolución 5109 de 2005 y raciones de alimentación del almuerzo se distribuyen simultáneamente durante el tiempo de desayuno (información suministrada por comando de guardia). Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP BETANIA PATIOS, EP AGUACHICA, EP ARAUCA, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CAI AEROPUERTO, EP LOS PATIOS, EP OCAÑA, EP SAN FERNANDO y EP TAME con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%, entre los hallazgos están falta de acta de socialización con los representantes de derechos humanos de la PPL, incumplimiento en la rotación de las bebidas (misma bebida para cena y refrigerio nocturno), panificado no cuentan con empaque primario según resolución 5109 de 2005 y no entrega del total de componentes (fruta de desayuno). Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de agosto una calificación en *no cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 54%, mejorada en 4 puntos en referencia al mes anterior y es la categoría con menor desempeño. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BETANIA PATIOS, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CENTRO, EP CAI BELEN, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP SAN FERNANDO, EP ARAUCA, EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, EP CAI VILLA DEL ROSARIO y EP TRIGAL SIJIN con porcentajes de desempeño entre el 0% y 50%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER 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 y componentes del desayuno 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

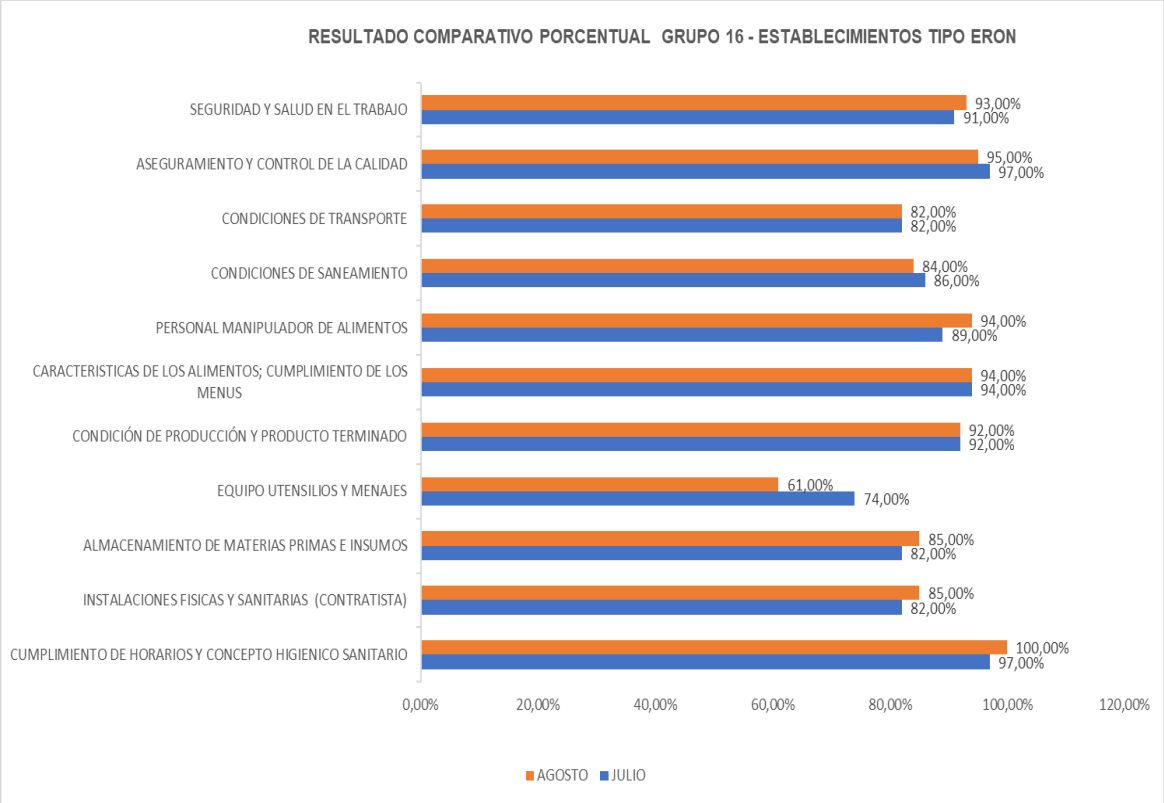
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANQUILLA NORTE	08/06/2024	Favorable	99,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	La ETS deja como acción de mejora para las áreas de infraestructura el cambio de las baldosas que se encuentra en mal estado.
PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA	21/03/2024	Favorable	98,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC SINCELEJO	11/06/2024	Favorable con requerimientos	88,5%	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC SINCELEJO- GRUPO 16 CONTRATO 342-2023.CIA- 0427- DE 2022. En seguimiento de las acciones de mejoras.
PMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC MAGANGUE- GRUPO 16 CONTRATO 342-2023.CIA- 0427- DE 2022. En seguimiento de las acciones de mejoras.
PLANTA EXTERNA MONTERIA	04/03/2024	Favorable	98,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC TIERRALTA	16/07/2024	Favorable con requerimiento	71,5%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC TIERRALTA- GRUPO 16

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				CONTRATO 342- 2023.CIA-0427- DE 2022. En seguimiento de las acciones de mejoras.
EPMSC SAN ANDRES	17/04/2024	Favorable con requerimiento	82, 0%	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC SAN ANDRES ISLAS-GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA- 0427- DE 2022. En seguimiento de las acciones de mejoras.

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 16 correspondiente a la regional norte, de los ocho (8) establecimientos asociados a la producción, que cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable con rangos de cumplimiento superior al 98%, con tiempos de emisión entre 3 y 6 meses, que estos corresponden a sus vez a las plantas de producción externas de Montería y Cartagena, y a los establecimientos carcelarios Barranquilla Modelo y Barranquilla Norte. Cuatro (4) tienen concepto favorable con requerimientos (Tierra Alta, San Andrés Islas, Magangué y Sincelejo) se encuentran en un cumplimiento entre el 71.5% al 88.5%. NO aplica medida sanitaria para ninguno de los establecimientos del grupo 16.

2.2.16.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 16, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los ocho (8) establecimientos y dos (2) plantas de producción externa del grupo 16 regional norte, verificados mediante el formato para Erones- CRM y Plantas externas, para el periodo informado muestran que hubo cumplimiento parcial entre 82,00% al 85,00% en cuatro (4) categorías, un cumplimiento sobre el promedio del 90% en seis (6) categorías, en este periodo del informe equipos, utensilios y menajes decrece del 74% al 61%, siendo la única categoría que promedia sobre 60%.

El cumplimiento de las categorías en orden ascendente para el mes de agosto se detalla de la siguiente manera: categoría equipos, utensilios y menajes, para agosto decrece un 13% respecto a julio periodo en el cual obtuvo un promedio del 74%, en este periodo los establecimientos de Cmsba Barranquilla – La Modelo, Epmsc Barranquilla, Epmsc Cartagena y Epmsc Sincelejo obtienen nuevamente el menor cumplimiento con promedios entre 0% y 56%, el Eron de Magangué alcanza el 67% para agosto cediendo 19% del periodo anterior, Tierra Alta promedia con 64%, persiste Epmsc Cartagena con 0% y cae la Planta externa de Cartagena al 14%. Los establecimientos de Montería y SAI registran porcentajes de cumplimiento entre el 86% al 100%. Para este periodo de informe se registra nuevamente que ítem de mayor afectación corresponde con el que realiza seguimiento a la evidencia en campo de equipos, menaje y utensilios deteriorados o en desusos, no resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales aptos para alimentos, en los establecimientos del grupo 16 con excepción de Epmsc Tierra Alta que obtiene el 100%. El segundo de menor cumplimiento es equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, solo registra

cumplimiento el Eron de San Andrés Islas y la Planta de producción externa de Epmsc Montería, con promedios del 100%, el resto de establecimiento promedia con 00%. En cuanto a los equipos de frio, Barranquilla La Modelo, el Bosque, Epmsc Sincelejo y La planta de producción de Cartagena no cumplen con los requerimientos de funcionamiento adecuado para garantizar las temperaturas de almacenamiento (congeladores, refrigeradores y neveras) en mal estado o fuera de servicio. En Barranquilla el Bosque y Epmsc Cartagena no hay disponibilidad de carros transportadores en la cantidad requerida de acuerdo con las particularidades y características de cada establecimiento. Se subsana en Epmsc San Andrés Islas, Barranquilla el Bosque y Epmsc la Modelo la disponibilidad o el mantenimiento adecuado de la trampa de grasas los cuales en el informe anterior fueron afectados con no cumplimiento, para agosto la afectación correspondió por este ítem a la planta externa de Cartagena, el resto promedio con 100%. Se registra cumplimiento total frente a la entrega de menajes a los PPL.

Categoría condiciones de transporte de alimentos, para agosto mantuvo el promedio del 82% obtenido en el periodo anterior. Al igual que en el periodo pasado persisten en los establecimientos: Cmsba Modelo, Epmsc Bosque y Planta externa de Cartagena, hallazgos que no le permiten superar el promedio del cumplimiento parcial. Se registran desviaciones frente a las condiciones físicas y de higiene de los vehículos en la Modelo y el Bosque, se supera en la planta externa Cartagena, se mantiene que no portan la leyenda Transporte de alimentos en Barranquilla la Modelo, se subsana en Barranquilla el Bosque, no presenta el control y monitoreo de temperatura en Barranquilla Modelo y Planta externa de Cartagena, se levanta el hallazgo en el Bosque. Se afectan los mismos tres establecimientos, en el ítem que verifica el certificado de manipulación de alimentos, ya que no cuenta con él, ni cumplen con la vestimenta adecuada. El establecimiento de menor cumplimiento es Cmsba Barranquilla la Modelo con 20%, Bosque y Planta de producción de Cartagena registran cumplimiento del 70%, mientras que (Montería Epmsc y planta externa, Epmsc Cartagena) registran cumplimiento del 100%. Los establecimientos de SAI, Tierralta, Sincelejo y Magangué no son objetos de la verificación en este periodo del informe, se registra cumplimiento del 100% en la verificación del recibo de las materias primas, insumos, alimentos entre otros, se realiza conforme a los lineamientos y/o los horarios establecidos por los Establecimientos.

La categoría correspondiente a condiciones de saneamiento, en agosto cede dos puntos respecto al informe de julio, pasa al 84%. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde nuevamente a Epmsc Cartagena con 67% aun así crece un 34% respecto a julio, periodo en el cual obtuvo 33%, lo sigue Barranquilla Modelo y Bosque con 68 % y 69% respectivamente. Los demás establecimientos están entre el 77% al 100%. Se evidencian hallazgos por limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes, puertas y ventanas en 5 establecimientos (Barranquilla Bosque y Modelo, Sincelejo y Plantas de producción externas de Cartagena, Montería, Tierra Alta), se registra no conformidad frente a las operaciones de limpieza de los equipos de producción y campanas extractores, en los establecimientos de Barraquilla la Modelo, el Bosque, Magangué y San Andrés Islas, subsana el hallazgo Epmsc Sincelejo. En la verificación del control de plagas no hay cumplimiento de acuerdo con la periodicidad de la ficha técnica, así como el registro de inspección interno y externo y se evidencia huella o daño causado por plagas (palomas y moscas) en Epmsc Cartagena, Planta externa de Cartagena, Barranquilla el Bosque y la Modelo. El Eron de Barraquilla la Modelo, es el único que se encuentra afectado por no garantizar el suministro de los elementos de aseo e insumos utilizados para las operaciones de L y D de utensilios y menajes con 0% para el periodo de julio obtuvo en este ítem 33%. Se subsana en el Bosque, que junto al resto de

establecimiento cumple con el 100%. Persiste el no cumplimiento en Barranquilla Bosque y la Modelo frente a las condiciones requeridas para el tanque de almacenamiento de agua, ya que este no se encuentra construido en material sanitario, y la alberca esta sin tapa, desprotegida, en el Bosque se afecta con 60% . Para este periodo del informe se afecta a Epmsc El Bosque por no cumplir con los procesos de limpieza y desinfección de la Trampa de grasa. En Epmsc Tierra Alta, se afecta al contratista por no tener un ccorrecto manejo (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (Lavazas, aceite, Lámparas fluorescentes, baterías etc.) para este mismo ítem se registra la subsanación en SAI. 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 Tierra Alta y la planta de producción de Cartagena. Se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al dia en los establecimientos, se registra que, los productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido, se encuentran rotulados de acuerdo a lo establecido en la OTM, se evidencia articulación y sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando registros sobre la actividad. En este periodo del informe se registra cumplimiento en los establecimientos en el ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de la dotación de fiambreras, con el 100%. Se mantiene el cumplimiento de la toma y registro de los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua.

La categoría de almacenamiento de materias primas e insumos sube 3% para el mes de agosto en comparación con junio, así obtiene en el periodo del informe 85%, el establecimiento que obtuvo menor cumplimiento correspondió con Epmsc Cartagena (Eron de Ternera) con 0%, el cual fue objeto de verificación en los ítems que corresponden a la categoría y obtuvo 0% en el único que fue objeto de observación en campo, la planta externa de Cartagena en la cual se realiza la preparación de los alimentos del establecimiento de Ternera es el segundo de menor cumplimiento con 68%, seguidos de establecimientos; Barranquilla la Modelo y Barranquilla el Bosque con 71% y 75% respectivamente, el resto de los establecimientos ponderaron por encima del 91%. Los hallazgos que se evidenciaron corresponden nuevamente con el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario (Barranquilla Bosque y Modelo, Magangué, Sincelejo, Cartagena y Magangué), frente a la verificación de que los productos se cuenten con el etiquetado y rotulado vigente para empaque primario no cumplen los Erones de Barranquilla y Epmsc Cartagena (planta externa y Eron de Ternera), el ítem que verifica el almacenamiento de las M.P según sus características naturales, presenta hallazgo del entre el 0% y 50% en (Barranquilla Bosque y Modelo, Planta externa de Cartagena) para Epmsc Sincelejo, se supera la no conformidad del periodo de julio. Se registran no cumplimiento de las distancias perimetrales en cuatro (4) establecimientos del grupo 16, (Barranquilla Bosque y Modelo, Sincelejo, y planta de producción externa de Cartagena) en el Eron de Barranquilla el Bosque se evidencian aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos (uso de color). De manera general el método PEPS es aplicado por el operador y los productos se encuentran identificados por rotulo de colores de acuerdo con lo establecido en OTM, los alimentos almacenados se encuentran libre de cualquier tipo de contaminación (100%, de cumplimiento), las materias primas fraccionadas están identificadas de acuerdo con los establecido en la OTM (100%, de cumplimiento), el producto evidenciado como no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin (100% de cumplimiento). Se encuentra con registros actualizados y la disposición final no supera los dos (2) días calendario. Así como también en las

áreas de almacenamiento, se subsana la falta de las fichas técnicas de materias primas en la planta externa de Cartagena, para el mes de agosto hay cumplimiento del 100% en los establecimientos.
Las Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, crecen para el periodo del informe en 3% adicional que suma al incremento del 5% de julio, ponderando para el mes de agosto en 85%. El establecimiento de Barranquilla la Modelo sigue presentando el menor cumplimiento bimestral, cede 26% respecto al cumplimiento de julio pasa del 69% al 43% decreciendo su promedio y ubicándose en no cumplimiento. El segundo establecimiento de menor cumplimiento es Barranquilla el Bosque con 71%, los demás Erones y plantas externas están dentro del rango del 80% al 100%. Persisten las desviaciones en los ítems que corresponden con las gestiones para la limpieza de los alrededores, en agosto no cumple el Eron de Barranquilla la Modelo y supera el hallazgo de julio Barranquilla el Bosque, así como también se encuentran hallazgos en techos, pisos, paredes (este ítem se afecta en cinco establecimientos de la regional, con excepción de los servicios de SAI, Tierra Alta y planta externa de Montería), se registra no cumplimiento en los sistemas de evacuaciones de aguas residuales se evidencian sin protección, se registra hallazgos por ventanas y aberturas sin mallas y protecciones contra el ingreso de vectores en el Erones de Barranquilla la Modelo, para este periodo en este ítem subsana el Bosque, así como también el hallazgo frente a que los sanitarios no son de accionamiento mecánico. Se Registra que el contratista no garantiza un área exclusiva para ensamble de fondos en los ranchos de Barraquilla Modelo y Bosque. Para el resto de los ítems verificados se evidencia que: existen letreros alusivos al lavado de manos, Existen mensajes “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco” (Ley 1335 del 2009) en buen estado y ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso, existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como Productos No Conformes, existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción y distribución, en adecuadas condiciones físicas, en los Erones con excepción de Barranquilla la Modelo y la Planta de Producción de Cartagena ambos con el 0%, en agosto supera esté requerimiento Epmsc Tierra Alta con 100%. Se registra para agosto que las instalaciones eléctricas de los establecimientos cumplen con el 100%.

En condiciones de producción y producto terminado, para el mes de agosto mantiene el mismo promedio obtenido en julio, es decir 92%. La Epmsc Cartagena (Planta de producción externa) registra nuevamente el menor promedio de cumplimiento, pero en comparación con Julio crece un 13% pasando del 75% al 92%, ubicándose en el orden ascendente en la sexta categoría de cumplimiento. El segundo promedio de menor cumplimiento corresponde lo obtuvo Epmsc El Bosque con 79%, el resto de establecimiento promedian entre 88% al 100%. Para el informe de agosto se registran desviaciones en las temperaturas de los alimentos en Epmsc Magangué y Planta externa de Cartagena, se registra cumplimiento en Cmsba Barranquilla la Modelo y Epmsc Cartagena (Ternera) con 100% superando el hallazgo del periodo anterior. Persiste el no cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo con la OTM en los establecimientos de (Barranquilla Modelo, el Bosque, Epmsc Magangué, Epmsc Tierra Alta y planta de producción externa de Cartagena) se subsana el requerimiento para Epmsc Sincelejo; para agosto se registra nuevamente que no hay cumplimiento en la rotulación y almacenamiento del hielo en adecuadas condiciones en Epmsc Barranquilla el Bosque, el cual se viene identificando como desviación persistente desde el informe de mayo. El contratista no cumple con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, se presentan hallazgos en los establecimientos Epmsc Barranquilla el Bosque y Barranquilla Modelo, el cual viene presentando desviación desde el mes de junio. Para este periodo del informe se evidencia que hay cumplimiento frente al uso de los utensilios estandarizados para

garantizar el gramaje de los alimentos, se obtiene en agosto cumplimiento del 100% en todos los establecimientos. El contratista cumple con la totalidad de los equipos de medición y control de gramajes, se evidencia subsanación del hallazgo presentando en julio por este ítem en Epmsc Barranquilla el Bosque, que pasa de un cumplimiento del 75% al 100%, 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, para agosto promedió dos puntos por encima del periodo de julio, pasando de 91% al 93%, el menor cumplimiento para el corte del informe lo obtiene nuevamente Cmsba Barranquilla la Modelo con 50%, creciendo 10% frente a julio, seguido de Barranquilla El Bosque con 89% el cual cede 1% de lo obtenido en julio. Los demás establecimientos verificados promedian sobre el 100%, se registra como únicas observaciones en ambos establecimientos el ítem que corresponde con la dotación de los manipuladores de alimentos frente a los elementos de protección, acordes a la actividad que realizan. Barranquilla la Modelo con 00% y El Bosque con 80% de cumplimiento. 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, presentó en julio cumplimiento del 89%, luego de ceder un 5% de lo obtenido en el periodo de junio, para agosto alcanza el 94% es decir retoma el 5% de cumplimiento cedido, sumándolo al promedio de este periodo alcanzando así el 94%. Los establecimientos de San Andrés Islas y Epmsc Cartagena (Ternera) quienes fueran en julio los de menor cumplimiento alcanzan a promediar entre 84% y 80% respectivamente, en agosto el menor cumplimiento le corresponde a Barranquilla la Modelo con 76%. El resto de los establecimientos y plantas de producción externa promedian entre el 84% al 100%. El hallazgo de mayor frecuencia corresponde al uso de la dotación completa por parte del personal manipulador hay hallazgos en Epmsc Cartagena (Ternera) y Epmsc SAI que reiteran en este periodo y Barranquilla la Modelo; También se registra no cumplimiento de los hábitos hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas de los manipuladores (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas en Barranquilla la Modelo y SAI. En el ítem de verificación que corresponde al cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional se registran hallazgo en Epmsc SAI y Barranquilla la Modelo, se subsana para el periodo de agosto el requerimiento frente a este ítem en las plantas de producción externas de Cartagena y Montería, los demás establecimientos promedian con el 100%. Se evidencia certificado de manipulación de alimentos y capacitación continua en BPM, en los establecimientos Cmsba Barranquilla y planta externa de Cartagena se evidencia acción de mejora frente al hallazgo por la no práctica regular del lavado de manos de los manipuladores antes, durante y en cada cambio de actividades, así las cosas, hay cumplimiento del 100% en la regional por este ítem de evaluación. Se registra cumplimiento frente a la entrega de la dotación a los visitantes, 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, Los manipuladores de alimentos (cuentan con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta, KOH de uñas,

coprocultivo). En caso de no contar con el resultado, se evidencia gestión del operador (acta de toma de muestras, resultados de laboratorios pendientes por emisión), Se registra no cumplimiento del 100% en Epmsc SAI, por el requerimiento que corresponde con el no cumplimiento del ítem que verifica, que el desarrollo de las actividades de manipulación de alimentos se realice cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo, por parte de la PPL, no se registra observación alguna para el periodo de agosto por razón de esta verificación. La categoría; característica, cumplimiento de los menús, gramajes, dieta terapéutica y oferta adicional, mantiene para el periodo de agosto el promedio obtenido en el informe anterior, es decir 94%. Nuevamente el establecimiento con menor promedio de cumplimiento es Epmsc Cartagena (Ternera), aunque supera el 55% del periodo de julio, obtiene solo 64% en agosto, es decir un cumplimiento parcial frente a los ítems verificados, lo sigue Barraquilla la Modelo con 83%. El resto de los establecimientos promedian entre el 91% al 100%. No hubo cumplimiento frente al número de intercambios permitidos, no soportan gestión frente al procedimiento estipulado para tal fin en los Erones de Barranquilla la modelo con 0%, y las plantas externas de Cartagena y Montería con el 50%, en el establecimiento de Barranquilla el Bosque se registra cumplimiento del 80%. Durante el seguimiento del periodo de agosto se registran que en Epmsc Sincelejo y Planta de producción de Epmsc Cartagena, no cumplen con la rotación del ciclo de menús de acuerdo con las concertaciones establecidas entre el establecimiento y el Cosal, el requerimiento del no cumplimiento de este ítem en julio se subsana en el establecimiento de Tierra alta para el mes de agosto.

Se registra cumplimiento total del 100% en los establecimientos del grupo 16, **respecto a la verificación del cumplimiento de los gramajes de las preparaciones del menú verificado**, Se supera el promedio parcial del 67% del periodo de julio alcanzado por Cmsba Barranquilla la Modelo, caso contrario ocurre con el ítem de verificación de la entrega de las raciones terapéuticas de acuerdo con la OTM, ya que no alcanzo el promedio mínimo de cumplimiento, reiterándose la no conformidad de julio, para agosto se une al promedio del 0% Epms Cartagena (Eron de Ternera), continúan los hallazgos en ambos establecimientos (Modelo y Ternera) por no cumplimiento en la obligación de la entrega de cada recipiente rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM, los demás establecimientos obtiene un rango de cumplimiento entre el 80% al 100%. En cuanto a la obligación de emitir un diagnóstico nutricional de los PPL con patología y contra con los registros de la valoración para el informe de julio la única desviación con 50% la presentó Epmsc Barranquilla el Bosque, la misma que se registra para el periodo de agosto y se suma la Planta de producción externa de Cartagena. El Eron del bosque fue afectado por el uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales para preparaciones no permitidos (color), el mismo establecimiento se afecta por el no cumplimiento en el suministro de los refrigerios nocturnos (no cumple la frecuencia establecida en la OTM), el resto cumplen con el 100%, se registra para el periodo de agosto cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú, En el caso de Epmsc Tierra Alta y Epmsc Cartagena (planta externa de producción) se realiza el suministro de la alimentación a grupo poblacional étnico conforme a la OTM, solo en estos establecimientos se observó entrega a este grupo poblacional. Se evidencio registro de la entrega del menú especial, entrega de refrigerios a PPL en remisión, 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. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en las EPs - UTs - URIs cuando aplica, Se llevan registros de las renuncias a la alimentación y/o dietas (si aplica). El ciclo de menús y sus actualizaciones se encuentran socializado de acuerdo con la OTM con representantes de DDHH de

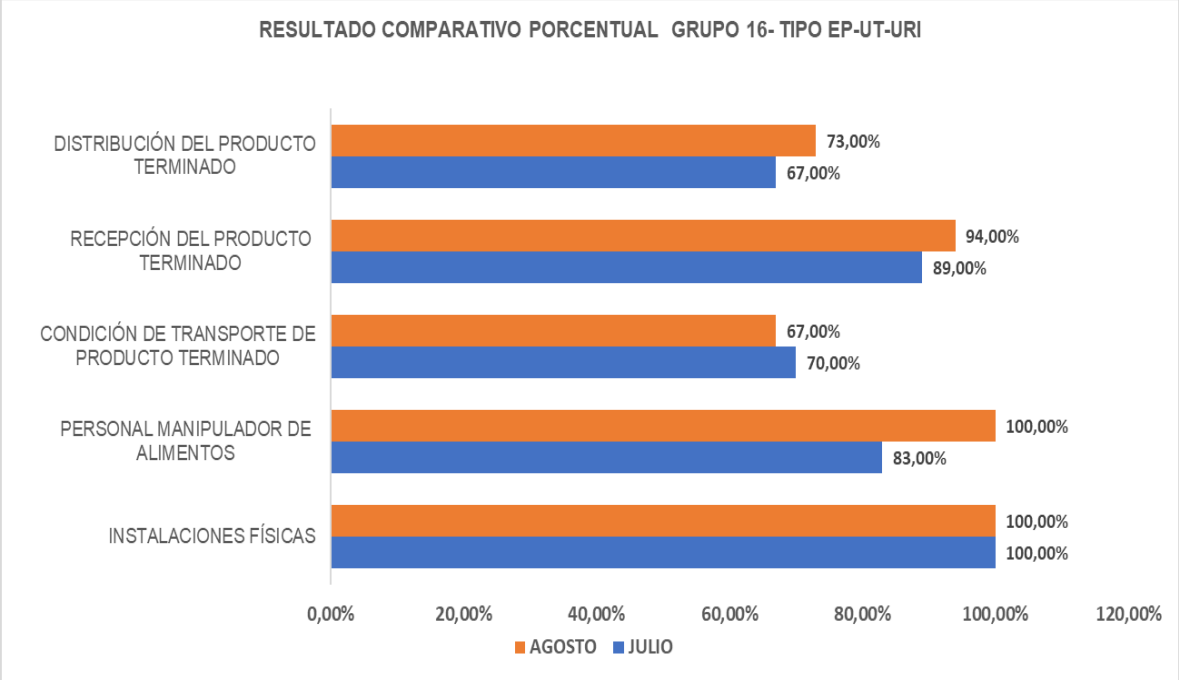
PPL y director del establecimiento, delegados COSAL y empleados del contratista. Se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos en el ítem que verifica las características de las preparaciones de los alimentos, ya que cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.

La décima categoría de mayor cumplimiento para el periodo de agosto corresponde a; la **categoría de aseguramiento y control de la calidad**, aun así, cedió 2% de su promedio de cumplimiento en agosto respecto a julio, para este periodo del informe obtuvo promedio de cumplimiento del 95%. El establecimiento de menor promedio correspondió a Planta de producción de Cartagena con 87%, los demás promedian entren el 90% al 100%. Para el mes de agosto el operador no cumple con la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma con un promedio de 0% en Barranquilla el Bosque, Epmsc Sincelejo y planta de producción de Cartagena, en el ítem que corresponde con la calibración de los instrumentos usados para el control de temperatura y gramajes, así como la toma de muestreos microbiológicos de acuerdo a la frecuencia establecida en el anexo 6, el establecimiento de Barranquilla la Modelo no cumple, los demás están promediados con el 100%. Para el ítem que registra el cumplimiento de las contra muestras de acuerdo con el protocolo establecido en la OTM, en caso de presentarse una posible ETA, el contratista no persiste en el no cumple en los Erones de La Modelo y Bosque y para el periodo de agosto se suman los establecimientos de Tierra Alta y la planta externa de Cartagena. Se registra que los carros transportadores en Barranquilla El Bosque no cuentan con la respectiva hoja de vida, no si les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Para el periodo de agosto el contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida en la OTM. Se da cumplimiento del 100% en los ítems de cumplimiento de programas y planes requeridos de acuerdo con la OTM, recibo de M.P aplicando criterios de aceptación y rechazo, diligenciamiento de formatos básicos estandarizados de producción, 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 cuenta 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. Se observan resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente (mesófilos aerobios, coliformes totales, mohos y levaduras, entre otros),en materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según la OTM. No se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos (Declarada por secretaria Distrital de Salud, asociación epidemiológica, agente etiológico) en los ERON, CRM, EP y UT, en ninguno de los establecimientos.

La Categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, continuo el crecimiento que presentó desde junio, alcanzando en agosto el 100% de cumplimiento al pasar del 97% al 100% ubicándose en la de mayor cumplimiento. El establecimiento Epmsc Tierra Alta presentaba desviación respecto a la vigencia del concepto sanitario, para el periodo en vigencia cumple con 100%, no se presentan desviación en el cumplimiento de los horarios de acuerdo con la OTM corresponde, para el periodo anterior con Epmsc Barranquilla el Bosque alcanzo un promedio del 75%, por desviación en la entrega del tiempo de comida almuerzo, para agosto presenta promedios

del 100%. Ningún establecimiento del grupo 16 Eron- UT-CRM, posee medida sanitaria de cierre impuesta, se registran cumplimientos del 100%, incluyendo las plantas externas.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 16, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



El análisis del periodo de agosto, que corresponde con el seguimiento realizado a las Seis (6) EP-UT- URI del grupo 16, nuevamente pone a Ejema Biver Malambo con 50% para este corte, creciendo un 15% adicional al 35% obtenido en julio, así las cosas, es la de menor cumplimiento, seguida nuevamente de EP. Barraco de Loba con 87%, y para el caso de las cuatro (4) EP-UT- URI restantes, se obtienen rangos entre el 90 % al 100% (UT- Cacique Tirrome y Arcor- Bacaim). En orden ascendente de menor a mayor cumplimiento se registran para agosto las siguientes categorías.

La de menor cumplimiento es la **categoría condiciones de Transporte de Producto terminado**, en agosto pierde 3% del alza registrada para el mes de julio, pasando así del 70% al 67%, reitera para este periodo del informe Cpams Ejema Biver Malambo, como la de menor cumplimiento con 0%, seguida de UT. Arcor- Bacaim 1 con un 60%. Particularizando los ítems de no cumplimiento Arcor, presenta hallazgos respecto a; no cumple con la documentación del vehículo de transporte (SOAT- Concepto higiénico sanitarios), así como tampoco cumple con el diligenciamiento de las temperaturas de los alimentos en las planillas de registro. Los establecimientos de UT Cacique Tirrome y Ep. La Esmeralda obtiene el 100% de cumplimiento en la categoría, Mientras que la EP.

Barranco de Loba no es objeto de la verificación, ya que no utiliza medios de transporte para el traslado de los alimentos.

Distribución de producto terminado, supera en 6% el promedio que obtuvo en julio, pasando del 67% al 73%. Está afectada nuevamente por el reiterado bajo cumplimiento de Ejema Biver Malambo, que pasa del 100% en junio al 00% en los periodos de julio y agosto, seguida de EP. La Esmeralda y EP. Barranco de Loba con 50% de cumplimiento para agosto. UT- Arcor Bacaim, U.T Cacique Tirrome y UT. Arcar- Cartagena obtienen el 100%, en los dos primeros ítems de categorización de la variable. UT. Ejema Biver Malambo y EP. La Esmeralda son afectados en el ítem que corresponde a la entrega en empaque individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados con 00%, mientras que la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos se afecta en la EP: Barranco de Loba. No se aplica para los seguimientos la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía y la verificación de PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

La categoría recepción de producto terminado, para el periodo de agosto aumenta un 5% adicional el promedio de cumplimiento, por lo cual pasa del 89% del mes de julio al 94% en el periodo que corresponde al corte del informe. Repite EJEMA BIVER MALAMBO, como el de menor cumplimiento creciendo 19% con respecto a julio, pasando del 56% al 75% en agosto, los hallazgos corresponden con los ítems que hacen seguimiento a la entrega de la totalidad de los componentes del menú con 00% en la Ep. Barranco de Loba, y para Ejema Biver Malambo se registra no cumplimiento con la entrega de las bebidas de acuerdo con la característica de la OTM, y no cumplimiento de las características organolépticas del menú verificado. En este periodo se registra subsanación en la EP. De Policía la Esmeralda, la cual se afectó en junio por no cumplir con la publicación o socialización del ciclo de menú promedia con 100%. 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, el contratista entregó los alimentos directamente al responsable del establecimiento. Los establecimientos de Arcor Bacaim, Cacique Tirrome y EP. La Esmeralda y Arcar Cartagena obtuvieron cumplimiento del 100%, en los ítems de verificación de la categoría.

La categoría personal manipulador de alimentos, obtiene para el mes de agosto un aumento en el promedio de cumplimiento del 17%, pasando del 83% en julio al 100% en agosto, se registran acciones de mejoras en la UT. Ejema Biver Malambo, el cual presentó cumplimiento del 00% en el ítem que observa el cumplimiento de los manipuladores de alimentos frente al requerimiento del certificado médico y certificado BPM, así como también fue subsanado en la Ep. Barranco de Loba, alcanzando el 100%, los otros establecimientos cumplen con los ítems de verificación, con promedios del 100%. La validación del recurso humano adicional ofertado se realizó en los establecimientos de UT Arcor, Arcar – Cartagena y EP. La Esmeralda.

Nuevamente en el periodo de agosto al igual que en junio y julio**, la categoría de Instalaciones físicas** obtiene cumplimiento del 100%. Todos los establecimientos cumplieron con los ítems de verificación (almacenamiento temporal, se evidencia higiénico y uso de canastillas y estibas limpias y en buen estado).

