CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO OCTUBRE 2024

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

Contenido

1 Ficha técnica 4
2 Componente Técnico Nutricional 5
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. 5
2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 7
2.2.1 GRUPO 1 7
2.2.2 GRUPO 2 22
2.2.3 GRUPO 4 28
2.2.4 GRUPO 3 29
2.2.5 GRUPO 4 43
2.2.6 GRUPO 5 50
2.2.7 GRUPO 6 59
2.2.8 GRUPO 7 66
2.2.9 GRUPO 8 78
2.2.10 GRUPO 9 86
2.2.11 GRUPO 10 97
2.2.12 GRUPO 11 104
2.2.13 GRUPO 12 114
2.2.14 GRUPO 13 125
2.2.15 GRUPO 14 141
2.2.16 GRUPO 15 155
2.2.17 GRUPO 16 166
2.2.18 GRUPO 17 176
2.2.19 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 187
2.2.20 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 191
2.2.21 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 192
2.2.22 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 195
2.2.23 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. Intercambios Diarios: 198
2.2.24 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 204
2.2.25 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 221
2.2.26 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 224
2.2.27 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 227
2.2.28 Entregables 228
3 COMPONENTE FINANCIERO 250

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 251
3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 254
3.2.1 Proyección de PAC 255
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 256
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 257
3.5 Consolidado de descuentos 258
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 258
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos. 259
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 259
4 COMPONENTE JURÍDICO 260
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 260
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 270
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 273
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 278
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 279
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 279
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 280
5 CONCLUSIONES 280
6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS 287
6.1 Recomendaciones a la USPEC 287
6.2 Recomendaciones al contratista 289

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.

En virtud de la firma del otro si No. 1, en el cual en su CLÁUSULA PRIMERA – modificó El CONTRATO en lo correspondiente a las cantidades unitarias establecidas, de visitas para realizar seguimiento a los planes de mejora en los establecimientos carcelarios, así como el seguimiento de los planes de contingencia, PQRD, entes de control, el cual fue legalizado con la firma de pólizas el día 4 de septiembre de 2024.

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

GRUPO	EFECTIVA	NO EFECTIVA	Total, general
GRUPO_01	66	3	69
GRUPO_02	90	0	90
GRUPO_03	75	0	75
GRUPO_04	62	0	62
GRUPO_05	52	3	55
GRUPO_06	31	0	31
GRUPO_07	121	4	125
GRUPO_08	60	0	60
GRUPO_09	53	3	56
GRUPO_10	98	3	101
GRUPO_11	51	2	53
GRUPO_12	123	3	126
GRUPO_13	120	1	121
GRUPO_14	78	5	83
GRUPO_15	77	0	77
GRUPO_16	53	1	54
GRUPO_17	42	1	43
Total, general	1252	29	1281

A continuación, la interventoría detalla la ejecución de visitas según la frecuencia establecida en el anexo 23.

Tipo de visita	EP	ERON	Acta Externa	Seguimiento ERON	Total, general
EFECTIVA	225	478	16	14	733
NO EFECTIVA	9	10	1	0	20
Total, general	**234**	**488**	**17**	**14**	**753**

A continuación, la interventoría detalla la ejecución de visitas según la frecuencia establecida en el otro si No. 1.

Tipo de visita	PQRD	Seguimiento ERON	Seguimiento EP	PLAN DE CONTINGENCIA	Total, general
EFECTIVA	25	247	232	15	519
NO EFECTIVA	1	1	7	0	9
Total, general	**26**	**248**	**239**	**15**	**528**

Se realiza informe respecto a las visitas realizadas en el periodo de OCTUBRE 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 OCTUBRE

REGIONAL	NO EXISTE PPL	NO PERMITEN INGRESO A LA INTERVENTORIA	NOVEDAD PARO CAMIONERO	OTRO
OCCIDENTE	3	0	0	0
CENTRAL	2	0	5	3
VIEJO DE CALDAS	5	0	0	0
NOROESTE	1	1	0	2
NORTE	0	2	0	0
ORIENTE	2	3	0	0
TOTAL	**13**	**6**	**5**	**5**

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 octubre 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	18/10/2024	Favorable con Requerimientos	78%	**Hallazgo 1.1**: Se evidencia vía de acceso principal sin pavimentación, puerta de ingreso a rancho sin protección contra suciedad e ingreso de plagas. Se evidencia en el área de acopio objetos en desuso (calderos, estufas).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo 1.2: Se evidencia techo y pared con desprendimiento de pintura en área preliminar de tubérculos, exposición de material poroso y baldosas rotas en la misma área, generando acumulación de residuos líquidos. Se evidencia grieta en la unión de la pared y vigas. Se evidencian pisos con grietas en área de lavado de canastillas piso con grietas en área de porcionado de proteína la rejilla de protección del drenaje se encuentra deteriorada, bordes de la pared de la misma área deteriorada. Se evidencia área de preparación con las siguientes características desprendimiento del enchape en área de fritura exposición de material poroso pisos con baldosas levantadas generando acumulación de residuos líquidos. Se evidencia pared sin enchape y presencia de material poroso en bodega auxiliar. Se evidencian grietas en las uniones techo pared del área temporal de almacenamiento. Se evidencia piso con exposición de material poroso de los cuartos fríos de refrigeración y congelación también en área de acopio **Hallazgo 1.3:** Se evidencia angeo de protección en ventanas deteriorado, presenta rotos y desprendimiento en área de preparación. Se evidencia lámpara para iluminación con bombillas incompletas en área de frutas, bodega auxiliar. Se evidencia iluminación insuficiente en el cuarto frío de congelación. Se evidencia lámparas sin bombillos en el área de almacenamiento para productos de aseo. Se evidencian techos con desprendimiento de pintura de manera generalizada en las áreas. Se evidencian marcos de las puertas deterioradas en las puertas de las áreas preparación de jugos, áreas de preparación de ensaladas, áreas de materia prima para producción, área temporal de almacenamiento. Petos con presencia de corrosión en área de batería sanitaria. **Hallazgo 1.4:** No cuentan con locker para almacenamiento de los elementos personales de los operarios. **Hallazgo 2.1**: Se evidencian mesas auxiliares con soporte en material poroso (ladrillo) en áreas de lavado de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				canastillas y porcionado de proteína. Se evidencian ollas y planchas deterioradas con grietas y arrugas. Se evidencia condensación de agua en superficies del cuarto frío de congelación. **Hallazgo 3.1:** Se evidencia a dos operarios con laceraciones en las manos. **Hallazgo 3.3**: Se evidencian a cuatro operarios empleando petos deteriorados, 1 operario empleando un anillo y 4 operarios con uñas largas. Se evidencia 1 operario empleando un cuchillo dentro de las botas. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia acumulación de residuos líquidos en la grietas y baldosas desprendidas de las áreas de forma generalizada. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia equipo de congelación para hierbas, con las gomas de la puerta sin limpieza. Se evidencia techo manchado de color negro de manera generalizada en la totalidad de las áreas. Se evidencia acumulación de hollín en estufas y techo del área de preparación, acumulación de grasa en campana de extracción y estufas. Se evidencia equipo de difusión de frío del cuarto frío de refrigeración con presencia de hollín. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realizó visita de inspección sanitaria debido a reporte en si vigila de PPL con síntomas asociados a ETA.
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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC IPIALES	13/9/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	**Hallazgo 1.2:** Se observan pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.3:** Se observan techos con desprendimiento de pintura en bodega de almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.4:** Se observan unidades sanitarias sin recipientes adecuados para la recolección de residuos de sólidos. **Hallazgo 2.1:** Se observan equipos sin mantenimiento técnico (lavaplatos, conexiones). **Hallazgo 4.4:** Se observa área de almacenamiento de tubérculos con humedades, lo cual no garantiza la protección de los productos**.** **Hallazgo 5.2:** Se observa artefacto sin conexión al sistema de alcantarillado para una eficiente disposición de residuos líquidos. **Hallazgo 5.3:** Se observan recipientes de recolección de residuos sólidos sin tapa en área de proceso. **Hallazgo 5.6:** Se evidencia incumplimiento al programa de mantenimiento de equipos según plan de saneamiento. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza toma de cloro residual y pH, Cloro residual 0.8 y pH 7.0. Lo cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos en la normatividad legal vigente, garantizando agua de calidad.
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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo: 2.1. Se observan utensilios en mal estado, como las 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 en 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	30/10/2024	Desfavorable	57%	**Hallazgo 1.2:** Se observa piso de cuarto frio con rugosidades, con desprendimiento de pintura en bordes bajo los cuales no facilitan los procesos adecuados de limpieza y desinfección, secciones de piso en área de preparación y área de lavado con amarillamiento y oxido, además de estancamiento de agua en cuarto frio, se observa paredes con abolladuras en área de preparación de jugos, desprendimiento de pintura en bodegas de almacenamiento de fruver y área bodega principal, además se observa sección de pared alta en parea de preparación de alimentos con rugosidades y desprendimiento de baldosas. Se observa que el ingreso al cuarto frio y congeladores cuenta con una pendiente en el piso el cual genera deslizamiento del personal**.** **Hallazgo 1.4:** Se observa bordes del área de lavado de utensilios con fracturas en baldosas, y desgaste en el fraguado, lo cual no permite realizar

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				procesos adecuados de limpieza y desinfección. Además, se evidencia lavamanos sin accionamiento no manual para la realización del proceso de lavado de manos así mismo en el área de preparación de frutas, se evidencia grifo que no se encuentra bien instalado (fijación a la superficie del mesón). Se observa elementos personales y desuso en el área de lavado externa al área de preparación de alimentos y superficies metálicas con presencia de oxido. **Hallazgo 2.1:** Se observa ollas y tapas con abolladuras, quemaduras con acumulación de hollín, además de Estufas con quemaduras, acumulación de hollín óxido y desprendimiento de material en toda su estructura, además de licuadora industrial para la preparación de jugos con rugosidades en su interior lo cual no permite realizar procesos adecuados de limpieza y desinfección, se observa recubrimiento plástico en botón de picadora de vegetales y en la base de utensilios como cucharones con desgaste y acumulaciones de alimentos y suciedad. Seguido base eso por té peladora de Papa con óxido también se observa utensilios para el pelado de plátano en material sanitario (madera) el cual es poroso con oscurecimiento y deterioro en el área de bodega de Fruver y principal se observan estibas plásticas fracturadas asimismo se observa elementos de aseo como esponja cepillos escobas raspadores de madera deteriorados y algunos en material no sanitario se observa utensilios para la medición desinfectante (jeringa) deteriorado además de recipiente plástico para utensilio de pelado de plátano con deterioro y acumulación de suciedad se observa funcionamiento inadecuado del sistema de frío ya que se evidencia condensación de agua sobre el techo del cuarto frío el cual genera riesgo a los alimentos almacenados **Hallazgo 2.2:** Se observa tabla épica verde para la preparación de alimentos con desgaste en superficie (rugosidad) y deteriorada además se observa presencia de óxido en la parte interna (reserva) de las mesas metálicas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				utilizadas para la preparación y servido de alimentos además se observa estanterías en material no sanitarios recubiertas con superficie plástica deteriorada y en color oscuro en el momento de la visita se observa el uso de recipientes de segundo uso de grado no alimentario que contenían cloro los cuales son utilizados para el almacenamiento de alimentos preparados como jugos de fruta avena entre otros los cuales incumplen los establecido en el artículo 6 numeral 4 y parágrafo de la resolución 683 de 2012 **Hallazgo 3.1:** Se observa manos de manipuladores de alimentos con heridas y afecciones en la piel **Hallazgo 4.1:**En el momento de la visita presenta como soporte adquisición de producto cárnico importado fichas técnicas del producto sin embargo no presenta soporte de legalidad de la adquisición de carne o pollo como factura o guía de transporte presenta algunas fichas técnicas de proveedores de los productos alimenticios utilizados en el año 2022 presenta conceptos sanitarios de vehículos de transporte de alimentos al año 2022 y 2023 en el momento de la visita no cuenta con el cumplimiento el ciclo de menos estándar mujeres y hombres (minuta) cómo Control de Calidad **Hallazgo 5.2:** Se observa desagüe de área de lavado y área de preparación de Carnes con rejilla mal instalada con orificios y con rugosidades los bordes del desagüe de la bodega de Fruver sin rejilla o protección en desagüe asimismo desagüe área de estufa sin continuidad lisa en su superficie externa el cual no garantiza el retiro adecuado de los líquidos del proceso de lavado se observa que el desagüe retiro de líquidos del cuarto frío no se encontraba en funcionamiento adecuado **Hallazgo 5.5:** Se observa deficientes procesos de limpieza desinfección en bordes de campana extracción los cuales cuenta con acumulación de grasa además de superficie interna (reversa) de las mesas metálicas de apoyo del área preparación de alimentos debajo de las festivas de cuarto frío de Bodega de Fruver carros de servicio y distribución de alimentos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				en utensilios para el pelado del plátano en superficies externos de Estufas de área preparación **Hallazgo 5.6:** Presenta plan de saneamiento documentado el cual no se encuentra actualizado en el programa de residuos sólidos cuenta con ficha de dosificación de hipoclorito al 5.25% en áreas de proceso las cuales no son acordes al desinfectante utilizado y lo dispuesto en el plan de Saneamiento
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	01/10/2024	Favorable	92%	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el área de lavado de menaje objetos en desuso (trampas grasas). **Hallazgo 1.2:** Se evidencia al ingreso del área de almacenamiento de materia prima pared con desprendimiento de pintura. El área de lavado de homenaje, mesón con enchape deteriorado. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia un equipo refrigerador en su parte interna rejilla con presencia de corrosión en determinada zona de su superficie. **Hallazgo 5.5:** Se evidencian ventanas de todas las áreas con presencia de polvo.

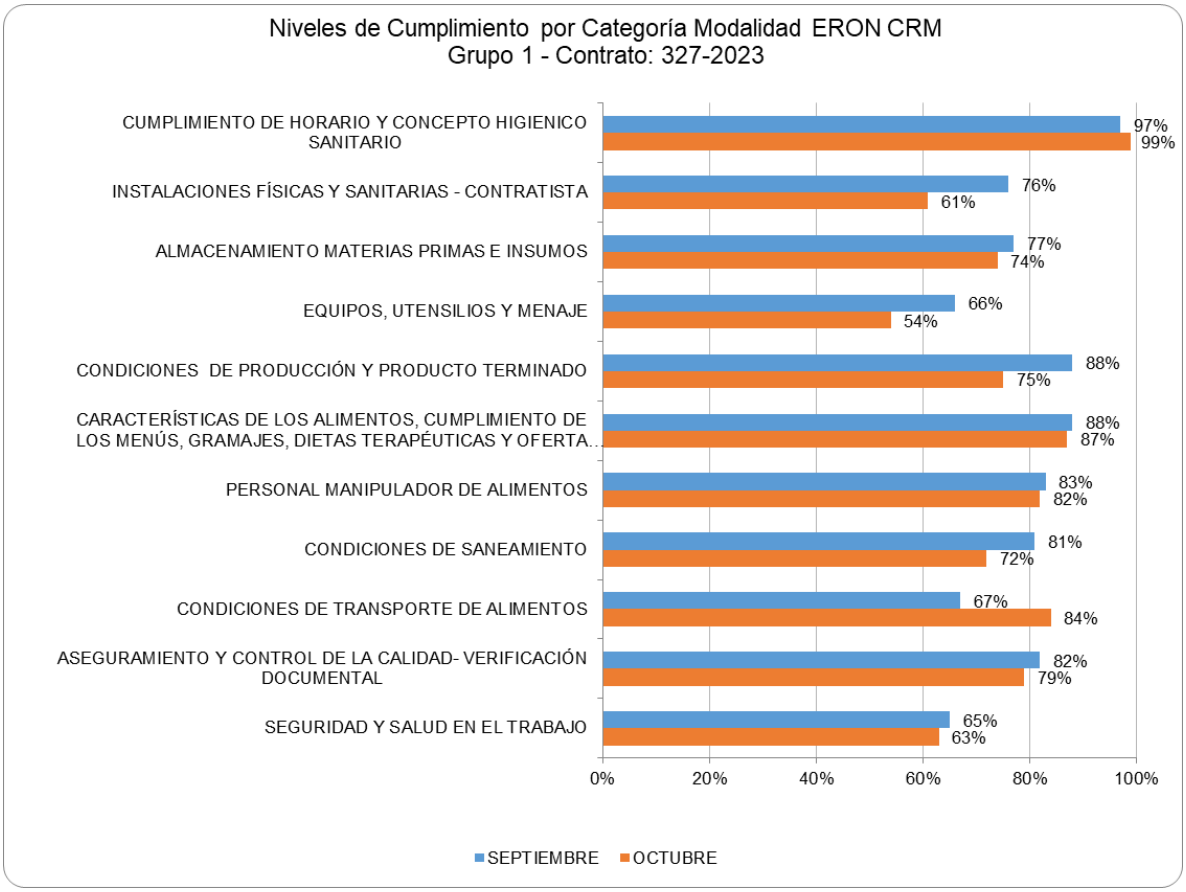
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los nueve establecimientos visitados del Grupo G1, cuatro han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUMACO. Por otro lado, cinco establecimientos, ERON DE POPAYAN, EPMSC TUQUERRES, además la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 CPAMSPY POPAYAN, han alcanzado concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, y EPMSC PASTO con un concepto DESFAVORABLE, emitidos hasta la fecha de corte del presente informe.
En cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC TUQUERRES y a la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM.

Es necesario señalar que, durante el periodo objeto del presente informe, el ente territorial de salud visitó el establecimiento CPAMSPY POPAYAN, el cual, emitió concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con 78% de cumplimiento y EPMSC PASTO con concepto DESFAVORABLE con 57% de cumplimiento.

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 septiembre y octubre 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 septiembre y octubre 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 76 % de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, disminuyendo 5.3 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:

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%): Durante el mes de octubre, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, aumento 2 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON CPMSTUL

TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES y La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. La categoría se ve afectada únicamente por el hallazgo de incumplimiento en horarios de atención evidenciado en CPAMSPY POPAYAN con el 96% de cumplimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (61%): Durante el mes de octubre se evidenció una caída de 15 puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo de septiembre. Continua a la baja el porcentaje de cumplimiento registrado para el CPAMSPY POPAYAN en esta categoría, con un 12% por diferentes dificultades en infraestructura responsabilidad del contratista, entre las cuales se evidencia lámparas sin funcionamiento, sistemas eléctricos desprotegidos, drenajes sin rejillas, pisos, paredes y techos con deterioro, mesones, puertas y marcos en mal estado y deposito temporal de residuos sólidos ubicado cerca de producción. Con el 65% de cumplimiento se tiene que en DE POPAYAN y EPMSC TÚQUERRES, la categoría se afecta por pisos, paredes, techos, mesones y puertas con deterioro. La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 73% de cumplimiento debido a que no cuentan con lavamanos de acción no manual en área de producción y se evidencia deterioro en pisos, paredes, techos, mesones y puertas, continuando con EPMSC EL BORDO con el 75% de cumplimiento (sistema de evacuación de aguas insuficiente y pisos con deterioro), en CPMSTUL TULUA con el 88% de cumplimiento por paredes con desprendimiento y falta de pintura y EPMSC PASTO (lámparas sin funcionamiento y paredes con deterioro) con el 93% de cumplimiento. Finalmente se destaca el cumplimiento al 100% de las obligaciones en esta categoría en los establecimientos EPMSC TUMACO, EPMSC IPIALES.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (74%): Se evidencia una caída de tres puntos porcentuales en el cumplimiento de la categoría frente al periodo anterior (septiembre). Los hechos que conllevaron a la disminución de la calificación están a asociados a que durante la ejecución en campo por parte de la interventoría se evidencia ciento un hallazgos en la categoría, de los cuales setenta y uno corresponden a CPAMSPY POPAYAN, relacionados con incumplimientos 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, falta de fichas técnicas de los productos almacenados, así mismo se evidencia productos almacenados en deficientes condiciones higiénico-sanitarias en congelación y en refrigeración (empaque secundario averiado, estibas partidas), evidencia de productos con fecha de vencimiento expirada, falta de rotulación en materia prima cárnica, 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 44. Continuando con porcentajes de cumplimiento entre el 85% y el 87%, se tiene que la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 fue afectada por ausencia de fichas técnicas, incumplimiento en plan de compras y rotulado de materias primas, en EPMSC PASTO, EPMSC IPIALES, CPMSTUL TULUA y EPMSC TUQUERRES, afectados por plan de compras, fichas técnicas y proveedores que no se encuentran en consolidado, además, no se cumple con distancias perimetrales. En DE POPAYAN y EPMSC TUMACO con el 91% de cumplimiento, se afecta por inadecuadas condiciones de almacenamiento para Queso (se evidencia en congelación) y por incumplimiento en el plan de compras. Por último, se tiene que en EPMSC EL BORDO con el 95% de cumplimiento se afecta por incumplimiento en plan de compras.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (54%): Se evidencia una caída de doce puntos porcentuales frente al periodo anterior en el cumplimiento general de la categoría, ubicándose como la categoría con el menor porcentaje cumplimiento en el periodo de corte informado, tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Lo anterior afectado principalmente por las evidencias en CPAMSPY POPAYAN con el 24%, EPMSC EL BORDO con el 40%, DE POPAYAN y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 56% de cumplimiento, relacionadas con falta de aprobación para oficio de alternativas de sustitución de equipos, deterioro en equipos y utensilios de los servicios de alimentación, así como equipos de frío fuera de servicio. EPMSC PASTO con el 67% de cumplimiento, debido a la persistencia en el hallazgo del ítem relacionado con la aprobación del oficio de sustitución de equipos con respecto al requerimiento del anexo 5, asimismo en CPMSTUL TULUA con el 71% de cumplimiento, EPMSC TUQUERRES con el 78% de cumplimiento, por último, EPMSC IPIALES y EPMSC TUMACO con el 80% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (75%): Para octubre, se observa disminución de trece puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con septiembre en los establecimientos del Grupo 1, afectado principalmente por las evidencias en CPAMSPY POPAYAN (43%), donde se reportaron 71 hallazgos en el periodo, relacionadas con 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 (79%), 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, 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 su parte en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, en la cual se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 79%, debido a que se evidencia 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 CPMSTUL TULUA con el 87% de cumplimiento, se evidencia afectación por uso inadecuado de tablas de corte, temperaturas de servido fuera de rango y distribución de producto terminado en recipientes no isotérmicos.

En EPMSC EL BORDO con el 90% de cumplimiento por uso inadecuado de tablas de corte. En EPMSC PASTO con el 95% de cumplimiento por distribución de producto terminado en recipientes no isotérmicos. Finalmente se resalta el cumplimiento al 100% de las obligaciones en esta categoría en EPMSC IPIALES, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (87%): En septiembre, se observa baja en un punto porcentual con respecto al periodo de septiembre. En las verificaciones realizadas en el periodo de corte del presente informe, se evidencia que el CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 61%, debido a que no se cumple con el ciclo de menús establecido, realizando intercambios no reportados en el link establecido, asimismo por no entregar la totalidad de componentes del menú en diferentes verificaciones, entrega de componentes de la dieta en fondos y falta de registro de control diario de la entrega de dietas. En EPMSC EL BORDO con un porcentaje de cumplimiento 81% por falta de entrega de componentes del menú y deficiencias con el suministro de alimentación para la dieta terapéutica. Por su parte en DE POPAYAN se reportó un cumplimiento del 96%, por diligenciamiento de formatos. en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con un porcentaje de cumplimiento del 96%, por intercambio sin soporte de cargue en el respectivo link. Para el periodo de corte de este informe se resalta el comportamiento de EPMSC TUMACO,

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

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (82%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría bajo un punto porcentual teniendo en cuenta el periodo anterior (septiembre). En el CPAMSPY POPAYAN (66%), 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 manipuladores de alimentos. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 78% de cumplimiento, se evidencia que no cuentan con el personal mínimo requerido de acuerdo con la OTM (no se evidencia registro de asistencia de Nutricionista, Ingeniero de Alimentos, jefe de cocina y profesional SST), asimismo se evidencia personal operativo y administrativo sin certificado médico de aptitud para manipular alimentos. En DE POPAYAN (83%), debido a que debido a que se evidencia falta de personal mínimo requerido según la OTM y 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. En EPMSC PASTO, EPMSC EL BORDO, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES con el 88% de cumplimiento por falta de personal mínimo requerido según la OTM. En CPMSTUL TULUA con el 93% de cumplimiento, se afecta por falta de personal mínimo requerido según la OTM y personal manipulador con dotación deteriorada. Se resalta la ejecución en EPMSC IPIALES con un porcentaje de cumplimiento del 100%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (72%): Durante el mes de octubre, se evidenció una disminución en la evaluación de la categoría de nueve puntos porcentuales con respecto al periodo de corte anterior (septiembre). Continúa siendo la categoría con mayor número de afectaciones en el periodo de corte informado con 110 hallazgos en las visitas de interventoría técnica en los diferentes establecimientos del Grupo 1, de los cuales 91 se evidenciaron en CAPAMSPY POPAYAN con el 26% de cumplimiento en la categoría por deficiencias en la ejecución de los programas del plan de saneamiento (condiciones de higiene deficientes en el todo el servicio de alimentación). En DE POPAYAN con el 77 % de cumplimiento por paredes, techos y extractores en deficientes condiciones de higiene, además por elementos de aseo sin identificar con código de colores y recipientes para residuos en mal estado, en EPMSC EL BORDO, con el 87% se afecta por techos con presencia de óxido y suciedad, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 92% por paredes sucias y ausencia de registro de limpieza y desinfección de la trampa de grasa. EPMSC TUQUERRES con el 93% de cumplimiento, se afecta por manchas y hongos en el techo del área de producción, en EPMSC PASTO, también con el 93%, se evidencia afectación por desprendimiento de pintura y humedad en paredes del área de fruver. En CPMSTUL TULUA con el 97% de cumplimiento se afecta por falta de fumigación de acuerdo con la frecuencia establecida de cada 2 meses. Se destaca el desempeño de, EPMSC IPIALES y EPMSC TUMACO, donde el contratista obtiene el 100% de cumplimiento

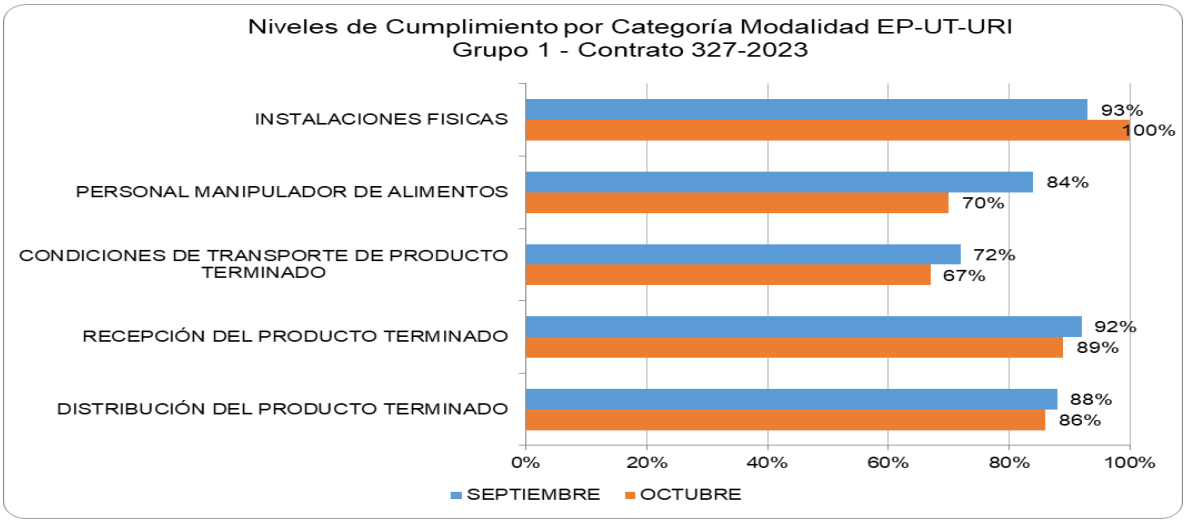
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (84%): Para el periodo de corte del presente informe esta categoría presenta un aumento de diecisiete puntos porcentuales en el cumplimiento, comparado con el periodo anterior. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 y en CPMSTUL TULUÁ se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100%. La categoría se ve afectada únicamente por las verificaciones realizadas en CPAMSPY POPAYAN con el 80%, 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 EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EMPSC TUMACO y EPMSC TÚQUERRES, no se verifico la categoría de condiciones de transporte de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (79%): En el mes de agosto se observa un porcentaje de cumplimiento tres puntos porcentuales menor que periodo informado anteriormente (septiembre). Afectado principalmente por las dificultades evidenciadas en CPAMSPY POPAYÁN, donde se muestra un cumplimiento del 59% por hallazgos asociados a la falta de registros los planes y programas de obligatorio cumplimiento implementados, así como a la falta de paz y salvo de los proyectos productivos, en DE POPAYAN con un porcentaje de cumplimiento del 67%, porque en visita no se evidencia registros de los planes y programas de obligatorio cumplimiento implementados (producción, mantenimiento, calibración, microbiología, temperaturas de equipos, contingencias y emergencias). En EPMSC EL BORDO con el 69% de cumplimiento por falta de certificados de calibración de equipos de medición, muestreos microbiológicos incompletos y falta de paz y salvo de proyectos productivos. Por su parte en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 87% de cumplimiento, se evidencia afectación por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, en el EPMSC TUQUERRES con el 92% y en EPMSC PASTO con el 93% por el mismo ítem de calibración. Finalmente, en esta categoría 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.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (63%): En el mes de octubre, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1, se evidenció un detrimento de dos puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría, principalmente por los hallazgos reportados en el CPAMSPY POPAYÁN con el 7% de cumplimiento (el menor porcentaje de cumplimiento para un establecimiento en el periodo de corte del presente informe en todas las categorías evaluadas), porque se evidencian registros del manual de seguridad y salud en el trabajo, actas y/o registros de capacitaciones durante los meses de julio y agosto, asimismo, por la evidencia de ejecución de actividades de manipulación de alimentos sin elementos de protección personal. En La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 (Calibración de equipos de medición y rotulado para trazabilidad), en DE POPAYAN (Calibración, plan de contingencia, plan de emergencia y paz y salvo de proyecto productivo) y en EPMSC EL BORDO (calibración, resultado microbiológicos y paz y salvo de proyectos productivos), con el 60% de cumplimiento en la categoría. Se resalta el comportamiento de CPMSTUL TULUA, 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.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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.



En la gráfica anterior, se muestra el desempeño porcentual comparativo del operador UT PENITENCIARIOS 2023 con respecto a los establecimientos de Grupo 1, durante el periodo comprendido entre septiembre y octubre de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 82.3 % de cumplimiento en el mes de octubre, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, disminuyendo 3.6 puntos porcentuales la calificación con relación al periodo anterior.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): Se evidencia que esta categoría presenta un aumento en el porcentaje de cumplimiento de siete puntos porcentuales con respecto al periodo anterior, alcanzando el 100% de cumplimiento en todos los establecimientos objeto de verificación. ", EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO, EP PIENDAMÓ y EP TAMBO. Es importante anotar que, para el periodo de corte del presente informe, no se verificó la categoría en los establecimientos de UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (70%):** Se evidencia en el periodo de corte de este informe, el contratista muestra una baja en el porcentaje de cumplimiento en catorce puntos porcentuales con respecto al anterior, afectado inicialmente por el 0% de cumplimiento registrado en EP EL TAMBO (Evaristo Urrea, transportador de los alimentos, no hace uso de la dotación para la entrega del suministro, no se observa bata, cofia, ni tapabocas y no cuenta con certificado médico para manipular alimentos ni certificado BPM), EP PIENDAMO (Kelly Alexandra Rodríguez, la manipuladora de alimentos utiliza dotación (delantal) color oscuro en este caso negro, de acuerdo a la OTM , la vestimenta debe ser de color claro que permita visualizar su limpieza y no cuenta con certificado médico ni con certificado de manipulación BPM) y EP TIMBIO (Rodrigo Ordoñez, no hace uso de la dotación, mientras realiza el transporte, entrega y verificación de los alimentos y no cuenta con certificado médico ni BPM) y el 50% de cumplimiento evidenciado en EP EL BORDO (Yorli Rodríguez no presenta el certificado médico y el certificado de BPM). Por el contrario, se evidencia un cumplimiento del 100% en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CAI3

AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (67%): Se evidencia en esta categoría una caída de cinco puntos porcentuales con respecto al informe del periodo anterior (septiembre).El porcentaje se afecta debido al 0% evidenciado en EP TIMBIO (Falta de planillas de registro de temperaturas y plan de rutas), así como al 20% evidenciado en EP DE ROLDANILLO (Motocicleta transporta más de 10 raciones y no cuenta con tráiler ni con planilla del registro de temperaturas) y EP TAMBO (Motocicleta sin leyenda de transporte de alimentos, ni planilla de temperaturas ni plan de rutas). En EP EL BORDO con el 40% de cumplimiento (Motocicleta transporta más de 10 raciones y no cuenta con tráiler ni con planilla del registro de temperaturas ni con el plan de rutas). En EP SUR BARRIO BOLIVAR con el 80% de cumplimiento, se afectó debido a que el transportador de los alimentos no cuenta con plan de rutas con placa del vehículo y rango de horarios. Se resalta el cumplimiento al 100% en la categoría para EP CAI3 AGUACLARA, EP PERMANENTE, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO. Para el periodo de corte informado, no se realizó verificación de la categoría en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" y EP PIENDAMO.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%): 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 89%, comparado con el 92% registrado en el periodo anterior (septiembre). La categoría se ve afectada debido a las evidencias en EP TAMBO con el 33% de cumplimiento debido a incumplimiento en ciclo de menús, intercambios no reportados, falta de entrega de componentes del menú y temperaturas fuera de rango. EP TIMBIO con el 78% de cumplimiento, se evidenció falta de entrega de un componente del menú, el día de la verificación. En EP EL BORDO (por intercambios no reportados), UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA" (por menú diferente al establecido) y en EP PIENDAMO (por falta de entrega de un componente del menú el día de la verificación) con el 89% de cumplimiento. No obstante, se resalta la ejecución al 100% en esta categoría en EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (86%): Se evidencia una caída de dos puntos porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (septiembre) para los establecimientos del Grupo 1. 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. Por otra parte, 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. Por el contrario, se evidencia 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 EL BORDO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ, EP TIMBIO y EP TUMACO, obteniendo el 100% en la categoría.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a octubre 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	22/10/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Algunas secciones en pared alta de bodega irregular.
EPMSC CAICEDONIA	22/10/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Paredes con desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.3:** Techos en perlita, no sanitario – área proceso
EPMSC BOLIVAR	04/07/2024	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC LA UNION	07/05/2024	Favorable	94%	**Hallazgo 1.1:** Espacio reducido, no hay separación de áreas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo 1.2: Mejorar el piso.
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.

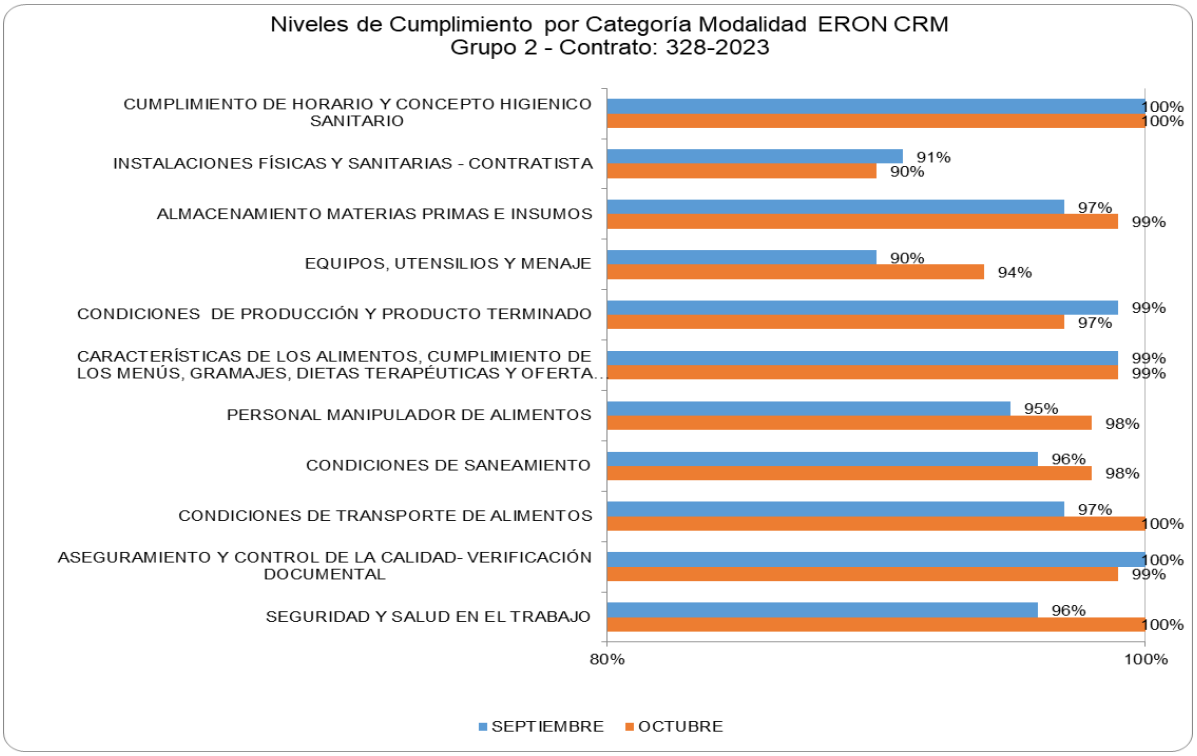
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, los siete ERONES y la planta de producción visitados, pertenecientes al Grupo 2, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, emitidos hasta la fecha de corte del presente informe.

En el mes de octubre, 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 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 septiembre y octubre 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 septiembre y octubre, 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 aumento de 0.8 % 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 octubre, comparados con septiembre, contempladas en el instrumento:

1. 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.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (90%): Para esta categoría se evidencia que el contratista disminuyó 1 punto porcentual con respecto al mes anterior. Se puede observar afectación en la variable relacionada con el estado de los pisos, paredes, techos y media cañas, en los siguientes establecimientos: CPAMS EJECA (desprendimiento de pintura del piso del área de bodega de tubérculos), EPMSC BUGA (piso deteriorado (grietas y/o desprendimiento de material) en cuarto frio 2 y 3), EPMSC CALI (pisos porosos y/o con grietas en área caliente. Desgaste de baldosas en pisos de área fría, desprendimiento de pintura en paredes de preliminado de Fruver del área fría), EMPSC SEVILLA (pisos de las áreas de bodega y servicios sanitarios con desprendimiento de pintura, paredes de todo el servicio de alimentación con desgaste y desprendimiento de pintura, piso área de cocina con manchas de óxido y techo del área de cocina con presencia de manchas) y la Planta de Producción Cali G2 (piso con grietas y desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de materias primas). Es importante mencionar que los establecimientos EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA y EPMSC LA UNION, cumplen con la totalidad de los requerimientos de la categoría,

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%): En esta categoría el contratista aumentó 2 puntos porcentuales respecto al mes anterior, se observa que los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI y EPMSC LA UNIÓN, cumplieron al 100% con los requisitos para esta variable. En EPMSC SEVILLA se observa afectación en la variable relacionada con el cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario (desabastecimiento de componente leche entera UHT, para un parte de 151 PPL, cantidad almacenada 2 litros, cantidad requerida para un tiempo de comida 26.8 litros, para menú 8, frecuencia de recibo mensual). En lo que se respecta a la Planta de Producción EP Cali se pudo observar afección en las variables relacionadas con etiquetado y rotulo para el empaque primario (52 unidades-200ml y 1 unidad-1000ml de componente leche entera UHT, proveedor Quick and Tasty, no presenta lote y fecha de vencimiento en su empaque primario, 10 kilos de contramuslo de pollo del proveedor Avipollo, no se observa lote y fecha de vencimiento en su empaque primario, acorde a la normatividad vigente, incumpliendo en etiquetado y rotulo); asimismo, aplicación del método PEPS (se evidencia en área de almacenamiento de materias primas información errónea en rótulos para componente leche UHT, 200ml, se identifican 5 lotes diferentes, la cual no coinciden con el control de recepción de materias primas).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (94%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, el contratista aumentó su calificación 4% con respecto al mes de septiembre. Se observa que los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNIÓN, EPMSC SEVILLA y la Planta de Producción EP Cali G2, cumplieron a cabalidad con todos los requisitos de esta categoría. No obstante, se presenta afectación de la variable relacionada con el estado de los equipos, utensilios y menaje en los siguientes establecimientos EPMSC BUGA (pailas en mal estado (no poseen asas), EPMSC CAICEDONIA (paila con exceso de hollín.) y EPMSC CALI (2 pailas con hollín y 1 paila sin asas).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (**97%)**: Se puede observar para esta categoría una disminución de dos puntos porcentuales, respecto al mes de septiembre. Para el EPMSC BOLIVAR se evidencia afectación en la variable relacionada con las tablas de corte y el uso de acuerdo al código de colores (tabla color verde oscuro y tabla color café, en mal estado y con desgaste), en el EPMSC CALI se presenta afectación en la variable relacionada con los procesos de pre-alistamientos y preparación de las materias primas (no se realiza limpieza y desinfección de la fruta (banano) del desayuno, correspondiente al menú 9), se evidencia personal manipulador en área de porcionado de carnes, realizando corte de carne de res en tabla de color amarillo y no color rojo como lo establece la OTM. Asimismo, para este establecimiento, no se evidencia la entrega de utensilios estandarizados para el servido de los alimentos y la entrega y distribución de cada componente por tiempo de comida verificado se realiza en canastillas con bolsa-tina, y no en recipientes (fondos) herméticos, como lo indica la OTM. En cuanto a la Planta de Producción EP Cali G2 se observa afectación en la variable relacionada con los procesos de prealistamiento y preparación de las materias primas evidenciándose, personal manipulador realizando troceado de alimentos sin guantes. Los demás establecimientos, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN y EPMSC SEVILLA, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Se puede observar un cumplimiento del 99% en esta categoría, manteniéndose igual en su calificación respecto al mes anterior (septiembre), en las verificaciones realizada en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos del Grupo 2. EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIDA, EPMSC LA UNION y EPMSC SEVILLA, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría. Es perentorio mencionar que se presenta afectación en la variable relacionada con el cumplimiento del ciclo de menús en los establecimientos CPAMS EJECA (se realizó notificación de intercambio de fruta entera por fruta porcionada (sandia) después del suministro del tiempo de comida desayuno del menú 1, para un parte de 55 PPL.) y EPMSC CALI (intercambio de fruta entera por fruta porcionada en el tiempo de comida desayuno menú 4, se entrega papaya porcionada en lugar de banano (por grado de maduración), se presenta el intercambio posterior a la entrega del desayuno). Asimismo, en la Planta de Producción EP Cali G2, se presenta afectación en la variable relacionada con la calidad organoléptica (jugo de mora tiempo de comida cena, menú 2, presenta sabor simple no propio de las características del jugo de mora).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%): Para esta categoría el contratista incrementó 3 puntos porcentuales respecto al mes anterior, en cuanto a los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION y la planta de producción Cali EP G2 se evidencia cumplimiento del 100 % de todos los requisitos que abarcan esta variable. 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 el supervisor de mantenimiento no cumple con la frecuencia de visitas establecidas, una visita semanal; en los establecimientos EPMSC CAICEDONIA y EPMSC SEVILLA el contratista no cumple con tiempo - frecuencia establecida de cada ocho días, según anexo No. 9 para el Ingeniero de alimentos; en lo que respecta al EPMSC CALI, no cuenta el número de manipuladores de acuerdo al parte atendido en el establecimiento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (98%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, el contratista aumentó 2 puntos porcentuales con respecto al mes anterior (septiembre). Se observa un cumplimento del 100% en esta categoría para los establecimientos CPAMSC EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA y EPMSC LA UNIÓN. En los establecimientos EPMSC BUGA y EPMSC CALI y la Planta de Producción Cali EP G2, se evidencia afectación en la variable relacionada con la limpieza de las paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección. 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. Con respecto al EPMSC BUGA, también se evidencia afectación en la variable relacionada con la limpieza de las campanas y/o extractores de aire con los que cuenta el servicio de alimentación, observándose 2 extractores de aire en área de producción con presencia de grasa y polvo. Asimismo, se evidencia 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, observándose en el EPMSC CALI extractores en deficientes condiciones de higiene en parte trasera de los hornos del área caliente. Para el EPMSC CALI, además, se observa afectación en la variable que evalúa las condiciones de higiene de las instalaciones sanitarias. En lo que respecta a la Plata de Producción EP Cali G2, se presenta afectación en la variable relacionada con el cumplimento de recipientes suficientes para residuos, debidamente identificados y con tapas, observándose, recipiente de residuos de comida en uso sin tapa (sobrante de comida - lavaza, en área almacenamiento temporal de residuos SHUT, y después es trasladado al área de lavado).

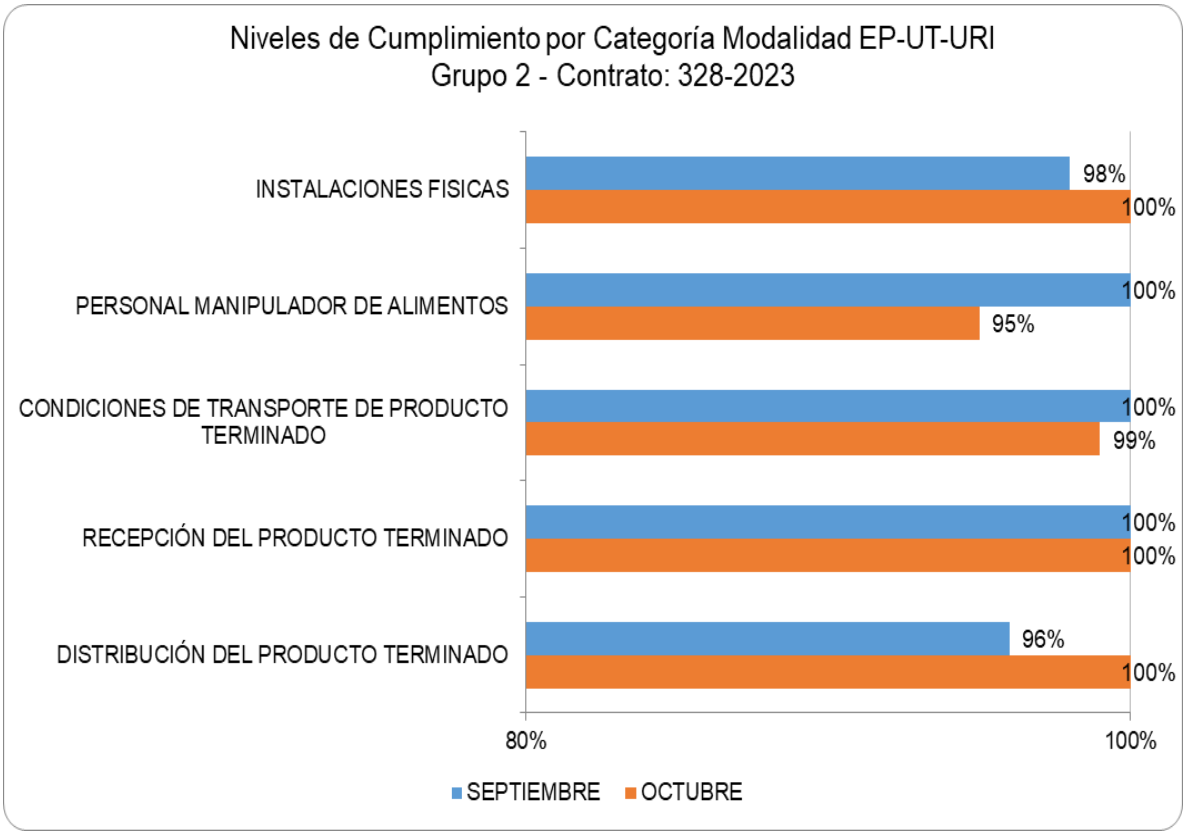
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Como se puede observar, el contratista ha logrado un desempeño superior en esta categoría, incrementando en un 3% respecto al mes anterior y alcanzando una calificación del 100%. Esto demuestra que todos los establecimientos del Grupo 2 cumplen plenamente con todos los requisitos de la categoría. Garantizando óptimas condiciones de transporte de la materia prima.

10. 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 EPMSC BUGA se observa afectación en la variable relacionada con el mantenimiento a los carros transportadores, evidenciándose 5 carros transportadores que se utilizan para la distribución interna del servicio de alimentación en mal estado, presencia de óxido y desprendimiento de pintura. En cuanto a la Planta de Producción EP Cali G2, se observa afectación en la variable que evalúa la aplicación de criterios de aceptación y rechazo en el recibo de materia prima. Se resalta el cumplimiento de todas las variables para esta categoría en los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC LA UNION, y EPMSC SEVILLA.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumentó cuatro puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% de las variables de la categoría en los establecimientos concernientes al grupo 2, al cumplir a cabalidad con manual de SST, así como también, concientizar tanto al personal

administrativo como operativo en la importancia del porte y uso adecuado de los elementos de protección personal.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 septiembre y octubre, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza 99.1 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo en 0.1 % 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:

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100% para esta categoría en el periodo de corte informado. Con respecto al mes de septiembre, el contratista aumentó 2 puntos porcentuales, observándose óptimas condiciones en el almacenamiento temporal de los alimentos, así como también, canastillas y estibas limpias.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%):** En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista disminuyó 5 puntos porcentuales con respecto al mes anterior (septiembre). Se evidencia que en las EP DESEPAZ, FLORESTA y FRAY DAMIÁN, el contratista no cuenta con el certificado médico (apto para manipular alimentos), del Sr Ricardo Tello Moreno transportador – distribuidor de alimentos.
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (99%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento alto para esta categoría en el periodo de corte informado, observándose una disminución del 1% con respecto al mes anterior. Este porcentaje se ve afectado, debido a que, en la EP DESEPAZ, la planilla de registro de temperatura de los alimentos se encontraba sin diligenciar el tiempo de comida verificado del almuerzo, correspondiente al menú 10. Sin embargo, el contratista cuenta con vehículos 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.
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría el contratista se mantuvo estable en su calificación respecto al mes anterior (septiembre), 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.
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista aumentó 4 puntos porcentuales con respecto al mes anterior (septiembre). Vale la pena resaltar que la categoría refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador en un 100% para esta variable,

2.2.4 GRUPO 3

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 relación a cada hallazgo evidenciado.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 3	19/6/2024	Desfavorable	55,5%	No se está llevando a cabo producción en el Bloque 3, toda vez que, a partir del 17 de agosto de 2024, la producción se trasladó al Rancho del Bloque 1, para realizar mantenimientos de infraestructura al rancho del Bloque 3.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 4	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	3/9/2024	Favorable	96,50%	**Hallazgo 1.1:** El diseño de la infraestructura no cuenta con un proceso secuencial de sus áreas. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian ollas y equipos de refrigeración con deterioro.
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	8/10/2024	Favorable con requerimientos	84%	**Hallazgo 1.1:** Diseño del área de preparación y almacenamiento facilita el ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** Paredes en área de almacenamiento en frío presenta

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				deterioro y humedad, igual en área de preparación, fisuras en área de preparación y sifones sin protección. **Hallazgo 1.3:** Techos en área de preparación no son de fácil limpieza y presentan fisuras, se evidencia abertura en puertas de ingreso al área de servido. **Hallazgo 1.4:** Instalación sanitaria incompleta no cuenta con tasa. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian equipos en mal estado las puertas no garantizan la hermeticidad, se evidencia con presencia de óxido. **Hallazgo 4.4:** Almacenamiento de productos en frío supera la línea de carga. **Hallazgo 5.3:** No se evidencian recipientes adecuados para la correcta disposición de residuos en área de preparación. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad en equipos de congelación. **Hallazgo 5.6:** No se evidencia el registro de los procedimientos de limpieza y desinfección en utensilios, ollas, cucharas, cuchillos. Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de IVC asociada a notificación de resultados de análisis microbiológicos.
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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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 establecimientos y una planta de producción presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, correspondiente a los establecimientos EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO. Por su parte, cinco ranchos 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 octubre de 2024.

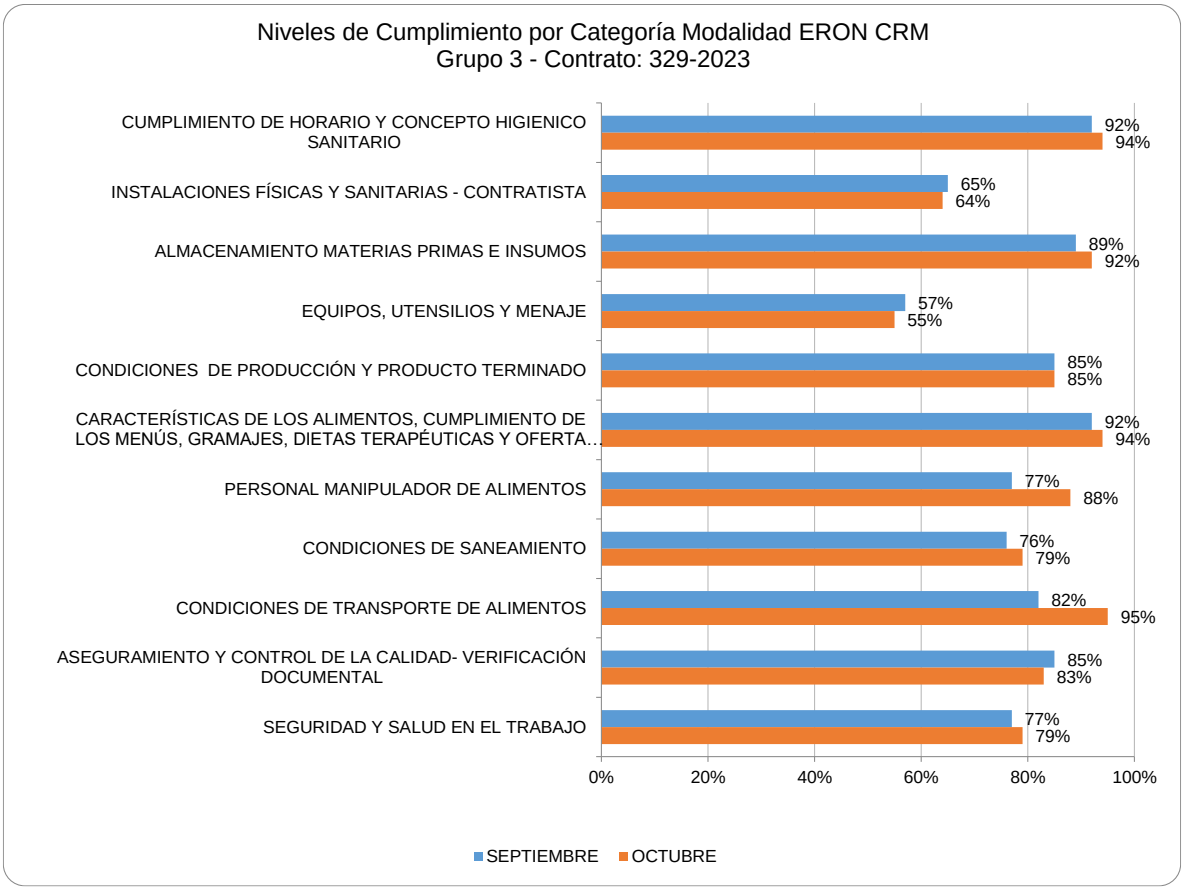
Cabe señalar que, en cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC BUENAVENTURA, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM.

De otra parte, la entidad territorial de salud, durante el periodo objeto del presente informe realizó visita y emitió concepto para EPMSC CARTAGO, el cual, con un puntaje del 84% obtuvo concepto Favorable con Requerimientos.

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 septiembre y octubre 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 septiembre y octubre, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 84% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, aumentando 2.2% 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:

1. Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (94%): Durante el periodo de octubre, se puede evidenciar un incremento del 2% en el porcentaje de desempeño de esta variable con respecto al mes de septiembre. En relación a los conceptos sanitarios, todos los establecimientos cuentan con concepto sanitario y/o cuentan con soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente. Así mismo, cabe mencionar que todos los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Lo que conllevó a la afectación de la calificación en el mes de octubre, corresponde al incumplimiento del horario de entrega de los alimentos en el tiempo de comida desayuno y almuerzo en el COJAM JAMUNDI, almuerzo en CPAMSPAL PALMIRA y desayuno en la PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (64%): Corresponde a una de las categorías con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se puede evidenciar una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre. Los aspectos negativos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin funcionamiento; instalaciones eléctricas en mal estado (tomacorrientes desajustados y/o sin protección, caja eléctrica sin tapa de protección y cableado expuesto); sistema de evacuación de aguas residuales sin protección y/o con rejillas en mal estado; lavaplatos sin rejillas; 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 agrietados, desajustados, con presencia de corrosión y cerámicas en mal estado; bases para servido con presencia de corrosión; puertas y marcos con deterioro (presencia de corrosión); ventanas y aberturas, sin protección o con angeos en mal estado; lavamanos de accionamiento no manual, fuera de funcionamiento y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos desordenado sin protección ni señalización. Los establecimientos EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, COJAM JAMUNDI y CPAMSPAL PALMIRA, quienes con un 86%, 62%, 53%, 50% y 47% de cumplimiento respectivamente, presentan el menor desempeño en esta categoría. Entre los aspectos positivos se destaca, la gestión realizada por el contratista ante el INPEC, para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación; 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 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC BUENAVENTURA, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con un 93%.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (92%): Durante el periodo de octubre, se puede evidenciar un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC CARTAGO y EPMSC

SANTANDER DE QUILICHAO 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 PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, COJAM JAMUNDI y EPMSC PUERTO TEJADA con 95%, 94%, 91%, 90% y 90% de cumplimiento, respectivamente. El establecimiento con menor desempeño fue EPMSC SILVIA con 85% de desempeño. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: ausencia de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; almacenamiento de materias primas en cajas de cartón y/o guacales que no son de primer uso; recipientes y/o canastillas de material sanitario en deficientes condiciones de higiene; almacenamiento de materias primas directamente sobre el piso, interrupción de la cadena de frio para materias primas de alto riesgo; almacenamiento de producto refrigerado en condiciones de congelación y materias primas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente sin identificar de acuerdo a lo estipulado en la OTM. Con respecto a los aspectos positivos en esta variable para el periodo del presente informe, cabe señalar el cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario; 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; cumplimiento de las distancias perimetrales; aplicación del método PEPS e identificación por rotulo de colores; no se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos y el producto evidenciado como no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.

4. 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 una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. 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 (marmitas y estufas con fugas, bandejas asadoras de sobreponer y puestos de cocción sin perillas; equipos con presencia de corrosión; pailas y ollas, sin asas); servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la Interventoría; extractores de aire, cuarto frio de congelación y refrigeración, fuera de funcionamiento; congeladores con puertas desajustadas y con empaques que no generan sello; refrigerador, fuera de funcionamiento en el servicio de alimentación. También se evidenciaron carros transportadores en mal estado (presencia de corrosión y desprendimiento de pintura). El establecimiento que presenta el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% fue EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, seguido de EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC PUERTO TEJADA con una calificación de 86%, 80% y 67%, respectivamente. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, COJAM JAMUNDI, EPMSC CARTAGO y CPAMSPAL PALMIRA con 60%, 47%, 45% y 34% de desempeño, respectivamente.

5. Condiciones de producción y producto terminado (85%): Con respecto al mes de septiembre, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de octubre. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: distribución de producto terminado a temperatura menor de 60°C y de alimentos refrigerados superior a 4°C +/-2ºC; 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; no se cuenta con la

totalidad de los equipos de medición básicos (grameras), de acuerdo con lo establecido en la OTM; falta de implementación del protocolo de control de temperatura en las diferentes etapas del proceso de producción, ausencia de entrega de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados; disposición de producto terminado servido en fondos y éstos dispuestos directamente sobre el piso y/o en recipientes plásticos en deficientes condiciones de higiene; distribución de producto terminado en canastillas con bolsas plásticas para almacenamiento de residuos y entrega de componentes del menú en canastilla con bolsatina omitiendo el uso de recipientes isotérmicos establecido por la OTM para la entrega en fondos. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron CPAMSPAL PALMIRA con un 88%, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 75% y COJAM JAMUNDI con 73%. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta variable se encuentra el uso de las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM; 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; 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; cumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras. 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: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría cada uno, EPMSC SILVIA seguido de con 97%.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**94%):** Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Con respecto al mes de septiembre, se presenta un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación general fueron: cumplimiento del número de intercambios permitidos con el procedimiento estipulado para tal fin, el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones; cumplimiento en los gramajes y calidad organoléptica de las preparaciones de los menús verificados a suministrar en el ERON, EPs, UTs y URIs; suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima; entrega de dietas terapéuticas para la PPL de acuerdo con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas; cumplimiento en el suministro de las raciones para gestantes y lactantes; valoraciones y seguimientos nutricionales del 100% de las gestantes y/o lactantes que hay a la fecha en los establecimientos penitenciarios; registros de las renuncias a las dietas con la firma de un profesional del área de sanidad del establecimiento y la nutricionista del contratista, donde el PPL exonera de cualquier responsabilidad a la USPEC, al contratista y al INPEC. Los establecimientos: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, 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 y ERON COJAM JAMUNDI con un 93% y 89% de cumplimiento, respectivamente. En relación a los hallazgos que afectaron la calificación general se destacan: distribución de componentes (sopas, proteínas del desayuno y bebidas) de la dieta en fondos; recipientes de ración terapéutica sin rotular de acuerdo a lo estipulado en la OTM (nombre

del interno, patio y tipo de dieta); no se cuenta con registro y control diario de entrega de dietas, firmado por cada PPL de dietas. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas.

7. Personal manipulador de alimentos (88%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 11% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, 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. Entre los aspectos positivos de la categoría se encuentran: entrega de dotación completa al personal profesional, operativo y visitantes; manipuladores realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante; personal manipulador libre de infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos; registros de horas laboradas para el personal operativo y PPL desarrollando las actividades de manipulación de alimentos, sin exceder el número de horas máximas de trabajo diario permitido.
Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el recurso humano mínimo y adicional y frecuencia del mismo de acuerdo al anexo 9, 23 y condiciones contractuales; manipuladores de alimentos y/o distribuidores con dotación incompleta o en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas; no se cuenta con el certificado médico anual vigente para el personal operativo del servicio de alimentación; incumplimiento con el tiempo establecido (mínimo 4 horas) en relación a la capacitación continua en BPM. Relacionado principalmente con los desempeños de CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con porcentajes entre 85% y el 92%. Siendo COJAM JAMUNDI con un 80%, el establecimiento con menor desempeño en esta categoría

8. Condiciones de saneamiento (79%): Con respecto al mes de septiembre, se presenta un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento. 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; instalaciones sanitarias limpias y dotadas con elementos de higiene personal; 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; suministro de agua potable en el servicio de alimentación; limpieza y desinfección de las trampas de grasas; análisis de pH y Cloro Residual; evacuación de residuos mínimo tres veces al día de las áreas de proceso y certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente. Sin embargo, se han identificado hallazgos que afectan la calificación de esta variable y éstos hacen referencia a paredes, pisos, techos, mesones, 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; incumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo y la presencia de los mismos en áreas de proceso; presencia de plagas (moscas) en el servicio de alimentación y disposición final de los residuos sólidos en un área no protegida e incorrecto manejo de los residuos y cantidad insuficiente de recipientes para el almacenamiento de los mismos y/o en mal estado. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento

se evidencian en EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con 97%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 93% y EPMSC CARTAGO con 90%. Por otro lado, los establecimientos con menor desempeño son CPAMSPAL PALMIRA con un 79% y COJAM JAMUNDÍ con un 64%.

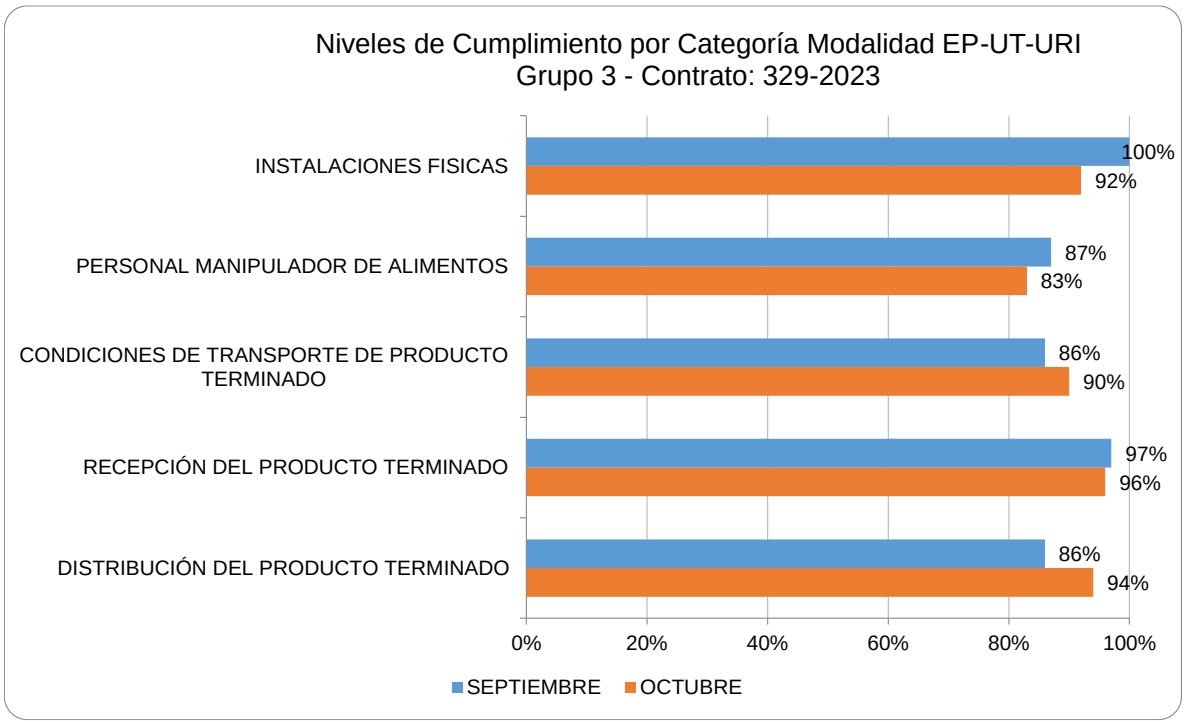
9. Condiciones de transporte de alimentos (95%): En comparación con el periodo anterior, se presentó un incremento del 13% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Entre los aspectos que favorecieron la calificación general fueron, se destaca que el recibo de materias primas, insumos y alimentos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente; el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y utiliza vestimenta adecuada según la normativa vigente y los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Sin embargo, los aspectos negativos se generaron por varios factores, tales como: alimentos transportados directamente sobre el piso y/o en estibas de madera, ausencia de registros del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC PUERTO TEJADA cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente; seguido de CPAMSPAL PALMIRA y COJAM JAMUNDI con un 95% de cumplimiento cada uno. Durante el periodo del presente informe, con respecto al establecimiento EPMSC SILVIA no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas. Esta calificación se ve afectada principalmente por los resultados de EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO (89%) y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO (80%).

10. Aseguramiento y control de la calidad - Verificación documental (83%): Con respecto al mes de septiembre, para esta variable se presentó una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento. La calificación de la variable se ve afectada por CPAMSPAL PALMIRA (84%), EPMSC CARTAGO (77%), PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO (77%) y COJAM JAMUNDI (76%) debido a 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; ausencia de 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 (panadería). En relación a los aspectos positivos dentro de la categoría, cabe destacar: la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM; resultados microbiológicos conformes para ausencia de microorganismos patógenos, indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; implementación del

programa de trazabilidad; y capacitación adicional al personal en buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable. El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue EPMSC BUENAVENTURA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con 92% y EPMSC SILVIA con 91%.

11. Seguridad y salud en el trabajo (79%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre. El contratista cuenta con registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo. En relación a esta categoría, prevalece un buen desempeño en los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, que presentan cumplimiento del 100%, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con 75% y COJAM JAMUNDI con un 67%. El establecimiento con menor porcentaje de desempeño fue CPAMSPAL PALMIRA con 64%. Entre los aspectos que afectaron la calificación general cabe mencionar: ausencia de implementos de seguridad (manta anti fuego), ventilación artificial insuficiente en el servicio, extractores de aire sin funcionamiento 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 septiembre y octubre 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 septiembre y octubre, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 93.2% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, aumentando en 0.9% 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:

1. Instalaciones físicas (92%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 8% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre. El establecimiento con menor desempeño durante el periodo evaluado corresponde a EP JAMUNDI con un porcentaje de cumplimiento del 0%. El hallazgo que conlleva a la afectación de la calificación, hace referencia al espacio destinado para el almacenamiento temporal, el cual no garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado, al disponer los alimentos directamente sobre el piso. El aspecto positivo a destacar corresponde a que en aquellos establecimientos donde se cuenta con canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal, se encuentran limpias y en buen estado. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

2. Personal manipulador de Alimentos (83%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que afectaron la calificación fueron: incumplimiento de prácticas higiénicas y 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 CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue EP JAMUNDI con un porcentaje de cumplimiento del 50%.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (90%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable Los aspectos positivos a destacar son: vehículos transportadores con la documentación requerida por la normatividad vigente y con 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. 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 EP CARTAGO, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. Los establecimientos con menor desempeño fueron EP COMANDO SUR DE POLICIA con 80% y EP JAMUNDI con 60%. Los aspectos que afectaron la calificación fueron: vehículos transportadores en inadecuadas condiciones físicas (lámina de laterales del interior del vehículo deteriorada y con presencia de corrosión) y no diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos.

4. Recepción del producto terminado (96%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Con respecto al mes de septiembre, para esta variable se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de desempeño. Los aspectos que afectaron la calificación general corresponden al no suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, intercambios en el tiempo de alimentación sin informar por correo de las respectivas modificaciones al supervisor y/o interventoría; características organolépticas inadecuadas de producto terminado (color y textura, no propios de los componentes suministrados). 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, alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación, entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP JAMUNDI, EP PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. El establecimiento con menor desempeño fue EP COMANDO SUR DE POLICIA con 70%.

5. Distribución del Producto Terminado (94%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar un incremento del 8% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre. Se destaca que los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, para esta categoría. El contratista en los 8 establecimientos verificados, hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a cada PPL. Por otra parte, cabe indicar que en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con dietas ni PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Los aspectos que afectaron la calificación general corresponden a la no entrega de alimentos (bebida del desayuno) previamente ensamblados en empaques individuales y sellados (se suministra en fondos en deficientes condiciones de higiene). El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue EP JAMUNDI con un 50%.

2.2.5 GRUPO 4

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 al 31 de octubre 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	29/08/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87,0 %	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	03/19/2024	FAVORABLE	93.5 %	Se realiza seguimiento a los hallazgos evidenciados por la ETS durante las visitas del mes de octubre, evidenciándose que las vigas del techo presentan oxido.
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

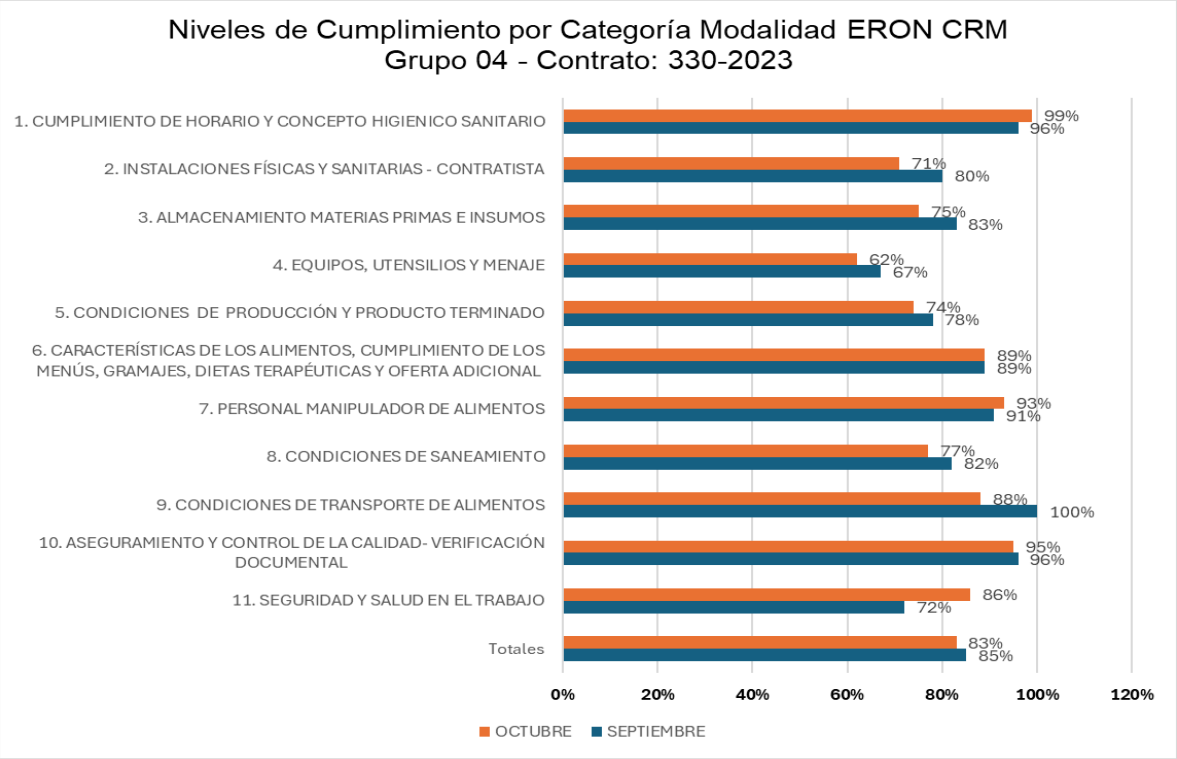
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				oxido, se evidencian utensilios deteriorados; mesón con desprendimiento de baldosas en la base. Se evidencia que el desnivel no es suficiente al igual que los drenajes para hacer un adecuado desagüe.
EP LAS HELICONIAS	17/07/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	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 dos fueron emitidos en el año 2023 y cuatro en el año 2024.

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

2.2.5.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 octubre 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 septiembre y octubre:

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (99%): Para el informe del periodo esta categoría en mes de octubre (99%) aumento su cumplimiento debido a que en el mes de septiembre del 2024 alcanzo el 96% de cumplimiento, para el mes de septiembre 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, para los aspectos evaluados en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. Por otro lado, para el establecimiento ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, se evidenciaron hallazgos relacionados con el no cumplimiento de los horarios establecidos para el suministro de la alimentación.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (71%): Esta categoría en el mes de octubre disminuyo su desempeño con respecto a septiembre pasando de un 80% a un 71%. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos EPMSC EL GUAMO con 62%, ERON EPMSC FLORENCIA con 65%, ERON EPMSC GARZON con 69%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 70%, ERON EPMSC PITALITO con 70%, ERON EPMSC NEIVA con 76% 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 LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, con 80% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (75%): Esta categoría en comparación del mes de septiembre disminuyo un cumplimiento del 83% en septiembre a un 75% de octubre, viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 85% de cumplimiento durante el periodo. Por otro lado, los establecimientos con menor porcentaje fueron ERON EPMSC FLORENCIA con 64%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 69%, ERON EPMSC PITALITO con 71% y ERON EPMSC EL GUAMO con 79%. 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.

4. Equipos, utensilios y menaje (62%): En el mes de octubre, dicha categoría disminuyo su cumplimiento comparando con septiembre con 67%. 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 31%, seguido de ERON EPMSC FLORENCIA con 44%, ERON EPMSC GARZON con 62%, y ERON EPMSC LA PLATA con 75%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 81% y ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 88%. 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, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 100% de cumplimiento en cuanto a equipos, utensilios y menaje, es el establecimiento que presento mejor desempeño.

5. Condiciones de producción y producto terminado (74%): En comparación con el mes de septiembre disminuyo pasando de un 78% a un 74% en octubre. Cabe resaltar el cumplimiento de 96% en la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, ERON EPMSC LA PLATA con 91% y ERON EPMSC EL GUAMO con 83%, de las variables evaluadas para los establecimientos al cumplir con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los demás establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA con 61%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 64%, ERON EPMSC PITALITO con 65%, ERON EPMSC GARZON con 69% y ERON EPMSC NEIVA con 78%, evidenciándose hallazgos relacionados con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas los cuales 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, adicionalmente las contra muestras no cumplen con lo establecido en la OTM.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**89%):** En comparación en esta categoría respecto al mes de septiembre, en el mes de octubre mantuvo a un 89% de cumplimiento. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 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. Lo anterior evidenciado en los establecimientos ERON EPMSC PITALITO con el 78%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 84%, ERON EPMSC GARZON con 86%, ERON EPMSC FLORENCIA con 92%, ERON EPMSC NEIVA con 94% de cumplimiento. En los establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones.

7. Personal manipulador de alimentos (93%): En comparación del mes de octubre se evidencia un aumento pasando de un 91% a un 93%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA 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 y ERON EPMSC PITALITO con 98%, ERON EPMSC NEIVA con 97%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 82%, y ERON EPMSC FLORENCIA con

77% 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.

8. Condiciones de saneamiento (77%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de septiembre se evidencia que disminuyo de un 82% en el mes de septiembre a un 77% en octubre. 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 NEIVA con 68%, %, ERON EPMSC FLORENCIA con 71%, ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC EL GUAMO con 76%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 78%, ERON EPMSC PITALITO con 79%, ERON EPMSC LA PLATA con 81% y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 84%. 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.

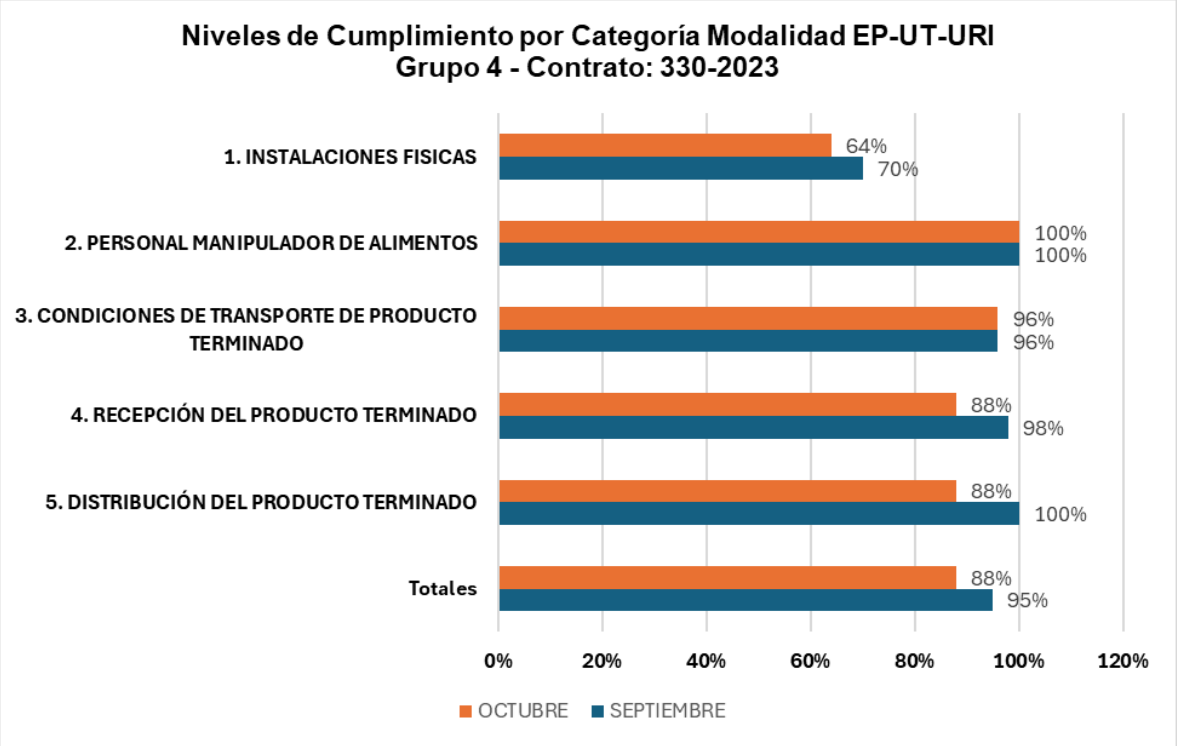
9. Condiciones de transporte de alimentos (88%%): Esta categoría en comparación al mes de septiembre disminuyo el porcentaje de cumplimiento dado que en septiembre se había alcanzado un 100% y en octubre un 88%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos de en cuatro establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC GARZON 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. Por otro lado, en el ERON EPMSC LA PLATA alcanzo un 40%, viéndose afectado por que el vehículo utilizado no cuenta con la documentación establecida en la normatividad vigente, los alimentos se transportan directamente sobre el piso, no cuenta con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS y el personal transportador no cuenta con la dotación establecida en la normatividad vigente.

10. Aseguramiento y control de la calidad (95%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 89%. La calificación se ve afectada debido a los hallazgos que afectaron el desempeño en esta categoría se relacionan con que el operador no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, y los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros, adicionalmente no se da cumplimiento a lo establecido en el las frecuencias y resultado de los análisis microbiológicos. Sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones de equipos de medición. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros.

11. Seguridad y salud en el trabajo (86%): Esta categoría en comparación del mes de septiembre aumento al pasar de un 72% a un 86% en octubre. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 62%, %, ERON EPMSC GARZON con 75%, y en ERON EPMSC LA PLATA con 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 FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO alcanzaron el 100%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 septiembre y octubre 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:

1. Instalaciones físicas (64%): En comparación de ambos periodos se evidencia una disminución del porcentaje de cumplimiento de un 70% en septiembre a un 64% en octubre. 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 la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA. 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 PITALITO con 0% dado que la alimentación se dispone en el área de almacenamiento temporal directamente sore el piso.

2. **Personal manipulador de Alimentos (100%):** En comparación del mes de septiembre mantuvo el porcentaje de cumplimiento de 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 (96%): En comparación del mes de septiembre se evidencio que en el mes de octubre se mantuvo un 96% de cumplimiento. Se evidencian que, el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 88%, 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, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados.

4. Recepción del producto terminado (88%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" con 67%, y UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO" con 75% y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 89%, por no cumplimiento del ciclo de menús e intercambio en el menú suministrado, no cumplimiento por parte del contratista con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC y no se da cumplimiento a lo establecido respecto al empaque individual de las bebidas. Los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

5. Distribución del Producto Terminado (88%): En comparativo con el mes anterior se evidencia una disminución pasando del 100% a un 88%. Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA", EP ESTACION DE POLICIA PITALITO 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, en el establecimiento UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, no se da cumplimiento con la entrega de los alimentos en empaque individual.

2.2.6 GRUPO 5

Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 31/10/2024, 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	13/12/2023	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	Seguimiento a CHS ERON / Acta N. 253860025. 1.2. El establecimiento cuenta con pisos en deterioro donde la pintura epóxica está desgastada. Seguimiento: Pisos en buen estado de áreas en general. 1.3. En algunas zonas del techo son de difícil limpieza. Seguimiento: Techos en adecuadas condiciones de limpieza. 1.4. El establecimiento no cuenta con servicios sanitarios. Seguimiento: Instalaciones sanitarias fuera del rancho compartidos con las ordenanzas. 2.2. Los mesones son en acero inoxidable, pero en las paredes evidencian enchapes rotos. Seguimiento: Mesones en adecuadas condiciones de mantenimiento. 5.2. Se evidencia acumulación de humedad en el suelo. Seguimiento: Piso sin exceso de humedad.
EPMSC VILLETA PLANTA EXTERNA	03/06/2024	FAVORABLE CON COMPROMISOS	71%	"SEGUIMIENTO CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO No. ACTA: 258750470-24. 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES: 1.1. El establecimiento no está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente pero no impide el ingreso de plagas por mantener puertas abiertas. Las diferentes áreas del establecimiento no permiten el flujo adecuado de materia prima, producto y personal al momento de la recepción de materia prima SEGUIMIENTO: Persiste el hallazgo, no se ha realizado acción de mejora por parte del operador. 1.2. Pisos: Presentan grietas 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 con el piso no son redondeadas. Los pisos no cuentan con pendiente necesaria para efectos de drenaje. Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de agua residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado que puedan ser removidos para facilitar labores de limpieza y desinfección. SEGUIMIENTO: Persiste el hallazgo, no se ha realizado acción de mejora por parte del operador. 1.4. Los servicios sanitarios no funcionan a causa de ausencia de agua, no está dotado de los implementos requeridos para la higiene personal como: implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papelera no cuenta con bolsa interior. SEGUIMIENTO: Cumplimiento evidenciado en visita realizada, funcionamiento de baño de primer piso,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				dotación de toallas desechables para el secado de manos y papelera con bolsa plástica al interior. 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS 2.1. Cuenta con los utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, pero los contenedores de almacenamiento de agua no son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento. SEGUIMIENTO: Cumplimiento evidenciado en visita realizada, contenedores rotulados y protegidos contra cualquier tipo de contaminación. 2.2. Las superficies como mesón de trabajo que entran en contacto directo con el alimento no son de acabado liso, presentan porosidad, poseen defectos, grietas o espacios que puedan acumularse partículas de alimentos. SEGUIMIENTO: Cumplimiento evidenciado en visita realizada, mesones adecuados. 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. 3.4. El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza; sin embargo, se debe reforzar algunos temas para su correcta ejecución como es métodos de limpieza y desinfección y zonas de peligro, en términos de temperatura ya que no toman criterios de decisión al incumplimiento de algunos aspectos de evaluación. SEGUIMIENTO: Cumplimiento evidenciado en visita realizada, en temas solicitados presentan capacitaciones. 4. REQUISITOS HIGIENICOS. 4.3. Cuando se requiere esperar dentro de una actividad y otra, el alimento no se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores a 4°C ±2, según el tipo de alimento. SEGUIMIENTO: Cumplimiento evidenciado en visita realizada, temperaturas adecuadas de alimentos verificados. 4.4. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. Se evidencia recepción de materia prima sobre piso y en las áreas de circulación de personal. SEGUIMIENTO: Cumplimiento verificado en visita realizada, materias primas almacenadas sobre canastillas y/o estibas. 5.1. El establecimiento no dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza desinfección dado a que todos los días presenta razonamientos por tiempo prolongado. SEGUIMIENTO: Cumplimiento parcial verificado en visita realizada, se observó que continua el racionamiento de agua, sin embargo, el operador implementa Plan de Contingencia para garantizar todas las actividades. 5.3. El establecimiento no tiene implementada las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera favorable no se acumulan en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos esto incluye sobras, descartes, envase, material de embalaje, entre otros. No cuenta con los recipientes adecuados en su totalidad para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados. Los residuos sólidos se disponen de forma que se dificulta y no impide el acceso y proliferación de plagas.

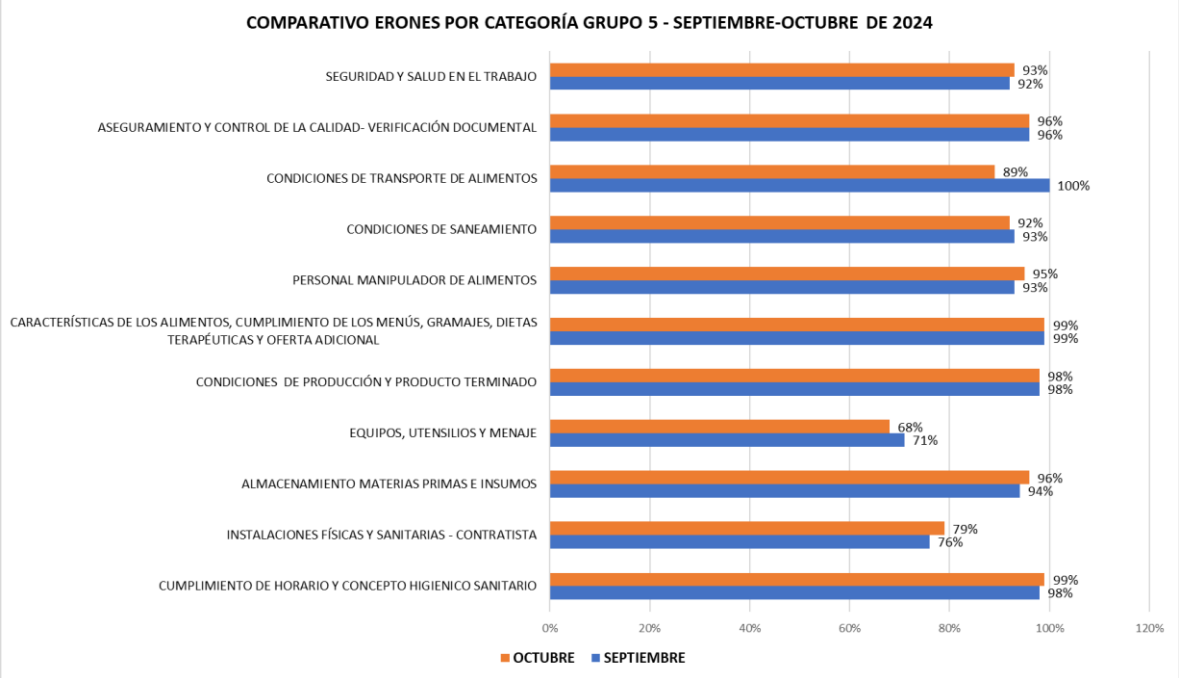
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				SEGUIMIENTO: Cumplimiento evidenciado en visita realizada, se implementa las medidas necesarias para la disposición adecuada y retiro oportuno de los residuos sólidos y cuentan con suficientes recipientes para la disposición de los mismos. No se garantiza un área adecuada para tal fin, que garantice el no acceso y proliferación de plagas. 5.5. 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. SEGUIMEINTO: Cumplimiento verificado en visita realizada, recipientes de almacenamiento en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
PLANTA DE PRODUCION PARA ESTACIONES DE POOLICIA CAJICA - ZIPAQUIRA	13/03/2024	FAVORABLE	94%	Concepto sanitario: 1.2 aún persiste el hallazgo debido a que no hay uniones redondas entre pared-piso, 1.4 se instala lavamanos de accionamiento no manual corrigiendo esta inconformidad, 4.4 se corrige esta inconformidad conservando el arroz y el azúcar en su empaque primario dentro de un contenedor herméticamente sellado, 5.6 se corrige este hallazgo cambiando proveedor de plagas debido a que el anterior tenía falencias en documentación.
EP GUADUAS LA ESPERANZA	2024-08-12	FAVORABLE	90 %	Ninguna
EPMSC CHAPARRAL	2024-09-14	FAVORABLE	95.5 %	Ninguna
EPMSC GIRARDOT	2024-08-20	FAVORABLE	93.5 %	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.

2.2.6.1 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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, 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.

Durante el periodo del mes de octubre de 2024, no es posible realizar visitas de verificación por parte de la interventoría al establecimiento ERON CPMSMEL MELGAR, debido a medida sanitaria de restricción de ingreso al establecimiento por brote de varicela.

En la modalidad de atención a ERONES, para el mes de septiembre, se observa un nivel de cumplimiento del 92% el ERON con mejor cumplimiento es EPMSC GIRARDOT con 97%, el menor desempeño es ERON CPMSMEL MELGAR con 84% de cumplimiento parcial. En el mes de octubre se evidencia que mantiene el mismo porcentaje de cumplimiento 92%, ERON EPMSC VILLETA obtiene el más bajo cumplimiento dentro del grupo 5.

NIVEL DE CUMPLIMIENTO POR CATEGORÍA PARA EL GRUPO 5

En el mes de septiembre la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, arroja cumplimiento de horario, del 98%, se afectó la calificación debido a que en ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, debido a que en visita de verificación tiempo almuerzo el componente proteína ingreso el mismo día al establecimiento a las 10:30 am, la preparación para 3 patios se retrasó y fue entregado a las 2:50 pm. Para el mes de octubre se observa una calificación de 99%, esto debido a que en el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, se evidenció incumplimiento en el horario de entrega del desayuno, este se suministra a las 9:30 a.m. debido a retrasos en la logística y pre alistamiento de componentes, este ERON obtiene una calificación del 97%, mientras que todos lo demás obtuvieron el 100% de cumplimiento.

Categoría INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA. Para el mes de septiembre se evidenció una calificación del grupo a 76% de cumplimiento parcial, el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA obtuvo la más baja calificación con 50% de incumplimiento, igualmente se debe recordar que este ERON, inicio contingencia por infraestructura y desde el 14 de septiembre se encuentra produciendo en planta externa, el operador está a cargo de adecuaciones que necesite la planta externa, se evidencio que el piso no es liso, con emboquillado ancho y profundo lo que facilita la acumulación de agua y humedad, vidrios sin protección, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, ni área de producto no conforme, área de residuos sólidos, las lámparas de área de elaboración y almacenamiento no cuenta con protección. En la última semana del mes de octubre el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA inicia de nuevo producción en el nuevo ERON, ya que finaliza la contingencia por infraestructura, por lo cal su calificación aumento este mes; el grupo en general obtuvo una calificación del 79% evidenciándose un leve aumento con respecto al mes pasado, el Eron con más baja calificación es ERON EPMSC VILLETA con 35% de incumplimiento, esto debido a que se evidencio lámparas sin protección, las instalaciones no cuentan con un sistema de desagüe, no existen medias cañas entre piso y pared, se observan pisos con grietas, porosos, paredes con desprendimiento de pintura, se evidencia algunos angeos con desprendimiento parcial, falta de hermeticidad en puertas y ventanas, no hay espacio exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos.

En la categoría ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Para el mes de septiembre en la categoría se evidencia un cumplimiento del 94% a nivel general, la calificación más baja lo obtiene el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, con un cumplimiento parcial del 86%, se evidencia que no hay separación física entre el almacenamiento de abarrotes y el área de procesamiento de carnes, no se conserva distancias perimetrales en el almacenamiento, el listado de proveedores no ha sido actualizado, en el mes de octubre se evidencia un leve aumento en el promedio del grupo en esta categoría al 96%, los ERONES CPMSFUS FUSAGASUGA y LA PLANTA PRODUCCIONES EP CAJICA – ZIPAQUIRA los cuales obtuvieron un 91% de cumplimiento esto debido a que no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento en áreas de fruver y abarrotes normalmente, los establecimientos tienen de fisis en las separaciones de áreas, y se ha evidenciado lista de proveedores desactualizada. Se debe destacar ERONES de FUSAGASUGA, GIRARDOT y VILLETA tiene un buen manejo de espacios y almacenamiento de insumos y materias primas los cuales obtuvieron un 100% de cumplimiento.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE. Para el mes de septiembre se evidenció descenso en la calificación a 71% de cumplimiento parcial frente al mes anterior, se evidenció al ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA obtuvo el más bajo rendimiento en esta categoría, con 57%, se evidencia que falta 1 sartén basculante, se evidencia una marmita sin tapa, se evidencian carros transportadores en mal estado. En el mes de octubre sigue descendiendo el comportamiento global de esta categoría con un 68%, en esta ocasión es debido a que los ERONES EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA-ZIPAQUIRA, obtuvieron una calificación de incumplimiento igual al 60%, ya que no se cuenta con el total de los equipos mínimos requeridos en el Anexo 5, equipos en mal estado, utensilios en material no sanitario y deteriorados, carros transportadores con presencia de óxido y desprendimiento de láminas, en la Planta de producción de Cajicá, no se evidencia trampa de grasa.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, en el mes de septiembre se ve cumplimiento con in ligero aumento de 98%, se evidencia que el ERON CPMSMEL MELGAR obtiene la más baja calificación del 89% ya que se evidenció que en el proceso de producción y servido de los alimentos se puede presentar una contaminación cruzada. Para el mes de octubre se sigue manteniendo está calificación: 98% de cumplimiento, pero en esta ocasión el ERON con más bajo rendimiento se evidenció al ERON CPMSFUS FUSAGASUGA con 89% de cumplimiento parcial, ya que el contratista no aplica el debido protocolo de contramuestras.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. En el mes de septiembre se obtiene un cumplimiento del 99%, de nuevo se evidencia que se supera el número de intercambios permitidos por parte del ERON MELGAR, es de destacar que todos los ERONES del grupo 5, obtienen una calificación superior a 93%. Para el mes de en octubre se evidencia estabilidad en la variable, sigue con el 99% de cumplimiento general, no se cumple un 100% porque se evidencio que el contratista no tiene los registros actualizados de entrega de dietas, esto en el ERON EPMSC VILLETA.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS para el mes de septiembre 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 el Anexo 9, también se observa falta de dotación completa en algunos manipuladores, se destacan los ERONES MELGAR, CHAPARRAL y GIRARDOT, con cumplimiento de 100%, en el mes de octubre se evidencia un descenso del 95% de cumplimiento en la categoría, con calificación más baja se observa ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA con 91%, Se evidencia la falta de personal profesional Ingeniero de Alimentos, manipuladores con delantal en mal estado y manipuladores con uso de accesorios (reloj).

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO. Para septiembre se obtiene una calificación en la categoría general de 93%; para el mes de septiembre el ERON CPMSMEL MELGAR con el 71% de cumplimiento parcial obtiene la más baja calificación, debido a que en visita se evidencia estancamiento de agua en el piso, recipientes en inadecuadas condiciones de limpieza, falta de señalización en áreas de almacenamiento de productos de aseo, estos se encuentran sin rotulado, no se encuentra registros o soportes de sensibilización del proceso de higienización de fiambreras. En el mes de octubre se observa un leve descenso en la evaluación de la categoría con 92% de cumplimiento, en esta ocasión el Eron con más baja evaluación es el ERON EPMSC VILLETA, debido a que no se aplica el debido procedimiento de para garantizar buenas condiciones sanitarias ya que se evidencia acumulación de residuos sólidos en el piso, angeos sucios, residuos de comida en estufas y parte interna de mesones y no se garantiza el suministro de agua potable.

En la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. Para el mes de septiembre se evidenció un cumplimiento del 100%, destacando los ERONES: ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC CHAPARRAL y ERON EPMSC GIRARDOT, no tuvieron seguimiento en esta categoría ya que no se evidencia vehículo para la entrega de materia prima o producto terminado. En octubre se evidencia un descenso en la evaluación general de esta categoría debido a que en el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA en verificación de vehículos para la entrega de materia prima externos no contaban con concepto sanitario, estibas ni tenían la leyenda “Transporte de Alimentos”, por tal motivo tuvo una calificación del 67% de cumplimiento parcial, los ERONES de CHAPARRAL Y GIRARDOT, no evidenciaron recepción de materia prima, los demás ERONES del grupo, presentan una calificación del 100% en las variables evaluadas en esta categoría.

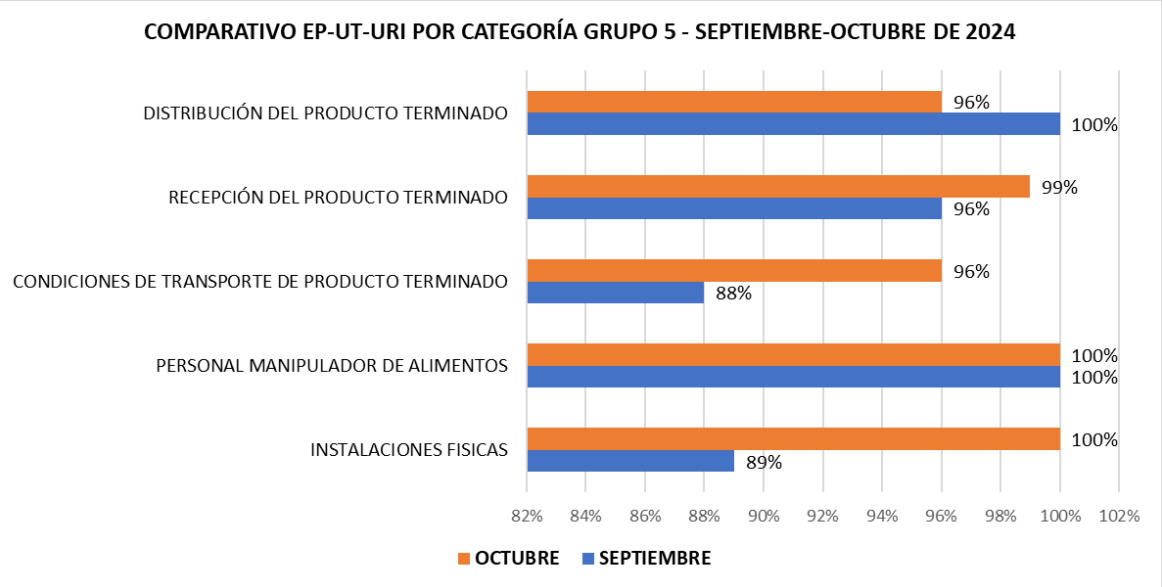
Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACION DOCUMENTAL. En el mes de octubre se mantiene el cumplimiento con el 96%, al igual que en el mes anterior, el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, con 90% de cumplimiento obtiene la más baja calificación, ya que no se evidencia soportes de mantenimiento de carros transportadores de alimentos, ni mantenimiento del pelapapas, estufa dos puestos, sartén basculante, ni de la licuadora, marmita ya que esta no cuenta con tapa. Se debe destacar que los demás ERONES del grupo obtienen un 100% de cumplimiento en esta categoría.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. En el mes de septiembre se observa un significativo aumento en el desempeño del grupo en general en esta categoría, obteniendo 92% de cumplimiento, sin embargo, se evidencia que PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ, obtiene incumplimiento de 60%, ya que se observa que la planta no cuenta con campana extractora. Para el mes de octubre sigue el aumento en la evaluación con 93% de cumplimiento, sin embargo, en este mes se evidencian dos ERONES, VILETA y de nuevo PLANTA PRODUCCIÓN EP CAJICA – ZIPAQUIRA con calificación en las variables del 60%, ya que ninguno cuenta en sus establecimientos con campana extractora de aire.

En el mes de septiembre los establecimientos con más bajo desempeño fueron CPMSMEL MELGAR con 84% y EPMSC VILLETA, con un nivel de conformidad de 87%, debido a que encuentran deficiencia en las categorías de Instalaciones Físicas y sanitarias y condiciones de saneamiento y seguridad y salud en el trabajo. Cabe destacar que los demás ERONES obtuvieron un nivel de conformidad superior al 90%.

El nivel de conformidad para el mes de octubre fue del 92%, ERON EPMSC VILLETA el cual obtuvo una evaluación en sus categorías de 87% de cumplimiento; en general se evidencia que el grupo tiene más falencias en la categoría de Equipos, utensilios y menaje, seguida de Instalaciones físicas (arreglos de menor cuantía), mientras que las mejores evaluadas son CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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, EP ESTACION DE POLICIA FLORESTAZIPAQUIRA EP.

Para el mes de septiembre se evidencia una calificación general en el nivel cumplimiento por categoría de 95%, evidenciando que las estaciones EP POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP ESTACION DE POLICIA SAN JUANITO ZIPAQUIRA, obtienen 85% de cumplimiento parcial, siendo esta calificación la más baja del grupo 5. En general se evidencia que la variable CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO tiene un promedio de 88% a nivel general, las variables PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, obtienen un 100% de calificación en todas las estaciones de policía del grupo. En el mes de octubre se destaca el nivel de cumplimiento general del grupo con un 98% de cumplimiento, se notó una gran mejoría en sus procesos y todos están por encima de 95% de cumplimiento en todas las categorías.

En la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS en el mes de septiembre se obtiene una calificación de 89% de cumplimiento parcial, las EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP ESTACION DE POLICIA SAN JUANITO ZIPAQUIRA, presentan incumplimiento del 50%, debido a que se evidencia canastillas sucias, en el almacenamiento temporal. Para el mes de octubre se observa un cumplimiento del 100%, para las estaciones de policía EP GUADAS y EP MELGAR, no aplica debido a la cantidad de raciones entregadas no es necesario el uso de estibas o canastillas para el almacenamiento temporal.

En PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, para el mes de septiembre y para el mes de octubre se evidencia que todas las estaciones de policía del grupo, cumplen con el 100%, no se evidencia recurso humano adicional en ninguna estación de policía del grupo.

En las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, para el mes de septiembre se obtiene una calificación en la categoría de 88%, donde EP GUADUAS tiene un incumplimiento de 60%, esto es debido a que el vehículo transportador (moto), no cuenta con concepto sanitario, y el vehículo transportador no cuenta con la leyenda visible de “Transporte de alimentos”; en el mes de octubre hay un aumento significativo en la calificación del grupo en general con un cumplimiento de 96%. EP CHAPARRAL evidencia un cumplimiento de 80% debido a que el vehículo que entrega los alimentos se encuentra con el SOAT vencido.

En la RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, en el mes de septiembre se evidencia cumplimiento en la categoría de 96%, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP ESTACION DE POLICIA SAN JUANITO ZIPAQUIRA, obtienen cumplimiento parcial de 89%, en donde se evidencia en las tres estaciones, que no se cumple con el menú programado, ni con el número de intercambios permitidos, por lo cual no se obtiene una calificación mejor en la categoría, las otras estaciones pertenecientes al grupo 5, obtienen el cumplimiento total del 100%. Para el mes de octubre en esta categoría el grupo 5 obtiene cuna calificación de 99%, la EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con 89% de cumplimiento obtiene la más baja calificación debido a que no se socializa el ciclo de menú y tampoco lo tienen pegado en un lugar visible.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO. Para el mes de septiembre se observa una calificación total de 100% de cumplimiento, en octubre se evidencia un leve descenso en la evaluación de la categoría de 96%, la EP ESPINAL obtiene calificación de 80% el componente cereal es entregado en fondos, sin empaque individual, donde toda la PPL saca de la bolsa, con lo cual puede generar un riesgo de inocuidad.

Es de destacar el esfuerzo por mejorar por parte del operador al cumplir con lo requerido para las Estaciones de Policía. En el mes de septiembre se inicia vista a EP ESTACION DE POLICIA SAN JUANITO ZIPAQUIRA, se evidencia un cumplimiento parcial del 85%, en el mes de octubre EP San Juanito obtiene un cumplimiento del 100% y en general del 98%.

2.2.7 GRUPO 6

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 al 31 de octubre 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	9/09/2022	FAVORABLE	94,5 %	1. Se evidencia en pisos líneas de demarcación en áreas de bodegas y área de preparación desgastadas. 2. Se observa techo en área de bodega y en preparación rugoso. 3. Se evidencia que no se cuenta con plan con medidas preventivas de salud. Durante el seguimiento en el mes de octubre aún está pendiente las acciones de mejora.
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 en 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 octubre y se evidencia mantenimiento de los techos y destaponamiento del desagüe de los diferentes drenajes e instalación de los

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
				sifones. Los hallazgos restantes se evidenciaron nuevamente.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA ERE 3	24-10-2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	60%	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 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 noviembre.
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

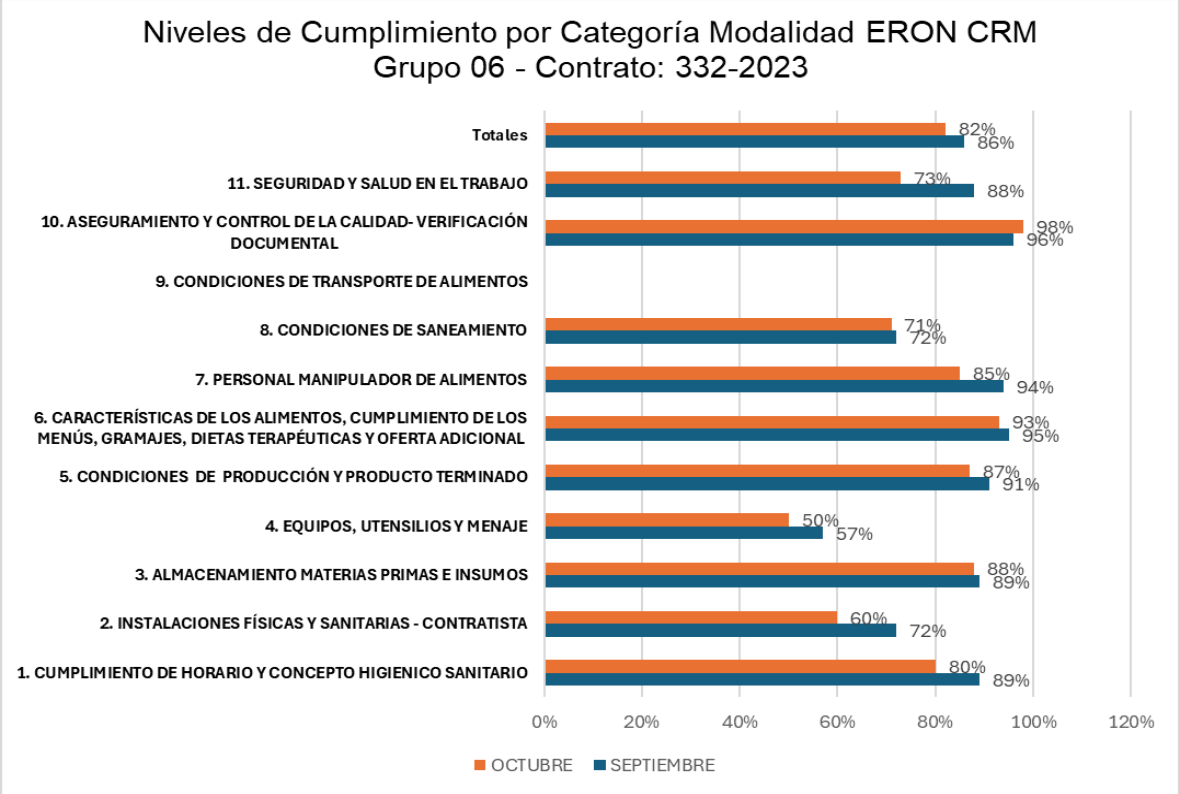
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
				almacenamiento, empaque de neveras de área de almacenamiento en deterioro, acumulación de residuos sólidos en sifón de área de lavado, rejilla partida en área de lavado, rejilla no es fija en área de proceso. Por parte de la Interventoría realiza el seguimiento en el mes de octubre evidenciando que los hallazgos continúan.

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 y uno del 2022.

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

2.2.7.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 octubre y en comparativo con el mes de septiembre 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:

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (80%): 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 la medida sanitaria parcial del rancho de la ESTRUCTURA 1 y a los conceptos de los demás ranchos de las estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (PAS y ERE 3) son favorables con observaciones. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (60%): 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 48%, 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. Por parte de la USPEC se están llevando acciones correctivas en las estructuras ERE 1 y 2 y PENAL, en lo ERES se trasladó el rancho para el ERE 3 y se está interviniendo todas las áreas del rancho, en cuanto al rancho de PENAL se está interviniendo el área de prealistamiento de Fruver, shut de basuras y área de lavado de canastillas; para la estructura 3 ERON, el contratista llevo a cabo adecuaciones de paredes y techos, instalación de sifones y Por parte del operador para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 86%, 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%.

3. 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% de cumplimiento. 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, adicionalmente no se cumplieron con el rotulado de los alimentos y los alimentos almacenados no se separaron de una manera adecuada para garantizar que no se presente una contaminación cruzada.

4. Equipos, utensilios y menaje (50%): 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 40%, seguido ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con un 83%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, con el mantenimiento de equipos en algunos establecimientos. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, y presentan deterioro. Los cuartos fríos (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.

5. Condiciones de producción y producto terminado (87%): 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, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 85%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada. El contratista no cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**93%):** 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 92% la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación del ciclo de menú, se supera el número de intercambios permitidos y la rotulación de los recipientes de dietas terapéuticas, según la OTM,

7. Personal manipulador de alimentos (85%): 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 83%, 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 lavado de manos por parte de los manipuladores,

8. Condiciones de saneamiento (71%): Se resalta el cumplimiento del 100% 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). 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 65% 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, media cañas, mesones y estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, falta de productos para llevar a cabo las operaciones de limpieza y desinfección, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica y no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas.

9. Condiciones de transporte de alimentos (NA%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), y ERON COBOG LA PICOTA, no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NA.
10. Aseguramiento y control de la calidad (98%): 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 97%dado que los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Por último, el contratista no cuenta con paz y salvo de proyectos productivos.
11. Seguridad y salud en el trabajo (73%): 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 67%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades.

Se aclara que para el Grupo 6, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de octubre de 2024 no se presentan resultados para los establecimientos tipo EP – UT – URI.

2.2.8 GRUPO 7

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 a 31/10/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS BOGOTA LA MODELO	16/07/2024	Favorable con requerimientos	77%	"Seguimiento a concepto sanitario en visita del 30-10-2024: 1.1. No se garantiza hermeticidad en el área de tubérculos, Se evidencia angeos deteriorados y sueltos en techos altos al ingreso del área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				proceso. Seguimiento: Se evidencia instalación de angeos. 1.2. Paredes en área de procesos con desprendimiento de pintura. Seguimiento. Se realiza mantenimiento de paredes y pisos en el área de bodega de abarrote, pendientes algunos desprendimientos de pintura. 1.3. En área proceso se evidencia techos rugosos no lisos de difícil limpieza. Algunas Tomas eléctricas sueltas sin protección. Seguimiento: El techo compete a mantenimiento de mayor cuantía, Se repara las tomas eléctricas. 2.1. Equipo de frío al ingreso, fuera de servicio, Estantería en bodega de abarrotes con desprendimiento de pintura, empaques deteriorados en cuartos fríos. Seguimiento: Se retira el congelador, se repara los empaques de las puertas de los cuartos fríos. La estantería requiere mantenimiento. 2.2. Congelador horizontal en área de almacenamiento con suciedad. Seguimiento: Se realiza la limpieza. 3.3 Manipulador con dotación oscura. Seguimiento: Todo el personal porta la dotación adecuada. 3.4. La capacitación no impacta en el uso adecuado de la dotación. Seguimiento. Se evidencia uso adecuado de la dotación. 4.4. Contenedor de productos congelados ubicado en un lugar que no garantiza una hermeticidad adecuada del lugar. Seguimiento: El congelador continúa ubicado en la parte externa del área de rancho. 5.3. Cuarto de residuos con contenedores sin tapas. Seguimiento: En el shut se evidencia recipientes sin tapa, sin embargo, no es de uso exclusivo del rancho. 5.5. Techos en algunas áreas de procesos con acumulación de suciedad, Algunos angeos evidencia acumulación de grasa y suciedad. Seguimiento: Se realiza mantenimiento a los angeos deteriorados y a la pared del área que presenta la acumulación de grasa. 5.6. No se ejecuta en su totalidad programa de limpieza y desinfección de áreas y equipos. Seguimiento: Se evidencia cumplimiento y ejecución del programa de saneamiento "
CPMS CHIQUINQUIRA	4/7/2024	Favorable	92%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario el día 30/10/2024 Se realiza seguimiento a acta de concepto sanitario emitido por secretaría de salud de Boyacá, el cual cuenta con un concepto de cumplimiento favorable con 92 % Concepto emitido el 04/07/2024. 1.2. condiciones de pisos y paredes: en área de prealistamiento se observan paredes con presencia de humedad. Seguimiento: Se evidencian paredes en adecuadas condiciones. En área de baño se observa poceta sin enchape interno que dificulta limpieza y desinfección. Seguimiento: se evidencia adecuada instalación de enchape en poceta.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				2.1 Se observan estufas en preparación con falta de mantenimiento. Seguimiento: Se evidencia adecuado mantenimiento a estufas Se observan estands metálicos deteriorados en área de almacenamiento de mercado: Seguimiento: Se evidencian estanterías de almacenamiento en adecuadas condiciones. Se observan tablas de picado con deterioro y desgaste: seguimiento: se observan tablas de picar nuevas. Se observa desgaste en sartenes en área de preparación. Seguimiento: se evidencian utensilios y menaje nuevo en buenas condiciones 5.6 No se aplican algunas actividades de protocolo descritos en plan de saneamiento básico evidenciado. Seguimiento: se evidencia adecuada implementación de plan de saneamiento.
CPMSMOQ MONIQUIRA	23/7/2024	Favorable	94.5%	Durante la vista del 23-10-2024 se realiza seguimiento al acta de inspección de fecha 23-07-2024 en el ítem 1.2 condiciones de pisos y paredes no se ha subsanado. En el ítem de saneamiento 5.1 suministro y calidad agua potable. No cuentan con soporte de mantenimiento y cambio de filtro ni ficha técnica se evidencia oficio de solicitud para cambio total del filtro de agua, teniendo en cuanta sus características según índices IRCA del municipio de Moniquirá.
CPMSGAC GACHETA	24/08/2024	Favorable	94.5%	Durante la vista del 23-10-2024 se realiza seguimiento al acta de inspección de fecha 23-07-2024 en el ítem 1.2 condiciones de pisos y paredes no se ha subsanado. En el ítem de saneamiento 5.1 suministro y calidad agua potable. No cuentan con soporte de mantenimiento y cambio de filtro ni ficha técnica se evidencia oficio de solicitud para cambio total del filtro de agua, teniendo en cuanta sus características según índices IRCA del municipio de Moniquirá.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC LETICIA	02/05/2024	Favorable con requerimientos	82%	"1. Piso área de cocina parcialmente con orificios y piso fraccionamiento de verdura poroso. Paredes del área de fraccionamiento de verdura con hongos, descascando la pintura, bodega fruver, piso deteriorado y paredes igual SEGUIMIENTO Se evidencia que las paredes de pre-alistamiento se observan de material no sanitario y una parte con presencia de moho, piso de pre-alistamiento de material no sanitario. Paredes de fruver con presencia de humedad. 2. Techos área fraccionamiento de verdura con cuerdas colgando. Extractor con cartón y desajustado en la cocina. SEGUIMIENTO. Se evidencia techo de pre-alistamiento limpio y no se observan cuerdas colgando, en cuanto al extractor de preparación no se observa cartón y este no está en funcionamiento durante las actividades de preparación. 3. Se evidencia horno con corrosión y rallador con corrosión. SEGUIMIENTO. Se observa que el horno fue dado de baja por sus condiciones físicas, el horno no ha sido reemplazado. El rallador fue cambiado por uno nuevo. 4. Huevos directos sobre el piso SEGUIMIENTO. Se observa que los huevos son almacenados en estibas evitando que estos están en contacto directo con el piso. 5. Se evidencia en la bodega fruver, aguas provenientes del aire acondicionado. SEGUIMIENTO. Se realiza mantenimiento del aire acondicionado. 6.Area de almacenamiento de residuos sólidos, deteriorado pisos y paredes SEGUIMIENTO. El almacenamiento de residuos es trasladado a un área exclusiva para disponer estos residuos con techo. 7. Pisos y paredes, techos, mesón, alberca del área de fraccionamiento se evidencia sin aseo SEGUIMIENTO. Se realiza jornadas de limpieza del área.
CPMSUBA UBATE	14/08/2024	Favorable con requerimientos	72,50%	"Seguimiento al concepto sanitario emitido el 14/08/2024, Cumplimiento 72,5 % Favorable con requerimientos. 1.3se evidencia falta de soportes de trazabilidad y procedencia de materias primas, cómo para producto perecedero (carne). Durante visita de Interventoría se observa que Subsana, se evidencia trazabilidad de materias primas y registros de control de alimentos perecederos como son las carnes. 1.4Se evidencia control de temperaturas donde no se especificó el equipo que fue tomado el control y faltó firmar por la persona responsable. Se evidencia en visita de Interventoría los instrumentos usados para control de temperaturas se encuentran calibrados 02/10/2024 y se están

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				llenando registros de temperatura completos se subsana hallazgo. 2.1Se evidencia almacenamiento de elementos de aseo y de alimentos sin separación física de área en contaminación química o física. Persiste los problemas de estructura física el contratista nos comenta que este punto requiere inversión y no ha sido aprobada. 2.2Se evidenció falta de desnivel en piso evidenciándose empeoramiento de agua dentro del área de preparación. En visita de Interventoría se observa que el hallazgo Persiste porque requiere inversión económica y no ha sido aprobada. 3.4Los desinfectantes no son preparados bajo indicaciones por el fabricante o el instructivo de desinfección. No se observa en visita de Interventoría instructivos de preparación de desinfectantes. 4.1Se evidencia plan de saneamiento y formatos de control, pero falta la aplicación del plan de limpieza y desinfección a la realidad en el área de preparación. En visita de Interventoría se observa que el hallazgo Persiste."
EJECO	4/07/2024	Favorable	98%	1. Edificación e Instalaciones: 1.2. Se evidencia falta mantenimiento en pisos en zonas de preparación. Seguimiento: Interventoría verifica en visita realización de mantenimiento de pisos de área de producción, cumplimiento. 5. Saneamiento: 5.6. Llevan los registros, pero falta actualizar algunos. Documento en digital, pero no visita en físico. Seguimiento. Interventoría evidencia registros documentales de saneamiento actualizados a la fecha de la visita, cumplimiento.
CPMSLME LA MESA	3/09/2024	Favorable con requerimientos	86,00%	Se realiza seguimiento en la visita del 30-10-2024: 1. Condiciones sanitarias de instalación y proceso. 1.1 Localización y diseño: Se evidencia tamaño reducido y facilidad de ingreso de plagas ya se realizó el oficio para el cambio de superficies y colocación de angeo. Seguimiento: Se evidencia se realizó cambio de angeos el 25-09-2024. 1.2 Condiciones de piso y paredes. Se evidencia enchapes rotos y en el piso deteriorados en las paredes. Seguimiento: Se evidencia se realizó mantenimiento al piso. 1.3. Techo iluminación y ventilación: Se evidencian techos deteriorados. Seguimiento: Se evidencia techo en buen estado. 1.4 Instalaciones sanitarias: No se poseen instalaciones sanitarias propias. Seguimiento: No se cuenta con instalaciones sanitarias. 3. Personal manipulador de alimentos 3.3 prácticas higiénicas: En el momento de ingreso al establecimiento no poseían dotación completa. Seguimiento: Se evidencia personal manipulador con dotación completa. 4. Requisitos higiénicos. 4.4 Condiciones de almacenamiento deficiencia del espacio y productos en contacto con paredes. Seguimiento: Se evidencia área del almacenamiento es pequeña y no se tiene distancias perimetrales. 5. Saneamiento 5.2 Residuos sólidos: Se evidencia que a pesar del

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				constante aseo y limpieza se acumula humedad. Seguimiento: Se evidencian pisos húmedos constantemente.
EPMSC CAQUEZA	12/12/2023	Favorable con requerimientos	83,00%	SEGUIMIENTO A CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO Lugar: EPMSC CAQUEZA Fecha: 30-10-24. Seguimiento al Concepto Higiénico Sanitario emitido el 16-09-2024. Cumplimiento del 92,5%, favorable. 1.2 Se evidencia sifones en pared sin la correcta protección para evitar el ingreso de plagas. Espacio entre puerta y piso en área de preparación y lavado de materias primas. Seguimiento: el hallazgo persiste. 2.1 No cuenta con nevera para la refrigeración de los alimentos. La estufa presenta ahumado y algunos fogones con poca llama. El horno presenta desprendimiento de quemadores. Seguimiento: equipo el equipo (nevera) se encuentra en mantenimiento en la planta de la UT. La estufa y el horno se encuentran a la espera de mantenimiento por parte de la UT. Hallazgos persisten. 4.4 Se evidencia canastillas de productos frescos (verdura-fruta) directamente contra la pared. Seguimiento: el área no permite el distanciamiento, el operador gestiona acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación de áreas. 5.2 Se evidencia sifones de desagüe en caja interna sin rejillas de protección. La caja de recolección de residuos líquidos externa genera malos olores. Seguimiento: el lavado de la trampa externa se subsana el 28 de septiembre del 2024. Hallazgo persiste en la instalación de la rejilla en caja interna.
EPMSC GUATEQUE	11/07/2023	Favorable	92,00%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 28 de octubre del 2024, el concepto cumple un año, tres meses y diecisiete días, el operador presenta soportes de solicitud de visita sanitaria con fechas del 26 de junio/24 y 28 de octubre/24. 1.2 Se evidencia signos de corrosión en el piso en el área de lavado. Se evidencia manchas en el piso del área de preparación. Seguimiento: Se subsana, no se evidencia signos de corrosión en el piso ni manchas en las áreas. 1.3 Se evidencia techo del establecimiento de material no sanitario. Seguimiento: Persiste, se mantiene techo en material no sanitario en el servicio. 2.1 Se evidencia vestigios de corrosión en la parte inferior del banco de ollas y en el equipo refrigerador. Seguimiento: Se observa banco de ollas y equipo de refrigeración sin presencia de óxido. 5.5 Se evidencia suciedad en cauchos equipo de congelación y en uniones piso pared en área de producción. Seguimiento: Se subsana, se observan cauchos de equipos de frío y uniones piso – pared en adecuadas condiciones de higiene.

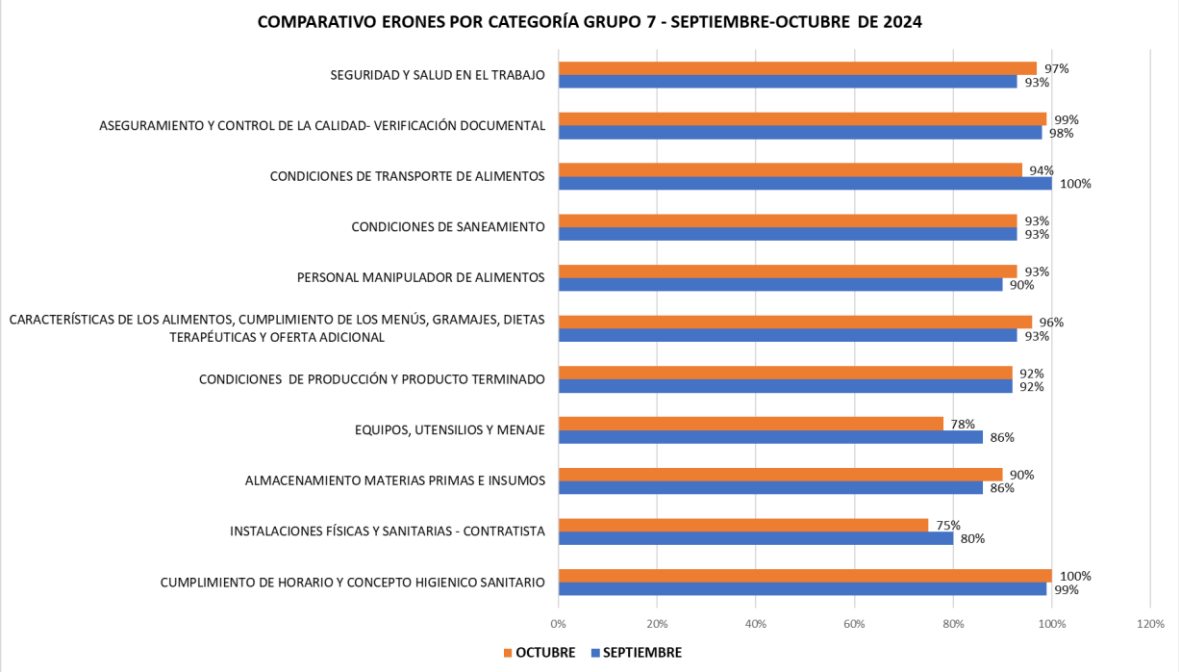
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
PLANTA LA SPEZIA	8/04/2024	Favorable con requerimientos	85%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario el día 25/10/2024 Se realiza seguimiento a acta de inspección sanitaria emitida por secretaría de salud de Bogotá, al establecimiento LA SPEZIA, evidenciando lo siguiente en cada observación: 1.1. Procedimientos escritos de procesos incompletos. Seguimiento: Se realiza ajuste a los procedimientos de los procesos en plan Equipos nuevos sin utilizar: Seguimiento: Equipos en desuso por falta de red eléctrica. Flujos de procesos en algunas áreas no está definido: Seguimiento: Se evidencia áreas definidas y demarcadas. 1.2 Baldosas en mal estado en área de recepción cargue de alimentos. Seguimiento: Se evidencia pisos en mal estado, con desprendimiento de material, baldosas rotas en las diferentes áreas. Desgaste en boquillas del piso. Seguimiento: Se evidencia desgaste en boquilla en piso. 2.1 Se observa desagües con flujo de agua y sin conexiones a drenajes correspondientes. Seguimiento: Se evidencia desagües con las conexiones a drenajes correspondientes. Tapas de basculantes no funcionan correctamente. Seguimiento: Se evidencia funcionamiento de tapas de basculantes. Equipos con deterioro. Seguimiento: se evidencian equipos nuevos Algunas ollas con deterioro. Seguimiento: Se evidencian utensilios en buen estado. 3.3 Algunos manipuladores de alimentos no aplican en totalidad algunas prácticas higiénicas en relación al orden. Seguimiento: Se evidencia adecuadas practicas higiénicas durante la visita. 4.3 Registro incompletos de recepción de materias primas y de temperatura. Seguimiento: Se evidencia registros actualizados.
CPMMSFFA PONAL	25/07/2024	Favorable con compromisos	75%	1.3. Iluminación en baños, cambiar bombillos. Seguimiento: Se continúa evidenciando las luminarias en mal estado. Se cuenta con oficio dirigido al director del establecimiento solicitando el mantenimiento a los bombillos. 1.4 Falta aviso correcto lavado de manos y llave de accionamiento manual. Seguimiento: Se evidencia aviso de lavado de manos. 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: se evidencia que el soporte que menciona el hallazgo es el mismo que se observa en visitas de Interventoría. Los ladrillos que soportan la mesa de la oficina fueron reemplazados por soportes de madera. 3.2 Falta actualizar certificados médicos de uno de los rancheros. Seguimiento: Se evidencian todos los certificados de los manipuladores de alimentos.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 PPL. Seguimiento: Las evaluaciones se encuentran firmadas y con el nombre de los PPL. 5.2 Se

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				recomienda entregar (el aceite vegetal usado) 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%.

2.2.8.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 septiembre se evidencia un cumplimiento a 92% para el servicio prestado en ERONES, en octubre se obtiene de nuevo 92% nivel de cumplimiento general para las variables evaluadas, se mantiene el cumplimiento y el esfuerzo del operador porque el debido proceso se aplique.

NIVEL DE CUMPLIMIENTO POR CATEGORÍA PARA EL GRUPO 7

En el mes de septiembre y el mes de octubre, 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 de septiembre se evidencia un 77% de cumplimiento parcial, se evidencia que el ERON con más bajo rendimiento fue CPMS BOGOTA LA MODELO con 52% de incumplimiento, esto se debe a que se sigue evidenciando sifón sin rejilla en área de horneo, paredes con desprendimiento de material entre área de almacenamiento de fruver y producción, paredes con desprendimiento de pintura en área de lavado, pisos con grietas en área de almacenamiento de abarrotes, pisos con grietas en área de almacenamiento, CPMSUBA UBATE obtiene una calificación 60% de incumplimiento este mes de las lámparas funciona a la mitad en el área de almacenamiento y no cuentas con protección; algunas lámparas de la campana no funcionan. Para el mes de octubre se observa un leve descenso en esta categoría 75% de cumplimiento parcial, CPMS BOGOTA LA MODELO obtiene un 39%de incumplimiento, EPMSC CAQUEZA 43% de incumplimiento y CPMSLME LA MESA 53% de incumplimiento, los tres ERONES con más bajo rendimiento evaluados en esta categoría en la cual se entiende que lo que se solicita al contratista son mantenimientos de menores cuantías, se sigue evidenciando lámparas sin funcionamiento, deterioro en pisos, paredes, desprendimiento de pintura y con grietas, sifones sin protección, angeos deteriorados, lavamanos de accionamiento no manual en ERON CAQUEZA se observa mesón roto.

En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, para el mes de septiembre tiene un ligero aumento en la calificación respecto al mes anterior a 88%, se ha evidenciado que el ERON LA MODEO, sube en su calificación a 79% con respecto al mes anterior, en esta ocasión el ERON con más baja calificación fue MONIQUIRA, con el 78% de cumplimiento parcial, debido a que se evidencia que el método PEPS no es aplicado por el operador, ya que los productos harina de trigo y café se encuentran identificados de manera errónea por el rotulado de colores de acuerdo a la OTM, a parte se encontró pan utilizado para el refrigerio nocturno sin rotulación en el empaque primario. En el mes de octubre se evidencia un leve aumento frente a septiembre de 90% de cumplimiento. Con más calificación esta ERON CPMSUBA UBATE con el 73%, donde los productos proteicos no cuentan con rótulo en su empaque primario, no se encuentra actualizada la lista de los proveedores, canastillas sucias en el área de almacenamiento.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, para el mes de septiembre en esta categoría se obtiene un puntaje de 82% se observa en el ERON EPMSC CAQUEZA, se evidencia una calificación del 67% de cumplimiento parcial, ya que en visita no se encuentra lavaplatos en funcionamiento, este no tiene llave de apertura - cierre, el refrigerador no funciona, no se evidencia equipo de refrigeración en el rancho informan presento daño y fue retirado el día 18/09/2024, en el momento de la visita que fue realizada el día 25-09-2024, se almacenan los alimentos en equipo de congelación con menor T°. En octubre se observa un cumplimiento parcial de 78%, el ERON con más baja calificación lo obtuvo ERON CPMMSFFA PONAL con incumplimiento de 57% debido a que

Se evidencia corrosión en la plataforma de la báscula y el borde lateral derecho de la tapa de uno de los congeladores no tiene protección.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. Para el mes de septiembre se obtiene un ligero aumento al 94% de cumplimiento, el único ERON con cumplimiento parcial es el CPMS CHIQUINQUIRA de 84%, debido a que el operador no cuenta con el total de tablas e corte establecidas en la OTM, al igual también se observa que no se cumple con la temperatura de distribución de alimentos, se evidencio entrega de producto queso campesino con temperatura de 9.2 °C, la cual se encuentra fuera del rango permitido (4+/-2°C), los demás ERONES registran cumplimiento en sus calificaciones superiores al 93%. Para el mes de octubre de se obtiene un 92% de cumplimiento, el ERON EPMSC CAQUEZA, obtiene el puntaje más bajo en la calificación de la categoría debido a que el establecimiento no cuenta con el total de las tablas de picar, se evidencio que falta la tabla de color verde claro, este hallazgo se evidencia en la mayoría de los ERONES del grupo 7; también se evidencia hallazgo en que el producto terminado se sirve a una temperatura inferior de 60°C para comida caliente y superior en los alimentos fríos (jugos y ensaladas).