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	26/09/2023	Favorable con requerimiento	73,0%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343-2023 En seguimiento de las acciones de mejoras
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2023	Favorable con requerimiento	88%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343-2023. Presenta oficio de solicitud para el seguimiento y visita por parte de la ETS.- 07-06-2024.
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable con compromisos	99,0%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343-2023.

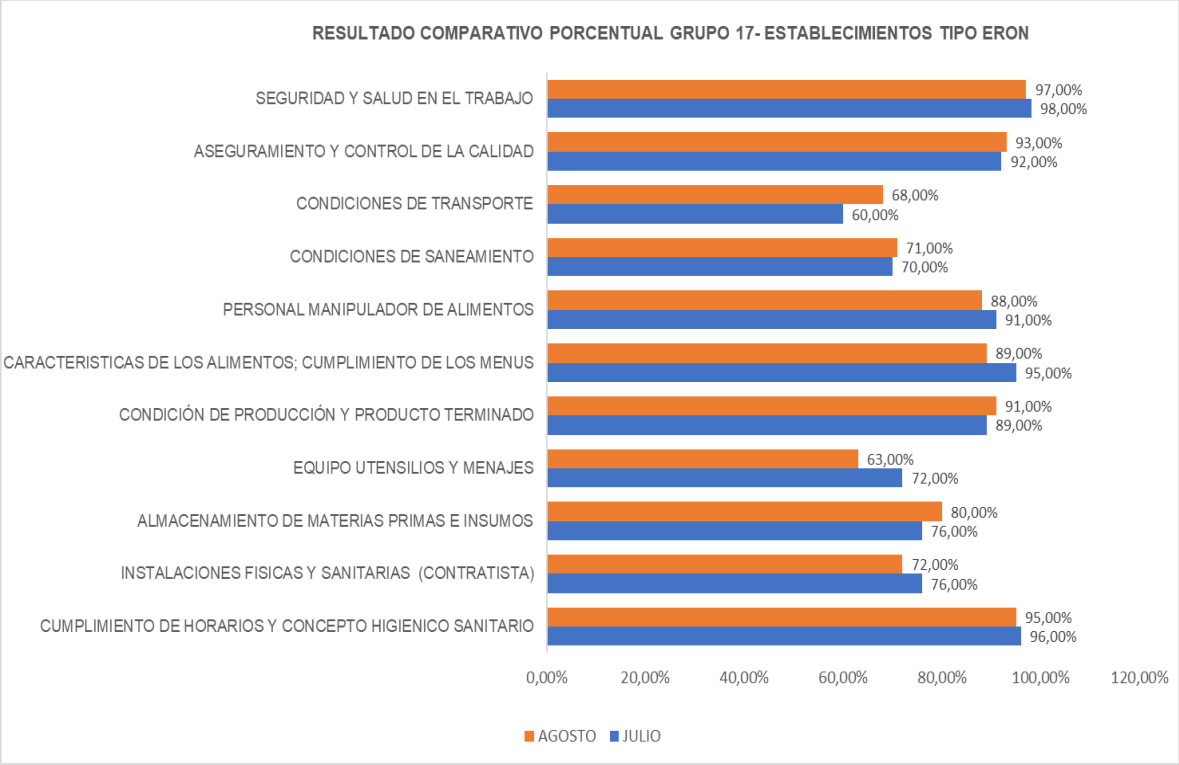
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				En seguimiento de las acciones de mejoras
EPMSC RIOHACHA	16/05/2023	Favorable	93,0%	Concepto sanitario superior a 1 año (vencido), la ETS es la única autorizada para revocar o prolongar el concepto emitido, Se solicitará al contratista las acciones para la consecución del CHS, trámite que debe surtir en la ETS. Solicitud de Plan de Mejora CIA 0428-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC RIOHACHA CONTRATO 343- 2023. Presenta oficio de solicitud para el seguimiento y visita por parte de la ETS.- 27-05-2024.
PLANTA DE PRODUCCION VALLEDUPAR	30/09/2023	Favorable con requerimiento	92.5%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343-2023. En seguimiento de las acciones de mejoras
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	07/03/2024	Favorable	92,0%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343-2023. En seguimiento de las acciones de mejoras.

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 cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable- favorable con requerimientos con rango de cumplimiento superior al 92% con tiempos de emisión superior a 6 meses, el establecimiento EPMSC Riohacha 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). Del cual se realizó solicitud de Plan de Mejora CIA 0428-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC RIOHACHA CONTRATO 343- 2023 y del cual en respuesta allegada envió oficio de solicitud de visita fechado el 27-05-2024. De igual forma se encuentra el establecimiento EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, presenta vigencia superior a 12 meses en el concepto sanitario del rancho, adjunta oficio fechado el día 06-07-2024 realizando solicitud de visita a la ETS.

2.2.17.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 17, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los cinco (5) establecimientos y las dos plantas de producción externas del grupo 17 regional norte, verificados mediante el formato para Erones- CRM y Plantas externas. Para el periodo de agosto el análisis muestra cumplimiento parcial entre el 63% al 89% en siete (7) categorías y cumplimiento sobre promedio del 91% al 98% en cuatro (4) categorías. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde con:

La categoría equipos, utensilios y menajes, decrece para el periodo de agosto en 9%, frente al promedio obtenido en junio pasando del 72% al 69%, nuevamente el establecimiento de menor cumplimiento frente a las verificaciones de los ítems corresponde a Epmsc Valledupar Alta- La Tramacua con 33% (perdiendo 21% de su cumplimiento entre junio y julio), seguido de Epmsc Santa Marta y Epamscas Valledupar ambos con 38%. Los promedios en los otros establecimientos presentan un rango de cumplimiento entre el 71% y el 100%, estos últimos corresponde a Epmsc El Banco y Planta de producción Externa el Banco. Se registran hallazgos relacionados con no cumplimiento en la oferta de los equipos mínimos requeridos según la OTM en Valledupar la Tramacua, Epmsc el Banco (planta externa), Epmsc Santa Marta, Epmsc Riohacha y Epamscas Valledupar. Se registra no cumplimiento en el ítem qué verifica la existencia de algún tipo de menaje y/o equipos construidos en materiales no inertes o que no son fáciles de desarmar y limpiar en Epmsc Riohacha, Valledupar la Tramacua, Epamscas Valledupar y Epmsc Santa Marta, para el periodo de agosto se subsana este hallazgo en planta de producción externa de Valledupar. El contratista no dispone de carros transportadores de acuerdo con las particularidades de cada Eron y ajustados a los requerimientos de la OTM, en el Epmsc Santa Marta y Valledupar Alta, se subsana para el agosto el requerimiento en este ítem en Epmsc el Banco. Referente al funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, se registran hallazgos en Epmsc Valledupar Alta, Epmsc Santa Marta y Epamscas Valledupar (los equipos no cumplen con las temperaturas requeridas para garantizar la cadena de frio de los alimentos). En los establecimientos con excepción de Valledupar Alta (promedia con el 50%), se cuenta con trampas de grasas y/o el contratista instala trampas de grasa portátil. Las cuales se encuentran en buen estado, funcionales, de acuerdo con la capacidad instalada para cada servicio. Se evidencia entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM) con cumplimiento del 100%.

La categoría de condiciones de transporte de alimentos crece 8% en el periodo de agosto, superando por dos puntos lo cedido en julio del 6%, así las cosas, pasa del 69% al 68%. En el periodo anterior tres (3) establecimientos obtuvieron unos promedios de cumplimiento entre 20% y 50% (Epms Santa Marta, Epmsc el Banco y Planta de producción Valledupar), para agosto alcanzan el promedio mínimo de cumplimiento parcial siendo Epmsc Santa Marta la de menor desempeño con 60%, de esta forma ninguno de los establecimientos de la regional queda en promedio inferior en el mes de agosto. 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 con (excepción de Epmsc La Tramacua, Valledupar judicial y planta de producción de Valledupar) que no son objetos de verificación en este periodo. Así como también se registraron hallazgos en los certificados de aptitud para manipular alimentos y vestimenta adecuada del transportador en los establecimientos del grupo 17 con promedios del 00%, (Epmsc El Banco, Epmsc Santa Marta y plantas de producción el Banco y Valledupar). Se subsana para agosto el requerimiento por no uso de canastillas o implementos de material sanitario para separar los alimentos del piso de los vehículos en (Epmsc Santa Marta y plantas externas del Banco y Valledupar), así como también el hallazgo por la falta de identificación del vehículo con la leyenda “Transporte de Alimentos” (planta externa de Valledupar).

Para junio la **categoría condiciones de saneamiento,** para el periodo de agosto crece al igual que en el informe anterior sobre el 1% del promedio obtenido, pasa del 70% al 71%. El de menor cumplimiento corresponde nuevamente a Epmsc Valledupar la Tramacua con 50% (cede 7% respecto a junio), los demás establecimientos presentan cumplimiento entre el 67% al 100%, en Valledupar la Tramacua registra hallazgos en 8 ítems de los 18 ítems evaluados. Para agosto se reitera como el hallazgo común en 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, ninguno cumple en esta verificación. Los techos, campanas y extractores se encuentran sucios, con presencia de grasa y hongos. En los establecimientos de Valledupar Judicial, Riohacha, Valledupar Tramacua y plantas de producción externas del Banco, Valledupar y Epmsc Santa Marta. El contratista no garantiza las limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con los que cuenta en los establecimientos con excepción de Epmsc Santa Marta. No hay suficientes recipientes identificados para la disposición de residuos sólidos de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica en Epamscas Valledupar y Epmsc Riohacha, no se efectúa el control de plagas de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación en la planta externa de Valledupar, Epamscas Valledupar y Epmsc Santa Marta, se subsana el requerimiento de la planta externa del Banco, para este corte del informe. Persisten los hallazgos en Valledupar Alta, respecto a los ítems que asociados con: el tanque de almacenamiento de agua no está construido en material sanitario, no suministra los elementos de aseo y lo insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, insumos sin rotulado, sin fichas técnicas, este último ítem también se afecta en la planta de producción externa de Valledupar. En cuanto a los análisis de control de pH y cloro residual, subsana en el mes de agosto el requerimiento la planta de producción Epmsc el Banco. En la planta externa de Valledupar persiste el hallazgo por no tener 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 y para el corte del presente informe se incluye en la desviación por este ítem a Epmsc Valledupar la Tramacua. El contratista no realiza procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas, ni se encuentran registros de la actividad en Valledupar Alta y Valledupar planta de producción.

Durante el seguimiento se observan las instalaciones sanitarias limpias, hay un espacio adecuado y ventilado para los insumos de 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, 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.
En la categoría de Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, para el mes de agosto pierde en aumento en el cumplimiento del promedio obtenido en julio del 10%, pasando del 76% al 72%, es decir 4% menos del periodo anterior. Los menores promedios de cumplimiento lo presentan EPMSC El Banco (Eron) y Epmsc Riohacha con 50 y 58% respectivamente. El resto de los establecimientos promedian entre el 68% al 79%. Los hallazgos se presentan en los ítems que corresponde con el estado de pisos, media cañas, paredes y techo (se registran en todos los establecimientos y plantas de producción externas), no se encuentran los mesones en buen estado en Valledupar Judicial y Epmsc Riohacha. Solo se registra cumplimiento en el estado de las ventanas marcos, puertas y aberturas con protección de manera que se impida el ingreso de vectores en Epmsc Santa Marta y planta externa de Valledupar. No hay espacios exclusivos para deposito temporales de residuos (Valledupar Judicial) y para el mes de agosto nuevamente se requiere al establecimiento Epmsc Riohacha, las instalaciones eléctricas no se encuentran en buen estado (Epmsc Banco y Epmsc

Valledupar la Tramacua), los sistemas de evacuación de agua no se encuentran protegidos por rejillas en (Epmsc Banco y Epmsc Valledupar la Tramacua), no se presentan evidencias de instalación y/o calibración de los medidores de servicios públicos en Epmsc Santa Marta, Planta externa del Banco y Epmsc Valledupar. Se realizan las gestiones por parte del contratista para que el INPEC realice las operaciones de limpiezas en los alrededores los establecimientos presentando cumplimiento del 100% con excepción de Epmsc Valledupar Alta que no cumple con 50%. Se subsana el hallazgo frente a que el contratista no garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones en los establecimientos de Epmsc Santa Marta, Epmsc Riohacha y la planta externa del Banco. Existen lavamanos de accionamiento no manual, así como también letreros alusivos a la ley 1335 de 2009, en la totalidad de los establecimientos con cumplimiento del 100%.

La categoría de almacenamiento de materia primas e insumos, en este periodo del informe crece 7%, respecto a junio donde obtuvo un promedio de cumplimiento del 73%, para agosto alcanza el 80%. El establecimiento de menor cumplimiento en este corte de informe es Epmsc Santa Marta con 57%, seguida de Epmsc Valledupar la Tramacua con 66%, los establecimientos de mayor cumplimiento corresponden a las plantas de producción externa de Valledupar y El Banco con 95%. Para este informe el ítem de mayor afectación se relaciona con el cumplimiento de, la verificación de existencia de las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, el cual solo cumple en ambos periodos de seguimiento Epmsc Santa Marta y Epmsc Riohacha, lo sigue el ítem relacionado con el cumplimiento de etiquetado y rotulado, el cual solo cumple en el Epmsc Banco - planta externa, Valledupar Planta de producción y Epmsc Riohacha. No hay cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario en los establecimientos, en Epmsc Riohacha y Epmsc Santa Marta, para agosto se subsana el hallazgo en Valledupar la Tramacua, la cual promedia, junto con los demás establecimientos con 100%. Persiste la afectación por la no guarda de las distancias perimetrales en Santa Marta, se registra cumplimiento parcial de la implementación del método PEPS en Valledupar Alta, mientras que los otros establecimientos promedian con el 100%. Para el periodo de agosto nuevamente se afecta con el no cumplimiento del almacenamiento de las materias primas de acuerdo con las características de los alimentos en los establecimientos de; Epmsc Riohacha, Epmsc Tramacua y Epmsc Santa Marta, mientras que el establecimiento Planta externa Valledupar, afectado en julio subsana el requerimiento. Se registra que los alimentos almacenados como materias primas en Epmsc Santa Marta, no se encuentran libres de algún tipo de contaminación (14 kg de carne en mal estado en los cuartos fríos). Las áreas de almacenamiento presentan alimentos con fecha de vencimiento vigentes, existen áreas exclusivas para almacenamiento temporal de PNC. Existe rotulación de la materia prima fraccionada de su empaque original. Se presentan hallazgos 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 Epmsc Santa Marta (chorizo)

En la categoría personal manipulador de alimentos, decrece para el mes de agosto 3% con relación al promedio de julio, así pasó del 91% al 88%, por tanto, es la sexta en cumplimento en orden ascendente. Se registran hallazgos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil en; Epmsc Valledupar Alta, Epmsc el Banco planta externa, Planta externa de Valledupar, Epmsc Santa Marta, Epmsc Riohacha y Epamscas Valledupar con promedios del 0% al 50%, se presentan en los establecimientos hallazgos en; uso de 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, así como también que los manipuladores no cumplen con los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas (uña cortas, limpias y sin esmalte) en la Planta de producción externa de Valledupar, para el periodo de agosto se subsanan estos hallazgos del mes de junio en Planta externa del Banco y Epmsc Santa Marta. En Epmsc Banco (Eron) y Valledupar la Tramacua se afectan con no cumplimiento por no presentan

los certificados médicos anuales vigentes en el contrato (apto para manipular alimentos) y los exámenes clínicos, en esta categoría los demás establecimientos obtienen el 100%. Para el mes de agosto en Valledupar la Tramacua se registra que el personal manipulador de alimentos y personal administrativo no contaban con la capacitación continua en BPM acorde a lo establecido en la OTM, de resto todos los establecimientos cumplen con el 100%.

En la categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, para el mes de agosto pierde 6% del puntaje obtenido en julio y mediante el cual logró un cumplimiento del 95%, es decir pasa a 89%. En el periodo de agosto persiste como ítem de mayor afectación, el que verifica el cumplimiento del número de intercambios permitidos con el procedimiento estipulado para tal fin encontrándose que para el mes de julio se realizaron hallazgos en tres (3) establecimientos, (2) menos que en junio, pero para agosto se vuelve a presentar desviación en cinco (5) de los siete, es decir solo cumple en esta verificación Epamscas Valledupar y Epmsc El Banco (Eron), entre los que no cumplen Epmsc Valledupar la Tramacua y Riohacha son los de menor promedio con 00% y los otros tres con 50%. Durante el seguimiento al cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a rotación no hubo cumplimiento en Valledupar Alta- la Tramacua, Epmsc Riohacha, planta de producción el banco y Planta de producción Valledupar. Se registra cumplimiento total en la entrega la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación se subsana para el periodo de agosto el hallazgo en Epmsc Valledupar, quien obtuvo 89%en el mes de julio. Epmsc Santa Marta presenta no conformidad en la verificación que corresponde con la no entrega de alimentos contemplado en la OTM y el anexo 4 NH010 “preparaciones prohibidas” se registra chorizo en el ciclo de menú, en este mismo establecimiento se registra que no hubo cumplimiento en la emisión de un diagnóstico nutricional de los PPL con patología y se cuenta con los registros de la valoración, así como tampoco garantiza la valoración y seguimiento nutricional de las gestantes. Por otro lado, en Epmsc Valledupar Alta no se realiza la entrega de dietas terapéuticas a PPL que lo requieran y cumplen con las condiciones de entregas definidas en la OTM (entrega en fondos de bebidas y sopas). No se dio cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos en rotación de los componentes y frecuencia en los Erones, con excepción de Epmsc El Banco. Todos los Erones y plantas externas Verificadas cumplen con los gramajes de las preparaciones, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida, cumplen con la calidad organoléptica del menú verificado para parte regular y EPs- UTs- Uris con el 100%. Para el caso de la Ración terapéutica los recipientes se encuentran rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM, se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas, se cumple con el programa de tamizaje nutricional, se entregan los refrigerios a PPL que sale de remisión, se suministra el menú especial concertado, los anteriores ítems de valoración cumplen con el 100% de cumplimiento en los establecimientos verificados para el periodo de agosto.

Para este corte del informe la **categoría de condiciones de producción y producto terminado**, que obtuvo un promedio de cumplimiento del 89% en el periodo de julio, crece 2% adicional, promediando con 91%. Los establecimientos presentan porcentajes entre el 83% al 100%, siendo Epmsc Santa Marta presenta el menor promedio con 83%. La verificación de los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, en tanto se realicen bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada presentan hallazgo en tres establecimientos para el mes de agosto; planta de producción del Banco, Epmsc Riohacha, quien ya había subsanado el hallazgo para julio y Epmsc Santa Marta. Persiste el hallazgo en cuanto a que el contratista no cuente con las tablas de corte y hace uso de acuerdo con el código de colores establecido en la OTM en Valledupar Alta la Tramacua, en agosto se supera el requerimiento por este ítem en la planta de producción externa el Banco y la Planta de producción externa de Valledupar. Que junto con los demás establecimientos obtienen 100%. Respecto al control de temperaturas del producto terminado en Epmsc Santa Marta se registra nuevamente para agosto que este, no se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-

2ºC, en Epmsc Santa Marta. En el periodo de agosto Epmsc Riohacha y Epmsc Santa Marta persisten en hallazgos por no cumplir con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras en este corte de informe se suma al hallazgo Epmsc Valledupar Alta, subsana frente a julio la planta de producción de Valledupar.

Para el corte del informe de agosto Valledupar Alta la Tramacua, subsana el hallazgo por no disponer e implementar el Plan de muestreo (control de gramaje) con base en la NTC ISO-2859-1, también realiza acción de mejora en cuanto garantiza que el hielo utilizado en el servicio de alimentación se rotule y se almacena en adecuadas condiciones.

En los establecimientos se evidencio que se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados, para el caso de Valledupar Alta presenta cumplimiento parcial en este ítem con 75%. Se garantiza en los establecimientos con cumplimientos del 100% 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, no aplica devolución de productos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento, este no es reprocesado, reensamblado, corregido, también se registra que cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos (termómetros, balanzas, grameras o básculas). Se implementan en los establecimientos el protocolo de control de temperatura, desde la recepción de materias primas, hasta la distribución final.

La categoría aseguramiento y control de la calidad, el análisis que corresponde al periodo de agosto respecto a julio crece 1%, pasando de 92% al 93%. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde a Epmsc Riohacha con 79%, mientras que el periodo de julio correspondió a Valledupar planta externa, quien alcanza en agosto 100%. Para el corte del presente informe dos ítems son los que presentan mayor desviación; el cumplimento de la frecuencia de los muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7en (Valledupar norte, Epsmc Riohacha, planta de producción del Banco) y cumplimiento del protocolo ante una posible ETA, el cual se afectan en los establecimientos en; Epsmc Riohacha, Santa Marta y Valledupar Alta. Se afectan con no cumplimiento las verificaciones correspondientes a que el contratista presente los resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, no se observan resultados microbiológicos CONFORMES, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección en Epmsc Riohacha y planta externa de producción del Banco, así como también no se realizan los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM en el establecimiento de Riohacha. El contratista no registra cumplimiento en la adquisición de los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos y presenta paz y salvo, en los establecimientos de Epmsc Valledupar Alta y Epmsc Riohacha.

Se registra 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), 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.

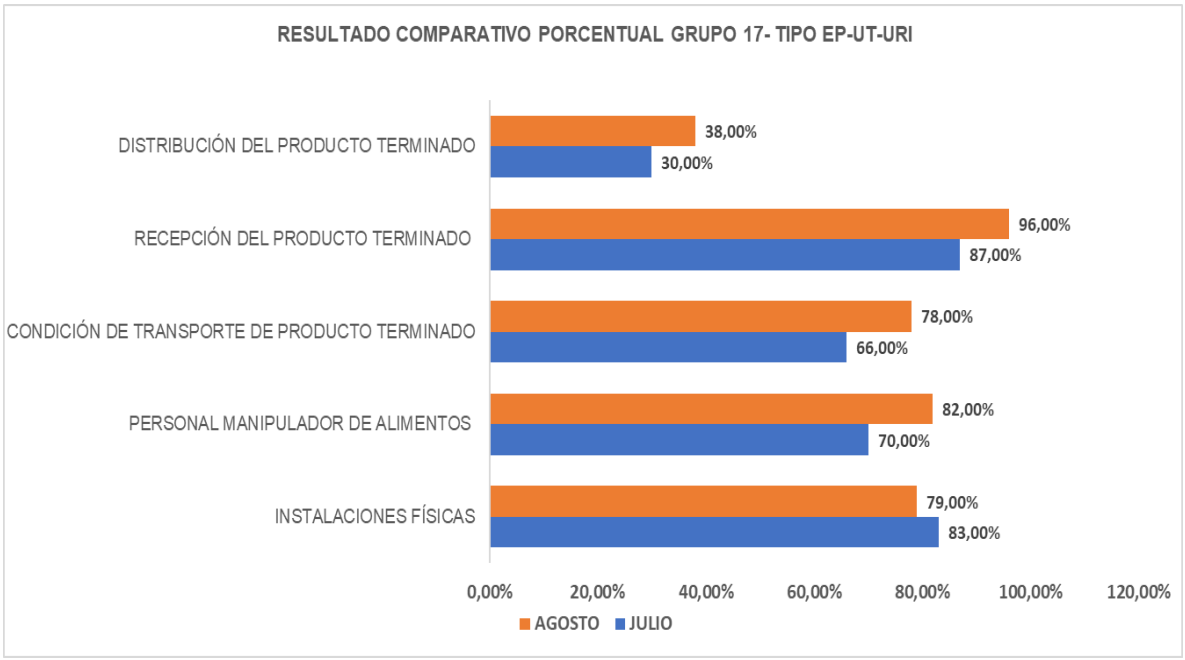
Para el periodo de agosto se registra cumplimiento en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, el cual se afecta en julio en la Epmsc Santa Marta y Epmsc Valledupar la Tramacua. Se registra que el laboratorio que realiza la toma de muestras corresponde al ofertado y este está inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB). Para el corte del informe Epmsc Valledupar la Tramacua presenta acción de mejora en

el hallazgo de julio que afectó el recibo de materias primas sin aplicar los criterios de aceptación y rechazo, por tanto, para el mes de agosto promedia con 100%. Para este corte del informe se registra que se diligencian los formatos básicos estandarizados para toma y registro de producción, se cuante con la calibración de los instrumentos usados para el control de temperatura y control de gramaje los establecimientos cumplen con el 100%. Se lleva control y registro de la temperatura de los equipos de frio en lugar visible, cumpliendo con la frecuencia establecida en la OTM. No se observó durante el mes de agosto el ingreso o retiro de elementos prohibidos a los establecimientos.

La categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, decrece 3% de lo obtenido en junio, pasa del 98% al 95% para agosto. Se presenta nuevamente desviación en el ítem que corresponde con la verificación de los tiempos de entrega de los alimentos (se registra no cumplimiento en el horario de distribución en Epmsc Valledupar alta y planta externa de producción de Valledupar), frente a los demás ítem y establecimientos hay cumplimiento en la 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 los Erones del grupo 17.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo, en agosto es la de mayor cumplimiento, aun así no supera el promedio que obtiene en julio del 98%, ya que cede 1% respecto al periodo anterior alcanzado 97% en este periodo del informe. La única desviación corresponde a Valledupar Alta, ya que no se observa el uso completo de la dotación acorde con la actividad realizada, el promedio del establecimiento es del 79%, los demás establecimientos verificados en agosto no registran hallazgos en ninguno de los tres (3) ítems que conforman la categoría.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de julio y agosto junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 17, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En el corte del informe de agosto el seguimiento realizado a las ocho (8) EP-UT- URI del grupo 17, refleja que las de menor cumplimiento son: EP. La Permanente de Valledupar que pasa del 56% en julio a 70%, UT. Batallón Mecanizado José María Córdoba que pasa de 50% en julio al 71% en agosto, para el mes del presente informe las otras seis (6) EP-UT- URI obtienen promedios de cumplimiento entre el 81% al 95%. De forma general y de manera ascendente se hace relación del cumplimiento de las categorías así:

La categoría Distribución de Producto Terminado, en el corte de agosto crece 8% en su promedio de cumplimiento, respecto a la pérdida del 17% del mes de julio, por tanto, pasa del 30% al 38%. La UT Batallón General José María Córdoba, se mantiene a lo largo del análisis bimensual como el único establecimiento que cumple con los ítems verificados en la categoría (100%), la Ep. Maicao y Ep la Permanente de Valledupar promedian con 0%, en este corte EP. Dpto. Guajira pasa del 0% de julio al 50% en agosto. Ejupa Bas Cacique 10, obtiene 33% de cumplimiento y el resto de los establecimientos promedian por el orden del 50%. El ítem para no cumplimiento en 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. En Ejupa Bas cacique 10, EP. Maicao y EP. La Permanente se afecta la entrega de los alimentos en fondos, no utilizan 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.

En Condiciones de Transporte de Producto Terminado, luego del alza en el promedio de la categoría para el periodo de julio del 22%, que lo situó en 66%, para este periodo del informe registra crecimiento del 12% adicional, por lo tanto, alcanza el 78% de cumplimento en las verificaciones realizadas a las EP-UT- URI, de cuatro (4) que no cumplieron con el promedio mínimo en junio solo reitera la UT. José María Córdoba, mientras que; EP. El Banco, Ep la Permanente y Ejupa Bas Cacique 10, superan los hallazgos con promedios del 80%. El ítem que afecta a los establecimientos con la excepción de la Ep. El Banco corresponde con el que verifica que; Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuenta con recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del vehículo, las medidas de almacenamiento durante el transporte evitan el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la OTM. En la U.T José María Córdoba se registra hallazgo frente a que el vehículo transportador no cumple con la siguiente documentación Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año y certificado de Revisión Técnico- mecánica, y de gases, mientras que este mismo hallazgo para el periodo de agosto se presenta como subsanado en la EP. El Banco. El único establecimiento afectado con el ítem que valida que el vehículo porte la leyenda transporte de alimentos es UT- Batallón José María Córdoba, por ser un vehículo de servicio particular. Se presenta el plan de rutas en las EP- UT_URI, en todas las EP, y subsanan los hallazgos de julio en; Ejupa Bas Cacique 10, EP. Maicao y EP. La Permanente. Así como también se registra la subsanación por no observancia durante el transporte de los alimentos el diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura en las EP- UT-Uri (José maría Córdoba, Ejupa Bas Cacique 10) así las cosas se establece un cumplimiento del 100% en la totalidad de las visitas.

Para agosto el análisis de la categoría de Instalaciones muestra que respecto a julio bajo 4% del promedio, pasando del 83% al 79% en agosto. De los siete (7) establecimientos verificados (Ejupa Bas Cacique 10, EP. Dpto. Guajira, EP. Dpto. Sijin, EP. Fiscalía General, EP El Banco, EP. Maicao

y EP. La Permanente) tres (3) no cumplen con los ítems verificados; las EP. Dpto. Guajira, EP. Dpto. Policía Sijin y EP. Maicao las cuales mantiene el 50% de cumplimiento del mes de julio. Para el corte de agosto persiste en los establecimientos antes mencionados como única desviación el ítem que hace seguimiento a las condiciones higiénicas del producto durante el almacenamiento temporal (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso), registrándose hallazgos. Se evidencia subsanación con el uso de las canastillas y/o estibas para almacenamiento temporal, ya que se encuentran limpias y en buen estado. Los cuatros establecimientos de EP. UT-URI restantes del grupo (Ejupa Bas Cacique 10, Ep. El Banco, EP. Fiscalía General. EP. La Permanente de Valledupar) obtuvieron en agosto cumplimiento del 100% en toda la categoría.

La categoría personal manipulador de alimentos, en agosto promedia con el 79%. No cumplen el promedio mínimo requerido en el corte del informe dos (2) EP- UT-URI (UT. José María Córdoba y EP. La Permanente), los porcentajes de no cumplimiento están por el orden del 33% y el 50% respectivamente. Para agosto subsana el requerimiento de julio Ejupa Bas Cacique 10, en el caso de Batallón José María Córdoba quien en julio no obtuvo ninguna ponderación en los 3 ítems de verificación, para agosto cumple el que corresponde con la visita del supervisor de calidad al 100% y los otros ítems obtiene 0%. En los establecimientos. En la UT. José María Córdoba y EP. La Permanente se registra no cumplimiento respecto a que los manipuladores de alimentos cuenten con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente.

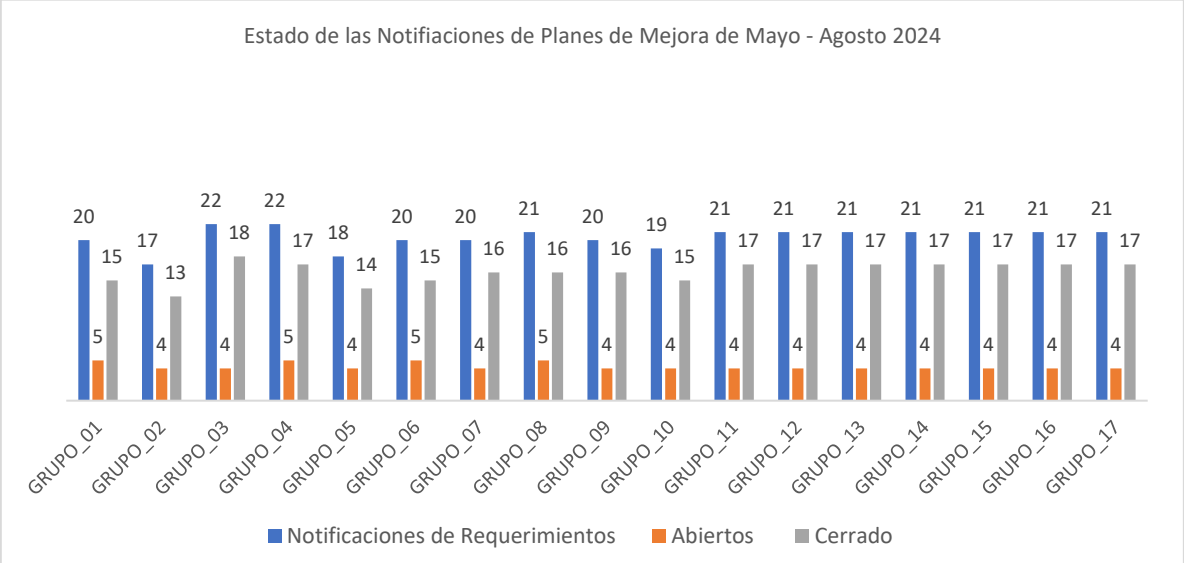
El ítem que corresponde a la verificación del uso por parte de los manipuladores de alimentos de la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, así como también si los manipuladores de alimentos conocen y aplican las BP, no obtuvo cumplimiento para este informe en UT. José María Córdoba, mientras que la EP La Permanente subsana el requerimiento en agosto. Las EP. Fiscalía General, EP. Maicao, EP. Dpto. Policía Guajira, EP. Dpto. Policía Sijin, EP. El Banco y Ejupa Bas Cacique 10 alcanzaron promedios del 100%.

La categoría recepción de producto terminado para el corte del informe de agosto, nuevamente es la de mayor cumplimiento alcanzando un crecimiento respecto a julio del 9% pasando del 87% al 96%. Todos los establecimientos obtienen promedios de cumplimiento entre 100% y 78% (EP. Permanente Valledupar), la cual junto con EP. Dpto. Policía Guajira no presenta cumplimiento en el ítem correspondiente al cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM, hallazgo que es subsano para el corte de este informe en la EP. De Maicao. En agosto se presenta hallazgo en la EP. Permanente respecto a que el contratista no suministra la totalidad de los componentes del menú verificado, no se realiza la entrega de la bebida del cuarto tiempo, en las EP. Dpto. Policía Guajira y Dpto. Policía. Sijin, se registra conformidad con el hallazgo levantado por la misma desviación para el periodo de julio. Se registra cumplimiento en todos los establecimientos en cuanto a ; publicación del ciclo de menús al interior de los patios del establecimiento y/o acta de socialización de acuerdo con la OTM, cumplimiento en la verificación que corresponde a que el contratista cumpla con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo con lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC. Se registra acción de mejora y subsanación durante la verificación realizada en la UT José María Córdoba, conforme a que cumple con la calidad organoléptica del menú verificado, así como también se constata que lleva el registro de las renuncias a la alimentación o dietas. Para el periodo de agosto se observa que: los alimentos

suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación con el rotulado, El contratista entrega los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o Estación de policía. Se registra cumplimiento de los gramajes verificados.