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. En el mes de septiembre se evidencia un ligero incremento en la calificación a 95%, se evidencia igualmente una notable mejora de la categoría para el ERON CAQUEZA, con respecto al mes anterior, en septiembre obtuvo 96%, mientras que este mes se evidencia una baja calificación del ERON CHIQUINQUIRA del 89% de cumplimiento parcial, debido a que se evidencia en las visitas, la entrega de dietas en fondos, sin observarse la solicitud para realizar las entregas de esta forma, lo cual incumple con lo establecido en la OTM. Para el mes de octubre se evidencia un cumplimiento de 96%, en el grupo se evidencio a CPMS BOGOTA LA MODELO con el más bajo rendimiento, aunque se encuentre en el rango de cumplimiento con el 91%, esto debido a que al realizar prueba hedónica a fruta entregada en fruta (Mango) del desayuno se evidencio que no cumplía con el rango de madurez, al igual que tenía textura dura, por tal motivo fue afectada su calificación y por no cumplir con la entrega de remisiones según lo estipulado en la OTM.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. En el mes de septiembre en esta categoría se obtiene un incremento de 93% con respecto al mes anterior, y para el mes de octubre se mantiene, se evidencia que continúa siendo el más bajo cumplimiento CPMS BOGOTA LA MODELO, con 84%, pero aun así sigue siendo la más baja, junto con la PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7, que obtuvo un 88% de cumplimiento parcial, se continua evidenciando que no se cumple con la totalidad de personal requerido en el Anexo 9, falta 18 manipuladores en el ERON LA MODELO, y en la Planta falta personal manipuladores, profesional de Nutrición y un Ingeniero de alimentos ; igualmente se evidencio en LA MODELO a manipuladores con delantales en mal estado.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO. Para el mes de septiembre se evidencia un cumplimiento en la categoría del 91%, el ERON con más baja calificación es CPMS BOGOTA LA MODELO, con un 79% de cumplimiento, debido a que se evidencia señalización de áreas en mal estado, estas se encuentran con papel desgastado, con presencia de humedad y con presunto hongo, se evidencia el angeo del área horneo con acumulación de grasa y suciedad, el techo con acumulación de grasa en área de fritura (cocina caliente), se evidencia en la visita, las dos unidades sanitarios no cuenta con la dotación de jabón, papel higiénico, secador manos y canecas con tapa y bolsa, no se soporta mediante acta de entrega, el kit para la limpieza y desinfección de fiambreras correspondiente al mes de agosto de 2024, se continúa evidenciando mezcla de residuos en las estaciones temporales, no cuenta con limpieza y desinfección de trampas de grasa, según frecuencia, que debe ser bimestral. En el mes de octubre se evidencia incremento en la calificación en la categoría a 93% de cumplimiento, la calificación más baja la obtuvo, EPMSC CAQUEZA con 79% de cumplimiento

parcial, esto debido a que se evidencia empozamiento de agua en el piso por baldosas rotas, y techo del área de almacenamiento fruver con presencia de óxido.

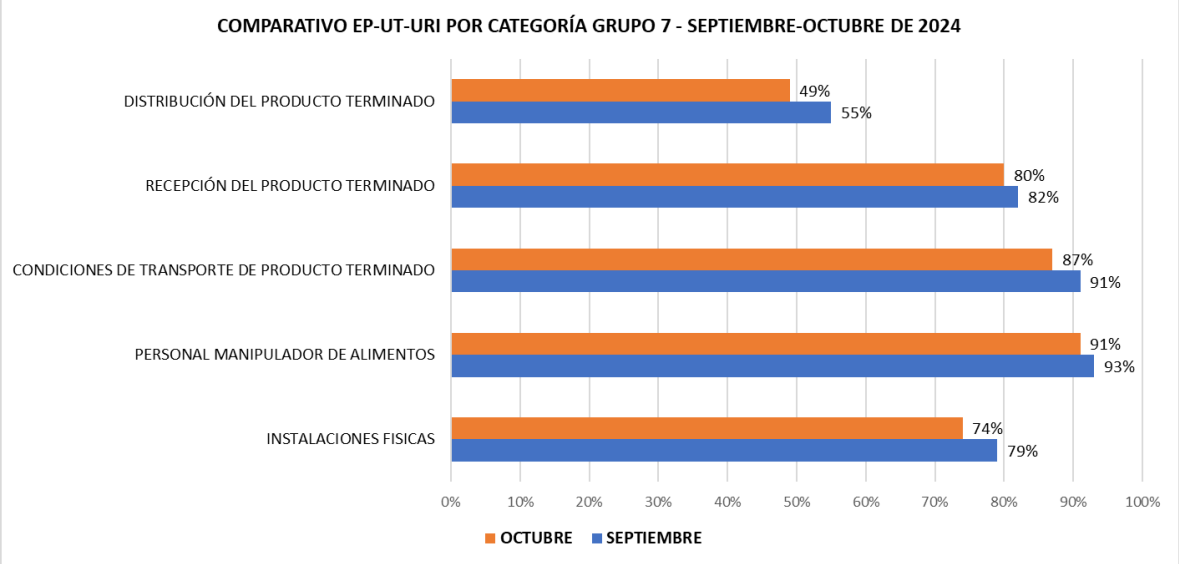
La categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, En septiembre se evidencia un cumplimiento del 100% en la categoría, sin embargo, CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRA, CPMSMOQ MONIQUIRA, CPMSUBA UBAT, CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, EJECO, CPMSLME LA MESA, EPMSC CAQUEZA, EPMSC GUATEQUE, no se evidenció transporte de alimentos durante las visitas realizadas en el mes de septiembre. Para el mes de octubre se evidencia cumplimiento de 94% en el grupo 7, esto debido a que ERON EPMSC CAQUEZA, obtiene la más baja calificación en la categoría con un cumplimiento parcial de 80%, pues se evidenció a personal transportador con dotación de color oscuro, lo cual no cumple con la normatividad actual.

La categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, Para el mes de septiembre se reporta una calificación de 97% en esta categoría, para este mes el ERON con más baja calificación fue EPMSC CAQUEZA con el 93% de cumplimiento esto debido a que no se encuentra el control de temperatura publicado en lugar visible en los equipos de frío, y que el contratista cuenta con soporte de paz y salvo hasta el mes de junio, por lo cual obtiene esta baja nota con respecto al grupo de ERONES del grupo 7. En el mes de octubre se observa un cumplimiento de 99%, no se logra un cumplimiento total debido a que en el ERON EPMSC CAQUEZA, el contratista no presenta la hoja de vida de carro transportador; en el ERON CPMMSFFA PONAL se evidencio carros transportadores con presencia de óxido y en CPMS BOGOTA LA MODELO no se observa la paz y salvo por parte de proyecto productivo del establecimiento del mes de agosto.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Para el mes de septiembre se observa un descenso en la calificación respecto al mes anterior de 92% de cumplimiento general, en donde la PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA G7, obtiene un incumplimiento del 60%, en visita se evidencia extintor multipropósito en la puerta de ingreso a producción, sin carga óptima. En el mes de octubre se evidencia un promedio general en la categoría de 97%, esto es debido a que el ERON CPMMSFFA PONAL presenta incumplimiento de 60%, pues no se evidencia registro de capacitación, ni se observa careta esmeril para fritura.

En las visitas realizadas en el mes de septiembre se evidencia una calificación al 95% de nivel de conformidad, se observa que el único ERON de grupo con un cumplimiento parcial lo obtuvo EPMSC GUATEQUE, CON 88%, los demás ERONES si obtuvieron todos calificaciones superiores al 90% de cumplimiento. Para el mes de octubre se evidencia un leve descenso de 92% en el nivel de cumplimiento que incluye todas las categorías evaluadas, en el mes de octubre se identifica a en CPMS BOGOTA LA MODELO con 88% y EPMSC CAQUEZA con el 84% de cumplimiento parcial, las categorías que afectaron el promedio a nivel general del grupo son INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS – CONTRTISTA y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE. Los demás ERONES del grupo 7 obtuvieron calificaciones por encima del 91% de cumplimiento, y los promedios de las otras categorías superan el 90%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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" (sin PPL), UT BATALLON ESPECIAL ENERGETICO Y VIAL NO. 13 (sin PPL), UT BATALLON DE ASPC NO. 26 "SS NESTOR OSPINA MELO" (BASPC 26) (sin PPL), EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, UT BATALLÓN POLICIA MILITAR NO 5 BAPOM 5(sin PPL), EP KENNEDY, EP URI KENNEDY (sin PPL), 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 (sin PPL), 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 septiembre se evidencia una calificación de esta categoría con 79% de cumplimiento parcial, se observa que EP ENGATIVA, EP POLINAL FACATATIVA, EP SANTAFE y EP USME, obtuvieron calificación de 0% de incumplimiento, pues se evidencia que en la mayoría se deposita los alimentos directamente en el piso, en EP SANTAFE, se observan estibas sucias y rotas, y que el almacenamiento temporal se encuentra cerca canaletas de desagües del sótano (parqueadero) del establecimiento, colocando al alimento en peligro de una posible contaminación y afectando su inocuidad. En el mes de octubre se evidencia descenso en la calificación de 74%, EP CANDELARIA, EP CIUDAD BOLIVAR, EP KENNEDY, EP SOACHA, EP SUBA, EP USME, obtuvieron 0% de incumplimiento, se sigue evidenciando que dejan las raciones de alimentos directamente en el piso como almacenamiento temporal.

Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. En el mes de septiembre se evidenció un cumplimiento del 93%, observándose un incremento en la calificación con respecto al mes anterior, se evidencia una mejoría por parte del operador en el control del personal manipulador, y es de notar que solo las EP POLINAL FACATATIVA y ARBOG obtienen 0% de incumplimiento, y todas las demás estaciones de policía obtuvieron un 100% de cumplimiento. Para el mes de octubre se ve un descenso en su calificación a 91% de cumplimiento, EP POLINAL FACATATIVA obtiene 0% en el promedio de evaluación, esto debido a que la persona que transporta las raciones para la PPL, no pertenece a personal de la UT NUTRIENDO USPEC 2024, si no a la Secretaria de Desarrollo de la Alcaldía de Facatativá, que recoge los alimentos en el ERON PONAL, y los lleva a la estación de policía, por tal motivo no utilizan dotación o cuentan capacitación o certificado médico para la manipulación de alimentos.

El cumplimiento global para las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, Para el mes de septiembre se evidencia un aumento significativo en la calificación de esta categoría, con un 91% de cumplimiento, EP POLINAL FACATATIVA continúa siendo la EP con más baja calificación 25% de incumplimiento, pues continúan los mismos hallazgos, por las condiciones de entrega en vehículo de la alcaldía, el cual no es apto para el transporte de alimentos. En el mes de octubre se observa descenso en la evaluación de la categoría, con el 87%, las estaciones de policía EP POLINAL FACATATIVA Y EP CIUDAD BOLIVAR, 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 EP CIUDAD BOLIVAR se evidencia que el carro transportador presenta el SOAT vencido, no se evidencian registros de toma de temperaturas, ya que el conductor no cuenta con planilla de entrega de raciones, no se evidencia plan de rutas durante la visita realizada.

La RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO. En el mes de septiembre se evidencia un cumplimiento promedio de 82%, en esta ocasión quien obtuvo la peor calificación es EP ANTONIO NARIÑO, debido a intercambios en el menú, no evidenciando solicitud de este, la verdura y la bebida no se entregan en empaques individuales, y se identifica que la bebida se entrega sin rotulo, lo que impide la identificación del sabor y la rotación de la misma. Para el mes de octubre se obtiene un cumplimiento parcial de 80% en la categoría, se evidencia EP RAFAEL URIBE URIBE con 30% de incumplimiento debido a que no se cumple con el horario de entrega, se evidencia la no entrega totalidad del componente bebida, del tiempo de comida refrigerio nocturno, se evidencia intercambios no autorizados en el ciclo del menú, no se evidencia bebida con rotulo, en prueba hedónica se identifica olor a fermentado y se evidencia temperatura de recibo por fuera del rango requerido, se evidencia renuncia a la alimentación, el operador informa que realiza el posterior cambio y la entrega del alimento devuelto.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO en el mes de septiembre se evidencia el 55% de incumplimiento, 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%. Para el mes de octubre se evidencia un descenso en la categoría al 49% de incumplimiento por continuar la entrega de componente bebida en empaque no individual, y en algunas estaciones de policía no se evidencio la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos, en esta ocasión solo se evidencia la EP LETICIA que cumple con el 100%.

En el Grupo N° 7 durante el mes de septiembre bajo su nivel de cumplimiento a 82%, evidenciando de nuevo EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, con el más bajo rendimiento de 44% de incumplimiento. Para el mes de octubre el nivel de cumplimiento parcial del grupo 7 es de 85%, al igual que el mes anterior EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA sigue siendo la de más bajo rendimiento con un 56% de incumplimiento.

2.2.9 GRUPO 8

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 del 1 al 31 de octubre y comparativo con el mes de septiembre 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 de polvo e 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.

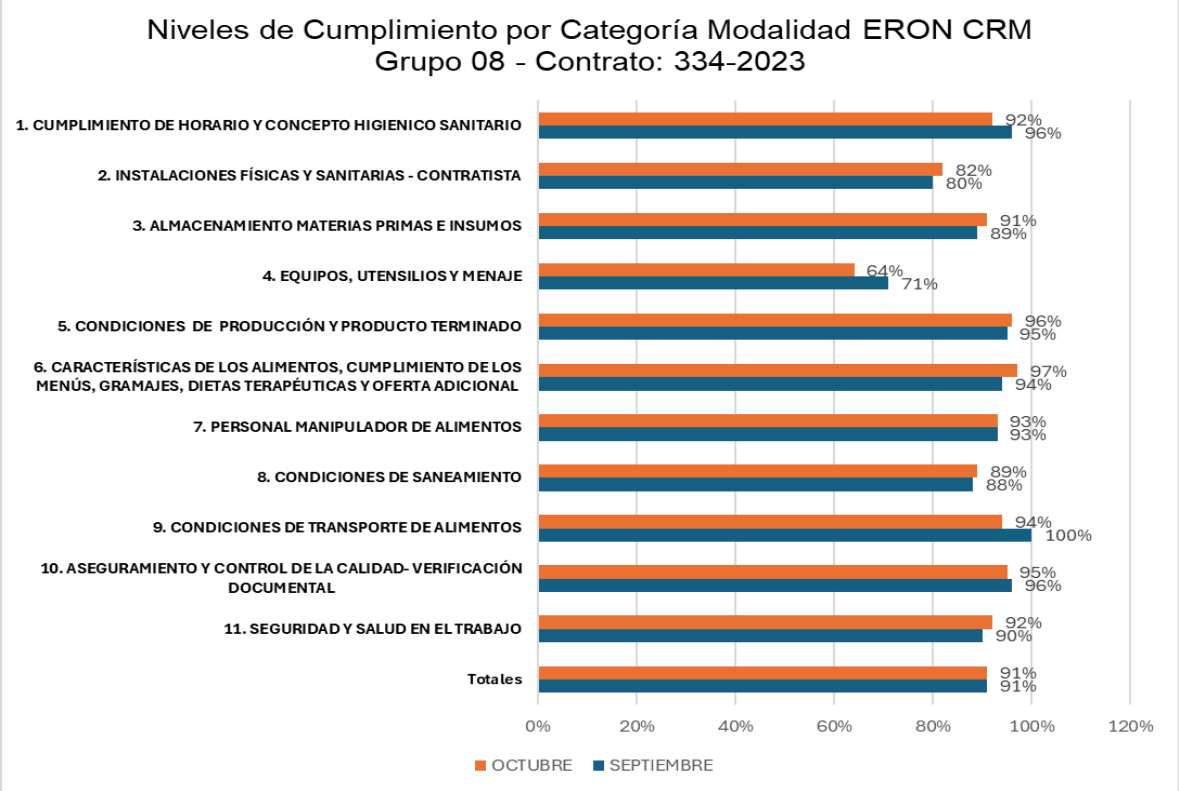
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO	30/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	Se evidencian observaciones de techo que es de material no sanitario paredes que presentan desprendimiento de pintura y humedad el piso presenta grietas está poroso el shut de 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.

2.2.9.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 octubre y comparativo con septiembre de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual, contempla once aspectos técnicos, de los cuales de las categorías 1 a la 11, son calificados al contratista.
Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:
1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (92%): Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC

GRANADA, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EJE YO 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. Por otra parte, en el ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL y ERON CPMSACS ACACIAS se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento de horario de entrega del suministro.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (82%): 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 EC YOPAL con 69%, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC GRANADA cada uno con 86%, y ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON EJE YO y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 93%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin protección, instalaciones eléctricas en mal estado, drenajes sin sifones, pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, ventanas en mal estado y sin protección, no se cuenta con lavamanos cerca del área de producción.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (91%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS con 100%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 98%, ERON CPMSACS ACACIAS con 92%, ERON EPMSC GRANADA 88%, ERON EC YOPAL con 87%, ERON EJE YO con 82% el establecimiento con cumplimiento más bajo fue ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 73%, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la falta de fichas técnicas de los alimentos, los alimentos no cuentan con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, almacenamiento de alimentos sin prevenir la posible contaminación cruzada, al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, no aplicación de método PEPS.

4. Equipos, utensilios y menaje (64%): 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 40%, seguido ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 62%, ERON EPMSC GRANADA con 67%, ERON CPMSACS ACACIAS con 70%, ERON CAMISACS ACACIAS con 78%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 79% y el ERON EJE YO con 83%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, y presentan deterioro, no se evidencia entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM). No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión.

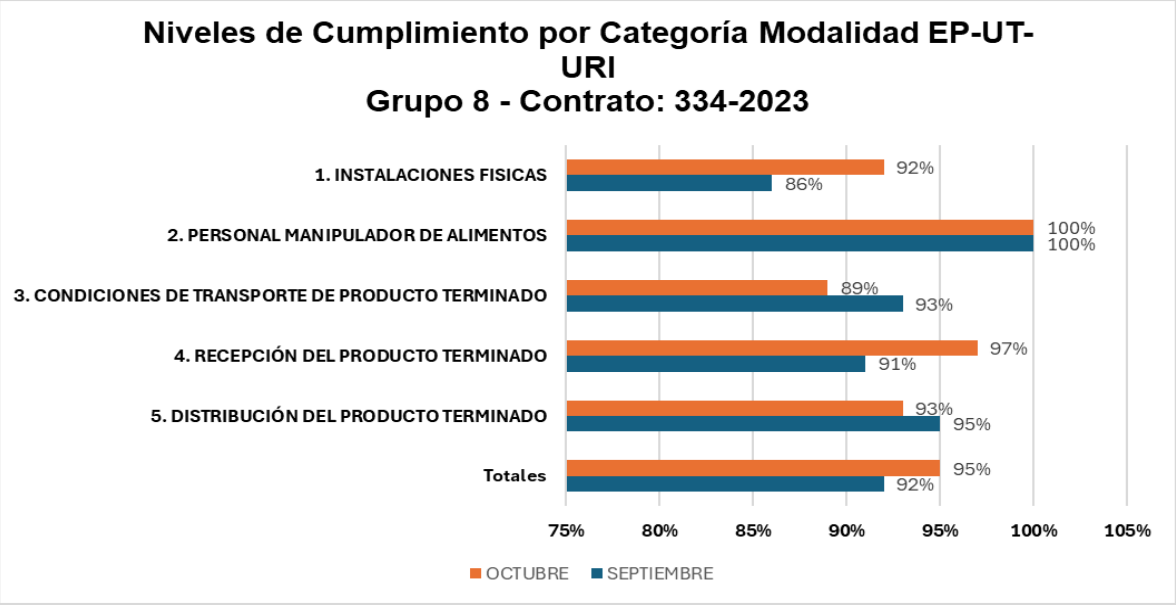
5. Condiciones de producción y producto terminado (96%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100 % de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON EPMSC GRANADA; ERON CPMSACS ACACIAS con 97%, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EC YOPAL con 95%; ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 91%, al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para el establecimiento ERON EJE YO 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.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**97%):** Los establecimientos ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON EPMSC GRANADA y ERON EJE YO alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas. Para el ERON EC YOPAL con 98%, ERON CAMISACS ACACIAS con 98%, ERON CPMSACS ACACIAS con 94% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 92%, la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, no se entrega la totalidad de los alimentos establecidos en el menú, el contratista no cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado.
7. Personal manipulador de alimentos (93%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos, ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON EPMSC GRANADA y ERON EJE YO 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 CPMSACS ACACIAS con 84%, ERON EC YOPAL con 94%, ERON CAMISACS PAZ ARIPORO con 95%, y ERON CAMISACS ACACIAS con 97% debido a que se evidencio manipuladores con dotación en mal estado.

8. Condiciones de saneamiento (89%): Se resalta el cumplimiento para el establecimiento del ERON EJE YO alcanzando cumplimiento del 100% en esta categoría, ERON CAMISACS ACACIAS con 95%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un cumplimiento del 92%. Por otro lado, para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EC YOPAL, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 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.
9. Condiciones de transporte de alimentos (94%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CAMISACS ACACIAS 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. Por otro lado, el establecimiento ERON EC YOPAL presenta un cumplimiento del 60%, debido a que los alimentos se transportan directamente sobre el piso y el vehículo transportador no cuenta con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
10. Aseguramiento y control de la calidad (95%): Para esta categoría los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EJEYO se alcanzó el 100%, para los demás establecimientos se alcanzaron porcentajes del 92% al 97%. 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.

11. Seguridad y salud en el trabajo (92%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS ERON EPMSC GRANADA, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría en el ERON EC YOPAL con 67% fue el que alcanzo un cumplimiento más bajo, debido a que no se cuentan con elementos de protección.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 octubre y comparativo de septiembre de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

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

1. Instalaciones físicas (92%): 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, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Para el establecimiento EP ESTACION DE POLICÍA URI YOPAL con 0% debido a que durante el almacenamiento temporal no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas no estaban limpias

2. **Personal manipulador de Alimentos (100%):** Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo 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, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, y los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (89%): Para los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO 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 ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICÍA URI YOPAL y evidenciándose que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales y los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

4. Recepción del producto terminado (97%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, por no cumplimiento de los menús establecidos, el contratista no cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y no se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado. Los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

5. Distribución del Producto Terminado (93%): Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL 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 EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, presenta un cumplimiento del 50%, debido a que se evidencia que las bebidas no se entregan en empaques individuales.

2.2.10 GRUPO 9

2.2.10.1 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 31-10-2024 se realiza seguimiento al concepto sanitario de fecha 24- 07-2024 al ítem 1. Edificaciones e instalaciones numeral 1.5 Instalaciones sanitarias. Persiste: se evidencia signos de corrosión en los lockers.
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 24/10/2024, 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: Persiste, se observa paredes con desprendimiento de pintura, pisos con rugosidad, sin la pendiente requerida. 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, techo en mal estado con deterioro, humedad en áreas de almacenamiento y en producción, áreas con techo falso (caída). Ítem 4.1. Se observan alimentos reempacados sin rotulación. Seguimiento: Subsana, se observan alimentos reempacados con su rotulación. 4.4 Se observan alimentos expuestos al ambiente (sal). Seguimiento: Se subsanó. Se observan alimentos hermetizados. Ítems 5.1, 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 pre-alistamiento no cuenta con punto de suministro de agua. Seguimiento: Se subsanó. Se cuenta con agua en área de dietas y en área 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, No se observan aguas estancadas. 5.3 Se observan recipientes para la recolección de los residuos sólidos sin rotular. Seguimiento: Se subsanó. Se observan recipientes para la recolección de residuos rotuladas. 5.5 Se observa procesos deficientes de limpieza y desinfección en: estufas y área de almacenamiento de frutas y verduras. Seguimiento: Se subsanó. Se observan estufas y área de fruver en adecuadas condiciones de higiene.
CPMSCHO CHOCONTA	13/8/2024	Favorable	97,00%	Durante la visita del día de hoy se realizó seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 24 de septiembre 2024, se evidencia: Ítem

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.1 Las áreas del establecimiento no permiten el flujo de materia prima, producto y personal. El área temporal de desechos sólidos está muy cerca de las áreas. Seguimiento: Se encuentra los desechos sólidos proporcionalmente alejados de las áreas de preparación, pero aún se sigue evidenciando un flujo no adecuado de materia prima, producto terminado y personal. Ítem 1.2 Los pisos evidencian desgaste. Seguimiento: se evidencia que los pisos que estaban desgastados o quebrados se le pasa una capa de cemento evitando más desgaste o levantamiento del resto. Ítem 1.3 Se evidencia que algunas áreas no cuentan con suficiente ventilación. Seguimiento: se evidencia áreas con suficiente ventilación adicional se observa la incorporación de la campana de extracción.
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/1/2024	Favorable con requerimientos	79.5%	"Se realiza seguimiento al concepto sanitario del CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, en visita de Interventoría del 22-10-2024, así: Concepto favorable con requerimientos. Puntaje 79,5% de la fecha 25-01-2024 para los ítems: 1.2 Hallazgo no subsanado, se sigue evidenciando pisos con falta de continuidad debajo de los equipos de cocina caliente, los pisos, paredes y techos requieren mantenimiento. 1.4 Hallazgo no subsanado. Se evidencia equipo automático de secado de manos dañado en la unidad sanitaria. 3.1 Hallazgo no subsanado. No presenta protocolo de medidas preventivas en caso de accidente laboral. 3.3 Hallazgo no subsanado. Se evidencia dotación de color negro en jefe de cocina. 3.4 Hallazgo subsanado. El personal recibe capacitación de buenas prácticas de manufactura incluyendo el uso adecuado de la dotación. 4.4 Hallazgo no subsanado. Se evidencia que se conservan distancias perimetrales en almacenamiento de abarrotes. No se observan distancias perimetrales en el cuarto de refrigeración, cuarto de congelación y almacenamiento de abarrotes. 5.2 Hallazgo no subsanado. No se evidencia certificado eliminación de aceite vegetal usado. 5.5 Hallazgo subsanado. Se evidencia condiciones higiénicas y actividades de limpieza y desinfección en almacenamiento. 5.6 Hallazgo subsanado. Se evidencia formato de registro de limpieza y desinfección ajustado al área de proceso."
EPMSC SOGAMOSO	10/05/2024	Favorable con requerimientos	76%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario de la secretaria de salud, en visita de Interventoría del 27/10/2024, así: Concepto favorable con requerimientos. Puntaje 78% de la fecha 18-09-2024 para los ítems: 1. Edificaciones instalaciones: ítems 1.2, 1.3 y 1.4, se observa tramos en algunas paredes de material no sanitario subsanado: se pinta con pintura epóxica, angeo se observan en general no garantiza hermeticidad, subsana se observa cambio de angeos con mayor hermeticidad, se observan elementos personales en diferentes áreas del establecimiento (guantes de

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				caucho, zapatos) subsana, se observa sitio de baño para colocar objetos personales 2. Equipos y utensilios: 2.1 se observa estufas con presencia de óxido, congeladores sin manija, tapas partidas de recipientes, tablas de picar deterioradas, horno con suciedad, maletas de distribución con recibos de comida, Subsana, se observa maletas recipientes y hornos en buenas condiciones y en buen estado, cambio de todas las tablas para picar. 4. Requisitos higiénicos: no se realiza un control adecuado a materias primas, se observa chorizo que perdió su empaque al vacío, no se observa pre alistamiento adecuado, subsana se observa buen almacenamiento de materia prima y pre alistamiento de productos, 5. Saneamiento: se observa que los recipientes de los residuos sólidos son de accionamiento manual, persiste no se cuenta con recipiente de accionamiento de pedal, personal manipulador falta capacitación para el manipulador Pedro Ramírez, subsana se evidencia capacitación de manipulador Pedro Ramírez.
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 31 de octubre 2024, así: 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 1.2 Piso húmedo permanentemente. Se observa escurrimiento permanente del piso – Subsanado. 1.3 Se evidencia falta de ventilación en zona de preparación, se evidencia espacios abiertos en campana extractora. Subsanado, ya no se observan espacios. Se evidencia en área de lavado y área social techo no liso dificultando limpieza y desinfección. Se mantiene teja ondulada en área de lavado. 1.4 No se observa tapa de inodoro en área sanitaria. Subsanado -Se observa inodoro con tapa. Se evidencia almacenamiento blanqueador y jabón líquido dentro de área sanitaria. Se observa almacenamiento de blanqueador y jabón a conformidad – Subsanado. 2.1 Equipo de congelación sin mantenimiento, se observa condensación, goteo y parte de su estructura interna suelta. Subsanado Horno de asar sin manija: Hornos nuevos – Subsanado. Se observan elementos deteriorados como ollas, cantinas y asadores: Subsanado – Se observan ollas en buen estado. 2.2 Uso permanente de bolsa tinas para almacenamiento, Pre-alistamiento y cocción: Se mantiene, bolsa tina de primer uso. Equipo de almacenamiento de carne sin mantenimiento y no se evidencia mantenimiento: Subsanado – Se observa equipo de almacenamiento de carnes en buen estado 3.2 No se observa reconocimiento médico para personal del operador. Subsanado – Se presentan certificados médicos a conformidad. 3.3 No hay área de Vestier: Se mantiene. Elementos personales fuera de locker: No cuentan con lockers. Personal del operador sin prácticas higiénicas (maquillaje): Subsanado – No se usa maquillaje. 3.4 No se observa reconocimiento

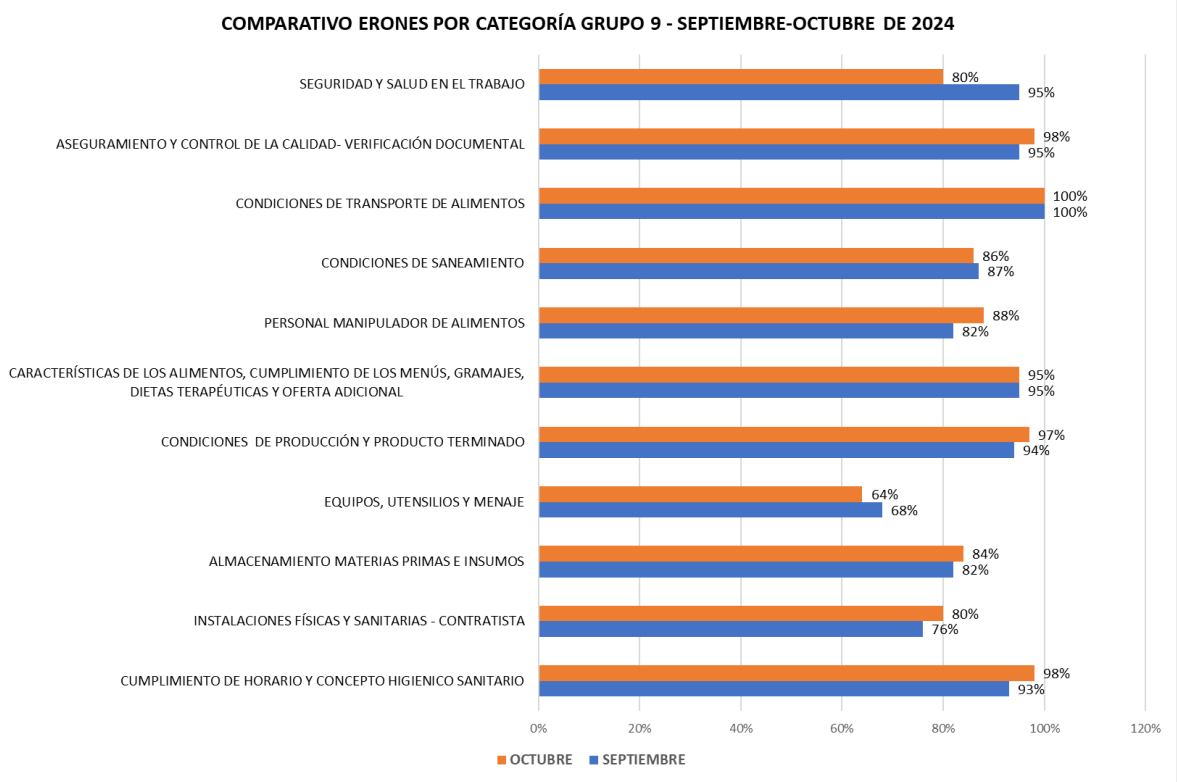
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				médico para personal del operador: Se presentan certificados médicos a conformidad – Subsanado. 4.1 Se observa almacenamiento de materias primas pegado a pared en área de almacenamiento de alimentos en congelación y cuarto de abarrotes: Subsanado – Se observa almacenamiento de materias primas alejado de la pared. No se observa programa de proveedores: Se presentó – Subsanado. 4.3 Se observa temperatura de sostenimiento de pollo menor a 65°C, al momento de la visita se corrige inmediatamente: Se observó temperatura de proteína a conformidad – Subsanado. No se observa programa de calibración de equipos: Subsanado. 4.4 Se observa almacenamiento de materia prima en bolsa tina: Se mantiene – Conforme. 5.2 Se observa tuberías dañadas en área de lavado: Subsanado – Se observan tuberías en buen estado. 5.3 Cuarto de aseo sin espacio, junto con elementos desechables (vasos): Solo se observa elementos de aseo. Recipiente de almacenamiento de residuos sin protección: Se observan canecas de residuos con tapas – Subsanado. Se no se observa coherencia en programa de manejo de residuos con lo ejecutado (periodicidad): No se observó acumulación de residuos, se sacan con la periodicidad requerida– Subsanado. 5.5 Se observaron adecuados procesos de limpieza y desinfección de frutas y verduras diferente en técnica de aspersión: Se observó adecuada limpieza y desinfección del fruver. 5.6 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 presentan soportes de higienización de campana extractora - Subsanado. Se observa tanque de almacenamiento con tapa corrida debajo de teja corrida, se observa documentos de empresa externa que realiza control químico de manera periódica /Cada 3 meses) y se observan registros de acciones preventivas para control de plagas: Se observó tapa bien dispuesta del tanque – 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 30 de octubre 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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				condensación de vapores, no se cuenta con campana extractora. 1.4 La unidad sanitaria funciona dentro del área de almacenamiento. No cuentan con casilleros o locker para implementos personales de manipuladores. Seguimiento: Persiste, el baño está ubicado en el área de almacenamiento y no se cuenta con lockers. 2.1 Se observa equipo (Estufa deteriorada) con presencia de corrosión. Olla deteriorada y colador roto. Seguimiento: Subsana, no se observa estufa con corrosión, ollas en buen estado y colador en buen estado. 2.2 Se evidencia 3 tablas de picar deterioradas de las 5. Seguimiento: Subsana. se observa tablas de picar en buen estado. 4.4 No cuentan con área exclusiva para productos y elementos de aseo y desinfección (se almacenan en el baño) área reducida. Seguimiento: Persiste, no cuentan con área exclusiva de productos químicos, se ubican en el baño. 5.6 No cuenta con instructivo de uso y manejo de desinfectante. Seguimiento: Subsana, se observa visible instructivo de uso y manejo de desinfectante.
EPAMSCAS COMBITA ALTA	02/10/2024	Favorable con requerimientos	69%	Durante la visita del día de hoy 28-10-2024 no se realiza seguimiento al concepto sanitario ya que la última visita fue el 2 - 10 -2024 y el operador cuenta con un mes para hacer las respectivas subsanaciones.
EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE)	26/06/2024	Favorable	90%	Se realiza seguimiento a la visita de Secretaría de Salud por parte de la Interventoría en visita del 30 octubre 2024, así: 1.2 Se evidencian baldosas fisuradas y dañadas en las diferentes áreas. Seguimiento: Persiste, se observa pisos con baldosas deterioradas en áreas en general. 1.3 Se evidencian techos deteriorados en el área de preparación. Seguimiento: Persiste, continúan techos en mal estado en área de preparación. 2.1 Se evidencian utensilios con hendiduras. Se observa extractores y ozono sin mantenimiento, al igual que los cuartos fríos e instalaciones eléctricas. Seguimiento: Subsana observando ozono en funcionamiento, instalaciones eléctricas en buen estado; sin embargo, persiste que uno de los cuartos fríos en mal estado sin funcionamiento. 5.2 Se evidencia malla de protección y trampas de grasa sin mantenimiento. Seguimiento: Subsana, se observan mallas de drenaje de residuos líquidos en buenas condiciones en áreas en general. 5.5 Se observa insuficiente limpieza en partes altas en deficientes condiciones de higiene, Seguimiento: Persiste, se observan paredes partes altas en deficientes condiciones de limpieza y desinfección.

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

2.2.10.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 septiembre el nivel de conformidad con la calidad en la prestación del servicio para la modalidad ERONES fue de 87% de cumplimiento parcial, para el mes de octubre aumenta ligeramente a 88%.

NIVEL DE CUMPLIMIENTO POR CATEGORÍA PARA EL GRUPO 9

En la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, en el mes de septiembre se observa descenso 93%, se encuentra el ERON EPMSC SOGAMOSO con un cumplimiento parcial de 67%, debido a que en visita se evidencia entregar almuerzo del Patio 5, por fuera del horario establecido, se terminó entrega 2:06 p.m. También se evidenció que EPAMSCAS COMBITA, obtiene calificación de 88%, en este ERON se evidencia incumplimiento en la entrega de

alimentos en los tiempos de comida Almuerzo y desayuno. Los demás ERONES del grupo obtuvieron un 100% de cumplimiento. Para el mes de octubre se evidencia un aumento en la calificación de la categoría a 98% de cumplimiento, no se obtiene el 100% debido a que en el ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se evidenció incumplimiento en horario de entrega del tiempo de comida desayuno, ya que, finaliza la distribución del mismo siendo las 8:24 a.m. por fuera del horario establecido (6-8 a.m.).

En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA. En el mes de septiembre se evidenció una calificación de 76% de cumplimiento parcial, en este mes se observa que el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR la más baja calificación con incumplimiento de 43% esto debido que se evidenció luminarias en áreas de proceso, pasillo cuartos fríos y en el área de lavado, sin funcionamiento, instalaciones eléctricas sin canalizar en las diferentes áreas del rancho, pisos, paredes y medias cañas en mal estado, se observa el empozamiento de agua, ventanas con angeos en deterioro, marcos oxidados. Se debe destacar que ERON CPMS TUNJA obtiene un cumplimiento total de 100%. Para el mes de octubre se observa un aumento en la calificación de la categoría con el 80% de cumplimiento parcial, de nuevo se evidencia que el ERON de más bajo rendimiento es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, esta vez se observa un ligero aumento aunque no supera el incumplimiento, con el 45%, se sigue observando lámparas sin funcionar, sistema eléctrico sin protección, instalaciones eléctricas expuestas, pisos, paredes, techos y medias cañas en mal estado, desprendimiento de pintura, humedad y ruptura de baldosas en áreas en general, puertas en deterioro, angeos en deterioro.

En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, Para el mes de septiembre se evidencia un descenso en esta categoría frente al mes anterior con un 82% de cumplimiento parcial, se evidencia incumplimiento en ERON EPMS RAMIRIQUI con 55%, la más baja calificación del grupo, las variables más afectadas son que no se evita la contaminación en el almacenamiento de materias primas, se observa almacenamiento de sal en recipiente en deficientes condiciones de higiene, materia prima re envasada, sin ningún tipo de rotulación. No se cumple las distancias perimetrales lo cual impiden la limpieza y desinfección, se observan canastillas con abarrotes sin la identificación o rótulo del operador, de acuerdo con lo establecido en la OTM. En el mes de octubre se evidencia un 84% de cumplimiento parcial, en esta categoría el ERON con la calificación más baja evaluación fue ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, con 63%, debido a que no se cumple con la proyección de compras, ya que no se cuenta con los alimentos o las cantidades requeridas para cumplir con los ciclos de menú de los próximos días, se evidenció alimentos sin rotulo establecido para empaque primario, almacenamiento de abarrotes en canastillas rotas y estibas rotas, no se cumple con distancias perimetrales en áreas de almacenamiento.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE. Para el mes de septiembre se evidencia que sigue descendiendo la categoría con un 68% de promedio, sigue evidenciando ERON EPAMSCAS COMBITA obtiene la más baja calificación esta vez descendiendo al 40% de incumplimiento, persiste la falta de equipos requeridos en anexo 5, se evidenció equipos sin mantenimiento, 4 marmitas con medidor de presión averiado, mangueras con fuga, tablas de picar en mal estado con deterioro, fiambreras en mal estado rotas, lockers en mal estado, estibas en área de equipos congelación en mal estado, se evidenció cuarto de refrigeración sin funcionamiento, ya que no tiene la temperatura adecuada para el almacenamiento de productos en refrigeración, falta realizar arreglos al carro distribuidor de dietas. Se destacan los ERONES DE TUNJA Y DUITAMA, que obtuvieron este mes un cumplimiento total del 100%. Sigue evidenciándose el descenso en esta categoría en el mes de octubre, con un 64% de cumplimiento parcial, en el ERON EPAMSCAS COMBITA obtiene un incumplimiento de 25%, donde se evidencia marmitas sin tapa y con mangueras con fuga, planchas sin perillas, fiambreras en mal estado, rotas, calderas sin funcionamiento, estibas rotas y en material no sanitario (madera), recipientes en acero inoxidable rotos, con desgaste, se evidencia cuarto de

refrigeración dañado, sin funcionamiento, carro transportador con óxido y desprendimiento de pintura.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. En el mes de septiembre se evidencia un leve descenso en la categoría de 96% de cumplimiento, aunque todos los ERONES del grupo 9, se encuentran con calificaciones superiores a 90%, la cual los ubica en Cumplimiento a todos, el de más baja calificación es ERON COMBITA, con el 90%, los hallazgos que más afectan a nivel general el grupo son la temperatura de entrega, que no cumplen con la solicitada en la OTM, no se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de alimentos suministrados a la PPL. En octubre se observa un 97% de cumplimiento, todos los ERONES del grupo cuentan con cumplimiento superior al 90%, en el ERON CPMS TUNJA se evidenció que en el proceso de pre alistamiento no se garantiza la limpieza y desinfección de los alimentos, facilitando el riesgo de contaminación cruzada y se evidenció que no se cumple con el protocolo para la toma de contra muestras, ya que no cuenta con el peso solicitado en la OTM.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. En el mes de septiembre se incrementa levemente la calificación a 95%, el ERON con más bajo desempeño es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 78% de cumplimiento parcial, afectado por no cumplir con el ciclo de menú y los intercambios permitidos, 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., se continua evidenciando que no se cuenta con soportes de capacitación y/o educación para gestantes y lactantes como lo establece la OTM. Para el mes de octubre se mantiene el promedio de cumplimiento en la categoría de 95% y continua CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el ERON más bajo en la evaluación con el 85%, aunque en este mes el establecimiento tiene una notable mejoría, se evidencio en visita con tiempo de comida desayuno, no se entregaron las dietas terapéuticas según los estipulado en el manual de dietas, se entregó la misma alimentación que se entrega en línea, sin rotulación y el nutricionista del establecimiento informa que se encuentra rotuladas 52 fiambreras de las 172 utilizadas para la entrega de dietas, no se soporta educación en prácticas de lactancia materna y los cuidados del menor.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Para el mes de septiembre la calificación obtenida es de 82%, se sigue evidenciando que la más baja calificación es de ERON COMBITA con el 67%, persiste en sus hallazgos: falta el total de sus manipuladores según Anexo 9, se evidencia a manipuladores sin dotación completa, se evidencia entrega de un solo uniforme y no a lo requerido en la OTM, se evidencia que el personal manipulador tiene petos rotos y botas con filtración de agua. Es de destacar que los ERONES, de DUITAMA, CHOCONTA, TUNJA, SOGAMOSO Y SANTA ROSA DE VITERBO, obtienen calificación de 100% de cumplimiento para esta categoría. En el mes de octubre se evidencia un leve incremento en la evaluación de 88%, ERON EPAMSCAS COMBITA obtiene el 82% de cumplimiento parcial sigue sin cumplir lo requerido en el Anexo 9 falta 3 manipuladores y 1 nutricionista, no se presenta soporte de dotación de la segunda entrega, se evidencia manipuladores con delantales de dotación en mal estado (desgastados), calzado con desgaste en la suela, se observa uso de petos color negro no en color claros como lo informa la normatividad, uniformes en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, distribuidores y personal nuevo sin la dotación de la empresa.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO, Para el mes de septiembre se obtiene una calificación de 87% de cumplimiento parcial. Sé evidencia que ERON EL BUEN PASTOR, este mes es el de más baja calificación, cumpliendo parcialmente con 62% 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, se encuentra que no se está cumpliendo con la frecuencia trimestral de fumigación, ya que la última se realizó el 15/07/2024. En el mes de octubre se obtiene el 86% de cumplimiento parcial en la categoría, al igual ERON EL BUENPASTOR, sigue con la misma y más baja calificación 62% persisten los hallazgos de empozamiento de agua en área de producción, se evidencio subsanación en techos con presencia de hongo en cuarto de maduración, campanas y ductos de extracción con exceso de grasa, sucios, instalaciones sanitarias sin dispensador de jabón y no se observa implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, canecas para residuos sólidos sin bolsas.

Para la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. En el mes de septiembre se evidenció un porcentaje de cumplimiento de 100%, los únicos ERONES evaluados este mes en esta categoría fueron CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y EPAMSCAS COMBITA, los otros se califican como no observados ya que no se observan vehículos durante las visitas en la recepción de materia o distribución de productos finales. En el mes de octubre se vuelve a obtener un 100% de cumplimiento ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPAMSCAS COMBITA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, fueron los únicos establecimientos evaluados en esta categoría pues se evidenció la recepción de materia prima verificando el cumplimiento del proceso.

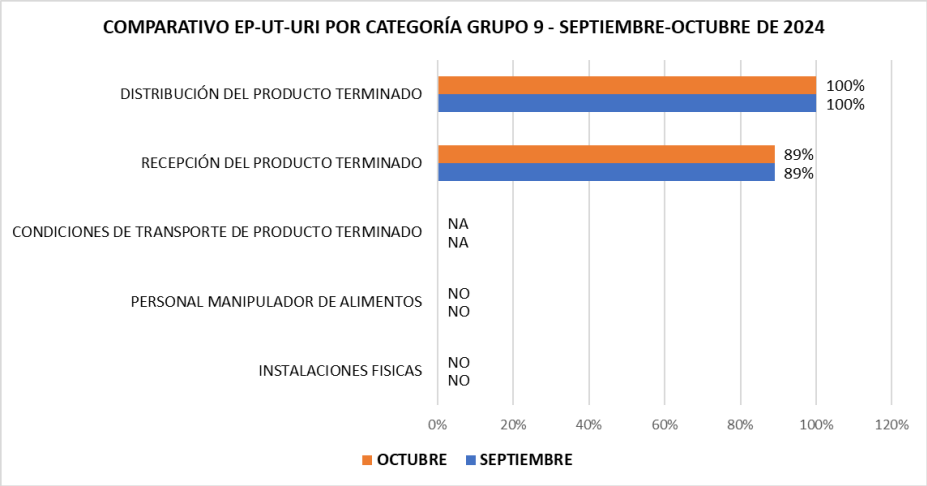
Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL. Para septiembre se obtiene un cumplimiento de 96%, siendo CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y ERON EPMSC SOGAMOSO quienes obtienen la más baja calificación con 89% de cumplimiento parcial, debido a que operador no implementa el plan de mantenimiento de equipos como las estufas y cuartos de refrigeración, 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, no se presenta resultados microbiológicos, por lo cual no cumple con la frecuencia de toma de muestras, no se realiza correctamente el diligenciamiento de registros en recibo de materias primas ya que se evidenció en SOGAMOSO el registro del producto Chorizo, el cual no ingresó al establecimiento en esta fecha. En los demás ERONES, se evidencia un cumplimiento superior del 94%. En el mes de octubre se ve incremento en la calificación con el 98% de cumplimiento, de nuevo CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR obtiene la calificación más baja con el 94% no se evidencian registros de capacitación sobre documentos técnicos y contractuales, adicionalmente se observa que el personal que atiende la visita no se encuentra capacitada y desconoce de la disposición de documentos dentro del establecimiento y el contratista no entrega soporte de paz y salvo del mes de agosto y septiembre solo entrega paz y salvo del mes de julio.

En la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Para el mes de septiembre se mantiene la calificación de esta categoría al 95%. La calificación de esta categoría se ve afectada por el bajo desempeño del ERON EPMS RAMIRIQUI con 67% de cumplimiento parcial, pues se observa que no se cuenta con los petos para 2 manipuladores de alimentos. Se destaca que CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, obtiene un porcentaje de cumplimiento parcial de 80% y todos los demás ERONES cumplen totalmente con un 100%, en el mes de octubre se observa un descenso considerable del 80% en general de esta categoría se ve un bajo desempeño de nuevo ERON EPMS RAMIRIQUI con el 50% y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 58% de incumplimiento, las variables que más afectaron la calificación son botiquines sin la dotación total, se evidencia diligenciamiento incompleto en el formato, no se evidencia capacitador, ni hora de fin ni de inicio, ni firma de administrador, extintores sin señalización, sin carga optima no están ubicados en lugares visibles.

En conclusión, para el mes de octubre, el nivel de cumplimiento por categorías fue del 89%, los ERONES con el más bajo desempeño fueron ERON EL BUEN PASTOR con 77%, y ERON

EPAMSCAS COMBITA su nivel de cumplimiento por categoría de 88%, se destacan en el grupo ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SOGAMOSO con el 97% de cumplimiento.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 N° 9 cuenta con la ESTACION DE POLICIA CHOCONTA.

Durante el mes de septiembre se realiza visita, se cuenta con un parte de 9 PPL, y para el mes de octubre se cuenta con 7 PPL, la alimentación es suministrada por el ERON DE CHOCONTA, esta es la única Estación de Policía del grupo 9, que se le realiza visita, pues los demás establecimientos contemplados en el Anexo 23, no cuentan con PPL.

En la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS La interventoría registra no aplica, debido a que no se realiza almacenamiento temporal, cuando llega la alimentación se entrega directamente a la PPL.

El PERSONAL MANIPULADOR, Variable no evaluada debido a que personal de la Estación de policía, es quien realiza el proceso de traslado del ERON a la EP de los alimentos a entregar.

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

La categoría de RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el mes de septiembre se evidencia cumplimiento parcial de 89%, al igual que en el mes de octubre, debido a que se observa intercambio de alimentos sin ser autorizados por la entidad o reportados a interventoría.
mientras la DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, arroja cumplimiento de 100% en los dos meses septiembre y octubre.

2.2.11 GRUPO 10

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

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 %	Se realizó lavado de tanques y fumigación.
EPMSC PENSILVANIA	2024-10-07	FAVORABLE	96,5 %	NINGUNA
EPMSC PEREIRA	2024-10-23	FAVORABLE	92,5 %	NINGUNA
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE	93.5%	Establecimiento ubicado a el interior del centro penitenciario.
EPMSC SALAMINA	2024-09-20	FAVORABLE	91,5 %	NINGUNA
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	80.5 %	NINGUNA

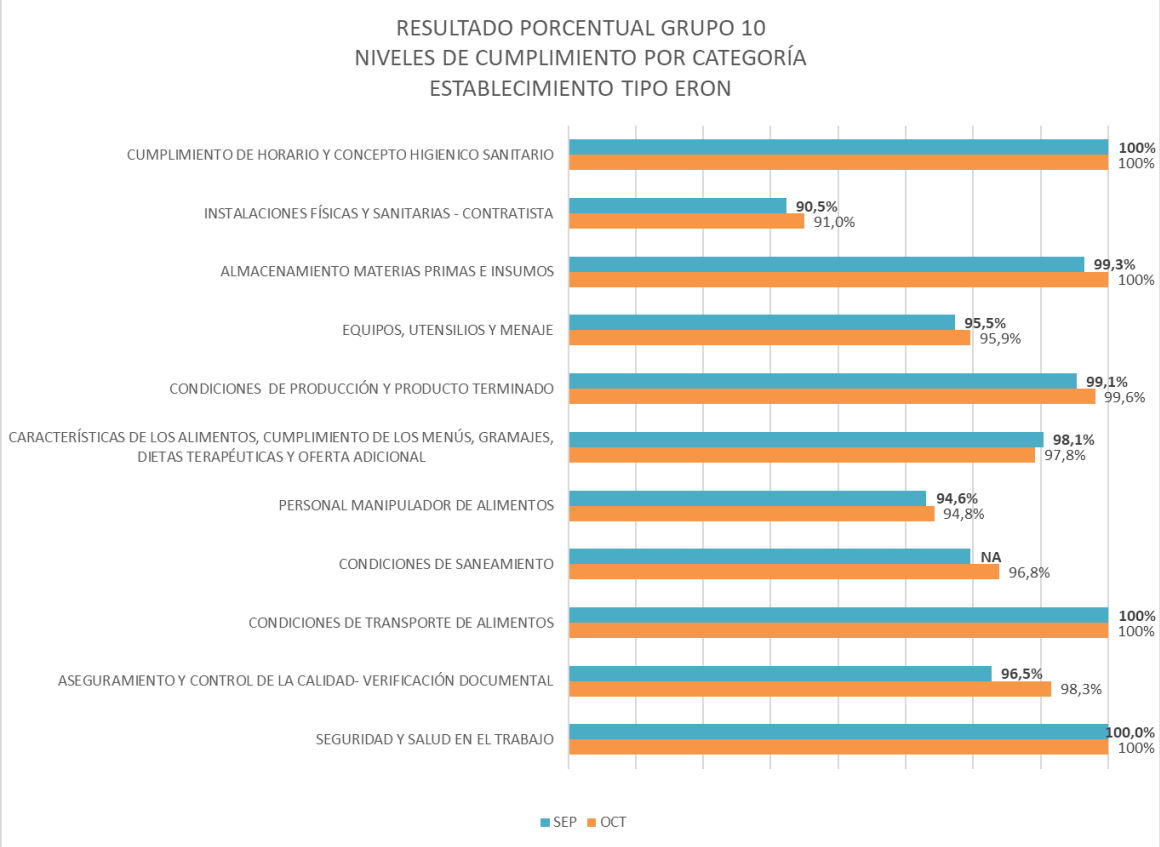
Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de octubre de 2024, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT CALIDAD Y VIDA 23-24, correspondiente al Grupo 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.

2.2.11.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 **97,7%,** obteniendo un buen concepto de cumplimiento de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado y aumentando en 0,5% con respecto al mes anterior. Es así que. El establecimiento de menor puntaje general es el ERON DE PEREIRA RM (94%), y el de mejor puntaje es el establecimiento tipo ERON

DE ARMENIA RM, alcanzando un 100% del cumplimiento de las obligaciones. En tal 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, manteniendo el desempeño con respecto al mes anterior. De igual forma, para el periodo del presente informe, se realiza verificación a 53 tiempos de comida, con una participación del 36% para el desayuno, 34% 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.
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 91%, aumentando su puntaje en un 0,5%, con respecto al mes anterior. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, corresponden al ERON DE PEREIRA RM (71%) y el ERON DE MANIZALES RM (79%), en los cuales se detallan los siguientes hallazgos:

- ERON DE PEREIRA RM: Las lámparas del área del pasillo del rancho no funcionan. Las redes eléctricas no funcionan adecuadamente en el pasillo del rancho. Se evidencia pisos del cuarto frío de congelación con alto grado de desgaste. Se evidencia corrosión y alto grado de deterioro en todas las puertas y ventanas del rancho. Se observa que la cortina del área de producción en mal estado.
- ERON DE MANIZALES RM: Se evidencia lámpara sin funcionamiento y sin protección en la entrada del servicio de alimentación. El servicio presenta pisos porosos, baldosas rotas y techos con deformación en el área de producción. Se evidencia que la puerta del área de almacenamiento de abarrotes no cuenta con protección en su parte inferior lo que puede permitir el ingreso de plagas, adicionalmente se encuentra oxidada.

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 **100**%, se presenta un incremento del 0,7%, con respecto al mes anterior, gracias al cumplimiento total de las obligaciones.
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 **95,9**%, indicando una mejora del 0,5% con respecto al mes anterior; es así que el establecimiento ERON EPMSC PENSILVANIA (80%), presenta el menor desempeño; teniendo en cuenta que se presentan la siguiente no conformidad: Se evidencia que las dos estufas con las que cuenta el servicio con deterioro por presencia de corrosión.
Condiciones de producción y producto terminado: La Interventoría verifica que los procesos de pre alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, entre otras condiciones como el uso de utensilios estandarizados, y el protocolo de las contra muestras de alimentos; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **99,6%,**

incrementado su desempeño en un 0,5%. Las desviaciones se presentan en el ERON EPMSC ANSERMA (90%), debido a que, se realiza seguimiento de la temperatura del jugo de las raciones de estación de policía y de ERON del tiempo de comida, cena y refrigerio nocturno, naranjada y tomate de árbol respectivamente, y estas no cumplen con el rango de temperatura de seguridad para bebidas frías que debe ser menor a 4ºC; ya que se registra una temperatura de 13ºC.

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 **97,8%,** alcanzando un buen desempeño con respecto a los ítems evaluados, disminuyendo su puntaje con respecto al mes anterior, representado en un 0,2%. Las desviaciones se presentan en el ERON DE PEREIRA RM (91%), debido a que, no se cuenta con la totalidad de formatos de entrega de verificación de dietas para el mes de octubre 2024. No se evidencia la totalidad de los registros firmados por parte de la PPL para dicho mes, se cuenta con 15 formatos firmados desde el 16 de octubre hasta el 20 de octubre. La PPL se niega a firmar, refieren que no reciben las dietas completas desde el día 08/08/2024. Adicionalmente, los formatos de registro diario de entrega de dietas no cuentan con la firma diaria por parte del administrador o nutricionista a cargo. La última valoración nutricional se realizó el 30/08/2024, esta no se encuentra completa.

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 **94,8**%, aumentando el porcentaje en un 0,2%. Los hallazgos no conformes se presentan en el establecimiento, en los siguientes establecimientos cuyo desempeño se presentó en un 90%:

- EPMSC ANSERMA: Se presenta incumplimiento en la frecuencia de visitas al servicio establecidas en una visita semanal por parte de la profesional en Ingeniería de Alimentos, para el mes de octubre sólo se evidencia soporte de visita del 10 de octubre de 2024.
- EPMSC PÁCORA: No se evidencian visitas de la profesional en ingeniería de alimentos desde el 8 de octubre de 2024 incumpliendo la frecuencia de visitas establecidas por la OTM. Adicionalmente, a la fecha no se cuenta con vinculación de personal distribuidor.
- EPMSC PENSILVANIA: Se evidencia ausencia del administrador del servicio de alimentación la persona a cargo se encuentra de vacaciones, el operador no cuenta con una persona como reemplazo de este rol. Mediante oficio el operador refiere que la fecha de reintegro del administrador es el 05/11/2024. Adicionalmente, se evidencia que la nutricionista solo realizo una visita para el mes de octubre, el día 09/10/2024, incumpliendo lo estipulado en el anexo 9 de la OTM, ya que dichas visitas deben realizarse de forma quincenal.

- EPMSC RIOSUCIO: Se evidencia incumplimiento en la frecuencia de visitas semanales de la profesional en ingeniería de alimentos, ya que la última visita fue el día 10 de octubre de 2024; además, no se cuenta con el personal distribuidor.
- EPMSC SALAMINA: No se evidencia la vinculación del personal distribuidor. Adicionalmente, no se cuenta con soporte de visita de la ingeniera de alimentos Paula Guarín García, desde el 08 de octubre de 2024, por lo que no se cumple con la frecuencia de visita semanal según lo estipulado en el anexo 9.

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 **96,8**%, aumentando con respecto al mes anterior en un 0,8%. El establecimiento con un menor porcentaje de cumplimiento es el ERON EPMSC CALARCÁ (88%), que a pesar de que cumple parcialmente de acuerdo a su desempeño, se presentan las siguientes desviaciones: Se evidencia presencia de hongos en los techos de la bodega externa, así como un alto grado de deterioro. Las paredes de las áreas de producción, lavado de menaje, disposición de menaje y pisos de bodega externa, presentan alto grado de deterioro; adicionalmente, las medias cañas no se encuentran completas en las áreas de producción y distribución.

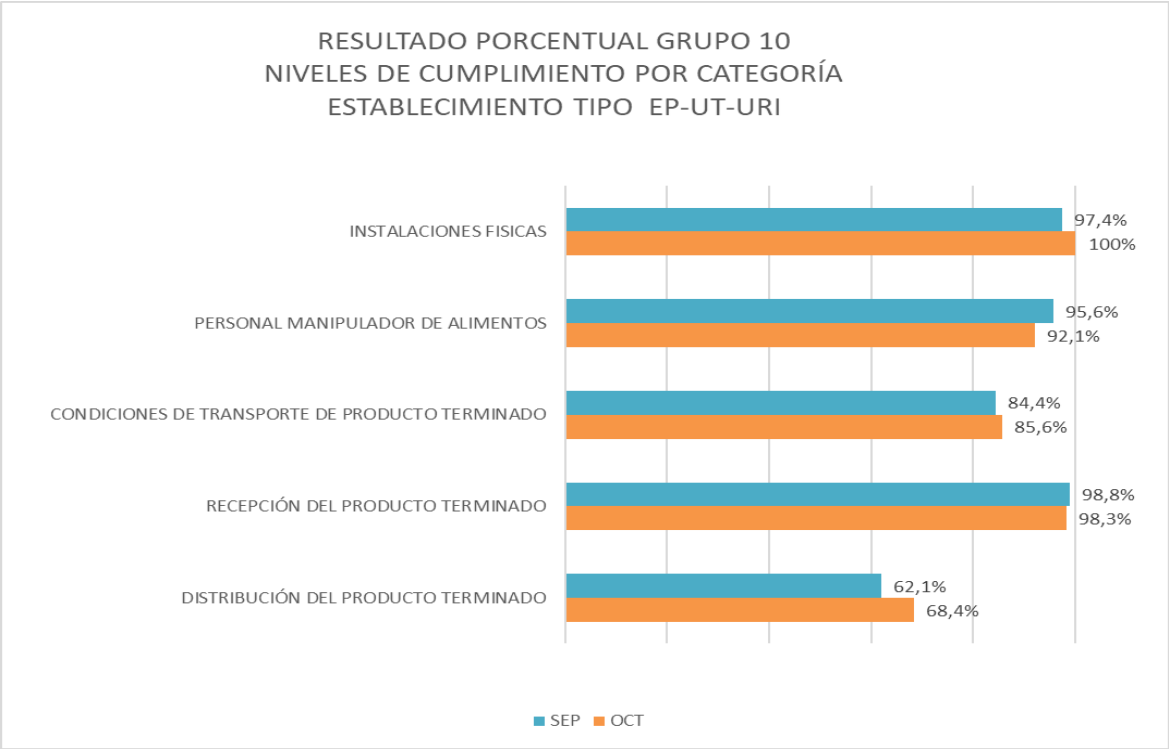
Condiciones de transporte: Durante el periodo del presente informe, se evidencia cumplimiento total de los aspectos evaluados, tal como se identifica en el mes anterior, con respecto a la normativa sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia 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 **98,3%,** representando una disminución en el cumplimiento en un 1,8%, con respecto al mes anterior**.** Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que en el ERON EPMSC CALARCÁ (91%), se presentan los siguientes hallazgos: La campana extractora ubicada en el área de producción no funciona adecuadamente, se evidencia condensación de vapor y altas temperaturas en el área de producción. No se evidencia paz y salvo para los meses de agosto y septiembre 2024.

Seguridad y salud en el trabajo: La Interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del instituto nacional penitenciario y carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON, CRM, UT o Estaciones de policía; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento total de la obligaciones, continuando con el desempeño obtenido en el mes anterior.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 **88,9%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas; con lo cual se evidencia incremento del 1,2%. Los establecimientos con mejor desempeño son la EP APIA y EP SIJIN MANIZALES, los cuales alcanzan cumplimiento total de las obligaciones evaluadas, presentando un puntaje del 100%. No obstante, la EP LA VIRGINA (FUERA) (76%), es el establecimiento con menor puntaje, en el periodo del presente informe. Por otro lado, durante el periodo evaluado, se realizaron en total 43 tiempos de comida, considerando un porcentaje de participación del 35% para las verificaciones al desayuno, 30% para el almuerzo y un 35% para la cena y refrigerio nocturno.

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

1. Instalaciones físicas (100%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas; mostrando un incremento del 2,6%, con respecto al mes anterior.

2. Personal manipulador de alimentos (92,1%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas las estaciones de policía visitadas, con una disminución del 3,5% respecto al mes anterior. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en las estaciones EP CHINCHINÁ, EP LA VIRGINIA y EP RISARALDA (50%), siendo las estaciones con menor puntaje, al evidenciarse que:

- EP CHINCHINÁ: el personal distribuidor no cuenta con la documentación requerida acorde a la normatividad sanitaria vigente, certificado de manipulación en BPM ni certificado médico.
- EP LA VIRGINIA: Se evidencia que el distribuidor no cuenta con certificado médico ni de manipulación de alimentos. Se evidencia que el personal distribuidor no cuenta con la dotación requerida (gorro, bata, guantes, tapabocas).
- EP RISARALDA: El manipulador de alimentos a cargo de la producción hace uso de dotación de colores oscuros, incumpliendo con lo establecido en la normatividad legal vigente que refiere debe ser de color claro.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (85,6%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, presentando incremento del 1,2 %; debido a que en las estaciones EP LA VIRGINIA (50%) y EP SANTA ROSA DE CABAL (70%) se presentaron desviaciones que afectan el desempeño del servicio.

Los establecimientos con menor puntaje obtenido y sus hallazgos son:

- EP LA VIRGINIA: El vehículo de transporte usado para la entrega raciones alimenticias para los PPL, es una moto de placas AHS 44C, la cual no cuenta con concepto sanitario. Se evidencia que el vehículo transportador de las raciones a la EP es un automóvil particular con placas MXQ609, este no cuenta con el concepto higiénico sanitario requerido. Se evidencia que la entrega de la alimentación se realiza en un automóvil particular, este no cuenta con el alusivo de "Transporte de alimentos". No se evidencia que se lleve registro de temperaturas.
- EP SANTA ROSA DE CABAL: Se evidencia que el transporte de alimentos se realiza en un motocarro, vehículo que no cuenta con concepto sanitario expedido por secretaria de salud. Se evidencia que el vehículo transportador no cuenta con la leyenda visible "Transporte de alimentos".

4. Recepción del producto terminado (98,3%): 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 CUBA (89%), en la cual se evidencian los siguientes hallazgos: Se evidencia que no se cumple con el menú establecido para el día verificado, ya que para el menú No.11 se debía hacer entrega del componente energético plátano maduro cocido y en su lugar se suministró papa cocida, sin contar con autorización por parte de la USPEC o de la Interventoría. Se evidencia que para la verificación del menú 10, tiempo de comida desayuno se entrega cereal elaborado pan a cambio de arepa, intercambio el cual no se cuenta aprobado.

5. Distribución del producto terminado (68,4%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas, en 5 de las 19 estaciones de policía visitadas, con un incremento del desempeño con respecto al mes anterior, representado en un 6,4%. Esta categoría, presenta desviaciones en 14 de las 19 estaciones de policía, es así que se evidencia que, las bebidas de los tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena, son entregadas de forma consolidada y no Individual, tal como lo establece la OTM. Lo anterior es evidenciado, en: ESTACION DE POLICIA FISCALIA CTI. ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA, ESTACION DE POLICIA CALARCA, ESTACION DE POLICIA CHINCHINA, ESTACIÓN DE POLICÍA CUBA, ESTACION DE POLICIA SAN JOSE, ESTACION DE POLICIA MARSELLA, ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS, ESTACION DE POLICIA EL REMANSO, ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA), ESTACION DE POLICIA VITERBO, ESTACION DE POLICIA SIJIN PEREIRA, ESTACION DE POLICIA UPV, ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL. Es de precisar que la entidad da aval al operador para hacer entrega de bebidas servidas en fondos en Estaciones de Policía, mediante el oficio, E-2024-009678 RTA G10 MANEJO DE BEBIDAS Y

EMBALAJE con fecha del 28 de octubre de 2024; se enfatiza que el operador debe garantizar limpieza permanente de los utensilios (recipientes) empleados para este fin.

2.2.12 GRUPO 11

2.2.12.1 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 %	6 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	6 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%	6 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	6 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	77,5%	6 meses	Ninguna
EPAMS LA DORADA	2024-04-22	FAVORABLE	96%	6 meses	Ninguna
EPMSC FRESNO	2024-04-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	6 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%	7 meses	Ninguna
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	2024-05-09	FAVORABLE	92,5%	5 meses	Ninguna
EPMSC PUERTO BOYACA	2024-04-11	FAVORABLE CON COMPROMISOS	76%	6 meses	Ninguna

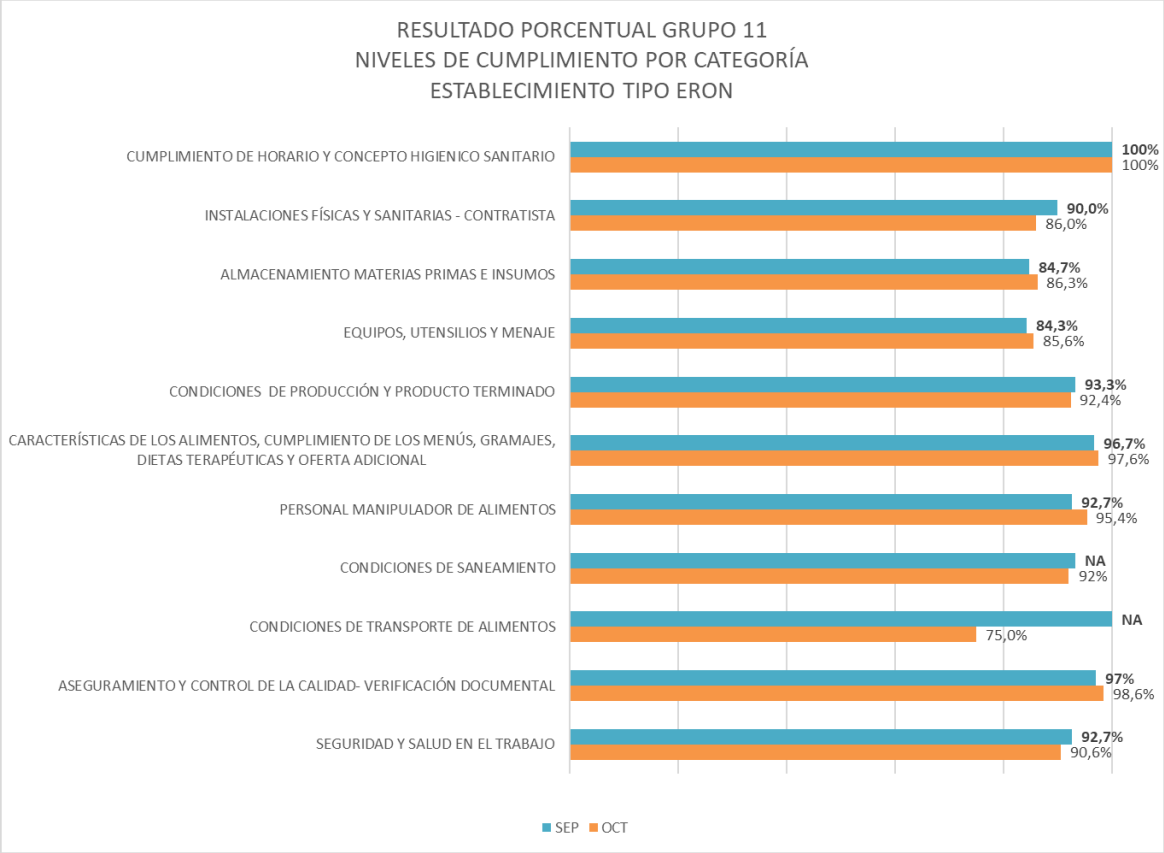
Durante el periodo del presente informe, al mes de octubre de 2024, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT MACSOL USPEC 2024, correspondiente al Grupo No. 11, de la Regional Viejo Caldas, 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.

2.2.12.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 octubre 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 **90,9%** obteniendo un concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones con respecto al instrumento de verificación aplicado; con lo cual se evidencia disminución del porcentaje de desempeño, representado en un 2,3%.
Es así que, el establecimiento de menor puntaje general es el EPAMS LA DORADA (83%); mientras que el establecimiento que obtuvo un desempeño destacado del 100%, corresponde a ERON 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 que el operador mantiene el cumplimiento gradual de las obligaciones contractualmente pactadas, con respecto al horario de entrega. En el mes evaluado, se realiza atención de verificación a un total de 41 tiempos de comida, de los cuales el 32%, se evalúa desayuno, 27% se evalúa almuerzo, y un 41% 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%** de cumplimiento, en el periodo del presente informe, con lo cual se presenta una disminución del 4%. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, corresponden al ERON COIBA IBAGUÉ (79%) y el ERON EPAMS LA DORADA (72%), en los cuales se detallan los siguientes hallazgos: aclarando, que cada estructura tiene hallazgos diferenciales y reincidentes a cargo del operador, para el establecimiento de COIBA.

Bloque 1: Se evidencian lámparas sin funcionar en el pasillo, entre el área de proceso y área de preparación de jugos y almacenamiento, lámpara del cuarto de congelación funciona de manera intermitente. Se evidencia piso del área del sartén basculante poroso y con grietas, paredes y techos con desprendimiento de pintura en todas las áreas del servicio de alimentación. Las ventanas de las diferentes áreas no cuentan con marcos, que faciliten la limpieza. Se evidencia puerta de ingreso principal oxidada y rota en la parte inferior; además, puerta del área de almacenamiento de implementos de aseo oxidada. Se evidencia que el área para la disposición temporal de los residuos sólidos, no se encuentra protegida.

Bloque 2: Se evidencian en total cinco lámparas con mal funcionamiento; 2 sin funcionar en bodega y preliminar, 2 sin protección en bodega y recepción y 1 funcionando intermitentemente en dietas lo que no permite una adecuada iluminación en las áreas. El sifón de ingreso al cuarto de congelación se encuentra sin protección, ni rejilla. Se evidencian paredes porosas por desprendimiento de pintura, pisos con fisuras y medias cañas desgastadas en la mayoría de las áreas del servicio de alimentación. La puerta del área de tubérculos y abarrotes se encuentra con presencia de óxido, al igual que los ventanales de la bodega de abarrotes. La puerta de ingreso de materia prima presenta la malla dañada.

Bloque 4: Se evidencia puerta del área de tubérculos y abarrotes con presencia de óxido, al igual que los ventanales de la bodega de abarrotes. La puerta de ingreso de materia prima presenta la malla dañada. Se evidencia lavado de menaje en el área exterior del servicio de alimentación, generando residuos y malos olores en los alrededores. Se evidencia el taponamiento del sistema de evacuación de aguas residuales del área del lavado de menaje. También se evidencia la falta de rejillas en los sifones de las áreas de preparaciones de jugos y almacenamiento de aseo. Se presenta daño de las luminarias del área de producción. Los pisos se evidencian porosos y con falta de emboquillado en las dilataciones del piso. Se observan huecos en la pared junto a las estufas.

Bloque 5: Se evidencian 8 lámparas del área de producción, las cuales se encuentran fuera de servicio, generando falta de iluminación. Se evidencia tres lámparas sin funcionar en producción, y con los reflectores actuales no se garantiza la adecuada iluminación. Se evidencian pisos en general de todas las áreas deteriorados y porosos; además, pared del área de sartén basculante con presencia de porosidad. Se evidencian ventanas superiores con mallas, las cuales permiten el ingreso de plagas y puertas de las áreas de almacenamiento de tubérculos e ingreso principal con presencia de óxido en la parte inferior. No se evidencia un espacio exclusivo y protegido para el depósito temporal de los residuos sólidos, estos evidencian al ingreso del servicio.

Bloque 7: Se evidencia lámparas del área de baños sin funcionamiento. Se evidencian lámparas del área de proceso sueltas sin funcionar y lámpara de los vestieres funcionando de manera intermitente.

Se observan cables sueltos del reflector del área de proceso y cables expuestos del ventilador del área de fruver. Se evidencia el desprendimiento de pintura en paredes y techos de todas las áreas, piso del área de marmitas con grietas. Se evidencian pocetas de los mesones de porcionado de carne y preparación de jugos con grietas en las esquinas. Se evidencian marcos de las ventanas del área de marmitas con presencia de óxido.

EPAMS LA DORADA: Se evidencia pisos con faltante de emboquillado entre baldosas a manera general, adicionalmente se observan grietas en las tapas de las cajas que se encuentran frente a cuarto de refrigeración y área de marmitas. Por otra parte, se evidencian las paredes del servicio de alimentación con grietas, desprendimiento de pintura en área de estufas y presencia de humedad en área de lavado de menaje. Así mismo, se observa que el techo cuenta con presencia de humedad y desprendimiento de pintura área de marmitas. Se evidencia paredes con desprendimiento de pintura. Se evidencia que la puerta de ingreso a la bodega almacenamiento de materia prima en pre alistamiento, se encuentra deteriorada en la parte inferior con presencia de oxidación, presenta la malla rota y está sin protección. Se evidencia un lavamanos alejado del servicio de alimentación que se encuentra fuera de uso, debido a que tiene el pedal de accionamiento de agua suelto, lo que no permite salida de agua. Adicionalmente, se observa que no es posible tener acceso al lavamanos dado que en la poceta disponen bolsas y frente al mismo ubican canecas. No se cuenta con letreros alusivos al lavado de manos en las áreas del servicio de alimentación. No se evidencia la existencia de letreros con el mensaje: espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco (ley 1335 de 2009).

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 **86,3%,** incrementando su desempeño con respecto al mes anterior en un 1,6%. El establecimiento de menor desempeño es ERON EPMSC PUERTO BOYACÁ **(67%),** con respecto a todo el grupo; así las cosas, se citan los siguientes hallazgos, los cuales inciden es su porcentaje de cumplimiento: Se evidencia 1 bulto de arroz y 1 bulto de maíz sin fecha de vencimiento. Se evidencia un bulto de maíz que no presenta fecha de vencimiento. Se evidencia incumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 dado que un bulto de arroz y un bulto de maíz, materia prima almacenada, no cuentan con la información requerida por etiquetado y rotulado en su empaque primario. Durante la visita se evidencia que no se cumple con las distancias perimetrales en la bodega externa que permitan realizar la limpieza, aun cuando la bodega cuanta con el espacio para esto. Se evidencian 3 bultos de arroz entero y 1 bulto de maíz sin información del proveedor, no registran lote y fecha de vencimiento, presentando incumplimiento frente a los requisitos de rotulado y etiquetado de las materias primas.

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 **85,6%,** aumentando con respecto al mes anterior, representado en un 1,3%. Los establecimientos con menor desempeño promedio son ERON EPAMS LA DORADA (62%) y ERON COIBA IBAGUE (66%), puntajes afectados por las siguientes desviaciones:

> **Bloque 1:** No cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo No 5, ya que no se tiene sartén basculante, plancha asadora, licuadora para las dietas y un congelador. Se evidencia ollas y recipientes para los jugos, los cuales se encuentran deteriorados. Además, estufa de 2 puestos industrial con escape y llama amarilla. Las paredes inferiores del cuarto de refrigeración están oxidadas. Se evidencian carros deteriorados falta de pintura y no identificados. No se observa la instalación de trampas de grasas, de acuerdo con lo indicado

por el operador en sus compromisos, en el área de ensaladas no se observa trampas de grasa.

Bloque 2: Se evidencia faltante de equipos mínimos como son; tres sartenes basculantes, dos hidro lavadoras y una bandeja de asar, según lo establece el anexo N.5. De las calderas existentes, una se encuentra fuera de servicio y la otra presenta escape de vapor. Se evidencia que se retiraron las cortinas del cuarto de congelación que estaban manchadas y dañadas, y estas no han sido reemplazadas. Así mismo, se evidencia corrosión en el refrigerador del queso, lo que puede generar contaminación.

Bloque 4: Se evidencia trampa de grasa, no funcional en el área de lavado de menaje, ya que en esta área no se realiza ninguna labor por el taponamiento del sistema hidráulico.

Bloque 5: No se cuenta con los equipos mínimos, faltan dos sartenes basculantes, una hidro lavadora, una plancha, 6 puestos de cocción y una licuadora no industrial, se cuenta con dos calderas de las cuales una está fuera de servicio por daño. Se evidencia el sartén basculante en desuso, con presencia de hollín en el área de producción. Se evidencia base de la báscula oxidada. Se evidencia cuarto de refrigeración fuera de servicio por daño y durante la visita, el cuarto de congelación registra temperatura de refrigeración.

Bloque 7: Se evidencia que el operador no cumple con los equipos mínimos requeridos, ya que le falta de 1 sartén basculante, 1 procesador de alimentos. Además, debido a daño en los equipos de refrigeración y congelación se evidencian a que faltan 2 equipos de congelación y 3 equipos de refrigeración con capacidad de 530 litros cada uno. Se evidencia olla en acero con bordes deteriorados y recipiente para el servido de alimentos de estaciones de policía roto. Se evidencia que los 3 cuartos fríos (congelación y refrigeración), se encuentran fuera de servicio, debido a daño presentado. Se evidencia carro #1, para el transporte interno de alimentos falto de pintura.

EPAMS LA DORADA: Se evidencia dos marmitas con fuga, tres planchas y dos estufas con llama amarilla y un sartén basculante con un rodillo dañado. Así mismo, se observa que los contenedores azules para transporte de materia prima cárnica a los patios se encuentran rotos, las estibas donde se dispone materia prima y algunas ollas están rotas. Por otra parte, se evidencia faltante de recipientes adecuados para el transporte de tubérculo a los patios, por lo que es enviado en bolsa plástica. Se evidencia pelapapas fuera de servicio. Se evidencia cuarto de congelación trabajando -4.5°C, para almacenamiento de materia prima cárnica, incumpliendo con la temperatura establecida -18°C. Se evidencia que el cuarto de congelación empleado para almacenamiento de materia prima cárnica arroja una temperatura de -5.1°C, incumpliendo con la temperatura establecida -18°C. Se evidencia que la temperatura de los cuartos de refrigeración y congelación fuera de los rangos establecidos, arrojando lecturas de -6,7°C y 16°C respectivamente, incumpliendo con los rangos establecidos en la OTM. Se evidencia 2 carros transportadores de la dieta sin estabilidad presentan problema en el eje para poder ser trasladados y una llanta suelta.

Condiciones de producción y producto terminado: La Interventoría verifica que los procesos de pre-alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, entre otras condiciones como el uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento parcial de la obligación, alcanzando un **92,4%,** disminuyendo un 0,9% con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS LA DORADA (71%); es así que, las desviaciones presentadas se debieron a que: Se evidencia que

el pre alistamiento de la papa se realiza directamente sobre el piso. Se evidencia faltante de tabla amarilla en el servicio de alimentación, el operador no cuenta con ella. Es por ello que se observa a los manipuladores realizando pre alistamiento y corte de pechuga de pollo en la tabla roja empleada para el pre alistamiento de carnes rojas. Se evidencia entrega de la bebida jugo de guayaba del menú 1 para el tiempo de comida almuerzo a temperatura de 25.5°C, incumpliendo con el rango de temperatura para alimentos fríos. Se evidencia incumplimiento de las temperaturas de las bebidas suministradas para los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno: temperatura del jugo de guanábana 28.9°C y temperatura del agua de panela 28°C, fuera de los rangos establecidos por la normatividad y la OTM. Se evidencia incumplimiento de la temperatura del jugo de mora del tiempo de comida almuerzo en 24,6°C. Se evidencia materia prima cárnica almacenada en cuarto de congelación que alcanza temperatura de -4.5°C, el operador diligencia registro de verificación de temperaturas con datos errados. Se evidencia almacenamiento de materias primas congeladas (proteína) fuera de los rangos de temperatura establecidos, -6.7°C. Se evidencia que no se cumple con plan de muestreo por parte del operador, ya que los pesos de producto final de los componentes tubérculo y proteína de los patios 2 y 5, muestreados no cumplen con el gramaje estipulado según la cantidad de PPL reportados en dichos patios así: Patio 2: peso de proteína esperado: 10.08Kg – obtenido: 9.52Kg (94.4%) y peso de tubérculo esperado: 14.40Kg – obtenido: 10.66Kg (74.02%). Patio 5: peso de proteína esperado: 9.45Kg – obtenido: 8.84Kg (93.5%) y peso de tubérculo esperado: 13.50Kg - obtenido: 13.14Kg (97.3%). Se evidencia hielo almacenado en congelador de almacenamiento de contra muestras sin ningún tipo de rotulación. Durante el seguimiento a los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno, se evidenció que las temperaturas de las bebidas jugo y agua de panela se encontraban fuera de los rangos de seguridad, así: 12.6°C y 18.6°C, respectivamente.

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 **97,6%,** presentando un incremento del 0,9%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con un menor desempeño en esta categoría corresponde al ERON EPAMS LA DORADA (94%), calificación afectada por los siguientes hallazgos: No se evidencia entrega del componente fruta del menú No.7 del tiempo de comida desayuno, para suministro de las raciones del día de hoy de dietas, raciones del ERON y de estación de policía. Se evidencia entrega de papa criolla cocida del tiempo de comida almuerzo menú 1, sobrepasada de cocción, por lo cual se despacha con textura de consistencia objetable y no característica; además de aspecto no agradable. Se realiza muestreo a los patios 1, 2, y 5 teniendo en cuenta el protocolo establecido para entrega en fondos y realizando la rotación de los patios, se toman 3 componentes, proteína (carne de cerdo), Arroz y tubérculo (papa criolla cocida) donde se evidencia que para los patios 2 y 5 los componentes carne de cerdo y papa criolla cocida no cumplen los gramajes establecidos según la cantidad de PPL reportados en estos dos patios así: Patio 2: peso de proteína esperado: 10.08Kg – obtenido: 9.52Kg (94.4%) y peso de tubérculo esperado: 14.40Kg – obtenido: 10.66Kg (74.02%). Patio 5: peso de proteína esperado: 9.45Kg – obtenido: 8.84Kg (93.5%) y peso de tubérculo esperado: 13.50Kg - obtenido: 13.14Kg (97.3%). El operador no subsana, envía los componentes con el gramaje muestreado a los patios, dado que no cuenta con materia prima carne de cerdo en el servicio para poder subsanar.

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 **95,4%,** aumentando el desempeño con respecto al mes anterior en un 2,7%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS LA DORADA (79%), las desviaciones presentadas se debieron a: Se evidencia el ingreso de un PPL externo sin gorro al servicio de alimentación. Se evidencia que un manipulador se encuentra sin dotación completa, no porta el uniforme. No se evidencia lavado de manos en el cambio de actividad, el lavamanos con el que se cuenta en el servicio está fuera de servicio por daño del pedal por lo tanto no sale agua. Además, se encuentra con bolsas dentro de la poceta y canecas al su alrededor impidiendo el acceso al mismo. Se evidencia 3 manipuladores nuevos (PPL) que no cuentan con exámenes médicos.

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%,** registrando disminución del 1,3%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS LA DORADA (75%). En el cual se presenta que: Se evidencian paredes con acumulación de grasa. Se evidencia techos con acumulación de grasa y presencia de hongos. Se evidencia extractores de pared y campana extractora del servicio con acumulación de grasa. Se evidencia estufas y planchas del servicio sucias y con acumulación de grasa. Se evidencia baño sucio, caneca sin bolsa y baño de hombres y mujeres sin tapa el tanque del baño. No se cuenta con jabón ni con sistema de secado de manos. Se evidencia faltante de aspersores con desinfectante en área de dietas, pre alistamiento área de cárnicos, área de ensamble preparaciones estación de policía y área de ensaladas, para garantizar limpieza y desinfección adecuada de las áreas. Se evidencia acumulación de residuos en cantidad significativa en el shut de basuras.

Condiciones de transporte de alimentos: La Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores, estén acorde con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos; en el período del presente informe, no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los ERONES; no obstante, de los 4 establecimientos donde se logró hacer esta verificación se evidencia cumplimiento promedio de la obligación con un **75%,** presentando una disminución del 25 %, con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría es el ERON EPMSC FRESNO (20%) afectado por las siguientes desviaciones: Se evidencia que el vehículo de placas KZL 207 empleado por el proveedor Fruver La Sexta para el transporte de la materia prima verdura, no presenta concepto higiénico sanitario. Se evidencia que el vehículo donde se transporta verdura, no cuenta con estibas, la materia prima se dispone directamente en el suelo del vehículo. Se observa que el vehículo de placas KZL 207, no cuenta con la leyenda transporte de alimentos, tal como lo establece la normatividad legal vigente. Se evidencia que el transportador Nicolas Buriticá personal del proveedor Fruver La Sexta, no hace uso de la dotación adecuada (gorro, tapabocas, bata) para descargue de materia prima.

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 **98,6%,** presentando un aumento del 1,6 %, con respecto al mes anterior**.** Los establecimientos con menor desempeño para esta categoría, son el ERON EPAMS LA DORADA y ERON COIBA IBAGUE ambos con 95% de cumplimiento, las desviaciones para cada ERON se debieron principalmente a:

Bloque 1: No se observan soportes del mantenimiento correctivo de la estufa número 9, la cual presenta escape y llama amarilla. No se observan soportes del mantenimiento de carros para el transporte interno de alimentos.

Bloque 2: No se evidencia soporte del mantenimiento correctivo al refrigerador de quesos que presenta corrosión, ni del cuarto frío con cortina deteriorada, en el momento de la visita los equipos se encuentran funcionando. Se evidencia que no se cuenta con paz y salvo de proyectos productivos del mes de septiembre de 2024.

Bloque 4: No se evidencia paz y salvo del mes de agosto de 2024.

Bloque 5: No se observan soportes del mantenimiento del sartén basculante, ni del cuarto de refrigeración y estos se encuentran fuera de servicio.

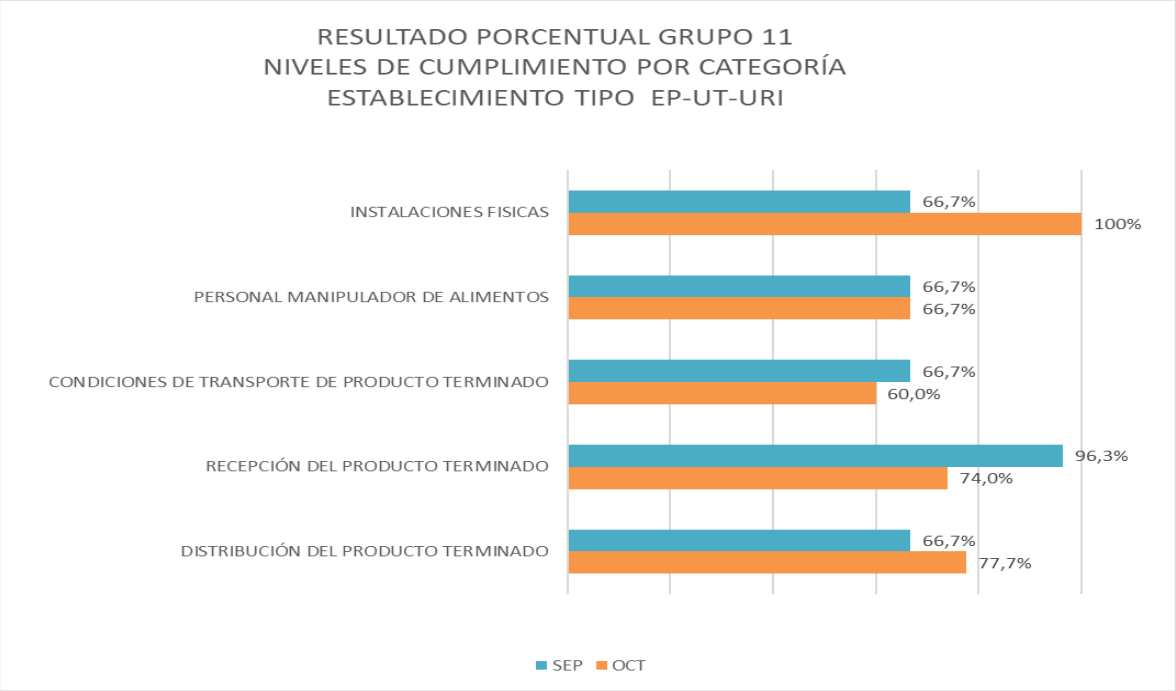
Bloque 7: Se evidencia que, en el formato de control de ingreso de materia prima, se presentan inconsistencias en el diligenciamiento del mismo, para los alimentos lenteja y arveja, ya que se da calificación a la variable de temperaturas. No se evidencian soportes del mantenimiento de los cuartos fríos, los cuales no se evidencian funcionamiento al momento de la visita. No se evidencian soportes de la pintura del carro #1 para transporte interno alimentos.

ERON EPAMS LA DORADA: No se evidencian actividades ni soporte de mantenimiento de los equipos: planchas, marmitas y extractor. Se evidencia carros de dietas sin el mantenimiento correspondiente, presentan movimiento del eje y no tienen estabilidad. Operador no presenta soporte de paz y salvo mes de agosto.

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 **90,6%,** de las obligaciones contractualmente pactadas y disminuyendo en un 2,1% con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño es el ERON COIBA IBAGUE (54%), en este último se presentaron las siguientes desviaciones por ausencia de elementos de protección personal: no se observa manta anti fuego el día de la visita en los 5 bloques visitados. En bloque 1 no se cuenta con guantes de látex y vendas elásticas 3x5 y 2x5 yardas en el botiquín. Para los Bloques 1 y 2 no se evidencia guantes de neopreno en los manipuladores que están realizando

labores en cocina caliente. Finalmente, para el Bloque 5, no se observan guantes de neopreno y el guante en acero inoxidable presenta rotos en los dedos índice y pulgar.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 **75,7 %** de desempeño, representando un incremento del 3,1%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con mejor desempeño es la EP DISTRITO, alcanzando un 100%, mientras que la EP LA DORADA presenta el menor desempeño del 33%.
A continuación, se describe lo evidenciado durante las visitas del periodo.
1. Instalaciones físicas (100%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas en las dos estaciones verificadas para esta categoría EP DISTRITO y ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL, evidenciando un incremento en el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior del 33,3%.
2. Personal manipulador de alimentos (66,7%): 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 mantuvo la calificación con respecto al mes anterior; evidenciando que la EP DORADA (0%), es el

establecimiento que presenta el menor desempeño, debido a: Se evidencia que la persona a cargo de la distribución de los alimentos es un PPL que no cuenta con dotación (gorro, bata, tapabocas, guantes) para la entrega de los componentes. Se evidencia que tanto el conductor del vehículo que transporta los alimentos como el repartidor no cuentan con la documentación correspondiente ni certificado de manipulación ni certificado médico.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (60%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial a las obligaciones contractualmente establecidas, disminuyendo el desempeño en un 6,7%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con el menor puntaje es, EP LA DORADA (0%), toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia que el vehículo transportador es un taxi de placas SPE 374, que no cuenta con concepto higiénico sanitario. El vehículo tipo taxi no cuenta con estibas, ni condiciones adecuadas para el transporte de alimentos, tampoco cuenta en su exterior con el aviso "transporte de alimentos". No se evidencia planillas de registro de la temperatura en el momento de la entrega de las raciones.

4. Recepción del producto terminado (74%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, en cuanto a la normatividad sanitaria y contractual, presentando una disminución con respecto al mes anterior representado en un 22,3%; los establecimientos con el menor puntaje son: EP LA DORADA (44%), toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: No se evidencia la entrega de postres para el tiempo de comida almuerzo del menú No.13. Se evidencia que el operador hace entrega de remolacha más no de leguminosa, según está programado en el menú No.13 del tiempo de comida almuerzo. Se evidencia que durante la entrega del menú No.14 tiempo de comida desayuno, el operador no suministra el componente fruta, afectando a los 70 PPL recluidos en la estación. Se evidencia que en la entrega del menú No.14 del tiempo de comida desayuno, el operador realiza dos intercambios no autorizados: huevo cocido a cambio de queso y pan integral en reemplazo de pan mantequilla. Y la EP PERMANENTE CENTRAL (78%) por las siguientes desviaciones: Se observa la llegada del vehículo transportador de alimentos a las 9:15 am indicando el operador que la demora se debe a que en el ERON COIBA Ibagué, se presenta demora en la salida del vehículo por conteo de PPL. Los alimentos llegan 15 minutos después de la hora establecida por la OTM (9:00AM). Se observa que la preparación agua de panela con leche, presenta color no característico; afectando la uniformidad y presentación final de la preparación. Se evidencian falencias en las operaciones de lavado y desinfección de la fruta Naranja, debido a la presencia de polvo en la superficie de este alimento.

5. Distribución del producto terminado (77%): 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 11% 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. La estación con menor desempeño es la EP PERMANENTE CENTRAL (33%): No se evidencia la entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos, el operador presenta acta N° 0035-06 con fecha 21/06/2024, firmada por el subintendente Oscar Romero y el administrador de la UT MACSOL USPEC 2024, en donde se indica que se encuentra prohibido el ingreso cualquier elemento (plástico o metálico); no obstante, no se cuenta con autorización por parte de USPEC. Se evidencia que los recipientes para el café con leche, no tienen un buen sellado, lo que ocasiona derrames de este líquido, con faltantes en los recipientes, los demás recipientes mojados con este líquido.

2.2.13 GRUPO 12

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

. Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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; 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	07/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%	1.El ingreso de productos se realiza por la misma parte donde se retiran para la cocción de los alimentos (no hay secuencia en los procesos). 2. Juntas o uniones de pared en el área de cocina cerca al fogón de gas deteriorado, falta de continuidad y asperezas, canaleta entre pared y pared no es continua en la parte superior del enchapado. 3. La puerta de bodega de granos, frutas y verduras e insumos químicos presenta oxido, deterioro y abertura. 4. No posee vestidores y casilleros para personal que labora en el área de preparación. 5. Refrigerador donde se almacena queso y verdura presenta puertas y uniones internas defectuosas; 6. Las superficies de los equipos que

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				entran en contacto directo con los alimentos no son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección. 7. Uno de los manipuladores no cuenta con certificación médica. 8. Dos manipuladores no cuentan con dotación completa. 9. No cuentan con certificado de calibración de termómetros. 10. El sistema de almacenamiento de agua es insuficiente en caso de suspensión. 11. No llevan a cabo adecuados procesos de preparación de los agentes químicos para la limpieza y desinfección.
EPMSC JERICÓ	18/09/2024	DESFAVORABLE	41%	1. No se cuenta con flujo secuencial en el servicio de alimentación. Las áreas son muy pequeñas para la cantidad de alimentos que se preparan en el día. 2. Las paredes en general presentan suciedad dado la condensación de vapor. 3. Los techos del área de preparación presentan deterioro. La ventilación es insuficiente en área de preparación. En área de almacenamiento de tubérculos presenta luminaria en mal estado. 4. La puerta de la unidad sanitaria de manipuladores se encuentra con óxido y la unidad sanitaria no cuenta con tapa. 5. Ollas y tapas presentan deterioro, congelador horizontal presenta oxidación. El refrigerador no presenta la temperatura adecuada para la conservación de alimentos (12.9°C), 6. Superficies de las ollas que están en contacto con los alimentos presentan deterioro.7. Se observa contaminación cruzada en congelador horizontal donde se presenta almacenamiento simultaneo de carnes y yuca. 8. La capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes. 9. La capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes. 10. El tanque de almacenamiento de agua no es suficiente para atender la demanda en caso de presentarse suspensión del servicio. 11. Presencia de plagas muertas producto de la fumigación realizada el 12-09-2024, cucarachas muertas detrás de los congeladores y en el sitio de almacenamiento de canastillas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC MEDELLIN	21/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,0%	1.Área de cocción con condensación y acumulación de mohos. 2. Área de descarte para devolución en condiciones de pisos, paredes y techos en material no sanitario. 3. Humedad en paredes de área de almacenamiento de abarrotes y de verdura. 4. Humedad en paredes en área de abarrotes; techo en área de descarte deteriorado. 5. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos en todos los dispositivos. 6. Oxido en estantería y mesas; estibas en material no sanitario, 7. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos. 8. Personal en actividades de aseo y preparación, con misma dotación. 9. Almacenamiento en cavas de carne importada cuyo empaque secundario continua sin ser removida. 10. Cavas con deterioro en sus mediacañas, oxidación cercana a puertas, desprendimiento de partículas del techo, humedad en área de almacenamiento. 11. Se evidencia riesgo de presencia de plagas (cucarachas) por estas humedades especialmente.
EPMSC PUERTO BERRIO	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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	No se cuenta con concepto sanitario del área de arepería. Contratista cuenta con soporte de gestión ante el ente con fecha del 02 de agosto de 2024.
EPMSC TÁMESIS	20/06/2024	FAVORABLE	91,5%	1.El acceso al área de preparación de alimentos no tiene puerta de control y prevención de ingreso de eventuales plagas y personal no autorizado. 2. El piso del área de preparación no tiene pendiente suficiente para evacuar aguas de lavado. 3. El techo presenta evidencia de humedad en la zona de parrilla, la iluminación y ventilación es suficiente. 4. El congelador dos tiene la tapa en mal estado y presenta óxido, 5. Cuatro manipuladores de alimentos (internos) no tienen reconocimiento médico vigente.6. La papelera de la unidad sanitaria no es de pedal y los demás recipientes no cumplen código de colores.
EPMSC ISTMINA	03/09/2024	FAVORABLE	100%	Se observa responsabilidad y compromiso de los empleados del operador, cumplen con todos los estándares verificados.
EPMSC QUIBDÓ	29/06/2024	FAVORABLE	98.0%	1.No se evidencia suficiente limpieza y desinfección en pared, suciedad por humo. 2. No se evidencia suficiente ventilación en el área de preparación de alimentos. 3.
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

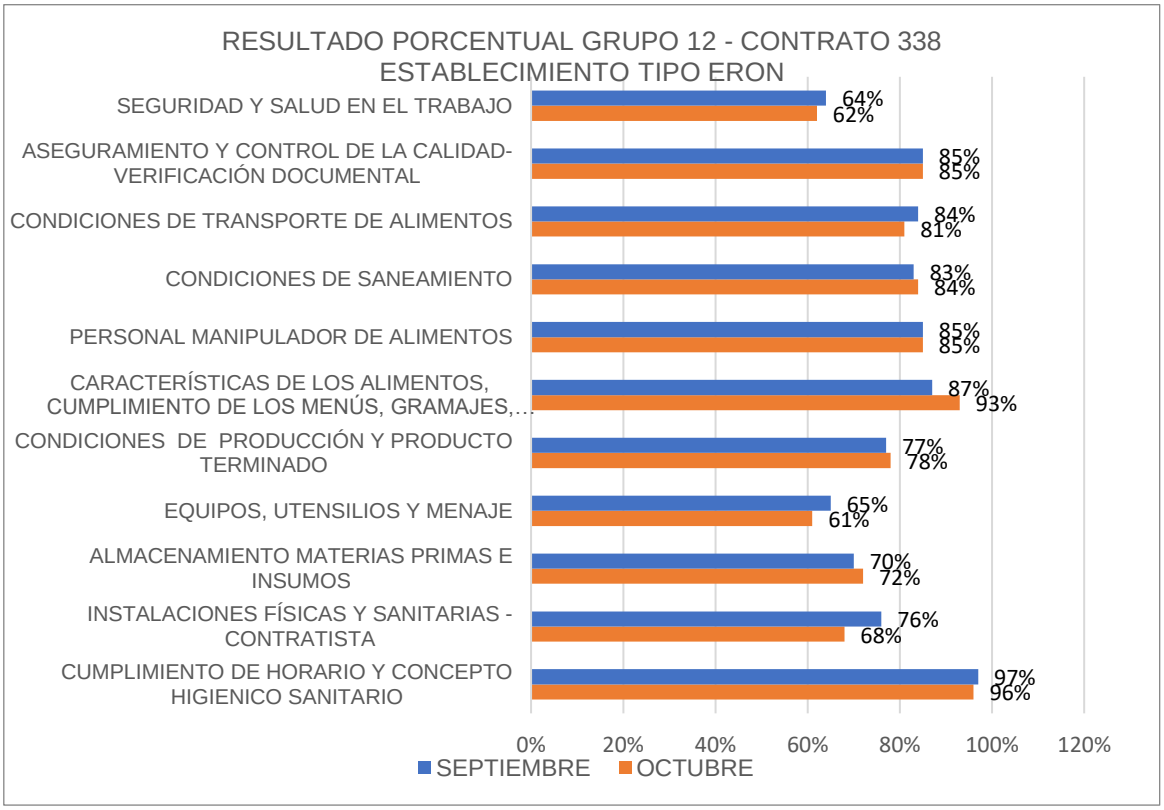
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				algunas cavas se evidencian difusores con goteos, en cava 1 y 2. Campanas de sistema de extracción de área de proceso con luz intermitente. Algunos utensilios como ollas se encuentran abollados. El programa de mantenimiento, se encuentra ejecutado 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 bolsa tina 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 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.

De acuerdo a la tabla anterior, la mayoría de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.
Sin embargo, durante el seguimiento realizado por parte de la interventoría, se observa que el establecimiento EPMSC JERICÓ continúa con concepto sanitario Desfavorable, ya que no se ha realizado nueva visita por parte del ente sanitario; por lo cual la Interventoría requirió al contratista mediante oficio **CIA-2610-2024**_ REQUERIMIENTO PM CHS DESFAVORABLE y se ha realizado el seguimiento correspondiente a las acciones adelantadas por el contratista para la subsanación de los hallazgos, entre las que se encuentran: pintura de techos y paredes, cambio de refrigerador #2 y cambio de lámpara del área de tubérculos, mantenimiento a la puerta de acceso a la unidad sanitaria,

mantenimiento a ollas y tapas con deterioro, nueva fumigación del 19/09/2024 y limpieza profunda de las áreas de manera permanente. Además, el contratista aporta soporte documental de solicitud de intervención de Infraestructura ante la Uspec, frente a los hallazgos relacionados con el diseño y localización del establecimiento. La Interventoría continuará realizando el seguimiento respectivo a este concepto sanitario durante el mes de noviembre, así como a la gestión por parte del contratista para la obtención del nuevo concepto por parte de la Secretaría de Salud de Antioquia en el establecimiento EPMSC JERICÓ para dar 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 (arepería) la cual no cuenta con concepto sanitario, el contratista presenta soporte de gestión ante el ente sanitario con fecha del 02 de agosto de 2024, sin embargo, a la fecha no se ha realizado la visita para la obtención del concepto. El concepto sanitario presentado en la tabla que antecede corresponde al servicio de alimentación el cual está siendo intervenida por parte de la Uspec.
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 septiembre y octubre 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 octubre de 2024, se observa un desempeño general del **81%** 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 un aumento del 1% con respecto al periodo del mes de septiembre de 2024, debido proporcionalmente al aumento en la calificación de 3 de las 11 variables evaluadas por la Interventoría, con excepción de la categoría de **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA**, que presentó una disminución de 8% pasando del 76% en el mes de septiembre al 68% en el mes de octubre, representando menor desempeño, esto teniendo en cuenta que en 3 de los 10 establecimientos donde se verifico esta variable, presentó diferentes novedades como: productos cárnicos con fecha de vencimiento caducada, incumplimiento en horario de entrega en los tiempos de comida, falta de equipos para la elaboración de los alimentos como procesadores, congeladores los cuales presentaron daño, falencias en los procesos de limpieza y desinfección dentro de los servicios de alimentación, contaminación cruzada por presencia de hongos en Fruver almacenado, inadecuadas condiciones de almacenamiento de los alimentos, la no entrega de la fruta en el tiempo de desayuno en algunos establecimientos, suministro de dietas sin registro, sin rotulo en la fiambrera y con entrega de preparaciones erróneas para el tipo dieta, entrega de dietas en fondos; también se evidenció no cumplimiento en las preparaciones según el menú del día, elaboración de alimentos prohibidos como papada de cerdo, cambio en las preparaciones sin autorización de intercambio y no cumplimiento de gramaje de algunos alimentos como proteína y cereal,.

Se destaca la categoría **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**, que aumentó un 6% y representa la de mayor mejora pasando de un 87% a un 93%, tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuándose como cumple parcialmente.

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 G12.

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 sigue en orden descendente es **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE**, que disminuyó en un 4% respecto al periodo anterior, pasando del 65% al 61%, debido a falencias presentadas por el contratista en cuanto a mantenimiento preventivos y correctivos de los equipos, incumplimiento en los equipos mínimos, se presentaron varias novedades con los carros transportadores por su estado físico, lo cual puede conllevar a un contaminación cruzada y/o accidente laboral; así mismo, se presentó novedad con el cumplimiento del lavado de la trampa de grasa. Los establecimientos que presentaron mayores falencias durante el periodo fueron: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (53%), EPMSC JERICO (57%), EPMSC MEDELLIN (55%), EPMSC PUERTO BERRIO (56%).

Le sigue la categoría en orden ascendente de desempeño con un 62% conceptuado como cumplimiento parcial, es la de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, la cual reflejó disminución del 2% en su calificación con respecto al periodo anterior; sin embargo, se presentan deficiencias en los establecimientos, lo cual no permite cumplir a cabalidad como son en general falta de los elementos de protección personal (guantes, manta anti fuegos) y equipos como falta de extractores. Los establecimientos con mayores deficiencias en SST corresponden a: ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC ISTMINA., ERON EPMSC MEDELLIN, ERON EPMSC QUIBDÓ y ERON EPMSC TAMESIS, con porcentajes de 25%, 50%, 60%, 25% y 50%, 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. El ERON EPMSC PUERTO BERRIO y la PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI G12 presentaron cumplimiento total con un porcentaje del 100% para esta variable.

Respecto a la categoría de **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** presenta para el mes de octubre un cumplimiento parcial con 72% presentando un aumento del 2% con respecto al mes anterior 70%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: plan de compras, se evidencia desabastecimiento de materias primas en algunos establecimientos, como falta de proteínas para la preparación lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones, además los productos de panificación no cuentan con ficha técnica ni etiquetado completo en empaque primario por ende no cumplen con la normatividad legal vigente en cuanto al rotulado, así mismo, este producto panificado no se encuentra dentro del listado de proveedores aprobados; fruver en estado de deterioro por presencia de moho; además, es reiterativo el almacenamiento de proteína (pollo, carne de cerdo, res, pescado) que no cuenta con rotulado en el empaque primario por estar porcionadas, se presentan falencias en la ficha técnica del pan y de la pulpa, el almacenamiento de alimentos en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas, sin uso de canastillas debido a la falta de estas, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos, Los establecimientos del grupo, que presentaron porcentaje por debajo de 60% son: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, EPMSC JERICÓ, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, con porcentajes respectivos de 60%, 59%, 59%.

Seguidamente con un cumplimiento parcial del 78% se encuentran las **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**, presentando una disminución del 1% con respecto al periodo anterior 77%; la variable no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que se evidenció procesos inadecuados de pre alistamiento de materia prima en área no sanitarias, alimentos porcionados como verduras y proteínas sin rotulación, falencia en el uso inadecuado de las tablas de corte respecto al código de colores ya sea por falta de ellas o por desgaste, provocando 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 el protocolo de temperatura; proceso de pre-alistamiento de materias primas con riesgo de contaminación por descongelación no controlada a temperatura ambiente y en recipientes con agua, falencias en la implementación del plan de muestre, ensamble de dietas en conjunto con otras actividades finalmente, se evidencia incumplimiento al protocolo de almacenamiento de las contramuestras acorde con lo establecido en la OTM (temperatura, cantidad y gramaje) como la falta de estas, principalmente en: EPMSC JERICÓ. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría durante el mes de octubre corresponde a: EPMSC JERICÓ el cual se conceptúan como no cumple con 50%. El único establecimiento que cumplió a cabalidad en esta categoría fue ERON EPMSC ISTMINA, con un porcentaje de 100%, respectivamente.

Continuamos con la variable **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS** con un desempeño con 81%, presentando una disminución del 3% con respecto al periodo anterior; la variable no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que evidenció planillas sin registro de temperatura, vehículos sin documentación como concepto sanitario, SOAT, tecno mecánica; vehículos sin estibas, en inadecuadas condiciones higiénicas, falta de elementos como estibas ya que se dispone los alimentos directamente en el piso. con falencias estructurales por falta de mantenimiento como desprendimiento de pintura, presencia de óxido y corrosión. En algunos casos los vehículos utilizados por el contratista son de orden público como taxi, mototaxis que no garantizan la inocuidad de los alimentos, también se evidenció la entrega de los alimentos sin uso de vehículos, los cuales son transportados a pie presentando falencias que garanticen la calidad en la entrega. El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue EPMSC MEDELLIN con un 67% y el establecimiento que presentó mayor cumplimiento fue EPMSC BOLIVAR con un 100%.

También con un cumplimiento parcial del 84% y un aumento para el mes de octubre del 1%, se ubica la categoría de **CONDICIONES DE SANEAMIENTO**, los hallazgos relacionados con: la falta de limpieza de los techos, paredes, pisos y equipos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las áreas de proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de

hollín y grasa en áreas calientes, presencia de suciedad y residuos orgánicos en equipos. acumulación de hollín en utensilios, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y líquidos, falta de bolsas y recipientes debidamente identificados y tapados; falta de kit para medición de pH y cloro, falta de kit de aseo, falta de elementos para la limpieza y desinfección, así como elementos adecuados y permitidos (palos de madera, costales), fiambreras en inadecuadas condiciones higiénicas, presencia de plagas como hormigas, moscas y cucarachas en las diferentes áreas del servicio de alimentación. Los establecimientos con mayor afectación en esta variable son: EPMSC MEDELLÍN y CPMSPTR PUERTO TRIUNFO con cumplimiento parcial del 77% y 76% respectivamente. Los establecimientos que presentaron cumplimiento fueron ERON EPMSC BOLIVAR, EPMSC ISTMINA, EPMSC JERICÓ, EPMSC TAMESIS y la PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI que presenta cumplimiento con un porcentaje por encima del 90% para esta variable.

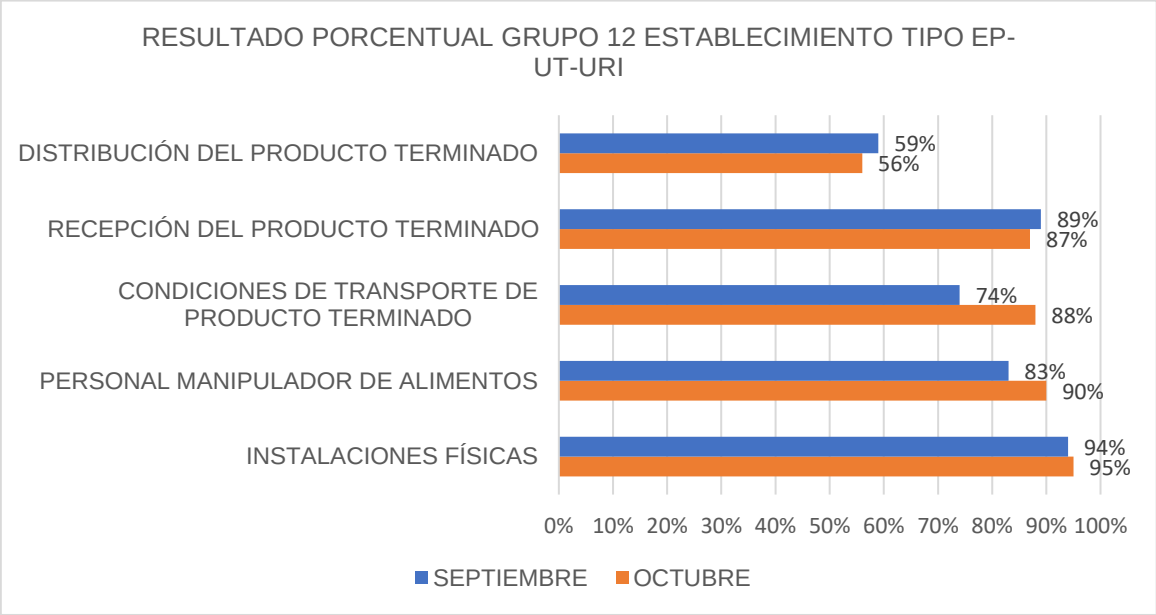
De igual manera las categorías de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** con un cumplimiento parcial del 71% y cumplimiento total de 94% se mantuvieron en el mismo porcentaje de cumplimiento durante los meses de septiembre y octubre; sin embargo, presentó deficiencias en infraestructura dentro de los establecimientos, lo cual no permite cumplir a cabalidad los mantenimientos locativos menores de competencia del operador. Por ende, 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 (hermeticidad). En cuanto aseguramiento existen falencias por ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de proceso. 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; 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 y en algunos establecimientos no se diligencia adecuadamente el formato de recepción de materia prima, también se observó falta de trazabilidad de los procesos.

En orden de cumplimiento, se encuentran las categorías de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** y **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** con un porcentaje del 85% cada una manteniendo la calificación durante los meses de septiembre y octubre, 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), uso inadecuado de la dotación especialmente el tapabocas, incumplimiento al protocolo de lavado de manos al realizar ingreso o cambio de actividad, cuyos desempeños dentro de los establecimientos se encuentran por encima del 80%, y en cuanto a la de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, se incumple con 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; 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 y en algunos establecimientos no se diligencia adecuadamente el formato de recepción de materia prima, también se observó falta de trazabilidad de los procesos.. El establecimiento con menor cumplimiento fue EPMSC QUIBDÓ con un cumplimiento del 52%, los demás establecimientos visitados obtuvieron cumplimiento entre el 82% y el 93% para esta categoría, siendo el de mayor cumplimiento el EPMSC BOLIVAR, con un porcentaje del 93%.

Finalmente, la categoría de **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO**, obtuvo un cumplimiento del 96%, presentó una disminución en 1% para el mes de octubre, considerando como aspectos importantes el incumplimiento de horario en los tiempos de

desayuno y almuerzo por retrasos en ellos procesos de producción, algunos atribuibles al Contratista en otros por temas de contingencia por falta de servicios público como agua, energía y gas. Es de destacar que en esta variable todos los establecimientos presentaron cumplimiento; sin embargo, el establecimiento con menor calificación fue el EPMSC JERICÓ con un porcentaje parcial de cumplimiento del 67%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 23 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 85% teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; reflejando un aumento en 2% en el desempeño con respecto al mes anterior, atribuible proporcionalmente al aumento en la calificación de las variables de: **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** (88%), aumentó 14%, **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** (90%), aumentó en 7%, e **INSTALACIONES FÍSICAS** (95%), que subió un 1%, tal como se observa en la gráfica anterior.
La variable de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó una disminución del 3% para el periodo del mes de octubre de 2024, con un desempeño con 56%; presentando incumplimiento debido a que se observó la entrega en fondos en la mayoría de los establecimientos, no suministro de utensilios (cucharas y vasos), suministro de bebida en bolsa y bidones, cambio de algunas preparaciones del ciclo de menú sin soporte de autorización, falta de algún componente del menú como bebida o cereal. No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 23 de los establecimientos de los 18 evaluados. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 50% fueron: UT BATALLÓN DE INFANTERIA No 10 CR ATANASIO GIRARDOT, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP CANDELARIA MEDELLIN, EP BELEN MEDELIN, EP BOLOMBOLO, EP CAUCASIA ANTIOQUIA, EP YONDO, EP PUERTO BERRIO, EPSANTA BARBARA, EP VENECIA,

EPVERSALLES, EP LAURELES, EP LOS GOMEZ ITAGUI, EP MANRIQUE, EP PUPULAR, EP SABANETA, EP SAN JAVIER MEDELLIN, EP SIJIN MEVAL, EP VILLA HERMOSA MEDELLIN.
En orden ascendente el cumplimiento de la variable de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** con 88% con un aumento del 14%, teniendo en cuenta que persisten los incumplimientos como el transporte en transporte público taxis y mototaxi, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, SOAT, tecno mecánica; tampoco se llevan planillas de registro de temperaturas durante el transporte y transporte de los alimentos en vehículos de la policía. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, corresponde a: EP YARUMAL 0%, EP MEDELLÍN 40%, EP LOS GOMEZ ITAGUI (56%),
Le sigue en orden ascendente de cumplimiento la variable de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** con 90% y un aumento del 7%, de los 18 establecimiento visitados sólo en 1 EP BELLO persiste en el incumplimiento respecto a la falta de dotación establecida por parte del personal manipulador que entrega en las estaciones de policía y tuvieron incumplimiento respecto al certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y capacitación en BPM. Los establecimientos con porcentajes por debajo de 60%, fueron: EP CANDELARIA MEDELLÍN (50%), EP MIGAS DE AMAGA (50%), EP PUERTO BERRIO (50%), EP TAMESIS (50%).
La variable de: **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, obtuvo un cumplimiento parcial del 87% presentó una disminución del 2% con respecto al periodo anterior, debido a que el contratista realiza la entrega consolidada la cena y el refrigerio nocturno a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, Así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando las inocuidad de estos, no se cuenta con la totalidad de componentes especialmente en el tiempo de refrigerio nocturno como el cereal (panificado), se observan productos panificados que no cumplen con la normatividad vigente ya que se suministran sin su empaque primario y sin información en su rotulo, se entregó bebida en fondos en la mayoría de las estaciones de policía y no en empaque individual como lo establece la OTM y se presentó falencias en la prueba organoléptica encontrándose alimentos como cereal (arroz), legumbres (frijol) y proteínas (carne mechada) que no cumplieron a cabalidad de forma sensorial. Los establecimientos con el porcentaje más bajo para esta variable corresponden a: EP MEDELLÍN (40%), EP LOS GOMEZ ITAGUI (56%).
Por su parte, la variable de **INSTALACIONES FISICAS**, presentó un aumento del 1% para el periodo del mes de octubre de 2024, con un desempeño con 95%, esto debido a que se observó que en algunas EP no cuentas con áreas exclusivas para el almacenamiento temporal de los alimentos disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% son: EP BOLIVAR (50%), EP PUERTO BERRIO (50%).

2.2.14 GRUPO 13

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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 ALTA	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. •

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 • 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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.
COPED PEDREGAL MEDIANA	09/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66,5%	1.Baldosas con porosidad en piso del área de marmitas. 2, Caja eléctrica sin proteger en área de cava de prea listados. 3. Difusor del congelador con puntos de oxidación. 4. No se validó BPM del personal manipulador debido a que no había operación el día de la visita. 5. No se encuentra equipo de frio para refrigeración, con el fin de realizar una descongelación adecuada y controlada de la proteína. 6. Se debe garantizar que el almacenamiento en seco conserve las condiciones del producto, aireación, iluminación, superficies higiénicas y temperatura ya que no se encuentra adecuada. 7. Área de preliminares, sin suministro de agua suficiente, que puede afectar los procesos de limpieza y desinfección. Usan químico para medición de cloro en agua el cual no es adecuado. 8. Se observa filtración de agua en pozuelo de área de ensamble de dietas. No cuenta con espacio de lava traperos para evitar el riesgo de salpicadura de agua residual en alimentos. 9. Cuarto temporal de residuos sólidos no cuenta con ventilación. No se pudo validar el adecuado manejo de residuos y la implementación del código de colores de la bolsa. 10. No se pudo validar procesos de limpieza y desinfección por no encontrarse en operación; se observa que los instructivos de dosificación de desinfectantes no son claros, no definen cantidades a utilizar. 11. Cuenta con programa de saneamiento básico escrito, el cual falta ajustara la operación del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				establecimiento. 12. Faltan fichas técnicas del kit para control de agua y de productos de aseo.
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	17/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66%	1.No tiene protección en pasillos con el exterior lo que facilita el ingreso de plagas. 2. Almacenan canastillas sucias cerca al área de servido, sin ninguna separación física. 3. No cuenta con área exclusiva para el lavado y desinfección de canastillas. 4. No cuenta con flujo secuencial de materias primas y producto en proceso, realizan actividades en las mismas áreas. 5. Presenta algunos orificios en pared de congeladores. 6. La ventilación en el área de preparación de los alimentos no es suficiente debido a la condensación de vapor en el techo. 7. La contra puertas ubicadas al ingreso del servicio no son funcionales, permanecen abiertas durante la preparación y servido de los alimentos. 8. La papelera ubicada en las instalaciones sanitarias es de accionamiento manual. 9. El área de Vestier no cuenta con casilleros o mecanismos para la disposición de la ropa del personal manipulador de alimentos. 10. Los congeladores no cuentan con la capacidad suficiente para los volúmenes de carne que maneja. 11. Los equipos de congelación no cuentan con dispositivos para el monitoreo de las temperaturas, deterioro en puertas y estructura (oxido y uso de bolsas verdes). 12. La puerta de la vaporera presenta deterioro lo que impide las actividades de limpieza y desinfección. 13. Cucharon con mango oxidado una jarra y colador de jugos deteriorado. 14. Manipulador con uñas largas en área de servido. 15. Pollo cocinado a temperatura no adecuada (46,7°C). 16. En un mismo equipo de congelación se almacena pescado, cerdo, salchichón, jugo y verdura. 17. El establecimiento no cuenta con tanque para almacenamiento de agua potable con la capacidad

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				para abastecer un día de producción. 18. Las trampas de grasa no presentan terminaciones sanitarias. 19. No realizan adecuada separación de residuos sólidos. 20. Deficiencias en limpieza y desinfección de utensilios, no se encuentran documentados todos los procesos. 21. El programa de abastecimiento de agua no se ajusta a la realidad del establecimiento. 22. No se llevan a cabo acciones correctivas ante desviaciones por control de plagas.
EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	25/06/2024	FAVORABLE	97,0%	Uniones entre pared-pared son rectas
EPMSC ANDES	09/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5%	No cumple con flujo secuencial del proceso, cárcamo con deterioro en los sistemas de desagües, áreas faltantes
EPMSC APARTADÓ	25/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	No especifica puntaje	1.Se observan escombros en área externa del establecimiento. 2. Canastillas deterioradas sin uso. 3. El personal manipulador realiza cambio de dotación en el alojamiento. 4. Área de lavado permanece húmeda y con acumulación de hollín. 5. L área de lavado de menaje no cuenta con el tamaño adecuado. 6. El área social limita con el área de personal. Consumen afuera. 7. Pisos con grietas y deteriorados. 8. Rejilla deteriorada en área de lavado. 9. Paredes y puertas deterioradas. 10. Fiambreras en mal estado (rotas y sucias). 11. Estibas rotas y deterioradas. 12. Acumulación de agua en áreas húmedas. 13. Agua con turbiedad y resultados no conformes de cloro y pH. 14. Recipientes de basura con bolsas de tamaño no adecuado y recipientes sucios. Impermeables y petos con suciedad acumulada y presencia de hollín.
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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				unidad sanitaria carece de papelera. -El equipo de refrigeración del área de procesos presenta corrosión en parte interna de puerta.
EPMSC LA CEJA	11/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,4%	1.No hay protección en ventana del área de proceso. 2. Equipos con bordes rotos y con deterioro (nevera de refrigeración) suciedad en empaques. 3. Manipulador con uñas largas. 4. No se evidencian rotulados todos los alimentos almacenados. 5. Difusor conectado mediante bolsa plástica a un recipiente con la finalidad de almacenar agua.
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 SONSÓN	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 especifica la frecuencia de recolección de los residuos, en el formato de temperatura no se especifica hora de toma de cada temperatura.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
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	11/10/2023	FAVORABLE	91,0%	En puertas de ingreso de materia prima se evidencia luz que favorece el ingreso de plagas. Pisos y drenajes deteriorados y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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 EXTERNA ITAGUI LA PAZ	01/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	64%	1.Diseño de área de preparación no cuenta con flujo adecuado que permita direccionalidad entre materias primas, manipuladores y producto terminado. 2. Punto ecológico en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias, se perciben olores que pueden ser considerados como ofensivos, lo que indica que no está alejado de focos de contaminación e insalubridad, se observa proliferación de moscas y zancudos en el área de almacenamiento sujetos al desarrollo de la actividad económica. 3. Techo con superficies irregulares de difícil acceso y limpieza. 4. Los recipientes de residuos sólidos no son de acción de pedal, lo anterior puede incurrir en la contaminación de las manos del personal. No cuenta con habladores para el lavado de manos que indiquen las buenas prácticas higiénicas. 5. Se observa desgaste en cuchillos y tablas; se observa señales de biopelículas en cuchillos; se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				observa cuchillo en el piso del área de almacenamiento de productos en el área de mezanine; no se evidencia que equipos, utensilios y superficies sean acondicionados a través de procesos de limpieza y desinfección para su uso; cavas en inadecuadas condiciones higiénico – sanitarias se evidencia señales de condensación, se evidencia pisos sucios con acumulación de suciedad y biopelículas. 6. Suministro de agua para la preparación de alimentos es realizada a través de una manguera de agua: no se cuentan con procedimientos estandarizados. 6. Se evidencia que superficies no son acondicionadas antes del desarrollo de las actividades de preparación de alimentos: superficies no limpias, personal no define, ni conoce el estado de liberación de áreas para proceder a eliminar suciedad o contaminación microbiológica en las superficies: señales de biopelículas. 7. Indumentaria del personal no se encuentra limpia, se observa personal masculino con indumentaria no limpia; no cuenta con locker, no cuenta con área común para la alimentación manifiestan que común en espacio aledaño del baño; formatos de prácticas higiénicas no actualizados, se observa diligenciamiento mecánico y no es coherente con el estado de limpieza de la indumentaria prácticas higiénicas evaluados en la inspección ocular, 8. Cuentan con plan de formación continuo, no obstante durante la entrevista al personal se evidencia falta de conocimiento en relación a la adecuación , liberación de las áreas, procesos de limpieza y de desinfección, dosificaciones, productos de desinfección utilizados, procesos de limpieza y desinfección, de superficies, ambientes, equipos y frutas y verduras. Personal manifiesta hacer aspersión de ambientes con alcohol al 70%. 9. No se evidencia rotulación idónea para el flujo adecuado de productos bajo criterios de ingreso y consumo; se observa que descongelamiento

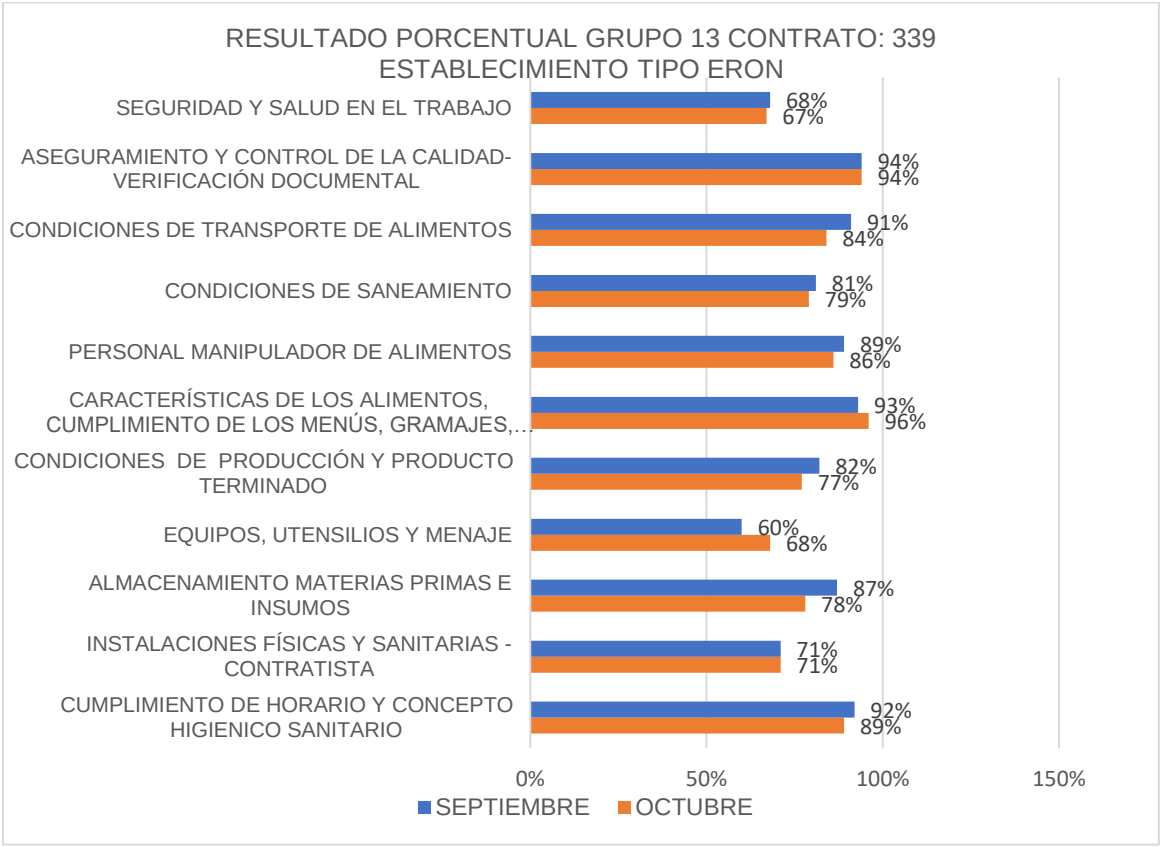
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de la carne no se hace en refrigeración; pollo descongelándose a temperatura ambiente. No se evidencia almacenamiento en equipos limpios se encuentran cavas, recipientes y equipos, superficies en contacto directo con alimentos no limpios con señales de biopelículas y suciedad. 10. Se observan falencias en prácticas higiénicas, indumentaria no limpia, personal sin indumentaria completa, se observa estado de las áreas estado de las áreas, equipos y superficies no limpias; señales de suciedad, biopelículas. No se evidencia acondicionamiento estado de limpieza y desinfección de equipos, superficies y áreas. Formatos no coinciden con las evidencias encontradas en la inspección ocular realizada, por el personal adscrito al área de saneamiento. Se observan alimentos almacenados en canecas y recipientes que no se encuentran en adecuadas condiciones, superficies en mal estado y en malas condiciones. 11. Áreas y superficies con acumulación de polvo, estanterías y estibas no limpias. No se monitorean variables ambientales para el almacenamiento. No se evidencia secuencia y flujo de materias primas. 12. Se observa agua recogida con características sensoriales como color amarilloso. En medición in situ de la variable cloro registran cloro en 1ppm. En medición realizada por el vigilado en presencia del funcionamiento de la entidad territorial de salud. 13. Empozamiento en área de proceso, residuos líquidos de carne y procesos de lavado. Rejillas en mal estado. 14. Punto ecológico de residuos sólidos, se encuentran en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias, paredes sucias, falta de orden. 15. Presencia de plagas, moscas y zancudos en área de proceso y almacenamiento. 16. Formatos de limpieza y desinfección no actualizados. 17.

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 de (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 cuenta con concepto sanitario emitido luego de la intervención de infraestructura, el contratista suministra concepto sanitario actualizado.

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

2.2.14.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 octubre de 2024, se observa un cumplimiento general del 84% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto disminuyó un 1% con respecto al mes anterior.

Las categorías que presentaron aumento en la calificación obtenida fueron: **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE** que pasó del 60% al 68% aumentado 8%, **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL** pasando de un 93% a un 96%; sin embrago, la mayoría de las categorías presentaron disminución en el porcentaje entre un 1% hasta un 9%, dos de las categorías mantuvieron con el mismo porcentaje sin presentan aumento o disminución durante el mes de octubre.

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.

Respecto a la categoría de **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** presentó la mayor disminución para el mes de octubre con un cumplimiento parcial con 78% presentando una disminución del 9% con respecto al mes anterior 87%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: plan de compras, se evidencia desabastecimiento de materias primas en algunos establecimientos, como falta de proteínas para la preparación lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones, además los productos de panificación no cuentan con ficha técnica ni etiquetado completo en empaque primario por ende no cumplen con la normatividad legal vigente en cuanto al rotulado, así mismo, este producto panificado no se encuentra dentro del listado de proveedores aprobados; fruver en estado de deterioro por presencia de moho; además, es reiterativo el almacenamiento de proteína (pollo, carne de cerdo, res, pescado) que no cuenta con rotulado en el empaque primario por estar porcionados, el almacenamiento de alimentos en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas, sin uso de canastillas debido a la falta de estas, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos, Los establecimientos del grupo, que presentaron porcentaje por debajo de 60% son: PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (45%).