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

La interventoría ha emitido de mayo al mes de mayo de 346 notificaciones de requerimientos contractuales a los contratistas de los 17 grupos, solicitando los planes de mejora para los hallazgos que están sujetos a descuento previo o hallazgos categorizados con descuentos directos, según el anexo 23. En respuesta a estos requerimientos, los contratistas han presentado propuestas de acciones para subsanar los hallazgos identificados. Hasta el mes de agosto, 274 de estas notificaciones, equivalentes al 79.19%, se encuentran en estado cerrado. El 20.81% restante (72 notificaciones) aún está en proceso de respuesta. Una vez recibidas las respuestas, la interventoría realizará el seguimiento correspondiente en campo para verificar la efectividad de los planes de mejora y proceder con el cierre o los descuentos aplicables.



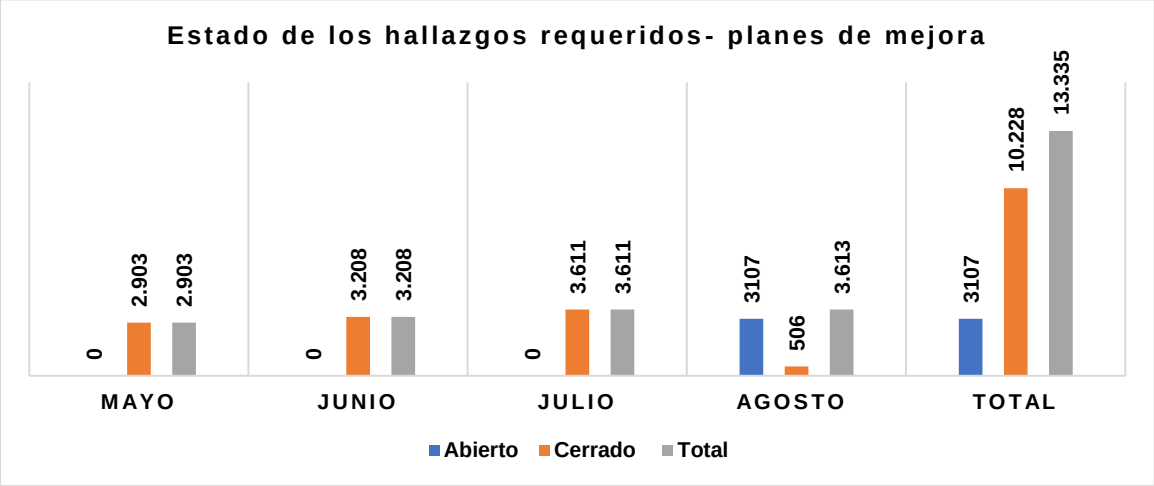
A continuación , se presenta el estado general de los hallazgos que han sido objeto de requerimiento para seguimiento a planes de mejora, así como el comportamiento de estos hallazgos en los 17 grupos y las categorias con mayor insidencia de planes de mejora, lo anterior desde el mes de mayo al mes de agosto del presente año.

- ✓ **Estado General de los hallazgos requeridos – Planes de mejora**

Desde el inicio de las actividades en mayo hasta el mes de agosto del presente año, la Interventoría del Consorcio Interalimentos ha emitido un total de 13,335 hallazgos a los 17 contratos activos en la operación. De estos hallazgos, el 76.70% (equivalente a 10,228) ya

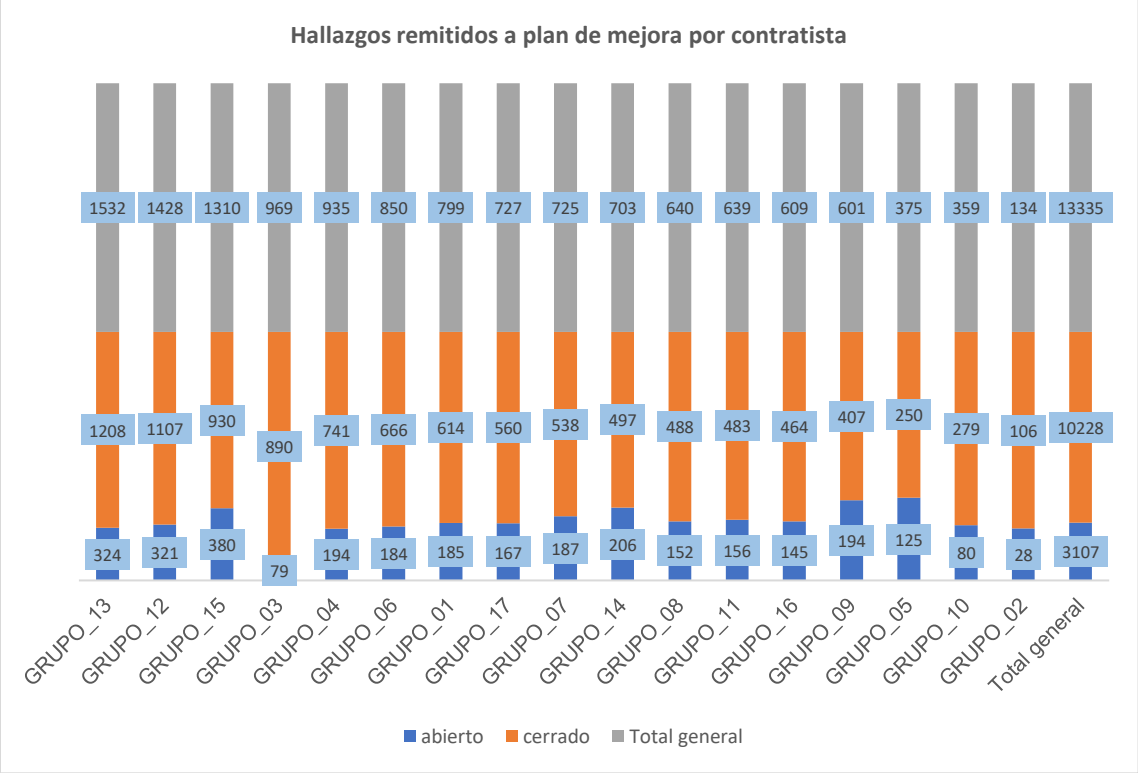
están cerrados, mientras que el 23.30% restante (3,107) permanecen abiertos. Estos hallazgos abiertos están en proceso de respuesta o seguimiento por parte de la Interventoría. Es importante destacar que los hallazgos abiertos provienen exclusivamente de las visitas realizadas en agosto, ya que durante los meses de mayo, junio y julio no se registraron hallazgos abiertos en el proceso de requerimiento, esto como resultado del seguimiento oportuno que ha realizado la Interventoría a los planes de mejora que han remitido los contratistas.

En la siguiente grafica se muestra la distribución de los hallazgos requeridos en cada mes y su respectivos estado.



✓ **Comportamiento de los hallazgos requeridos – planes de mejora por contratista**

El comportamiento de los hallazgos, desde la ejecución de cada contratista se presenta a continuación:



En la gráfica anterior, se puede visualizar que los contratistas con mayor número de hallazgos que han sido llevados a planes de mejora desde el mes de mayo al mes de agosto, son los grupos 13,12 y 15,

El **grupo 13**, es el grupo con mayor número de hallazgos que han sido remitidos a planes de mejora, con un total de 1.532 desde el mes de mayo al mes de agosto del presente año; los establecimientos de este grupo que más hallazgos han presentado en esta condición son con el 27,42% COPED PEDREGAL (420 hallazgos), con el 12,21% CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (187 hallazgos) y el 10, 44% EPMSC LA CEJA (160 hallazgos); para los meses de mayo, junio y julio estos hallazgos fueron cerrados y para el caso exclusivo del mes de agosto, el estado es el siguiente, se generaron en total 112 hallazgos y de los cuales 1 ha logrado el cierre, los 111 restantes se encuentran en tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos.

Por otra parte, los temas que más veces han sido contemplados en planes de mejora corresponden a desviaciones; los temas que han generado mayor cantidad de planes de mejora son: condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de producción y producto terminado, personal manipulador de alimentos y equipos, utensilios y menaje

Para el caso del grupo 12, los establecimientos que han tenido mayor número de hallazgos generados como planes de mejora son con el 19,96% EPMSC MEDELLIN (285 hallazgos), 10,92% CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (156 hallazgos) y 10,64% EPMSC PUERTO BERRIO (152 hallazgos); ahora bien estos hallazgos fueron objeto de requerimiento y a su vez el contratista presentó planes de mejora, los cuales fueron verificados en campo por la interventoría y logrando el cierre para los meses de mayo, junio y julio; para el caso de los hallazgos evidenciados en el mes

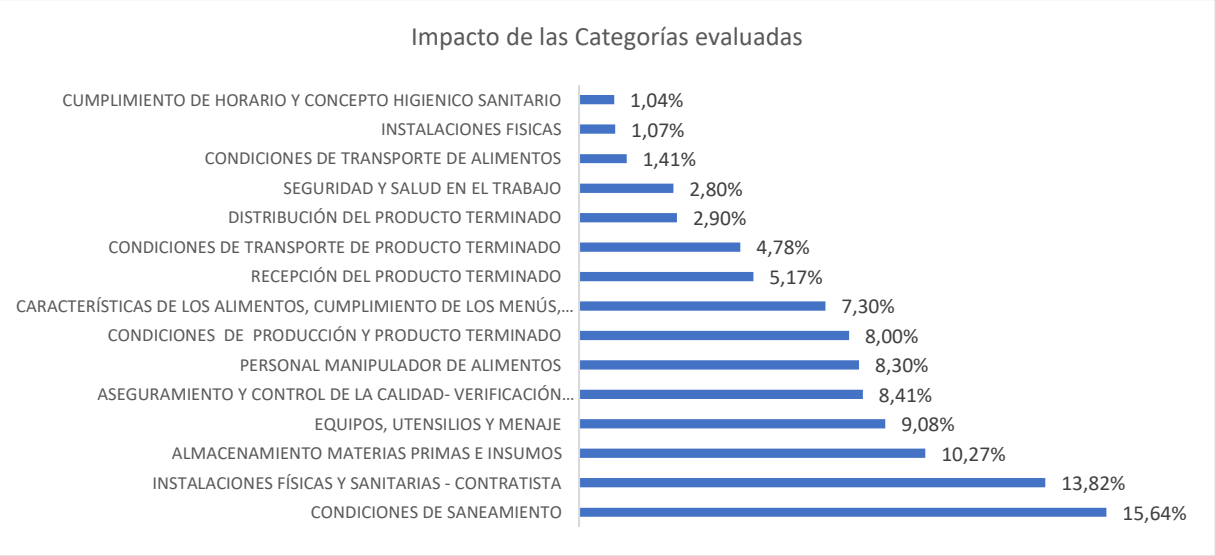
de agosto, se generaron 181 hallazgos en estos tres establecimientos y de los cuales el 23,76% se han cerrado y el restante 76,24% está en estado abierto debido a que el contratista está en tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos.

Por otra parte, los temas que más veces han sido contemplados en planes de mejora corresponden a desviaciones en: almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental, recepción del producto terminado, condiciones de producción y producto terminado y personal manipulador de alimentos.

Finalmente, el **grupo 15**, desde mayo hasta agosto se han generado 1.310 hallazgos que han sido llevados a planes d mejora; los establecimientos de este grupo que mayor número de hallazgos de con este comportamiento son; COCUC CUCUTA con el 44,27% (558 hallazgos), el 9,69% EPMSC OCAÑA (127 hallazgos) y el 8,09% EPMSC PAMPLONA (106 hallazgos); se aclarar que los hallazgos objeto de requerimiento generados para los meses de mayo, junio y julio se encuentran cerrados en su totalidad; para el caso específico del mes de agosto, se generaron 261 hallazgos y los cuales se encuentran en su totalidad abiertos, ya que el contratista está en tiempo de respuesta y la interventoría se encuentra en tiempo de verificación de los planes propuestos.
A nivel general, los temas que mayormente se presentan como planes de mejora son: condiciones de saneamiento, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, instalaciones físicas y sanitarias – contratista.

- ✓ **Comportamiento de las categorías que presentan mayor impacto en los planes de mejora.**

Teniendo en cuenta la interventoría aplica en las visitas de campo los formatos de verificación de ERON y estaciones, estos a su vez están subdividas en categorías de seguimiento y estas a su vez en variables específicas; teniendo en cuenta lo anterior, a continuación, se muestra el impacto que se ha presentado en estas categorías y que a su vez han sido llevadas a planes de mejoramiento.



Se puede concluir que las categorías con mayor número de hallazgos que han requerido planes de mejora se concentran en los temas relacionados con condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias del contratista, y almacenamiento de materias primas e insumos.

En cuanto a las condiciones de saneamiento, se han identificado problemas como limpieza inadecuada en áreas específicas, estancamiento de agua en el piso y en equipos, utensilios y menaje con registros desactualizados. Además, hay una falta de recipientes adecuados para la disposición de residuos sólidos, y el material sanitario no está en buen estado ni adecuadamente identificado. Las campanas extractoras están sucias debido a la falta de gestión oportuna por parte de los contratistas. Las instalaciones sanitarias no están limpias ni equipadas con elementos de higiene personal. El control de plagas es deficiente, con ausencia de planos para la ubicación de cebos y la presencia de plagas como heces de roedores, moscas y cucarachas, lo que indica una ineficiencia en el programa de control de plagas. Además, no se está aplicando el protocolo de colores para evitar la contaminación cruzada.

En la categoría de instalaciones físicas y sanitarias del contratista, se ha observado que los mantenimientos preventivos o correctivos se realizan de manera insuficiente. La iluminación, en forma de lámparas, no tiene la protección adecuada y no funciona correctamente. Falta de tapas removibles (sifones o rejillas) para evitar malos olores y el ingreso de plagas en los sistemas de evacuación de aguas residuales. Las instalaciones eléctricas están en malas condiciones y los mesones no están en buen estado. Se han encontrado lavamanos de accionamiento manual en áreas de procesamiento, y no hay espacios exclusivos para el depósito temporal de residuos sólidos, que deben estar protegidos, ventilados, señalizados y alejados de las áreas de producción y distribución.

Respecto al almacenamiento de materias primas e insumos, los problemas más comunes son: la falta de almacenamiento adecuado según las características de las materias primas para evitar la contaminación cruzada, el mantenimiento de temperaturas óptimas, y la conservación de alimentos en el empaque original. También se han encontrado alimentos sin el etiquetado y rótulo requerido para el empaque primario, incumplimiento en la proyección de los planes de compra, falta de control en las entradas y salidas de materias primas, y falta de cumplimiento con las distancias perimetrales en el almacenamiento de alimentos, así como deficiencias en la limpieza y desinfección de estas áreas.

A pesar de que los contratistas han propuesto acciones para subsanar los hallazgos y cerrar los planes de mejora, se observa una reincidencia mensual en estos problemas. Esto indica que las medidas adoptadas no se mantienen en el tiempo, lo que contribuye al aumento del número de hallazgos durante los procesos de seguimiento y verificación realizados por la interventoría.

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

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	NUMERO DE RADICADO
7/8/2024	TECNICA	REQUERIMIENTO POR TRASLADO NO AUTORIZADO A NUEVA INFRAESTRUCTURA PARA EPMSC SOGAMOSO - GRUPO 9	CIA-0636-2024

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	NUMERO DE RADICADO
7/8/2024	TECNICA	REQUERIMIENTO POR NO RESPUESTA A OFICIO CIA-0272-2024 DE FECHA 14/06/2024	CIA-0637-2024
7/8/2024	TECNICA	REQUERIMIENTO POR NO RESPUESTA A OFICIO CIA-0272-2024 DE FECHA 14/06/2024	CIA-0638-2024
7/8/2024	Entregables	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 4	CIA-0706-2024
7/8/2024	Entregables	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 12	CIA-0707-2024
7/8/2024	Entregables	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 13	CIA-0708-2024
7/8/2024	Entregables	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 14	CIA-0709-2024
7/8/2024	Entregables	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 17	CIA-0710-2024
8/8/2024	Técnica	Requerimiento por falta de cumplimiento de los planes y programas de obligatorio cumplimiento - GRUPO 16	CIA-1285-2024
8/8/2024	Técnica	Requerimiento por falta de cumplimiento de los planes y programas de obligatorio cumplimiento - GRUPO 17	CIA-1286-2024
12/8/2024	Técnica	Requerimiento Plan de Mejora por evidencia de alimentos no permitidos. Grupo 13. Contrato 339-2023	CIA-1347-2024
13/8/2024	Técnica	Requerimiento solicitud de aclaración entrega de bebidas en fondos, en Estaciones de Policía. Grupo 10 – Contrato 336-2023.	CIA-1466-2024
16/8/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 julio de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327-2023.	CIA-1534-2024
16/8/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 julio de 2024 – Grupo 8 Contrato No.334-2023.	CIA-1535-2024
16/8/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 julio de 2024 – Grupo 3 Contrato No.329-2023.	CIA-1536-2024
16/8/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 julio de 2024 – Grupo 6 Contrato No.332-2023.	CIA-1537-2024
16/8/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 julio de 2024 – Grupo 17 Contrato No.332-2023.	CIA-1538-2024

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	NUMERO DE RADICADO
16/8/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 julio de 2024 – Grupo 11 Contrato No.337-2023.	CIA-1539-2024
16/8/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 julio de 2024 – Grupo 14 Contrato No.340-2023.	CIA-1542-2024
21/8/2024	Técnica	Requerimiento solicitud de justificación de la operación de la Planta Externa Obligatoria para el suministro del servicio de alimentación para estaciones de policía del Grupo 12. Contrato 338-2023	CIA-1642-2024
22/8/2024	Técnica	REQUERIMIENTO HALLAZGOS EVIDENCIADOS SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EP NEIVA	CIA-1684-2024
24/8/2024	Técnica	REQUERIMIENTO ENTREGA DE DIETAS EN FIAMBRERAS PARA TODOS LOS PATIOS DEL ERON CPMSBOG LA MODELO BOGOTÁ	CIA-1734-2024
26/8/2024	Entregables	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 10- EP RISARALDA, EP APÍA Y EP VITERBO	CIA-1746-2024
30/8/2024	Técnica	Requerimiento por Novedad ingreso de alimento no permitido. EPMSC MEDELLIN. Grupo 12. Contrato 338-2023	CIA-1924-2024

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, 214 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.

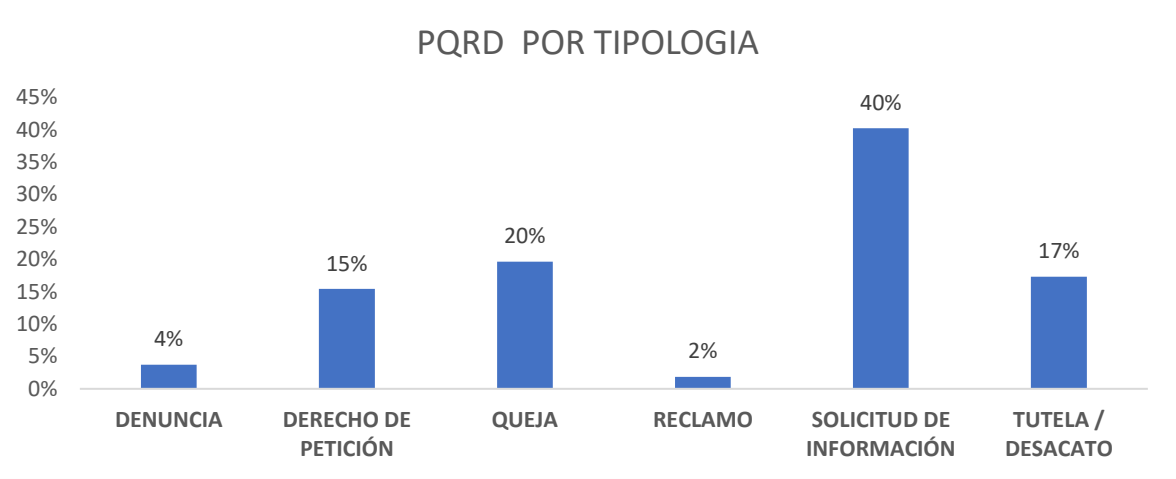
GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	TOTAL
1	UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	14	32	56
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	1	1	4
3	ARDIKO A&S SAS	0	5	8	16	29
4	UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	2	12	29

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	TOTAL
5	UT LOGISTIC FOOD	1	0	4	3	8
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	23	27	65
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10	7	27
8	ARDIKO A&S SAS	1	2	1	9	13
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	21	17	76
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	5	10	18
11	UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19	29	67
12	ORNUA SAS	2	5	6	17	30
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	6	10	26
14	UT MACSOL USPEC 2024	1	2	6	6	15
15	UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	13	2	21
16	CJVN S.A.S	3	2	1	3	9
17	CJVN S.A.S	1	0	6	3	10
TODOS	TODOS	0	2	2	3	7
NA	No Aplica - No competencia	2	1	6	7	16
TOTAL, PQRD		**70**	**88**	**154**	**214**	**526**

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta al 99% de las mismas, se encuentran 3 en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

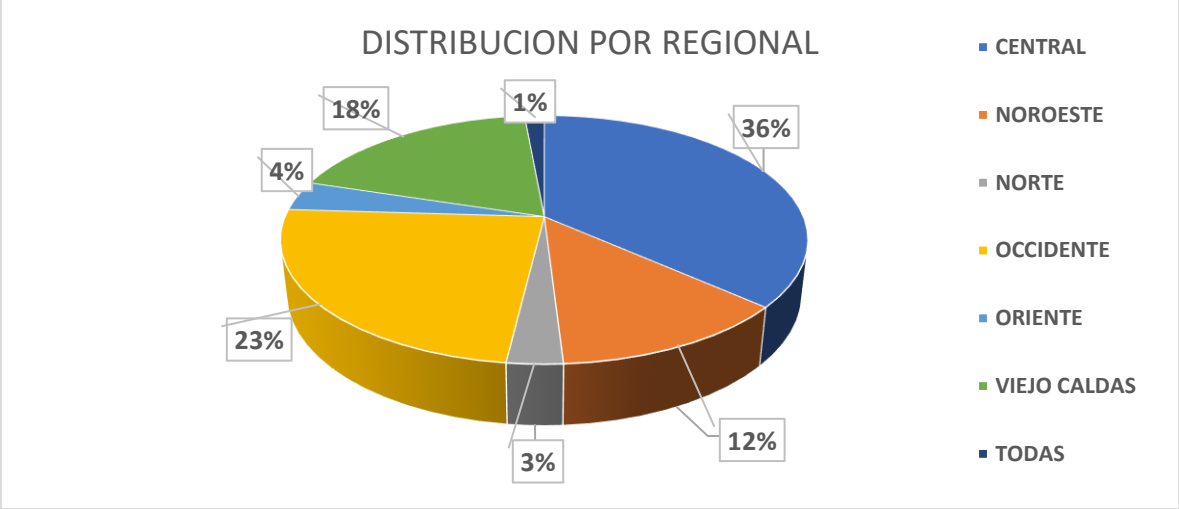
2.5.2 Distribución por Tipología.

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 40% corresponde a solicitud de información, el 20% queja, 17% a acciones constitucionales (tutelas – desacatos), el 15% a derechos de petición, así mismo el 4% a denuncia y el 2% reclamos respectivamente, 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 continúa presentando el mayor porcentaje con un 36% de PQRD recibidas, seguida por la regional Occidente con el 23% y Viejo Caldas con el 18% y Noroeste 12% respectivamente, la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibieron tres (3) PQRD, las cuales no son asignadas a una regional, dado que las solicitudes se asocian a todas las regionales y seis (6) PQRD por no competencia.

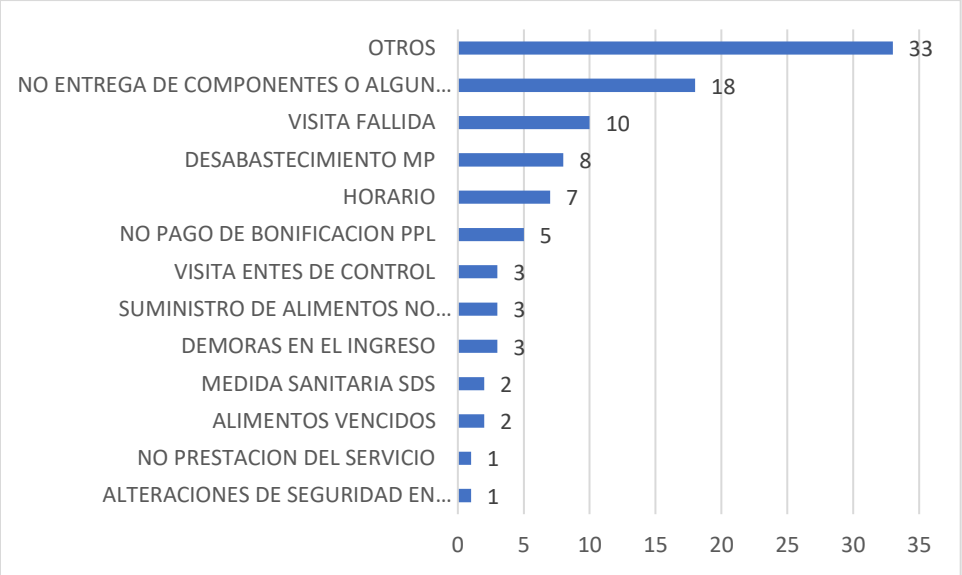
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato.

A Continuación, se consolidadas las 96 alertas reportadas a la entidad por grupo y tipo de establecimiento

GRUPO	NUMERO DE ALERTAS
GRUPO_01	**18**
EP	5
ERON	10
PLA	3
GRUPO_02	**2**
ERON	2
GRUPO_03	**9**

GRUPO	NUMERO DE ALERTAS
ERON	9
GRUPO_05	**3**
ERON	3
GRUPO_06	**2**
ERON	2
GRUPO_07	**14**
EP	4
ERON	9
UT	1
GRUPO_09	**5**
ERON	5
GRUPO_10	**4**
EP	3
UT	1
GRUPO_11	**2**
EP	1
UT	1
GRUPO_12	**13**
EP	6
ERON	6
PLA	1
GRUPO_13	**6**
EP	4
ERON	1
PLA	1
GRUPO_14	**5**
EP	1
ERON	2
PLA	2
GRUPO_15	**10**
EP	3
ERON	7
GRUPO_16	**1**
ERON	1
GRUPO_17	**2**
ERON	2
Total general	**96**

Así mismo se detalla en la siguiente grafica el número de hallazgos por tipo de alerta



Se evidencia que la mayor alerta se encuentra en la siguiente categoría otros, no entrega de algún componente en el tiempo de comida verificada, en la categoría de otros se encuentra las siguientes: falta rotulado en el pan, se evidencia, entrega de jugo y ensalada en empaque no individual, servicio de alimentación se encuentra sin fluido eléctrico (CPAMSPY POPAYAN), envió de raciones de unas EP a otras estaciones en vehículos de la policía, estaciones que no se encuentran en el anexo 23 anexo de estudios previos.

Se anexa consolidado de alerta enviadas a la entidad

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. Intercambios Diarios:

De acuerdo con la Oferta Técnica Mínima, Capítulo I. Características Generales de la Alimentación, Numeral 3. Cambio Permanente de Menú, se establecen los requisitos para la aprobación de cambio permanente de menú o de algún componente de la ración, donde se tendrá en cuenta la concertación entre el contratista y representantes del Comité de Seguimiento de Suministro a la Alimentación -COSAL-. Los cambios acordados deberán ser firmados y avalados por el director del establecimiento.

Teniendo en cuenta que los contratos de Suministro de Alimentación entraron en vigencia en diciembre de 2023, al ingreso de la interventoría ya se tenían en ejecución los menús aprobados en la fase inicial por parte de la entidad USPEC, por lo tanto, se dio inicio a la aprobación de cambios de menú semestrales según lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERISTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, numeral 3 CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ, Nota 1 se indica: ***"Cada seis (6) meses**, el contratista deberá concertar con los representantes de la COSAL cambios al menú vigente. En caso tal, de no presentarse la solicitud de cambios, el contratista debe llegar a la USPEC la constancia en el acta y firmada por el director del establecimiento."*

Para llevar a cabo este proceso el día 12 de abril 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.

Posterior al recibo de ofertas de cambio de menú enviadas por los contratistas, se socializaron por parte del INPEC en los establecimientos penitenciarios con el fin de determinar la aceptación de la propuesta de menú o generar observaciones o contrapropuestas.

Una vez recibidas las actas generadas en los establecimientos se realizaron reuniones de Video-concertación entre los representantes de los Contratistas y los profesionales de nutrición de INPEC, USPEC e Interventoría.

A continuación, se relacionan los establecimientos para los cuales se aprobaron cambios de Menú en Video-concertaciones o se aceptó la propuesta de cambio de menú del contratista por parte de la PPL en los establecimientos en el mes de julio y donde se dio inicio a la ejecución durante el mes de agosto; para ver el detalle de las solicitudes y aprobaciones se incluye el **Anexo 1_Consolidado Cambios de menú segundo semestre**:

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA INICIO EJECUCIÓN
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC SEVILLA Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	1/08/2024
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	CPMS BOGOTA LA MODELO	27/08/2024
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	CPMSGAC GACHETA	27/08/2024
16	CJVN S.A.S	EPMSC BARRANQUILLA BOSQUE	9/08/2024
16	CJVN S.A.S	EPMSC CARTAGENA	9/08/2024
16	CJVN S.A.S	EPMSC MAGANGUE	9/08/2024
16	CJVN S.A.S	EPMSC TIERRALTA	9/08/2024

2.6.2. Intercambios diarios

La Oferta Técnica Mínima, en el Capítulo I. Características Generales de la Alimentación, Numeral 2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS, establece las siguientes especificaciones en cuanto a la realización de intercambios diarios:
"Nota 2: Se permitirán hasta cuatro (4) intercambios de: frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo. de verdura a la semana, de alimento proteico semanal. Se informará por correo de este intercambio al supervisor y/o interventoría, no se requiere autorización de la USPEC de estos intercambios, sin embargo, se deberá remitir un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría con el aval del nutricionista del contratista, informado tal situación.
Nota 3: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algún componente del ciclo de menú diario, con un máximo de cuatro (4) veces por semana para cualquiera de los siguientes

componentes: proteína, verdura o tubérculo, siempre y cuando éstas correspondan únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad. Para lo cual, se deberá remitir un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría con el aval del nutricionista del contratista, informado tal situación.
Nota 4: El cambio señalado en la nota 2 y 3, debe ser avalado por el nutricionista del Contratista, cuando sea remitido a la USPEC y/o interventoría."
La interventoría determino el procedimiento de notificación mediante formulario de Google socializado a la entidad y a los contratistas mediante oficio CIA-0093-2024 remitido el 18 de junio; a continuación, se presenta el consolidado de los 283 intercambios notificados por grupo y establecimiento durante el mes de agosto:

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS
GRUPO 1 - UT PENITENCIAROS 2023	**6**
ERON - CPMSTUL TULUAEP AGUACLARA	1
ERON - EPMSC EL BORDO	2
ERON - EPMSC TUMACO	1
ERON - EPMSC TUQUERRES	2
GRUPO 2 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**7**
ERON - EPMSC CALI	3
ERON - EPMSC CALIESTACIONES DE POLICIA	4
GRUPO 3 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**13**
ERON - COJAM JAMUNDI	5
ERON - CPAMSPAL PALMIRA	7
ERON - EPMSC CARTAGO	1
GRUPO 4 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**27**
ERON - EP FLORENCIA LAS HELICONIA heliconias	2
ERON - EPMSC FLORENCIAEP	4
ERON - EPMSC FLORENCIAUT UNIDOS USPEC - CUNDUY	3
ERON - EPMSC GARZONGARZON	1
ERON - EPMSC NEIVA	13
ERON - EPMSC NEIVAEP BODEGA ALPINA	1
ERON - EPMSC PITALITO	2
ERON - EPMSC PITALITOEP	1
GRUPO 5 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	**10**
ERON - EP GUADUAS LA ESPERANZAEP GUADUAS LA ESPERANZA	4
ERON - EPMSC VILLETAERON	1
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP	4
GRUPO 6 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**13**
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTAERE3	3
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTAERON	2
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTAPAS	1
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTAPENAL	7
GRUPO 7 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**35**

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS
ERON - CPMS BOGOTA LA MODELO	11
ERON - CPMSGAC GACHETA	1
ERON - EPMSC CAQUEZA	1
ESTACIONES DE POLICIA FACA PONAL	1
ESTACIONES DE POLICIA G7	21
GRUPO 8 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**3**
ERON - CAMISACS ACACIAS	1
ERON - CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
ERON - EC YOPAL	1
GRUPO 9 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	**20**
ERON - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1
ERON - CPMSCHO CHOCONTA	2
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 1 ALTA	10
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 2 MEDIANA	4
ERON - EPMS RAMIRIQUI	2
ERON - EPMSC SOGAMOSO	1
GRUPO 10 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	**1**
ERON - EPMSC CALARCA	1
GRUPO 11 - UT MACSOL USPEC 2024	**9**
ERON - COIBA IBAGUE	4
ERON - EPAMS LA DORADAEP DORADA	2
ERON - EPMSC PUERTO BOYACAUT MACSOL USPEC	3
GRUPO 12 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	**39**
BATALLON VILLA HERMOSA	1
ERON - CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	5
ERON - EPMSC BOLIVAR	3
ERON - EPMSC BOLIVARESTACION DE POLICIA BOLIVAR	1
ERON - EPMSC ISTMINA	3
ERON - EPMSC JERICO	1
ERON - EPMSC MEDELLIN	4
ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	8
ERON - EPMSC SANTA BARBARA	1
ERON - EPMSC TAMESIS	4
ESTACION DE POLICIA ALTAVISTA	2
ESTACION DE POLICIA BUENOS AIRES	2
ESTACION DE POLICIA CANDELARIA	1
ESTACION DE POLICIA SIJIN	1
PLANTA EXTERNA (ESTACIONES)	1
PLANTA EXTERNA EP VILLA HERMOSA	1
GRUPO 13 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	**10**
ERON - COPED PEDREGAL	4

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
ERON - CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
ERON - EPMSC LA CEJA	2
ESTACIONES DE POLICIA	1
GRUPO 14 - UT MACSOL USPEC 2024	**16**
ERON - EPAMS GIRON	4
ERON - EPMS SAN GILUT	1
ERON - EPMSC SOCORROEPMSC SOCORRO	5
ERON - EPMSC VELEZEP BARBOSA Y CARCEL VELEZ	1
PLANTA EXTERNA BUCARAMANGA	5
GRUPO 15 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**31**
ERON - COCUC CUCUTAUT UNIDOS USPEC 2024	15
ERON - EPMSC AGUACHICAUT UNIDOS USPEC 2024	8
ERON - EPMSC OCAÑAUT UNIDOS USPEC 2024	1
ERON - EPMSC PAMPLONAUT UNIDOS USPEC	7
GRUPO 16 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**23**
CPAMS - EJEMA (BIVER MALAMBO)EPMSC-BOSQUE	1
EP BARRANCO DE LOBA	1
ERON - EPMSC BARRANQUILLA	9
ERON - EPMSC CARTAGENA	5
ERON - EPMSC MONTERIA	4
ERON - EPMSC SINCELEJOUT ARCOR BACAIM	2
ERON - EPMSC TIERRALTA	1
GRUPO 17 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**20**
CPAMS - EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)EP PERMANENTE	1
ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	2
ERON - EPMSC EL BANCOEP BANCO	1
ERON - EPMSC RIOHACHAEP RIOHACHA	4
ERON - EPMSC SANTA MARTAUT JOSE MARIA CORBODA	5
ERON - EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	7
Total general	**283**

Posterior a la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la interventoría emitió observaciones sobre el 4% (11) de los intercambios notificados por las siguientes causas:

ITEM	%	OBSERVACIÓN
1	18% (2)	Sobrepasa el número de intercambios permitidos de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS "Nota 2: Se permitirán hasta cuatro (4) intercambios de: frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo. de verdura a la semana, de alimento proteico semanal...".

ITEM	%	OBSERVACIÓN
2	18% (2)	Sobrepasa el número de intercambios permitidos en el tipo de preparación de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS "Nota 3: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algún componente del ciclo de menú diario, con un máximo de cuatro (4) veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura o tubérculo, siempre y cuando éstas correspondan únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad..."
3	45% (5)	Entrega de alimentos no acorde con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 1. COMPOSICIÓN DE LA MINUTA, Tablas de Características de cada componente y en el Anexo N4. FORMATOS DE NUTRICION 2023, Hojas N-N003 Y N-N004- Lista de intercambios Hombres y Mujeres o incluido dentro del listado de alimentos prohibidos de la Hoja N-N010 del mismo anexo.
1 y 3	9% (1)	Observación 1 y 2

El detalle de la notificación de intercambios se muestra en el **ANEXO 2_ CONSOLIDADO DE NOTIFICACIÓN INTERCAMBIOS AGOSTO**

2.7 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

2.7.1 Ejecución del cumplimiento microbiológico de los contratistas.

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 31 de agosto del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo a lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad.

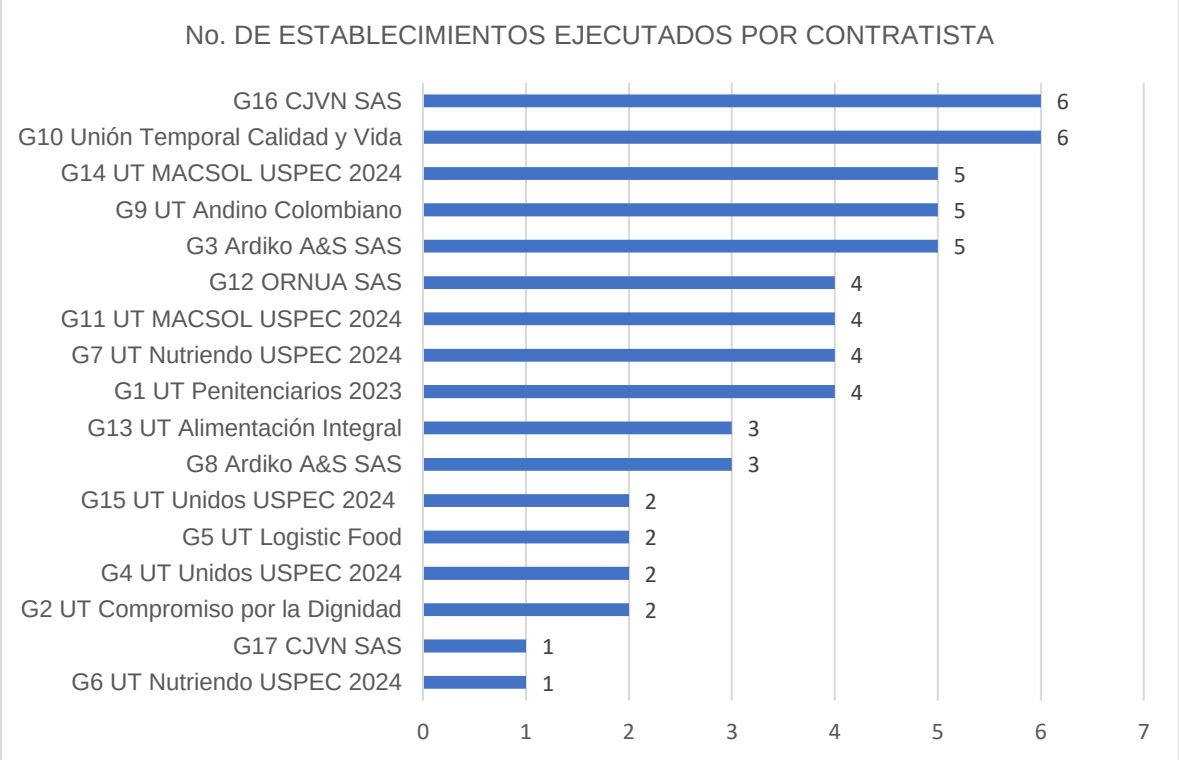
Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y
fisicoquímicos del 25 de julio al 26 de agosto; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la
Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida:
almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de agosto del 2024, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies y agua potable para análisis microbiológico y fisicoquímico), de igual forma se tomaron 6 muestras de alimentos (pollo, carne, huevo y verdura cocida las cuales hacen parte del mismo grupo, derivado cárnico, ensalada cruda, jugo de fruta, leche UHT y queso fresco, tal como se relacionan en la siguiente tabla, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de la Interventoría, para un total de 59.

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
1	UT Penitenciarios 2023	4
2	UT Compromiso por la Dignidad	2
3	Ardiko A&S SAS	5
4	UT Unidos USPEC 2024	2
5	UT Logistic Food	2
6	UT Nutriendo USPEC 2024	1
7	UT Nutriendo USPEC 2024	4
8	Ardiko A&S SAS	3
9	UT Andino Colombiano	5
10	Unión Temporal Calidad y Vida	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	4
12	ORNUA SAS	4
13	UT Alimentación Integral	3
14	UT MACSOL USPEC 2024	5
15	UT Unidos USPEC 2024	2
16	CJVN SAS	6
17	CJVN SAS	1
TOTAL	59	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 1 y al 31 de agosto del 2024, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 59 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 100% muestreo programado, es importante tener en cuenta que durante el periodo se evaluaron la totalidad de los grupos.

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



2.7.2 Ejecución Muestras de Alimentos del 1 al 31 de agosto

Para el periodo de ejecución del 1 al 31 de agosto se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el grupo de alimentos teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 354 muestras de alimentos tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UT ALIMENTOS PENITENCIARIOS 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
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
3	ARDIKO A&S	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
4	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
5	UT LOGISTIC FOOD	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
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
9	UT ANDINO COLOMBIANO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
12	ORNUA SAS	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
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		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	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
15	UT UNIDOS USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
16	CJVN SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
17	CJVN SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
TOTAL			354

2.7.3 Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 1 al 31 de agosto, se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.
En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el tipo de muestra teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 295 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
5	UT LOGISTIC FOOD	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
6	UT LOGISTIC FOOD	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
8	ARDIKO A&S SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
9	UT ANDINO COLOMBIANO	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
12	ORNUA SAS	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
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	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
15	UT UNIDOS USPEC 2024	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
16	CJVN SAS	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
17	CJVN SAS	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
TOTAL			295

2.7.4 Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 25 de julio al 26 de agosto, se puede evidenciar en la relación de anexos.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 25 de julio al 26 de agosto 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	24
2	UT Compromiso por la Dignidad	12
3	Ardiko A&S SAS	30
4	UT Unidos USPEC 2024	12
5	UT Logistic Food	18
7	UT Nutriendo USPEC 2024	18
8	Ardiko A&S SAS	18
9	UT Andino Colombiano	7
10	Unión Temporal Calidad y Vida	36
11	UT MACSOL USPEC 2024	12
12	ORNUA SAS	24
13	UT Alimentación Integral	18
14	UT MACSOL USPEC 2024	36
15	UT Unidos USPEC 2024	6
16	CJVN SAS	24
TOTAL	295	

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 25 de julio al 26 de agosto.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 25 de julio al 26 de agosto, 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	20
2	UT Compromiso por la Dignidad	10
3	Ardiko A&S SAS	25
4	UT Unidos USPEC 2024	10
5	UT Logistic Food	15
7	UT Nutriendo USPEC 2024	15
8	Ardiko A&S SAS	15
9	UT Andino Colombiano	4
10	Unión Temporal Calidad y Vida	30
11	UT MACSOL USPEC 2024	10
12	ORNUA SAS	20
13	UT Alimentación Integral	15
14	UT MACSOL USPEC 2024	30
15	UT Unidos USPEC 2024	5
16	CJVN SAS	20
TOTAL	244	

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, cuarto de almacenamiento de víveres y procesamiento entre otros.

2.7.5 Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 25 de julio al 26 de agosto de 2024

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

RESULTADO PORCENTUAL	CONCEPTO DE DESEMPEÑO	CODIGO DE COLORES	
Aquellos ERON que se encuentran en 90% o más de evaluación.	**Cumple**	**Verde**	
Aquellos ERON que se encuentran en el rango de evaluación igual o superior al 60% hasta 89%.	**Cumple Parcialmente**	**Amarillo**	
Aquellos ERON que se encuentran con un porcentaje de evaluación inferior al 60%.	**No Cumple**	**Rojo**	

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

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	95.5%
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	100.0%
3	ARDIKO A&S SAS	92.5.0%
4	UT UNIDOS USPEC 2024	100.0%
5	UT LOGISTIC FOOD	91.00%
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	83.80%
8	ARDIKO A&S SAS	82.00%
9	UT ANDINO COLOMBIANO	91.00%
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	86.00%
11	UT MACSOL USPEC 2024	79.75%
12	ORNUA S.A.S.	71.00%
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	47.63%
14	UT MACSOL USPEC 2023	98.5%
15	UT UNIDOS USPEC 2024	92.00%
16	CJVN SAS	80.71%

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 25 de julio al 26 de agosto, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UT Penitenciarios 2023 grupo 1, UT Compromiso Por La Dignidad grupo 2, Ardiko A&S grupo 3, UT

Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Logistic Food grupo 5, UT Andino Colombiano grupo 9, UT Macsol USPEC 2023 grupo 14 y UT Unidos USPEC 2024 grupo 15. Cabe resaltar que, aunque los grupos antes mencionados están dentro de la categoría de CUMPLE, solamente los grupos 2 y 4 arrojaron un desempeño del 100% toda vez que, no se presentaron resultados no conformes en cada una de las muestras evaluadas; y con respecto a los demás grupos ninguno de estos obtuvo un cumplimiento del 100% debido a resultados no conformes presentados en muestras de alimentos y/o CHS. Por otra parte, los contratistas UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7, Ardiko A&S grupo 8, Unión Temporal Calidad y Vida 23-24 grupo 10, Macsol USPEC 2024 grupo 11, Ornua SAS grupo 12, UT y por último CJVN SAS grupo 16, 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. Es importante mencionar que UT Alimentación integral grupo 13 presentó un cumplimiento de NO CUMPLE dado que en ERON Apartado 9 de las 11 muestras evaluadas presentaron desviación. Cabe aclarar, que más adelante en el desarrollo del informe, se presentara con detalle los resultados no conformes que generaron las calificaciones antes presentadas.

Al realizar un comparativo con el periodo anterior se evidenció que el grupo 1, así como, los grupos 2 y 3 mantuvieron su comportamiento con calificación por encima del 90% con un concepto de CUMPLE. Por otra parte, grupo 10 paso de un 93.5% a un 86.00%, esto mismo se evidencio en el grupo 11. Es importante mencionar que para el caso del grupo 13 paso de una calificación del 85.00% al 47.63% evidenciándose una baja significativa en la calificación pasando de cumple parcialmente a no cumple.

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

2.7.6 Muestras No Conformes del periodo del 25 al de julio al 26 de agosto de 2024

Para el periodo comprendido entre el 25 de julio al 26 de agosto, se presenta un total de 76 muestras no conformes, lo que indica que de los 539 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 14% 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.

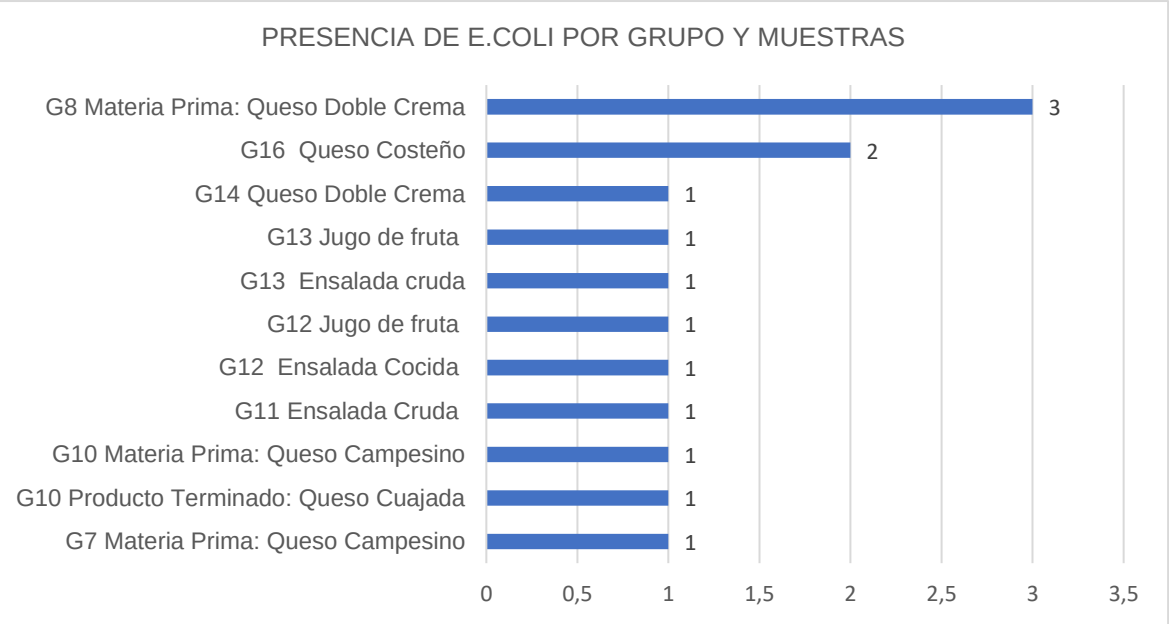
2.7.7 Microorganismos patógenos del periodo del 25 al de julio al 26 de agosto de 2024

Durante el periodo del 25 de julio al 26 de agosto se reportaron por parte del laboratorio un total de 20 muestras con un presencia de los patógenos como *E. coli*, *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva *y Listeria monocytogenes*; es importante aclarar que dentro de estas 20 muestras antes mencionado, algunas de estas presentan más de 2 microrganismos patógenos; la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con *E.coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
7	Materia Prima: Queso Campesino	*E.coli*
8	Materia Prima: Queso Doble Crema	*E.coli*
8	Materia Prima: Queso Doble Crema	*E.coli*
8	Materia Prima: Queso Doble Crema	*E.coli*
10	Producto Terminado: Queso Cuajada	*E.coli*
10	Materia Prima: Queso Campesino	*E.coli*
11	Producto Terminado: Ensalada Cruda De Zanahoria, Tomate	*E.coli*
12	Producto Terminado: Ensalada Cocida Zanahoria Remolacha Y Papa	*E.coli*
12	Producto Terminado: Jugo De Tomate De Árbol Sin Tratamiento Térmico	*E.coli*
13	Producto Terminado: Ensalada Remolacha Y Cebolla	*E.coli*
13	Producto Terminado: Bebida: Jugo De Guayaba En Agua	*E.coli*
14	Materia Prima: Queso Doble Crema	*E.coli*
16	Materia Prima: Queso Costeño	*E.coli*
16	Materia Prima: Queso Costeño	*E.coli*

Para el periodo del 25 de julio al 26 de agosto, se reportaron por parte del laboratorio un total de 14 muestras con un presencia del microorganismo patógeno E.coli, en las siguientes muestras y grupos: grupo 7 UT Nutriendo USPEC 2024 1 muestra de queso campesino, grupo 8 Ardiko A&S SAS 3 muestras de queso campesino, grupo 10 UT Calidad y Vida 23-24 1 muestra de queso cuajada y 1 muestra de queso campesino, grupo 11 UT Macsol USPEC 2024 1 muestra de ensalada cruda, grupo 12 Ornua SAS 1 muestra de jugo y 1 muestra de ensalada cocida, grupo 13 UT Alimentación Integral 1 muestra de jugo y 1 muestra de ensalada, grupo 14 UT Macsol 2024 1 muestra de queso doble crema, grupo 16 presento 2 muestras de queso costeño.

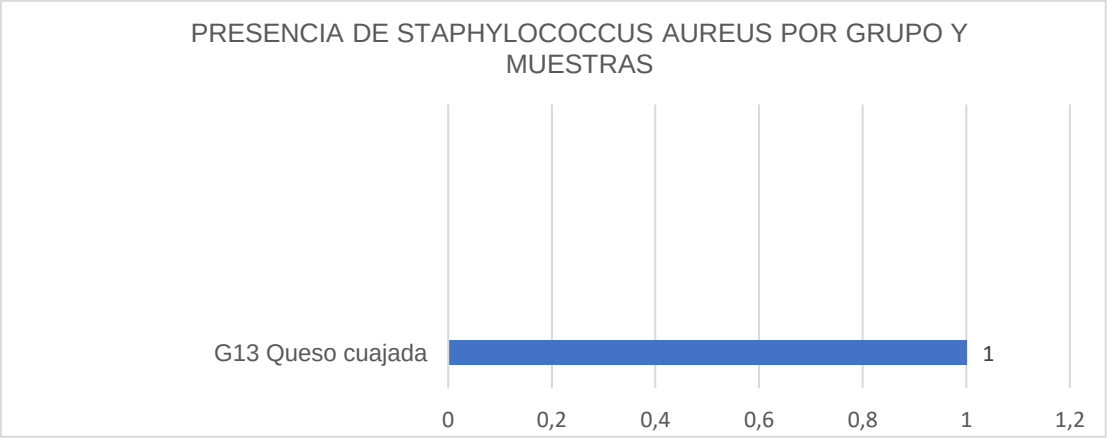


Es importante mencionar que de las 20 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 70%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias primas y agua potable; se debe realizar una verificación de todas las etapas de producción desde la recepción de materias primas hasta el lavado y desinfección de tanques de agua y utensilios, ya que su presencia puede generar una contaminación cruzada, así mismo se debe realizar una verificación de proveedores, ya que estos son parte fundamental de la cadena de suministro, verificando las condiciones higiénicas sanitarias de las plantas de producción de estos proveedores como las BPM en todos los procesos de almacenamiento, transporte y distribución de estos. En cuanto a la presencia de *E. coli* en las Ensaladas crudas, es importante indicar que quizás no se están llevando a cabo procesos correctos de lavado y la desinfección efectiva de las verduras.

Relación de muestras con *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
12	Producto terminado: ensalada cocida guiso de ahuyama	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Materia prima: queso fresco cuajada	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Producto terminado: ensalada cocida zanahoria remolacha y papa	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
13	Producto terminado: pechuga de pollo guisada	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
13	Frotis de manos limpias: Luis Fernando Moreno Mejía	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 25 de julio al 26 de agosto se evidencio 5 muestras con presencia de *Staphylococcus* en los siguientes contratistas grupo 13 operado por el contrista UT Alimentación Integral se obtuvieron 2 muestras con este microorganismo la cual es 1 muestra de pechuga de pollo y 1 muestra de frotis de manos; con respecto al grupo 12 operado por el contratista Ornua SAS se presentó 2 muestras de ensalada cocida y 1 muestra de queso cuajada.

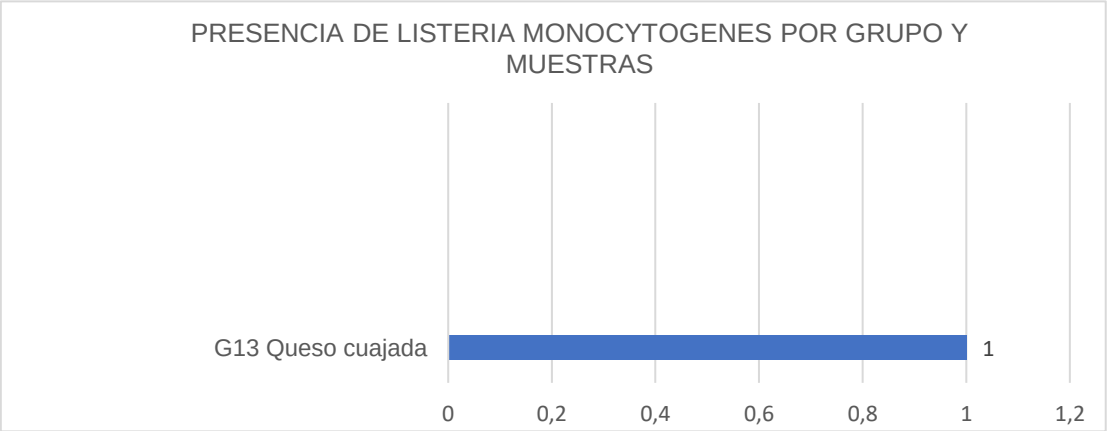


Es importante mencionar que de las 20 muestras con patógenos *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ocupa el 25%, Es importante señalar que la presencia *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en los alimentos pueden ser causada cuando los manipuladores contienen las bacterias Staphylococcus aureus en su piel, también cuando no se lavan las manos adecuadamente antes de tocar los alimentos. Si el alimento se deja a temperatura ambiente o se cocina poco, las bacterias pueden multiplicarse y producir toxinas. Por lo tanto, esto puede generar una intoxicación alimentaria, es importante tener en cuenta que esta no se produce por la ingestión de las bacterias, sino por la ingestión de las toxinas de los alimentos producidas por las bacterias. Así mismo se deben llevar controles operativos y preoperativos durante todos los procesos de cocción, así como el control de proveedores, verificando el control de BPM.

Relación de muestras con *Listeria monocytogenes*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO
3	Materia Prima: Queso Cuajada	*Listeria monocytogenes*

Durante el periodo para el contratista Ardiko A&S SAS grupo 3 en uno de los resultados de las muestras de materia prima de queso cuajada se presentó el microorganismo *Listeria monocytogenes*.



Es importante mencionar que de las 20 muestras con patógenos *Listeria monocytogenes* ocupa el 5%, es importante señalar el microorganismo *Listeria monocytogenes* es un microorganismo ubicuo que le permite incorporarse con facilidad a la cadena alimenticia y se ha asociado a infección invasiva, tras la ingestión de diversos tipos de alimentos para humanos; los cuales que se han contaminado a lo largo de la producción o el procesado o en el momento de la preparación para el consumo. En la actualidad, el comercio global exige a las empresas la implantación de sistemas higiénico-sanitarios rigurosos para el control de la producción y la vigilancia de las cadenas de frío, con el objetivo de minimizar los problemas sanitario que se puedan producir por la comercialización de productos alimenticios en mal estado. En Colombia los datos de incidencia de *Listeria monocytogenes* en humanos y en alimentos aún son pobres y en muchos casos de meningitis y abortos aún no se indaga listeriosis; por esta razón y con el objetivo de concientizar aún más a las empresas productoras de alimentos, a las entidades de salud, población de riesgo y de consumidores en general. Es importante tener en cuenta que la listeriosis es una enfermedad

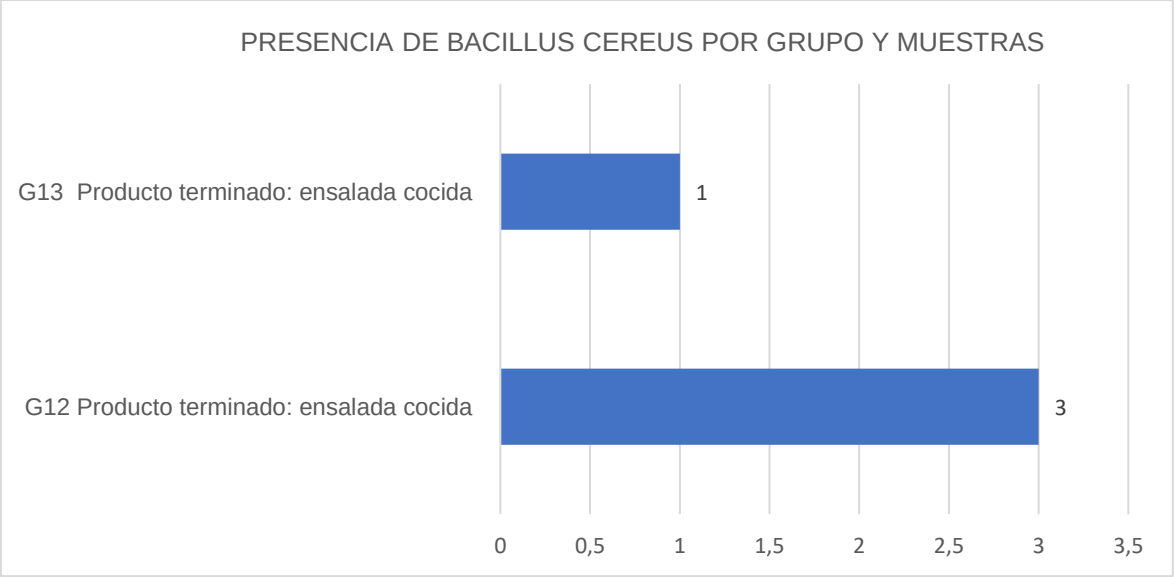
bacteriana invasiva, producida por *Listeria monocytogenes*; cocobacilo Gram-positivo psicrótrofo, móvil, no esporulado, anaerobio facultativo, patógeno de origen alimentario en humanos y animales con una amplia distribución en la naturaleza. La contaminación alimentaria, en epidemias o en casos esporádicos, en poblaciones inmunosuprimidas, constituyen los dos factores fundamentales para la presentación de la enfermedad. La amplia distribución de *Listeria monocytogenes* se debe a la capacidad de sobrevivir durante períodos de tiempo prolongados en diferentes medios. Por consiguiente, los alimentos se pueden contaminar en cualquier eslabón de la cadena productiva y en el almacenamiento en frío.

Relación de muestras con *Bacillus Cereus*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO
12	Producto terminado: ensalada cocida guiso de ahuyama	*Bacillus Cereus*
12	Producto terminado: ensalada cocida zanahoria remolacha y papa	*Bacillus Cereus*
12	Producto terminado: ensalada cocida de zanahoria y remolacha	*Bacillus Cereus*
13	Producto terminado: ensalada remolacha y cebolla	*Bacillus Cereus*

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 25 de julio al 26 de agosto se evidencio 4 muestras con presencia de *Bacillus cereus* en los siguientes contratistas grupo 13 operado por el contrista UT Alimentación Integral se obtuvo 1 muestra con este microorganismo la cual corresponde a una ensalada de remolacha y cebolla, con respecto al grupo 12 operado por el contratista Ornua SAS se presentó 3 muestras de ensalada cocida.

Es importante mencionar que de las 20 muestras con patógenos *Bacillus cereus* ocupa el 20%, es importante señalar, la capacidad de germinación de esporas hace a esta bacteria muy resistente, lo que le permite crecer y multiplicarse en ambientes húmedos, ácidos y a altas concentraciones de sal, así como en condiciones de refrigeración.



Por otro lado, cabe resaltar la ausencia de patógenos en las muestras evaluadas correspondiente a los grupos 1,2,4,5,9 y 15 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.

2.7.8 Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de Agosto

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

JULIO			AGOSTO
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
8	Materia Prima: Queso Campesino	Escherichia coli	Evidenciado
13	Materia Prima: Queso Mozarella	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No Evidenciado
13	Materia Prima: Salchicha Manguera	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No Evidenciado
12	Producto Terminado: Ensalada cruda	Escherichia coli	Evidenciado
11	Materia Prima: Queso Campesino	Escherichia coli	No Evidenciado
13	Frotis De manos	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Evidenciado
13	Producto Terminado: Ensalada cruda	Escherichia coli	Evidenciado
2	Materia Prima: Queso Cuajada	Listeria monocytogenes	No Evidenciado
7	Materia Prima: Queso Campesino	Escherichia coli	Evidenciado
13	Frotis De manos	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Evidenciado
10	Frotis De Manos	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No Evidenciado
5	Producto Terminado: Ensalada cruda	Escherichia coli	No Evidenciado
12	Frotis De Manos	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No Evidenciado
8	Producto Terminado: Ensalada Cocida	Escherichia coli	No Evidenciado

JULIO			AGOSTO
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
8	Materia Prima: Queso Campesino	Escherichia coli	Evidenciado
1	Agua Sumistro Potable	Escherichia coli	No Evidenciado
7	Materia Prima: Queso Campesino	Escherichia coli	Evidenciado
4	Materia Prima: Queso Campesino	Escherichia coli	No Evidenciado
9	Producto Terminado: Ensalada Cocida	Escherichia coli	No Evidenciado
9	Materia Prima: Queso Campesino	Escherichia coli	No Evidenciado
10	Materia Prima: Queso Cuajada	Escherichia coli	Evidenciado
4	Materia Prima: Queso Campesino	Escherichia coli	No Evidenciado
5	Producto Terminado: Jugo de fruta	Escherichia coli	No Evidenciado
17	Materia Prima: Queso Costeño	Escherichia coli	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de agosto al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 24 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 15 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se está mejorando y reforzando algo de los procesos de limpieza y desinfección así como la calidad tanto higiénica en toda la cadena productiva, por otro lado, los grupos en los que aún persiste la presencia de patógenos fueron: 7,8, 10,12 y 13, los patógenos *evidenciados tal como se describe anteriormente corresponden a Staphylococcus aureus coagulasa positiva y E. coli*, siendo estos los microrganismos patógenos más relevantes y persistentes en las muestras de ensalada, queso; y Staphylococcus aureus coagulasa positiva en una muestra de frotis de manos; lo anterior obedece a que siendo un patógeno oportunista puede estar presente en las aves y en el entorno ambiental; así mismo los factores que proporcionar su crecimiento y posterior desarrollo, están contaminación cruzada, falta de higiene en los procesos, deficientes condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos de proceso, tratamientos térmicos insuficientes, almacenamiento incorrecto, falta de higiene de operarios o mala manipulación, y agua mal clorada.

2.7.9 Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 25 de julio al 26 de agosto de 2024

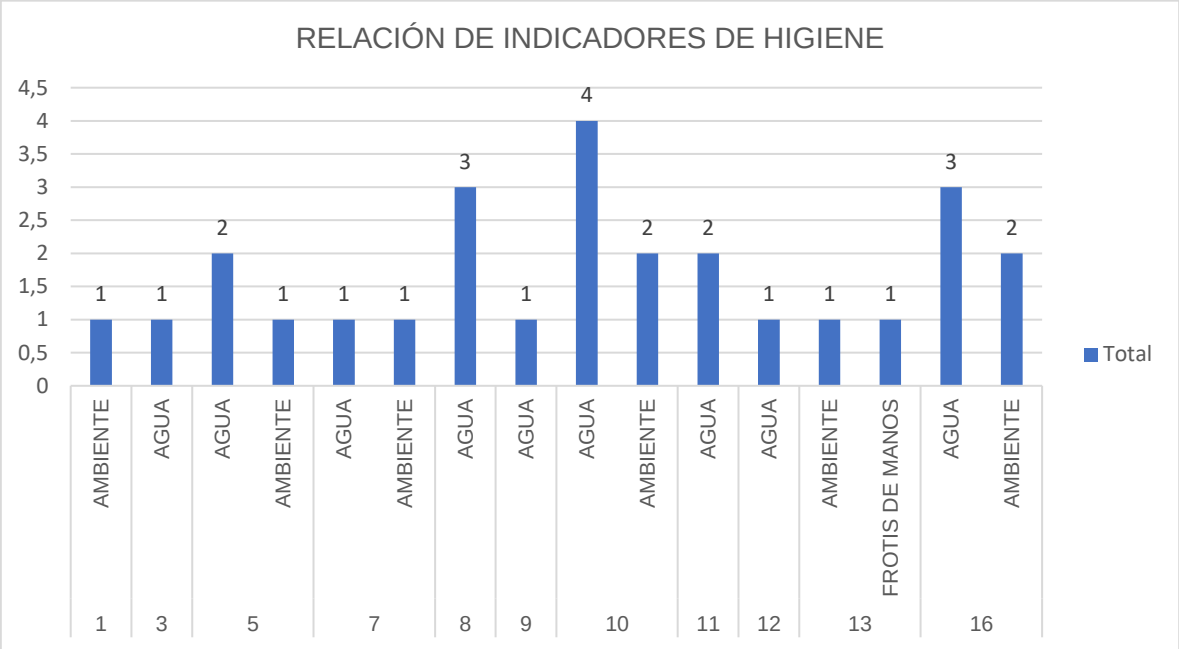
Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 27 muestras con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 35,5% del total de muestras no conformes presentadas durante el periodo.