En orden ascendente el cumplimiento de la variable de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** con 84% con una disminución del 7%, teniendo en cuenta que persisten los incumplimientos en los vehículos ya que se evidenció la utilización de transporte público taxis y mototaxi, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, SOAT, tecno mecánica; tampoco se llevan planillas de registro de control de temperaturas, condiciones higiénico sanitarios inadecuadas y la falta de utilización de estibas.. El establecimiento que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable que presentan un porcentaje por debajo de 60% es: EPMSC APARTADO (60%). Los demás establecimientos se encuentran con cumplimiento parcial y total.

Seguidamente con un cumplimiento parcial del 77% se encuentran las **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**, presentando una disminución del 5% con respecto al periodo anterior 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 ya sea por falta de

conocimiento o por falta del utensilio, empozamiento de agua, utilización de materiales no sanitarios (costal) para la elaboración de algunos alimentos como el jugo, procesos de descongelación inadecuados, incumplimiento en temperatura de distribución del producto terminado, incumplimiento del protocolo establecido para el control de temperaturas debido a que se presentaron desviaciones en temperaturas especialmente en ensaladas y jugos así como en alimentos en refrigeración, incumplimiento de protocolo de contramuestras al no encontrarse almacenadas las muestras de referencia. Igualmente, 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: PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (60%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (58%).

Le sigue en orden ascendente de cumplimiento la variable de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** con 86% y una disminución del 3%, 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 la falta de documentación (exámenes médicos y certificado de manipulación de alimentos), uso inadecuado del tapabocas dentro del servicio, personal sin adecuado lavado de manos al momento de cambiar de actividad, cuyos desempeños más bajos fueron en los establecimientos: CPAMS ITAGUI LA PAZ (63%), EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina) (71%), EPMSC CAUCASIA (74%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (67%)

La categoría de **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO**, obtuvo un cumplimiento del 89%, presentó disminución en 3% para el mes de octubre, considerando como aspectos importantes el incumplimiento de horario en los tiempos de comida evaluados por retraso o anticipo en la entrega de los alimentos. Es de destacar que en esta variable todos los establecimientos presentaron cumplimiento siendo el de menor porcentaje ERON COPED PEDREGAL (72%).

La categoría que continúa se desempeñó con un 67% conceptuado como cumplimiento parcial, es la de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, la cual reflejó disminución del 1% en su calificación con respecto al periodo anterior; presentando deficiencias en los establecimientos visitados, lo cual no permite cumplir a cabalidad como son en general falta de los elementos de protección personal (guantes, manta anti fuegos) y equipos como falta de extractores. Los establecimientos con mayores deficiencias en SST corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (32%), EPMSC LA CEJA (67%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (33%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

De igual manera las categorías de **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** con un cumplimiento parcial del 71% y 94% respectivamente, se mantuvieron en el mismo porcentaje de durante los meses de septiembre y octubre; sin embrago, la calificación que se vio afectada por las condiciones que se presentaron en materia de infraestructura e instalaciones en 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 y/o sin protección, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, no se evidencia algunos letreros alusivos al cuidado personal, conexiones hidráulicas de equipos con daño y lavamanos de acción manual o ausencia de lavamanos en área de producción. Los establecimientos que presentaron mayor afectación fueron: ERON COPED PEDREGAL (44%), EPMSC ANDES (38%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (38%).

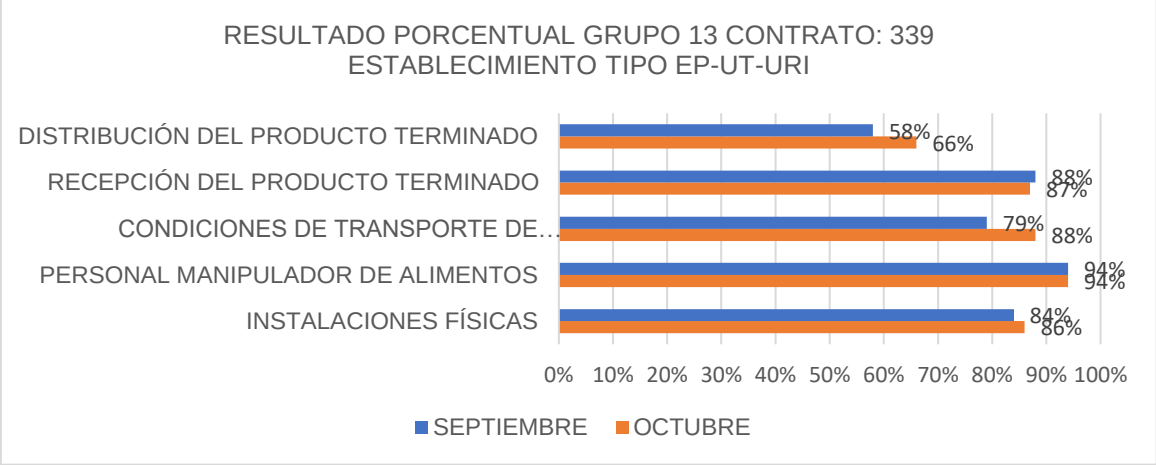
En cuento aseguramiento lo que respecta a este aspecto presenta un nivel de cumplimiento del 94% el cual se mantiene estable en relación al periodo anterior. Las desviaciones que se encontraron se

basan en que faltan mantenimientos correctivos de equipos de frío principalmente, no se cuenta con los registros actualizados del cumplimiento del programa de mantenimientos preventivos y correctivos, tampoco con las hojas de vida de los equipos, falta de mantenimiento de los carros transportadores, falencias en el 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 médicos de personal. Cabe destacar que todos los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total en esta categoría.

En cuanto aseguramiento existen falencias por ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de proceso. 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; 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 y en algunos establecimientos no se diligencia adecuadamente el formato de recepción de materia prima, también se observó falta de trazabilidad de los procesos.

Por último, la categoría de **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE**: presentó un cumplimiento parcial del 68% lo cual representa un aumento del 8% con respecto al periodo anterior (60%), encontrándose aun así mayor afectación en los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (58%), ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ (43%), EPMSC ANDES (47%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (60%), 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, en inadecuado funcionamiento o en desuso por daño; además de observar carros transportadores en mal estado por falta de mantenimiento que puede generar una afectación a la inocuidad de los alimentos, se presenta ausencia de trampa de grasa en algunos establecimientos.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 18 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento parcial de 86%, calificación que aumento en 3% 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** (86%), aumento 2 puntos, **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** (94%), se mantuvo; **CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO** (88%), aumentó significativamente en un 9%; **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** (87%) disminuyó en un 1% **y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** (66%) que aumentó de forma significativa un 8%.

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 ANDES, EP APARTADO, EP CACERES, EP CAUCASIA, EP LA CEJA, EP SANTA ROSA DE OSOS, EP TARRAZA, EP YARUMAL, EP GIRARDOTA y EP SAN CRISTOBAL.

La variable de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó un aumento del 8% para el periodo del mes de octubre de 2024, con un desempeño con 66%; presentando incumplimiento debido a que se observó la entrega en fondos en la mayoría de los establecimientos, no suministro de utensilios (cucharas y vasos), suministro de bebida en bolsa y bidones, cambio de algunas preparaciones del ciclo de menú sin soporte de autorización, falta de algún componente del menú como bebida o cereal (panificado). No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 11 de los establecimientos de los 18 establecimientos evaluados. Los establecimientos con mayor afectación fueron: EP ARANJUEZ (75%), EP BELLO (50%), EP CASTILLA (50%), EP COPACABANA (0%), EP CTI BUNKER LA FISCALIA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP CAUCASIA (50%, EP CTI CAUCASI (50%), EP LA CEJA (50%), EP YARUMAL (0%), EP SAN CRISTOBAL (50%).

Le sigue en orden ascendente de cumplimiento la variable de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** con 94% se mantuvo respecto al mes anterior, de los 18 establecimiento visitados sólo en 1 EP BELLO persiste en el incumplimiento respecto a la falta de dotación establecida por parte del personal manipulador que entrega en las estaciones de policía y tuvieron incumplimiento respecto al certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y capacitación en BPM, en las demás EP tuvieron un cumplimiento del 100%, con excepción de EP GIRARDOTA en la cual no se pudo observar la variable.

La variable de: **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, obtuvo un cumplimiento parcial del 87% presentó una disminución del 1% con respecto al periodo anterior, debido a que el contratista realiza la entrega consolidada la cena y el refrigerio nocturno a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, Así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando las inocuidad de estos, no se cuenta con la totalidad de componentes especialmente en el tiempo de refrigerio nocturno como el cereal (panificado), se observan productos panificados que no cumplen con la normatividad vigente ya que se suministran sin su empaque primario y sin información en su rotulo, se entregó bebida en fondos en la mayoría de las estaciones de policía y no en empaque individual como lo establece la OTM y se presentó falencias en la prueba organoléptica encontrándose alimentos como cereal (arroz), legumbres (frijol) y proteínas (carne mechada) que no cumplieron a cabalidad de forma sensorial. Los establecimientos con el porcentaje más bajo para esta variable corresponden a: EP DOCE DE OCTUNRE (33%) y EP GIRARDOTA (44%).

Por su parte, la variable de **INSTALACIONES FISICAS**, presentó un aumento del 2% para el periodo del mes de octubre de 2024, con un desempeño con 86%, esto debido a que se observó que en algunas EP no cuentas con áreas exclusivas para el almacenamiento temporal de los alimentos disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 50% son: EP BELLO (50%), EP CASTILLA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP YARUMAL (50%), EP GIRARDOTA (50%).

Por último, la categoría **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** presentó un desempeño parcial del 88%, la calificación aumentó significativamente en un 9%; afectado principalmente por: vehículos de transporte que no cumplen con la normatividad vigente, no cuentan con concepto sanitario, SOAT, técnico mecánica y no cuenta con leyenda de transporte de alimentos debido a que son vehículos particulares o contratados por aplicación; 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 ANDES (40%) y EP YARUMAL (0%)

2.2.15 GRUPO 14

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANCABERMEJA	04/09/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	* El diseño del servicio de preparación de alimentos no se ajusta a los volúmenes de producción reportados 642 servicios. * No hay continuidad en los pisos del área de preparación de alimentos. Falta continuidad en las paredes y presenta señas de desgaste en algunas zonas del servicio. * Techos sin continuidad en los techos. * El área donde se ubica actualmente el lavado de manos no garantiza una adecuada asepsia de las mismas. * No se evidencia inscripción del capacitador actual. * No se cuenta con espacio suficiente para una adecuada gestión en el proceso de almacenamiento de frutas, verduras y carnes. * Se observa residuo liquido en el piso del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. * El área de disposición de residuos sólidos no se encuentra totalmente adecuada. * La frecuencia en la limpieza de los cauchos de los equipos de almacenamiento refrigerado y congelado no es la adecuada.
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 evidencia instalaciones sanitarias con puerta en triple y/o madera y parte metálica. Falta 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 área de preparación y alistamiento de alimentos. No cuenta con drenaje; se acumula agua durante el lavado del área.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Falta implementar código de colores en bolsas de recipientes de residuos sólidos área almacenamiento, en área de preparaciones falta recipientes adecuados.
CPMS BUC 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	23/10/2024	Favorable con requerimientos	78%	* Redes expuestas sin angeos, locación, locación parte eléctrica, área de construcción no está dividida de área de preparación. Dividir parte del asadero. *No se visualizan sifones, paredes está pérdida de superficie. *No presenta lavamanos. *Equipo de refrigeración (Cuarto frío), no cuenta con unión piso pared redondeada, no tiene sistema de rejilla, se encuentran planchas en estado de suciedad, rallador en estado de corrosión. *Falta completar la indumentaria. *Nueve (9) bolsas de pan sin rótulo, falta información de fabricante en el rótulo de la carne de res. *En el área de bodega se observa cantidad de moscas, se observan huevos en estado de descomposición, en las estibas de averiados (rotos). *No se observan rejillas de sifones. *No se observa recipiente adecuado para los residuos. *Falta intensificar la limpieza y desinfección debajo de las estibas, en canastillas, en equipos y utensilios.
EPAMS GIRÓN RANCHO MEDIANA	24/05/2024	Favorable con requerimientos	81%	* Un cuarto frío fuera de servicio, equipos fuera de servicio. * Faltan dos exámenes médicos. * Faltan dos capacitaciones.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Intensificar limpieza y desinfección.
EPMSC MÁLAGA	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, y vestidores. 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 medias cañas 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. * 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMS SAN GIL	19/07/2024	Favorable con requerimientos	78%	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 lavaplatos tiene amarrada en el sistema de evacuación de aguas. * 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.

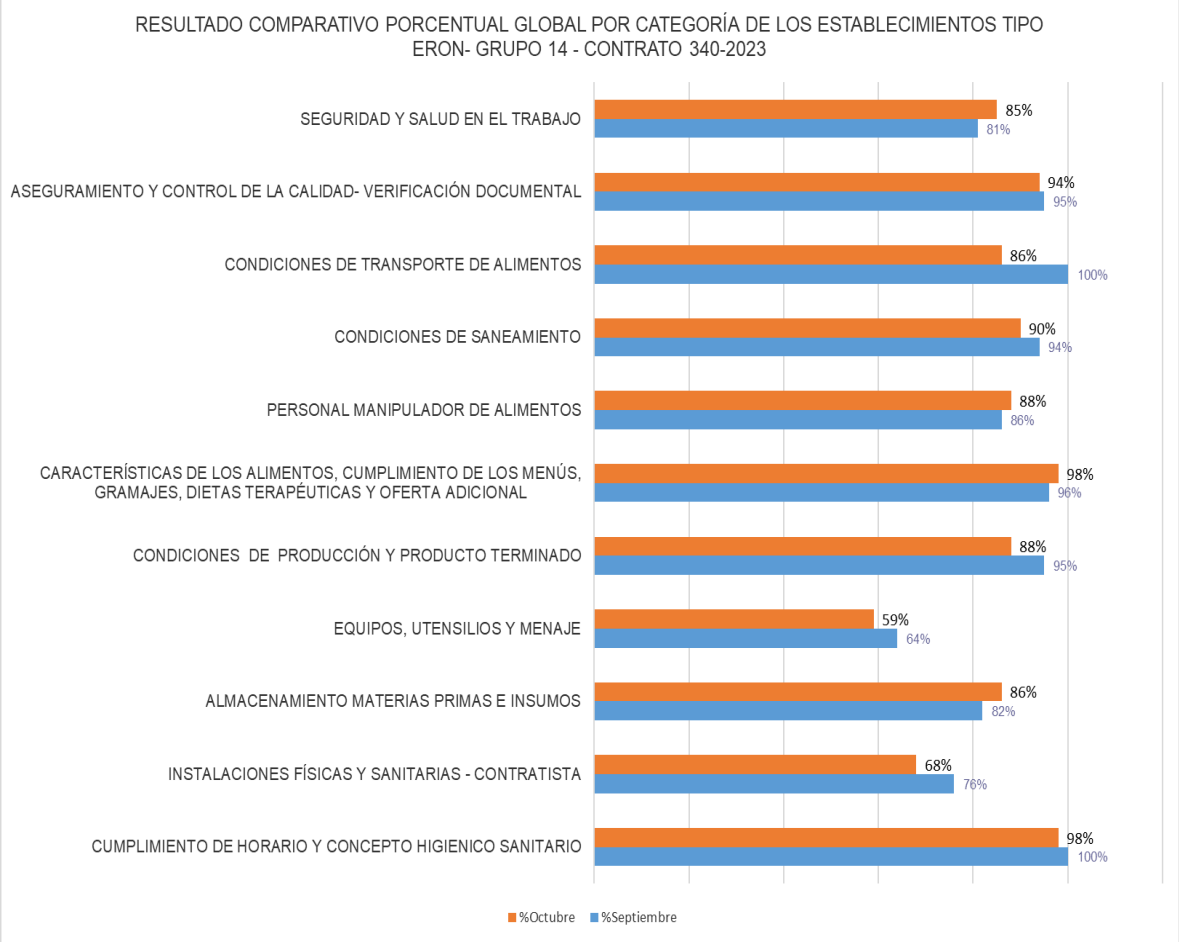
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Recipiente no cumple código de colores.
EPMSC SOCORRO	20/05/2024	Favorable	91%	* Deterioro en baldosas, pintura con humedad en zona de almacenamiento. * Se evidencia refrigeradores en regular estado, canastillas deterioradas, utensilios 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	02/08/2024	Favorable con requerimientos	66,50%	* La edificación se encuentra ubicada en zona residencial con áreas externas en terreno irregular, lotes con invasión de malezas, se encuentran dos áreas de libre acceso, en la principal se encuentra cortina plástica y otra sin protección que permite posible ingreso de plagas. Diseño y adecuación del área no es acorde a flujo de procesos, el ingreso de personal se realiza por área de preparación de alimentos y los casilleros se ubican al final del área. * Paredes en mal estado, con desprendimiento de material en área de procesos, en zona de lavado de utensilios, unión entre paredes no son de media caña. Área de almacenamiento temporal de residuos es en acabado no sanitario lo cual dificulta las operaciones de limpieza y desinfección. * Techos en material no sanitario, con formación de hongos en área de proceso. * Lavamanos de accionamiento no manual, área de lavado de almacenamiento y lavado de implementos de limpieza dentro del área sanitaria del personal. * Se evidencian utensilios en mal estado, deterioro por uso, utensilios para el transporte de alimentos en baldes plásticos lo cual no garantiza la conservación de las temperaturas del servicio de preparación al traslado al servicio de servido de alimentos. *Mesón de zona de lavado en acabados no sanitarios, desprendimiento de loza, zona húmeda que facilita el deterioro de pared y daño a estructura. * No se lleva registro y control del estado de salud diario del personal manipulador,

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				no se evidencian lesiones, heridas o signos de enfermedad aparente. * Exámenes de reconocimiento médico Vigentes de Enero, marzo y mayo del 2024 al 2025. * Empaques para alimentos se encuentran almacenados en área de casilleros e instalaciones santanas del personal. La humedad relativa y las altas temperaturas dentro del área aceleran los procesos de maduración y deterioro en los vegetales y frutas almacenados. * En zona de lavado de canastillas no hay drenaje, el agua escurre hacia la calle, área de almacenamiento temporal de residuos no cuenta con drenaje, las aguas discurren por las escaleras y llegan al sistema de drenaje cerca de bodega de almacenamiento e ingreso a área de proceso. * Se evidencian falencias en el número de recipientes para la disposición de residuos en área de almacenamiento temporal, se encuentran residuos orgánicos almacenados fuera de los recipientes, recipientes sucios y en mal estado, no se cumple con código de colores para correcta clasificación de residuos. * Se evidencia presencia de cucarachas en área administrativa. * Se evidencian falencias en las áreas de almacenamiento temporal de residuos, en zona de lavado de utensilios se evidencian residuos sobre el sistema de drenaje, residuos acumulados en rejillas de evacuación de residuos líquidos.

El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de octubre perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libres 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 septiembre y octubre 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 octubre presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 87%, disminuida en 2 puntos en relación 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 octubre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 98%, disminuido en 2 puntos en relación 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 la mayoría de las visitas ejecutadas. La desviación se presentó en el CPMS BUCARAMANGA en día 2 de octubre, dado que las dietas se entregaron a las 5:40 am (fuera del horario establecido en la OTM), sin poderse realizar la verificación de las mismas (se dio ingreso interventoría a las 6:00 am).

El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de octubre perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

En el presente mes se evidencia renovación del concepto sanitario del servicio de alimentación del

EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA el día 23 de octubre del 2024, puesto que se dio entrega a una nueva área remodelada.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 68%, disminuido en 8 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* fueron CPMS BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPAMS GIRON y PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ con porcentajes de desempeño del 55%, 56%, 57% y 59% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se evidenció tomacorrientes sueltos en diferentes áreas, aberturas sin protección, rejilla de sifón de pasillo partida, lampara quemada en área de producción, pisos con baldosas partidas, medias cañas con deterioro y techo con desprendimiento de pintura. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA se observó tomacorrientes destapados en área de pela papas, rejillas en el sifón inadecuadas ya que permiten el tránsito de plagas, pisos desgastados y porosos en área de recibo, pre alistamiento y no cuentan con media caña pared, paredes con desprendimiento de pintura y con falta de friso en diferentes áreas (recibo, lavado de menaje, almacenamiento de residuos sólidos y líquidos) y mesones con desprendimiento de pintura y de óxido. EPAMS GIRÓN rancho alta se evidenció luminaria averiada en cuarto de congelación, orificio de interruptor eléctrico destapado, sifones sin rejillas de protección anti plagas, aberturas sin protección, barreras en poli sombra (área de proyectos productivos y área intervenida) y falta de lavamanos de accionamiento no manual ubicados en el área de proceso. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ se observó maleza al ingreso de la planta y frente al área de residuos sólidos, extractor con cables expuestos, apagador del área de lavado sin funcionamiento adecuadamente (se demora en encender la luz al presionarlo), pared del área de lavado de menaje deteriorada por humedad y falta de enchape, puerta de ingreso con cortina plástica deteriorada y puerta que comunica con la bodega de abarrotes no cuenta con protección.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC SOCORRO, EPMSC SAN GIL y CPMSMBUC BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 69% y 86%. Entre los hallazgos de estos establecimientos están pisos con algunas baldosas partidas, media caña deteriorada y porosa, paredes con desprendimiento de pintura y algunas sin pintar, marco de la ventana con óxido, mesón de la cocina en mal estado con hundimientos, óxido y grietas, puertas con óxido y luminaria desprendida del techo.
Se destaca en *cumplimiento* el establecimiento EPMSC MÁLAGA con porcentaje de desempeño del 100%. En los establecimientos EPMSC VÉLEZ y EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ no se evalúa esta categoría puesto que los alimentos se producen en plantas externas.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 86%, mejorando 4 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue el EPMSC MÁLAGA con porcentaje de desempeño 52% y hallazgos por falta de fichas técnicas y cumplimiento de la normativa de rotulado para alimentos como carne de res y pollo carne de res y el pollo no cuentan con empaque primario, almacenamiento varias de proteínas en el mismo espacio del congelador una sobre otra generando contaminación cruzada y bolsa con leguminosas secas (garbanzo) sin rotulación en el empaque primario.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: CPMS BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA y EPMSC BARRANCABERMEJA, con porcentajes de desempeño entre 73% y 82%. Entre los hallazgos están incumplimiento de la resolución 5109 de 2005 (rotulado) para alimentos tales como huevos y leguminosas secas, materia prima almacenada en recipientes de material no sanitario como sacos, alimentos de cárnicos almacenados en el mismo equipo con pulpas de fruta sin adecuada separación física, materia prima fruver almacenada a la intemperie sin ninguna protección, 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, inadecuada aplicación del método PEPS y producto no conforme no ubicado en el área correspondiente y sin registros de control de los mismos.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 91% y 100%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de octubre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 59% desmejorando 5 puntos en referencia el mes anterior y continúa siendo la categoría de menor desempeño.
Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron el CPMS BUCARAMANGA, EPMSC MALAGA, EPAMS GIRON y EPMSC SAN GIL con porcentajes de desempeño del 39%, 55% y 50% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se observó falta de equipos mínimos (sartenes basculantes y 1 licuadoras convencional), fondos en mal con abolladuras, procesador de alimentos no cuenta con mango de presión manual, carro transportador con desprendimiento de pintura, congelador de contramuestras presenta óxido y a los cuartos que estaban en fuera de funcionamiento los primeros días del mes se le realizaron los mantenimientos respectivos. En el EPMSC MÁLAGA se evidenció falta de equipos mínimos (equipos de frío no cumplen la capacidad establecida), refrigerador con bisagra desprendida y desgaste de pintura, sin manija y presenta oxido en la base al igual que las rejillas internas, báscula no está funcionando y estufas están produciendo hollín. En el EPAMS GIRON se observó en el rancho de alta falta de equipos mínimos (sartén basculante), congelador de almacenamiento de contramuestras con óxido y sin agarre para la apertura de las puertas, estufa produce exceso de hollín y fuga de gas y máquina de hielo sin funcionamiento y en el rancho de mediana se observó menaje en mal estado (recipientes de plástico partidos tipo ensaladera y sus tapas partidas). Y en el EPMSC SAN GIL se evidenció congeladores deteriorados (sin manijas, con las puertas sueltas, con recalentamiento por el exterior, con bisagras rotas y con óxido)
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC SOCORRO, PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ y CPMSMBUC BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 62% 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 mal estado como ollas con abolladuras, y equipos y menaje con deterioro que requiere mantenimiento y cambio (ollas con abolladuras en uso, congelador con tapas desprendidas y óxido, refrigerador con daño de empaque, recipientes plásticos y tapas partidas)
Se destacan en *cumplimiento* los establecimientos EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y EPMSC VÉLEZ con porcentaje de desempeño del 100%, aquí se evaluó las condiciones de equipos usados en la distribución puesto que los alimentos se producen en la planta externa.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, desmejorando 7 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC MALAGA con porcentaje de desempeño del 47% y hallazgos por desconocimiento por parte de los manipuladores de procesos de desinfección de verduras, tablas de picar deteriorada (azul), inadecuado uso de tablas de corte para prevenir contaminación cruzada, incumplimiento la temperatura de servido de producto terminado (ensalada a 22,5, Jugo a 19.8ºC), balanza de capacidad 300 k fuera de servicio, falta de hielo para garantizar la temperaturas de producto terminado e incumplimiento con el protocolo de las contra muestras (recipiente, gramaje).
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC VÉLEZ, EPAMS GIRON, CPMS BUCARAMANGA, EPMSC SAN GIL con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%. Entre los hallazgos encontrados están incumplimiento la temperatura de servido de producto terminado (ensalada a 13.5°C-20.6°C, proteína a 50.3ºC, Jugo a 28.8.9ºc), inadecuado uso de tablas de corte según convención de colores y algunas tablas en mal estado, falta de formato de control de temperatura cuando los alimentos se distribuyen desde la planta al ERON, inadecuados procesos de desinfección de vegetales por desconocimiento e incumplimiento con el protocolo de las contra muestras (temperatura).
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 98% mejorando 2 punto en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 77% por hallazgos relacionados con intercambios sin notificación según el procedimiento establecido, inadecuada rotación de las frutas del desayuno y ensamble de dietas para estaciones de policía (EP CENTRO) en recipientes sin adecuada rotulación.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 96% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, mejorando 2 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPAMS GIRÓN, CPMS BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ , EPMSC SAN GIL y EPMSC VÉLEZ con porcentajes de desempeño entre el 79% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están falta de personal mínimo requerido (manipuladores, auxiliar administrativo, calderista) e incumplimiento en la frecuencia de visitas del nutricionista, falta de examen de laboratorio coprocultivo, deficientes condiciones de limpieza de dotación de manipuladores, falta de dotación de conductor que transporta las raciones desde la planta al Eron, falta de todo el personal administrativo en días festivos, dotación no cuenta con identificación en brazo y pantalón como lo establece la OTM, inadecuados prácticas de manipulación de alimentos (manipulador con tapaboca mal puesto, comiendo y bebiendo dentro del área de producción),

elementos de seguridad (petos) en mal estado y manipuladores no usan los guantes acordes a la actividad que desarrollan.
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 octubre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 90%, desmejorando 4 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron CPMS BUCARAMANGA y PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 71% y 82% respectivamente y hallazgos relacionados con acumulación de suciedad debajo de las estibas en el almacén de abarrotes, estancamiento de agua en diferentes áreas (cocina caliente, pre- alistamiento y servido de dietas), techo con grasa y hollín en cocina caliente, malla de extractores y campanas con grasa acumulada, recipientes recolección de residuos sólidos sin tapas, sin su debida identificación y algunas veces usan canastillas para esta actividad e inadecuada clasificación de residuos según su naturaleza.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 92% y 100%.

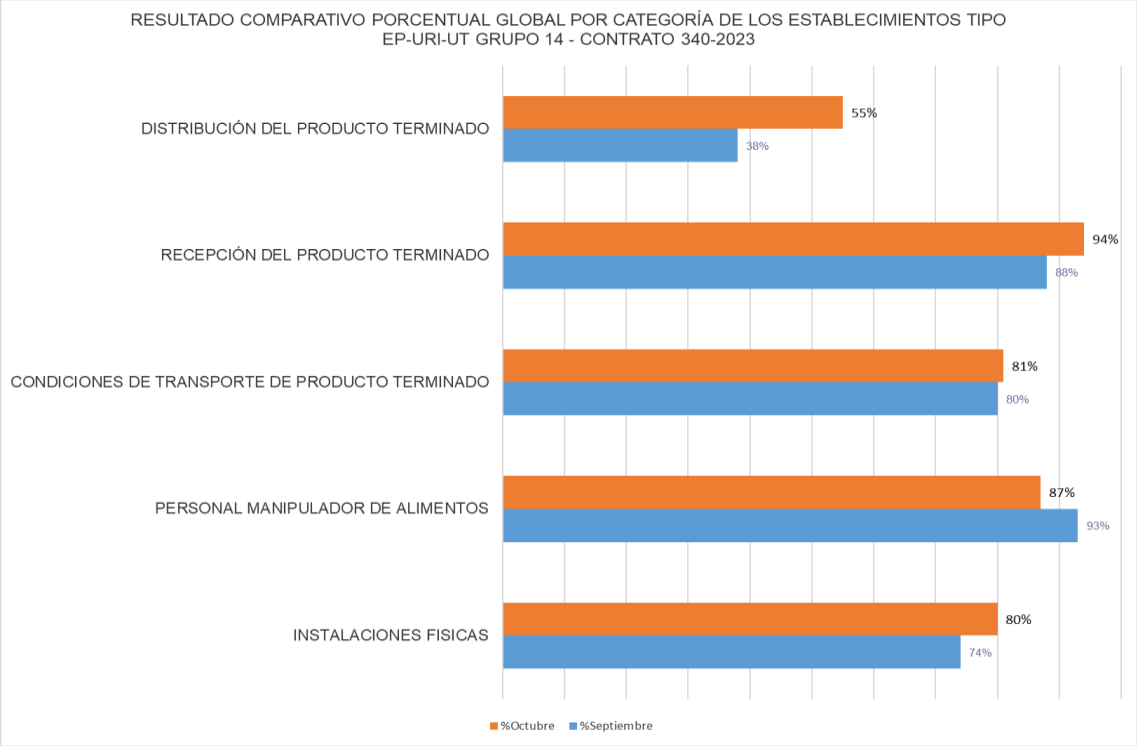
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 86%, desmejorando 14 puntos con referencia al mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC VELEZ con porcentaje de desempeño del 50% y hallazgo conductor sin la dotación adecuada, gatos hidráulicos de puerta trasera sostenidos por un clavo y derrames de alimentos dentro del vehículo.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ con porcentaje de desempeño del 80% y hallazgos por gatos hidráulicos de puerta trasera sostenidos por un clavo y derrames de alimentos dentro del vehículo
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%. En el EPMSC MÁLAGA y la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA no se evaluó esta categoría.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94%, desmejorada en 1 punto con referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* continúa siendo CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 86% y con hallazgos por falta de soporte de mantenimiento de equipos (estufas) y carros transportadores los cuales presentan desprendimiento de pintura.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 91% y 100%.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 85%, mejorando 4 puntos en referencia al mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* continúa siendo EPAMS GIRÓN con porcentaje de desempeño del 62% y hallazgos por campana extractora fuera de servicio

(guaya partida de la válvula de seguridad para corte de emergencia del gas), campana extractora, pero no cubre todas las estufas y no se observó uso de careta durante la fritura.
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 septiembre y octubre 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 octubre presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 85% mejorando 10 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, mejorada en 6 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BARBOSA SANTANDER, EP SAN GIL y EP FLORIDA con porcentajes de desempeño del 0% y 50%. Entre los hallazgos evidenciados están: canastillas sucias usadas durante el almacenamiento temporal de los alimentos y alimentos se disponen directamente en el 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 octubre una calificación en *cumplimiento parcial,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 87% disminuida en 6 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BARBOSA SANTANDER y EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 50% y hallazgos relacionados con dotación inadecuada del manipulador en cuanto al color (no es de color claro), manipulador no cuenta con certificado médico de aptitud laboral, manipulador no aplica correctamente las buenas prácticas de manipulación al disponer los alimentos sobre el piso.
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 octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81%, mejorando 1 punto con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES, EP BARBOSA SANTANDER y EP SAN GIL con porcentajes de desempeño del 0%, 20% y 60% respectivamente. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP BARRANCA LAS GRANJAS, EP MUELLE y EP SAN VICENTE DE CHUCURI con porcentajes de desempeño del 80%. Entre los hallazgos están la inadecuada toma de temperatura por durante el transporte de alimentos por parte del conductor, vehículo motocicleta de placa QFL-34G no cuenta con concepto sanitario ni SOAT vigente, vehículo no se tiene letrero alusivo a transporte de alimentos, vehículo no cuenta con un recipiente para el transporte de los alimentos se realiza el transporte en bolsas, falta de planillas de registro de temperaturas y no se cuenta con plan de rutas con placa y rangos de horarios y 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 octubre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94%, mejorando 4 puntos con referencia al mes anterior
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP SAN GIL, y EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 78% y 88% respectivamente. Entre los hallazgos están falta de publicación del menú por deterioro, incumplimiento en la normativa de rotulado para el cereal elaborado pan de cascarita y pan queso (sin empaque primario) e intercambios sin soporte de notificación a la interventoría.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 91% y 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de octubre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 55%, mejorando 17 puntos en referencia al mes anterior y continúa siendo la categoría con menor desempeño.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES, EP SAN GIL, EP BARRANCA LAS GRANJAS, EP BARBOSA SANTANDER, EP CUMBRE, EP MUELLE, EP NORTE, EP PIEDECUESTA, EP SUR, EP GIRÓN y EP FLORIDA con porcentajes de desempeño

entre 0% y 50%. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EP CENTRO con porcentaje de desempeño del 75%. Entre los hallazgos se relacionan entrega de bebidas en fondos 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%.

2.2.16 GRUPO 15

2.2.16.1 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	25/06/2024	Favorable con requerimientos	80,50%	* El dormitorio está dentro del área de preparación, el área de lavado y residuos no está separada del parea 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 oxido 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. * 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* 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 CÚCUTA 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	30/09/2024	Favorable con requerimientos	71%	*Se observa acumulación de agua en pisos. *Presencia de humedad en el techo. *Dispensador de jabón sin contenido. *Equipos y utensilios de cocina ya presentan deterioro estructural y requieren cambio. *Las tablas para picar alimentos presentan deterioro estructural. *Socializar protocolos de manejo de materias primas con el personal manipulador de alimentos con el fin de estandarizar procesos. *Llevar planillas de control de temperaturas en los procesos de producción. *El Almacenamiento de frutas y verduras y el almacenamiento de productos cárnicos debe de mejorarse. *18 de Sept de 2024; último proceso de limpieza y desinfección de tanques de Almacenamiento de Agua potable. Cloro libre= 0,5mg/L - pH: 7,0. *Los sifones y sistemas de drenaje del área de cocina no están funcionando adecuadamente. *Último control de plagas realizado fue el día 18 septiembre de 2024. *Socializar protocolos de limpieza y desinfección con el personal, delegar funciones específicas para los procesos de limpieza y desinfección del área.
EPMSC PAMPLONA	05/09/2024	Favorable con requerimientos	78,50%	* La edificación funciona bajo una estructura que no permite un correcto flujo de procesos. Los ductos eléctricos se encuentran expuestos. * Se evidencia desprendimiento de pintura, desgaste de material de recubrimiento en paredes y pisos (estuco, pintura y baldosas).

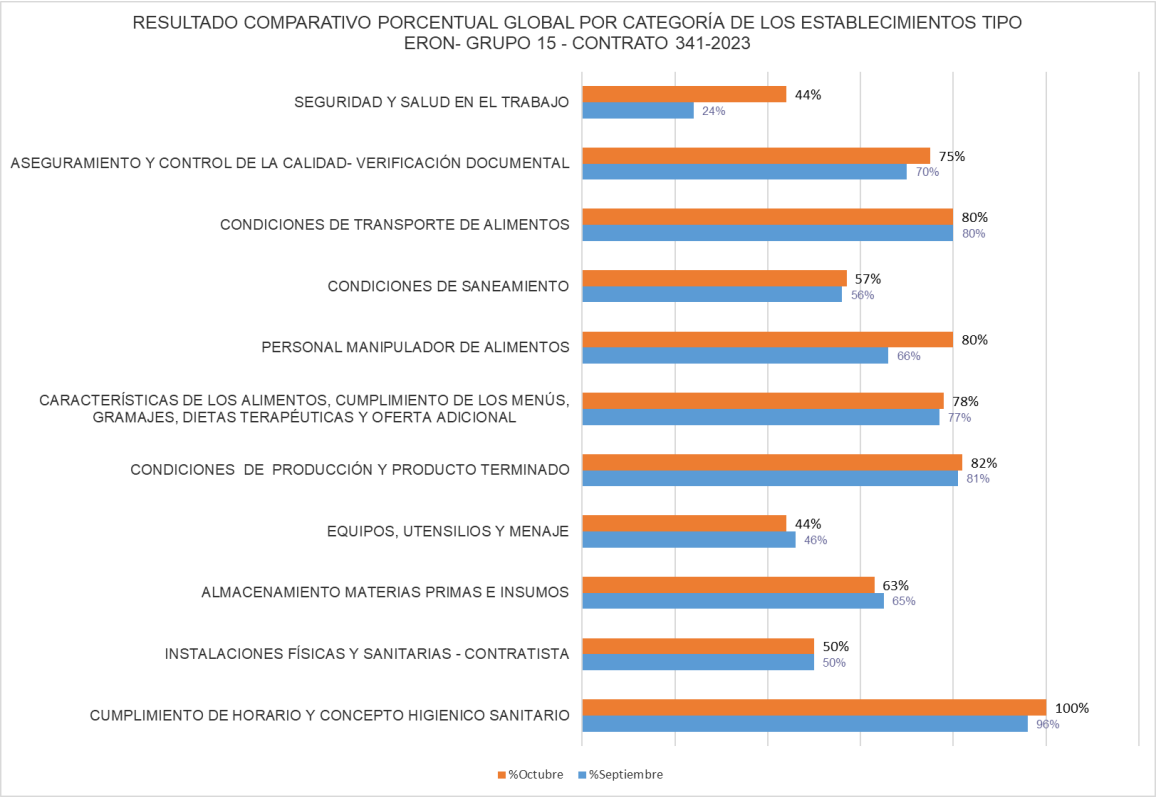
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. Los techos presentan acumulación de suciedad y material graso (presentan hongos). Ventanas de ventilación con acumulación de grasa. * Se evidencian equipos de refrigeración en mal estado estético, pérdida de esmerilado y pintura. Los equipos de refrigeración no tienen equipo de medición de temperatura adecuado. Algunas tablas de picado presentan deterioro y suciedad. Se evidencia cuchillo de corte con cacha de madera, estantes oxidados. Se evidencian recipientes partidos, menaje en regular estado. * Se evidencian algunas tablas de picado deterioradas. * Se evidencian algunos manipuladores sin tapabocas y alimentándose. Se evidencia que personal de seguridad entra al área de preparación de alimentos sin las medidas de protección. * Se evidencian equipos de control de temperaturas no adecuados. Cada equipo de refrigeración debe contar con su respectivo equipo de control de temperaturas, para evitar contaminación. Tabla de control de temperaturas no muy diligente. * Se evidencia acumulación de suciedad en rejillas, malla de rejilla en regular estado. Láminas desprendidas en el área de lavado. * Se evidencia deficiencia en limpieza en todas las áreas. Se evidencian elementos de limpieza en áreas de preparación de alimentos.
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 servicio 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. *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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				*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 septiembre perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2.2.16.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 octubre presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 68%, mejorando 2 puntos 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 septiembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 96%, desmejorada en 2 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 octubre perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de octubre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 50%, igual al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, COCUC CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 20%, 30%, 47% y 56% respectivamente. En el EPMSC OCAÑA se observó medias cañas con desprendimiento de pintura, luminarias sin funcionamiento ni protección en área de producción, toma corriente con cables expuestos, rejillas de los sifones con orificios grandes y no evitan el tránsito de plagas, aberturas sin protección, no se cuentan con lavamanos cerca del área de producción y falta de

señalización de área de depósito temporal de los residuos sólidos. En el EPMSC ARAUCA se evidenció una luminaria fuera de servicio en área de proceso, cables expuestos en áreas de proceso y bodega, marcos de las puertas del rancho sin protección con malla anti insecto o angeo, lavamanos de área de procesos no cuenta con sistema de accionamiento mecánico y no hay área para depósito temporal de los residuos sólidos. En el COCUC CÚCUTA estructura 2 se observó pocetas de mesones desconectadas de la red hidrosanitaria, sifones con rejillas partidas y otras sin rejillas, drenajes con rejillas las cuales tienen aberturas en áreas de producción lo que ocasiona el taponamiento de dichos drenajes, puertas con deterioro general, lavamanos de área de procesos no es de accionamiento mecánico, angeos averiados, señalización de BPM no es de material no lavable y presentan deterioro por la humedad, y en estructura 3 se evidenció cableado expuesto, toma corriente sin protección en área de dietas y tubérculos y media caña deteriorada. Y en EPMSC AGUACHICA se observó tomacorrientes sin protección y desprendidos y cables expuestos en área de producción, baño y almacenamiento de fruver, tres lámparas sin protección en área de producción, bombillas quemadas, sifón sin rejilla de protección en área de lavado de menaje y área de recolección de residuos sólidos, desprendimiento de pintura en las paredes y medias cañas.

Los establecimientos con calificación *cumplimiento parcial* fueron PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 71% y 78% respectivamente y con hallazgos por falta de lavamanos de accionamiento mecánico, aberturas no cubiertas en su totalidad, letreros alusivos a las BPM en material no lavable y están deteriorados por el agua, obstrucción en drenajes del área de pre alistamiento y techos en áreas de preliminares y almacenamiento de alimentos perecederos (fruver) poseen formación de hongos.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 63% desmejorada en 2 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron COCUC CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 54% y 57% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA estructura 2 se observó almacenamiento de hielo en cuarto frío de congelación de cárnicos sin barrera de protección, alimentos proteicos (pechuga y pernil de pollo) almacenados en empaques con acumulación de suciedades, no aplicación del método PEPS para alimentos cárnicos, alimentos sin cumplimiento de normativa de rotulado (huevos, leguminosa arveja, cebada), alimentos almacenados en áreas externas (ahuyama y repollo) en inadecuadas condiciones sanitarias, alimentos en almacenamiento dispuestos sobre el piso (proteína), no se garantizan distancias perimetrales en el almacenamiento de la proteína en el cuarto de congelación dificultando la circulación e ingreso para verificación, falta de fichas técnicas de alimentos (proteico huevo, pollo de AVISUR SAS) e incumplimiento del plan de compras, y en la estructura 3 se evidenció incumplimiento del plan de compras, alimentos sin cumplimiento de normativa de rotulado (huevos), almacenamiento de frutas en costales, no se garantiza distancias perimetrales en el cuarto de tubérculos y estibas en inadecuadas condiciones de limpieza. Y en el EPMSC AGUACHICA se observó alimentos sin cumplimiento de normativa de rotulado (queso, huevos, pechuga), incumplimiento del plan de compras y pechuga almacenada en costales.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC OCAÑA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño entre el 61% y 74%. Algunas de las desviaciones observadas fueron alimentos sin cumplimiento de normativa de rotulado (arveja, frijol, huevos, pechuga de pollo y carne de res), alimentos almacenados en temperaturas no óptimas (queso en equipo de congelación), no

cumplimiento de las distancias perimetrales en almacenamiento asociado a espacios reducidos y a la falta de organización de los alimentos en canastillas y materia prima (tubérculos como papa pastusa y papa criolla) se almacena en área compartida con almacenamiento temporal de residuos sólidos.
Se destaca el establecimiento EPMSC PAMPLONA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 95%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de octubre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 44%, desmejorando 2 puntos con referencia al mes anterior
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC OCAÑA y COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 33%, 33%, 40%, 45% y 46% respectivamente.
En el EPMSC AGUACHICA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante y licuadora pequeña según capacidad establecida), estantería oxidada en bodega de abarrotes, equipos de refrigeración en mal estado (sin agarre en las puertas, con desgaste de la pintura), tapas con abolladuras, tablas de corte desgastadas, carros transportadores con desprendimiento de pintura y presencia de óxido y el servicio no cuentan con trampa portátil (la del establecimiento está sellada). En el EPMSC ARAUCA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante, congelador, refrigerador, procesador de alimentos y los discos de corte (5) del que se encuentra en servicio), carros transportadores no recubiertos con pintura anticorrosiva y presentan oxido, no hay trampas de grasas portátil en el servicio de alimentación (el establecimiento no cuenta) y falta de mantenimiento de estufas por llama no uniforme, lo que genera ahumado y hollín. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante, bandeja asadora, equipo de refrigeración y puesto cocción), cuarto de congelación no garantiza la temperatura de -18°C (no tiene la funcionalidad adecuada del equipo) y no se cuenta con trampa de grasa portátil. En el EPMSC OCAÑA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante, bandeja asadora, procesador de alimentos y la licuadora pequeña de acuerdo a la capacidad establecida), exprimidor de naranjas con amarre de alambre y cuerdas, utensilio con agarre de madera, deterioro en el menaje (ollas con abolladuras y los recipientes plásticos están partidos) y carros transportadores se encuentran deteriorados sin pintura anticorrosiva y con oxido. Y en el COCUC CÚCUTA se observó en la estructura 2 falta de equipos mínimos (sartén basculante, hidro lavadoras, licuadoras convencionales), equipos que requieren mantenimiento tales como pelapapas por daño mecánico de la polea, bandejas asaderas con superficie corroídas, cuarto de refrigeración dañado, ollas averiadas que no se han identificado en desuso y carros transportadores en mal estado con presencia de óxido y averiados y no se encuentran identificados de manera visible, y en la estructura 3 se evidenció campana extractora en desuso, sartén basculante con fuga de gas en el encendido, bandeja asadora con corrosión e incrustaciones de grasa y transportadores con presencia de óxido y no se encuentran identificados de manera visible.
El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC PAMPLONA con porcentaje de desempeño 64% y hallazgos falta de equipos mínimos (licuadora industrial y sartén basculante), bandeja asadora posee superficie con incrustaciones de grasa y avería en quemadores, equipos de congelación poseen superficies averiadas y, pérdida del esmerilado y congelador sin funcionamiento.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 82%, mejorando 1 punto con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC ARAUCA, COCUC CÚCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 70% y 78%, algunas de las desviaciones encontradas fueron procesos de pre alistamiento y preparación de las materias primas en condiciones no sanitarias, no se garantiza el uso de las tablas de corte según código de colores por falta de las mismas o por mala manipulación por parte del personal, incumplimiento la temperatura de servido de producto terminado (Jugo a 9ºC), hielo utilizado en el servicio de alimentación no se rótula y el proveedor no cumple con la resolución 5109 de 2005, raciones dieto terapéuticas de ppl con diagnósticos de inmunosupresión entregadas en fondos y otras entregadas en empaque desechables sin su debido rótulo e incumplimiento con el protocolo de contramuestras (temperatura).
Se destacan los establecimientos EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA y PMSC PAMPLONA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 78%, mejorando 1 punto con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: COCUC CÚCUTA, EPMSC ARAUCA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 66% y 88%. 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 para EPMSC ARAUCA y fruta y postre de desayuno y almuerzo en COCUT CÚCUTA, desviaciones de gramaje para estaciones de policía que se producen en el EPMSC ARAUCA entre otros hallazgos para el COCUC CÚCUTA están dietas entregadas en fondos, registros de entrega de dietas con toma semanal e inadecuada característica organoléptica en el sabor de la bebida por baja concentración de fruta.
Se destacan los establecimientos EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA y PMSC PAMPLONA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 96% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80%, mejorando en 14 puntos con referencia al mes anterior
El establecimiento con calificación *no cumplimiento* fue EPMSC ARAUCA con porcentaje de desempeño 56% y hallazgos por dotación incompleta (manipulador (repartidor no cuenta con calzado usando chanclas y jefe de cocina utiliza jean de color azul y calzado de color negro), incumplimiento con la frecuencia de visitas del profesional SST (ultimo registro de fecha 19/07/24); no cumple con la frecuencia de visitas, personal ajeno al servicio de alimentación sin la debida dotación (sin gorro, tapabocas, etc.) y manipulador de alimentos porta inadecuadamente el tapabocas.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: COCUC CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño entre el 73% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están la falta de personal mínimo requerido (manipuladores, auxiliar de proceso) e incumplimiento en la frecuencia de visitas del ingeniero de alimentos, auxiliar de proceso sin dotación (usa ropa particular), falta de exámenes médicos de aptitud laboral de personal

que ingreso a partir del mes de junio y registros y falta de registros de control de horas laboradas del personal manipulador de alimentos
Se destacan en *cumplimiento* los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC OCAÑA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño entre 90% y 100% respectivamente.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de octubre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 57%, mejorada en 1 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron COCUC CÚCUTA y EPMSC ARAUCA con un porcentaje de desempeño del 42% y 55% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA estructura 2 se evidenciaron hallazgos por falta de señalización de áreas, paredes con presencia de moho, pisos con empozamiento de agua por desgaste en el piso y drenaje obstruido, techo con acumulación de suciedad, lavado del menaje utilizado como fondos, utensilios y ollas se realiza en la parte externa del rancho, en superficies no sanitarias y con alrededores de palomas, recipientes insuficientes para la recolección de residuos (utilizan canastillas), escobas y recogedores con cabo de madera, no utilizan detergente neutro (detergente multiusos aroma limón-azul), utensilios de aseo no garantizan el código de colores según las áreas, campana con acumulación de suciedad y palomas al interior del servicio; y en la estructura 3 se evidenció paredes con moho en área de producción, angeos con grasa y acumulación de suciedad en el servicio en general, techo del servicio de alimentación y área de pre eliminado con acumulación de suciedad, campana con acumulación de grasa, falta de hipoclorito para la desinfección en almacenamiento, no utilizan detergente neutro (detergente multiusos aroma limón-azul), utensilios de aseo no garantizan el código de colores según las áreas, palos de madera en escobas y recogedores, baldes como recipientes de residuos sin tapa y en mal estado, palomas al interior del servicio y acumulación de grasa y corrosión en bandeja asadora. Y en el EPMSC ARAUCA se evidenció paredes del área de pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces sucias y con exceso de humedad, reja ubicada en la parte superior de las áreas compartidas entre pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces y almacenamiento temporal de residuos sólidos sucia, extractor de aire con suciedad y residuos de grasa, recipientes de recolección no cuentan con bolsas plásticas y presencia de plagas (cucarachas) en el servicio de alimentación.
Los demás establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 61% y 83%. Entre los hallazgos encontrados están paredes con hongos, techos manchados en área de producción, extractores de cocina sucios con grasa, caucho de congelador de contramuestras manchado, estancamiento de agua, no se aplica el código de colores en los elementos de aseo según las áreas, filtro de agua averiado, aberturas con acumulación de suciedades, pisos en área de limpieza del menaje presentan acumulación de suciedades y formación de hongos y angeos adheridos con acumulación de grasas

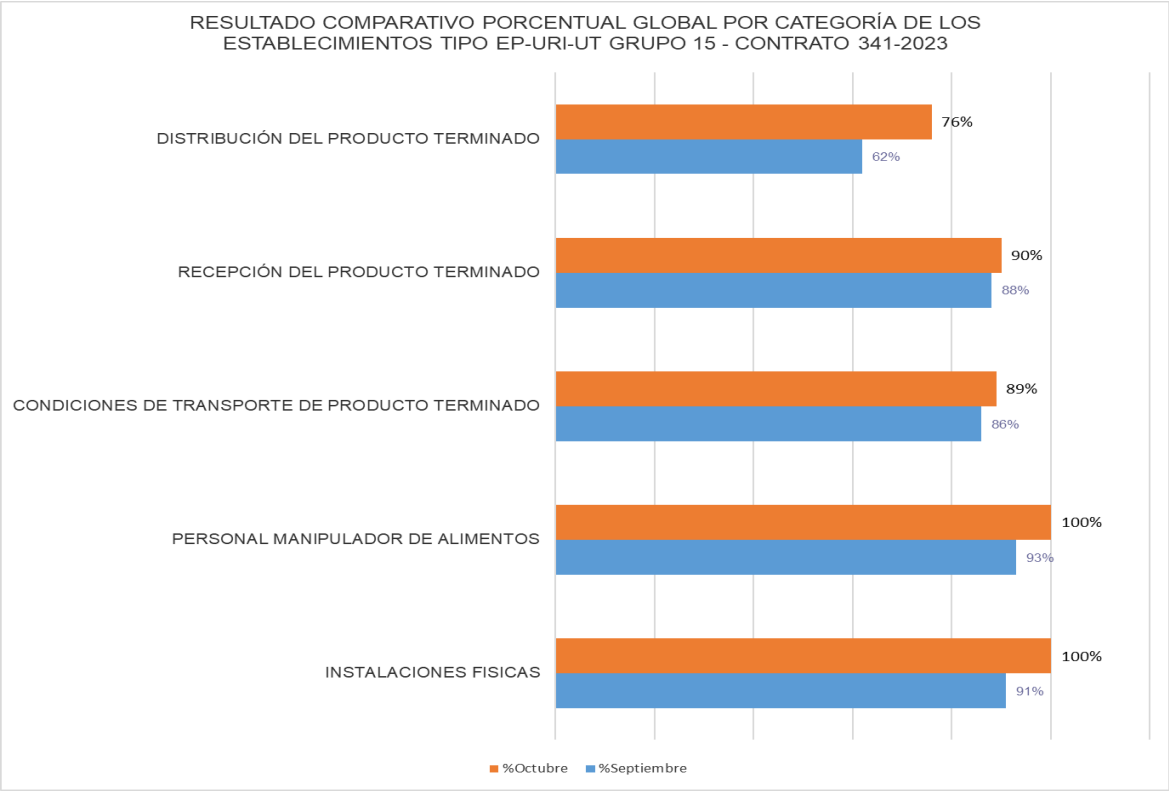
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80%, igual al mes anterior. Se evidenciaron vehículos en los establecimientos EPMSC PAMPLONA, COCUC CÚCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC PAMPLONA con porcentaje de desempeño 20% y hallazgos por vehículo de transporte de alimentos fruver con placas GRK 382 no cumple con estibas, con leyenda de transporte de alimentos, con concepto sanitario y el conducto de este vehículo no cuenta con dotación (cofia, tapabocas, bata).

El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue COCUC CÚCUTA con porcentaje de desempeño 88% y hallazgos por vehículo de placa WGU 383 propiedad del contratista no cuenta con estibas y piso de la cava se encuentra averiado.
Se destaca el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de octubre una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 75%, mejorada 5 puntos con referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* continua siendo EPMSC ARAUCA con un porcentaje de desempeño en 52% y hallazgos por falta de soportes del mantenimiento correctivo de estufas, equipos de frío 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 y no se observan los registros actualizados del programa de trazabilidad.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: COCUC CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño entre el 66% y 85%. 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 de formatos de trazabilidad y falta de paz y salvo.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de octubre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 44% mejorada en 20 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se detallan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA y COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 20%, 20%, 20% y 44% respectivamente. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: COCUC CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 67% y 83%. Entre los hallazgos están falta de registros actualizados de capacitaciones del SST (no hay soportes de visita de este profesional a los establecimientos), 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 septiembre y octubre 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 octubre presentó una calificación en *cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 90%, 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.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, mejorando 9 puntos en referencia al mes anterior.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, mejorando 7 puntos en referencia al mes anterior.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO presentó para el mes de octubre una calificación en c*umplimiento 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 PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, EP BOCHALEMA y EP OCAÑA con porcentajes de desempeño del 20%, 40% y 60%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA y EP URI FISCALÍA con porcentajes de desempeño del 80%. Entre los hallazgos están 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. En los establecimientos EP SARAVENA y EP TAME no se evaluaron las condiciones de transporte al ser tercerizados.

Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 90%, mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, EP CENTRO, EP SAN FERNANDO, EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA – SIJIN, EP ARAUCA, EP CAI BELEN, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, EP GAULA- SAN RAFAEL, EP LOS PATIOS, EP OCAÑA y EP URI FISCALÍA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%, entre los hallazgos están incumplimientos de horarios , no entrega de la totalidad de componentes (fruta en desayuno), no publicación o socialización del ciclo de menús, intercambios de los alimentos sin soporte de notificación a la interventoría, inadecuada rotación de las bebidas de refrigerio nocturno y cena y cereal elaborado sin empaque primario ni rotulado en donde se evidencie la información de procedencia.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de octubre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 76%, mejorada en 14 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP ARAUCA, EP SAN FERNANDO, EP BETANIA PATIOS, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CENTRO, EP GAULA- SAN RAFAEL, EP OCAÑA y EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA - SIJIN con porcentajes de desempeño entre el 0% y 50%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER con porcentajes de desempeño del 67% y 75% respectivamente. Entre los hallazgos se relacionan la no entrega de utensilios básicos a la PPL para el consumo de los alimentos y bebidas ensaladas y componentes del desayuno en fondos.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

2.2.17 GRUPO 16

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

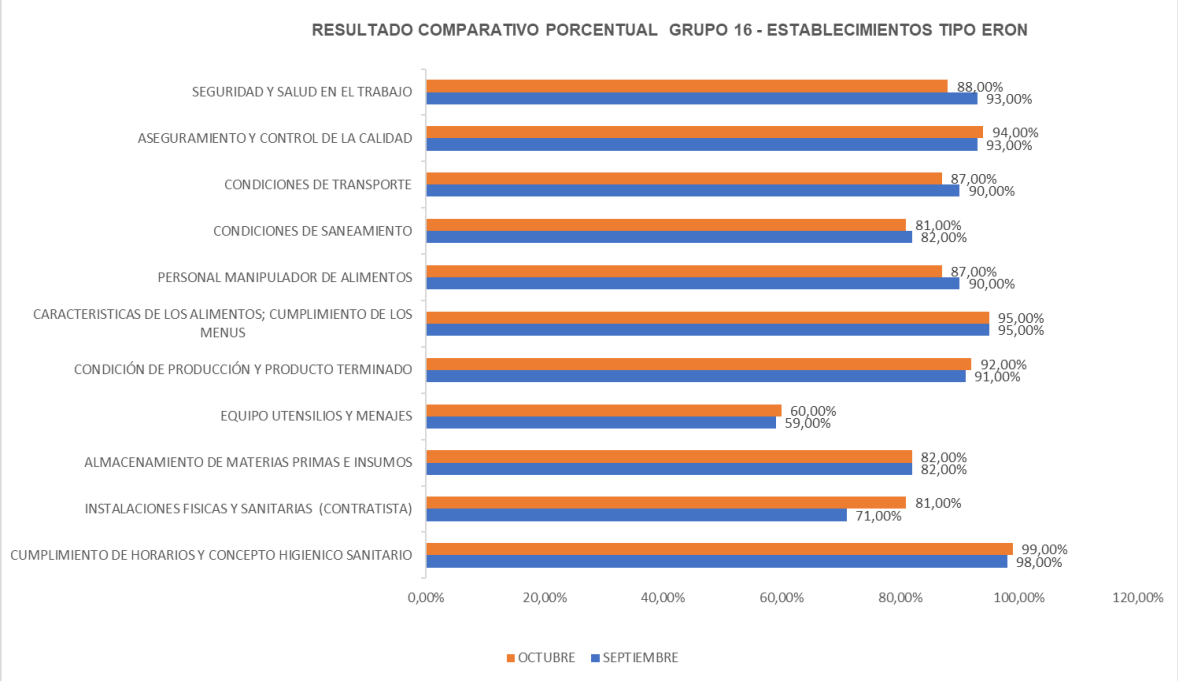
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANQUILLA NORTE	08/06/2024	Favorable	99,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	La ETS deja como acción de mejora para las áreas de infraestructura el cambio de las baldosas que se encuentra en mal estado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
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.
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.
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 CONTRATO 342- 2023.CIA-0427- DE 2022.
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 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 regional norte. De los ocho (8) establecimientos asociados a la producción, cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable con rangos de cumplimiento superior al 98%, con tiempos de emisión entre 5 y 8 meses, que estos corresponden a su vez a las plantas de producción externas de Montería y Cartagena y a los establecimientos carcelarios Barranquilla Modelo y Barranquilla Norte. Cuatro (4) establecimientos 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.

2.2.17.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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 81,00% al 88,00% en seis (6) categorías, un cumplimiento sobre el promedio del 90% en cuatro (4) categorías, y una (1) por el orden del 60% en este periodo, la cual corresponde al igual que los periodos anteriores a la categoría de equipos, utensilios y menajes, quien alcanza para el mes de octubre un cumplimiento del 60%.

El cumplimiento de las categorías en orden ascendente para el periodo de octubre refleja que la de menor cumplimiento es la categoría equipos, utensilios y menajes, que en este periodo supera el no cumplimiento del 59% del mes anterior y crece 1% alcanzando el 60%. Los establecimientos de Cmsba Barranquilla – La Modelo, Epmsc Barranquilla, Epmsc Cartagena y Epmsc Sincelejo obtienen nuevamente el menor cumplimiento con promedios entre 0% y 57%, para este periodo se suma el establecimiento de Magangué con 55%, la planta de producción de Cartagena obtuvo 67%, mientras que; Tierra Alta y Epmsc SAI, promedian entre 90% al 92%, los establecimientos de Montería cumplen con el 100%. El ítem con mayor afectación para este corte del informe nuevamente es, el que verifica el estado de equipos, menaje y utensilios, que no se encuentren deteriorados o en desusos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales aptos para alimentos, y por otro lado el que revisa que se cumplan con los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, el único establecimiento que cumple con las dos condiciones es la planta externa de

Cartagena. Persiste el hallazgo por el mal funcionamiento de los equipos de fríos (refrigeración-congelación), en Barranquilla La Modelo, el Bosque y Epmsc Magangué, en este periodo del informe se subsana el hallazgo en Epmsc Sincelejo y La planta de producción de Cartagena, los demás establecimientos promedian con el 100%. En Barranquilla el Bosque y Modelo y Epmsc Cartagena no hay disponibilidad de carros transportadores en la cantidad requerida de acuerdo con las particularidades y características de cada establecimiento. Se registra hallazgo en Cmsba Barranquilla la Modelo, Epmsc Sincelejo y Planta de producción Cartagena por evidenciarse equipos en desuso u obsoletos sin identificar. Se registra cumplimiento en cuanto a disponibilidad o el mantenimiento adecuado de la trampa de grasas y cumplimiento de la entrega de menajes a los PPL, con un promedio del 100%.

La categoría correspondiente a condiciones de saneamiento cede 1% en el corte de octubre respecto al informe de septiembre, continua en decrecimiento pasa 82% al 81%, el establecimiento de menor cumplimiento es Barranquilla el Bosque con 61%, mientras que Epmsc Cartagena (Ternera) quien obtuvo el 33% de cumplimiento en septiembre, pasa al 77% para este periodo. Barranquilla la Modelo decrece 5%, por lo cual promedia en 74%. Los demás establecimientos están entre el 83% al 97%. Se registran nuevamente hallazgos por limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes, puertas, techos y ventanas en 7 establecimientos (Barranquilla Bosque y Modelo, Tierra Alta, Sincelejo, Planta de producción externa de Cartagena, Montería y Magangué) se registra no conformidad frente a limpieza y desinfección de los equipos de producción y campanas extractores en Barranquilla el Bosque y SAI, se subsana el requerimiento en los establecimientos de Magangué y planta de producción de Cartagena. Referente a plagas se evidencia huella o daño causado por plagas (palomas, moscas, chiripas) en Barranquilla el Bosque, la Modelo, Epmsc Cartagena y SAI. La planta de producción de Cartagena es el único establecimiento afectado por no realizar la entrega de los elementos de aseo e insumos para las operaciones de LYD, mientras que Barraquilla Norte (Bosque) supera el hallazgo de septiembre con 100%. Persiste el requerimiento en Barranquilla la Modelo y Barranquilla el Bosque, frente a las condiciones requeridas para almacenamiento de agua (no disponen de tanque de almacenamiento de acuerdo a las condiciones de la norma), el establecimiento del Bosque implementa uso de filtro para garantizar el agua potable, pero el suministro por este es deficiente, por lo tanto se alterna el uso de agua filtrada y agua corriente, en el mismo establecimiento se observa tanques de residuos sólidos sin tapa en área de cocina caliente, así mismo que los desechos del servicio se recogen en sacos, mientras que el establecimiento de SAI, subsana el requerimiento sobre este ítem del periodo anterior con cumplimiento del 100%. Para el corte de octubre se registra cumplimiento en todos los establecimientos frente a los procesos de limpieza y desinfección de la Trampa de grasa, el contratista cumple con el ítem que corresponde con el seguimiento (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (Lavazas, aceite, Lámparas fluorescentes , baterías etc.), se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día en los establecimientos, 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 en los establecimientos, con excepción de Epmsc Montería que no presenta los registros de la actividad. Para el periodo de octubre se registra nuevamente cumplimiento en los establecimientos frente al ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de

la dotación de fiambreras, con el 100%. Así como también se mantiene el cumplimiento de la toma y registro de los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua.
Las Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, crece para el periodo de octubre en un 10% aumentando el promedio de cumplimiento en comparación con septiembre, pasando del 71% al 81%. El establecimiento Barranquilla la Modelo, mantiene el menor cumplimiento con 50%, mientras que Barranquilla Norte (Bosque) para octubre crece un 7% alcanzando un cumplimiento parcial del 64%, en el caso de los establecimientos de Magangué, Sincelejo y la planta de producción de Cartagena obtienen promedios entre 67% y 86%. SAI, Epmsc Tierra Alta y planta de producción de Cartagena promedian entre 100% y 93%, los establecimientos de Epmsc Cartagena y Epmsc Montería no son objeto de verificación. Para el periodo de octubre Cmsba Barranquilla la Modelo, nuevamente es afectada por no realizar las gestiones para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación, de forma general se encuentran para este corte del informe hallazgos en techos, pisos, paredes, medias cañas (este ítem se afecta en seis establecimientos de la regional, con excepción de SAI), también se registran hallazgos por las condiciones de limpieza de ventanas, marcos, puertas y aberturas sin protección anti- insectos, se evidencia que los mesones de las áreas de preparación y pre alistamiento de los establecimientos SAI, Magangué, Sincelejo y Barranquilla la modelos se encuentran en mal estado, porosos o con presencia de oxido, se registra que no cumplen con los requerimientos de los sistemas de evacuaciones de aguas residuales, ya que se evidencian sin protección y deteriorados en el Eron de Barranquilla la Modelo, El Bosque y Tierra Alta, así como también se registra hallazgo frente a que los lavamanos son de accionamiento Manual en Barranquilla el Bosque. El contratista no garantiza para el mes de octubre que lámparas e iluminación se encuentren funcionando en Barranquilla la Modelo y Epmsc Sincelejo, así como tampoco que las instalaciones eléctricas de los anteriores establecimientos y las de Barranquilla el Bosque se encuentren en buen estado. En octubre nuevamente se registra no conformidad en Barraquilla la Modelo por cuanto no existe un área exclusiva para ensamble de las raciones. Sin embargo, se registra subsanación por hallazgo del periodo anterior en este mismo establecimiento, ya que el contratista dispuso de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos promediando con 100%, por el mismo hallazgo para este corte del informe se afectan la Planta externa de Cartagena (había subsanado para septiembre), Epmsc Magangué y Epmsc Sincelejo todos con cumplimiento del 00%. En cuanto a los demás 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.
La categoría de almacenamiento de materias primas e insumos mantiene para el informe de octubre el promedio de cumplimiento del mes anterior del 82%, el establecimiento que obtuvo menor cumplimiento correspondió a la planta de producción de Cartagena pondera con 68%, seguida de Barranquilla la Modelo que pasa de 67% al 71%, cuatro (4) establecimientos obtuvieron promedios entre 76% al 91% y dos (2) 100% de cumplimiento (Cartagena y SAI). De los hallazgos evidenciados persiste nuevamente el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario en (Barranquilla la Modelo, Magangué, Sincelejo, Cartagena) subsana este requerimiento Barranquilla el Bosque, que, junto con SAI, Tierra Alta y la planta de producción de Montería cumplen con el 100%. Frente al seguimiento respecto a que los productos cuenten con el etiquetado y rotulado establecido para empaque primario no cumplen los Erones de Barranquilla el Bosque, Epmsc Magangué y Epmsc Tierra Alta estos últimos con 00%, se subsana la no conformidad del periodo anterior Barranquilla La Modelo quien obtuvo junto con los otros establecimientos el 100% de

cumplimiento. En el ítem que verifica el almacenamiento de las M.P según sus características naturales, reitera el hallazgo con promedios entre el 0% y 25% la Planta externa de Cartagena y Barranquilla Bosque, ya que se registra almacenamiento en sacos y guacales de segundo uso, y en otras condiciones que no garantizan que se evite la contaminación cruzada, mientras que Barraquilla la Modelo, al igual que el resto de establecimientos obtienen el 100%, persiste el registro del no cumplimiento de las distancias perimetrales en cinco (5) establecimientos del grupo 16, (Barranquilla Bosque y Modelo, Magangué y planta de producción externa de Cartagena) subsana en octubre en este ítem la planta de producción de Montería, en los establecimientos de Magangué, Sincelejo y Barranquilla la Modelo se registra no conformidad frente a que los alimentos almacenados se encuentren libre de cualquier tipo de contaminación (presencia de moscas y fruver con mohos y levaduras) el resto de establecimientos obtiene un promedio del 100%, las materias primas fraccionadas no se encuentran identificadas de acuerdo con lo establecido en la OTM, en el Bosque se observa leguminosas almacenadas en bolsas y no en los tanque de almacenamiento y conforme al rotulado, existe cumplimiento parcial con 67% en Magangué y Sincelejo por no contar con las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores. No hay registros de hallazgo por el uso de aditivos alimentarios o alimentos prohibidos, el método PEPS es aplicado por el operador, los productos se encuentran identificados por rotulo de colores de acuerdo con lo establecido en OTM, los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigentes, el producto evidenciado como no conforme se encuentra en el área dispuesta para tal fin, se encuentra registros actualizados y la disposición final no supera los dos (2) días calendario.