En cuanto a microorganismos indicadores de higiene se presentaron recuentos fuera de norma para Mesófilos aerobios, mohos y levaduras en 8 muestras de tipo ambiental en las siguientes áreas mesón del área de producción, procesamiento de ensaladas, bodega de vivieres; por otro lado en las muestra de frotis de manos se evidencio una muestra con presencia de *Staphylococcus aureus;* se evidenciaron 2 muestra de agua el área de producción con coliformes totales y 1 muestra del

área de lavado de manos con coliformes fecales. Finalmente es importante mencionar que con respecto a las muestras de frotis de manos no se presentaron desviaciones en las muestras de frotis de superficie.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua en 15 muestras en donde las desviaciones presentadas están relacionadas con cloro residual, pH , turbiedad y color aparente todo lo anterior fuera de los límites establecidos en la Resolución 2115.

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



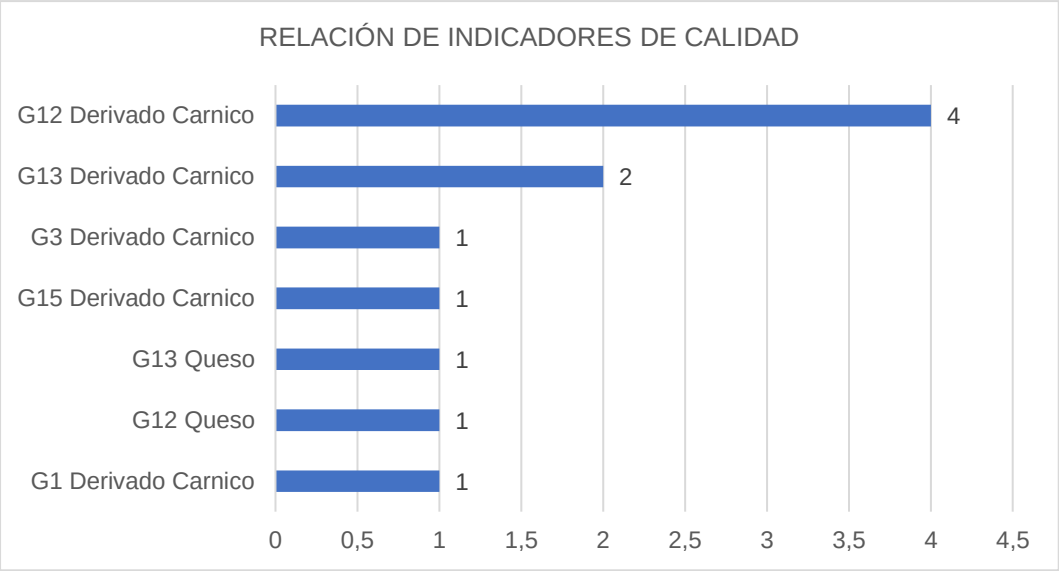
Como se evidencia, en la ilustración anterior, en el grupo 10 el cual corresponde al contratista UT. Calidad y Vida 23-24, fue uno de los grupos en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a 2 muestras de ambiente con recuento de aerobios mesófilos, mohos y levaduras y 4 muestras de agua en donde 2 presentaron recuento de coliformes totales y 2 muestras de agua con cloro residual libre. Seguido se encuentra el grupo 16 en donde se evidencio recuento de aerobios mesófilos, mohos y levaduras en 2 muestras de ambiente y en 3 muestras de agua se evidencio que el pH el cloro residual libre se encontraron fuera de parámetros según lo establecido en el Resolución 2115.

Así mismo, para los grupos 1, 3,5,7, 8,9,11,12 y 13 fueron los grupos donde se presentaron de 2 a 1 muestra entre frotis de manos por recuento de *Staphylococcus aureus*, agua y ambientes no conformes, en las cuales se evidenciaron incumplimientos por recuento elevado de coliformes totales, cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja que existe una vía de contaminación entre una fuente de bacterias (agua superficial, sistema séptico, desechos animales, etc.) y el suministro de agua. De igual forma, una muestra de agua, arrojo incumplimiento en parámetro físico químico de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, sin poner en peligro a las personas. Finalmente, se

presentó recuento elevado de aerobios mesófilos en una muestra ambiental, lo cual puede indicar el nivel de contaminación del área evaluada.
Finalmente, se resaltan los grupos 2, 4, 14,15, y 6, en los cuales no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

2.7.10 Indicadores de calidad del periodo del 25 de julio al 26 de agosto del 2024

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 25 de julio al 26 de agosto, se presentaron 11 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 22 de junio al 24 de julio los indicadores de calidad ocupan el 19.69% 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 Ardiko A&S SAS grupo 3, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11 y grupo 14, CJVN S.A.S. grupo 16 y grupo 17, sin embargo, si es de gran importancia continuar realizando controles operativos y preoperativos en toda la cadena de producción, con el objetivo de mitigar su presencia.

2.7.11 Consolidados casos de atención de ETAS.

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

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

Conforme a lo dispuesto en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 9. Características Generales de la Valoración Nutricional Practicada a la PPL con Patologías de la OTM: *"La valoración nutricional se debe realizar a toda la PPL que requiera de la consulta por las patologías que presenten y ameritan una derivación dietaría previa remisión por el área de salud del establecimiento (Médico) o del diagnóstico emitido por el médico de la EPS que lleve el seguimiento del interno; con el fin de iniciar el manejo terapéutico con dieta; el diagnóstico se realizará teniendo en cuenta parámetros antropométricos, físicos, alimentarios y Bioquímicos (si aplica) y se emitirá diagnóstico nutricional en cada valoración con su correspondiente análisis nutricional y prescripción dietaría, además el tiempo estimado de tratamiento y seguimiento nutricional, el cual deberá estimarse en un tiempo no mayor a tres (3) meses, en el que se deben verificar cambios en su estado nutricional; evaluando si presenta o no mejoría y si se sigue con el mismo manejo o se presentan modificaciones al manejo dietario del momento. Se debe realizar el correspondiente informe al médico para que este determine otro tipo de manejo. De esta valoración nutricional se dejará copia en la historia clínica del PPL…"*
… "El contratista deberá enviar a la USPEC, director del ERON, un reporte de las valoraciones y seguimientos nutricionales realizados, los primeros 10 días calendario de cada mes."

Sin embargo, de acuerdo con la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL del 27 de septiembre de 2023 del Asunto: Instrucciones Seguimiento Nutricional PPL- Aplicable actuales PPL y Nuevos PPL con suministro de alimentación especial; se establece un nuevo procedimiento para la realización de las valoraciones nutricionales en los establecimientos en la cual se exime al contratista de alimentos de la responsabilidad de realizar valoraciones nutricionales a la PPL que tiene cobertura a través del Fondo Nacional de Salud.

Por esta razón, la interventoría remitió a la entidad USPEC el oficio CIA-050-2024 de asunto: Solicitud de Aclaración sobre Valoraciones Nutricionales establecidas en la Oferta Técnica Mínima, el 24 de mayo de 2024, recibiendo respuesta el 7 de junio de 2024 mediante oficio E-2024-004193 donde se indicó: *"se debe aclarar que aunque no se realizó la especificación en el anexo técnico, la directriz más clara y la cual es la aplicada, es la que podemos observar en la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL con número de radicado 2023IE0197011, el cual fue socializado a los CONTRATISTAS DE ALIMENTACIÓN en el mes de diciembre. Donde la PPL con régimen contributivo, excepción o especial deberán ser valorados por el PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DEL OPERADOR DE ALIMENTACIÓN, los cuales deberán ser reportados por INPEC, de igual forma de manera mensual estas valoraciones se compartirán con el COSAL de cada establecimiento y copia al grupo de alimentación del INPEC (alimentacion@inpec.gov.co)."*
De acuerdo con lo anterior, en reuniones realizadas los días 11 de julio y 2 y 15 de agosto con la entidad USPEC, se solicitó establecer un mecanismo mediante el cual la interventoría pueda tener la información en cuanto al régimen de salud de la PPL en dieta terapéutica con el fin de

validar la veracidad de la información remitida por los contratistas en cuanto a seguimientos nutricionales, esta solicitud fue formalizada mediante oficio **CIA-01572-2024** de asunto: Solicitud de Aclaración sobre Valoración Nutricional Practicada a Gestantes y Lactantes y Solicitud de Mecanismo de información de PPL en Dieta Terapéutica perteneciente a Régimen Contributivo, Excepción o Especial, remitido a la entidad el 3 de septiembre; a la fecha sin respuesta por parte de la entidad.

A continuación, se relacionan los hallazgos encontrados en visitas en relación con seguimientos nutricionales, evaluados mediante la variable 6.18. "*El contratista emite un diagnóstico nutricional de los PPL con patología y se cuenta con registros de la valoración (análisis nutricional y prescripción dietaría), tratamiento y seguimiento nutricional, el cual deberá estimarse en un tiempo no mayor a tres (3) meses":*

GRUPO	FECHA VISITA	ESTABLECIMIENTO	HALLAZGO
GRUPO_03	2024-08-02	COJAM JAMUNDI	No se evidencia diagnóstico nutricional de los PPL con patología ni se cuenta con registros de la valoración, tratamiento y seguimiento nutricional, de los 131 PPL que hacen parte de la dieta y son atendidos por el servicio de alimentación del bloque 4.
GRUPO_03	2024-08-25	COJAM JAMUNDI	Al momento de la visita no se evidencia diagnóstico nutricional de los PPL con patología ni se cuenta con registros de la valoración, tratamiento y seguimiento nutricional, de los 146 PPL que hacen parte de la dieta y son atendidos por el servicio de alimentación del bloque 4.
GRUPO_08	2024-08-20	EC YOPAL	El operador emite diagnóstico, sin embargo no cuenta con los registros de valoración y tratamiento.
GRUPO_15	2024-08-02	COCUC CUCUTA	No cuentan con las valoraciones debido a que no tienen información por parte del INPEC de PPL con régimen contributivo.
GRUPO_15	2024-08-27	COCUC CUCUTA	No se evidencio valoraciones nutricionales a PPL pertenecientes a régimen contributivo
GRUPO_16	2024-08-14	EPMSC BARRANQUILLA	Se observa que se cuentan con 60 seguimientos de 187 P.P.L, durante la interventoría.
GRUPO_16	2024-08-26	EPMSC BARRANQUILLA	Se observa que se cuenta con 60 seguimientos de los 178, durante la visita interventoría.
GRUPO_16	2024-08-22	PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	Se observa 50 seguimientos nutricionales de los 91 P.P.L que están en el programa de dietas
GRUPO_17	2024-08-28	EPMSC SANTA MARTA	No se evidencia 94 seguimientos nutricionales

2.9 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.

La interventoría está aplicando el procedimiento para VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS en visitas de campo a través de formato especifico el cual se levanta en las visitas de campo con la siguiente frecuencia:

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

A través del formato se recolecta la siguiente información:

- 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 1 al 31 de julio se realizaron 175 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 120 establecimientos como se muestra a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
GRUPO_01	CPAMSPY POPAYAN	5
	RM POPAYAN	1
	CPMSTUL TULUA	1
	EPMSC EL BORDO	1
	EPMSC IPIALES	3
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	2
GRUPO_02	EJECA	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	3
	EPMSC CAICEDONIA	2
	EPMSC CALI	7
	EPMSC SEVILLA	2
	PLANTA DE PRODUCCION EP-CALI G2	1
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI	10
	CPAMSPAL PALMIRA	4
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	2
	EPMSC SILVIA	1
	PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3	1
GRUPO_04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC GARZON	2
	EPMSC NEIVA	1
	PLANTA PRODUCCION NEIVA G4	2
	LA PLATA	2
	EPMSC PITALITO	2
GRUPO_05	CPMS ESPINAL	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	3
	EPMSC CHAPARRAL	1
	EPMSC FUSAGASUGA	1
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC VILLETA	1
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2
GRUPO_07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	EJECO	2
	EPMSC CAQUEZA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7	3
GRUPO_08	CAMISACS ACACIAS	1
	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EC YOPAL	1
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA	2
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC DUITAMA	2
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
GRUPO_10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	1
	EPMSC PACORA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC PEREIRA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	MANIZALES	1
	PEREIRA	1
GRUPO_11	COIBA IBAGUE	1
	EPAMS LA DORADA	1
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC LIBANO	2
	EPMSC PUERTO BOYACA	2
GRUPO_12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC BOLIVAR	2
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC PUERTO BERRIO	2
	EPMSC SANTA BARBARA	2
	EPMSC TAMESIS	1
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	3
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. Gneral Pedro Nel Ospina)	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC YARUMAL	1
	EPMSC APARTADO	2
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC LA CEJA	1
GRUPO_14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	2
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA G14	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE G14	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ G14	1
GRUPO_15	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
GRUPO_16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC BARRANQUILLA	1
	EPMSC CARTAGENA	1
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC TIERRALTA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN MONTERIA - CJVN SAS G16	1
GRUPO_17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC EL BANCO	1
	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	1
	TOTAL	**175**

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: **SEGUIMIENTO SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS AGOSTO 2024,** y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_FORMULARIO DIETAS TERAPEUTICAS AGOSTO.**

2.10 Consolidado de entrega de raciones a gestantes.

A través de las visitas de interventoría mediante la variable 6.19: *Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionada con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), en caso de presentarse.* Se hace seguimiento de la entrega de las raciones, en el mes de JULIO se levantaron los siguientes hallazgos:

GRUPO	FECHA VISITA	ESTABLECIMIENTO	HALLAZGO
GRUPO_04	2024-08-05	EPMSC FLORENCIA	Se evidencia no cumplimiento de raciones para gestante ya que se encuentra en el segundo trimestre desde el 2 de agosto y no se evidencia la entrega de cereal como lo menciona la OTM.
GRUPO_04	2024-08-21	EPMSC FLORENCIA	Se evidencia no cumplimiento de la rotación de refrigerio para la gestación ya que no se está teniendo en cuenta la variedad de los alimentos para el grupo de los cereales que se son entregado para el menú 2 y 3 como se evidencia en la contra muestra

En cuanto al seguimiento específico de dietas, se realizaron las siguientes verificaciones de entrega de raciones a gestantes y lactantes:

Fecha Visita	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DIETAS	OBSERVACIÓN
2024-08-25	EPMSC SOGAMOSO	1	Se entregan los componentes de acuerdo con lo establecido en el Anexo 3. Manual de dietas
2024-08-30	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1	Se entregan los componentes de acuerdo con lo establecido en el Anexo 3. Manual de dietas
2024-08-14	COJAM JAMUNDI	11	Se entrega adicional a los 4 tiempos de comida, refrigerios compuestos por una bebida láctea UHT y pan
2024-08-26	CPMSMBUC BUCARAMANGA	3	Se entregan los componentes de acuerdo con lo establecido en el Anexo 3. Manual de dietas

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

2.11 Entregables

En cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría N° 159- 2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios -USPEC- y en especial, de lo dispuesto en la oferta técnica mínima "*Lineamientos mínimos ejecución del Contrato de Interventoría sobre el servicio de alimentación para la Población Privada de la Libertad – PPL*", y con el fin de garantizar el cumplimiento del alcance del contrato suscrito, el cual refiere la inspección, vigilancia, control y seguimiento, con aplicación y enfoque técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico, sobre todos los contratos que haya suscrito o llegue a suscribir la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC, nos permitimos socializar los principales resultados en el periodo contemplado entre el 1 y 31 de agosto 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 entregables y posteriormente, se presenta los resultados obtenidos para este periodo en cada una de las categorías evaluadas. A continuación, se detalla el estado de cada uno de los entregables:

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

2.11.1 ACTAS DE EMPALME

Marco Contractual:

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

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

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

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

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

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

  c) Un funcionario delegado por el INPEC.

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

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

Resultados de la verificación de la interventoría

En el mes de agosto del año en curso, la interventoría realizó seguimiento a las respuestas dadas por los contratistas, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos específicos del acta de empalme, según lo establecido en la OTM. A continuación, se detalla el estado de la obligación para cada uno de los contratistas por grupo en este periodo:

GRUPO	CONTRATISTA	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA REQUERIMIENTO-SUBSANACIÓN	CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	27/6/2024	CIA-0197-2024	23-7-2024 15-08-24	CUMPLE PARCIALMENTE
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	27/6/2024	CIA-0204-2024	03-07-24	CUMPLE
3	ARDIKO A&S SAS	27/6/2024	CIA-0205-2024	23-07-24	CUMPLE
4	UT UNIDOS USPEC 2024	27/6/2024	CIA-0337-2024	23/7/2024	CUMPLE
5	UT LOGISTIC FOOD	27/6/2024	CIA-0339-2024	4/07/2024 11-07-24	CUMPLE PARCIALMENTE
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	27/6/2024	CIA-0340-2024	04-07-24	CUMPLE PARCIALMENTE
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	27/6/2024	CIA-0421-2024	06-07-24	CUMPLE PARCIALMENTE
8	ARDIKO A&S SAS	27/6/2024	CIA-0422-2024	11-07-24	CUMPLE
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	27/6/2024	CIA-0423-2024	28-08-24	CUMPLE PARCIALMENTE
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	28/6/2024	CIA-0424-2024	05-07-24	CUMPLE PARCIALMENTE
11	UT MACSOL USPEC 2024	28/6/2024	CIA-0425-2024	09-07-24	CUMPLE
12	ORNUA SAS	28/6/2024	CIA-0426-2024	08-07-24	CUMPLE
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	28/6/2024	CIA-0453-2024	02-07-24	CUMPLE PARCIALMENTE
14	UT MACSOL USPEC 2024	28/6/2024	CIA-0452-2024	09-07-24	CUMPLE
15	UT UNIDOS USPEC 2024	28/6/2024	CIA-0454-2024	10/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
16	CJVN S.A.S	28/6/2024	CIA-0180-2024	12-07-24	CUMPLE
17	CJVN S.A.S	28/6/2024	CIA-0179-2024	12-07-24	CUMPLE

De acuerdo a la tabla que antecede, se puede identificar que el 47,05% de los contratistas cumplieron con los requisitos estipulados para la obligación de actas de empalme en la totalidad de los establecimientos, no obstante, en 9 grupos se presentan cumplimiento parcial de esta obligación dado que las actas de algunos establecimientos presentan desviaciones en los requisitos descritos en la OTM. Lo anterior, obedece principalmente a la ausencia de fecha de mantenimiento de los equipos, valoraciones nutricionales, registros fotográficos, entre otros aspectos. Por lo anterior, la

interventoría, en el mes septiembre, notificará a la Entidad los resultados de la verificación en cumplimiento de la obligación específica del componente técnico número 9, cuando señala: "(…) S*in 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), y emitirá los respectivos requerimientos formales de posible incumplimiento a los contratistas que no subsanaron la totalidad de las observaciones.

2.11.2 LIMITACIÓN DE EQUIPOS

Marco Contractual

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

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

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

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

Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría, en el mes de agosto del año en curso 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 específica del componente técnico número 9, cuando señala: *"(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)"* (Cursiva y subrayado fuera de texto), notificó mediante correo electrónico a los contratistas que, seguido a la validación documental y previo a la emisión del concepto definitivo por parte de la

interventoría, se realizaría la verificación in situ en cada uno de los establecimientos, por lo cual en el mes de septiembre se reportara el grado de cumplimiento de cada uno de los establecimientos por grupo.

Aunado a lo anterior, la interventoría reiteró la solicitud de subsanación a los contratistas que aún presentaron hallazgos persistentes relacionados con la ausencia de propuesta para reemplazar los equipos con limitación de instalación y ausencia de fichas técnicas de los equipos o menajes, para el remplazo de los sartenes basculantes y/o marmitas. A continuación, se detalla la trazabilidad, para los grupos requeridos:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORÍA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA I REQUERIMIENTO	FECHA RESPUESTA INTERVENTORÍA
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 3	28/6/2024	CIA-0461-2024	17-07-24	30-07-24 se envía solicitud de subsanación 8-08-24 se reitera solicitud
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 5	17/7/2024	CIA-0755-2024	24/7/2024	El 30-07-24 se envía solicitud de subsanación El 8 de agosto se reitera solicitud
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 8	17/7/2024	CIA-0759-2024	SIN RESPUESTA	SE REITERA SOLICITUD EL 31-07-24
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 11	17/7/2024	CIA-0760-2024	SIN RESPUESTA	SE REITERA SOLICITUD EL 31-07-24
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 9	22/7/2024	CIA-0977-2024	SIN RESPUESTA	EL 31-07-24 se reitera solicitud

Por último, se tramitó solicitud del contratista del grupo 12 ORNUA SAS, quien radicó el 28 de agosto SOLICITUD AUTORIZACIÓN CAMBIO DE EQUIPOS ANEXO 5. PLANTA EXTERNA, lo cual es objeto de validación documental y verificación in situ por parte de la interventoría.

2.11.3 PLANTAS OBLIGATORIAS

Marco Contractual

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

A. Área de Recibo
B. Área de Control de Calidad
C. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Seco
D. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frio (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación)
E. Área de Preparación o elaboración comida caliente
F. Área de Preparación de Comida Fría.
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**. (…)”**

Resultados de la verificación de la interventoría

En el mes de agosto, la interventoría realiza seguimiento al funcionamiento de las plantas obligatorias y reporta que los grupos 2, 7,12,13,14, 15 y 17 presentaron documentación de planta obligatoria, en cumplimiento del proceso licitatorio. No obstante, para este periodo se identificaron novedades en el funcionamiento de las plantas de los grupos 12 y 13, dado que los contratistas realizaron traslado de las mismas, sin previo aval de la Uspec y/o interventoría. A continuación, se detalla el estado de los mismos posterior al proceso de seguimiento de la interventoría.

CONTRATISTA	GRUPO	FECHA DE AUTORIZACIÓN	RADICADO DE AUTORIZACIÓN DE LA USPEC	DESCRIPCIÓN	ESTADO	OBSERVACIÓN
UT COMPROMI	2	5/03/24	E-2024-001248	La planta de producción de alimentos, se destina para las	APROBADO	SIN NOVEDAD

CONTRATISTA	GRUPO	FECHA DE AUTORIZACIÓN	RADICADO DE AUTORIZACIÓN DE LA USPEC	DESCRIPCIÓN	ESTADO	OBSERVACIÓN
SO POR LA DIGNIDAD				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.		
UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	20/02/24	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	SIN NOVEDAD
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	Se evidencia que el operador está operando desde una planta de producción ubicada en CARRERA 52 A # 10 – 103 Guayabal, Medellín. Por lo anterior, mediante CIA-1642-2024 se requirió al contratista para que allegará a la Interventoría las explicaciones precisas del cambio de domicilio sin previo aval de la entidad, ni de la interventoría. Ante lo enunciado, la interventoría se encuentra en proceso de notificación del requerimiento formal de posible incumplimiento.
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 DEL VALLE DE ABURRÁ Y LA CIUDAD DE MEDELLÍN ANTIOQUIA. La planta se encuentra ubicada en la ciudad de Medellín Antioquia, desde la Planta De Producción Externa	REQUISITO HABILITANTE DE LA LICITACIÓN	De acuerdo a la verificación en campo de la interventoría, se identificó en el mes de agosto/24 que el operador de grupo 13 Ut alimentación integral, está operando en una planta de producción diferente a la ofertada, lo cual se

CONTRATISTA	GRUPO	FECHA DE AUTORIZACIÓN	RADICADO DE AUTORIZACIÓN DE LA USPEC	DESCRIPCIÓN	ESTADO	OBSERVACIÓN
				ubicada en el municipio de Copacabana, Autopista Norte Km #16 – 45, Vereda el Noral.		encuentra ubicada en la Cra 48 No 100B sur-320 Centro empresarial Vial a la sur bodega 9, municipio de la estrella. Por lo anterior, la interventoría requiere al contratista para que precise los descargos que haya a lugar por el cambio de domicilio sin previo aval de la entidad, ni de la interventoría.
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. La planta de producción externa estará destinada a atender la PPL de estaciones de policía, unidades tácticas y CPAMSE	REQUISITO HABILITANTE DE LA LICITACIÓN	SIN NOVEDAD
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. La planta de producción externa estará destinada a atender la PPL de (EP, UT, CPAMSE, BATALLONES, URIS)	REQUISITO HABILITANTE DE LA LICITACIÓN	SIN NOVEDAD
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. De acuerdo a la capacidad instalada se informa que se esta se implementara para el suministro de un 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."	REQUISITO HABILITANTE DE LA LICITACIÓN	SIN NOVEDAD

2.11.4 APROBACIONES DE PLANES DE CONTINGENCIA:

Marco Contractual:

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

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

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

Por otra parte, en el Anexo 23 Estudios previos Numeral 1.4 Valor de la contingencia se indica:
"(...) La USPEC reconocerá, con base en su estudio de costos y mayores valores, probados y soportados por el proveedor, un incremento sobre el precio unitario de la ración informado, por establecimiento, en estos "eventos de contingencia" previstos en el Anexo Técnico de Prestación del Servicio, de hasta el 8% sobre del valor de las raciones.
El porcentaje incluido en precedencia cubre los gastos logísticos en que incurra el contratista durante "el evento de contingencia", los cuales se calcularán sobre el valor de la ración unitaria, y será pagado exclusivamente durante el tiempo que ésta dure, o por el periodo programado para las acciones de intervención por la Entidad(...)"

Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría, para el periodo de este informe reporta cumplimiento con los lineamientos dados por la Dirección de Logística de la USPEC en la reunión del 3 de julio del año en curso en las instalaciones del Inpec (mesa de trabajo representantes de los contratistas, Inpec, Uspec e Interventoría), en el cual se aclaró el alcance de la Interventoría con relación a los planes de contingencia, el cual **NO** incluía la validación y aprobación de los mismos. No obstante, se aclaró que la validación de los soportes presentados por los operadores en la etapa de legalización de la contingencia, estarían a cargo de la Interventoría. Lo anterior, en respuesta a comunicado radicado por la firma interventora, mediante consecutivo CIA-0086-2024 "*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"*

Frente a lo mencionado 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 específica del componente técnico número 9, cuando señala:*"(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)"* (Cursiva y subrayado fuera de texto), la interventoría en el mes de agosto/24 realizó seguimiento a las respuestas que emitieron parte de los contratistas, frente a los requerimientos emitidos por la interventoría, en el cual se solicitaban los soportes documentales técnicos (plan de contingencia con estructura documental definida), jurídicos, contables y financieros (cuadro logístico y soportes que justifiquen cada uno de los rubros avalados). A continuación, se detalla el estado de cada uno de los requerimientos:

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	OBSERVACIONES
1	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC CARTAGENA	E-2024-001977	4/04/2024	8,00%	Emitió respuesta el 16-08-24
2	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC VÉLEZ	E-2024-002814	29/04/2024	8,00%	No emitió respuesta
3	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC MONTERÍA	E-2024-001982 E-2024-004194	4-04-24 7/06/2024	8,00%	Emitió respuesta el 16-08-24
4	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ	E-2024-002733	26/04/2024	8,00%	No emitió respuesta
5	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	RM EPMSC SOGAMOSO	E-2024-001943	3/04/2024	8,00%	No emitió respuesta
6	17	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EL BANCO	E-2024-002840	29/04/2024	8,00%	Emitió respuesta el 16-08-24
7	11	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC LÍBANO	E-2024-002734	26/04/2024	8,00%	No emitió respuesta
8	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	INTERIOR DEL ERON	COPED PEDREGAL	E-2024-002731	25/04/2024	5,87% RANCHO MEDIANA SEGURIDAD 2,10% ALTA SEGURIDAD	No emitió respuesta

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	OBSERVACIONES
9	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1	E-2024-002677	24/04/2024	8,00%	No emitió respuesta
10	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	EPMSC VILLAVICENCIO	E-2024-002530	19/04/2024	7,20%	No emitió respuesta
11	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	CPMSACS ACACIAS-ALAC	E-2024-002547	19/04/2024	7,30%	No emitió respuesta
12	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	EPMSC GUATEQUE	E-2024-002843	29/04/2024	8,00%	Emitió respuesta el 8 -08-24
13	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-PENAL	E-2024-001776	22/03/2024	8,00%	Emitió respuesta el 13-08-24
14	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2)	E-2024-005617	19/07/2024	7,70%	Emitió respuesta el 15-08-24
15	5	UT LOGISTIC FOOD	INTERIOR DEL ERON	LA ESPERANZA GUADUAS	E-2024-003319	15/05/2024	8,00%	Emitió respuesta el 26-08-24
16	4	UT UNIDOS USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC NEIVA	E-2024-002652	23/04/2024	8,00%	Emitió respuesta el 14-08-24
17	3	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	COJAM JAMUNDÍ	E-2024-002528	19/04/2024	6,33%	No emitió respuesta
18	3	ARDIKO A&S SAS	PLANTA EXTERNA	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	E-2024-002546	19/04/2024	6,50%	No emitió respuesta
19	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	PLANTA EXTERNA	CPAMS LA PAZ ITAGÜI	E-2024-005717	En proceso de notificación	8,00%	No aplica

De acuerdo a la tabla que antecede, se puede evidenciar que, de los 19 eventos de contingencia requeridos, solo el 42,1% han emitido respuesta a lo requerido, situación que limita el seguimiento en campo y retrasa los procesos de legalización.

Por otra parte, la firma interventora se encuentra en espera de las autorizaciones pendientes por emitir la USPEC para las contingencias en los establecimientos de EPMSC SANTA BARBARA (G12), EPMSC VILLETA Y EPMSC FUSAGASUGA (G5)

TERCERIZACIONES

En este periodo, la interventoría, en cumplimiento a la obligación específica del componente técnico número 9, cuando señala:*"(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)"* (Cursiva y subrayado fuera de texto), realizó validación de la documentación ingresada por los contratistas en el drive de la entidad relacionada con las tercerizaciones, y resultante de lo anterior, identificó que las principales desviaciones obedecen a la ausencia de soportes de las visitas de supervisión y de los documentos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674/2013. En consecuencia, la interventoría reitero solicitud de subsanación y/o respuesta a los contratistas con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos específicos para cada una de las tercerizaciones, de acuerdo a lo estipulado en los documentos contractuales. A continuación, se detalla el estado de las tercerizaciones a corte del mes de agosto

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	OBSERVACIONES	CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA G1	18/07/24	CIA-0800-2024	El Contratista no emitió respuesta	NO CUMPLE
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EP ROLDANILLO	18/07/24	CIA-0800-2024	El Contratista no subsana la totalidad de los requisitos establecidos contractualmente	NO CUMPLE
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EP TÍMBIO	18/07/24	CIA-0800-2024	El Contratista no subsana la totalidad de los requisitos establecidos contractualmente	NO CUMPLE
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EP PIENDAMÓ	26/07/24	CIA-1027-2024	El Contratista no subsana la totalidad de los requisitos establecidos contractualmente	NO CUMPLE
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EP EL TAMBO	26/07/24	CIA-1027-2024	El Contratista no subsana la totalidad de los requisitos establecidos contractualmente	NO CUMPLE

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	OBSERVACIONES	CONCEPTO
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EP DAGUA	26/07/24	CIA-1028-2024	El Contratista subsanó la totalidad de los requisitos establecidos contractualmente	CUMPLE
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	UT ARBOG - GRUPO 7	18/07/24	CIA-0801-2024	El operador indica que las raciones a suministrar en la UT ARBOG, las va a producir a partir del 1 de agosto/24 desde planta obligatoria, no obstante, en verificaciones técnicas en campo realizadas en los meses de julio y agosto, se ha evidenciado tercerización del servicio. Dado lo anterior, la interventoría proyecta II requerimiento al contratista con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	NO CUMPLE
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	ESTACION DE POLICIA RISARALDA	3/09/24	CIA-1746-2024	En verificaciones técnicas en campo realizadas en los meses de julio y agosto, se ha evidenciado tercerización del servicio. Dado lo anterior, la interventoría notifica requerimiento al contratista con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	NO CUMPLE
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	ESTACION DE POLICIA APÍA	3/09/24	CIA-1746-2024	En verificaciones técnicas en campo realizadas en los meses de julio y agosto, se ha evidenciado tercerización del servicio. Dado lo anterior, la interventoría notifica requerimiento al contratista con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	NO CUMPLE

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	OBSERVACIONES	CONCEPTO
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	ESTACION DE POLICIA VITERBO	3/09/24	CIA-1746-2024	En verificaciones técnicas en campo realizadas en los meses de julio y agosto, se ha evidenciado tercerización del servicio. Dado lo anterior, la interventoría notifica requerimiento al contratista con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	NO CUMPLE
14	UT MACSOL USPEC 2024	EP PUERTO WILCHES	EN TRÁMITE	NO APLICA	De acuerdo con las verificaciones técnicas realizadas por la interventoría en campo los días 17 de julio y 27 de agosto del año en curso, a la Estación de policía de Puerto Wilches, se reporta que el suministro de las raciones asignadas a las estaciones de policía se provee de un tercero (particular) denominado “Restaurante Yuris. Por lo anterior, se proyecta requerimiento al contratista con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	NO CUMPLE
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	SAN PEDRO DE URABA	26/07/24	CIA-1076-2024	El operador subsana los requisitos contractuales	CUMPLE
15	UT UNIDOS USPEC 2024	ESTACIÓN DE POLICÍA SARAVENA	26/07/24	CIA-0990-2024	El Contratista no subsano la totalidad de los requisitos establecidos contractualmente	CUMPLE PARCIALMENTE
15	UT UNIDOS USPEC 2024	ESTACIÓN DE POLICÍA TAME	26/07/24	CIA-1074-2024	El Contratista no subsano la totalidad de los requisitos establecidos contractualmente	CUMPLE PARCIALMENTE
16	CJVN S.A.S	EP BARRANCO DE LOBA	26/07/24	CIA-1075-2024	El operador subsana los requisitos contractuales	CUMPLE

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	OBSERVACIONES	CONCEPTO
16	CJVN S.A.S	UT ARCOR BACAIM	26/07/24	CIA-1077-2024	El operador indica que las raciones (14 ppl) las va a producir y distribuir desde el ERON EPMSC SINCELEJO.	NO APLICA
16	CJVN S.A.S	CROM-ARCAR-9024 BIM 12 CARTAGENA	26/07/24	CIA-1026-2024	El operador subsana los requisitos contractuales	CUMPLE
17	CJVN S.A.S	CPAMS EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	NO APLICA	NO APLICA	El día 30 de julio de 2024, mediante correo electrónico, el contratista envió una respuesta en la que informa: "(…) NO APLICA, los establecimientos relacionados en la imagen como lo es el CPAMS EJUPA BASE10 de Valledupar funciona desde la PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA de (CJVN) donde se preparan también los alimentos de la EP PERMANENTE, planta que no figura como contingencia o tercerización, esta venia como obligación al proceso de licitación al que se adjudicó los contratos relacionados en el asunto. (…)"	NO APLICA

En el informe del mes de septiembre, la interventoría continuará con el seguimiento y reporte de resultados.