La categoría personal manipulador de alimentos, para el periodo de octubre cede nuevamente 3%, decreciendo hasta el 87%. Los establecimientos de menor cumplimiento corresponden a Epmsc Cartagena (planta de producción y Eron) y San Andrés Islas, con 69% y 75% respectivamente, Barraquilla la Modelo, Barranquilla el Bosque y Epmsc Magangué presentan promedios entre 83% y 88%, mientras que los establecimientos de Montería, Sincelejo y Tierra Alta promedian en octubre con el 100%. Persiste como ítem con mayor afectación el que verifica el cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en Epmsc SAI y Barranquilla la Modelo y Bosque, Epmsc Magangué y planta de producción de Cartagena, los demás establecimientos promedian con el 100%. Se evidencia que no cumplen con el uso de la dotación completa por parte del personal manipulador en Epmsc SAI y la planta de producción de Cartagena (uniformes de color oscuro, sin gorro, no uso de tapabocas o uniformes sucios o en mal estado), frente al mismos hallazgos, así como también por el no cumplimiento de los hábitos de higiene personal de los manipuladores se afecta a Barranquilla el Bosque y Epmsc Cartagena – Ternera. (se observa manipuladores con uñas sucias). En Barranquilla la Modelo, se registra cumplimiento del 50%, durante el seguimiento a la tenencia de los exámenes clínicos de los manipuladores, faltan los exámenes de laboratorio (KOH de uñas, frotis de garganta y coprocultivo) del personal recientemente contratado. El personal tiene capacitación continua en BPM, se evidencian practicas regular del lavado de manos de los manipuladores antes, durante y en cada cambio de actividades con cumplimiento del 100%. 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 registra que los PPL desarrollan las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo las horas máximas de trabajo diario.

En la categoría condiciones de transporte de alimentos, se evidencia que, en comparación con el mes de septiembre, para este corte pierde 3% del promedio obtenido, pasando del 90% al 87%, solo mantuvo un 5% de lo ganado en comparación del promedio de agosto. Con respecto al periodo pasado los establecimientos: Epmsc Bosque y Planta externa de Cartagena nuevamente presentan

hallazgos, persiste Barranquilla el Bosque como el establecimiento de menor cumplimiento con 53%, se registran desviaciones frente a las condiciones físicas y de higiene de los vehículos y el ítem que verifica la tenencia del certificado de manipulación de alimentos, así como el no cumplimiento de la vestimenta adecuada durante las operaciones de transporte. También es afectado el transporte de los alimentos de acuerdo con su naturaleza, ya que no se evidencia el uso de canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso. Con excepción de la planta de producción de Cartagena que promedia en octubre con 80%, los demás establecimientos registran cumplimiento del 100% en los ítems que corresponden a; 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, así como también se registra cumplimiento en el ítem que corresponde con la verificación del porte de la leyenda en su exterior “transporte de alimentos” Los establecimientos del Barranquilla la Modelo, SAI, no son objetos de la verificación en este periodo del informe.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo decrece en octubre 5% en comparación al mes de septiembre, pasando del 93% al 88%, el menor cumplimiento para el corte del informe lo obtiene nuevamente en este periodo Epmsc Barranquilla el Bosque que pierde el 67% del promedio de septiembre y pondera con 0%, lo sigue Barranquilla la Modelo que para octubre pierde 50% del promedio obtenido en septiembre pasando nuevamente al 50%. Se registran como observaciones en los establecimientos las que corresponden con Epmsc Sincelejo, ya que el botiquín no cuenta con la dotación, Cmsba La Modelo y Epms Cartagena, donde se evidencia que los PPL no están dotados de los elementos de protección acorde con la actividad que realizan. Se registra cumplimiento de los registros actualizados del Manual del manual de seguridad y salud en el trabajo (actas de capacitación y evaluación).

La categoría condiciones de producción y producto terminado, para el mes de octubre crece levemente 1% frente al periodo de septiembre promediando en 92%. Para este corte del informe Epmsc Cartagena-planta de producción obtuvo el menor promedio de cumplimiento con 79%, el resto de los establecimientos promedian para octubre entre el 83% al 100%, este último promedio fue obtenido por Epmsc Tierra Alta y Planta de producción de Montería. Persiste como hallazgo de mayor incidencia el que corresponde con el no cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo con la OTM, se afecta en cinco (5) establecimientos (Barranquilla Modelo, Barraquilla el Bosque, Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo y planta de producción externa de Cartagena), mientras que SAI, Tierra Alta y Montería promedian con el 100%. Se registra no cumplimiento en el servido del producto terminado en las temperaturas mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, en Barranquilla la Modelo y Epmsc Cartagena (Ternera) los fondos presentan temperaturas menores a 60 grados, para este hallazgo en el mes de octubre registra subsanación en Epmsc Sincelejo, los demás establecimientos alcanzan el 100%. Para este periodo del informe se evidencia que no hubo cumplimiento frente al uso de los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los alimentos en Barranquilla la Modelo, Epmsc Cartagena) se pudo evidenciar frente a este ítem, que el contratista no tiene la totalidad de los utensilios como es el caso de las grameras, o no tienen los utensilios o los que tiene no están estandarizados. En la planta de producción de Cartagena se registró para el periodo de octubre que el contratista no utiliza las tablas de cortes de acuerdo con el código de colores. Persiste la desviación en las condiciones de rotulado del hielo en Barranquilla la Modelo y subsana este requerimiento Epmsc Barranquilla el Bosque, la cual junto con los demás establecimientos promedia con el 100%. El contratista cumple con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas en todos los establecimientos, cumple con la totalidad de los equipos de medición y control de gramajes, implementa 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.

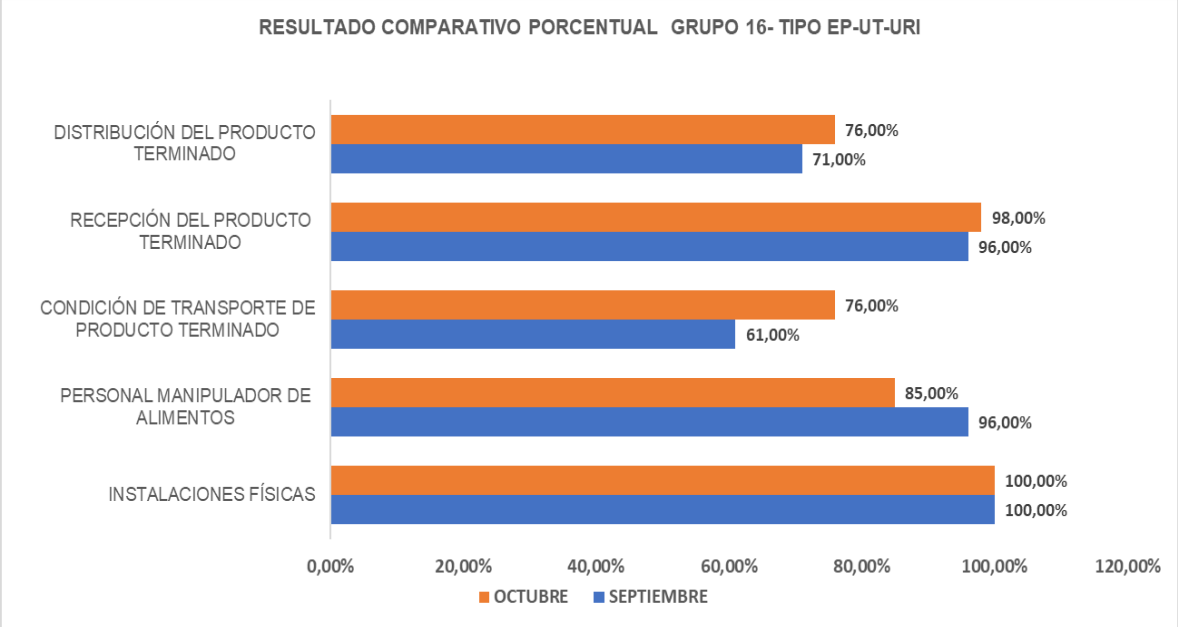
En el periodo de octubre nuevamente la categoría de aseguramiento y control de la calidad ocupa el noveno lugar de cumplimiento en orden ascendente, creciendo 1% adicional frente al promedio de septiembre alcanzado el 94%. Para el corte de octubre los establecimientos con menor promedio de cumplimiento son los Erones de Barranquilla (Modelo y Bosque) ambos promediando en 87%, seguido de Epmsc Magangué con 89%, y 100% para los otros establecimientos. Durante el seguimiento del mes de octubre se registra que persisten los no cumplimientos en 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, Barranquilla la Modelo y la planta de producción de Cartagena, en este corte subsana el requerimiento Epmsc Sincelejo, se registra nuevamente para el corte de este informe que los carros transportadores en Barranquilla el Bosque los cuales se registran sin pintura y oxidados. Durante el seguimiento de octubre se registra que 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 característica, cumplimiento de los menús, gramajes, dieta terapéutica y oferta adicional, crece 1% en comparación con el periodo de septiembre, promediando en 95%. Para este corte del informe Epmsc Cartagena- Ternera obtuvo el menor promedio de cumplimiento con 79%, seguido planta de producción externa Cartagena con 86%, el resto de los establecimientos promedian para octubre entre el 93% al 100%. Para este corte del informe el ítem que corresponde con el cumplimiento del número de intercambios permitidos es el de mayor afectación, se registra no conformidad en cuatro (4) establecimientos (Barranquilla la Modelo, Tierra Alta, Planta de producción de Cartagena y Epmsc Cartagena). Durante el seguimiento del periodo de octubre no se cumple con la rotación del ciclo de menús de acuerdo con las concertaciones establecidas entre el establecimiento y el Cosal en Epmsc Tierra Alta, mientras que Epmsc Sincelejo y Epmsc Magangué superan la no conformidad de septiembre. El establecimiento Cmsba Barranquilla la Modelo es el único establecimiento que no registra cumplimiento frente a la verificación del suministro del menú especial. En Barranquilla el Bosque y la planta de producción de Cartagena se registra que no hay cumplimiento en el ítem que verifica la entrega de las raciones terapéuticas de acuerdo con la OTM (condiciones de entrega a la PPL y rotulado), los recipientes donde se distribuyen las dietas se

encuentran sin rotulado en Epmsc Cartagena. El contratista no soporta la emisión del diagnóstico nutricional de los PPL con patología, no cuenta con los registros de la valoración en Epmsc Barranquilla Bosque y la planta de producción de Cartagena. No se registra cumplimiento Epmsc Tierra Alta, respecto a la verificación del cumplimiento de los gramajes de las preparaciones del menú verificado, para los demás seguimientos se registra 100% de cumplimiento. En el periodo de octubre hubo cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú, se realiza el suministro de la alimentación a grupo poblacional étnico conforme a la OTM, se realiza 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 Categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, crece levemente 1% en octubre promediando con 99%. Se presenta un hallazgo en Epmsc Cartagena, puesto que no cumple con el horario establecido por la OTM, para la entrega del tiempo de comida cena, se registra que hubo retraso por devolución de la proteína por falta de cocción del pollo, la entrega se realiza a las 8:30 p.m. el resto de los establecimientos presentan 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 septiembre y octubre 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 para el periodo de octubre de las Seis (6) EP-UT- URI del grupo 16, muestra que para este corte del informe solo una (1) categoría decrece en comparación con el periodo de septiembre un 11% y corresponde a la categoría de Personal Manipulador de Alimentos, las otras cinco (5) EP-UT- URI restantes aumentan levemente su promedio de cumplimiento y para el caso de instalaciones físicas mantiene el promedio del periodo anterior. El establecimiento de menor cumplimiento nuevamente para este corte es Ejema Biver Malambo con un promedio de cumplimiento del 59%. En orden ascendente de menor a mayor cumplimiento se registran para octubre las siguientes categorías.

Distribución de producto terminado, para el mes de octubre esta categoría crece 5% del promedio que obtuvo en septiembre pasa del 71% al 76% de cumplimiento. Sigue afectada por el reiterado bajo cumplimiento de Ejema Biver Malambo, que, aunque supera el 00% de cumplimiento de los periodos de julio y agosto, no supera el cumplimiento parcial con 50%, seguida de EP. Barranco de Loba y EP. La Esmeralda con 50%. Mientras que UT- Arcor Bacaim, U.T Cacique Tirrome y UT. Arcar- Cartagena se mantiene en el 100%. UT. Ejema Biver Malambo, EP. La Esmeralda y EP. Barranco de Loba son afectados con el 0% de cumplimiento los ítems que corresponde a la entrega en empaque individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados, entrega de utensilios para el consumo de los alimentos y la entrega de dietas a la PPL que, en las EP- UT-URI para el caso de la E.P la Esmeralda. No se registra, que existan PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

Condiciones de Transporte de Producto terminado, crece 15% en octubre respecto al periodo de septiembre, por lo tanto, su promedio de cumplimiento pasa del 61% al 76%. Nuevamente para este mes Cpams Ejema Biver Malambo es la de menor cumplimiento pasando del 10% al 0%, los demás establecimientos promedian en 100%. Particularizando los ítems de no cumplimiento Biver Malambo, no cumple con ninguno de las variables que se verifican en la categoría; no cumple con la documentación del vehículo de transporte (SOAT- Concepto higiénico sanitarios), no se evidencia

diligenciamiento de las temperaturas de los alimentos en las planillas de registro. Los vehículos transportadores no llevan en su exterior en forma claramente visible “Transporte de Alimentos”, no cuentan con un plan de rutas, los vehículos no se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene (el vehículo de transporte es de servicio público o particular).

La categoría personal manipulador de alimentos, pierde respecto al periodo de septiembre 11%, para el mes de octubre promedio en 85% de lo obtenido el mes anterior. Los únicos establecimientos que presenta no cumplimiento con un promedio del 50% en uno de los tres ítems verificados corresponden a UT. Arcar y EP. La Esmeralda, se registra afectación por no cumplimiento en la variable que corresponde al uso de la dotación, limpia y de colores claros. Para los demás establecimientos se evidencia cumplimiento en las verificaciones de las variables respecto al tenencia de los certificados médicos y certificados de BPM, con promedio del 100%.

La categoría recepción de producto terminado, para el periodo de octubre sigue el crecimiento respecto al promedio de cumplimiento aumenta un 2% adicional de lo obtenido en septiembre, por tanto, pasa del 96% al 98%. EJEMA BIVER MALAMBO, se persiste como el de menor cumplimiento, aun así, obtuvo 88% para el mes de octubre, en este establecimiento se registra un (1) hallazgo que afectan el cumplimiento de la categoría; el cual corresponden con la variable que realiza seguimiento a la entrega de las bebidas de acuerdo con la característica de la OTM. Se registra cumplimiento en el suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, se registra cumplimiento de las características organolépticas de los menús verificados, en este periodo se registra cumplimiento con la publicación o socialización del ciclo de menú, se 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, Arcar Cartagena, Ep. La Esmeralda obtuvieron cumplimiento del 100%, en los ítems de verificación de la categoría.

Nuevamente en el periodo de octubre igual que los anteriores periodos y el mes de septiembre, 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).

2.2.18 GRUPO 17

2.2.18.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	26/09/2023	Favorable con requerimiento	73,0%	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.

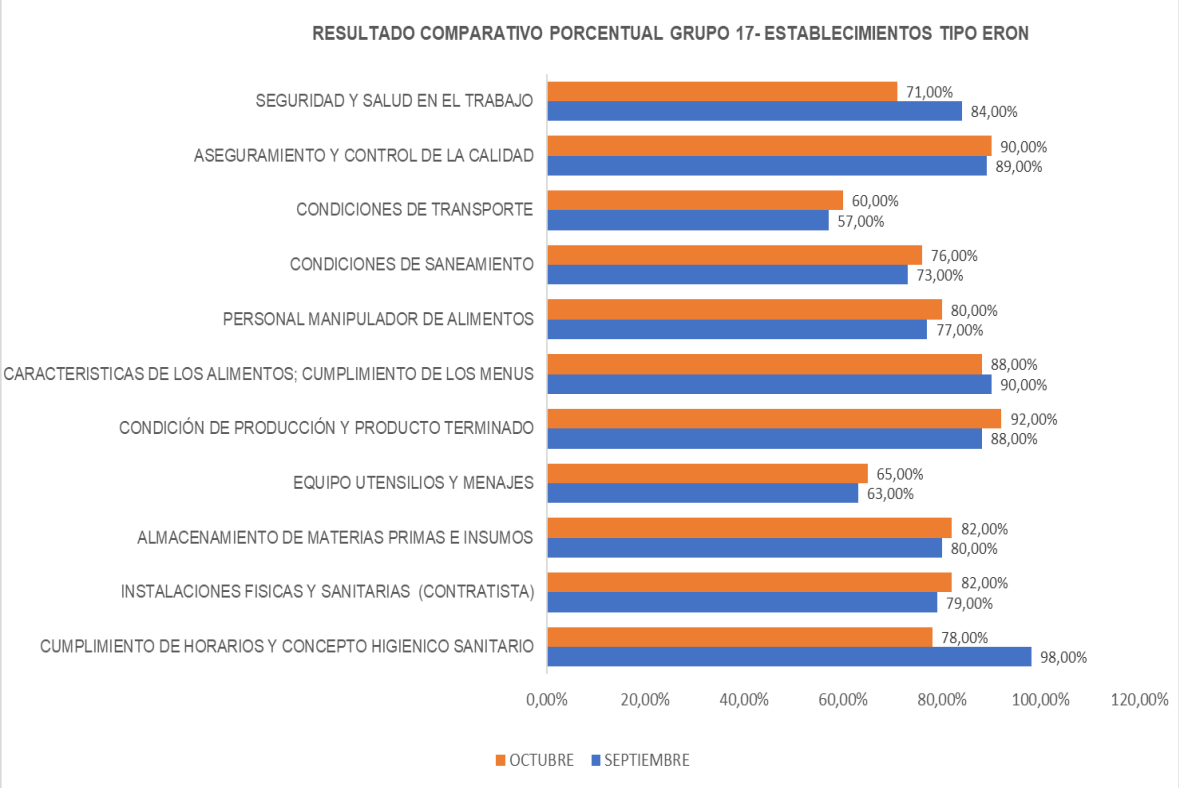
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Solicitud de Plan de Mejora CIA 0428-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA CONTRATO 343- 2023. Presenta oficio de solicitud para el seguimiento y visita por parte de la ETS. - 27-05-2024.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	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, EPMSC RIOHACHA. - 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. En seguimiento de las acciones de mejoras
EPMSC RIOHACHA	12/09/2024	Favorable	96,0%	Presenta oficio de solicitud para el seguimiento y visita por parte de la ETS. - 27-05-2024.
PLANTA DE PRODUCCION VALLEDUPAR	31/07/2024	Favorable con requerimiento	93 %	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
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 7 meses, el establecimiento EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA 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 26-09-2023 (No se ha solicitado 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 VALLEDUPAR LA TRAMACUA CONTRATO 343- 2023.

2.2.18.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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, en el periodo de septiembre refleja cumplimiento parcial entre el 60% al 89% en nueve (9) categorías y cumplimiento sobre promedio del 90% al 98% en dos (2) categorías. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde con:

La categoría de condiciones de transporte de alimentos crece 3% para el periodo de octubre, pasa de 57% al 60%, nuevamente los establecimientos de menores promedios de cumplimiento son (Epms Santa Marta y Epmsc Valledupar Alta), ambos con promedio del 40%. Persiste como variables de mayor afectación las que hacen seguimiento a las adecuadas condiciones higiénicas y sanitarias de los vehículos, porte de documentos y conceptos sanitarios con excepción de Epamscas Valledupar y Epmsc Riohacha que no fueron objetos de verificación, todos los establecimientos verificados para octubre promediaron entre el 00% y el 50% de cumplimiento, este último promedio para Epmsc El Banco. En segundo lugar de afectación se afecta la variable que verifica el cumplimiento de 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, planta de producción el Banco y Planta de producción Valledupar), subsana este requerimiento para el periodo de octubre Valledupar la Tramacua No registra cumplimiento para este corte del informe (Epmsc Santa Marta, Valledupar La Tramacua y Valledupar planta de producción) en la verificación que corresponde con el uso de canastillas o implementos de material sanitario para separar los alimentos del piso de los vehículos. Persiste el hallazgo en Valledupar Alta la Tramacua,

por cuanto los vehículos de transporte de alimentos no cuentan en su exterior con la leyenda “Transporte de Alimentos” para el mes de octubre los demás establecimientos promedian con 100% en la verificación en campo.

La categoría equipos, utensilios y menajes, para el periodo de octubre tiene un leve aumento del 2%, en comparación con el informe de septiembre pasa del 63% al 65%, en este corte el establecimiento de menor cumplimiento frente a las verificaciones de la categoría corresponde nuevamente a Epmsc Santa Marta con 38%, seguido de Epmsc Valledupar Alta- La Tramacua con 54%. En cuanto a los resultados de los seguimientos de las variables en los otros establecimientos se observan que los rangos de cumplimiento se mantienen como en el periodo anterior entre el 67% y el 100%, los de mayor cumplimiento son Epmsc El Banco y planta externa El Banco. Se registran hallazgos por el no cumplimiento de la oferta de los equipos mínimos requeridos según la OTM en Valledupar la Tramacua, Epmsc Santa Marta, Epmsc Riohacha y planta de producción externa de 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 en todos los establecimientos con excepción de Epmsc El Banco. El contratista no dispone de carros transportadores de acuerdo con las particularidades de cada Eron y ajustados a los requerimientos de la OTM, se registra hallazgo en Epmsc Santa Marta, Valledupar Alta, subsana en este periodo Epamscas Valledupar Norte. Referente al funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, se registran que persisten los hallazgos en Epmsc Valledupar Alta y Epmsc Santa Marta y Epamscas Valledupar Norte, ya que los equipos no cumplen con las temperaturas requeridas para garantizar la cadena de frio de los alimentos. Se registra subsanación en Valledupar la Tramacua por cuanto en el periodo de septiembre obtuvo un promedio del 50% de cumplimiento frente a la verificación de la existencia de algún tipo de menaje y/o equipos en desuso en el servicio de alimentación que genere algún tipo de contaminación. Se encuentran identificados "FUERA DE USO - OBSOLETO", los equipos que puedan ser riesgo de contaminación. 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%, en los establecimientos con excepción de Epmsc Riohacha que promedia con el 50%.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo, continua el decrecimiento de esta categoría en septiembre promedio en 84%, para informe cede 13% adicional a 13% que había perdido en septiembre frente a agosto, por lo tanto, en el trimestre ha perdido un 26% de su promedio de cumplimiento. Epmsc Riohacha pierde 39% del promedio de agosto, se afecta en el corte del informe el vencimiento de los equipos e implementos de seguridad en funcionamiento, buen estado y bien ubicados (extintor vencido) se evidencian petos en mal estado, sin uso de guantes requeridos para protección de acuerdo con la actividad (neopreno), así mismo no se observa el uso de caretas o gafas de seguridad, variables que también son objeto de requerimiento en Valledupar la Tramacua y Epmsc Santa Marta. Cuyos promedios de cumplimiento en esta categoría son del 45% y 75% respectivamente, los demás establecimientos verificados en octubre no registran hallazgos en ninguno de los tres (3) ítems que conforman la categoría.

Para el mes de octubre condiciones de saneamiento, crece el 3%, sobre el promedio obtenido en septiembre pasa al 76%. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde a Epmsc Santa Marta con 59%, Epmsc Valledupar la Tramacua presenta aumento en comparación con septiembre pasando del 63% al 72%. Los demás establecimientos presentan cumplimiento entre el 75% al 100%, este último promedio lo obtiene nuevamente Epmsc El Banco. En octubre se reiteran como hallazgos comunes en todos los establecimientos los que verifican el estado de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras sin protección de angeos, los cuales no se encuentran limpios, así como tampoco se evita el estancamiento de agua, y los registros no se encuentran actualizados. Los techos, campanas y extractores se encuentran sucios, con presencia de grasa y hongos en los establecimientos con excepción de la planta de producción del Banco y Valledupar planta externa. El contratista no garantiza las limpieza y desinfección de los equipos y

utensilios con los que cuenta en los establecimientos. No se efectúa el control de plagas de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación verificados, se registra presencia de mosca y chiripas en las áreas de los ranchos, las estaciones de anti roedores no tienen cebos. con excepción de la planta externa de Valledupar y Epmsc Riohacha. En Epmsc Valledupar Alta se registra que no aplica el código de colores para el uso y rotulado de los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, en Santa Marta no se registra cumplimiento frente al que contratista garantice el suministro de agua potable en el servicio de alimentación y/o cuenta con un plan de acción que garantice el suministro de acuerdo a la OTM (turbidez del agua), no tiene filtro para el agua del servicio, se evidencia turbidez y el agua que almacena lo realiza en un sistema de albercas no aptas para contender agua potable. En Riohacha no se cumple con las frecuencias de lavado del tanque para almacenamiento del agua. El contratista no realiza procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasas, ni se encuentran registros de la actividad en la planta externa de producción del Banco, se subsana para octubre el hallazgo en Valledupar Alta con un cumplimiento del 100%, al igual que los otros centros de producción. Se observa cumplimiento por la tenencia de recipientes identificados para la disposición de residuos sólidos de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa. Así como también en la variable que corresponde a la verificación de que los insumos tengan las fichas técnicas. Para el periodo de este informe todos los establecimiento incluido Epmsc Valledupar la Tramacua, cumple con la variable que registra que el contratista tenga 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, durante el seguimiento se observa que persiste en las instalaciones sanitarias de Epmsc Santa Marta, la falta de limpieza, y no se evidencia el suministro de elementos de higiene personal. En cuanto a los análisis de control de pH y cloro residual, se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos, se registra que se encuentran los espacios adecuados y ventilados para los insumos de desinfección, se garantiza la limpieza y desinfección de las fiambreras, 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.

La categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, decrece 20% para el corte de octubre es decir pasa del 98% al 78%. 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, para tiempos de comida regular y suministro de dietas), en el establecimiento de Valledupar Alta no se cuenta con concepto higiénico sanitario con vigencia, el contratista realiza las gestiones ante el ETS para renovación. Los otros establecimientos promedian el 100% en los 3 ítems de verificación que corresponden a esta categoría, 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 personal manipulador de alimentos, para el mes de octubre crece levemente un 3%, superando el promedio de septiembre por lo tanto del 77% promedia en 80%. Persisten los hallazgos en los mismos establecimientos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil en; Epmsc Valledupar Alta, Planta externa de Valledupar, Epmsc Riohacha, Epamscas Valledupar y Epmsc Santa Marta con promedios del 0% al 50%, se observan que faltan auxiliares de proceso, manipuladores de alimentos, auxiliar de cocina y administrador durante las verificaciones de campo. Se registran hallazgo porque los manipuladores no utilizan la dotación completa o utilizan dotación de colores oscuros en los establecimientos de Epmsc Riohacha, Planta de producción externa de Valledupar y Valledupar alta, donde también se afecta el suministro de la dotación de acuerdo con lo establecido en el código sustantivo de trabajo. Epmsc Valledupar Alta es el único que tiene afectación con ponderación del 75% en la verificación que corresponde con el cumplimiento de los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas (se observan uñas largas

y sucias) en los manipuladores de alimentos. Se afecta con no cumplimiento la tenencia de los certificados médicos anuales vigentes (apto para manipular alimentos) y los exámenes clínicos, en los establecimientos del Banco, Santa Marta y Valledupar Alta, cumplen con esta verificación Epmsc Riohacha, Epmscas Valledupar Judicial y planta externa de Valledupar. Para el mes de octubre se registra cumplimiento del 100% en todos los establecimientos en las verificaciones que corresponden con; los manipuladores realizan lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, la PPL desarrolla las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo, así como también se registra con cumplimiento total la entrega la dotación a los visitantes (bata, gorro y tapabocas) y no se permite el ingreso a personal sin la debida dotación.

La categoría de almacenamiento de materia primas e insumos, para el corte del informe aumenta el promedio de cumplimiento en un 2%, alcanzado el 82%. El establecimiento de menor cumplimiento en este corte de informe es nuevamente Epmsc Santa Marta con 75% de cumplimiento, seguido de Epmsc Valledupar la Tramacua que pasa de 64% en septiembre a 76% en octubre. El de mayor cumplimiento es Epmscas Valledupar con 100%, los demás promedian entre 80% y 95%. Para el mes de octubre la variable que presenta mayor afectación y persiste frente al no cumplimiento en los establecimientos corresponden con, la que verifica la tenencia de las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, solo registra cumplimiento Epmsc Santa Marta y Epmscas Valledupar, adicionalmente se registra que no hay cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario para el periodo de octubre en los establecimientos de Valledupar Alta, Planta de producción de Valledupar y Epmsc Santa Marta (que persiste en el hallazgo desde el periodo de agosto), los demás establecimientos cumplen con el 100%. Otra variable que registra no cumplimiento para el mes de octubre corresponde con la de etiquetado y rotulado de los alimentos, no se cumple las condiciones del ítem en los establecimientos Epmsc Valledupar Alta y Planta de producción de Valledupar (Se evidencia en almacenamiento proteína cerdo, carne de res, pollo, queso costeño, pulpa de mora, que no cuentan con el rotulado en su empaque primario según lo requerido en la resolución 5109/2005). Frente a la verificación de las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características no se registra cumplimiento en Santa Marta y en la planta de producción del banco, puesto que se observa almacenamiento de alimentos sin adecuada separación física, las cuales no impiden contaminación cruzada, almacenamiento de tubérculos, frutas y queso costeño conjuntamente con carnes en los refrigeradores, se registra almacenamiento en empaque que no son de primer uso, así como también se observa el uso de canastilla sin lavar y desinfectar (planta de producción El Banco).

Persiste la afectación por la no guarda de las distancias perimetrales de modo que se puedan realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento de los productos fríos y en congelación en Epmsc Santa Marta, en la planta de producción del Banco no se cumple con la rotulación de la materia prima fraccionada de su empaque original. Para las demás variables se registra cumplimiento en la implementación del método PEPS, los establecimientos promedian con el 100%, los establecimientos cumplen en la verificación respecto a que los alimentos almacenados como materias primas, se encuentran libres de algún tipo de contaminación. Las áreas de almacenamiento presentan alimentos con fecha de vencimiento vigentes, existen áreas exclusivas para almacenamiento temporal de PNC. No se presentan hallazgos frente al ítem que verifica, que en las áreas de almacenamiento se encuentren alimentos contemplados en la OTM y el anexo 4 como prohibidos, así como tampoco el uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales, se registra cumplimiento del 100% en todos los establecimientos objeto de la verificación mensual.

La categoría de Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, para el mes de octubre continua el crecimiento de septiembre pasando del 74% al 82%. Los menores promedios de cumplimiento para el periodo del informe se presentan en Epmsc Santa Marta con 64%, seguida de la planta de producción de Valledupar con 75%, mientras que Epmsc El Banco (Eron) el cual venia con un cumplimiento del 50%, supera el requerimiento y alcanza el 100% para octubre, los demás establecimientos promedian entre 79% y 83%. Los hallazgos son reiterativos 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), se afecta nuevamente el estado de los mesones en los establecimientos del grupo 17 con excepción de Epmsc El Banco y Epmsc Valledupar Alta. Solo registra cumplimiento frente al que las ventanas marcos, puertas y aberturas tengan protección de manera que se impida el ingreso de vectores en la planta de producción del Banco y Epmsc Riohacha.
Se afecta al contratista por no garantizar un área exclusiva para el ensamble de las raciones en los establecimientos de Epmsc Santa Marta, Epmsc Riohacha y Epmsc Valledupar Alta, se subsana este requerimiento del periodo de septiembre en la planta externa del Banco. Se cumple con los espacios exclusivos para deposito temporales de residuos, en cinco de los Erones verificados, con excepción de Epmsc Riohacha. Se observa que realizo gestión de mejora en el hallazgo del periodo anterior, frente al buen estado de las instalaciones eléctricas en Epmsc Banco y Epmsc Valledupar la Tramacua y Epmsc Riohacha, los establecimientos cumplen con el 100%. Persiste no conformidad por la falta de protección de los sistemas de evacuación de agua, no se registran que posean rejillas, sifones o tapas removibles en el Eron Epmsc Valledupar la Tramacua y las plantas de producción Banco y Valledupar, no se presentan evidencias de instalación y/o calibración y/o acuerdo de pago de los servicios públicos en Epmsc Valledupar Alta y la Planta externa del Banco, el contratista realizo las gestiones para que el INPEC realice las operaciones de limpiezas en los alrededores los establecimientos con excepción de Epmsc Santa Marta, se evidencia la gestión para el establecimiento de Valledupar Alta pasando de 33% al 100% en octubre. 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%.
En la categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, para el mes de octubre cede 2% sobre el promedio de septiembre pasando de un cumplimiento del 90% al 88%, persisten como ítems de mayor afectación, los que corresponden al seguimiento en campo del cumplimiento del número de intercambios permitidos, realizando el procedimiento estipulado para tal fin, encontrándose que para este mes, se encontraron no conformidades en cinco (5) establecimientos, uno (1) menos que para el mes de septiembre, por otro lado en el ítem que verifica el cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a rotación no hubo cumplimiento en Valledupar Alta- la Tramacua, Epmsc Riohacha, Planta de producción Valledupar, Santa Marta y Epmsc el Banco (Eron) mientras que Epmscas Valledupar Judicial y la planta de producción el banco supera los hallazgos por este variable y promedia con el 100%. Se registra que en el corte de octubre Epmsc Valledupar Alta no 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), en esta misma verificación Epmsc Santa Marta supera el cumplimiento parcial del 67% logrado en septiembre y alcanza junto con los demás establecimientos el 100%. Los recipientes de la Ración terapéutica se encuentran rotulado en su totalidad de acuerdo con lo estipulado en la OTM, se observó que se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas. Persiste en Epmsc Santa Marta que ni se cumpla con el diagnostico nutricional de los PPL, o no cuenta con el registro de valoración de la totalidad de los PPL. Dos establecimientos (Valledupar Alta y Santa Marta) no cumplen con la variable del suministro de los refrigerios nocturnos (no cumplen con la rotación de los cereales, ni las bebidas). De maneral general, se entregan los refrigerios a PPL que sale de remisión, se suministra el menú especial concertado, se registra cumplimiento total en la entrega la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación, se presenta 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 cumplimiento en la totalidad de los seguimientos realizados. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones de los menús verificados en todos los establecimientos, se presenta hallazgo por el gramaje de la fruta de mano enviada para la EP. Departamento de Policía Riohacha, en los demás establecimientos se registra 100%, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.
La categoría aseguramiento y control de la calidad, el análisis del periodo de octubre muestra un aumento leve en su promedio de cumplimiento del 1%, respecto a septiembre alcanzando el 90%. El

establecimiento de menor cumplimiento corresponde para este periodo a Epmsc Valledupar Alta con 73%, mientras que Epmscas Valledupar que obtuvo el menor cumplimiento del periodo anterior pasa de 71% al 100%. Para el corte del presente informe se presentan no cumplimiento en los ítems que realizan el seguimiento a; 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 7, no cumple (Valledupar Alta y Epmsc Santa Marta) se subsana el requerimiento para Epmscas Valledupar y Planta de Producción Valledupar, En Valledupar Alta, también es afectado el contratista por no presentar los resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, así como tampoco registran cumplimiento por no observar resultados microbiológicos CONFORMES, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección.

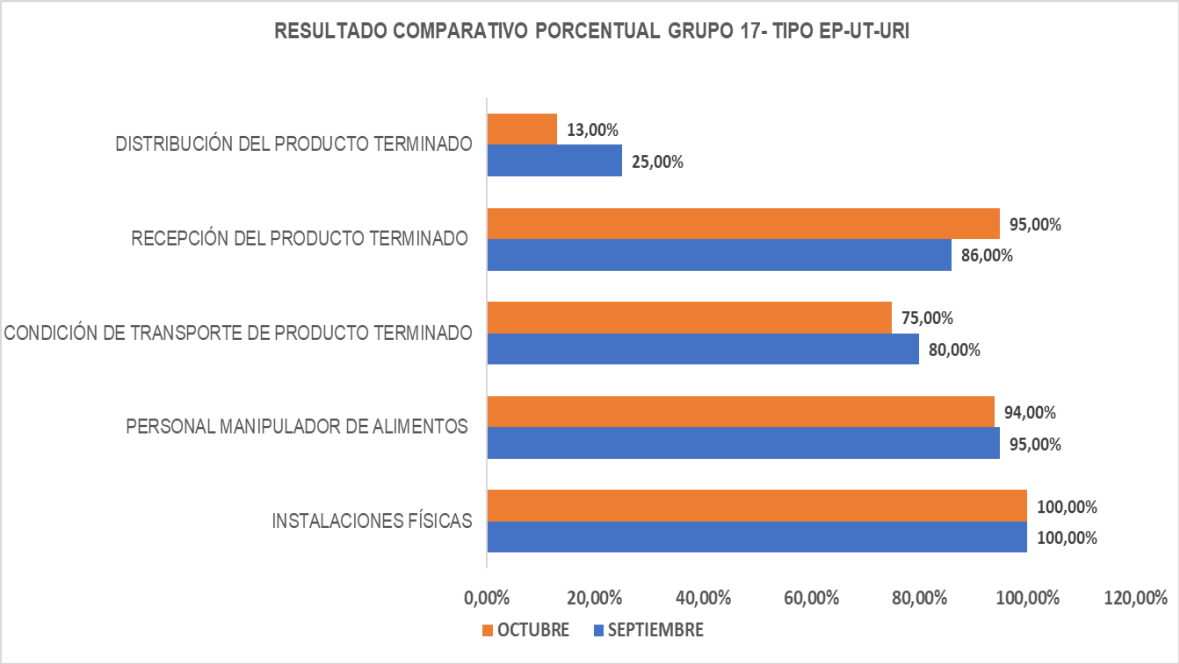
No se registra cumplimiento en la toma de los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida en la OTM en el establecimiento de Santa Marta y Epmsc Valledupar Alta, para el periodo de octubre subsana en este ítem frente al requerimiento de septiembre Epmsc Riohacha y Epmscas Valledupar Judicial. Para el periodo de octubre se registra no cumplimiento en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en Epmsc Santa Marta, el cual promedia nuevamente con 00%, mientras que Epmsc Valledupar la Tramacua alcanza el pasa del 75% al 100% de cumplimiento. No se lleva control y registro de la temperatura de los equipos de frio en lugar visible en Epmsc Riohacha. Por tanto, no cumple con la frecuencia establecida en la OTM. En el corte de octubre se registra no cumplimiento en Epmsc Valledupar Alta, en la variable que verifica el contar con un programa de trazabilidad, que este definido e implementado (los registros no se encuentran actualizados al momento de la visita), los otros establecimientos ponderan con un 100%.

El contratista registra cumplimiento del 00%, frente a la adquisición de los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos en el establecimiento de Epmsc Valledupar Alta, no cuenta con los soportes de paz y salvo generados desde la dirección o área encargada del establecimiento. De manera general se cumple con la oferta de capacitación adicional a su personal de Buenas prácticas de manufactura, se realiza la verificación de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, el contratista cumple con 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 registra que el laboratorio que realiza la toma de muestras corresponde al ofertado y este inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB). Para este corte del informe se registra que se diligencian los formatos básicos estandarizados para toma y registro de producción, se cuenta con la calibración de los instrumentos usados para el control de temperatura y control de gramaje los establecimientos cumplen con el 100%. No se observó durante el mes de septiembre el ingreso o retiro de elementos prohibidos a los establecimientos

Para el periodo de octubre la categoría de condiciones de producción y producto terminado crece 4% frente al promedio de cumplimiento de septiembre es decir pondera para octubre en 92%, siendo la de mayor promedio de cumplimiento de todas las categorías verificadas en el grupo 17. De manera general los establecimientos presentan porcentajes entre el 90% al 100%, persiste Epmsc Santa Marta como el establecimiento de menor cumplimiento con 77%. 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 nuevamente es la que presentan mayor incidencia de hallazgos, para octubre persiste que no cumplen con este requerimiento cuatro (4) establecimientos; planta de producción del Banco, Epmsc Riohacha, Epmsc Santa Marta y Valledupar la Tramacua, se observan preparaciones de los alimentos en condiciones que generan riesgo de contaminación cruzada, así como también operaciones de pre-alistamiento de los alimentos inadecuadas, el contratista no usa las tablas de corte de acuerdo con el código de colores establecido en la OTM en Valledupar Alta la Tramacua, cumple parcialmente en Epmsc Riohacha, los demás establecimientos obtienen 100%. Respecto al control de temperaturas del producto terminado persiste el requerimiento en Epmsc Santa Marta para el periodo de octubre promedia con 50% la verificación que corresponde a que los alimentos se sirvan a una temperatura

mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC (la temperatura de los fondos es menor a la requerida). Epmsc Valledupar la Tramacua, cumple parcialmente con el protocolo de contra muestras de acuerdo con la OTM, promedia con 75% (se registran contramuestras por fuera de las temperaturas establecidas, sin congelar), el resto de los establecimientos cumplen con el 100% en esta variable de verificación. Para este mismo establecimiento se afecta el promedio por no contar con los utensilios estandarizados para el servido de los alimentos en los patios. 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), con excepción de Epmsc Santa Marta en la cual se observó que el área de ensamblé de las dietas, esta conjunta al área de prealistamiento de los alimentos, lo cual puede generar un riesgo de contaminación cruzada.
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, esta variable se afecta con un cumplimiento del 50% en Epmsc Santa Marta, ya que se encuentra un empaque sin rotular. De manera general 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. Así como también se garantiza que el hielo utilizado en el servicio de alimentación se rotule y se almacene en adecuadas condiciones.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de septiembre y octubre 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.



Para el corte del informe de octubre, durante el seguimiento realizado a las ocho (8) EP-UT- URI del grupo 17, se obtuvo como resultado que las de menor cumplimiento son: UT. Batallón Mecanizado José María Córdoba que obtuvo un promedio de 72% para este corte, lo sigue la EP. Fiscalía General con 79%. Para el mes del presente informe las otras seis (6) EP-UT- URI obtienen promedios de cumplimiento entre el 80% al 90%. En forma general y de manera ascendente se hace relación del cumplimiento de las categorías así:

La categoría Distribución de Producto Terminado, para el mes de octubre mantiene el decrecimiento que trae desde julio, por tanto, en este periodo cede un 12% adicional a la pérdida del 30% de los meses anteriores, por lo tanto, pasa del 25% al 13% en octubre. UT Batallón General José María Córdoba, que para el corte de septiembre descendió al 50% pasa al 100%, los demás establecimientos promedian entre el 0% y el 50%. Las Ep. Maicao, Ep la Permanente de Valledupar, EP. Dpto. Policía Sijin, Ejupa Bas Cacique 00%, Dpto. de Policía Guajira y EP. Fiscalía General promediaron con 00% de cumplimiento, el 50% lo obtuvo EP. El Banco. La variable de afectación común 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. Frente a la entrega de los alimentos en empaques individuales en dos establecimientos se registra cumplimiento del 100%; U: T Batallón Mecanizado José María Córdoba y EP. El Banco con el 100%. Para el ítem que corresponde con la entrega de dietas a la PPL en las E.P conforme a los establecido en la OTM, se registra no conformidad en Ejupa Bas Cacique 10 (dieta entregada en fondos).

La Categoría de Condiciones de Transporte de Producto Terminado, que en el periodo de septiembre registra aumento del 2%, pasando a 80%, para el corte de octubre cede 5%, pasando a 75% del promedio de cumplimiento. En este periodo del informe persiste con promedio de no cumplimiento la UT. José María Córdoba, se adiciona en para este rango de valoración la EP. Maicao. Los demás establecimientos mantienen promedios de cumplimiento del 80% al 100%. El ítem que afecta la mayoría de los establecimientos con la excepción de: Ep. Fiscalía General y EP. Dpto. Policía Sijin, Ep. Dpto. Guajira, Ejupa Bas Cacique 10, corresponde con el que verifica que el vehículo transportador cumpla 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. En la UT José María Córdoba, Ejupa Bas Cacique 10 y EP. Maicao se afecta la variable que observa 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. Mientras que persiste en la UT José María Córdoba el uso de vehículos que no portan en su parte externa la leyenda Transporte de alimentos (uso de vehículos particulares), para el periodo de octubre subsana este establecimiento el hallazgo de septiembre por no contar con un plan de rutas donde se pueda identificar la placa del vehículo y rangos de horarios (se evidencia transporte en un vehículo particular), y frente al anterior requerimiento se afecta a la EP, Departamento Guajira, los demás establecimientos cumplen con los ítems que conforman la categoría condiciones de transporte de producto terminado con el 100%.

La categoría recepción de producto terminado, para el corte de octubre crece el promedio de cumplimiento respecto a septiembre un 9%, alcanza un ponderado del 95%. Los establecimientos obtienen promedios de cumplimientos entre 100% y 78%, para el caso de este informe reitera con

menor promedio la EP. Fiscalía General- Riohacha, la cual presento 2 desviaciones respecto a la categoría; no presenta cumplimiento en el ítem correspondiente al cumplimiento del menú verificado y gramajes de las preparaciones según lo establecido en la minuta patrón y la OTM (realiza intercambios en proteínas y tubérculos) y se afecta la variable de condiciones organolépticas (el componente ensalada presentan fermentación). En los establecimientos EP. Departamento de Policía Guajira y UT. José María Córdoba, se afecta con 0% el cumplimiento de las variables que observa l entrega de los menús de acuerdo con el ciclo programado (se registran intercambios no socializados). De forma general se evidencia publicación socialización del ciclo de menús, el contratista cumplió con el horario establecido para entrega de los alimentos. Se registra cumplimiento en todos los establecimientos en cuanto al 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. Así como también se constata que lleva el registro de las renuncias a la alimentación o dietas. Para el periodo de octubre 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.

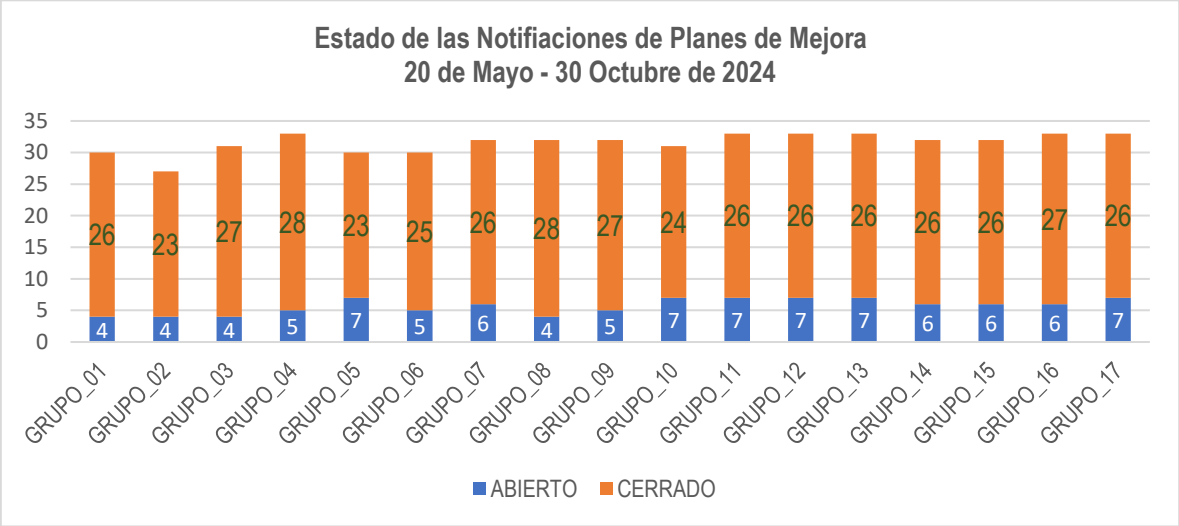
La categoría personal manipulador de alimentos, que en septiembre promedio con 95%, mantiene en octubre el segundo lugar en promedio de cumplimiento, aunque haya cedido 1% respecto al mes anterior. Persiste el no cumplimiento para el corte del informe en la UT. José María Córdoba, en este periodo desciende al 00%. El único hallazgo que presenta la categoría corresponde a que los manipuladores de alimentos no cuentan con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente. Se registra cumplimiento en el ítem que realiza 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 BPM en todos los establecimientos con el 100%.

Para el mes de octubre la categoría de Instalaciones Físicas mantiene el promedio del periodo anterior, el cual correspondió con el 100%, 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) cumplen con los ítems verificados con 100%, no se aplica esta categoría a la U.T Batallón Mecanizado José María Córdoba.

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

En general, la operación del suministro de alimentación por ración en los establecimientos de reclusión de la PPL, muestra porcentajes de cumplimiento global en los grupos con puntuaciones de cumplimiento de adecuados, presentando casos puntuales de establecimientos con criticidad; la interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, ante las desviaciones registradas durante las visitas de verificación, procesa la información y remite los respectivos requerimiento de planes de mejora. La interventoría ha emitido un total de 537 notificaciones de requerimientos contractuales a los contratistas de los 17 grupos, desde el 20 de mayo al 30 de octubre del año en curso, en los cuales se han solicitado 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 30 de octubre del año en curso, 440 de estas notificaciones, equivalentes al 81,94%%, se encuentran en estado cerrado; el 18,06% restante (97 notificaciones) aún están 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 septiembre del presente año, ya que los planes de mejora requeridos durante el mes de octubre se encuentran en plazos de respuesta y ejecución, para posterior seguimiento.

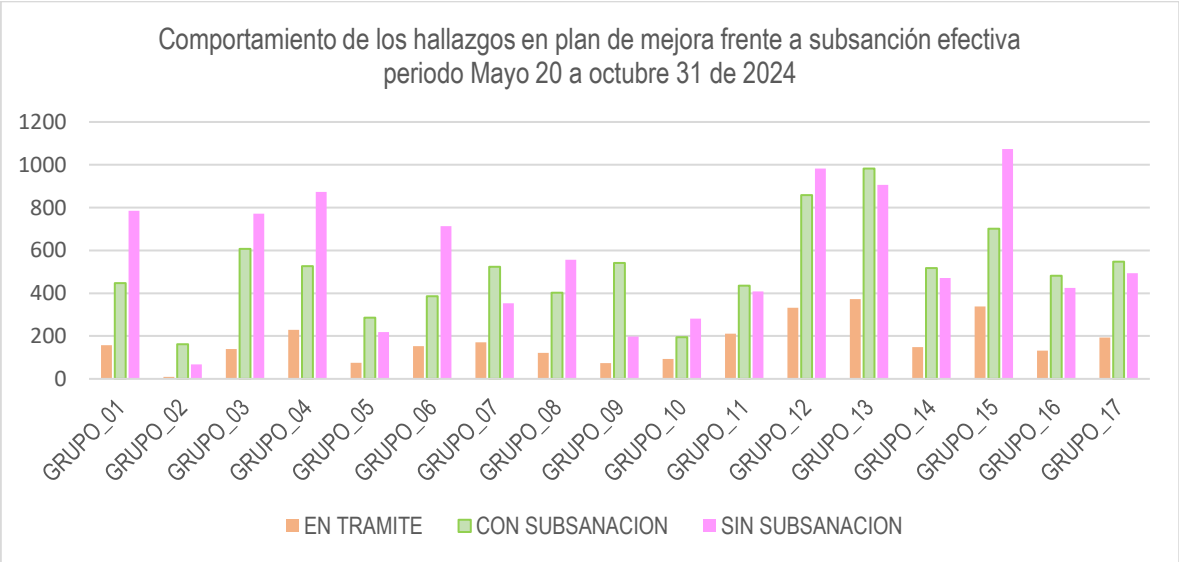
Estado General de los hallazgos requeridos – Planes de mejora

Desde el inicio de las actividades el 20 de mayo al 31 de octubre del presente año, la Interventoría del Consorcio Interalimentos ha emitido un total de 21.127 hallazgos a los 17 contratos activos en la operación. De estos hallazgos, el 85,35% (equivalente a 18.033) ya están cerrados, mientras que el 14,65% restante (3.094) 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 de visitas realizadas en septiembre y octubre, mientras que los hallazgos requeridos durante los meses de mayo, junio, julio y agosto ya se encuentran cerrados, esto como resultado del seguimiento oportuno que ha realizado la Interventoría a los planes de mejora que han remitido los contratistas.

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 las gráficas anteriores, se puede visualizar que los contratistas con mayor número de hallazgos que han sido requeridos para planes de mejora desde el 20 de mayo al 31 de octubre continúan siendo los grupos 13,12 y 15, respectivamente. Mientras que los grupos con menor cantidad de hallazgos requeridos corresponden al grupo 2, 10 y 5.

El **grupo 13**, siendo éste operado por el contratista UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL, continua siendo el grupo con mayor número de hallazgos que han sido remitidos a planes de mejora, con un total de 2.261 durante la ejecución de visitas de la interventoría, desde mayo del presente año a la fecha de cierre del presente informe; los establecimientos de este grupo que más hallazgos han presentado en esta condición son con el COPED PEDREGAL (591 hallazgos), CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (234 hallazgos) y EPMSC LA CEJA (203 hallazgos); los aspectos y categorías que más veces han sido contemplados hallazgos para planes de mejora corresponden a desviaciones en las condiciones de saneamiento, almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de producción y producto terminado, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas

terapéuticas y oferta adicional e instalaciones físicas y sanitarias – contratista. El contratista muestra un bajo compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 43.48% de hallazgos surtieron efecto de subsanación, mientras que el resto continuo los procesos administrativos, ya que, cumplidos los plazos y compromisos, estos se mantuvieron sin subsanación.

Para el caso del **grupo 12**, cuyo operador es el contratista ORNUA S.A.S., los establecimientos que han tenido mayor número de hallazgos generados como planes de mejora son EPMSC MEDELLIN (425 hallazgos), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (273 hallazgos) y EPMSC PUERTO BERRIO (219 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 a agosto; algunos hallazgos evidenciados en el mes de septiembre se encuentran en estado abierto, al igual que los generados en el mes de octubre los cuales están en tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos.

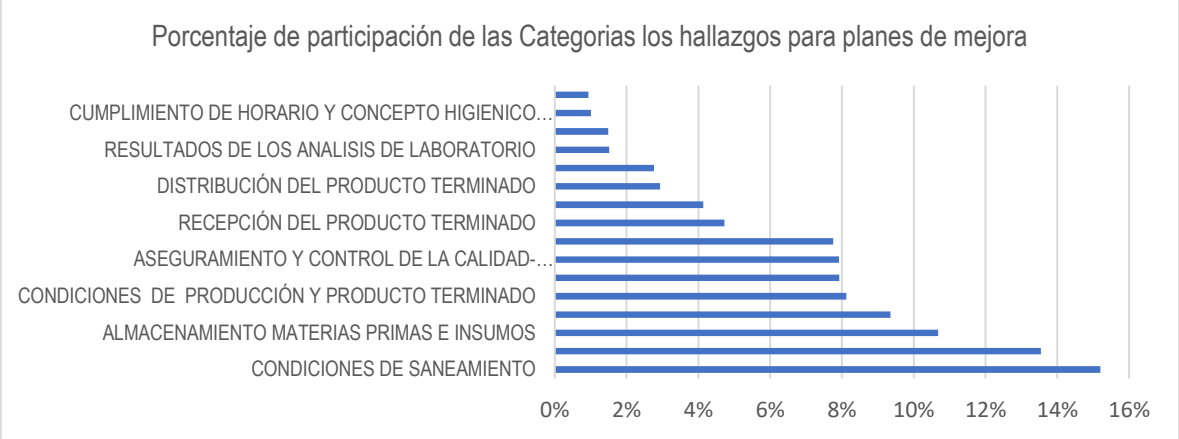
Los aspectos que han reiterado o persisten continuamente en los requerimientos de planes de mejora corresponden a desviaciones en: almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental, recepción del producto terminado, condiciones de producción y producto terminado y personal manipulador de alimentos. El contratista muestra un bajo compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 39.5% de hallazgos surtieron efecto de subsanación, mientras que el resto continuo los procesos administrativos, ya que, cumplidos los plazos y compromisos, estos se mantuvieron sin subsanación.

Finalmente, el **grupo 15**, bajo la responsabilidad de la operación de UT UNIDOS POR USPEC, desde mayo hasta agosto se han generado 2.113 hallazgos que han sido llevados a planes de mejora; los establecimientos de este grupo que mayor número de hallazgos de con este comportamiento son; COCUC CUCUTA con (945 hallazgos) y EPMSC ARAUCA (202 hallazgos); teniendo en cuenta que los hallazgos objeto de requerimiento generados para los meses de mayo a agosto se encuentran cerrados en su totalidad; para el caso específico del mes de septiembre y octubre, los hallazgos que se encuentran 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 aspectos que mayormente se presentan hallazgos para 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. El contratista muestra un mediano compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 65,27% de hallazgos surtieron efecto de subsanación, mientras que el resto continuo los procesos administrativos, ya que, cumplidos los plazos y compromisos, estos se mantuvieron sin subsanación.

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

Teniendo en cuenta que 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; a continuación, se muestra el comportamiento 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 aspectos relacionados con las categorías de cumplimiento de condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – contratista y almacenamiento materias primas e insumos.

En algunos casos, los contratistas han propuesto acciones para subsanar los hallazgos y cerrar los planes de mejora, sin embargo, se observa 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.

El mayor número se situaciones que se evidencian están relacionados con deficiencia en la 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.

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

FECHA	ASUNTO	NUMERO DE RADICADO
10/01/2024	Requerimiento según hallazgo evidenciados en visita al ERON EPMSC PITALITO del Grupo 4 del 27 de septiembre.	CIA-2480-2024
10/02/2024	Requerimiento solicitud de manifestaciones por reporte de Alerta por Desabastecimiento CPMSTUL TULUA	CIA-2491-2024
10/03/2024	Requerimiento solicitud de justificación de la operación en Planta Externa para el suministro del servicio de alimentación para estaciones de policía del Grupo 1. Contrato 327-2023	CIA-2511-2024
10/07/2024	Requerimiento por Incumplimiento en el Plan de Saneamiento Básico por presencia de Plagas en los Establecimientos EPMSC CAUCASIA y EPMSC LA CEJA. Grupo 13	CIA-2559-2024
10/09/2024	Requerimiento por calidad organoléptica del arroz en los establecimientos: EPMSC MEDELLIN Y EPMSC BOLIVAR. GRUPO 12.	CIA-2595-2024
10/09/2024	Requerimiento solicitud de manifestaciones por demoras en la entrega de alimentación en el establecimiento COPED PEDREGAL el día 08 de octubre de 2024. Grupo 13	CIA-2596-2024
10/09/2024	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 agosto de 2024	CIA-2598-2024
10/09/2024	Requerimiento por no entrega de alimentos, por mal estado	CIA-2609-2024
10/10/2024	Requerimiento de inicio de implementación de entrega de alimentación en fiambreras a la PPL en el establecimiento CPMSPRT PUERTO TRIUNFO	CIA-2611-2024
10/18/2024	Requerimiento frente a accidente ocurrido el 4 de octubre de 2024	CIA-2854-2024
10/23/2024	Requerimiento solicitud de manifestaciones por PQR del PGR en EP Jamundí por calidad de la alimentación.	CIA-2912-2024
10/23/2024	Requerimiento Plan de Mejora por evidencia de alimento proteico no establecido en el ciclo de menú aprobado. Grupo 12. Contrato 338-2023	CIA-2916-2024
10/23/2024	Requerimiento por no cumplimiento del ciclo de menú aprobado para el segundo semestre. Grupo 12.	CIA-2917-2024
10/23/2024	Requerimiento por no cumplimiento del ciclo de menú aprobado para el segundo semestre. Grupo 13.	CIA-2922-2024

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

Distribución por contratista.

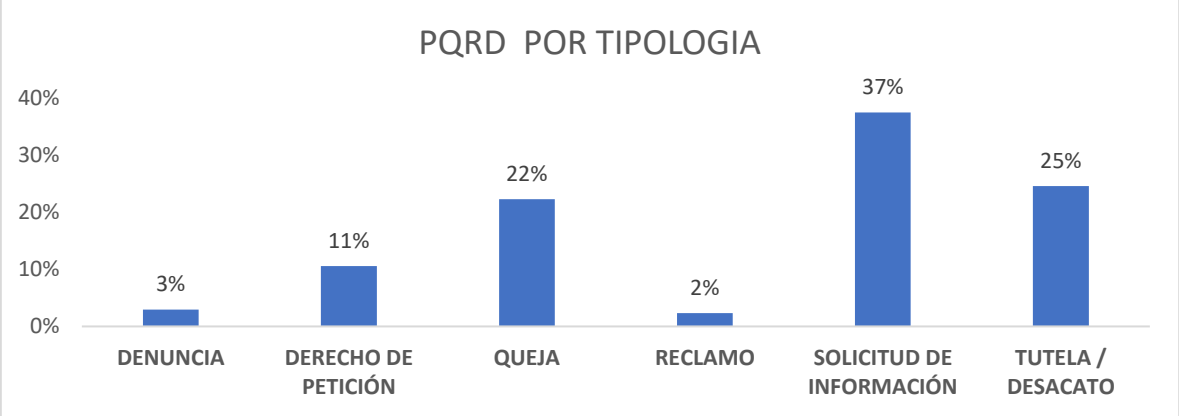
Sobre la base de la gestión de interventoría, ejercida por el CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 159-2024, se detalla consolidado de las PQRD recibidas en la fecha del presente informe, 171 PQRD, a las cuales se les 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	SEP	OCT	TOTAL
1	UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	14	32	19	29	104
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	1	1	0	4	8
3	ARDIKO A&S SAS	0	5	8	16	9	7	45
4	UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	2	12	12	10	51
5	UT LOGISTIC FOOD	1	0	4	3	2	2	12
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	23	27	14	17	96
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10	7	36	10	73
8	ARDIKO A&S SAS	1	2	1	9	6	5	24
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	21	17	5	17	98
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	5	10	10	5	33
11	UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19	29	14	12	93
12	ORNUA SAS	2	5	6	17	17	14	61
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	6	10	4	5	35
14	UT MACSOL USPEC 2024	1	2	6	6	2	1	18
15	UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	13	2	1	18	40
16	CJVN S.A.S	3	2	1	3	0	2	11
17	CJVN S.A.S	1	0	6	3	2	7	19
TODOS	TODOS	0	2	2	3	3	3	13
NA	No Aplica - No competencia	2	1	6	7	3	3	22
TOTAL, PQRD		**70**	**88**	**154**	**214**	**159**	**171**	**856**

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta al 95% de las mismas, se encuentran 9 en trámite y en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

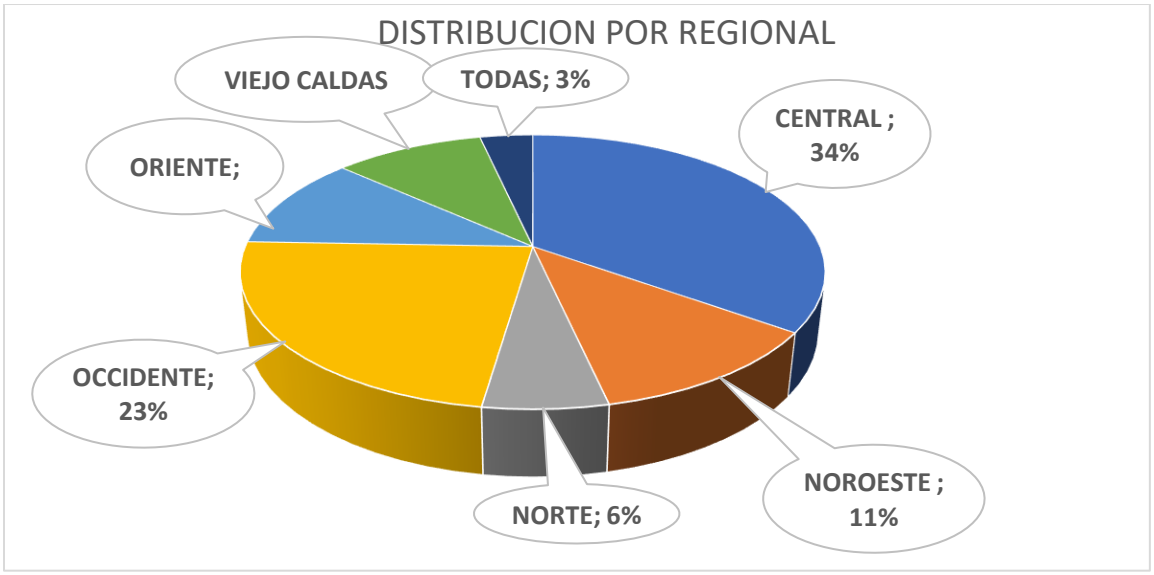
Distribución por Tipología.

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 37% corresponde a solicitud de información, el 25% a acciones constitucionales (tutelas – desacatos), el 22% a quejas, el 11% a derechos de petición, así mismo el 3% a denuncia y el 2% reclamos respectivamente, como se muestra en la siguiente gráfica:



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 34% de PQRD recibidas, seguida por la regional Occidente con el 23%, Noroeste y Oriente con el 11% respectivamente, Viejo Caldas con el 10%, Norte con el 6% la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibieron seis (6) PQRD, las cuales no son asignadas a una regional, dado que las solicitudes se asocian a todas las regionales y cuatro (4) PQRD por no competencia.