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 financiero 1: Establecimientos.

En total, se adjudicaron 12 contratistas para la ejecución de los 17 contratos, los cuales están numerados del 327 al 343. Es importante resaltar que el valor 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

Es importante resaltar que, aunque el presente informe corresponde al corte del 31 de agosto de 2024, la información financiera en algunos aspectos se presenta con un mes de retraso. Por lo tanto, en este documento no se incluyen ciertos aspectos, como la certificación de pago de julio de 2024, debido a que la información financiera correspondiente se presenta con un mes de desfase.

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

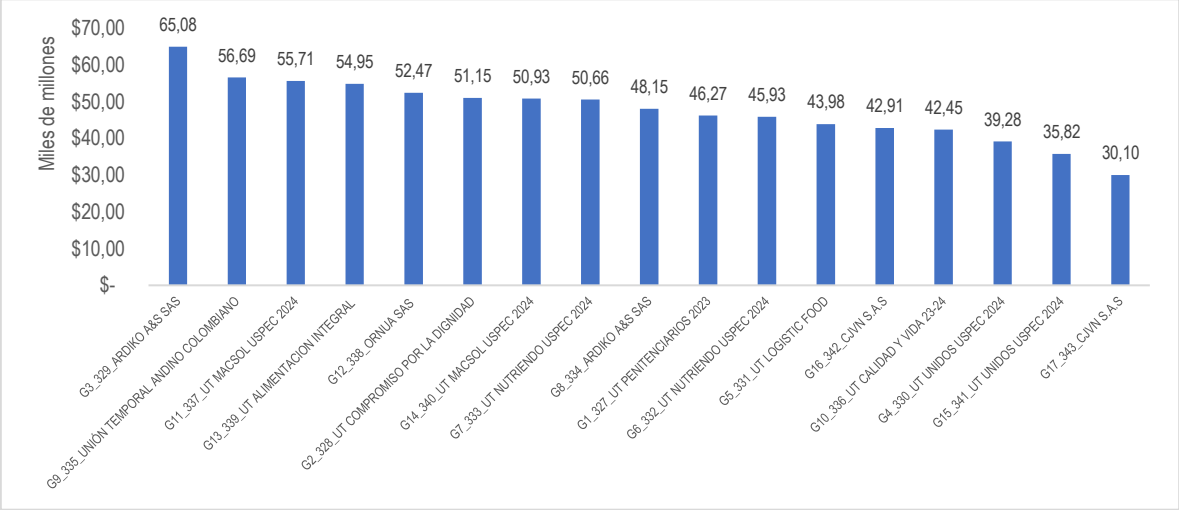
A continuación, se presenta la información presupuestal de la adjudicación de los diecisiete (17) grupos, los cuales se detallan en la siguiente tabla.

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	1724	3/01/24	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	624	3/01/24	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	124	3/01/24	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	924	3/01/24	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	824	3/01/24	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	1224	3/01/24	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	1324	3/01/24	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	324	3/01/24	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	1424	3/01/24	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	724	3/01/24	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	1524	3/01/24	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	524	3/01/24	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	1024	3/01/24	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	1624	3/01/24	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	1124	3/01/24	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	224	3/01/24	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	424	3/01/24	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 (6) seis de diciembre de 2023 y la fecha de vencimiento será el treinta y uno (31) 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 (Cincuenta y cinco mil setecientos ocho

millones doscientos sesenta y cuatro mil setecientos ocho pesos con cuatro (centavos o centésimos) m/cte.) 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.

En lo que obedece a la ejecución presupuestal para los diferentes grupos adjudicados, la entidad remitió mediante correo electrónico la información de los pagos correspondientes a la vigencia 2024 que realizó para los meses de certificación de enero, febrero, marzo, abril y mayo de 2024. La interventoría Consorcio Interalimentos 2024 asume la obligación de realizar

la certificación de pago para los periodos posteriores a junio de 2024 hasta la finalización del contrato, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra el avance de dicha ejecución.

Grupo	Operador	6-31/DICIEMBRE/2023	1-31/ENERO/2024	1-29/FEBRERO/2024	1-31/MARZO/2024	1-30/ABRIL/2024	1-31/MAYO/2024	1-30/JUNIO/2024	TOTALES
1	UT PENITENCIARIOS 2023	$2.612.808.134,29	$3.359.059.231,59	$3.167.228.947,73	$3.382.926.607,49	$3.324.340.258,87	$0,00	$0,00	$15.846.363.179,97
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$3.208.981.504,28	$4.130.545.959,00	$3.872.179.101,86	$4.145.058.653,17	$4.022.166.383,98	$4.156.996.948,95	$4.032.700.320,47	$27.568.628.871,70
3	ARDIKO A&S SAS	$3.814.162.699,32	$4.916.298.505,62	$4.597.609.453,07	$4.943.351.740,81	$4.865.870.236,63	$5.026.188.225,63	$4.745.178.183,87	$32.908.659.044,95
4	UT UNIDOS USPEC 2024	$2.171.639.774,00	$2.796.976.383,00	$2.632.896.681,00	$2.827.943.554,00	$2.742.700.535,00	$2.821.300.273,00	$2.704.039.481,00	$18.697.496.681,00
5	UT LOGISTIC FOOD	$2.382.153.018,00	$3.082.272.016,84	$2.918.721.471,17	$3.192.497.536,00	$3.141.563.429,66	$3.347.692.854,56	$3.152.940.656,26	$21.217.840.982,49
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$2.581.642.399,00	$3.334.132.695,24	$3.116.380.063,08	$3.319.793.434,52	$3.208.490.974,36	$3.315.604.439,84	$3.093.239.050,00	$21.969.283.056,04
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$3.592.541.502,00	$4.661.065.794,00	$4.390.369.070,00	$4.727.866.071,00	$4.663.255.481,00	$4.908.112.122,20	$4.769.871.014,00	$31.713.081.054,20
8	ARDIKO A&S SAS	$2.870.130.831,93	$3.680.129.270,74	$3.441.741.071,41	$3.680.851.674,68	$3.527.619.360,43	$3.630.012.159,52	$3.390.261.804,16	$24.220.746.172,87
9	UT ANDINO COLOMBIANO	$3.186.822.101,60	$4.123.165.607,88	$3.888.002.062,20	$4.141.161.173,04	$4.048.470.451,32	$4.204.349.914,36	$3.969.869.903,00	$27.561.841.213,40
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$2.408.054.148,00	$3.231.376.223,63	$3.023.811.129,88	$3.241.520.921,41	$3.149.391.253,25	$3.257.930.931,57	$3.164.486.948,65	$21.476.571.556,39
11	UT MACSOL USPEC 2024	$3.205.264.702,00	$4.148.933.766,00	$3.876.895.186,00	$4.086.289.122,00	$3.961.262.930,00	$4.101.578.791,00	$3.990.405.668,00	$27.370.630.165,00
12	ORNUA SAS	$3.317.430.188,33	$4.304.961.900,64	$4.023.858.022,81	$4.337.280.028,17	$4.128.882.662,02	$4.247.116.199,17	$4.069.152.672,83	$28.428.681.673,97
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$3.001.711.987,00	$3.911.659.118,00	$3.734.767.304,00	$4.002.984.091,00	$3.873.334.750,00	$4.171.754.363,28	$3.921.818.417,00	$26.618.030.030,28
14	UT MACSOL USPEC 2024	$2.947.259.646,00	$3.811.874.523,00	$3.534.884.138,00	$3.779.883.722,00	$3.677.189.560,00	$3.825.750.886,00	$3.707.570.278,00	$25.284.412.753,00
15	UT UNIDOS USPEC 2024	$2.164.442.152,00	$2.765.753.170,00	$2.611.051.322,00	$2.814.241.727,00	$2.712.699.243,00	$2.828.330.608,00	$2.753.499.843,00	$18.650.018.065,00
16	CJVN S.A.S	$2.512.393.941,36	$3.264.900.678,12	$3.097.684.468,15	$3.301.914.300,02	$3.232.801.084,59	$3.211.883.394,81	$3.133.108.700,99	$21.754.686.568,04
17	CJVN S.A.S	$2.071.171.237,14	$2.673.481.800,55	$2.503.682.667,50	$2.698.986.718,55	$2.558.452.975,60	$2.609.793.847,50	$2.505.259.076,25	$17.620.828.323,09
TOTALES		$ 48.048.609.966,25	$62.196.586.643,85	$58.431.762.159,86	$62.624.551.074,86	$60.838.491.569,71	$59.664.395.959,39	$57.103.402.017,48	$408.907.799.391,39

Cabe resaltar que, según la información remitida a esta interventoría la entidad ha aprobado el desembolso en la mayoría de los casos hasta el periodo de mayo de 2024, sin embargo, para el grupo 1 UT Penitenciarios 2023 se ha autorizado pago hasta abril del año en curso.

También se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $408.907.799.391,39 (Cuatrocientos ocho mil novecientos siete millones setecientos noventa y nueve mil trescientos

noventa y un con treinta y nueve (centavos o centésimos) m/cte.), lo anterior para los 17 grupos que actualmente prestan el servicio de alimentación.

Es importante resaltar que, para las certificaciones de pago que están a cargo de la interventoría por medio de correo electrónico se remitió a los contratistas oficio con asunto “Lineamientos Radicación Documentación Proceso de Certificación Contratistas”, donde se remitieron las directrices y las fechas máximas de radicación de documentos para los diferentes procesos de certificación del año en curso, información que fue socializada en reunión presencial realizada en instalaciones del INPEC el día 3 de julio de 2024, donde se contó con representación de todos los contratistas adjudicados al proceso de licitación pública No. USPEC-LP-021-2023.

Así las cosas, la fecha máxima de cargue de información para este periodo de validación (julio de 2024) fue el 15 de agosto de 2024, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas se remitió oficios de requerimiento.

Lo anterior, se presentó para los siguientes proveedores.

Grupo	No. Contrato	Nombre Proveedor	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final primera notificación	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final segunda notificación
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	CIA-1534-2024	16/08/2024	Reiterar	CIA-1794-2024	28/08/2024	Reiterar
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	CIA-1536-2024	16/08/2024	Cierre	-	-	-
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	CIA-1537-2024	16/08/2024	Cierre	-	-	-
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CIA-1535-2024	16/08/2024	Cierre	-	-	-
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	CIA-1539-2024	16/08/2024	Cierre	-	-	-
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	CIA-1542-2024	16/08/2024	Cierre	-	-	-
17	CJVN S.A.S	343-2023	CIA-1538-2024	21/08/2024	Cierre	-	-	-

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a siete de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación. Adicionalmente se puede evidenciar al contratista que fue necesario realizar segunda notificación de reiteración de requerimiento, cabe resaltar que, el único grupo que no realizó radicación para validación y aval del proceso de certificación de pago fue el grupo 1 UT Penitenciarios 2023.

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

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

Por lo anterior, al inicio de labores de esta interventoría los contratos celebrados entre los proveedores y la USPEC ya se encontraban en ejecución, por lo tanto, la información que se presenta contiene traza de los pagos efectuado por la entidad, en la siguiente tabla se muestra un resumen del total de establecimientos certificados para junio de 2024, adicionalmente en el Anexo financiero 2. Pago por establecimientos, se encuentra la información más detallada.

Grupo	Operador	No Establecimientos certificados
1	UT PENITENCIARIOS 2023	0
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	31
3	ARDIKO A&S SAS	16
4	UT UNIDOS USPEC 2024	12
5	UT LOGISTIC FOOD	12

Grupo	Operador	No Establecimientos certificados
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	3
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	39
8	ARDIKO A&S SAS	15
9	UT ANDINO COLOMBIANO	9
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	34
11	UT MACSOL USPEC 2024	10
12	ORNUA SAS	34
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	29
14	UT MACSOL USPEC 2024	25
15	UT UNIDOS USPEC 2024	27
16	CJVN S.A.S	13
17	CJVN S.A.S	13
Totales		322

3.2.1 Proyección de PAC

Las proyecciones del PAC son susceptibles de cambios, dado que la solicitud que realiza la entidad es previa a la radicación del proceso de certificación de cada periodo de los contratistas, por otro lado, la radicación y subsanación fuera de los tiempos establecidos contractualmente ocasionan demoras las cuales estas causales son imputable únicamente a ellos por ser quienes realizan este proceso.

El 6 de agosto de los presentes, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente a septiembre del presente año. Es importante aclarar que esta información es solo un estimado aproximado del monto a reconocer a los contratistas y no debe considerarse como un dato exacto. Esta proyección se elaboró con base en la información proporcionada por los contratistas y está sujeta a un proceso completo de revisión y certificación de la información y documentación soporte, de acuerdo con los tiempos establecidos en los documentos contractuales, incluidos los procedimientos de subsanación y/o corrección por parte de los contratistas.

Además, los documentos soporte enviados deben ser revisados y aprobados por la interventoría para completar el proceso de validación, que constituye el soporte definitivo para el proceso de certificación para pago.

Un resumen, de los pagos proyectados a realizar es el siguiente:

No. Contrato	Nombre contratista	Valor proyectado
327 DE 2023	UT PENITENCIARIOS 2023	$3.358.820.688,85
328 DE 2023	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$4.183.538.679,99
329 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$4.903.361.999,41
330 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$2.797.699.341,00
331 DE 2023	UT LOGISTIC FOOD	$3.486.413.345,91
332 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$3.410.172.840,96
333 DE 2023	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$4.961.211.768,16
334 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$3.503.311.646,77
335 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$4.084.238.533,00
336 DE 2023	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$3.295.152.678,76
337 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$4.115.943.624,00
338 DE 2023	ORNUA SAS	$4.268.028.326,35
339 DE 2023	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$4.192.089.971,74
340 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$3.864.764.006,00
341 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$2.832.182.816,00
342 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$3.239.834.324,01
343 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$2.619.970.015,00
Totales		$ 63.116.734.605,91

De la tabla anterior, se puede deducir que el valor estimado a reconocer a los contratista que entregan la raciones de alimentación a los PPL en julio de 2024 es de $63.116.734.605,91 (Sesenta y tres mil ciento dieciséis millones setecientos treinta y cuatro mil seiscientos cinco con noventa y un (centavos o centésimos) m/cte.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC julio 2024.

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que la USPEC realizó certificación de pago de raciones hasta mayo del año en curso a los contratistas, la información presentada lleva traza de esta labor. Así las cosas, en la siguiente tabla se presenta un detalle del agotamiento presupuestal por grupo, contratista y RP de vigencia 2024 para así determinar la fecha probable de agotamiento.

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total RP 2023 - 2024	Valor proyectado a agosto-2024	Valor aproximado día Valor periodo / No. Días del mes	Saldo	Días restantes de ejecución	Fecha aproximada terminación de recursos
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327	$46.274.817.053,12	$30.317.354.511,56	$112.771.639,97	$15.957.462.541,56	141	19/01/2025
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328	$51.147.636.241,44	$35.913.430.646,57	$134.234.293,38	$15.234.205.594,87	113	22/12/2024
3	ARDIKO A&S SAS	329	$65.083.757.330,71	$42.621.357.624,01	$156.656.428,69	$22.462.399.706,70	143	21/01/2025
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330	$39.283.809.596,34	$24.272.644.855,00	$89.595.123,65	$15.011.164.741,34	167	14/02/2025
5	UT LOGISTIC FOOD	331	$43.983.648.517,10	$27.980.752.525,47	$112.565.866,69	$16.002.895.991,63	142	20/01/2025
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332	$45.926.321.009,64	$28.552.596.728,92	$110.137.713,13	$17.373.724.280,72	157	4/02/2025
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333	$50.659.267.069,00	$41.635.096.523,60	$160.191.185,24	$9.024.170.545,40	56	26/10/2024
8	ARDIKO A&S SAS	334	$48.145.213.852,28	$31.263.408.690,29	$113.591.330,93	$16.881.805.161,99	148	26/01/2025
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335	$56.685.336.705,84	$35.708.280.097,40	$130.877.430,68	$20.977.056.608,44	160	7/02/2025
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336	$42.453.987.699,23	$28.073.302.509,33	$106.512.271,18	$14.380.685.189,90	135	13/01/2025
11	UT MACSOL USPEC 2024	337	$55.708.264.708,04	$35.556.362.987,00	$131.283.522,52	$20.151.901.721,04	153	31/01/2025
12	ORNUA SAS	338	$52.465.260.815,97	$36.950.095.385,98	$137.188.246,50	$15.515.165.429,99	113	22/12/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339	$54.947.155.698,35	$34.769.482.425,28	$131.806.976,87	$20.177.673.273,07	153	31/01/2025
14	UT MACSOL USPEC 2024	340	$50.931.230.042,72	$32.995.312.244,00	$124.187.293,39	$17.935.917.798,72	144	22/01/2025
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341	$35.819.557.496,09	$24.250.156.092,00	$91.572.163,26	$11.569.401.404,09	126	4/01/2025
16	CJVN S.A.S	342	$42.905.033.961,80	$28.268.544.339,92	$104.510.784,65	$14.636.489.621,88	140	18/01/2025
17	CJVN S.A.S	343	$30.099.223.690,13	$22.785.791.935,49	$83.928.193,79	$7.313.431.754,64	87	26/11/2024

En cumplimiento de nuestras obligaciones contractuales y con el objetivo de generar alertas tempranas sobre el agotamiento de recursos, hemos realizado un proceso de proyección de agotamiento. Se prevé que los recursos comenzarán a agotarse a partir del 26 de octubre de 2024, siendo el Grupo 7, UT Nutriendo USPEC 2024, el primero en quedar sin presupuesto. En consecuencia, se recomienda a la entidad considerar esta fecha para adelantar gestiones necesarias, ya sea mediante la realización de adiciones presupuestales o, de ser necesario, iniciar un nuevo proceso de licitación.

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 hasta el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas. Por lo anterior, al no contar con las cantidades certificadas por la entidad, se relaciona el consolidado evidenciado por está interventoría, cabe resaltar que la

información presentada acoge el periodo de junio de 2024. En el anexo Financiero 2. Pago por establecimiento, se puede ampliar la información.

Grupo	Operador	No de raciones certificadas
1	UT PENITENCIARIOS 2023	-
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	479.084
3	ARDIKO A&S SAS	584.507
4	UT UNIDOS USPEC 2024	362.901
5	UT LOGISTIC FOOD	353.074
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	444.878
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	579.827
8	ARDIKO A&S SAS	406.515
9	UT ANDINO COLOMBIANO	468.020
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	381.943
11	UT MACSOL USPEC 2024	486.986
12	ORNUA SAS	501.681
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	498.080
14	UT MACSOL USPEC 2024	440.910
15	UT UNIDOS USPEC 2024	360.945
16	CJVN S.A.S	366.336
17	CJVN S.A.S	296.373

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo entre el 1 al 31 de agosto de 2024, del presente informe se implementó la metodología para la proyección, tasación, revisión y aplicación de descuentos en virtud del Contrato de Interventoría No. 159-2024, dicha metodología se desarrolló de manera conjunta con el área de sistemas y a través de la plataforma digital se notificó durante el mes de julio los descuentos Directos correspondientes a los meses de mayo y junio de 2024, los cuales, se consolidan de la siguiente manera:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0045-2024	1	UT Penitenciarios 2023	P. Mejora	31/05/2024	21/08/2024
PD-0034-2024	2	UT compromiso por la Dignidad	P. Mejora	31/05/2024	14/08/2024
PD-0046-2024	3	Ardiko A&S S.A.S.	P. Mejora	31/05/2024	21/08/2024
PD-0047-2024	4	UT Unidos USPEC 2024	P. Mejora	31/05/2024	21/08/2024
PD-0048-2024	5	UT Logistics FOOD	P. Mejora	31/05/2024	21/08/2024
PD-0039-2024	6	UT Nutriendo USPEC 2024	P. Mejora	31/05/2024	23/08/2024
PD-0040-2024	7	UT Nutriendo USPEC 2024	P. Mejora	31/05/2024	14/08/2024
PD-0041-2024	8	Ardiko A&S S.A.S.	P. Mejora	31/05/2024	15/08/2024
PD-0043-2024	9	Unión Temporal Andino Colombiano	P. Mejora	31/05/2024	21/08/2024
PD-0036-2024	10	UT Calidad y Vida 23-24	P. Mejora	31/05/2024	21/08/2024
PD-0044-2024	11	UT Macsol USPEC 2024	P. Mejora	31/05/2024	15/08/2024
PD-0050-2024	12	Ornua S.A.S.	P. Mejora	31/05/2024	21/08/2024
PD-0049-2024	13	UT Alimentación Integral	P. Mejora	31/05/2024	21/08/2024
PD-0031-2024	14	UT Macsol USPEC 2024	P. Mejora	31/05/2024	15/08/2024
PD-0038-2024	15	UT Unidos USPEC 2024	P. Mejora	31/05/2024	13/08/2024
PD-0042-2024	16	CJVN S.A.S.	P. Mejora	31/05/2024	13/08/2024
PD-0051-2024	17	CJVN S.A.S.	P. Mejora	31/05/2024	23/08/2024
PD-0024-2024	1	UT Penitenciarios 2023	Directos	30/06/2024	01/08/2024
PD-0025-2024	3	Ardiko A&S S.A.S.	Directos	30/06/2024	01/08/2024
PD-0026-2024	4	UT Unidos USPEC 2024	Directos	30/06/2024	01/08/2024
PD-0027-2024	5	UT Logistics FOOD	Directos	30/06/2024	01/08/2024
PD-0033-2024	6	UT Nutriendo USPEC 2024	Directos	30/06/2024	01/08/2024
PD-0029-2024	12	Ornua S.A.S.	Directos	30/06/2024	01/08/2024
PD-0028-2024	13	UT Alimentación Integral	Directos	30/06/2024	01/08/2024
PD-0032-2024	14	UT Macsol USPEC 2024	Directos	30/06/2024	01/08/2024
PD-0030-2024	16	CJVN S.A.S.	Directos	30/06/2024	01/08/2024
PD-0031-2024	17	CJVN S.A.S.	Directos	30/06/2024	02/08/2024
PD-0064-2024	1	UT Penitenciarios 2023	Directos	31/07/2024	28/08/2024
PD-0065-2024	3	Ardiko A&S S.A.S.	Directos	31/07/2024	28/08/2024
PD-0066-2024	4	UT Unidos USPEC 2024	Directos	31/07/2024	28/08/2024

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0067-2024	5	UT Logistics FOOD	Directos	31/07/2024	28/08/2024
PD-0069-2024	6	UT Nutriendo USPEC 2024	Directos	31/07/2024	30/08/2024
PD-0053-2024	7	UT Nutriendo USPEC 2024	Directos	31/07/2024	26/08/2024
PD-0054-2024	8	Ardiko A&S S.A.S.	Directos	31/07/2024	26/08/2024
PD-0055-2024	9	Unión Temporal Andino Colombiano	Directos	31/07/2024	27/08/2024
PD-0062-2024	10	UT Calidad y Vida 23-24	Directos	31/07/2024	29/08/2024
PD-0057-2024	11	UT Macsol USPEC 2024	Directos	31/07/2024	27/08/2024
PD-0058-2024	12	Ornua S.A.S.	Directos	31/07/2024	28/08/2024
PD-0068-2024	13	UT Alimentación Integral	Directos	31/07/2024	28/08/2024
PD-0061-2024	14	UT Macsol USPEC 2024	Directos	31/07/2024	27/08/2024
PD-0063-2024	15	UT Unidos USPEC 2024	Directos	31/07/2024	28/08/2024
PD-0059-2024	16	CJVN S.A.S.	Directos	31/07/2024	29/08/2024
PD-0060-2024	17	CJVN S.A.S.	Directos	31/07/2024	30/08/2024

Es de resaltar que los descuentos notificados se encuentran en su primera etapa, por lo tanto, los valores descritos son susceptible de cambios.

3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos.

Para la fecha del presente informe de agosto, se iniciaron las visitas, por lo cual, los descuentos microbiológicos no han sido notificados al contratista, en su debida forma, al momento que se hagan los respectivos traslados del área técnica, se procederá con las notificaciones al operador.

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

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

Grupo	Contrato	Contratistas	RP 2023	Valor RP 2023	Ejecución 2023	Saldo 2023	RP Vigencias futuras	Valor 2024	Ejecución 2024	Saldo 2024	Saldo total
1	327	UT PENITENCIARIOS 2023	155223	$5.229.709.621,38	$2.612.808.134,29	$2.616.901.487,09	1724	$41.045.107.431,74	$15.846.363.179,97	$ 25.198.744.251,77	$ 27.815.645.738,86
2	328	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	153023	$6.070.897.452,26	$3.208.981.504,28	$2.861.915.947,99	624	$45.076.738.789,18	$27.568.628.871,70	$ 17.508.109.917,48	$ 20.370.025.865,46
3	329	ARDIKO A&S SAS	152523	$7.272.198.072,88	$3.814.162.699,32	$3.458.035.373,56	124	$57.811.559.257,83	$32.908.659.044,95	$ 24.902.900.212,88	$ 28.360.935.586,44
4	330	UT UNIDOS USPEC 2024	153923	$4.287.263.271,54	$2.171.639.774,00	$2.115.623.497,54	924	$34.996.546.324,80	$18.697.496.681,00	$ 16.299.049.643,80	$ 18.414.673.141,34
5	331	UT LOGISTIC FOOD	153223	$4.771.111.390,80	$2.382.153.018,00	$2.388.958.372,80	824	$39.212.537.126,30	$21.217.840.982,49	$ 17.994.696.143,81	$ 20.383.654.516,61
6	332	UT NUTRIENDO USPEC 2024	154223	$4.905.451.882,32	$2.581.642.399,00	$2.323.809.483,32	1224	$41.020.869.127,32	$21.969.283.056,04	$ 19.051.586.071,28	$ 21.375.395.554,60
7	333	UT NUTRIENDO USPEC 2024	154323	$6.435.963.749,30	$3.592.541.502,00	$2.843.422.247,30	1324	$44.223.303.319,70	$31.713.081.054,20	$ 12.510.222.265,50	$ 15.353.644.512,80
8	334	ARDIKO A&S SAS	152723	$5.288.529.750,89	$2.870.130.831,93	$2.418.398.918,96	324	$42.856.684.101,39	$24.220.746.172,87	$ 18.635.937.928,52	$ 21.054.336.847,48
9	335	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	154523	$6.056.727.135,86	$3.186.822.101,60	$2.869.905.034,26	1424	$50.628.609.569,98	$27.561.841.213,40	$ 23.066.768.356,58	$ 25.936.673.390,84
10	336	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	153123	$4.904.974.635,91	$2.408.054.148,00	$2.496.920.487,91	724	$37.549.013.063,32	$21.476.571.556,39	$ 16.072.441.506,93	$ 18.569.361.994,84
11	337	UT MACSOL USPEC 2024	154623	$6.107.079.468,29	$3.205.264.702,00	$2.901.814.766,29	1524	$49.601.185.239,75	$27.370.630.165,00	$ 22.230.555.074,75	$ 25.132.369.841,04
12	338	ORNUA SAS	152923	$6.337.479.646,85	$3.317.430.188,33	$3.020.049.458,52	524	$46.127.781.169,12	$28.428.681.673,97	$ 17.699.099.495,15	$ 20.719.148.953,67
13	339	UT ALIMENTACION INTEGRAL	154023	$6.186.243.948,36	$3.001.711.987,00	$3.184.531.961,36	1024	$48.760.911.749,99	$26.618.030.030,28	$ 22.142.881.719,71	$ 25.327.413.681,07
14	340	UT MACSOL USPEC 2024	154723	$5.884.698.867,95	$2.947.259.646,00	$2.937.439.221,95	1624	$45.046.531.174,77	$25.284.412.753,00	$ 19.762.118.421,77	$ 22.699.557.643,72
15	341	UT UNIDOS USPEC 2024	154123	$4.159.502.687,83	$2.164.442.152,00	$1.995.060.535,83	1124	$31.660.054.808,26	$18.650.018.065,00	$ 13.010.036.743,26	$ 15.005.097.279,09
16	342	CJVN S.A.S	152623	$4.612.000.716,87	$2.512.393.941,36	$2.099.606.775,51	224	$38.293.033.244,93	$21.754.686.568,04	$ 16.538.346.676,89	$ 18.637.953.452,40
17	343	CJVN S.A.S	152823	$3.577.236.890,71	$2.071.171.237,14	$1.506.065.653,57	424	$26.521.986.799,42	$17.620.828.323,09	$ 8.901.158.476,33	$ 10.407.224.129,90
TOTAL				$92.087.069.190,00	$48.048.609.966,25	$44.038.459.223,76		$720.432.452.297,80	$408.907.799.391,39	$311.524.652.906,41	$355.563.112.130,16

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 214 PQRD, durante el periodo del presente informe:

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
PQRD_0295	8	CPMSACS ACACIAS	1/8/2024	TUTELA	OFICIO 0621 Y ANEXOS EN TUTELA 2024-00073 - TERMINO ÚN (1) DÍA	CERRADO	2/8/2024	CIA-01204-2024
PQRD_0310	10	EPMSC ARMENIA	2/8/2024	QUEJA	SOLICITUD RESPUESTA OFICIO No.0041 DE 9 DE JULIO DE 2024. RADICADO No. PQRD R-2024-011426	CERRADO	08/08/2024	CIA-1223-2024 PRORROGA CIA-1298-2024 RESPUESTA FINAL
PQRD_0314	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-012294; 012296; 012278; 010201	CERRADO	14/08/2024	CIA-1306-2024 CIA-1307-2024 CIA-1308-2024 CIA-1309-2024 (PARCIAL) CIA-1487-2024 (PFONDO)
PQRD_0315	11	COIBA IBAGUE	1/8/2024	NO COMPETENCIA	Solicitud de insumos R-2024-010119	CERRADO	07/08/2024	CIA-01271-2024
PQRD_0316	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	inquietud por talento humano para la planta de producción en Santa Rosa de Cabal. R-2024-009822	CERRADO	05/08/2024	CIA-01240-2024
PQRD_0318	14	EPMSC VELEZ	1/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Traslado: novedad alimentación EPMSC VELEZ Lorena Aydee Herreño Tellez	CERRADO	6/8/2024	CIA-1258-2024
PQRD_0319	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	1/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta oficio No. 1531 de 27 de junio de 2024. Radicado No. PQRD R-2024-011064 de 5 de julio de 2024 USPEC	CERRADO	1/8/2024	CIA-01190-2024
PQRD_0320	1	CPAMSPY POPAYAN	1/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Insumo R-2024-010078. Popayan	CERRADO	08/08/2024	CIA-1191-2024 CIA-1293-2024
PQRD_0321	11	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	1/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-009954	CERRADO	07/08/2024	CIA-01266-2024
PQRD_0322	11	COIBA IBAGUE	1/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-009878	CERRADO	02/08/2024	CIA-0509-2024
PQRD_0323	11	COIBA IBAGUE	1/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-009716	CERRADO	09/08/2024	CIA-1316-2024
PQRD_0324	11	COIBA IBAGUE	1/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-009710	CERRADO	09/08/2024	CIA-1317-2024
PQRD_0325	11	COIBA IBAGUE	1/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-009708	CERRADO	09/08/2024	CIA-1318-2024
PQRD_0326	3	COJAM JAMUNDI	5/8/2024	TUTELA	TUTELA con radicado No. 76001311000720240034100	CERRADO	05/08/2024	CIA-000-2024 CIA-01248-2024
PQRD_0327	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-011099	CERRADO	05/08/2024	CIA-1225-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
PQRD_0328	17	EPMSC EL BANCO	1/8/2024	TUTELA	Notificación de la vinculación de la Acción de Tutela con Radicado No 2024-00389	CERRADO	01/08/2024	CIA-1207-2024
PQRD_0329	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	1/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	PQRD Alimentación Puerto Triunfo. R-2024-007420	CERRADO	06/08/2024	CIA-1256-2024
PQRD_0330	1	CPAMSPY POPAYAN	2/8/2024	TUTELA	AUTO 224 VINCULACION A TUTELA 2024-20072-00 RUSBEL QUIÑONEZ AGREDO	CERRADO	02/08/2024	CIA-01203-2024
PQRD_0331	1	ESTACION DE POLICIA EP ARCELETAS URI (UNIDAD DE REACCION INMEDIATA)	1/8/2024	TUTELA	SOLICITUD INSUMO ACCION DE TUTELA 2018-00168 AUTO REQUERIMIENTO PREVIO CUMPLIMIENTO FALLO	CERRADO	02/08/2024	CIA-01211-2024
PQRD_0332	1	CPAMSPY POPAYAN	5/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Insumo R-2024-008196 Popoyán	CERRADO	09/08/2024	CIA-1335-2024
PQRD_0333	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA RADICADO R-2024-009639; 008273; 008397	CERRADO	05/08/2024	CIA-1229-2024
PQRD_0334	14	EPMSC VELEZ	1/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-011411	CERRADO	09/08/2024	CIA-1322-2024
PQRD_0335	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-011525	CERRADO	05/08/2024	CIA-1270-2024
PQRD_0336	13	COPED PEDREGAL	2/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo PQRD R-2024-008669, U	CERRADO	09/08/2024	CIA-1329-2024
PQRD_0337	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA RADICADOS R-2024-009622; 008786; 009325	CERRADO	07/08/2024	CIA-1274-2024
PQRD_0338	3	COJAM JAMUNDI	2/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-010369 y R-2024-010438	CERRADO	09/08/2024	CIA-1321-2024
PQRD_0339	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/8/2024	QUEJA	SOLICITUD INUSMO PQR R-2024-012630 PERSONERIA	CERRADO	13/08/2024	CIA-1348-2024
PQRD_0340	1	CPAMSPY POPAYAN	2/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	4 de 2.083 Solicitud Insumo R-2024-008194 Popayán	CERRADO	12/08/2024	CIA-1350-2024
PQRD_0341	11	COIBA IBAGUE	2/8/2024	QUEJA	QUEJA ALIMENTACION COIBA R-2024-009876	CERRADO	03/08/2024	CIA-0429-2024
PQRD_0342	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	2/8/2024	QUEJA	Respuesta 2024-EE-0765511 2024-07-31 10:53:29.973	CERRADO	13/08/2024	CIA-1252-2024
PQRD_0343	NA	Fuentedeoro Meta	2/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD RESPUESTA OFICIO No.0041 DE 9 DE JULIO DE 2024. RADICADO No. PQRD R-2024-011426	CERRADO	02/08/2024	CIA-0721-2024
PQRD_0344	1	CPAMSPY POPAYAN	2/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Insumo R-2024-008196 Popayán	CERRADO	09/08/2024	CIA-1335-2024
PQRD_0345	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	2/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Queja servicio de alimentación PPL DAGOBERTO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ- Radicado Personería SINPROC 483085.	CERRADO	06/08/2024	CIA-1249-2024
PQRD_0346	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLIICTUD INSUMO PQR R R-2024-012563 PERSONERIA	CERRADO	07/08/2024	CIA-1268-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
PQRD_0347	TODOS	TODOS	2/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-012546 PROCURADURIA	CERRADO	09/08/2024	CIA-01338-2024
PQRD_0348	11	EPAMS LA DORADA	5/8/2024	TUTELA	Solicitud insumos R-2024-004473 y R-2024-011606	CERRADO	09/08/2024	CIA-01333-2024
PQRD_0349	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	INSUMOS DE RESPUESTA RADICADO R-2024-009626	CERRADO	09/08/2024	CIA1319-2024
PQRD_0350	NA	REMOLINO	5/8/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-012807 PROCURADURIA	CERRADO	09/08/2024	CIA1337-2024
PQRD_0351	1	CPAMSPY POPAYAN	5/8/2024	TUTELA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-012805 PROCURADURIA	CERRADO	08/08/2024	CIA-01305-2024 CIA-1262-2024
PQRD_0352	1	CPAMSPY POPAYAN	5/8/2024	TUTELA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-012805 PROCURADURIA y R-2024-012770 CONGRESO	CERRADO	08/08/2024	CIA-01262-2024 CIA-01304-2024
PQRD_0353	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/8/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-012754 DEFENSORIA	CERRADO	06/08/2024	CIA-1257-2024
PQRD_0354	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/8/2024	QUEJA	INSUMO DE RESPUESTA R-2024-012586	CERRADO	13/08/2024	CIA-1344-2024
PQRD_0355	NA	FISCALIA GENERAL DE LA NACION SECCIONAL HUILA	5/8/2024	NO COMPETENCIA	Infodoc - Radicado	CERRADO	09/08/2024	CIA-1320-2024
PQRD_0356	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/8/2024	QUEJA	INSUMOS DE RESPUESTA RAD R-2024-012814	CERRADO	12/08/2024	CIA-1312-2024
PQRD_0357	TODOS	TODOS	5/8/2024	DESACATO	R-2024-012741 Solicitud respuesta a Oficio No. PQRD´s R-2024-012741 USPEC del 2 de agosto de 2024	CERRADO	03/09/2024	CIA-1966-2024
PQRD_0358	4	EPMSC NEIVA	6/8/2024	QUEJA	URGENTE, Solicitud información PQR	CERRADO	12/08/2024	CIA-1462-2024
PQRD_0359	4	EPMSC FLORENCIA	6/8/2024	TUTELA	AUTO ORDENA VINCULAR A ADMISIÓN DE TUTELA – DE MARIA MERCEDES VARGAS PUYO Y RAD. 18001310720320240010500	CERRADO	06/08/2024	CIA-01263-2024 CIA-01492-2024
PQRD_0360	14	EPMSC VELEZ	6/8/2024	QUEJA	Queja PPL JAIME JOSE FLORES MESA novedad cena 09 de julio Fwd: novedad servicio alimentación EPMSC VELEZ	CERRADO	15/08/2024	CIA-1509-2024
PQRD_0361	3	COJAM JAMUNDI	6/8/2024	TUTELA	Notificación auto	CERRADO	12/08/2024	CIA-1459-2024
PQRD_0362	11	COIBA IBAGUE	6/8/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-012169	CERRADO	12/08/2024	CIA-1454-2024
PQRD_0363	11	COIBA IBAGUE	6/8/2024	QUEJA	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-012972 DEFENSORIA	CERRADO	12/08/2024	CIA-1461-2024
PQRD_0364	8	EPMSC VILLAVICENCIO	6/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD RESPUESTA PQRD No R-2024-010703 de 2 de julio de 2024 USPEC	CERRADO	09/08/2024	CIA-1324-2024
PQRD_0365	15	EPMSC ARAUCA	6/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-013022 PROCURADURIA	CERRADO	15/08/2024	CIA-1507-2024
PQRD_0366	9	EPAMSCAS COMBITA	8/8/2024	TUTELA	SOLICITUD INSUMO TUTELARAD 2024-00123-00	CERRADO	13/08/2024	CIA-01465-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
PQRD_0367	14	EPAMS GIRON	5/8/2024	TUTELA	URGENTE: AUTO VINCULA TUTELA (CI 081) 24-613	CERRADO	06/08/2024	CIA-1253-2024
PQRD_0368	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	INSUMOS RPTA RADICADOS R-2024-012512; 012511	CERRADO	16/08/2024	CIA-1499-2024/CIA-1638-2024 CIA-1506-2024
PQRD_0369	16	EPMSC BARRANQUILLA	8/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumos R-2024-012317	CERRADO	12/08/2024	CIA-1460-2024
PQRD_0370	6	NA	8/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-013161 PROCURADURIA	CERRADO	15/08/2024	CIA-1508-2024
PQRD_0371	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS RPTA RADICADOS R-2024-012498; 012495; 012493; 012491	CERRADO	22/08/2024	CIA1552-2024 CIA-1551-2024 CIA-1519-2024 CIA-1513-2024 CIA-1661-2024 CIA-1664-2024
PQRD_0372	4	EPMSC FLORENCIA	8/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	FALLO DE TUTELA – DE MARIA MERCEDES VARGAS PUYO Y OTRAS	CERRADO	30/08/2024	CIA-01911-2024
PQRD_0373	TODOS	ESTACIONES DE POICIA	29/8/2024	TUTELA	Solicitud contestación tutela Rad. 41298318400220240010300	CERRADO	02/09/2024	CIA-01925-2024
PQRD_0374	1	CPAMSPY POPAYAN	12/8/2024	TUTELA	NOTIFICA VINCULA ACCIÓN TUTELA 20588-1	CERRADO	12/08/2024	CIA-01706-2024
PQRD_0375	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-012818 El Buen Pastor	CERRADO	16/08/2024	CIA-1531-2024
PQRD_0376	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-012795 El Buen Pastor	CERRADO	16/08/2024	CIA-1550-2024
PQRD_0377	1	COBOG PCIOTA	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud urgente intervención urgente salud y alimentación de isaid Alberto angulo	CERRADO	15/08/2024	CIA-1514-2024
PQRD_0378	9	EPAMSCAS COMBITA	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-011647 COMBITA	CERRADO	15/08/2024	CIA-1526-2024
PQRD_0379	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-013457 El Buen Pastor	CERRADO	20/08/2024	CIA-1620-2024
PQRD_0380	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-013299 El Buen Pastor	CERRADO	16/08/2024	CIA-1532-2024
PQRD_0381	12	EPMSC ISTMINA	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Traslado por competencia-Actas N.000691,000694 donde indican novedad servicio de alimentación en Istmina. Radicado USPEC R-2024-013141	CERRADO	20/08/2024	-
PQRD_0382	1	CPAMSPY POPAYAN	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	NOTIFICA ADMISIÓN ACCIÓN TUTELA 20598-1	CERRADO	20/08/2024	CIA-01629-2024
PQRD_0383	NA	NA	12/8/2024	QUEJA	cobro de cartera Alipror SAS. Radicado USPEC R-2024-010263	CERRADO	13/08/2024	CIA-1472-2024
PQRD_0384	11	COIBA IBAGUE	12/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INUSMO PQR R-2024-012403 PROCURADURIA REGIONAL - TOLIMA	CERRADO	13/08/2024	CIA-1069-2024
PQRD_0385	9	EPAMSCAS COMBITA	12/8/2024	SOLICITUD DE	Solicitud Insumo R-2024-010277 BARNE COMBITA	CERRADO	16/08/2024	CIA-1554-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
				INFORMACIÓN				
PQRD_0386	13	COPED PEDREGAL	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	-SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-013483 PROCURADURIA	CERRADO	13/08/2024	CIA-1473-2024
PQRD_0387	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/8/2024	QUEJA	Solicitud Insumo R-2024-012697 El Buen Pastor	CERRADO	14/08/2024	CIA-1502-2024
PQRD_0388	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-013473 El Buen Pastor	CERRADO	20/08/2024	CIA-1619-2024
PQRD_0389	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-012411 El Buen Pastor	CERRADO	16/08/2024	CIA-1540-2024
PQRD_0390	9	EPAMSCAS COMBITA	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-012566 COMBITA	CERRADO	20/08/2024	CIA-1628-2024
PQRD_0391	10	EPMSC CALARCA	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	ACTA VISITA EPMSC CALARCA QUINDIO. Radicado USPEC R-2024-013073	CERRADO	20/08/2024	CIA-1611-2024
PQRD_0392	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-012409 El Buen Pastor	CERRADO	16/08/2024	CIA-1541-2024
PQRD_0393	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMOS RPTA RADICADO R-2024-012490	CERRADO	16/08/2024	CIA-1528-2024
PQRD_0394	10	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	13/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN: Radicado de salida S-2024-036066	CERRADO	21/08/2024	CIA-1662-2024
PQRD_0395	11	COIBA IBAGUE	13/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Fwd: Solicitud de información	CERRADO	15/08/2024	CIA-1527-2024
PQRD_0396	14	EPAMS GIRON	13/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-000348 DEFENSORIA, SANTANDER	CERRADO	16/08/2024	CIA-1547-2024
PQRD_0397	15	COCUC CUCUTA	13/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-002958 DEFENSORIA, CUCUTA	CERRADO	21/08/2024	CIA-1655-2024
PQRD_0398	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	13/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PPL LUIS SEGUNDO PINZON ORTIZ. Radicado PQRD R-2024-011241 de 9 de julio de 2024 USPEC.	CERRADO	13/08/2024	CIA-1478-2024
PQRD_0399	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	13/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Número Interno 42242. No. único de radicación 25430600066020200107 6 . PPL LUIS SEGUNDO PINZON ORTIZ. Radicado PQRD R-2024-011241 de 9 de julio de 2024 USPEC.	CERRADO	14/08/2024	CIA-1488-2024
PQRD_0400	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos para respuesta de radicados R-2024-011257	CERRADO	13/08/2024	CIA-1477-2024
PQRD_0401	11	EPAMS LA DORADA	13/8/2024	DESACATO	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2023-00323-00 Establecimiento La Dorada	CERRADO	26/08/2024	CIA-1761-2024
PQRD_0402	8	EPMSC VILLAVICENCIO	13/8/2024	QUEJA	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRD´s R-2024-011141 USPEC del 8 de julio de 2024.	CERRADO	16/08/2024	CIA-1545-2024
PQRD_0403	8	ESTACION DE POLICIA YOPAL	13/8/2024	QUEJA	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRD´s R-	CERRADO	16/08/2024	CIA-1559-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
					2024-011801 USPEC del 18 de julio de 2024.			
PQRD_0404	11	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	13/8/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-013588 Defensoría Ibagué	CERRADO	16/08/2024	CIA-1556-2024
PQRD_0405	NA	FLANDES TOLIMA	13/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INUSMO PQR R-2024-013586 DEFENSORIA	CERRADO	14/08/2024	CIA-1493-2024
PQRD_0406	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/8/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009991 DEFENSORIA	CERRADO	16/08/2024	CIA-1543-2024
PQRD_0407	11	EPAMS LA DORADA	14/8/2024	TUTELA	SOLICITUD INSUMO INCIDENTE DE DESACATO TUTELA RAD 2023-00323-00	CERRADO	26/08/2024	CIA-1761-2024
PQRD_0408	12	MANRIQUE	14/8/2024	TUTELA	SOLICITUD INSUMO SENTENCIA ACCIÓN DE TUTELA 05001-33-33-011-2024-00171-01	CERRADO	22/08/2024	CIA-1674-2024
PQRD_0409	3	COJAM JAMUNDI	14/8/2024	TUTELA	SOLICITU INSUMO TUTELA - RAD. 2024-00214-00 ACTE. JORGE ARMANDO MARTINEZ GARCÍA	CERRADO	21/08/2024	CIA-01505-2024 CIA-01610-2024 CIA-01656-2024
PQRD_0410	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Novedad Acta de reunión No. 634 COSAL Puerto Triunfo. Radicado USPEC R-2024-013523	CERRADO	22/08/2024	CIA-1652-2024
PQRD_0411	8	CPMSACS ACACIAS	14/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Proceso No. J1-2016-00083 . PPL LUIS RAÚL AREVALO ÁVILA . Radicado PQRD R-2024-009912 de 18 de junio de 2024 USPEC.	CERRADO	14/08/2024	CIA-1500-2024
PQRD_0412	8	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	14/8/2024	TUTELA	AUTO VINCULA, REQUIERE TRASLADO DE TUTELA RAD. 50006 31 04 001 2024 00082 01 ACCIONANTE: CLAUDIA MARCELA REINA URZOLA Y OTRAS	CERRADO	22/08/2024	CIA-01512-2024 CIA-01677-2024
PQRD_0413	3	COJAM JAMUNDI	14/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	362-2024/NOTIFICA AUTO VINCULA/OFC 1917	CERRADO	22/08/2024	CIA-1495-2024
PQRD_0414	10	MANIZALES	14/8/2024	RECLAMO	Incumplimiento obligaciones contractuales- estado deuda acreencias con la reclusión de mujeres de Manizales. Radicado USPEC R-2024-013511	CERRADO	20/08/2024	CIA-1613-2024
PQRD_0415	1	cárceles de Pasto, Ipiales, Túquerres y ETC.	14/8/2024	DENUNCIA	Solicitud insumo PQRD R-2024-012881- GRUPO 1	CERRADO	21/08/2024	CIA-1544-2024
PQRD_0416	1	CPAMSPY POPAYAN	14/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Insumo R-2024-013313 CPAMSPY- POPAYÁN	CERRADO	27/08/2024	CIA-1673-2024
PQRD_0417	1	TODOS	14/8/2024	DENUNCIA	Solicitud de Insumo R-2024-013116 Grupo 1 Solicitud de Insumos R-2024-013116 NARIÑO Y CAUCA	CERRADO	27/08/2024	CIA-1755-2024
PQRD_0418	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	14/8/2024	QUEJA	Solicitud Insumos PQRD R-2024-001087	CERRADO	22/08/2024	CIA-1686-2024
PQRD_0419	13	COPED PEDREGAL	14/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Insumos PQRD R-2024-005708	CERRADO	26/08/2024	CIA-1738-2024
PQRD_0420	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/8/2024	DENUNCIA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-013666 PROCURADURIA	CERRADO	16/08/2024	CIA-1557-2024
PQRD_0421	10	NA	15/8/2024	SOLICITUD DE	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-013446	CERRADO	21/08/2024	CIA-1631-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
				INFORMACIÓN	R-2024-013729 PROCURADURIA ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA			
PQRD_0422	NA	NA	15/8/2024	NO COMPETENCIA	Solicitud información PQRD R-2024-008682	CERRADO	20/08/2024	CIA-1632-2024
PQRD_0423	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	15/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Derecho de petición PPL Arnulfo Sandoval Gallego P. Triunfo- Radicado USPEC R-2024-003347	CERRADO	21/08/2024	CIA-1719-2024
PQRD_0424	11	COIBA IBAGUE	15/8/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-008685 y R-2024-009408	CERRADO	17/08/2024	CIA-0258-2024 CIA-301-2024
PQRD_0425	11	COIBA IBAGUE	15/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-013268	CERRADO	18/08/2024	CIA-1069-2024
PQRD_0426	12	EPMSC MEDELLIN	15/8/2024	DENUNCIA	Denuncia carcel Bellavista. Radicado USPEC R-2024-001769	CERRADO	23/08/2024	CIA-1705-2024
PQRD_0427	12	EPMSC SANTA BARBARA	15/8/2024	QUEJA	novedades servicio de alimentación EPMSC Santa Barbara. Radicado USPEC R-2024-000515	CERRADO	23/08/2024	CIA-1723-2024
PQRD_0428	12	EPMSC PUERTO BERRIO	15/8/2024	QUEJA	Informe de gramaje en ciclo de cena 23-01-2024 de la prestación de servicio de alimentación P. Berrio. Radicado USPEC R-2024-001300	CERRADO	23/08/2024	CIA-1727-2024
PQRD_0429	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	15/8/2024	QUEJA	Derecho de petición PPL Arnulfo Sandoval Gallego P. Triunfo. Radicado USPEC R-2024-00076	CERRADO	21/08/2024	CIA-1718-2024
PQRD_0430	11	EPAMS LA DORADA	15/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-008601	CERRADO	18/08/2024	CIA-0814-2024
PQRD_0431	16	EPMSC CARTAGENA	15/8/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-008495	CERRADO	22/08/2024	CIA-1679-2024
PQRD_0432	11	COIBA IBAGUE	15/8/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-008265	CERRADO	20/08/2024	CIA-1612-2024
PQRD_0433	11	COIBA IBAGUE	15/8/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-013605	CERRADO	19/08/2024	CIA-1013-2024 USPEC CIA-1007-2024 INPEC
PQRD_0434	11	COIBA IBAGUE	15/8/2024	DENUNCIA	Solicitud de insumos R-2024-000390	CERRADO	20/08/2024	CIA-1615-2024
PQRD_0435	1	CPAMSPY POPAYAN	15/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-008319	CERRADO	21/08/2024	CIA-1657-2024
PQRD_0436	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	16/8/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-006910	CERRADO	20/08/2024	CIA-1634-2024
PQRD_0437	4	ESTACION DE POLICIA GUAMO	15/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumo PQRD R-2024-009173 y R-2024-013118 - Juan Sebastian Sánchez Forero	CERRADO	22/08/2024	CIA-1670-2024
PQRD_0438	1	CPAMSPY POPAYAN	16/8/2024	TUTELA	NOTIFICA SENTENCIA 058 ACCION TUTELA 20588-1	CERRADO	23/08/2024	CIA-01706-2024
PQRD_0439	11	EPAMS LA DORADA	16/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2023-018494	CERRADO	20/08/2024	CIA-1627-2024
PQRD_0440	8	CAMISACS ACACIAS	16/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Traslado GESDOC 2024IE0157208. Novedad Funcionamiento marmitas CPMS ACACIAS	CERRADO	26/08/2024	CIA-1675-2024
PQRD_0441	3	COJAM JAMUNDI	16/8/2024	TUTELA	SOLICITUD SENTENCIA TUTELA,	CERRADO	23/08/2024	CIA-1708-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
					RAD. 019-2024-00115-00.			
PQRD_0442	9	EPAMSCAS COMBITA	16/8/2024	TUTELA	SOLICITUD INSUMO PREVIO DESACATO-T-2024-00'050	CERRADO	21/08/2024	CIA-1630-2024 CIA-1658-2024
PQRD_0443	16	NA	16/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-013044	CERRADO	20/08/2024	CIA-1621-2024
PQRD_0444	13	COPED PEDREGAL	16/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2023-000344 PROCURADURIA	CERRADO	22/08/2024	CIA-1692-2024
PQRD_0445	13	COPED PEDREGAL	16/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-004861 PEDREGAL	CERRADO	23/08/2024	CIA-1725-2024
PQRD_0446	4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	16/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-005691 PROCURADURIA	CERRADO	21/08/2024	CIA-1643-2024
PQRD_0447	17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	16/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-017267 PROCURADURIA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0448	9	EPAMSCAS COMBITA	20/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2022-033322	CERRADO	22/08/2024	CIA-1687-2024
PQRD_0449	NA	LA ESTRELLA	20/8/2024	NO COMPETENCIA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-004439 ALCALDIA LA ESTRELLA	CERRADO	23/08/2024	CIA-1694-2024
PQRD_0450	3	COJAM JAMUNDI	20/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-012476 PROCURADURIA	CERRADO	22/08/2024	CIA-1691-2024
PQRD_0451	1	CPAMSPY POPAYAN	20/8/2024	TUTELA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2022-005555 PROCURADURIA TUTELA	CERRADO	05/09/2024	CIA-2018-2024 CIA.1930-2024
PQRD_0452	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	20/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-013876 PROCURADURIA	CERRADO	23/08/2024	CIA-1688-2024
PQRD_0453	5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	20/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-013833 PROCURADURIA GUADUAS	CERRADO	22/08/2024	CIA-1693-2024
PQRD_0454	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/8/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA 11001310300420240038900	CERRADO	26/08/2024	CIA-01625-2024 CIA-01737-2024
PQRD_0455	1	CPAMSPY POPAYAN	20/8/2024	TUTELA	Solicitud de cumplimiento al fallo de tutela 190013187001-2024-20588-00. POPAYÁN	CERRADO	23/08/2024	CIA-01707-2024
PQRD_0456	4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	20/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de información PQRD USPEC R-2024-013805 - Interno José Omar Saldaña	CERRADO	29/08/2024	CIA-1741-2024
PQRD_0457	1	CPAMSPY POPAYAN	20/8/2024	TUTELA	2023-148 SEGUNDO REQUERIMIENTO INFORME DESACATO	CERRADO	26/08/2024	CIA-1773-2024
PQRD_0458	4	EPMSC FLORENCIA	20/8/2024	TUTELA	Urgente Solicitud información e insumo - Cumplimiento fallo de tutela Rad. 18001310720320240010500	CERRADO	30/08/2024	CIA-01695-2024 CIA-01911-2024
PQRD_0459	4	EPMSC NEIVA	20/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	URGENTE Solicitud insumo - Denuncia servicio de alimentación EPMSC Neiva	CERRADO	27/08/2024	CIA-1782-2024
PQRD_0460	1	EPMSC EL BORDO	20/8/2024	RECLAMO	Solicitud insumo R-2024-013889 EL BORO CAUCA	CERRADO	03/09/2024	CIA-1967-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
PQRD_0461	1	EPMSC PASTO	20/8/2024	RECLAMO	Solicitud Insumo R-2024-008423 SAN JUAN DE PASTO	CERRADO	27/08/2024	CIA-1756-2024
PQRD_0462	1	EPMSC EL BORDO	20/8/2024	QUEJA	Solicitud Insumo R-2024-006879. EL BORDO CAUCA	CERRADO	27/08/2024	CIA-1757-2024
PQRD_0463	3	COJAM JAMUNDI	26/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	QUEJA PPL y Solicitud respuesta a Oficio PQRD No. R-2024-014153 USPEC del 21 de agosto de 2024	CERRADO	02/09/2024	CIA-1937-2024
PQRD_0464	2	EPMSC BUGA	20/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	PQR R-2024-008915	CERRADO	28/08/2024	CIA-1760-2024
PQRD_0465	4	EPMSC NEIVA	20/8/2024	QUEJA	URGENTE Solicitud insumo - Queja servicio de alimentación CPMS Neiva	CERRADO	28/08/2024	CIA-1790-2024
PQRD_0466	1	CPMSTUL TULUA	20/8/2024	RECLAMO	Solicitud de insumo R-2024-005991 TULUÁ	CERRADO	27/08/2024	CIA-1758-2024
PQRD_0467	1	CAI CIUDADELA TUMACO	20/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-006874	CERRADO	27/08/2024	CIA-1759-2024
PQRD_0468	1	ESTACIONES DE POLICIA PASTO	20/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO R-2024-008673 PASTO	CERRADO	27/08/2024	CIA-1779-2024
PQRD_0469	12 y 13	TODOS	20/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Novedad solicitud de intervención servicios de alimentación Región Noroeste. Radicado USPEC R-2024-004622	CERRADO	29/08/2024	CIA-1908-2024
PQRD_0470	1	ARGELIA CAUCA	20/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumo R-2024-013764 CAUCA	CERRADO	23/08/2024	CIA-1704-2024
PQRD_0471	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	20/8/2024	QUEJA	Queja Alimentación Puerto Triunfo. Radicado USPEC R-2024-006900	CERRADO	26/08/2024	CIA-1772-2024
PQRD_0472	10	DE ARMENIA	20/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Novedades reportadas en acta de visita realizada a las instalaciones de la RM Villa Cristina de Armenia Quindío. Radicado USPEC R-2024-006829	CERRADO	23/08/2024	CIA-1698-2024
PQRD_0473	12	EPMSC SANTA BARBARA	20/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Mantenimiento de Red eléctrica - EPMSC Santa Bárbara. Radicado USPEC R-2024-06837	CERRADO	29/08/2024	CIA-1905-2024
PQRD_0474	1	CPAMSPY POPAYAN	21/8/2024	QUEJA	Solicitud insumo R-2024-014012 POPAYÁN	CERRADO	09/06/2024	CIA-2000-2024
PQRD_0475	3	COJAM JAMUNDI	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRD´s R-2024-012738 USPEC del 2 de agosto de 2024	CERRADO	29/08/2024	CIA-1904-2024
PQRD_0476	3	COJAM JAMUNDI	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRD´s R-2024-012744 USPEC del 2 de agosto de 2024	CERRADO	29/08/2024	CIA-1904-2024
PQRD_0477	5	EPMSC VILLETA	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PQR R-2024-008627 PROCURADURIA	CERRADO	26/08/2024	CIA-1765-2024
PQRD_0478	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PQR R-2024-014000 PROCURADURIA	**CERRADO**	29/08/2024	CIA-1900-2024
PQRD_0479	9	EPAMSCAS COMBITA	21/8/2024	DESACATO	INCIDENTE DESACATO	CERRADO	27/08/2024	CIA-1784-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
					ACTUACION PROCESAL RAD 2023-00057-00			
PQRD_0480	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	21/8/2024	QUEJA	Insumo R-2024-008593	CERRADO	27/08/2024	CIA-1787-2024
PQRD_0481	4	EPMSC NEIVA	21/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud información PQRD R-2024-008205	CERRADO	27/08/2024	CIA-1786-2024
PQRD_0482	11	COIBA IBAGUE	21/8/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-008258	CERRADO	23/08/2024	CIA-1703-2024
PQRD_0483	1	CPAMSPY POPAYAN	21/8/2024	TUTELA	Notificación Auto Vincula - 19001310300120240016000	CERRADO	22/08/2024	CIA-01675-2024
PQRD_0484	13	TODOS	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Insumo PQRD R-2024-013777	CERRADO	27/08/2024	CIA-1789-2024
PQRD_0485	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS RADICADO R-2024-013532	CERRADO	29/08/2024	CIA-1901-2024
PQRD_0486	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RESPUESTA RAD R-204-013530	CERRADO	28/08/2024	CIA-1795-2024
PQRD_0487	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RESPUESTA RAD R-2004-013529	CERRADO	23/08/2024	CIA-1685-2024
PQRD_0488	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RESPUESTA RAD R-2024-013821	CERRADO	29/08/2024	CIA-1902-2024
PQRD_0489	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RESPUESTA RAD R-2024-008995	CERRADO	22/08/2024	CIA-1681-2014
PQRD_0490	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RESPUESTA RAD R-2024-013989	CERRADO	28/08/2024	CIA-1898-2014
PQRD_0491	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	22/8/2024	TUTELA	Notifica auto admite tutela 001-2024-00265 Puerto Triunfo	CERRADO	26/08/2024	CIA-01721-2024 CIA-01764-2024
PQRD_0492	5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	22/8/2024	TUTELA	Solicitud de insumos para responder requerimiento previo incidente de desacato.	CERRADO	05/09/2024	CIA-1697-2024 CIA-2006-2024
PQRD_0493	1	CPAMSPY POPAYAN	22/8/2024	TUTELA	Notificación Admisión Tutela - 19001310300120240001640 0	CERRADO	26/08/2024	CIA-1752-2024
PQRD_0494	11	EPAMS LA DORADA	23/8/2024	DESACATO	DESACATO - RDO: 2022-00023 - JOSÉ JAIR RODAS GAVIRIA	CERRADO	26/08/2024	CIA-01749-2024
PQRD_0495	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	23/8/2024	QUEJA	NOVEDAD MODELO DIA 16	CERRADO	02/09/2024	CIA-1903-2024 CIA-1997-2024
PQRD_0496	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	23/8/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOS RESPUESTA RAD R-2024-008890	CERRADO	03/09/2024	CIA-1960-2024
PQRD_0497	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	23/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	TRASLADO DE PQRS	CERRADO	30/08/2024	CIA-1913-2024
PQRD_0498	4	EPMSC GARZON	27/8/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO ESTESE A LO RESUELTO Y VINCULA TUTELA RAD. 41298318400220240010300	CERRADO	02/09/2024	CIA-01925-2024
PQRD_0499	8	CPMS YOPAL	23/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Oficio No. PQRD´s R-2024-012597 USPEC del 1 de agosto de 2024 Solicitud Mantenimiento Rancho EPC Yopal	CERRADO	28/08/2024	CIA-1763-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
PQRD_0500	8	EPMSC VILLAVICENCIO	23/8/2024	QUEJA	Oficio No. PQRD´s R-2024-013357 USPEC del 9 de agosto de 2024	CERRADO	30/08/2024	CIA-1929 -2024
PQRD_0501	4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	23/8/2024	QUEJA	NOVEDAD VERIFICACION GRAMAJE	CERRADO	30/08/2024	CIA-1931-2024
PQRD_0502	1	CPAMSPY POPAYAN	27/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD DE TOMA DE MEDIDA CONTRA HURTOS Y SABOTEO DE PPL EN COJAM JAMUNDI Solicitud respuesta a Oficio No. PQRD´s R-2024-012590 USPEC del 31 de julio de 2024"	CERRADO	28/08/2024	CIA-1897-2024
PQRD_0503	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	23/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Derecho de petición Arnulfo Sandoval Gallego. Radicado USPEC R-2023-018521	CERRADO	23/08/2024	CIA-1724-2024
PQRD_0504	10	MANIZALES	27/8/2024	QUEJA	RAD. 2024IE0166747-Informe novedad en RM de Manizales – Rad. 2024IE0166506 de 27-08-2024 y Informe novedad RM Manizales. Radicado USPEC R-2024-014431	CERRADO	29/08/2024	CIA-1906-2024
PQRD_0505	3	CPAMSPAL PALMIRA	27/8/2024	TUTELA	DESACATO RAD 76111-22-04-003-2024-00445-01 ACCIONANTE LEANDRO BEDOYA LUJÁN ACCIONADO	CERRADO	27/08/2024	CIA-01788-2024
PQRD_0506	3	COJAM JAMUNDI	29/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRDS R-2024-013489 USPEC del 12 de agosto de 2024	CERRADO	05/09/2024	CIA-1988-2024
PQRD_0507	3	COJAM JAMUNDI	29/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Oficio No. PQRDS R-2024-014009 USPEC del 20 de agosto de 2024 Solicitud respuesta a Oficio PQRD No. R-2024-013980 del 20 de agosto de 2024 USPEC	CERRADO	05/09/2024	CIA-1999-2024
PQRD_0508	3	COJAM JAMUNDI	29/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRDS R-2024-014009 USPEC del 20 de agosto de 2024	CERRADO	02/09/2024	CIA-1938-2024
PQRD_0509	3	COJAM JAMUNDI	29/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRDS R-2024-014407 USPEC del 27 de agosto de 2024	CERRADO	03/09/2024	CIA-1982-2024
PQRD_0510	4 y 8	NEIVA Y YOPAL	29/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRDS R-2024-014187 USPEC del 22 de agosto de 2024	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0511	1	CPAMSPY POPAYAN	29/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-014447 PROCURADURIA	CERRADO	03/09/2024	CIA-1971-2024
PQRD_0512	11	COIBA IBAGUE	29/8/2024	DENUNCIA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014391 PROCURADURIA COIBA	CERRADO	03/09/2024	CIA-1981-2024
PQRD_0513	3	COJAM JAMUNDI	29/8/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014355 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	03/09/2024	CIA-1964-2024
PQRD_0514	1	ESTACION DE POLICIA TAMBO	29/8/2024	SOLICITUD DE	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014315 PERSONERIA	CERRADO	03/09/2024	CIA-1976-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	RADICACIÓN
				INFORMACIÓN				
PQRD_0515	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	29/8/2024	QUEJA	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-014269 PROCURADURIA VALLEDUPAR	CERRADO	03/09/2024	CIA-1974-2024
PQRD_0516	11	EPAMS LA DORADA	29/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014213 PROCURADURIA CALDAS	CERRADO	03/09/2024	CIA-1957-2024
PQRD_0517	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	29/8/2024	QUEJA	Novedad entrada de productos no permitidos Puerto Berrio. Radicado USPEC R-2024-014458	CERRADO	05/09/2024	CIA-2008-2024
PQRD_0518	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	29/8/2024	DENUNCIA	SOLICITUD INSUMO PAR R-2024-014190 PERSONERIA	CERRADO	03/09/2024	CIA-1975-2024
PQRD_0519	10	PEREIRA	29/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Novedades RM Pereira. Radicado USPEC R-2024-014415	CERRADO	04/09/2024	CIA-2002-2024
PQRD_0520	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Rad.2024ER0112898 Traslado por competencia. Novedades en COBOG, en el servicio de alimentación.2024ER0112898.	PARCIAL	03/09/2024	CIA-1979-2024
PQRD_0521	10	EPMSC PACORA	30/8/2024	TUTELA	Auto Admisorio de Tutela Pacora, Caldas. Grupo 10	CERRADO	03/09/2024	CIA-01965-2024
PQRD_0522	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/8/2024	DENUNCIA	SOLICITUD INSUMOS RESPUESTA RAD R-2024-014529	CERRADO	04/09/2024	CIA-1983-2024
PQRD_0523	11	EPAMS LA DORADA	30/8/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-014400	CERRADO	06/09/2024	CIA-2031-2024
PQRD_0524	11	COIBA IBAGUE	30/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-004720	CERRADO	05/09/2024	CIA-2010-2024
PQRD_0525	13	EPMSC ANDES	30/8/2024	QUEJA	Solicitud Insumo PQRD R-2024-014452	CERRADO	05/09/2024	CIA-2024-2024
PQRD_0526	11	COIBA IBAGUE	30/8/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-005567	CERRADO	04/09/2024	CIA-2003-2024