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

A Continuación, se consolidadas las 190 alertas reportadas a la entidad por grupo

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_01	CPAMSPY POPAYAN	19
	EPMSC EL BORDO	1
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	2
	ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO	2
	ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO	2
	PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	1
GRUPO_02	EPMSC SEVILLA	2
	ESTACION DE POLICIA FLORESTA	1
	ESTACION DE POLICIA FRAY DAMIAN	1
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	5
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	1
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	4
	ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA	2
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	1
	ESTACION DE POLICIA JAMUNDI	1
	PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3	1
GRUPO_04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	4
	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC NEIVA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4	1
GRUPO_05	CPMSMEL MELGAR	1
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	2
	SUBESTACION LA PAZ	2
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	1
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	1
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	1
GRUPO_07	CPMS BOGOTA LA MODELO	1
	CPMSLME LA MESA	1
	DIJIN	1
	ENGATIVA	1
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	1
	FISCALIA	1
	KENNEDY	1
	MARTIRES	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7	1
	RAFAEL URIBE URIBE	2
	SAN CRISTOBAL	1
	SIJIN	2
	SOACHA	1
	URI PUENTE ARANDA	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_08	CPMSACS ACACIAS	2
	EC YOPAL	3
	EJEYO	1
	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	1
	ESTACION DE POLICIA YOPAL	1
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	EPAMSCAS COMBITA	1
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	1
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	3
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
GRUPO_10	CAI LA UNION ARMENIA	1
	ESTACION DE POLICIA DE MARMATO	1
GRUPO_11	BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 6 "FRANCISCO ANTONIO ZEA"	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	5
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	1
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENERAL DE LA NACION	1
	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	1
GRUPO_12	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	1
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	1
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	1
	EP BELEN MEDELLIN	2
	EPMSC BOLIVAR	2
	EPMSC JERICO	4
	EPMSC MEDELLIN	1
	EPMSC PUERTO BERRIO	4
	EPMSC QUIBDO	3
	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	1
	ESTACION DE POLICIA DE YONDO	3
	ESTACION DE POLICIA TAMESIS	1
GRUPO_13	BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 " CLARA ELISA NARVAEZ"	1
	COPACABANA	1
	COPED PEDREGAL	2
	COPED PEDREGAL - ALTA	3
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	2
	DOCE DE OCTUBRE	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC LA CEJA	2
	EPMSC SONSON	2
	ESTACION DE POLICIA APARTADO	1
	GIRARDOTA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13	1
	SAN CRISTOBAL	2
GRUPO_14	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO.40 CR "LUCIANO D LHUYER"	1
	CPMS BUCARAMANGA	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	1
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC MALAGA	1
GRUPO_15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	5
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	3
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	1
	ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA	1
	ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA	1
	SECCIONAL DE INVESTIGACION CRIMINAL DE ARAUCA - SIJIN	1
GRUPO_16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	3
	EPMSC CARTAGENA	1
	EPMSC MONTERIA	1
	EPMSC SAN ANDRES	2
	EPMSC SINCELEJO	2
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	1
GRUPO_17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	5
	PLANTA DE PRODUCCIÓN VALLEDUPAR G17	1
Total, general		**190**

Así mismo se detalla el número de hallazgos por tipo de alerta:

CATEGORIA	EP	ERON	PLA	UT	Total, general
ALIMENTOS VENCIDOS		8			8
DEMORAS EN EL INGRESO		5			5
DESABASTECIMIENTO MP		26	2		28
HORARIO	3	12		1	16
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	24	14			38
NO PAGO DE BONIFICACION PPL		5			5
OTROS	20	59	5	3	87
SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	2			1	3
Total, general	49	129	7	5	190

Se evidencia que la mayor alerta se encuentra en la siguiente categoría otros, no entrega de algún componente en el tiempo de comida verificada y desabastecimiento materia prima

En la categoría de otros se encuentra las siguientes alertas: daño de calderas, presencia de vectores, cuartos fríos sin funcionamiento, EP se evidencia ingreso de alimentos por parte de los familiares a los PP, no se evidencia paz y salvo de bonificación a ppl, entre otros.

Se anexa consolidado de alerta enviadas a la entidad

2.2.23 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.

El proceso de aprobaciones e inicio de ejecución de cambio de menú en los establecimientos se llevó a cabo durante los meses julio y agosto, por lo tanto, durante el mes de septiembre se dio por finalizada la actividad y durante el mes de octubre no fueron realizados nuevos cambios de menú permanente, se adjunta al presente informe la relación de 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; para ver el detalle de las solicitudes y aprobaciones se incluye el **Anexo 1_Consolidado Cambios de menú segundo semestre**:

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 516 intercambios notificados por grupo y establecimiento durante el mes de octubre:

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
GRUPO 1 - CTO 327-2023 - UT PENITENCIAROS 2023	**28**
ERON - EPMSC TUQUERRES	**8**
ERON - EPMSC IPIALESUT	**3**
ERON - CPMSTUL TULUAEP AGUACLARA	**10**
ERON - EPMSC TUMACOEP	**2**
ERON - CPAMSPY POPAYAN	**2**
ERON - EPMSC PASTO	**1**
ERON - EPMSC EL BORDO	**1**
ERON - DE POPAYAN	**1**
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**20**
ERON - EPMSC CALI	**9**
CPAMS - EJECACPAMS EJECA	**4**
ERON - EPMSC CALIESTACIONES DE POLICIA PLANTA PORVENIR	**2**
ERON - EPMSC BUGA	**2**
EP AGUABLANCA-JUNIN-FRAYDAMIAN PCC-TERRON	**1**
ERON - EPMSC SEVILLA	**1**
ERON - EPMSC CALI Estaciones de policía, planta porvenir	**1**
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**44**
ERON - CPAMSPAL PALMIRA	**8**
ERON - EPMSC CARTAGO	**3**
ERON - CPAMSPAL PALMIRAEP	**5**
ERON - COJAM JAMUNDI(UT- COJAM JAMUNDI)	**25**

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC SANTANDER DE QUILICHAOEPMSC Y EP	**2**
ERON - EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	**1**
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**33**
ERON - EPMSC NEIVA	**8**
ERON - EPMSC PITALITO	**6**
ERON - EPMSC GARZONGARZON	**5**
ERON - EPMSC LA PLATACPMS LA PLATA GRUPO 4	**5**
ERON - EPMSC FLORENCIAUT UNIDOS USPEC 2024	**3**
ERON - EP FLORENCIA LAS HELICONIASEP HELICONIAS	**5**
ERON - EPMSC EL GUAMO	**1**
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	**14**
ERON - EP GUADUAS LA ESPERANZAEP GUADUAS LA ESPERANZA	**6**
ERON - EPMSC CHAPARRALERON	**3**
ERON - EPMSC VILLETAERON	**2**
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGA	**1**
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP CAJICA - EP ZIPAQUIRA	**1**
ERON - CPMS ESPINALEP Y ERON CPMS ESPINAL	**1**
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**19**
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTA	**17**
CPAMS - EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	**1**
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTALA PICOTA ESTRUCTURA 1 PENAL - GRUPO 6	**1**
GRUPO 7 - CTO 333-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**41**
ESTACIONES DE POLICIA GRUPO 7	**20**
ERON - CPMS BOGOTA LA MODELO	**14**
ERON - CPMSGAC GACHETA	**2**
CPMMSFFA PONAL	**1**
CPAMS - EJECO	**1**
ERON - EPMSC CAQUEZA	**1**
ERON - CPMSLME LA MESA	**1**
ERON - CPMSUBA UBATE	**1**
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**18**
ERON - EPMSC VILLAVICENCIO	**4**
ERON - CPMSACS ACACIAS	**4**
ERON - CPMSPDA PAZ ARIPORO	**3**
ERON - EC YOPAL	**2**
ERON - EC YOPALURI YOPAL- ESTACION POLICIA YOPAL	**4**
ESTACION POLICIA ACACIAS	**1**
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	**25**
ERON - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	**7**

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 1 ALTA	**7**
ERON - EPMSC DUITAMA	**3**
ERON - EPMSC SOGAMOSO	**3**
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 2 MEDIANA	**3**
ERON - EPMS RAMIRIQUI	**1**
ERON - CPMSCHO CHOCONTA	**1**
GRUPO 10 - CTO 336-2023 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	**2**
ERON - EPMSC PEREIRA	**2**
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**11**
ERON - EPAMS LA DORADAEP DORADA	**7**
ERON - COIBA IBAGUEUT IBAGUE	**3**
ERON - EPMSC HONDAEPMSC HONDA	**1**
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	**67**
ERON - CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	**11**
ERON - EPMSC MEDELLIN	**9**
ERON - EPMSC JERICO	**6**
ERON - EPMSC BOLIVAR	**6**
ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	**4**
ERON - EPMSC TAMESIS	**3**
ERON - EPMSC SANTA BARBARA	**3**
ERON - EPMSC QUIBDO	**2**
ERON - EPMSC ISTMINA	**2**
ESTACION DE POLICIA VENECIA	**1**
ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA	**1**
ESTACION DE POLICIA LOS GOMEZ	**1**
ERON - EPMSC BOLIVARESTACION DE POLICIA	**1**
ESTACION DE POLICIA SABANETA	**1**
ERON - EPMSC SANTA BARBARAESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA	**1**
ESTACION DE POLICIA YONDO	**1**
ERON - EPMSC PUERTO BERRIOESTACION DE POLICIA BERRIO	**1**
ESTACION DE POLICIA MANRIQUE	**1**
ESTACION DE POLICIA ALTAVISTA	**1**
ESTACION DE POLICIA POPULAR	**1**
PLANTA EXTERNA	**2**
ESTACION DE POLICIA VENECIA	**1**
ESTACION DE POLIICA BUENOS AIRES	**1**
ESTACION DE POLICIA VILLA HERMOSA	**1**
ESTACION DE POLICIA CANDELARIA	**1**
ERON - EPMSC BOLIVARESTACION DE POLICIA CIUDAD BOLIVAR	**1**
ESTACION DE POLICIA CIUDAD EBOLIVAR	**1**
ESTACION DE POLICIA BUENOS AIRES Y VILLAHERMOSA	**1**

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	**1**
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	**22**
ERON - COPED PEDREGAL	**4**
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZUT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	**5**
ERON - EPMSC APARTADO	**2**
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	**2**
ERON - EPMSC ANDES	**1**
ERON - EPMSC SONSON	**1**
ERON - CPMSSDO SANTO DOMINGO	**1**
ESTACIONES DE POLICÍA MEDELLÍN	**1**
ESTACION DE POLICIA LA CEJA	**1**
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ Estacione**s** de policía Medellín	**1**
ERON - EPMSC CAUCASIAEP y CTI - CAUCASIA	**1**
UNIDAD TÁCTICA	**1**
ERON - EPMSC ANDES Estació**n** de policía	**1**
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**31**
PLANTA EXTERNA BUCARAMANGA	**11**
ERON - EPAMS GIRON	**8**
ERON - EPMSC SOCORROEPMSC SOCORRO	**5**
ERON - CPMS BUCARAMANGA	**3**
ERON - EPMS SAN GILUT MACSOL SAN GIL	**4**
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**85**
ERON - COCUC CUCUTAUT UNIDOS USPEC 2024	**48**
ERON - EPMSC AGUACHICAUT UNIDOS USPEC 2024	**12**
ERON - EPMSC PAMPLONAERON	**8**
ERON - COCUC CUCUTAEP	**5**
ERON - EPMSC OCAÑAERON	**4**
ERON - COCUC CUCUTAPLANTA EXTERNA	**4**
ERON - EPMSC ARAUCAERON	**2**
ERON - COCUC CUCUTAMECUC	**1**
ERON - EPMSC AGUACHICAEP	**1**
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**27**
ERON - EPMSC CARTAGENA	**6**
ERON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	**5**
ERON - EPMSC MONTERIA	**4**
ERON - EPMSC SINCELEJO	**3**
ERON - EPMSC TIERRALTA	**3**
ERON - EPMSC BARRANQUILLA	**2**
ERON - EPMSC SAN ANDRES	**1**
ERON - EPMSC MAGANGUE	**1**
EP BARRANCO DE LOBA	**1**

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC CARTAGENAUT ARCAR CARTAGENA	**1**
GRUPO 17 - CTO 343-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**29**
ERON - EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	**6**
ERON - EPMSC RIOHACHAEP RIOHACHA	**6**
ERON - EPMSC SANTA MARTAUT JOSE MARIA CORDOBA	**6**
ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	**3**
EP RIOHACHA	**3**
EP PERMANENTE	**3**
ERON - EPMSC EL BANCOEP BANCO	**2**
TOTAL	**516**

Posterior a la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la interventoría emitió observaciones sobre el 10% (54) de los intercambios notificados por las siguientes causas:

ITEM	%	OBSERVACIÓN
1	22% (12)	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...".
2	9% (5)	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	51% (28)	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.
4	11% (6)	Observación 1 y 2
5	2% (1)	Observación 1 y 3
6	5% (3)	Observación 1, 2 y 3

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

2.2.24 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución del cumplimiento microbiológico de los contratistas.

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

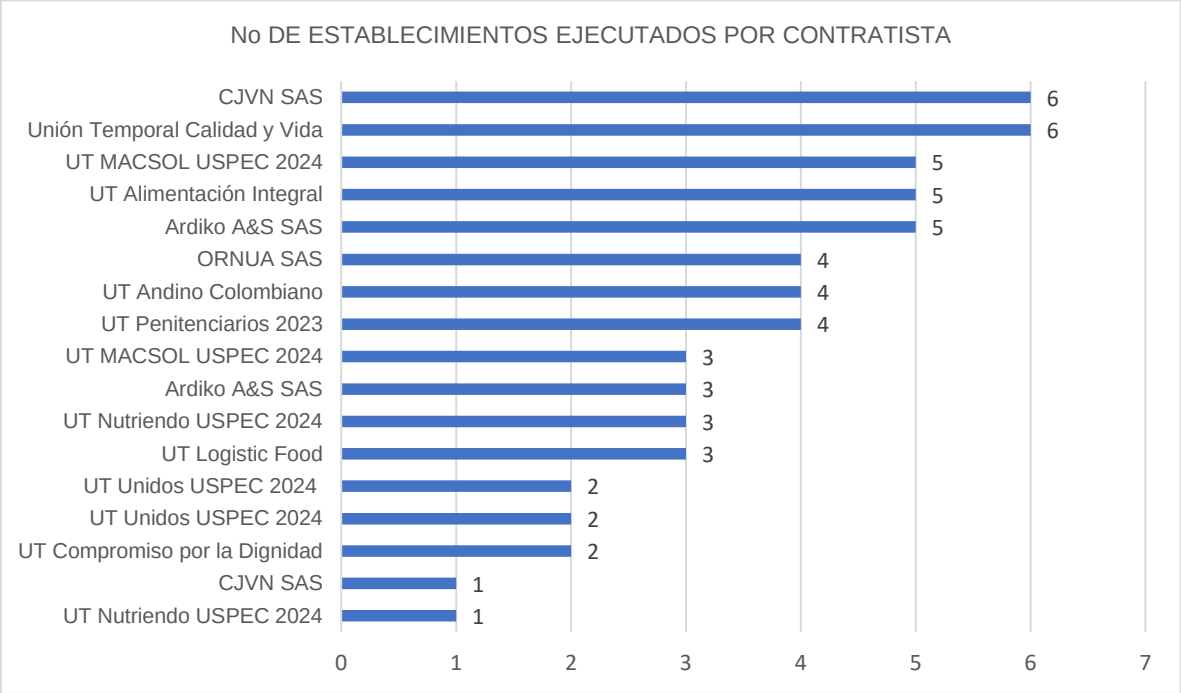
De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 31 de octubre del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo a lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad. Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 17 de septiembre al 18 de octubre; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida:
almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de octubre del 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	3
6	UT Nutriendo USPEC 2024	1
7	UT Nutriendo USPEC 2024	3
8	Ardiko A&S SAS	3
9	UT Andino Colombiano	4
10	Unión Temporal Calidad y Vida	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	3
12	ORNUA SAS	4
13	UT Alimentación Integral	5
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 octubre 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.



Ejecución Muestras de Alimentos del 1 al 31 de octubre

Para el periodo de ejecución del 1 al 31 de octubre 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
		Ensalada cruda	5

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		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	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
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	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
8	ARDIKO A&S 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	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
10	UNION TEMPORAL 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	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
12	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	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
14	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

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 17 de septiembre al 18 de octubre, 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 415 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1		Frotis de Superficies	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UT PENITENCIARIOS 2023	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	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
5	UT LOGISTIC FOOD	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
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	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
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	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
10		Frotis de Superficies	6

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	ORNUA SAS	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
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
		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

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UT Penitenciarios 2023	50
2	UT Compromiso por la Dignidad	30
3	Ardiko A&S SAS	36
4	UT Unidos USPEC 2024	23
5	UT Logistic Food	36
6	UT Nutriendo USPEC 2024	6
7	UT Nutriendo USPEC 2024	43
8	Ardiko A&S SAS	18
9	UT Andino Colombiano	42
10	Unión Temporal Calidad y Vida	54
11	UT MACSOL USPEC 2024	18
12	ORNUA SAS	30
13	UT Alimentación Integral	12
14	UT MACSOL USPEC 2024	42
15	UT Unidos USPEC 2024	18
16	CJVN SAS	24
17	CJVN SAS	18
TOTAL	500	

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 17 de septiembre al 18 de octubre.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre, 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	40
2	UT Compromiso por la Dignidad	25
3	Ardiko A&S SAS	30
4	UT Unidos USPEC 2024	21
5	UT Logistic Food	30
6	UT Nutriendo USPEC 2024	5
7	UT Nutriendo USPEC 2024	34
8	Ardiko A&S SAS	15
9	UT Andino Colombiano	35
10	Unión Temporal Calidad y Vida	45
11	UT MACSOL USPEC 2024	15
12	ORNUA SAS	25
13	UT Alimentación Integral	10
14	UT MACSOL USPEC 2024	35
15	UT Unidos USPEC 2024	15
16	CJVN SAS	20
17	CJVN SAS	15
TOTAL	415	

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

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre

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

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre.

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	97.75%
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	88.75%
3	ARDIKO A&S SAS	97%
4	UT UNIDOS USPEC 2024	95.5%
5	UT LOGISTIC FOOD	88.3%
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	91%
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	79.75%
8	ARDIKO A&S SAS	86.5%
9	UT ANDINO COLOMBIANO	90.00%
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	92.8%
11	UT MACSOL USPEC 2024	88,75%
12	ORNUA S.A.S.	79.92%
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	95.5%
14	UT MACSOL USPEC 2023	85.75%
15	UT UNIDOS USPEC 2024	83.5%
16	CJVN SAS	83.28%
17	CJVN SAS	78%

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UT Penitenciarios 2023 grupo 1, Ardiko A&S grupo 3, UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6, UT Andino Colombiano grupo 9, Vida 23-24 grupo 10 y UT Alimentación integral grupo 13, Cabe resaltar que, aunque los grupos antes mencionados están dentro de la categoría de CUMPLE, sin embargo, 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 Compromiso Por La Dignidad grupo 2, UT Logistic Food grupo 5, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7, Ardiko A&S grupo 8, Macsol USPEC 2024 grupo 11, Ornua SAS grupo 12, UT Macsol UPSEC 2024 grupo 14, UT Unidos USPEC 2024 grupo 15, por último CJVN SAS grupo 16 y grupo 17, a estos contratistas durante el seguimiento en cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE PARCIALMENTE, para el presente informe ninguno de los operadores presentó calificación NO CUMPLE.
Al realizar un comparativo con el periodo anterior se evidenció que el grupo 6, 9 y 10, mantuvieron su comportamiento con calificación por encima del 90% con un concepto de CUMPLE. Es importante mencionar que para el caso del grupo 13 paso de una calificación del 47.63% al 95.5% evidenciándose un aumento significativo en la calificación pasando de no cumple a cumple.
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre

Para el periodo comprendido entre el 17 de septiembre al 18 de octubre, se presenta un total de 85 muestras no conformes, lo que indica que de los 915 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 9.28% 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.

Microorganismos patógenos del periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre

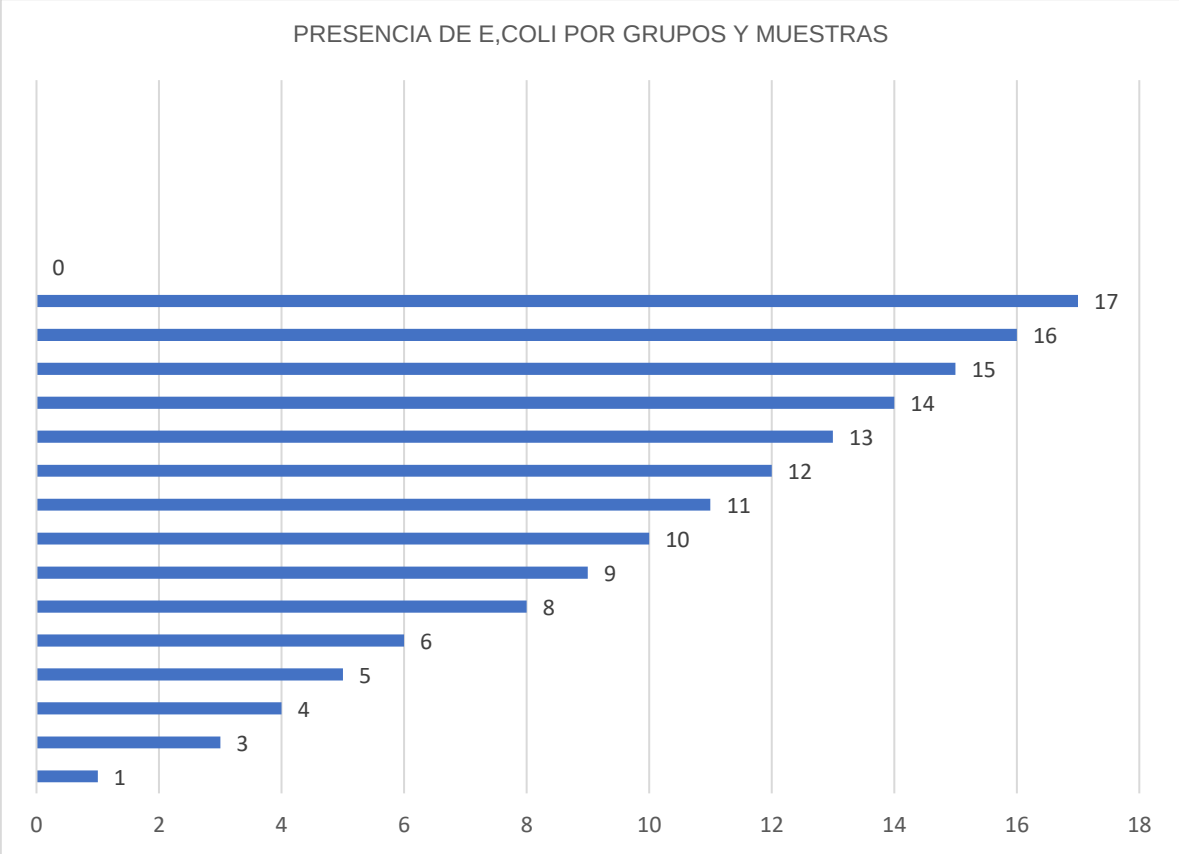
Durante el periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre se reportaron por parte del laboratorio un total de 30 muestras con una presencia de los patógenos como *E. coli*, *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva *y Bacillus cereus* la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con *E. coli*

Grupo	Muestra	Patógeno
2	Agua área de producción	*E. coli*
2	Agua área de producción	*E. coli*
3	Frotis de manos limpias	*E. coli*
5	Materia prima: queso doble crema	*E. coli*
5	Producto terminado: pechuga de pollo en salsa	*E. coli*
5	Producto terminado: ensalada habichuela y zanahoria	*E. coli*
7	Producto terminado: queso campesino	*E. coli*
7	Producto terminado: cerdo sudado	*E. coli*
7	Producto terminado: ensalada repollo, tomate y pepino	*E. coli*
7	Producto terminado: jugo de melón	*E. coli*
7	Producto terminado: queso campesino	*E. coli*
9	Producto terminado: queso campesino	*E. coli*
10	materia prima: queso cuajado	*E. coli*
10	Producto terminado: ensalada cruda de lechuga y zanahoria	*E. coli*
11	Producto terminado: ensalada cruda (tomate, cebolla, cilantro)	*E. coli*
12	Materia prima: queso fresco semiblando cuajada	*E. coli*
12	Materia prima: queso fresco, semiblando, semigraso cuajada	*E. coli*
14	Producto terminado: ensalada cruda (lechuga y zanahoria)	*E. coli*
14	Materia prima: cuajada fresca	*E. coli*
15	Agua área de producción	*E. coli*
15	Producto terminado: proteína: huevos cocidos	*E. coli*
15	Materia prima: queso costeño	*E. coli*

Grupo	Muestra	Patógeno
16	Producto terminado: pierna de pollo guisado	*E. coli*
17	Materia prima: queso costeño	*E. coli*

Para el periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre, se reportaron por parte del laboratorio un total de 30 muestras con un presencia de patógenos, en donde el microorganismo con mayor presencia fue E.coli el cual se presentó 24 resultados en las siguientes muestras y grupos: grupo 2 en dos muestra de agua potable del área de producción; grupo 3 una muestra de frotis de manos; grupo 5 en una muestra de ensalada cruda, una muestra de proteína (pechuga), y una muestra de ensalada cocida; grupo 7 en dos muestras de queso, una muestra de proteico (cerdo), una muestra de jugo y una muestra de ensalada cruda, grupo 9 una muestra de queso campesino, grupo 10 una muestra de queso y una muestra de ensalada cruda; grupo 11 una muestra de ensalada cruda; grupo 12 dos muestra de queso; grupo 14 una muestra de queso y una muestra de ensalada cruda; grupo 15 una muestra de proteico (huevos), una muestra de agua potable y una muestra de queso; grupo 16 una muestra de proteína (pollo); grupo 17 una muestra de queso.



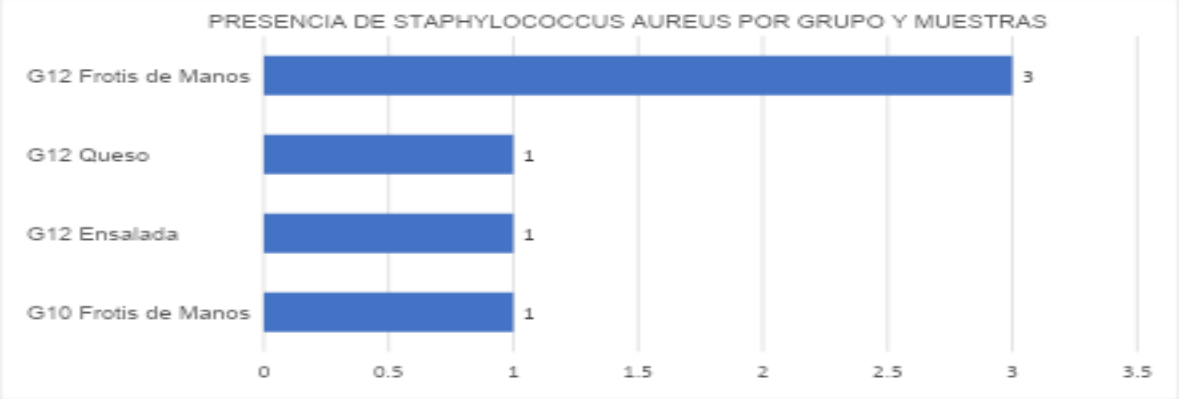
Es importante mencionar que de las 30 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 80%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el

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 CONTRATISTA	MUESTRA	PATÓGENO
10	Frotis de manos limpias	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Frotis de manos limpias	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Frotis de manos limpias	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Producto terminado: ensalada cocida de cebolla, zanahoria y repollo	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Materia prima: queso fresco semiblando cuajada	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Frotis de manos limpias	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre fue *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva con 6 muestras así: grupo 10 una muestra de frotis de manos y grupo 12 en tres muestras de frotis de manos, una muestra de queso, y una muestra de ensalada.

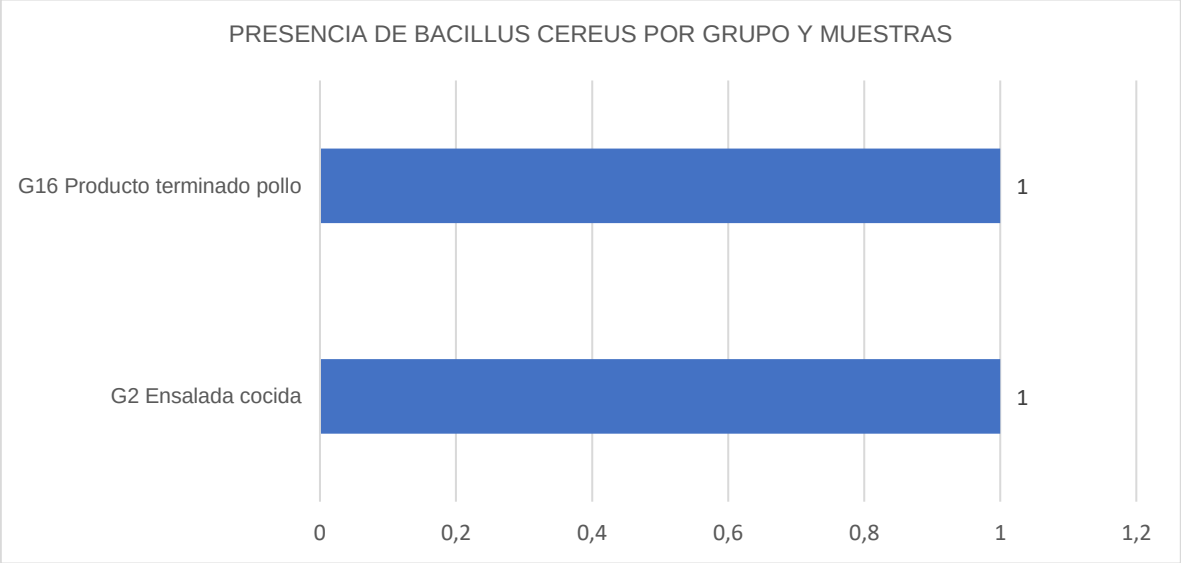


Es importante mencionar que de las 30 muestras con patógenos *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ocupa el 20%, Es importante señalar que la presencia *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en los alimentos pueden ser causada cuando los manipuladores contienen las bacterias Staphylococcus aureus 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.

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO
2	Producto terminado: ensalada cocida (ahuyama, cebolla)	*Bacillus cereus*
16	Producto terminado: pierna de pollo guisado	*Bacillus cereus*

Por último, durante el presente periodo, dos grupos presentaron recuento de *Bacillus cereus* en las muestras listas para consumo así: grupo 2 en una muestra de ensalada cocida y grupo 16 en una muestra de producto terminado pierna de pollo.



Es importante mencionar que de las 30 muestras con patógenos *Bacillus cereus* ocupa el 6,6%, Es importante señalar el microorganismo *Bacillus cereus* 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.

Por otro lado, cabe resaltar la ausencia de patógenos en las muestras evaluadas correspondiente a los grupos 1,4,6,8,13, 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.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de octubre

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

SEPTIEMBRE			OCTUBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
11	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA (HABICHUELA, ZANAHORIA)	Escherichia coli	Evidenciado
15	MATERIA PRIMA: QUESO BLANCO (QUESO CAMPESINO)	Escherichia coli	Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	Escherichia coli	No Evidenciado
14	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO	Bacillus cereus	No Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA DE TOMATE, LECHUGA, ZANAHORIA	Escherichia coli	Evidenciado
17	PRODUCTO TERMINADO: QUESO COSTEÑO LA MONTEZA	Escherichia coli	Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA DE REMOLACHA Y CEBOLLA	Escherichia coli	No Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA	Escherichia coli	No Evidenciado
10	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Listeria monocytogenes	Evidenciado
13	MATERIA PRIMA: QUESO FRESCO SEMIGRASO - CUAJADA	Listeria monocytogenes	No Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA REMOLACHA Y ZANAHORIA	Escherichia coli	No Evidenciado
13	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: HAMINTON MENS - MANIPULADOR TD 7354 - DESINFECTANTE UTILIZADO: JABÓN ANTIBACTERIAL - VARQUIMICA	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No Evidenciado
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	Escherichia coli	No Evidenciado
8	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO EN SALSA, REPOLLO, CEBOLLA, ZANAHORIA	Bacillus cereus	No Evidenciado
12	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: ROBINSON VÁSQUEZ	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de octubre al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 15 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 9 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: 10, 11, 12, 15 y 17 los patógenos *evidenciados tal como se describe anteriormente corresponden a Staphylococcus aureus coagulasa positiva, E. coli y Listeria monocytogenes* , 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.

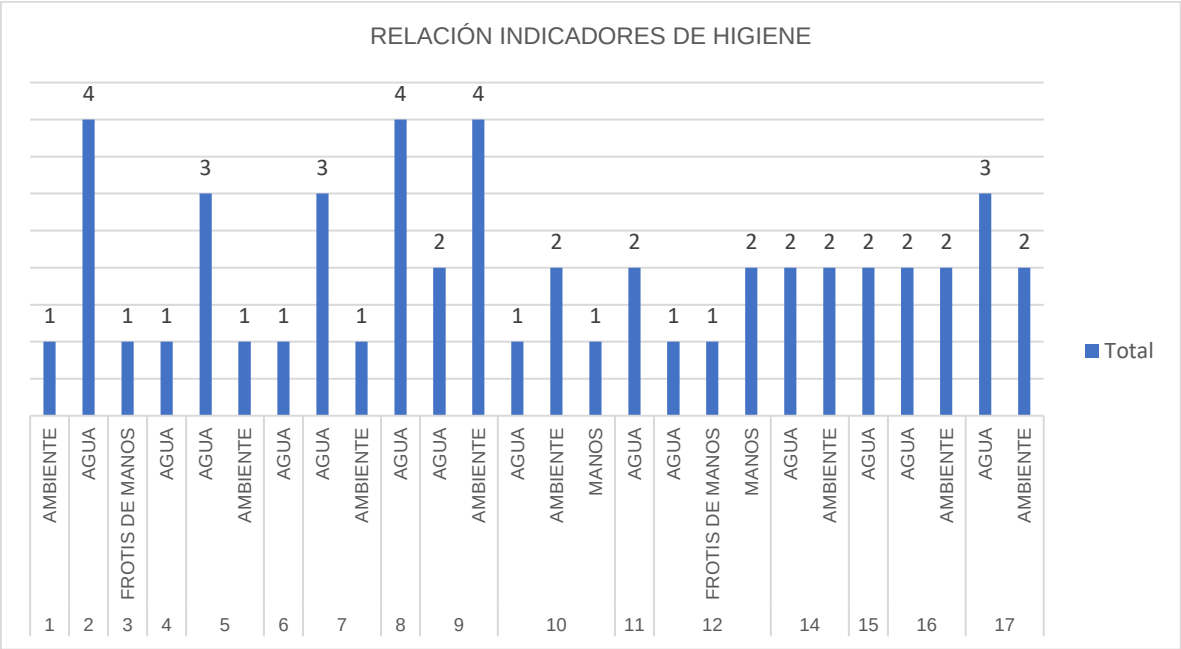
Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre

Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 51 muestras con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 60 % 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 15 muestras de tipo ambiental, Coliformes Totales y E, coli en 15 muestras de agua potable y finalmente 2 muestras de frotis de manos con recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva y E, coli.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 8 muestras por resultados no conformes en cloro residual, 4 con el parámetro de pH fuera de los límites establecidos por la normatividad, 4 muestra con turbiedad y color aparente y 1 muestra con conductividad 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 microbiológicos de higiene en cada uno de los contratistas.



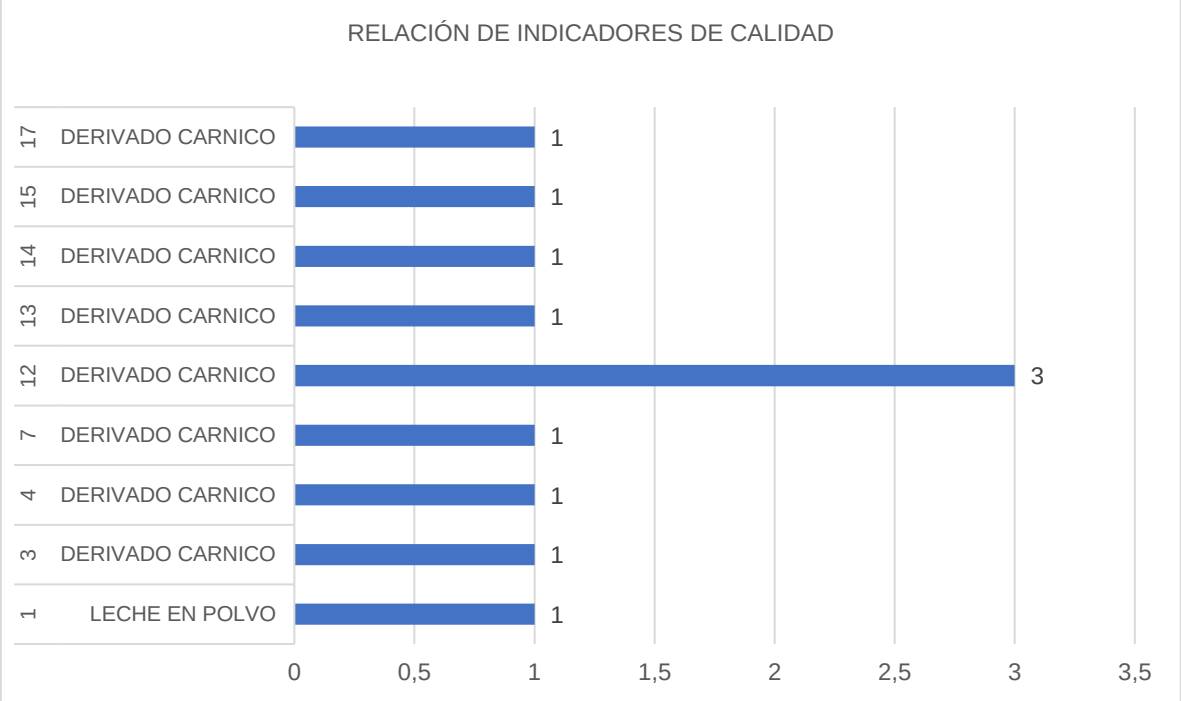
Como se evidencia, en la ilustración anterior, en el grupo 9 fue uno de los grupos en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a cuatro muestras de ambientes con mohos, levaduras y aerobios mesófilos, una muestra de agua con coliformes totales y otra muestra de agua con el pH y el cloro residual fuera de parámetros, 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.

Así mismo, para los grupos1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,1214,15,16y 17 fueron los grupos donde se presentaron muestras entre agua, frotis de manos 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 el grupo 13, en el cual no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

Indicadores de Calidad del periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre, se presentaron 11 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados en su mayoría son los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, en todas las muestras el microorganismo predominante fue el recuento de aerobios mesófilos, así mismo, se presentó un resultado no conforme para la leche en polvo evaluada. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, 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 17 de septiembre al 18 de octubre de agosto los indicadores de calidad ocupan el 12.94% de estos hallazgos.

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

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

Los aerobios mesófilos son bacterias que se desarrollan en temperaturas entre 10 y 40 °C, cercanas a la temperatura corporal. La presencia de una gran cantidad de estos microorganismos en un alimento refleja la calidad sanitaria del mismo y las condiciones en las que se manipuló y elaboró.

Es importante resaltar la ausencia de estos indicadores en los contratistas UT Compromiso Por Dignidad grupo 2, UT Logistic Food grupo 5, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6, Ardiko A&S SAS grupo 8, UNION TEMPORAL Andino Colombiano grupo 9, Vida 23-24 grupo 10, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11 y CJVN S.A.S. grupo 16, 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.

Consolidados casos de atención de ETAS.

Para el presente periodo se notificó por parte del INPEC, 1 reporte relacionados con presunta Enfermedad_Transmitidas por Alimentos ETA. El primer reporte fue notificado a la Interventoría el día 17 de septiembre, relacionado_con el ERON CPAMSPY POPAYAN, por lo anterior ese mismo día la interventoría programa el respectivo_seguimiento a través del laboratorio contratado por la interventoría a las contramuestras relacionadas con el desayuno y almuerzo del día 14 de septiembre a través del muestreo microbiológico de los alimentos y condiciones higiénico-_sanitarias (CHS), así como el análisis fisicoquímico del agua. Los resultados obtenidos de este seguimiento se encontraron dentro de los límites establecidos según la normatividad aplicada; por lo anterior se puede inferir que los alimentos y el agua potable, no tuvieron relación con la ETA reportada. La información relacionada anteriormente se describe con precesión en la siguiente tabla:

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
2024-09-17	ERON - CPAMSPY POPAYAN	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA DE POLLO - GUISADA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE MANGO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (ZANAHORIA, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA)	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: HUEVOS COCIDOS	CONFORME
		MATERIA PRIMA: QUESO CREMA	CONFORME
		MATERIA PRIMA: LECHE EN POLVO ENTERA	CONFORME
		FROTIS DE MANOS LIMPIAS: NIBALDO PEÑA	CONFORME
		AMBIENTE: ÃREA ENSAMBLE DE DIETAS - PRODUCCIÓN	CONFORME
		FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO – PRODUCCIÓN	CONFORME
		AGUA POTABLE GRIFO AREA DE DIETAS	CONFORME
		AGUA POTABLE GRIFO AREA DE DIETAS	CONFORME

Por otro lado, el día 22 de octubre la entidad notifica a la interventoría presunta ETA en el establecimiento el Socorro, por lo anterior la interventoría programa el respectivo seguimiento con el laboratorio contratado para asistir el 23 de octubre, pero por temas de movilidad como lo fue el cierre de la vía no fue posible lograr el muestreo antes de las 72 horas que duran las contramuestras.
Y por último el 28 de octubre se notifica a la interventoría que el 28 de octubre se presenta una posible ETA y sabor no característico en la estación de policía de Copacabana, por lo anterior se realiza toma de muestras por parte del laboratorio contratado el día 29 de octubre en la planta de producción operada por el contratista UT Alimentación Integral, la cual suministro las raciones a dicha estación de policía, cabe mencionar que estos resultados serán presentados en el próximo informe, dados los tiempos de análisis que requieren las muestras no fue posible incluirlos.

2.2.25 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.

Para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes septiembre 2024, teniendo en cuenta la información contenida en los informes mensuales de los contratistas de alimentación para cumplimiento de la obligación número 7; en la tabla a continuación, se presentan los establecimientos en los cuales fueron realizadas valoraciones o seguimientos nutricionales; los establecimientos no mencionados no realizaron esta actividad, atribuyendo que no fueron recibidas notificaciones o solicitudes desde el área de sanidad del establecimiento.

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA SEPTIEMBRE	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS SEPTIEMBRE EN FORMATO N-N012
2	EPMSC LA UNION	11	1
3	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 3: 347 BLOQUE 4: 145	BLOQUE 3: 3 BLOQUE 4: 13
3	CPAMSPAL PALMIRA	88	10
3	EPMSC BUENAVENTURA	33	1
4	EPMSC LA PLATA	26	2
5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	145	1
6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	ERON: 178 PENAL: 159 ERON: 20 ERES: 50	2
7	EJECO	5	2
7	CPMS BOGOTA LA MODELO	265	2
7	CPMS CHIQUINQUIRA	22	15
7	CPMSGAC GACHETA	6	2
7	CPMSUBA UBATE	8	3
7	EPMSC CAQUEZA	6	1
7	EPMSC LETICIA	16	16
7	BATALLÓN POLICIA MILITAR NO 5 BAPOM 5	5	3
8	EPMSC GRANADA	13	5
10	DE ARMENIA	28	4
10	EPMSC PENSILVANIA	3	1
10	MANIZALES	40	1
11	COIBA IBAGUE	680	26
11	EPMSC HONDA	33	4
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	160	160
12	EPMSC BOLIVAR	5	5
12	EPMSC ISTMINA	5	2
12	EPMSC JERICO	9	2
12	EPMSC MEDELLIN	166	26
12	EPMSC PUERTO BERRIO	19	18
12	EPMSC SANTA BARBARA	3	1

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA SEPTIEMBRE	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS SEPTIEMBRE EN FORMATO N-N012
13	EPMSC APARTADO	68	1
13	EPMSC YARUMAL	12	2
14	CPMS BUCARAMANGA	231	2
14	EPAMS GIRON	198	36
14	EPMSC BARRANCABERMEJA	SIN INFORMACION	1

El detalle de las valoraciones nutricionales se muestra en el **ANEXO 3_ CONSOLIDADO DE VALORACIONES NUTRICIONALES REALIZADAS**

2.2.26 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 realiza 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 30 de octubre se realizaron 155 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 80 establecimientos como se muestra a continuación:

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
GRUPO_01	CPAMSPY POPAYAN	2
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC PASTO	1
	DE POPAYAN	1
	CPMSTUL TULUA	1
	EPMSC TUQUERRES	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	EPMSC EL BORDO	1
GRUPO_02	EPMSC CALI	2
	EPMSC BUGA	2
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC SEVILLA	1
	EJECA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI	2
	CPAMSPAL PALMIRA	2
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
	EPMSC SILVIA	1
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	EPMSC CARTAGO	1
GRUPO_04	EPMSC PITALITO	2
	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC NEIVA	1
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC FLORENCIA	1
GRUPO_05	EP GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC GIRARDOT	1
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	EPMSC VILLETA	1
	CPMS ESPINAL	1
	EPMSC CHAPARRAL	1
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	3
GRUPO_07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	EPMSC GUATEQUE	1
	EJECO	1
	CPMSUBA UBATE	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	EPMSC LETICIA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
GRUPO_08	CPMSACS ACACIAS	2
	CAMISACS ACACIAS	2
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
	EPMSC GRANADA	1
	EC YOPAL	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	EPAMSCAS COMBITA	2
	EPMSC DUITAMA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	CPMS TUNJA	1
	EPMS RAMIRIQUI	1
GRUPO_10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2
	EPMSC MANIZALES	2
	MANIZALES	2
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC PENSILVANIA	2
	PEREIRA	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC SALAMINA	1
	DE ARMENIA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC PEREIRA	1
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
GRUPO_11	COIBA IBAGUE	3
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC FRESNO	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	EPMSC LIBANO	1
GRUPO_12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	3
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC TAMESIS	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	3
	EPMSC ANDES	2
	EPMSC CAUCASIA	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC LA CEJA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	EPMSC APARTADO	1
GRUPO_14	EPAMS GIRON	2
	CPMS BUCARAMANGA	2
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
GRUPO_15	COCUC CUCUTA	3
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
GRUPO_16	EPMSC BARRANQUILLA	2
	EPMSC MONTERIA	1
	EPMSC TIERRALTA	1
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC CARTAGENA	1
	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC MAGANGUE	1
GRUPO_17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
	EPMSC SANTA MARTA	1
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC RIOHACHA	1
Total, general		155

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: **SEGUIMIENTO SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS OCTUBRE 2024,** y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 4_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS SEPTIEMBRE.**

2.2.27 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 OCTUBRE NO se levantaron hallazgos relacionados con la no entrega de raciones correspondientes a Gestantes o Lactantes.

En cuanto al seguimiento específico de dietas, a continuación, se presentan los establecimientos con entrega de dietas a gestantes y lactantes:

ESTABLECIMIENTO	Gestantes_y_Lactantes
CPMSACS ACACIAS	1
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	17
COPED PEDREGAL	11
EPMSC SAN ANDRES	1
EPMSC SANTA MARTA	1
EPMSC SINCELEJO	1
CPMSMBUC BUCARAMANGA	5
COIBA IBAGUE	5
MANIZALES	1

Adicionalmente, se realizaron las siguientes verificaciones de entrega de raciones a gestantes y lactantes:

ESTABLECIMIENTO	Fecha Visita	CANTDAD	OBSERVACIÓN
CPMSACS ACACIAS	2024-10-15	1	Se evidencia cumplimiento de dieta según especificaciones y cumplimiento de entrega de refrigerio adicional
EPMSC SAN ANDRES	2024-10-15	1	Se verifica dieta de gestante donde se observa doble porción de proteína y ensalada
CPMSMBUC BUCARAMANGA	2024-10-15	5	Se evidencia cumplimiento del manual de dietas, se entregan las preparaciones: ensalada cocida para dietas sin irritantes gástricos, una porción más porción y media de pechuga sudada para gestantes y lactantes

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 4_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS OCTUBRE, ANEXO 5_ HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL OCTUBRE.**

2.2.28 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 octubre 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 presentan 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

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 (paf).

- 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 octubre del año en curso, la interventoría inició el proceso de notificación de los conceptos de la verificación de las actas de empalme en cumplimiento de los requisitos específicos establecidos 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	No. DE CONTRATO	ASUNTO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 1	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2399-2024 R-2024-018008	17/10/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 2	CUMPLE	CIA-2401-2024 R-2024-017014.	3-10-24
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 3	CUMPLE	CIA-2403-2024 R-2024-017004	3-10-24
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 4	CUMPLE	CIA-2404-2024	17-10-24

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 5	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2406-2024 R-2024-018118	18/10/2024
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 6	CUMPLE	CIA-2444-2024 R-2024-017299	7-10-24
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 7	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2446-2024 R-2024-017967	17/10/2024
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 8	CUMPLE	CIA-2453-2024 R-2024-018313	22-10-24
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 9	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2457-2024 R-2024-018967	30/10/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 10	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2458-2024 R-2024-018965.	30/10/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 11	CUMPLE	CIA-2459-2024 R-2024-018310 R-2024-019252.	22-10-24
12	ORNUA SAS	338-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 12	CUMPLE	CIA-2460-2024 R-2024-018345 R-2024-019229.	5/11/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 14	CUMPLE	CIA-2461-2024 R-2024-018312 R-2024-019237.	22-10-24

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 15	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2561-2024 R-2024-018963.	30/10/2024
16	CJVN S.A.S	342-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME - GRUPO 16	CUMPLE	CIA-2563-2024 R-2024-018347	22-10-24
17	CJVN S.A.S	343-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 17	CUMPLE	CIA-2563-2024 R-2024-018347	22-10-24

De acuerdo a la tabla que antecede, en este periodo la interventoría notificó 16 grupos, en el cual se puede identificar que el 62,5% de los contratistas cumplieron con los requisitos estipulados para la obligación de actas de empalme en la totalidad de los establecimientos, no obstante, en 6 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 de noviembre, 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.

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 octubre 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), inició el proceso de notificación de los conceptos de limitación de equipos por espacios, resultante de las validaciones documentales de las solicitudes de intercambio y de las estrategias de reemplazo de equipos propuestas por cada uno de los contratistas y de la verificación en campo en cada uno de los establecimientos la. A continuación, se detalla la trazabilidad y resultados de la verificación:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	CUMPLE	CIA-1282-2024 R-2024-014921 Alcance CIA-2027-2024 R-2024-015804	03-09-24 13-09-24
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2633-2024 R-2024-018969	30/10/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	CUMPLE	CIA-2589-2024 R-2024-018957.	30/10/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
12	ORNUA SAS	338-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	339-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-3002-2024 R-2024-019610	08/11/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
16	CJVN S.A.S	342-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
17	CJVN S.A.S	343-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	

De acuerdo a la tabla que antecede, la interventoría evidenció que el 88,2% de los contratistas cumplieron parcialmente con la obligación de reportar los equipos que presentaban limitación de instalación y de implementar estrategias de remplazo en los establecimientos cargo.

Con respecto a los contratistas UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD grupo 2 y UT CALIDAD Y VIDA 23-24 grupo 10, cumplieron técnicamente con los requisitos exigidos en la OTM, para los equipos con limitación de espacios, por lo cual la interventoría conceptuó Aprobación las estrategias propuestas por el contratista para remplazar los equipos que presentaban limitación de instalación por espacios.

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 octubre, la interventoría realiza seguimiento al funcionamiento de las plantas obligatorias y reporta que los grupos 2, 7,14, 15 y 17 presentaron documentación de planta obligatoria, en cumplimiento del proceso licitatorio.

CONTRATISTA	GRUPO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	2	La planta de producción de alimentos, se destina para las raciones de las estaciones de Policía de Cali, y la autorización plantea una metodología logística mixta con el EPMSC Cali. De acuerdo a lo anterior, La entidad autoriza el servicio de alimentación la planta de producción externa para las estaciones de policía de Cali está ubicada en la Calle 31 A # 2C-27 Barrio Porvenir – Cali, a partir del 6 DE DICIEMBRE DEL 2023, fecha de suscripción del contrato 328 – 2023.	SIN NOVEDAD RADICADO DE AUTORIZACIÓN DE LA USPEC: E-2024-001248 del 5/03-24
UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	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.	SIN NOVEDAD RADICADO DE AUTORIZACIÓN DE LA USPEC: E-2024-000918 del 20-02-24
UT MACSOL USPEC 2024	14	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	SIN NOVEDAD
UT UNIDOS USPEC 2024	15	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)	SIN NOVEDAD
CJVN S.A.S	17	"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."	SIN NOVEDAD

Por otra parte, y con respecto a las novedades presentadas en los grupos 12 y 13 con respecto al traslado de la planta obligatoria sin previo aval de la Uspec y/o interventoría, en este periodo se realizó las siguientes acciones de seguimiento, los cuales se detallan a continuación:

CONTRATISTA	GRUPO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
ORNUA SAS	12	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	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 EL 10-09-24 notificó el requerimiento formal de posible incumplimiento CIA-2057-2024. El contratista emitió respuesta el 19 de septiembre/24 y la interventoría se encuentra en proceso de validación. Por otra parte, la interventoría el 21 de octubre de 2024 procedió a notificar requerimiento formal de posible incumplimiento CIA-2876-2024, dado el no cumplimiento de los requisitos de la nueva planta externa obligatoria. Frente a lo mencionado, el 29 de octubre, el contratista Nueva Aurora, emitió respuesta, la cual es objeto de validación por parte de la interventoría
UT ALIMENTACION INTEGRAL	13	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 ubicada en el municipio de Copacabana, Autopista Norte Km #16 – 45, Vereda el Noral.	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 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 el 13-09-24 requiere al contratista, mediante CIA-2028-2024 para que precise los descargos que haya a lugar por el cambio de domicilio sin previo aval de la entidad, ni de la interventoría. El operador el 18-09-24 emite respuesta indicando que el 3 de septiembre radicó ante la Entidad, la solicitud de aprobación para el cambio de la planta. No obstante, es importante mencionar que la operación logística para el suministro de las raciones de policía del grupo 13, se lleva a cabo en las mismas instalaciones donde se atiende la contingencia de CPAMS LA PAZ ITAGÜÍ, la cual se encuentra ubicada en ubicada en Municipio De La Estrella, Carrera 48 N. 100 B Sur – 320. Frente a lo mencionado la Uspec el 23 de octubre /24, mediante radicado E-2024-009457 emite APROBACIÓN TEMPORAL PLANTA EXTERNA LA ESTRELLA, para el periodo comprendido entre el 21 de agosto y el 03 de octubre de 2024

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 aclaró el alcance de la Interventoría con relación a la verificación de los soportes documentales para la legalización de los planes de contingencia aprobados por la USPEC. *Por lo anterior,* 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 el 31 de octubre, recibió de los funcionarios de la USPEC los soportes documentales que fueron objeto de validación para las aprobaciones de las Contingencias de la licitación pública USPEC-LP-021-2023. Aunado a lo anterior, en este periodo la interventoría continua con el seguimiento a las respuestas que emitieron parte de los contratistas, frente a los requerimientos emitidos previamente, 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 las contingencias:

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	CATEGORIAS AVALADAS	OBSERVACIONES
1	3	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	COJAM JAMUNDÍ	E-2024-002528	19/04/2024	6,33%	Arrendamiento de Infraestructura externa - Almacenamiento de materias primas e insumos 1,20% Transporte 2,97% Recurso Humano Adicional (excepcional)* 1,04% Mantenimientos Equipos e Instalaciones que superen la menor cuantía 1,12%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-0991-2024 y el contratista no emitió respuesta. La entidad suministra información el 30-10-24 .
2	3	ARDIKO A&S SAS	PLANTA EXTERNA	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO-	E-2024-002546	19/04/2024	6,50%	Arrendamiento de Infraestructura externa - Almacenamiento de materias primas e insumos 2,31% Transporte 1,52% Recurso Humano Adicional (excepcional)* 1,44% Mantenimientos Equipos e Instalaciones que superen la menor cuantía 1,23%	Se requirió el 6 de agosto mediante- CIA-0992-2024- y el contratista no emitió respuesta
3	4	UT UNIDOS USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC NEIVA	E-2024-002652	23/04/2024	8,00%	1. MANTENIMIENTO EQUIPOS E INSTALACION QUE SUPERE LA MENOR CUANTIA (0.307%) $ 23.745.000	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-0993-2024 y el contratista emitió respuesta el 14-08-24, anexando plan de

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	CATEGORIAS AVALADAS	OBSERVACIONES
								2. ARRENDAMIENTO DE INFRACESTRUCTURA EXTERNA-ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (1.808%) $ 139.745.000 3. EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA PARA LA ATENCION DE LA CONTINGENCIA (0.806%) $ 62.263.176 4. RECUERSO HUMANO ADICIONAL (EXCECIONAL) (2.330%) $ 180.100.000 5. TRANSPORTE (2.749%) $ 212.500.000	contingencia, matriz de Excel donde relacionaba los gastos y cotizaciones; es importante mencionar que en la etapa de legalización se requiere son las facturas y/o soportes de pago.
4	4	UT UNIDOS USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	EPMSC PITALITO	E-2024-009558	24/10/2024	8,00%	1. Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia* 1,606% $28.550.000 2. Recurso Humano Adicional 0.787% $14.000.000 3. Mantenimientos Equipos e Instalaciones que superen la menor cuantía 5,602% $99.550.000	
5	5	UT LOGISTIC FOOD	INTERIOR DEL ERON	LA ESPERANZA GUADUAS	E-2024-003319	15/05/2024	8,00%	1. Arrendamiento de Infraestructura externa - Almacenamiento de materias primas e insumos 1,73% $ 96.000.000 3. Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia* 1,55% $ 86.074.600 5. Mantenimientos Equipos e Instalaciones	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1155-2024 y el contratista emitió respuesta el 26-08-24. En la respuesta se anexo documento de plan de contingencia donde se incluye actividades desarrolladas en el marco de la contingencia

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	CATEGORIAS AVALADAS	OBSERVACIONES
								que superen la menor cuantía 4,71% $ 261.195.000	como mantenimiento de la caldera y una factura por el valor 123,079,000.00 y cotizaciones.
6	5	UT LOGISTIC FOOD	PLANTA EXTERNA	EPMSC FUSAGASUGA	E-2024-008944	08/10/2024	7.97%	1. Arrendamiento de Infraestructura externa - Almacenamiento de materias primas e insumos 1.55% $10.100.000 2. Transporte 0.15% $1.000.000 3. Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia* 3.05% $19.900.000 4. Recurso Humano Adicional (excepcional)* 2.30% $15.000.000 5. Mantenimientos Equipos e Instalaciones que superen la menor cuantía 0.77% $5.000.000 6. Otros (Previo a justificación) 0.15% $1.000.000	
7	5	UT LOGISTIC FOOD	INTERIOR DEL ERON	EPMSC VILLETA	NO ESTA APROBADO	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO SE CUENTA CON APROBACIÓN EMITIDO POR LA ENTIDAD,
8	5	UT LOGISTIC FOOD	PLANTA EXTERNA	EPMSC ZIPAQUIRÁ Y CAJICÁ	E-2024-001754	22/03/2024	0,00%	NO APLICA	La Entidad autoriza: "(...) el servicio de alimentación en la planta de producción externa para las estaciones de policía de Zipaquirá y Cajicá está ubicada en la Carrera 12 No 17-82 Barrio El Prado, a partir del 6 DE DICIEMBRE DEL 2023, fecha de

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	CATEGORIAS AVALADAS	OBSERVACIONES
									suscripción del contrato 331 – 2023. El evento de autorización de planta externa solicitado para este caso NO DETERMINA NI REQUIERE AUMENTO AL VALOR DE LA RACIÓN, por tanto, los valores establecidos en el oficio de aprobación corresponderán a los descritos y contemplados en la oferta económica con la que se presentó el operador(...)"
9	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-PENAL	E-2024-001776	22/03/2024	8,00%		Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1157-2024 y el contratista emitió respuesta el 13-08-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones. Se solicitó acceso mediante correo electrónico el 3-11-24
10	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%	3. Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia* 0,80% $ 864.025,40 $ 3.456.101,605. Mantenimientos Equipos e Instalaciones que superen la menor cuantía 6,90% $ 7.216.796,50 $ 28.867.186,00	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1156-2024 y el contratista emitió respuesta el 15-08-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones.
11	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-	E-2024-003764	27/05/2024	8,00%	Mantenimientos Equipos e Instalaciones que superen la menor	Se requirió el 13 de septiembre, mediante CIA-

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	CATEGORIAS AVALADAS	OBSERVACIONES
				ESTRUCTURA 3				cuantía 4,4% Adecuaciones de las áreas provisionales 1,2% Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia* 2,4%	2074-2024 y el contratista emitió respuesta el 19-09-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones.
12	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	EPMSC GUATEQUE	E-2024-002843	29/04/2024	8,00%	Mantenimientos Equipos e Instalaciones que superen la menor cuantía 3,3% Adecuaciones de las áreas provisionales 3,1% Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia* 1,6%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1158-2024 y el contratista emitió respuesta el 08-08-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones.
13	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	EPMSC VILLAVICENCIO	E-2024-002530	19/04/2024	7,20%	Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia*3,37 % Recurso Humano Adicional (excepcional)* 1,68% Mantenimientos Equipos e Instalaciones que superen la menor cuantía 2,15%	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1161-2024 y el contratista emitió respuesta, anexando solo plan de contingencia
14	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	CPMSACS ACACIAS-ALAC	E-2024-002547	19/04/2024	7,30%	Transporte 1,92% Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia* 1,29% Recurso Humano Adicional (excepcional)* 1,49% Mantenimientos Equipos e Instalaciones que superen la menor cuantía 2,60%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1159-2024 y el contratista emitió respuesta, anexando solo plan de contingencia
15	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	RM EPMSC SOGAMOSO	E-2024-001943	03/04/2024	8,00%		Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1163-2024 y el contratista no emitió respuesta.
16	9	UNIÓN TEMPORAL	INTERIOR DEL ERON	EPAMSCAS COMBITA-	E-2024-002677	24/04/2024	8,00%		Se requirió el 6 de agosto

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	CATEGORIAS AVALADAS	OBSERVACIONES
		ANDINO COLOMBIANO		ESTRUCTURA 1					mediante CIA-1162-2024 y el contratista no emitió respuesta.
17	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	CPAMSMBOG	E-2024-009354	22/10/2024	8,00%		
18	11	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC LÍBANO	E-2024-002734	26/04/2024	8,00%	1. Arrendamiento de Infraestructura externa - Almacenamiento de materias primas e insumos (1,16%) $ 11.470.000,00 2. Transporte 0,92% $ 9.100.000,00 4. Recurso Humano Adicional (excepcional)* (5,91%) $ 58.356.000,00 Total 8% $ 78.926.000,00	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1164-2024 y el contratista emitió respuesta el 27 de septiembre /24. En la respuesta, el contratista presenta documento de plan de contingencia del establecimiento de acuerdo a lo estipulado en la OTM y Excel de cuadro logístico de gastos. No obstante, no anexa soportes de legalización
19	12	ORNUA SAS	INTERIOR DEL ERON	EPMSC SANTA BARBARA.	NO ESTA APROBADO	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO SE CUENTA CON APROBACIÓN EMITIDO POR LA ENTIDAD,
20	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	INTERIOR DEL ERON	COPED PEDREGAL	E-2024-002731	25/04/2024	5,87% RANCHO MEDIANA SEGURIDAD TOTAL 7,97% 2,10% ALTA SEGURIDAD TOTAL 7,97%	RANCHO MEDIANA SEGURIDAD RANCHO ALTA SEGURIDAD	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1167-2024 y el contratista emitió respuesta el 11-09-24. En la respuesta se anexo documento de plan de contingencia, cuadros logísticos, relación de personal adicional y cotizaciones

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	CATEGORIAS AVALADAS	OBSERVACIONES
21	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	PLANTA EXTERNA	CPAMS LA PAZ ITAGÜI	E-2024-005717	23/07/2024	8,00%	1. Arrendamiento de Infraestructura externa - Almacenamiento de materias primas e insumos 3,46% $ 89.752.180,00 2. Transporte 1,62% $ 42.000.000,00 3. Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia* 0,00% $ 0,00 4. Recurso Humano Adicional (excepcional)* 2,93% $ 76.264.665,00	Se requirió el 6 de septiembre mediante CIA-1747-2024 y el contratista emitió respuesta el 11-09-24. En la respuesta se anexo documento de plan de contingencia, cuadros logísticos, relación de personal adicional y cotizaciones
22	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC VÉLEZ	E-2024-002814	29/04/2024	8,00%	1. Arrendamiento de Infraestructura externa - Almacenamiento de materias primas e insumos 0,92% $ 13.575.000,00 2. Transporte 3,51% $ 51.350.000,00 4. Recurso Humano Adicional (excepcional)* 3,55% $ 51.967.000,00	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1170-2024 y el contratista emitió respuesta el 27 de septiembre/24. En la respuesta, el contratista presenta documento de plan de contingencia del establecimiento de acuerdo a lo estipulado en la OTM y Excel de cuadro logístico de gastos. No obstante, no anexa soportes de legalización
23	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ	E-2024-002733	26/04/2024	8,00%	1. Arrendamiento de Infraestructura externa - Almacenamiento de materias primas e insumos (1,16%) $ 8.400.000,00 4. Recurso Humano Adicional (excepcional)* (5,91%) $ 41.970.000,00	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1169-2024 y el contratista emitió respuesta el 27 de septiembre /24. En la respuesta, el contratista presenta documento de plan de contingencia del

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	CATEGORIAS AVALADAS	OBSERVACIONES
								Total 8% $ 50.370.000	establecimiento de acuerdo a lo estipulado en la OTM y Excel de cuadro logístico de gastos. No obstante, no anexa soportes de legalización
24	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC CARTAGENA	E-2024-001977	04/04/2024	8,00%	NO REGISTRA	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1171-2024 y el contratista emitió respuesta el 17-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel.
25	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC MONTERÍA	E-2024-001982 Alcance E-2024-004194	04/04/2024 07/06/2024	8,00%	Arrendamiento de Infraestructura externa 3,08% - Almacenamiento de materias primas e insumos 2,02% Transporte 2,02% Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia* 0,32% Recurso Humano Adicional (excepcional)* 1,50% Mantenimientos Equipos e Instalaciones qué superen la menor cuantía 0,88% Otros (Previo a justificación) 0,20%	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1172-2024 y el contratista emitió respuesta el 16-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel.

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	CATEGORIAS AVALADAS	OBSERVACIONES
26	16	CJVN S.A.S	EVENTO DE CONTINGENCIA TEMPORAL	EPMSC BARRANQUILLA - BOSQUE	NO ESTA APROBADO	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	El 24 de septiembre, el contratista radica RETROACTIVO GASTO CONTINGENCIA EPMSC BARRANQUILLA - BOSQUE, por RUBROS POR DE MANTENIMIENTOS DE CUANTIAS MAYORES (por $10.600.000), por novedad de fuga de gas presentada en el mes de febrero en el servicio de alimentación
27	17	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EL BANCO	E-2024-002840	29/04/2024	8,00%	Arrendamiento de Infraestructura externa - Almacenamiento de materias primas e insumos 1,40% $ 10.751.012 Transporte 2,17% $ 16.664.068 Recurso Humano Adicional (excepcional)* 4,43% $ 34.019.273	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1173-2024 y el contratista emitió respuesta el 16-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel.