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

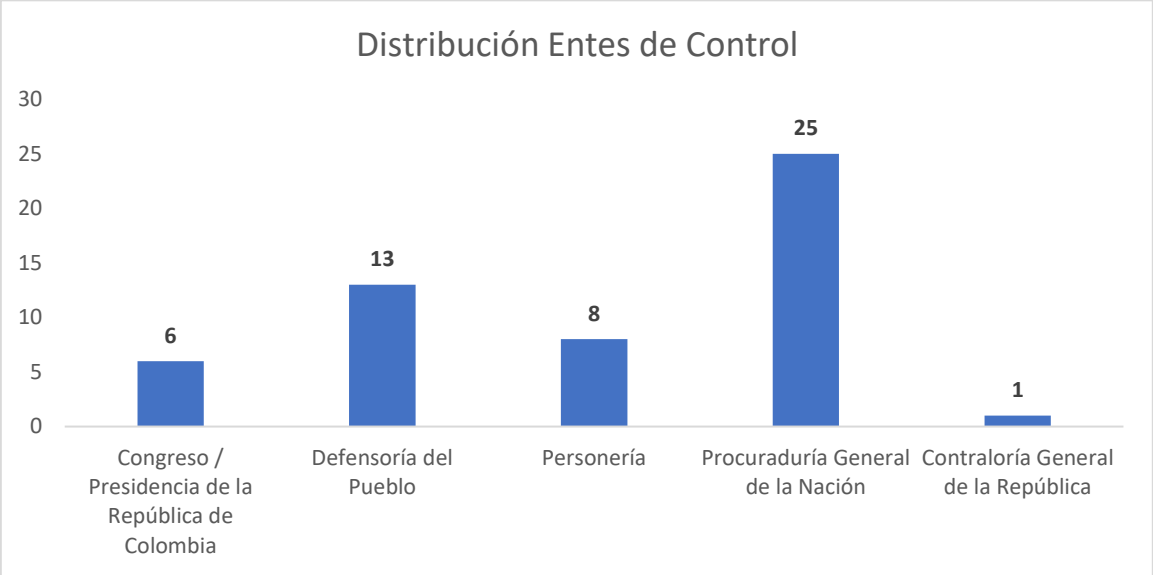
En el periodo del presente informe, se recibieron 37 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, presentadas a continuación:

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	ESTADO DE RESPUESTA	RADICACIÓN
PQRD_0295	8	CPMSACS ACACIAS	1/8/2024	TUTELA	006 31 87 001 2024-00073	CERRADO	CIA-01204-2024
PQRD_0326	3	COJAM JAMUNDI	5/8/2024	TUTELA	76001311000720240034100	CERRADO	CIA-000-2024 CIA-01248-2024
PQRD_0328	17	EPMSC EL BANCO	1/8/2024	TUTELA	T--47-245-40-89-001—2024-00389	CERRADO	CIA-1207-2024
PQRD_0330	1	CPAMSPY POPAYAN	2/8/2024	TUTELA	2024-20072-00	CERRADO	CIA-01203-2024
PQRD_0331	1	ESTACION DE POLICIA EP ARCELETAS URI (UNIDAD DE REACCION INMEDIATA)	1/8/2024	TUTELA	2018-00168	CERRADO	CIA-01211-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	ESTADO DE RESPUESTA	RADICACIÓN
PQRD_0348	11	EPAMS LA DORADA	5/8/2024	TUTELA	170013333004-2023-00323-00	CERRADO	CIA-01333-2024
PQRD_0351	1	CPAMSPY POPAYAN	5/8/2024	TUTELA	19001-31-03-00-04-2024-00157-00	CERRADO	CIA-01305-2024 CIA-1262-2024
PQRD_0352	1	CPAMSPY POPAYAN	5/8/2024	TUTELA	CDH-CS-CV19-2460-2024	CERRADO	CIA-01262-2024 CIA-01304-2024
PQRD_0357	TODOS	TODOS	5/8/2024	DESACATO	2024EE0170684	CERRADO	CIA-1966-2024
PQRD_0359	4	EPMSC FLORENCIA	6/8/2024	TUTELA	18001310720320240010500	CERRADO	CIA-01263-2024 CIA-01492-2024
PQRD_0361	3	COJAM JAMUNDI	6/8/2024	TUTELA	76001310900720240006900	CERRADO	CIA-1459-2024
PQRD_0366	9	EPAMSCAS COMBITA	8/8/2024	TUTELA	15001-33-33-004-2024-00123-00	CERRADO	CIA-01465-2024
PQRD_0367	14	EPAMS GIRON	5/8/2024	TUTELA	T-68001-2204- 000-2024-00622-00	CERRADO	CIA-1253-2024
PQRD_0373	TODOS	ESTACIONES DE POICIA	29/8/2024	TUTELA	Rad. 41298318400220240010300	CERRADO	CIA-01925-2024
PQRD_0374	1	CPAMSPY POPAYAN	12/8/2024	TUTELA	20588-1	CERRADO	CIA-01706-2024
PQRD_0401	11	EPAMS LA DORADA	13/8/2024	DESACATO	2023-00323-00	CERRADO	CIA-1761-2024
PQRD_0407	11	EPAMS LA DORADA	14/8/2024	TUTELA	170013333004-2023-00323-00	CERRADO	- CIA-1761-2024
PQRD_0408	12	MANRIQUE	14/8/2024	TUTELA	05-001-33-33-011-2024-00171-01	CERRADO	CIA-1674-2024
PQRD_0409	3	COJAM JAMUNDI	14/8/2024	TUTELA	760013103012/2024-00214-00.	CERRADO	CIA-01505-2024 CIA-01610-2024 CIA-01656-2024
PQRD_0412	8	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	14/8/2024	TUTELA	50006 31 04 001 2024 00082 01	CERRADO	CIA-01512-2024 CIA-01677-2024
PQRD_0438	1	CPAMSPY POPAYAN	16/8/2024	TUTELA	190013187001-2024-20588-00	CERRADO	CIA-01706-2024
PQRD_0441	3	COJAM JAMUNDI	16/8/2024	TUTELA	760013103019-2024-00115-00	CERRADO	CIA-1708-2024
PQRD_0442	9	EPAMSCAS COMBITA	16/8/2024	TUTELA	2024-0050	CERRADO	CIA-1630-2024 CIA-1658-2024
PQRD_0451	1	CPAMSPY POPAYAN	20/8/2024	TUTELA	2022-00086	CERRADO	CIA-2018-2024 CIA.1930-2024
PQRD_0454	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/8/2024	TUTELA	11001310300420240038900	CERRADO	CIA-01625-2024 CIA-01737-2024
PQRD_0455	1	CPAMSPY POPAYAN	20/8/2024	TUTELA	190013187001-2024-20588-00	CERRADO	CIA-01707-2024
PQRD_0457	1	CPAMSPY POPAYAN	20/8/2024	TUTELA	Auto No 945 expediente 19001-33-33-009-2023-00148-00	CERRADO	CIA-1773-2024
PQRD_0458	4	EPMSC FLORENCIA	20/8/2024	TUTELA	18001310720320240010500	CERRADO	CIA-01695-2024 CIA-01911-2024
PQRD_0479	9	EPAMSCAS COMBITA	21/8/2024	DESACATO	15001-3333-006-2023-00057-00	CERRADO	CIA-1784-2024
PQRD_0483	1	CPAMSPY POPAYAN	21/8/2024	TUTELA	Auto No. 01132	CERRADO	CIA-01675-2024
PQRD_0491	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	22/8/2024	TUTELA	05697-31-84-001-2024-00265-00	CERRADO	CIA-01721-2024 CIA-01764-2024
PQRD_0492	5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	22/8/2024	TUTELA	73001-33-33-007-2024-00139-00	CERRADO	CIA-1697-2024 CIA-2006-2024
PQRD_0493	1	CPAMSPY POPAYAN	22/8/2024	TUTELA	190013103001202400164-00	CERRADO	CIA-1752-2024
PQRD_0494	11	EPAMS LA DORADA	23/8/2024	DESACATO	2022-00023	CERRADO	CIA-01749-2024
PQRD_0498	4	EPMSC GARZON	27/8/2024	TUTELA	Rad. 41298318400220240010300	CERRADO	CIA-01925-2024
PQRD_0505	3	CPAMSPAL PALMIRA	27/8/2024	TUTELA	76111-22-04-003-2024-00445-01	CERRADO	CIA-01788-2024
PQRD_0521	10	EPMSC PACORA	30/8/2024	TUTELA	17013311200120240023100	CERRADO	CIA-01965-2024

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 53 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	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	RADICACIÓN
PQRD_0327	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1/8/2024	Solicitud de insumos R-2024-011099	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1225-2024
PQRD_0339	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/8/2024	SOLICITUD INUSMO PQRR-2024-012630 PERSONERIA	Personería	CERRADO	CIA-1348-2024
PQRD_0342	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	2/8/2024	Respuesta 2024-EE-0765511 2024-07-31 10:53:29.973	Personería	CERRADO	CIA-1252-2024
PQRD_0343	NA	Fuentedeoro Meta	2/8/2024	SOLICITUD RESPUESTA OFICIO No.0041 DE 9 DE JULIO DE 2024. RADICADO No. PQRD R-2024-011426	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0721-2024
PQRD_0345	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	2/8/2024	Traslado por competencia	Personería	CERRADO	CIA-1249-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	RADICACIÓN
				queja PPL DAGOBERTO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ- Radicado Personería SINPROC 483085.			
PQRD_0346	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/8/2024	SOLIICTUD INSUMO PQRR R-2024-012563 PERSONERIA	Personería	CERRADO	CIA-1268-2024
PQRD_0347	TODOS	TODOS	2/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR R-2024-012546 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-01338-2024
PQRD_0350	NA	REMOLINO	5/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR R-2024-012807 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA1337-2024
PQRD_0351	1	CPAMSPY POPAYAN	5/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR R-2024-012805 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-01305-2024 CIA-1262-2024
PQRD_0352	1	CPAMSPY POPAYAN	5/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR R-2024-012805 PROCURADURIA y R-2024-012770 CONGRESO	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-01262-2024 CIA-01304-2024
PQRD_0353	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR R-2024-012754 DEFENSORIA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1257-2024
PQRD_0359	4	EPMSC FLORENCIA	6/8/2024	NOTIFICA AUTO ORDENA VINCULAR A ADMISIÓN DE TUTELA – DE MARIA MERCEDES VARGAS PUYO Y OTRAS	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-01263-2024 CIA-01492-2024
PQRD_0363	11	COIBA IBAGUE	6/8/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQRR R-2024-012972 DEFENSORIA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1461-2024
PQRD_0365	15	EPMSC ARAUCA	6/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR R-2024-013022 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1507-2024
PQRD_0377	1	COBOG PCIOTA	12/8/2024	Solicitud urgente	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1514-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	RADICACIÓN
				intervención urgente salud y alimentación de isaid Alberto angulo			
PQRD_0384	11	COIBA IBAGUE	12/8/2024	SOLICITUD INUSMO PQRR-2024-012403 PROCURADURIA REGIONAL - TOLIMA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1069-2024
PQRD_0386	13	COPED PEDREGAL	12/8/2024	-SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-013483 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1473-2024
PQRD_0394	10	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	13/8/2024	PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN: Radicado de salida S-2024-036066	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1662-2024
PQRD_0395	11	COIBA IBAGUE	13/8/2024	Fwd: Solicitud de información	Contraloría General de la República	CERRADO	CIA-1527-2024
PQRD_0396	14	EPAMS GIRON	13/8/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQRR-2024-000348 DEFENSORIA, SANTANDER	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1547-2024
PQRD_0397	15	COCUC CUCUTA	13/8/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQRR-2024-002958 DEFENSORIA, CUCUTA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1655-2024
PQRD_0403	8	ESTACION DE POLICIA YOPAL	13/8/2024	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRD´s R-2024-011801 USPEC del 18 de julio de 2024.	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1559-2024
PQRD_0404	11	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	13/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-013588 Defensoría Ibagué	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1556-2024
PQRD_0405	NA	FLANDES TOLIMA	13/8/2024	SOLICITUD INUSMO PQRR-2024-013586 DEFENSORIA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1493-2024
PQRD_0406	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-009991 DEFENSORIA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1543-2024
PQRD_0412	8	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	14/8/2024	AUTO TUTELA RAD. 50006 31 04 001 2024 00082 01	Personería	CERRADO	CIA-01512-2024 CIA-01677-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	RADICACIÓN
				ACCIONANTE: CLAUDIA MARCELA REINA URZOLA Y OTRAS			
PQRD_0420	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-013666 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1557-2024
PQRD_0421	10	NA	15/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-013446 R-2024-013729 PROCURADURIA ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1631-2024
PQRD_0423	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	15/8/2024	Derecho de petición PPL Arnulfo Sandoval Gallego P. Triunfo- Radicado USPEC R-2024-003347	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-1719-2024
PQRD_0425	11	COIBA IBAGUE	15/8/2024	Solicitud de insumos R-2024-013268	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1069-2024
PQRD_0431	16	EPMSC CARTAGENA	15/8/2024	Solicitud de insumos R-2024-008495	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-1679-2024
PQRD_0434	11	COIBA IBAGUE	15/8/2024	Solicitud de insumos R-2024-000390	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-1615-2024
PQRD_0444	13	COPED PEDREGAL	16/8/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQRR-2023-000344 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1692-2024
PQRD_0445	13	COPED PEDREGAL	16/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-004861 PEDREGAL	Personería	CERRADO	CIA-1725-2024
PQRD_0446	4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	16/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2023-005691 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1643-2024
PQRD_0447	17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	16/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2023-017267 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	NA

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	RADICACIÓN
PQRD_0450	3	COJAM JAMUNDI	20/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-012476 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1691-2024
PQRD_0451	1	CPAMSPY POPAYAN	20/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2022-005555 PROCURADURIA TUTELA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-2018-2024 CIA.1930-2024
PQRD_0452	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	20/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-013876 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1688-2024
PQRD_0453	5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	20/8/2024	R-2024-013833 PROCURADURIA GUADUAS	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1693-2024
PQRD_0461	1	EPMSC PASTO	20/8/2024	Solicitud Insumo R-2024-008423 SAN JUAN DE PASTO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1756-2024
PQRD_0463	3	COJAM JAMUNDI	26/8/2024	Oficio PQRD No. R-2024-014153 USPEC del 21 de agosto de 2024	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1937-2024
PQRD_0474	1	CPAMSPY POPAYAN	21/8/2024	Solicitud insumo R-2024-014012 POPAYÁN	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-2000-2024
PQRD_0477	5	EPMSC VILLETA	21/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-008627 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1765-2024
PQRD_0478	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	21/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-014000 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	**CERRADO**	CIA-1900-2024
PQRD_0511	1	CPAMSPY POPAYAN	29/8/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQRR-2024-014447 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1971-2024
PQRD_0512	11	COIBA IBAGUE	29/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-014391 PROCURADURIA COIBA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1981-2024
PQRD_0513	3	COJAM JAMUNDI	29/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-014355 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1964-2024
PQRD_0514	1	ESTACION DE POLICIA TAMBO	29/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQR	Personería	CERRADO	CIA-1976-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	RADICACIÓN
				R-2024-014315 PERSONERIA			
PQRD_0515	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	29/8/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-014269 PROCURADURIA VALLEDUPAR	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1974-2024
PQRD_0516	11	EPAMS LA DORADA	29/8/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014213 PROCURADURIA CALDAS	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1957-2024
PQRD_0518	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	29/8/2024	SOLICITUD INSUMO PAR R-2024-014190 PERSONERIA	Personería	CERRADO	CIA-1975-2024
PQRD_0526	11	COIBA IBAGUE	30/8/2024	Solicitud de insumos R-2024-005567	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-2003-2024

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

En este periodo se realiza el proceso del COSAL correspondiente a mayo.

Así mismo a la interventoría realiza seguimiento a las variables del instrumento de verificación del Estado de Cosas Institucionales (ECI).

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

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

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

Las garantías de los contratos de prestación de servicios cuyo seguimiento especializado está a cargo de la interventoría, fueron cargadas en la plataforma SECOP II, las cuales corresponden a las garantías 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.

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

Durante la ejecución de los Contratos de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del INPEC, se presentó el otrosí no. 1 modificatorio a los 17 contratos de fecha 28 de junio de 2024, el cual se refirió a modificar: el parágrafo segundo, de la cláusula segunda – alcance del objeto del contrato, en el sentido de prorrogar hasta el 11 de octubre de 2024 la prestación del servicio de alimentación en los centros de reclusión transitoria.

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

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

5 CONCLUSIONES

REGIONAL CENTRAL

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Central 1 para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas para el grupo 4 en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%); para el grupo 6 las categorías CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%); y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%), y para el grupo 8 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con 100%,

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con 99%, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (98%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (97%) y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%) . 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 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), para el grupo 8 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con 94%.

El Grupo N° 5, operado por UNION TEMPORAL LOGISTIC FOOD, en el mes de julio obtiene calificación de cumplimiento de 93% para la prestación de servicio en la modalidad de ERONES se evidencia un ligero descenso en el mes de agosto con 92% de cumplimiento. En cuanto al servicio para EP-UT-URI, en el mes de julio, obtiene una calificación de 97% de cumplimiento, evidenciando para el mes de agosto un descenso a 93% cumplimiento.

El Grupo N° 7, operador por UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024, en el mes de julio obtuvo una calificación de atención en la modalidad de ERONES de 91% y en el mes de agosto, incrementa su calificación a cumplimiento de 92%; mientras para la atención a EP-UT-URI su desempeño reportó cumplimiento parcial con calificación de 76% en el mes de julio y en el mes de agosto incrementa ligeramente su calificación a 79%.

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 junio se observó la más baja calificación para el servicio a ERONES con 86% de cumplimiento parcial, para el mes de julio. Para el mes de agosto se evidencia un ligero incremento a 88%. Para el caso del servicio en las EP-UT-URI, en el mes de julio se realizó visita a la EP CHOCONTA, que contaba con 3 PPL, y conto con una calificación de 93% de cumplimiento. En el mes de agosto se realizó dos vistas obteniendo un promedio de cumplimiento del 96%.

Las categorías con menor desempeño en la modalidad de ERONES durante el mes de agosto en la modalidad de ERONES fueron INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

En cuanto al servicio en EP-UT-URI en la Regional CENTRAL 2 en el mes de agosto, se evidenció que la categoría con más bajo desempeño fue DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, lo anterior, se atribuye en especial, a que el producto es colocado en el piso en el área de almacenamiento temporal, y a la entrega de la ensalada y la bebida no son entregados en empaque individual.

REGIONAL OCCIDENTE

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, para el periodo del presente informe presentó un aumento del 0.8% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. En el mes de agosto se alcanzó un 82.6% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional en el periodo del presente informe presentó un incremento del 5% en el porcentaje de cumplimiento respecto al mes anterior, alcanzando en el

mes de agosto un 96.6% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%), las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo en la Regional Occidente, Grupo 3 Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (55%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (65%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (75%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (76%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (81%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (85%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (87%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (88%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%).

Con respecto a los establecimientos Tipo EP -UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS la categoría INSTALACIONES FISICAS (100%) presenta un Cumplimiento total de las Obligaciones Contractuales, seguido de las categorías RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%). Sin embargo, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, la categoría de mayor afectación fue DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%), la cual presenta un Cumplimiento parcial de las Obligaciones Contractuales, con un promedio inferior al 90%.

En la Regional Occidente Grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SILVIA,ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 99.0%, 97.0%, 94.0%, 90.0% y 90.0% de cumplimiento, respectivamente, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. Y en contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo ERON EPMSC CARTAGO con 87.0%, ERON CPAMSPAL PALMIRA con 86.0% y ERON COJAM JAMUNDI con 71.0%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño EP MARTE BUENAVENTURA, UT ARBUE, EP PUERTO TEJADA, EP LIMONAR, EP COMANDO SUR DE POLICIA y EP GUARDACOSTAS, todos con 100% de cumplimiento. Seguido de EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 90.0%. No obstante, el establecimiento con el desempeño más bajo y tipificados como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista se encuentra EP JAMUNDI con 84.0%.

REGIONAL NOROESTE

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 mes de agosto, se puede concluir que las variables que presentan mayores oportunidades de mejora corresponden a Seguridad y Salud en el trabajo, instalaciones físicas y sanitarias de competencia del contratista, Equipos, utensilios y menaje y condiciones de saneamiento, ya que reflejan los desempeños más bajos en la evaluación, tanto para el Grupo 12 como para el Grupo 13 y el comportamiento general de ambos grupos se encuentra en 78% y 83% respectivamente, lo cual quiere decir que los operadores cumplen parcialmente con las condiciones evaluadas, teniendo en cuenta los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto.
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 las variables de: condiciones de transporte de producto terminado y distribución del producto terminado, cuyos desempeños aumentaron para el mes de agosto; sin embargo, los desempeños promedios por grupo se encuentran con cumplimiento parcial de acuerdo a lo definido por la Uspec, por lo cual se solicita a los operadores implementar planes de mejora a fin de dar cumplimiento a lo pactado contractualmente. El operador del Grupo 13 refleja mejores resultados para este periodo en las estaciones de policía a cargo en la Regional.
Durante el seguimiento realizado en el periodo del presente informe no se llevan a cabo acciones de mejora precisas por parte de los operadores de la Regional Noroeste: ORNUA SAS y UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL, toda vez que se siguen evidenciando hallazgos reiterativos y no se permite la subsanación de los mismos lo que hace que el desempeño en los establecimientos continúe viéndose afectado por las mismas variables y en consecuencia en la adecuada prestación del servicio.

REGIONAL VIEJO CALDAS

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 del operador UT Calidad y Vida 23-24 a cargo del grupo 10, quien presenta variaciones que afectaron el desempeño general del grupo sin presentar mayor disminución; no obstante, esto se vio reflejado mayoritariamente en los establecimientos estaciones de policía, con lo que se denota una deficiente gestión que garantía cumplimiento de las obligaciones contractuales, influyendo en la percepción de la calidad del servicio.
El operador presenta falencias en cuanto a la entrega de las bebidas a las estaciones de policía, toda vez que se remiten en fondos, generando riesgos de manipulación, por exceso de manipulación.
En contraparte, el operador UT MACSOL USPEC 2024, presenta una mejora en todas las categorías evaluadas, con respecto al mes anterior, con lo cual se evidencia implementación gradual de acciones correctivas que conllevan a una mejora en el puntaje; no obstante, se evidencia decaimiento en el desempeño en estaciones de policía, más específicamente en la EP la DORADA; por lo anterior, la Interventoría realizará continuos y permanentes seguimientos a las obligaciones contractualmente pactadas.

REGIONAL ORIENTE

En el grupo 14 persiste afectación en las condiciones de infraestructura y se concentra esta problemática en los establecimientos CPMS BUCARAMANGA, EPMSC BARRANCABERMEJA,

PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ y PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA. Se hace necesario y de carácter prioritario que el contratista UT MACSOL USPEC 2024 realice gestión con la entidad contratante sobre las acciones de infraestructura de mayor complejidad y proponga actividades de mantenimiento correctivo menor y preventivo menor buscando cumplir los estándares de calidad conforme a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en la OTM y la normatividad legal vigente.

En los establecimientos tipo ERON pertenecientes al grupo 15 en la categorías INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS ATRIBUIBLES AL CONTRATISTA; EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE; CONDICIONES DE SANEAMIENTO y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO no han presentado mejoras significativas en el último trimestre y persiste criticidad en las mismas, por tanto se hace necesario que el contratista UT UNIDOS USPEC 2024 proponga acciones de mejora concretas que aborden las causas principales de las situaciones que generan los hallazgos y ejecuten las acciones en el corto plazo evitar la reincidencia de los mismos.
Se requiere que el contratista UT UNIDOS USPEC 2024 en el establecimiento COCUC CUCUTA articule las acciones de mejora junto con el establecimiento penitenciario, de manera que vayan encaminadas de concientizar al personal manipulador sobre el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en todas las etapas del proceso desde la recepción, almacenamiento, prealistamiento, producción y distribución. De manera que los planes de mejora presentados sean propositivos y tengan el impacto positivo en la prestación del servicio.

REGIONAL NORTE

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

Los establecimientos EP-UT-URI del grupo 17, son los presentan menores cumplimientos frente a la verificación mensual. Se presentan debilidades en el suministro de los alimentos de acuerdo con los ciclos de menú, entrega de la totalidad de los componentes, intercambios no autorizados, no suministro de refrigerios y bebidas de acuerdo con las características de la OTM.

Hay dos (2) establecimientos de regional norte que tienen concepto sanitario favorable, pero con una vigencia superior a 12 meses de expedido, como lo son Epmsc Riohacha y en Epmscas Valledupar, los cuales presentan oficio de gestión ante la ETS para visita de refrendación. El resto de los establecimientos poseen conceptos favorables y favorables con requerimientos dentro de los tiempos de vigencia inferiores a 12 meses

AREA DE PQR

Para el periodo del presente informe, el área de PQRD de está interventoría gestionó 214 PQRD, dando respuesta al 99% de solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, entes de control y juzgados, el 1% restantes se encuentran en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Para el mes de agosto 2024 se recibieron el 17% de peticiones relacionadas con Acciones Constitucionales, por deficiencias en el servicio de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, dentro de las cuales se reportaron tutelas por incumplimientos relacionados con las características organolépticas de los

alimentos, incumplimiento de los menús, gramajes, y cumplimento en la entrega de las dietas Terapéuticas.

En el cumplimiento con nuestras funciones para dar trámite a las quejas presentadas durante el mes, se realizaron 48 visitas de seguimiento y verificación, las cuales fueron analizadas según cada caso en específico (seguimiento a equipos, infraestructura, dietas y otras condiciones generales), así mismo se solicitó la documentación necesaria a las áreas encargadas (financiera, técnica y Jurídica), se requirió a los diferentes operadores para que se pronunciaran sobre los hechos manifestados por los accionantes y adjuntaran los soportes correspondientes; resolviendo así las Tutelas y otras PQRD asignadas, en todos los casos se realizó el seguimiento correspondiente por parte de esta Interventoría.

6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS

6.1.1 Recomendaciones a la USPEC

Remitir a la Interventoría las PQRD de manera oportuna, toda vez que algunas llegan vencidas para el tiempo de respuesta, con el fin de cumplir con los tiempos establecidos especialmente, aquellas correspondientes a entes de control y juzgados, tener en cuenta los procesos internos de la Interventoría para el análisis de las peticiones, y consecución de insumos a fin de emitir respuestas de fondo, para tal fin se emitió el 12 de agosto 2024 a la entidad USPEC oficio con radicado CIA-1352-2024, con el fin de que sea analizado y, en la medida de lo posible, atendidas para hacer más eficiente, pero también más eficaz, los resultados de la gestión de PQRD de la interventoría tanto en cumplimiento de los tiempos de respuestas, como en la calidad de la respuesta otorgada.

Es importante que la USPEC determine filtros de envió de las PQRD, dado que se allegan solicitudes repetidas de un mismo PPL en el caso del Sr. Isaid Angulo del establecimiento La Picota, trasladadas por profesionales diferentes de la entidad USPEC, la Interventoría ha dado respuesta de los seguimientos realizados; sin embargo, se evidencia que nos allegan la misma solicitud con nuevos radicados, encontrando que pueden ser tramitadas por parte de la entidad con las respuestas brindadas.

Es crucial que se priorice la inversión en infraestructuras críticas, arreglos a sistemas de drenaje y ventilación, así como en áreas de almacenamiento, para optimizar las condiciones de higiene y seguridad. Asimismo, es fundamental asignar recursos adecuados para la actualización continua de equipos esenciales en la cocina y la manipulación de alimentos, fortaleciendo la capacidad operativa de los establecimientos. Establecer canales de comunicación efectivos entre la USPEC, los contratistas y los directores de establecimientos facilitará una respuesta ágil ante desafíos emergentes. La revisión y actualización periódica de políticas y normativas relacionadas con la higiene y el saneamiento garantizará el cumplimiento con los estándares más recientes. Además, asignar un presupuesto específico para el mantenimiento y mejoras de las instalaciones sanitarias y de cocina, asegurando la sostenibilidad a largo plazo. Un enfoque integral en la gestión de residuos, que incluya reciclaje y compostaje, articulado con un programa efectivo de control de plagas mediante inspecciones regulares y tratamientos preventivos y correctivos, completará estas recomendaciones para asegurar entornos sanitarios óptimos y seguros en todos los niveles de operación de la USPEC.

Estudiar la viabilidad para la intervención en la infraestructura de los servicios de alimentación de los establecimientos donde por instalaciones físicas afectan directamente la inocuidad de los alimentos que allí se preparan, esto con el fin de minimizar los posibles riesgos que se puedan presentar durante el desarrollo de las diferentes actividades.

Canalizar la información de manera efectiva que garantice un buen desarrollo de las actividades de interventoría, asegurando que los datos relevantes e informes lleguen a los responsables de manera oportuna, de tal manera que se facilite una intervención rápida y precisa si se requiere.

Garantizar que los productos adquiridos por el contratista mediante proyectos productivos cumplan con las especificaciones técnicas de inocuidad, BPM, rotulado, gramajes y características organolépticas de acuerdo a variedad del producto (presentación y sabor).

6.1.2 Recomendaciones al contratista

Implementar un programa de mantenimiento periódico para reparar y mantener en buen estado las instalaciones físicas y sanitarias, priorizando áreas con humedad, corrosión y desprendimiento de pintura, y mejorando el drenaje para evitar estancamiento de agua. Instalar protección contra plagas en las puertas de ingreso y reemplazar utensilios deteriorados, asegurando que todos los equipos estén en buen estado y funcionando correctamente, gestionando la aprobación de la entidad competente para cualquier equipo faltante o alternativas propuestas. Lo anterior contemplado dentro de los mantenimientos de menor cuantía establecidos por la OTM y demás documentos contractuales.

Asimismo, Implementar un control riguroso de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, manteniendo una buena organización en las áreas de producción y procesos. Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en áreas de preparación de alimentos, y asegurar que el personal manipulador de alimentos reciba la capacitación necesaria y cuente con la dotación completa, incluyendo petos y calzado adecuado. Cumplir con los perfiles y número de personal requerido según la OTM, incluyendo ingenieros de alimentos, supervisores de mantenimiento y profesionales SST, y asegurar la rotación adecuada de jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido, garantizando la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios, manteniendo la organización y rotulación adecuada para un manejo higiénico de alimentos y utensilios, realizando auditorías internas periódicas para identificar y corregir deficiencias de manera oportuna, y estableciendo un sistema de seguimiento para asegurar la corrección de hallazgos y la implementación efectiva de recomendaciones.

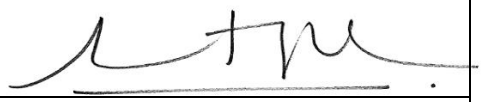
En general se recomienda que los contratistas cumplan a cabalidad con lo estipulado de manera contractual en cuanto a la Prestación del Servicio de Alimentación por el sistema de ración, para la

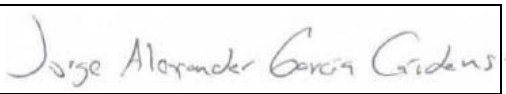
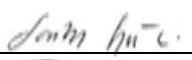
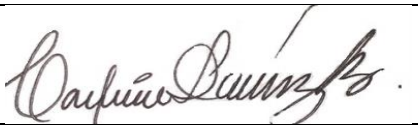
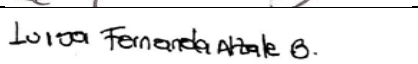
población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, garantizándole así sus derechos fundamentales a los internos.

Dar respuesta a los requerimientos en el tiempo establecido de forma clara de acuerdo a lo solicitado y completa adjuntando los documentos correspondientes que soporten su respuesta.

Es esencial capacitar continuamente tanto al personal operativo como al administrativo en aspectos relacionados con la limpieza y desinfección, así como en dietas terapéuticas.
Evaluar constantemente a los proveedores y verificar la documentación requerida para asegurar el cumplimiento de los estándares y requisitos establecidos.
Es crucial concientizar al personal manipulador de alimentos sobre la importancia del uso correcto y el porte adecuado de los elementos de protección personal.
Implementar tanto acciones correctivas como de mejora que permitirán resolver los hallazgos dentro de los plazos establecidos después de su notificación para el plan de mejora y de esta manera evitar las mismas falencias en posterior visitar de interventoría
Garantizar la presencia del personal mínimo requerido en cada establecimiento. En caso contrario, gestionar de manera efectiva la incorporación del personal necesario para garantizar un funcionamiento óptimo.
Llevar a cabo los planes de mejora dentro de los plazos establecidos con el objetivo de gestionar la mejora continua en los procesos. Realizar el pago de bonificaciones a la PPL, servicios públicos y proyectos productivos, proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos.
Realizar frecuénteme inspecciones en los centros operativos a su cargo, con el fin de minimizar riesgos y garantizar cumplimiento de lo establecido en la OTM
Capacitar y retroalimentar al equipo de trabajo en cada centro operativo con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos.
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.

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

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	

Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	
Coordinador Regional Norte	Sandy Rosa Steer Lara	
Coordinador Regional Oriente	Paola Sepúlveda	
Coordinador Regional Central 2	Margarita Barreto	
Coordinador Regional Occidente	Carolina Abril Peñaranda	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Carlina Domínguez	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	