De acuerdo a la tabla que antecede, se puede evidenciar que los contratistas aún no han radicado la totalidad de los soportes documentales para adelantar el proceso de legalización de la contingencia relación de gastos por categorías, cotizaciones, facturas y/o soportes- comprobantes de pago que permitan corroborar la información, situación que limita las labores de seguimiento y monitoreo de los componentes técnicos, jurídicos y financieros de la interventoría.

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 notificación de los conceptos de tercerización validados previamente en 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 octubre:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	TIPO DE VERIFICACIÓN	ASUNTO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 1- EP PIENDAMÓ- II PROCESO	APROBADO	CIA-2387-2024 R-2024-017972	17/10/2024
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN: EP ROLDANILLO	APROBADO	CIA-2443-2024 R-2024-017302	07-10-24
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN: BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA G1, I PROCESO	NO APROBADO	CIA-1956-2024	13-09-24
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN: EP TÍMBIO- - GRUPO 1- II SOLICITUD	APROBADO	CIA-2564-2024	22-10-24
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 1- EP EL TAMBO	NO APROBADO	CIA-1953-2024	13-09-24
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN – GRUPO 2- EP DAGUA	APROBADO	CIA-1793-2024	12-09-24
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN- UT ARBOG - GRUPO 7	NO APROBADO	CIA-2565-2024 R-2024-019604	8-11-24
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 10 EP RISARALDA	APROBADO	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 10 EP APIA	APROBADO	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 10 EP VITERBO	APROBADO	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	TIPO DE VERIFICACIÓN	ASUNTO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	339-2023	TERCERIZACIÓN	SOLICITUD DE APROBACION TERCERIZACIÓN DEL SERVICIO-SAN PEDRO DE URABA	APROBADO	CIA-1796-2024	12-09-24
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 14-ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES	NO APROBADO	EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN	
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 15-ESTACIÓN DE POLICÍA SARAVENA	APROBADO	CIA-2069-2024 R-2024-016690	27-09-24
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 15-ESTACIÓN DE POLICÍA TAME	APROBADO	CIA-2070-2024 R-2024-016994.	3-10-24
16	CJVN S.A.S	342-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN – GRUPO 16-EP BARRANCO DE LOBA	APROBADO	CIA-2067-2024	13-09-24
16	CJVN S.A.S	342-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 16- UT ARCOR BACAIM	NO APLICA	CIA-2068-2024	13-09-24
16	CJVN S.A.S	342-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 16-CROM-ARCAR-9024 BIM 12 CARTAGENA	APROBADO	CIA-2066-2024	13-09-24
17	CJVN S.A.S	343-2023	TERCERIZACIÓN	RESPUESTA AL CONTRATISTA RESPECTO AL PRONUNCIAMIENTO REALIZADO AL REQUERIMIENTO DE REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 17-CPAMS EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	NO APLICA	CIA-2065-2024	13-09-24

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	TIPO DE VERIFICACIÓN	ASUNTO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
17	CJVN S.A.S	343-2023	TERCERIZACIÓN	CJVNOF 0076 SOLICITUD DE TERCERIZACION EP MAICAO	EN PROCESO DE SUBSANACIÓN POR PARTE DEL CONTRATISTA	NO APLICA	NO APLICA

De acuerdo a la tabla que antecede, en este periodo se puede evidenciar que, de los 19 procesos de tercerización, el 63,1% que corresponden a 12 procesos se encuentra aprobados. Por otra parte, se identifica que las tercerizaciones correspondientes a los siguientes establecimientos BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA G1, EP EL TAMBO G1 Y EP PUERTO WILCHES G14, se encuentran con concepto de No aprobación dado que los contratistas no realizaron respectiva subsanación de alguno de los criterios evaluados.
Con respecto a la tercerización de UT ARBOG - GRUPO 7, la interventoría emite concepto de no cumplimiento, dado que el contratista no presenta documentación contractualmente, para la tercerización. Así mismo, es importante señalar que a partir del 19 de septiembre de 2024 la interventoría concluyó, que la tercerización del servicio de alimentación NO surte efecto para el establecimiento UT ARBOG Grupo 7, dado que el contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024 en virtud del Contrato No. 333-2023, ha indicado que el suministro de las raciones para este establecimiento, se realizará desde la planta de producción obligatoria SPEZIA. Lo anterior, fue objeto de validación por parte de esta firma interventora.
Por último, los establecimientos UT ARCOR BACAIM y CPAMS EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10) de los grupos 16 y 17 respectivamente, el proceso de tercerización no surte efecto, dado que el contratista CJVN S.A.S proveerá las raciones desde las plantas obligatorias de Sincelejo y Valledupar respectivamente.

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 inicial 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

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

Debido al agotamiento de recursos, se realizó una ampliación presupuestal de $47,400,000,000 (Cuarenta y siete mil cuatrocientos millones de pesos m/cte.), aprobada mediante el Otrosí No. 2 a cada contrato con fecha del 5 de octubre de 2024. Con este ajuste, el presupuesto total destinado a la operación asciende a $861,305,072,820 COP.

Este informe corresponde al corte de ejecución al 31 de octubre de 2024. Cabe aclarar que la información financiera presenta un desfase mensual, por lo que aspectos como la certificación de pago de septiembre de 2024 no se incluyen en este informe y serán reflejados en el siguiente reporte

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 total adjudicado	Valor 2023	RP 2023	Feche RP	Valor 2024	RP 2024	Fecha RP	Valor adición 1 2024	RP adición 1	Fecha RP adición 1	Fecha inicio	Fecha fin
1	327	UT PENITENCIARIOS 2023	$50.510.657.586,02	$5.229.709.621,38	155223	05/12/23	$41.045.107.431,74	1724	03/01/24	$4.235.840.532,90	137024	07/10/24	06/12/23	31/12/24
2	328	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$56.435.876.631,02	$6.070.897.452,26	153023	04/12/23	$45.076.738.789,18	624	03/01/24	$5.288.240.389,58	137224	07/10/24	06/12/23	31/12/24
3	329	ARDIKO A&S SAS	$67.106.436.877,46	$7.272.198.072,88	152523	03/12/23	$57.811.559.257,83	124	03/01/24	$2.022.679.546,75	137324	07/10/24	06/12/23	31/12/24
4	330	UT UNIDOS USPEC 2024	$39.412.525.928,68	$4.287.263.271,54	153923	05/12/23	$34.996.546.324,80	924	03/01/24	$128.716.332,34	137424	07/10/24	06/12/23	31/12/24
5	331	UT LOGISTIC FOOD	$44.127.764.222,22	$4.771.111.390,80	153223	04/12/23	$39.212.537.126,30	824	03/01/24	$144.115.705,12	137524	07/10/24	06/12/23	31/12/24
6	332	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$46.076.802.026,09	$4.905.451.882,32	154223	05/12/23	$41.020.869.127,32	1224	03/01/24	$150.481.016,45	137624	07/10/24	06/12/23	31/12/24
7	333	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$65.990.887.440,87	$6.435.963.749,30	154323	05/12/23	$44.223.303.319,70	1324	03/01/24	$15.331.620.371,87	137824	07/10/24	06/12/23	31/12/24
8	334	ARDIKO A&S SAS	$49.098.029.198,37	$5.288.529.750,89	152723	03/12/23	$42.856.684.101,39	324	03/01/24	$952.815.346,09	137924	07/10/24	06/12/23	31/12/24
9	335	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$56.871.070.439,74	$6.056.727.135,86	154523	05/12/23	$50.628.609.569,98	1424	03/01/24	$185.733.733,90	138024	07/10/24	06/12/23	31/12/24
10	336	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$44.253.696.032,02	$4.904.974.635,91	153123	04/12/23	$37.549.013.063,32	724	03/01/24	$1.799.708.332,79	138124	07/10/24	06/12/23	31/12/24
11	337	UT MACSOL USPEC 2024	$55.890.796.992,66	$6.107.079.468,29	154623	05/12/23	$49.601.185.239,75	1524	03/01/24	$182.532.284,62	136024	07/10/24	06/12/23	31/12/24
12	338	ORNUA SAS	$58.414.424.153,96	$6.337.479.646,85	152923	03/12/23	$46.127.781.169,12	524	03/01/24	$5.949.163.337,99	136124	07/10/24	06/12/23	31/12/24
13	339	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$55.277.377.309,60	$6.186.243.948,36	154023	05/12/23	$48.760.911.749,99	1024	03/01/24	$330.221.611,25	136224	07/10/24	06/12/23	31/12/24
14	340	UT MACSOL USPEC 2024	$51.932.106.190,47	$5.884.698.867,95	154723	05/12/23	$45.046.531.174,77	1624	03/01/24	$1.000.876.147,75	136524	07/10/24	06/12/23	31/12/24
15	341	UT UNIDOS USPEC 2024	$38.075.140.887,67	$4.159.502.687,83	154123	05/12/23	$31.660.054.808,26	1124	03/01/24	$2.255.583.391,58	136824	07/10/24	06/12/23	31/12/24
16	342	CJVN S.A.S	$44.515.435.739,09	$4.612.000.716,87	152623	03/12/23	$38.293.033.244,93	224	03/01/24	$1.610.401.777,29	Pendiente	Pendiente	06/12/23	31/12/24
17	343	CJVN S.A.S	$35.930.493.831,86	$3.577.236.890,71	152823	03/12/23	$26.521.986.799,42	424	03/01/24	$5.831.270.141,73	135924	07/10/24	06/12/23	31/12/24

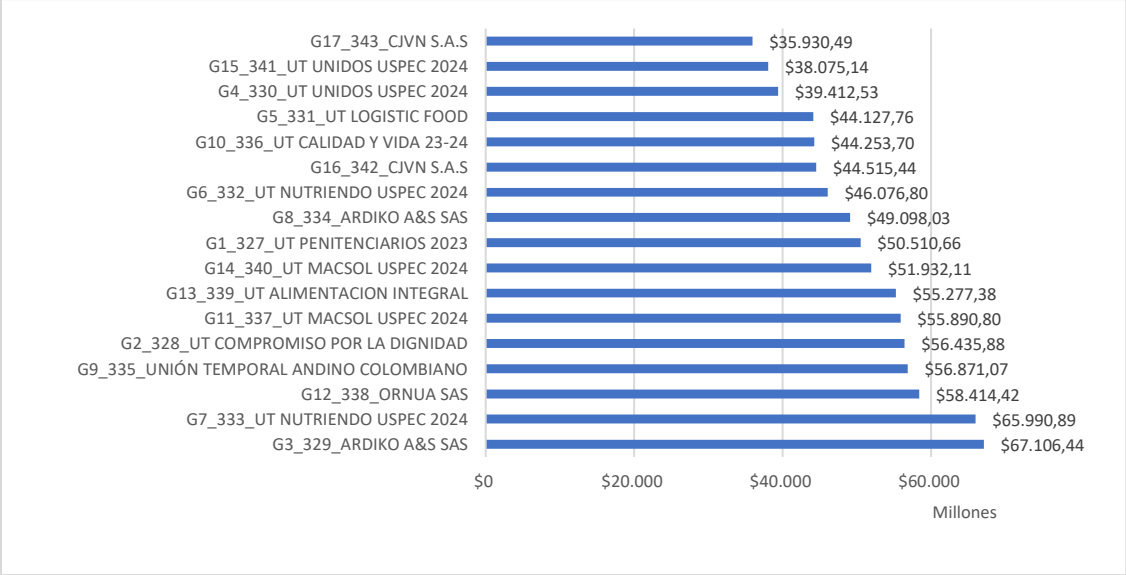
Grupo	Contrato	Contratistas	Valor total adjudicado	Valor 2023	RP 2023	Feche RP	Valor 2024	RP 2024	Fecha RP	Valor adición 1 2024	RP adición 1	Fecha RP adición 1	Fecha inicio	Fecha fin
TOTAL			$859.919.521.487,80	$92.087.069.190,00			$720.432.452.297,80			$47.400.000.000,00				

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

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 $859.919.521.487,80 (Ochocientos cincuenta y nueve mil novecientos diecinueve millones quinientos veintiún mil cuatrocientos ochenta y siete pesos con ochenta centavos 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 $65.990.887.440,87 y un porcentaje de participación del 7.67%; ORNUA SAS del grupo 12, contrato 338, con un valor de $58.414.424.153,96 y un porcentaje de participación del 6.79%; y UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO del grupo 9, contrato 335, con un valor de $56.871.070.439,74 y un porcentaje de participación del 6.61%.

Gráfica 1. Valor adjudicado por grupo y contrato



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en miles de millones de pesos COP

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 de esta, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra el avance de dicha ejecución.

		Certificado USPEC		Certificado Interventoría	
Grupo	Operador	6 al 31 de diciembre de 2023	1 de enero al 31 de mayo de 2024	1 de junio al 31 de julio de 2024	Total
1	UT PENITENCIARIOS 2023	$2.612.808.134,29	$16.670.415.037,80	$ 0,00	$ 19.283.223.172,09
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$3.208.981.504,28	$20.326.947.046,96	$ 12.377.547.964,59	$ 35.913.476.515,82
3	ARDIKO A&S SAS	$3.814.162.699,32	$24.349.318.161,76	$ 14.448.059.983,59	$ 42.611.540.844,67
4	UT UNIDOS USPEC 2024	$2.171.639.774,00	$13.821.817.426,00	$ 8.277.622.547,00	$ 24.271.079.747,00
5	UT LOGISTIC FOOD	$2.382.153.018,00	$15.682.747.308,23	$ 9.685.258.928,98	$ 27.750.159.255,21
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$2.581.642.399,00	$16.294.401.607,04	$ 9.435.704.047,00	$ 28.311.748.053,04
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$3.592.541.502,00	$23.350.668.538,20	$ 14.686.892.119,00	$ 41.630.102.159,20
8	ARDIKO A&S SAS	$2.870.130.831,93	$17.960.353.536,78	$ 10.418.213.341,38	$ 31.248.697.710,09
9	UT ANDINO COLOMBIANO	$3.186.822.101,60	$20.405.149.208,80	$ 12.111.668.898,00	$ 35.703.640.208,40
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$2.408.054.148,00	$15.904.030.459,74	$ 9.736.508.309,43	$ 28.048.592.917,17
11	UT MACSOL USPEC 2024	$3.205.264.702,00	$20.174.959.795,00	$ 12.166.913.712,00	$ 35.547.138.209,00
12	ORNUA SAS	$3.317.430.188,33	$21.042.098.812,81	$ 12.640.286.986,18	$ 36.999.815.987,32
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$3.001.711.987,00	$19.694.499.626,28	$ 12.026.464.325,00	$ 34.722.675.938,28
14	UT MACSOL USPEC 2024	$2.947.259.646,00	$18.629.582.829,00	$ 11.435.917.424,00	$ 33.012.759.899,00
15	UT UNIDOS USPEC 2024	$2.164.442.152,00	$13.732.076.070,00	$ 8.353.592.124,00	$ 24.250.110.346,00
16	CJVN S.A.S	$2.512.393.941,36	$16.109.183.925,69	$ 9.725.755.056,50	$ 28.347.332.923,55
17	CJVN S.A.S	$2.071.171.237,14	$13.044.398.009,70	$ 7.612.419.030,00	$ 22.727.988.276,84
TOTALES		$ 48.048.609.966,25	$307.192.647.399,79	$116.081.006.213,51	$175.138.824.796,65

Fuente: Ejecución presupuestal USPEC - Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

Cabe resaltar que, según la información remitida a esta interventoría la entidad ha aprobado el desembolso hasta el periodo de mayo de 2024, lo anterior para todos los grupos, y en algunos casos, han realizado pago de algunas contingencias. Por otro lado, el grupo 1 UT Penitenciarios 2023 ha presentado demoras en los tiempos de radicación, razón por la cual está interventoría ha realizado el debido proceso de notificación requerimientos, adicionalmente se está adelantando las medidas administrativas que ofrece el contrato.

Ejecución de junio: Acciones adelantadas por la no radicación o cargue de documentación total para la certificación de junio, se remitió requerimiento mediante correo electrónico el 18 de julio bajo oficio con consecutivo interno No CIA-0964-2024, el cual fue reiterado el 24 de julio bajo oficio No CIA-1048-2024. Seguido se remitió requerimiento formal de posible incumplimiento (RFPI) el 26 de agosto de 2024 al contratista, por último, se radicó a la entidad informe de interventoría de presunto incumplimiento contractual el 24 de septiembre de 2024.

Ejecución de julio: Acciones adelantadas por la no radicación o cargue de documentación total para la certificación de julio, se remitió requerimiento mediante correo electrónico el 16 de agosto bajo oficio con consecutivo interno No CIA-1534-2024, el cual fue reiterado el 28 de agosto bajo oficio No CIA-1794-2024. Finalmente se está adelantando las medidas administrativas.

Ejecución de agosto: Acciones adelantadas por la no radicación o cargue de documentación total para la certificación de agosto, se remitió requerimiento mediante correo electrónico el 16 de septiembre bajo oficio con consecutivo interno No CIA-2111-2024, el cual fue reiterado el 27 de septiembre bajo oficio No CIA-2392-2024. Finalmente se está adelantando las medidas administrativas.

Ejecución de septiembre: Acciones adelantadas por la no radicación o cargue de documentación total para la certificación de septiembre, se remitió requerimiento mediante correo electrónico el 16 de octubre bajo oficio con consecutivo interno No CIA-2800-2024, el cual fue reiterado el 25 de

octubre bajo oficio No CIA-2939-2024 y el 5 de noviembre bajo oficio No CIA-3145-2024. Finalmente se está adelantando las medidas administrativas.

Por otro lado, se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $175.138.824.796,65 (Ciento setenta y cinco mil ciento treinta y ocho millones ochocientos veinticuatro mil setecientos noventa y seis pesos con sesenta y cinco centavos m/cte.), 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 (septiembre de 2024) fue el 15 de octubre 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-2800-2024	17/10/2024	Reiterar	CIA-2939-2024	25/10/2024	Reiterar
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	CIA-2799-2024	17/10/2024	Reiterar	CIA-2892-2024	22/10/2024	Cierre
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CIA-2795-2024	17/10/2024	Reiterar	CIA-2891-2024	22/10/2024	Cierre
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CIA-2801-2024	17/10/2024	Cierre	-	-	-

Fuente: Propia- Consorcio Interalimentos 2024

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a cuatro de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación. 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, por lo que se informó a la entidad y se está adelantando los trámites administrativos correspondientes.

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 agosto 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	16
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	33
11	UT MACSOL USPEC 2024	10
12	ORNUA SAS	34
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	30
14	UT MACSOL USPEC 2024	25
15	UT UNIDOS USPEC 2024	28
16	CJVN S.A.S	14
17	CJVN S.A.S	13
Totales		328

Fuente: Propia- Consorcio Interalimentos 2024

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 8 de octubre 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	$ 3.350.156.784,85
328 DE 2023	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$ 3.953.550.673,44
329 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 4.709.293.489,34
330 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.690.179.232,00

No. Contrato	Nombre contratista	Valor proyectado
331 DE 2023	UT LOGISTIC FOOD	$ 3.283.953.546,01
332 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 3.070.933.419,00
333 DE 2023	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$ 4.815.984.263,32
334 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 3.297.812.833,34
335 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$ 3.910.263.843,00
336 DE 2023	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$ 3.189.331.767,58
337 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.911.417.783,00
338 DE 2023	ORNUA SAS	$ 4.176.190.482,31
339 DE 2023	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$ 4.074.755.144,41
340 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.858.151.233,00
341 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.734.712.883,00
342 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.434.433.841,47
343 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.601.477.388,83
Totales		$ 61.062.598.607,90

Fuente: Propia - Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

De la tabla anterior, se puede deducir que el valor estimado a reconocer a los contratistas que entregaron las raciones de alimentación a los PPL en septiembre de 2024 es de $61.062.598.607,90 (Sesenta y un mil sesenta y dos millones quinientos noventa y ocho mil seiscientos siete pesos con noventa centavos m/cte.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC septiembre 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 con adiciones	Valor proyectado a octubre-2024	Saldo disponible RP 2024	Fecha aproximada terminación de recursos
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327	$ 50.510.657.586,02	$ 36.394.729.814,38	$ 11.499.026.284,55	10/02/2025
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328	$ 56.435.876.631,02	$ 44.152.801.852,86	$ 9.421.158.830,17	9/01/2025
3	ARDIKO A&S SAS	329	$ 67.106.436.877,46	$ 52.404.676.291,67	$ 11.243.725.212,23	9/01/2025
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330	$ 39.412.525.928,68	$ 29.796.244.605,00	$ 7.500.657.826,14	22/01/2025
5	UT LOGISTIC FOOD	331	$ 44.127.764.222,22	$ 34.393.719.610,62	$ 7.345.086.238,80	3/01/2025
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332	$ 46.076.802.026,09	$ 34.921.622.709,92	$ 8.831.369.832,85	17/01/2025
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333	$ 65.990.887.440,87	$ 51.535.384.971,96	$ 11.612.080.221,61	10/01/2025
8	ARDIKO A&S SAS	334	$ 49.098.029.198,37	$ 38.284.807.626,12	$ 8.394.822.653,29	10/01/2025
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335	$ 56.871.070.439,74	$ 43.805.651.198,40	$ 10.195.514.207,08	15/01/2025
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336	$ 44.253.696.032,02	$ 34.639.437.915,68	$ 7.117.337.628,43	4/01/2025
11	UT MACSOL USPEC 2024	337	$ 55.890.796.992,66	$ 43.596.197.022,00	$ 9.392.785.204,37	10/01/2025

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor total con adiciones	Valor proyectado a octubre-2024	Saldo disponible RP 2024	Fecha aproximada terminación de recursos
12	ORNUA SAS	338	$ 58.414.424.153,96	$ 45.584.868.040,39	$ 9.809.506.655,05	10/01/2025
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339	$ 55.277.377.309,60	$ 43.012.244.595,00	$ 9.080.600.753,24	7/01/2025
14	UT MACSOL USPEC 2024	340	$ 51.932.106.190,47	$ 40.599.976.405,00	$ 8.394.690.563,52	6/01/2025
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341	$ 38.075.140.887,67	$ 29.907.706.474,00	$ 6.172.373.877,84	5/01/2025
16	CJVN S.A.S	342	$ 44.515.435.739,09	$ 35.040.887.658,28	$ 7.374.941.305,30	6/01/2025
17	CJVN S.A.S	343	$ 35.930.493.831,86	$ 27.895.934.972,28	$ 6.528.493.206,01	14/01/2025

Fuente: Ejecución presupuestal USPEC - Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

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 3 de enero de 2024, siendo el Grupo 5, UT Logistic Food, el primero en quedar sin presupuesto. En consecuencia, se recomienda a la entidad considerar esta fecha para adelantar gestiones necesarias. Es importante mencionar qué, estos datos son susceptibles a cambios, debido a la dinámica y comportamiento que presenta las entregas de raciones en los diferentes establecimientos, adicionalmente el pago de las contingencias pendientes por aprobación y legalizar.

Finalmente, se aclara que los datos consignados en la tabla anterior, ya se encuentra incluida la adición No. 1 realizada a los diferentes contratos suscritos entre la entidad y los proveedores.

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 debieron 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	721.893
3	ARDIKO A&S SAS	880.903
4	UT UNIDOS USPEC 2024	546.808
5	UT LOGISTIC FOOD	532.198
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	670.339
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	875.811
8	ARDIKO A&S SAS	612.852
9	UT ANDINO COLOMBIANO	703.736
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	577.412
11	UT MACSOL USPEC 2024	731.352
12	ORNUA SAS	760.492
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	749.922
14	UT MACSOL USPEC 2024	667.726
15	UT UNIDOS USPEC 2024	544.713
16	CJVN S.A.S	556.290
17	CJVN S.A.S	445.920
		10.578.367

Fuente: Propia - Consorcio Interalimentos 2024

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 septiembre 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 octubre los descuentos planes de mejora correspondientes al mes de julio y lo descuentos directos del mes de agosto de 2024, los cuales, se consolidan de la siguiente manera:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0096-2024	1	UT Penitenciarios 2023	P. Mejora	31/07/2024	2/10/2024
PD-0086-2024	2	UT compromiso por la Dignidad	P. Mejora	31/07/2024	7/10/2024
PD-0097-2024	3	Ardiko A&S S.A.S.	P. Mejora	31/07/2024	2/10/2024
PD-0098-2024	4	UT Unidos USPEC 2024	P. Mejora	31/07/2024	2/10/2024
PD-0099-2024	5	UT Logistics FOOD	P. Mejora	31/07/2024	2/10/2024
PD-0094-2024	6	UT Nutriendo USPEC 2024	P. Mejora	31/07/2024	3/10/2024
PD-0087-2024	7	UT Nutriendo USPEC 2024	P. Mejora	31/07/2024	30/10/2024
PD-0088-2024	8	Ardiko A&S S.A.S.	P. Mejora	31/07/2024	1/10/2024
PD-0089-2024	9	Unión Temporal Andino Colombiano	P. Mejora	31/07/2024	2/10/2024
PD-0095-2024	10	UT Calidad y Vida 23-24	P. Mejora	31/07/2024	1/10/2024
PD-0090-2024	11	UT Macsol USPEC 2024	P. Mejora	31/07/2024	7/10/2024
PD-0091-2024	12	Ornua S.A.S.	P. Mejora	31/07/2024	8/10/2024
PD-0100-2024	13	UT Alimentación Integral	P. Mejora	31/07/2024	2/10/2024
PD-0101-2024	14	UT Macsol USPEC 2024	P. Mejora	31/07/2024	7/10/2024
PD-0102-2024	15	UT Unidos USPEC 2024	P. Mejora	31/07/2024	10/10/2024
PD-0092-2024	16	CJVN S.A.S.	P. Mejora	31/07/2024	10/10/2024
PD-0093-2024	17	CJVN S.A.S.	P. Mejora	31/07/2024	11/10/2024
PD-0110-2024	1	UT Penitenciarios 2023	Directos	31/08/2024	18/10/2024
PD-0111-2024	3	Ardiko A&S S.A.S.	Directos	31/08/2024	18/10/2024
PD-0112-2024	4	UT Unidos USPEC 2024	Directos	31/08/2024	18/10/2024
PD-0113-2024	5	UT Logistics FOOD	Directos	31/08/2024	18/10/2024
PD-0115-2024	6	UT Nutriendo USPEC 2024	Directos	31/08/2024	15/10/2024
PD-0103-2024	7	UT Nutriendo USPEC 2024	Directos	31/08/2024	15/10/2024
PD-0104-2024	8	Ardiko A&S S.A.S.	Directos	31/08/2024	15/10/2024
PD-0105-2024	9	Unión Temporal Andino Colombiano	Directos	31/08/2024	16/10/2024

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0116-2024	10	UT Calidad y Vida 23-24	Directos	31/08/2024	16/10/2024
PD-0106-2024	11	UT Macsol USPEC 2024	Directos	31/08/2024	17/10/2024
PD-0107-2024	12	Ornua S.A.S.	Directos	31/08/2024	18/10/2024
PD-0114-2024	13	UT Alimentación Integral	Directos	31/08/2024	18/10/2024
PD-0117-2024	14	UT Macsol USPEC 2024	Directos	31/08/2024	17/10/2024
PD-0118-2024	15	UT Unidos USPEC 2024	Directos	31/08/2024	19/10/2024
PD-0108-2024	16	CJVN S.A.S.	Directos	31/08/2024	17/10/2024
PD-0109-2024	17	CJVN S.A.S.	Directos	31/08/2024	18/10/2024

Fuente: Proyección de agotamiento - Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

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 octubre, 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	$ 16.670.415.037,80	$ 24.374.692.393,94	$ 26.991.593.881,03
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	$ 32.704.495.011,55	$ 12.372.243.777,63	$ 15.234.159.725,62
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	$ 38.797.378.145,35	$ 19.014.181.112,48	$ 22.472.216.486,04
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	$ 22.099.439.973,00	$ 12.897.106.351,80	$ 15.012.729.849,34
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	$ 25.368.006.237,21	$ 13.844.530.889,09	$ 16.233.489.261,89
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	$ 25.730.105.654,04	$ 15.290.763.473,28	$ 17.614.572.956,60
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	$ 38.037.560.657,20	$ 6.185.742.662,50	$ 9.029.164.909,80
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	$ 28.378.566.878,16	$ 14.478.117.223,23	$ 16.896.516.142,19
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	$ 32.516.818.106,80	$ 18.111.791.463,18	$ 20.981.696.497,44
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	$ 25.640.538.769,17	$ 11.908.474.294,15	$ 14.405.394.782,06
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	$ 32.341.873.507,00	$ 17.259.311.732,75	$ 20.161.126.499,04

Grupo	Contrato	Contratistas	RP 2023	Valor RP 2023	Ejecución 2023	Saldo 2023	RP Vigencias futuras	Valor 2024	Ejecución 2024	Saldo 2024	Saldo total
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	$ 33.682.385.798,99	$ 12.445.395.370,13	$ 15.465.444.828,65
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	$ 31.720.963.951,28	$ 17.039.947.798,71	$ 20.224.479.760,07
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	$ 30.065.500.253,00	$ 14.981.030.921,77	$ 17.918.470.143,72
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	$ 22.085.668.194,00	$ 9.574.386.614,26	$ 11.569.447.150,09
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	$ 25.836.444.654,43	$ 12.456.588.590,50	$ 14.556.195.366,01
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	$ 20.656.817.039,70	$ 5.865.169.759,72	$ 7.371.235.413,29
TOTAL				$92.087.069.190,00	$48.048.609.966,25	$44.038.459.223,76		$720.432.452.297,80	$ 482.332.977.868,68	$ 238.099.474.429,12	$ 282.137.933.652,88

Fuente: Proyección de agotamiento - Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

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 171 PQRD, durante el periodo del presente informe:

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0686	NA	1/10/2024	RECLAMO	Solicitud de insumo R-2024-016655 Grupo 1	CERRADO	10/10/2024	CIA-2626-2024
PQRD_0687	EPMSC MEDELLIN	1/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016762 DEFENSORIA, ANTIOQUIA y PQR R-2024-018511 Y R-2024-018449	CERRADO	08/10/2024	CIA-2592-2024
PQRD_0688	ESTACION DE POLICIA TAME	1/10/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016752 DEFENSORIA, ARAUCA	CERRADO	08/10/2024	CIA - 2549-2024
PQRD_0689	SECCIONAL DE INVESTIGACION CRIMINAL DE ARAUCA SIJIN	1/10/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN VINCULACIÓN /ACCIÓN DE TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA/ Radicado: 2024-00225-00	CERRADO	2/10/2024	CIA-02514-2024
PQRD_0690	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1/10/2024	QUEJA	Traslado novedades en la asignación de manipuladoras y distribuidoras para el servicio de alimentación en el establecimiento de RM BOGOTA. Radicado USPEC R-2024-016748	CERRADO	11/10/2024	CIA-2641-2024
PQRD_0691	LA PAZ, BELLO, PEDREGAL	1/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumo RTA Informe radicado USPEC R-2024-016472	CERRADO	16/10/2024	CIA-2780-2024
PQRD_0692	COPED PEDREGAL	1/10/2024	QUEJA	Solicitud insumo respuesta PQRD Radicado USPEC R-2024-016582	CERRADO	08/10/2024	CIA-2594-2024
PQRD_0693	EPMSC NEIVA	2/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-016412 PROCURADURIA	CERRADO	2/10/2024	CIA-2435-2024 CIA2412-2024
PQRD_0694	CPAMSPY POPAYAN	2/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016513 PERSONERIA	CERRADO	07/10/2024	CIA-2578-2024
PQRD_0695	COCUC CUCUTA	2/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016738 procuraduría	CERRADO	10/10/2024	CIA-2579-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0696	CPMS BOGOTA LA MODELO	3/10/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-016496 del 24 de septiembre de 2024 USPEC	CERRADO	8/10/2024	CIA-2587-2024
PQRD_0697	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-016532	CERRADO	7/10/2024	CIA-2576-2024
PQRD_0698	CPAMSPY POPAYAN	2/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumo R-2024-016555 Popayán	CERRADO	14/10/2024	CIA-2654-2024
PQRD_0699	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	2/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	DERECHO DE PETICION PPL HELICONIAS	CERRADO	25/10/2024	CIA-2942-2024
PQRD_0700	CPMSTUL TULUA	2/10/2024	QUEJA	TRASLADO por competencia INFORME NOVEDAD Unión Temporal Penitenciarios 2023 del ERON de TULUA	CERRADO	09/10/2024	CIA-2604-2024
PQRD_0701	EPMSC NEIVA	2/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Traslado de evidencias de la visita al servicio de alimentación de los ERON de Neiva, los días 2 y 3 de septiembre. Radicado USPEC R-2024-016526	CERRADO	15/10/2024	CIA-2659-2024
PQRD_0702	COIBA IBAGUE	2/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	DERECHO DE PETICION COIBA IBAGUE y SOLICITUD INSUMOS DE RPTA RAD R-2024-016930	CERRADO	10/10/2024	CIA-2624-2024
PQRD_0703	EPMSC DUITAMA	2/10/2024	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00167-00	CERRADO	4/10/2024	CIA-2522-2024
PQRD_0704	CPAMSPY POPAYAN	2/10/2024	TUTELA	OFICIO 7141-2 NOTIFICACION AUTO 280 VINCULACION TUTELA 2024-20096-00 CARLOS FABIAN BURBANO APRAEZ	CERRADO	3/10/2024	CIA-02512-2024
PQRD_0705	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	3/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-016718 del 30 de septiembre de 2024 USPEC	CERRADO	10/9/2024	CIA-2617-2024
PQRD_0706	CPMSTUL TULUA	3/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-016923	CERRADO	17/10/2024	CIA-2830-2024
PQRD_0707	EPMSC BOLIVAR	3/10/2024	RECLAMO	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-016492 del 24 de septiembre de 2024 USPEC	CERRADO	11/10/2024	CIA-2649-2024
PQRD_0708	COPED PEDREGAL	3/10/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA RDO. 2024-00142	CERRADO	15/10/2024	CIA-2588-2024
PQRD_0709	EPMSC PEREIRA	3/10/2024	TUTELA	Solicitud insumo PQRD R-2024-015501 sobre dieta alimentaria	CERRADO	11/10/2024	CIA-2634-2024
PQRD_0710	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA, CPMS BOGOTÁ LA MODELO y CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR.	24/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Análisis Establecimiento La Modelo de Bogotá. AE 12845	CERRADO	25/10/2024	CIA-2943-2024
PQRD_0711	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS	3/10/2024	QUEJA	Buenas tardes queja por alimentos de los PPL Estación los Patios y CAI Betania	CERRADO	15/10/2024	-CIA-2660-2024
PQRD_0712	BETANIA PATIOS	3/10/2024	QUEJA	Buenas tardes queja por alimentos de los PPL Estación los Patios y CAI Betania	CERRADO	15/10/2024	-CIA-2660-2024
PQRD_0713	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/10/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN FALLO TUTELA 2024-238	CERRADO	8/10/2024	CIA-02601-2024
PQRD_0714	COPED PEDREGAL	3/10/2024	TUTELA	URGENTE*** SOLICITUD INSUMO – Examen médico ocupacional PPL DIDIER ESCOBAR SANCHEZ –	CERRADO	9/10/2024	CIA-2597-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
				Manipulador de alimentos – COPED – Incidente de desacato.			
PQRD_0715	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PQR R-2024-017005 y Séptimo informe visita administrativa a rancho estructura 1,2 y 3 en el establecimiento penitenciario Cobog "La Picota" conforme a la vigencia del contrato de suministro de alimentos 323-2023 y que corresponde al mes de julio y agosto de 2024. RADICADO 41	CERRADO	15/10/2024	CIA-2658-2024 CIA-2824-2024
PQRD_0716	COIBA IBAGUE	4/10/2024	DENUNCIA	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA R-2024-016800, SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017317 PROCURADURIA y SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017817 DEFENSORIA	CERRADO	11/10/2024	CIA-2638-2024
PQRD_0717	COIBA IBAGUE	4/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-016866	CERRADO	10/10/2024	CIA-2627-2024
PQRD_0718	GIRON - ITAGUI LA PAZ (Y PLANTA EXTERNA) - IPIALES - BARRANQUILLA - SANTA MARTA - NEIVA - GARZON - VALLEDUPAR - LA MODELO - PLANTA EXTERNA EN ESTABLECIMIENTO DE NEIVA - CARTAGENA	4/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA - Segunda Comunicación de Observaciones. Actuación Especial de Fiscalización a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC INPEC 3102024	CERRADO	10/10/2024	CIA-2625-2024
PQRD_0719	COIBA IBAGUE	4/10/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-016943	CERRADO	11/10/2024	CIA-2631-2024
PQRD_0720	EPMSC SANTA MARTA Y BATALLÓN DE INFANTERÍA MECANIZADO NO. 5 GR JOSE MARIA CORDOBA.	4/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-016764	CERRADO	10/10/2024	CIA-2628-2024
PQRD_0721	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/10/2024	DENUNCIA	Solicitud de insumos R-2024-016840	CERRADO	10/10/2024	CIA-2620-2024
PQRD_0722	EPMSC JERICO	4/10/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-016751 del 30 de septiembre de 2024 USPEC	CERRADO	17/10/2024	CIA-2825-2024
PQRD_0723	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	4/10/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-016556 del 25 de septiembre de 2024 USPEC	CERRADO	11/10/2024	CIA-2644-2024
PQRD_0724	CPMS ESPINAL	4/10/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016871 DEFENSORIA, IBAGUE	CERRADO	07/10/2024	CIA-2581-2024
PQRD_0725	EPAMSCAS COMBITA	7/10/2024	TUTELA	AUTO VINCULA TUTELA 2024-00223-00 y SENTENCIA TUTELA 2024-00223-00	CERRADO	11/10/2024	CIA-02572-2024 CIA-02648-2024
PQRD_0726	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	7/10/2024	QUEJA	PQRD ALIMENTACION RM Bogotá. Radicado USPEC R-2024-017305	CERRADO	17/10/2024	CIA-2817-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0727	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	7/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-009657 PROCURADURIA INPEC	CERRADO	10/10/2024	CIA-2629-2024
PQRD_0728	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	7/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de informes de Interventoría - ERON CPMS Bogotá La Modelo y Reclusión de Mujeres de Bogotá "El Buen Pastor"	CERRADO	10/10/2024	CIA-2599-2024
PQRD_0729	EPMSC CALI	7/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumo respuesta PQRD Radicado USPEC R-2024-017322	CERRADO	10/10/2024	CIA-2607-2024
PQRD_0730	EPAMSCAS COMBITA	7/10/2024	TUTELA	15001-3333-010-2024-00169-00	CERRADO	05/11/2024	CIA-3152-2024
PQRD_0731	TODOS	7/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-009657 PROCURADURIA INPEC	CERRADO	15/10/2024	CIA-2789-2024
PQRD_0732	EPAMSCAS COMBITA	7/10/2024	TUTELA	REQUERIMIENTO PREVIO A ABRIR INCIDENTE DESACATO_TERMINO 48 HORAS_TUTELA_15001333300720240009600	CERRADO	14/10/2024	CIA-02656-2024
PQRD_0733	CPAMSPY POPAYAN	8/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud información 2024-317135-82111-SE, 2024-317130-82111-SE y 2024-317500-82111-SE	CERRADO	10/10/2024	CIA-2600-2024
PQRD_0734	EPMSC PUERTO BERRIO	8/10/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-016920 del 2 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	22/10/2024	CIA-2894-2024
PQRD_0735	EPAMSCAS COMBITA	8/10/2024	QUEJA	solicitud	CERRADO	24/10/2024	CIA-2935-2024
PQRD_0736	CPAMSPY POPAYAN	8/10/2024	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2024-017064 POPAYÁN	CERRADO	23/10/2024	CIA-2913-2024
PQRD_0737	NA	8/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INFORMACIÓN - INSUMO PQRD R-2024-017331	CERRADO	18/10/2024	CIA-2836-2024
PQRD_0738	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	9/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud insumo PQRD R-2024-017396	CERRADO	22/10/2024	CIA-2903-2024
PQRD_0739	EPMSC CALI	8/10/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017327 DEFENSORIA	CERRADO	12/10/2024	CIA-2645-2024
PQRD_0740	ESTACION DE POLICIA OCANA	8/10/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017301 PROCURADURIA	CERRADO	16/10/2024	CIA-2768-2024
PQRD_0741	PEREIRA	9/10/2024	QUEJA	INPEC ha generado el documento 2024EE0231614C4	CERRADO	22/10/2024	CIA-2905-2024
PQRD_0742	CPAMSPY POPAYAN	9/10/2024	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2024-017431 POPAYÁN	CERRADO	25/10/2024	CIA-2849-2024
PQRD_0743	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	RAD 698 2012 00099 NI 19146 OF 1101	CERRADO	11/10/2024	CIA-2630-2024
PQRD_0744	EPMSC GRANADA	9/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-008436 del 30 de mayo de 2024 USPEC	CERRADO	18/10/2024	CIA-2848-2024
PQRD_0745	CPAMSPY POPAYAN	9/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumo R-2024-017464 POPAYÁN	CERRADO	25/10/2024	CIA-2953-2024
PQRD_0746	COPED PEDREGAL	9/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016979 FISCALIA	CERRADO	16/10/2024	CIA-2815-2024
PQRD_0747	EPAMS LA DORADA	9/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO R-2024-016229 PROCURADURIA	CERRADO	18/10/2024	CIA-2833-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0748	EPMSC MEDELLIN	9/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO R-2024-005680 PROCURADURIA	CERRADO	15/10/2024	CIA-2773-2024
PQRD_0749	COCUC CUCUTA	9/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INUSMO R-2024-003834 PROCURADURIA	CERRADO	25/10/2024	CIA-2952-2024
PQRD_0750	EPMSC IPIALES	9/10/2024	TUTELA	Notificación Avocamiento 2024-01236 - Mg Dr. Cesar Augusto Castillo Taborda	CERRADO	18/10/2024	CIA-02765-2024
PQRD_0751	COCUC CUCUTA	9/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO R-2024-002409 PROCURADURIA	CERRADO	25/10/2024	CIA-2932-2024
PQRD_0752	EPMSC VILLETA	9/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO R-2024-004164 PROCURADURIA	CERRADO	15/10/2024	CIA-2657-2024
PQRD_0753	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-017311	CERRADO	16/10/2024	CIA-2785-2024
PQRD_0754	EPMSC PUERTO BERRIO	9/10/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-017416 del 8 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	24/10/2024	CIA-2924-2024
PQRD_0755	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/10/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-017426	CERRADO	16/10/2024	CIA-2782-2024
PQRD_0756	EPMSC FLORENCIA	9/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Novedad horas repartidores y distribuidores de alimentos EPMSC FLORENCIA. Radicado USPEC R-2024-017409	CERRADO	16/10/2024	CIA-2783-2024
PQRD_0757	COJAM JAMUNDI	9/10/2024	TUTELA	Notificación VINCULACION - Acción Tutelar No. 2024-00108	CERRADO	29/10/2024	CIA-2613-2024
PQRD_0758	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	24/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-000315 PROCURADURIA	CERRADO	29/10/2024	CIA-2968-2024
PQRD_0759	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	10/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Información y gestión. Compromisos. Mesa interinstitucional de Alto Nivel Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo - CPMSPTR	CERRADO	17/10/2024	CIA-2632-2024
PQRD_0760	COJAM JAMUNDI	10/10/2024	QUEJA	Comunicación Respuesta Solicitud - Radicado - 2024-E-2130 y Solicitud de insumos R-2024-017574	CERRADO	17/10/2024	CIA-2827-2024
PQRD_0761	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	RAD 000 2019 00714 NI 682	CERRADO	16/10/2024	CIA-2787-2024
PQRD_0762	TODOS	1/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-015097 AGENCIA DE DESARROLLO RURAL A.D.R, AGENCIA DE DESARROLLO RURAL A.D. R	CERRADO	12/10/2024	CIA-2652-2024
PQRD_0763	CPAMSPY POPAYAN	11/10/2024	TUTELA	OFICIO 1296 NOTIFICA AUTO 1237 ORDENA VINCULACION EN ACCION DE TUTELA RAD. 2024-00197-00	CERRADO	17/10/2024	CIA-2813-2024
PQRD_0764	EPMSC IPIALES	11/10/2024	TUTELA	URGENTE Notificación Vinculación 2024-01236 - Mg Dr. Cesar Augusto Castillo Taborda – Vincula Partes	CERRADO	18/10/2024	CIA-02765-2024 CIA-02857-2024
PQRD_0765	EPMSC PEREIRA	11/10/2024	TUTELA	INSUMOS REQUERIMIENTO PREVIO TUTELA 2024-00208 FREDY ALEXANDER LARGO CÁRDENAS	CERRADO	18/10/2024	CIA-02834-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0766	COCUC CUCUTA	11/10/2024	QUEJA	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	CERRADO	24/10/2024	CIA-2024-2831
PQRD_0767	COJAM JAMUNDI	11/10/2024	TUTELA	NOTIFICACION FALLO PRIMERA INSTANCIA no. T105 – Rad. 2024-00109	CERRADO	29/10/2024	CIA-2973-2024
PQRD_0768	PASTO, IPIALES, TUQUERRES	12/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017669 PROCURADURIA	CERRADO	17/10/2024	CIA-2792-2024
PQRD_0769	CENTRO DE TRASLADO POR PROTECCIÓN DE SANTA MARTA.	14/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017664 PROCURADURIA SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017772 PROCURADURIA	CERRADO	18/10/2024	CIA-2855-2024
PQRD_0770	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017661 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	22/10/2024	CIA-2895-2024
PQRD_0771	EPAMSCAS COMBITA	14/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-017554 CAMARA DE REPRESENTANTES	CERRADO	15/10/2024	CIA- 2655 - 2024
PQRD_0772	EPMSC NEIVA	14/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-017481 PROCURADURIA	CERRADO	28/10/2024	CIA-2632-2024 CIA-2961-2024
PQRD_0773	NA	15/10/2024	RECLAMO	Solicitud Insumo R-2024-017564 UT PENITENCIARIOS 2023	CERRADO	22/10/2024	CIA-2888-2024
PQRD_0774	ESTACION DE POLICIA OCANA	15/10/2024	QUEJA	SOLICITUD DE SUPERVISION A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CENTROS DE RECLUSION TRANSITORIA. Radicado USPEC R-2024-017674	CERRADO	21/10/2024	CIA-2830-2024
PQRD_0775	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	15/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-017448 del 9 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	21/10/2024	CIA-2886-2024
PQRD_0776	CPMS BOGOTA LA MODELO	15/10/2024	QUEJA	OF 1135 UNIVALLE RAD 721 2013 00300 NI 32160	CERRADO	18/10/2024	CIA-2847-2024
PQRD_0777	EPMSC IPIALES	15/10/2024	TUTELA	Notificación Auto Acumula tutela 2024-00251 a 2024-01236 Dr. Castillo Taborda	CERRADO	18/10/2024	CIA-02857-2024
PQRD_0778	CPMS BOGOTA LA MODELO	15/10/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Auto del 21 de agosto de 2024 Oficio No. PQRD R-2024-017504 del 9 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	16/10/2024	CIA-2788-2024
PQRD_0779	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/10/2024	QUEJA	OF 1128 UNIVALLE RAD 013 2016 06725 NI 39052	CERRADO	18/10/2024	CIA-2849-2024
PQRD_0780	BOJACA	15/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-017720 del 11 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	16/10/2024	CIA-2803-2024
PQRD_0781	ERON	15/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-017668 del 11 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	18/10/2024	CIA-2853-2024
PQRD_0782	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-017501	CERRADO	17/10/2024	CIA-2821-2024
PQRD_0783	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	15/10/2024	TUTELA	SE CORRE TRASLADO TUTELA 1a INSTANCIA No. 2024-276 RECLUSION DE MUJERES EL BUEN PASTOR Y OTRAS	CERRADO	16/10/2024	CIA-2806-2024
PQRD_0784	EPMSC NEIVA	15/10/2024	SOLICITUD DE	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA 2024EE0185758	CERRADO	17/10/2024	CIA-2818-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
			INFORMACIÓN				
PQRD_0785	NA	15/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de informe sobre la situación de prestación de servicios en los ERON por el paro de transportadores. Radicado USPEC R-2024-015090	CERRADO	18/10/2024	CIA-2843-2024
PQRD_0786	CPAMSPY POPAYAN	16/10/2024	TUTELA	Notificación Proceso Nro.19001312100120240018800	PARCIAL	31/10/2024	CIA-2989-2024
PQRD_0787	EPMSC OCAÑA	16/10/2024	TUTELA	Auto de fecha 11 de octubre de 2024. Rad. 2024-00075. Radicado USPEC R-2024-017844	CERRADO	23/10/2024	CIA-02904-2024
PQRD_0788	CPMS BOGOTA LA MODELO	16/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-017819 del 15 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	18/10/2024	CIA-2850-2024
PQRD_0789	EPMSC FLORENCIA	17/10/2024	QUEJA	NOVEDADES SERVICIO DE ALIMENTACION 16/10/2024 NOVEDADES SERVICIO DE ALIMENTACION 16/10/2024. EPMSC Florencia. Radicado USPEC R-2024-018024	CERRADO	25/10/2024	CIA-2951-2024
PQRD_0790	NA	17/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017837 PROCURADURIA	CERRADO	23/10/2024	CIA-2900-2024
PQRD_0791	EPMSC ARAUCA	17/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-017442	CERRADO	22/10/2024	CIA-2874-2024
PQRD_0792	COJAM JAMUNDI	17/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO R-2024-017822 PROCURADURIA	CERRADO	28/10/2024	CIA-2898-2024 CIA-2967-2024
PQRD_0793	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICTUD DE INSUMOS SEG PICOTA de "CGR Alimentación"	CERRADO	21/10/2024	CIA-2873-2024
PQRD_0794	EPMSC OCAÑA	17/10/2024	QUEJA	Queja PPL Félix Antonio Navarro - Queja de alimentación Ocaña. Radicado USPEC R-2024-018019	CERRADO	28/10/2024	CIA-2962-2024
PQRD_0795	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	17/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-017813 PROCURADURIA	CERRADO	23/10/2024	CIA-2915-2024
PQRD_0796	CENTROS DE DETENCION TRANCITORIA y OTROS.	17/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017794 PROCURADURIA	CERRADO	23/10/2024	CIA-2907-2024
PQRD_0797	ESTACION DE POLICIA LIDO	17/10/2024	TUTELA	NOTIFICACI+ON AUTO ORDENA VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA Rad. 76001-31-03-001-2024-00256-00	CERRADO	21/10/2024	CIA-2851-2024
PQRD_0798	EPAMSCAS COMBITA	17/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	REQUERIMIENTO CGR CPAMSEB EL BARNE COMBITA	CERRADO	01/11/2024	CIA-3126-2024
PQRD_0799	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	17/10/2024	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00037-00	CERRADO	28/10/2024	CIA-02956-2024
PQRD_0800	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	17/10/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA CON RADICADO 2024-00345	CERRADO	31/10/2024	CIA-2994-2024
PQRD_0801	EPMSC MANIZALES	21/10/2024	TUTELA	1270335 - Notificación Proceso Nro.17001220400020240007801	CERRADO	28/10/2024	CIA-2958-2024
PQRD_0802	EPMSC LA PLATA, EPMSC PITALITO, EPAMS GIRON,	21/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA TERCERAS OBSERVACIONES	CERRADO	23/10/2024	CIA-2911-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
	EPMSC CARTAGENA Y EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA						
PQRD_0803	Posto, Ipiales y Tuquerres y Tumaco y el Bordo - Couco	21/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-017996 UT PENITENCIARIOS 2023	CERRADO	29/10/2024	CIA-2972-2024
PQRD_0804	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21/10/2024	QUEJA	PQRD ALIMENTACION RM Bogotá. Radicado USPEC R-2024-018214	CERRADO	25/10/2024	CIA-2933-2024
PQRD_0805	EPMSC BUGA	21/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO RTA PQRD RADICADO USPEC R-2024-017928	CERRADO	30/10/2024	CIA-2979-2024
PQRD_0807	CAMISACS ACACIAS	21/10/2024	RECLAMO	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-000070	CERRADO	28/10/2024	CIA-2959-2024
PQRD_0808	CPMS BOGOTA LA MODELO	21/10/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-000072 Y R-2024-013771	CERRADO	24/10/2024	CIA-2936-2024
PQRD_0809	CPAMSPY POPAYAN	22/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-018232 Procuraduría Regional De Instrucción Cauca	CERRADO	29/10/2024	CIA-2973-2024
PQRD_0810	EPMSC HONDA	22/10/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-018210 DEFENSORIA DEL PUEBLO IBAGUE	CERRADO	25/10/2024	CIA-2946-2024
PQRD_0811	COBOG BOGOTA LA PICOTA	22/10/2024	QUEJA	OF 1128 UNIVALLE RAD 013 2016 06725 NI 39052	CERRADO	22/10/2024	CIA-2901-2024
PQRD_0812	COBOG BOGOTA LA PICOTA	22/10/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-017873	CERRADO	23/10/2024	CIA-2914-2024
PQRD_0813	NA	22/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-014258 del 23 de agosto de 2024 USPEC	CERRADO	28/10/2024	CIA-2960-2024
PQRD_0814	COBOG BOGOTA LA PICOTA	22/10/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-018153	CERRADO	28/10/2024	CIA-2964-2024
PQRD_0815	EPAMSCAS VALLEDUPAR	22/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-018178	CERRADO	31/10/2024	CIA-2995-2024
PQRD_0816	EPAMSCAS VALLEDUPAR	22/10/2024	TUTELA	URGENTE/URGENTE: AUTO VINCULA A TERCERO A ACCION DE TUTELA. RADICADO 2024-00223	CERRADO	23/10/2024	FALLO NIEGA
PQRD_0817	NA	22/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-017731 PASTO	CERRADO	31/10/2024	CIA-2997-2024
PQRD_0818	CPAMSPY POPAYAN	23/10/2024	TUTELA	OFICIO 7665-3 NOTIFICACION AUTO 312 VINCULACION TUTELA 2024-30104-00 APOLINAR AVILA NIEVE Y OTROS	CERRADO	24/10/2024	CIA-2927-2024
PQRD_0819	EPAMS LA DORADA	23/10/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO DE VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA DE EDWAR DARÍO PÉREZ VILLEGAS RAD. 2024-00207	PARCIAL	24/10/2024	CIA-2934-2024
PQRD_0820	CPAMSPY POPAYAN	22/10/2024	TUTELA	Notificación Proceso Nro.19001312100120240018800	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0821	COJAM JAMUNDI	23/10/2024	DENUNCIA	Traslado por competencia DENUNCIA PUBLICA del Servicio de Alimentación en el ERON DE COJAM	CERRADO	1/10/2024	CIA-3114-2024
PQRD_0822	CPAMSPY POPAYAN	23/10/2024	TUTELA	Seguimiento a OFICIO 1323 NOTIFICA SENTENCIA 240	CERRADO	25/10/2024	CIA-2937-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
				DECIDE ACCION DE TUTELA ARD. 2024-00197-00			
PQRD_0823	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	24/10/2024	TUTELA	2024-00448 NOTIFICA SENTENCIA TUTELA	CERRADO	25/10/2024	CIA-02940-2024
PQRD_0824	COCUC CUCUTA	25/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-007939 PROCURADURIA	CERRADO	31/10/2024	CIA-2999-2024
PQRD_0825	COCUC CUCUTA	25/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017837 PROCURADURIA, NTE SANTANDER y SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-010949 PROCURADURIA	CERRADO	31/10/2024	CIA-3000-2024
PQRD_0826	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/10/2024	TUTELA	URGENTE PREVIO DESACATO 2024 00107	CERRADO	26/10/2024	CIA-02963-2024
PQRD_0827	ESTACION DE POLICIA OCANA	25/10/2024	TUTELA	OFICIO 1004 URGENTE NOTIFICACIÓN AUTO APERTURA PRUEBAS INCIDENTE DE DESACATO 2024-0002 AT 2024-00022 PROMOVIDO POR EL DR. JUAN ALBERTO TORRES LÓPEZ PROCURADOR 284 JUDICIAL I DE OCAÑA EN CONTRA DE COMANDANTE ESTACIÓN POLICIA Y OTROS	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0828	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	25/10/2024	DENUNCIA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-018499 del 24 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	5/11/2024	CIA-3148-2024
PQRD_0829	EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)	25/10/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-018433 del 24 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	1/11/2024	CIA-3120-2024
PQRD_0830	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/10/2024	QUEJA	Novedad Repartidoras	CERRADO	5/11/2024	CIA-3146-2024
PQRD_0831	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Novedad Repartidoras	CERRADO	5/11/2024	CIA-3137-2024
PQRD_0832	EPAMS LA DORADA	25/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Requerimiento de gestiones urgentes para la CPAMS La Dorada y SOLICITUD INSUMOS DE RPTA RADICADOS R-2024-018585 Y R-2024-018753	CERRADO	01/11/2024	CIA-3123-2024
PQRD_0833	COJAM JAMUNDI	25/10/2024	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00246-00	CERRADO	30/10/2024	CIA-2981-2024
PQRD_0834	EPMSC MEDELLIN	28/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD PQR R-018587 PROCURADURIA	CERRADO	31/10/2024	CIA-2986-2024
PQRD_0835	EPMSC FLORENCIA	28/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-018424 PROCURADURIA	CERRADO	30/10/2024	CIA-2983-2024
PQRD_0836	COBOG BOGOTA LA PICOTA	28/10/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-018725	CERRADO	5/11/2024	CIA-3138-2024
PQRD_0837	CAMISACS ACACIAS	28/10/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN SENTENCIA TUTELA RAD. 500063184001-2024-00328-00	CERRADO	5/11/2024	CIA-3142-2024
PQRD_0838	EPAMS LA DORADA	28/10/2024	TUTELA	Notificación fallo tutela 2024 00158 00, accionante José David Reyes Rojas	CERRADO	31/10/2024	CIA-02990-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0839	COIBA IBAGUE	28/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA 2024EE0212014 COIBA PICALEÑA	CERRADO	31/10/2024	CIA-2987-2024
PQRD_0840	EPMSC EL BORDO	29/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-018472 El Bordo Cauca	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0841	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	29/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-017422 PROCURADURIA	CERRADO	08/11/2024	CIA-3219-2024
PQRD_0842	CPMSGAC GACHETA	29/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE MEJORAS SERVICIO DE ALIMENTACION CPMS GACHETA Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-019164 del 1 de noviembre de 2024 USPEC	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0843	COCUC CUCUTA	29/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017487 PROCURADURIA	CERRADO	31/10/2024	CIA-3001-2024
PQRD_0844	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29/10/2024	TUTELA	¡URGENTE! NOTIFICACIÓN AUTO VINCULACIÓN TUTELA 2024-0211 de Hernán Viana Garzón	CERRADO	30/10/2024	CIA-2980-2024
PQRD_0845	CPAMSPY POPAYAN	29/10/2024	TUTELA	NOTIFICACION VINCULACION TUTELA - URGENTE - TERMINO 8 HORAS	CERRADO	31/10/2024	CIA-02991-2024
PQRD_0846	EPMSC PAMPLONA	29/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Requerimiento Acciones frente al desabastecimiento alimentación EPMSC PAMPLONA	CERRADO	5/11/2024	CIA-3147-2024
PQRD_0847	CPAMSPY POPAYAN	30/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-018751 POPAYÁN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0848	URI PUENTE ARANDA	30/10/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-018686 del 28 de octubre de 2024 USPEC	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0850	CPAMSPY POPAYAN	30/10/2024	TUTELA	Solicitud de insumos cumplimiento de dieta PPL NILSON CASTRO RAMOS.	CERRADO	6/11/2024	CIA-03179-2024
PQRD_0851	NA	25/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de información compras públicas locales. Radicado USPEC R-2024-018594	CERRADO	31/10/2024	CIA-1623-2024
PQRD_0852	NA	25/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Comprobantes de compras - Ley 2046 de 2020	CERRADO	31/10/2024	CIA-1683-2024
PQRD_0853	EPAMS LA DORADA	31/10/2024	DENUNCIA	Solicitud de la entidad La Dorada Caldas 31-10-2024	CERRADO	31/10/2024	CIA-3128-2024
PQRD_0854	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/10/2024	TUTELA	NOTIFICACION AUTO VINCULA TUTELA No. 11001310305020240059500	CERRADO	6/11/2024	CIA-03166-2024
PQRD_0855	CPAMSPY POPAYAN	31/10/2024	TUTELA	NOTIFICACION ELECTRONICA AUTO 1083 DE 31-10-2024 MEDIO DE CONTROL TUTELA 2024-00226-00 - VINCULA A LA ACCION	PARCIAL	7/11/2024	CIA-3183-2024
PQRD_0859	COJAM JAMUNDI	31/10/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-019044	CERRADO	08/11/2024	CIA-3213-2024
PQRD_0860	CPAMSPY POPAYAN	31/10/2024	TUTELA	Notificación Proceso Nro.19001312100320240008800	CERRADO	8/11/2024	CIA-3009-2024 CIA-3204-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0861	COIBA IBAGUE	31/10/2024	TUTELA	Notifica Auto 325 Previo Incidente Desacato 2024-00035 Accionante: Clenmer Martin Ariza Fuentes	CERRADO	6/11/2024	CIA-03178-2024

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 42 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, presentadas a continuación:

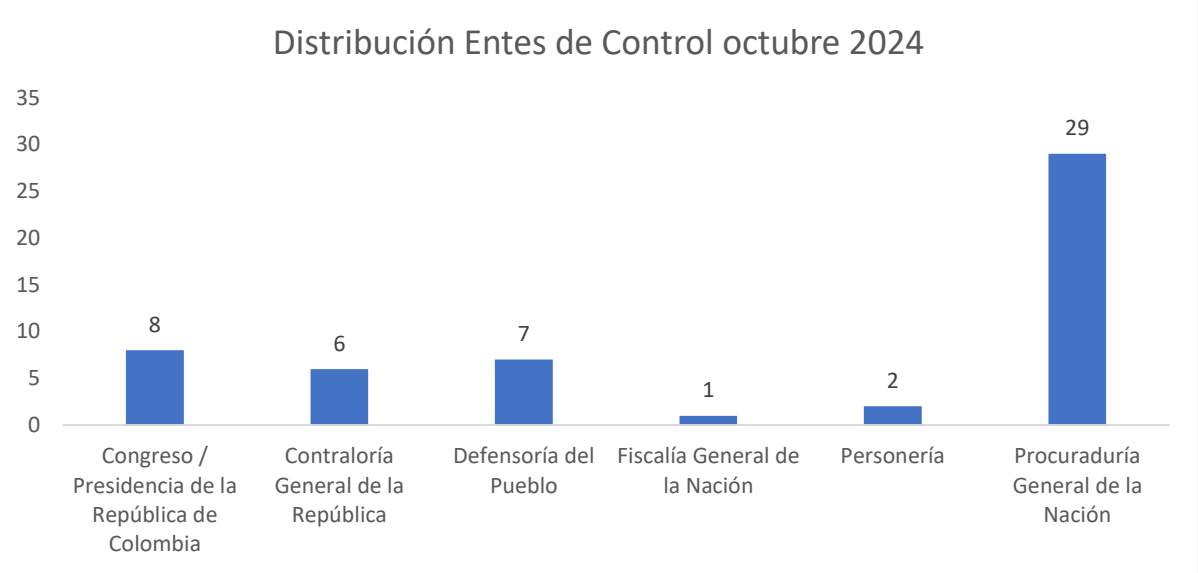
No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	PETICIONARIO (quejoso)	RESPUESTA	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0689	SECCIONAL DE INVESTIGACION CRIMINAL DE ARAUCA SIJIN	1/10/2024	TUTELA	81-001-31-10-002-2024-00225-00	ALEXANDER RIVERA ANDRADE	CERRADO	2/10/2024	CIA-02514-2024
PQRD_0703	EPMSC DUITAMA	2/10/2024	TUTELA	RAD 2024-00167-00	CARLOS FABIAN BURBANO APRAEZ	CERRADO	4/10/2024	CIA-2522-2024
PQRD_0704	CPAMSPY POPAYAN	2/10/2024	TUTELA	190013107-002-2024-20096-00	PPL CARLOS FABIAN BURBANO APRÁEZ	CERRADO	3/10/2024	CIA-02512-2024
PQRD_0708	COPED PEDREGAL	3/10/2024	TUTELA	05001 31 09 028 2024 00142 00	JHON DAYVIS MONTOYA ATEHORTÚA	CERRADO	15/10/2024	CIA-2588-2024
PQRD_0709	EPMSC PEREIRA	3/10/2024	TUTELA	15001 3105 003 2024 00035 01	PPL FREDY ALEXANDER LARGO CARDENAS YOTROS	CERRADO	11/10/2024	CIA-2634-2024
PQRD_0713	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/10/2024	TUTELA	1a Instancia 2024-238	INGRY HASBLEIDY QUIROGA ORTIZ	CERRADO	8/10/2024	CIA-02601-2024
PQRD_0714	COPED PEDREGAL	3/10/2024	TUTELA	2023-00255 06	PPL DIDIER ESCOBAR SANCHEZ	CERRADO	9/10/2024	CIA-2597-2024
PQRD_0725	EPAMSCAS COMBITA	7/10/2024	TUTELA	2024- 00223-00	PPL CARLOS ALBERTO URBINA ROJAS	CERRADO	11/10/2024	CIA-02572-2024 CIA-02648-2024
PQRD_0730	EPAMSCAS COMBITA	7/10/2024	TUTELA	15001-33-33-010-2024-00169-00	JAVIER IVAN BERNAL MORENO	CERRADO	05/11/2024	CIA-3152-2024
PQRD_0732	EPAMSCAS COMBITA	7/10/2024	TUTELA	No. 2024-00096-00	WILLIAM EDUARDO CUELLAR RODRÍGUEZ	CERRADO	14/10/2024	CIA-02656-2024
PQRD_0750	EPMSC IPIALES	9/10/2024	TUTELA	2024-01236	JUAN SEBASTIÁ	CERRADO	18/10/2024	CIA-02765-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	PETICIONARIO (quejoso)	RESPUESTA	FECHA	RAD. CIA
					N SALAZAR HURTADO			
PQRD_0757	COJAM JAMUNDI	9/10/2024	TUTELA	2024-00108	WILLINTON ALBERTO OTALVARO VASQUEZ,	CERRADO	29/10/2024	CIA-2613-2024
PQRD_0763	CPAMSPY POPAYAN	11/10/2024	TUTELA	2024-00197-00	FABÁN ANDRÉS CUELLAR GUAYARA.	CERRADO	17/10/2024	CIA-2813-2024
PQRD_0764	EPMSC IPIALES	11/10/2024	TUTELA	2024-01236	JUAN SEBASTIÁN SALAZAR HURTADO	CERRADO	18/10/2024	CIA-02765-2024 CIA-02857-2024
PQRD_0765	EPMSC PEREIRA	11/10/2024	TUTELA	2024-00208	FREDY ALEXANDER LARGO CARDENAS	CERRADO	18/10/2024	CIA-02834-2024
PQRD_0767	COJAM JAMUNDI	11/10/2024	TUTELA	2024-00109-00	WILLINTON ALBERTO OTALVARO VASQUEZ	CERRADO	29/10/2024	CIA-2973-2024
PQRD_0777	EPMSC IPIALES	15/10/2024	TUTELA	2024-00251 a 2024-01236	-PPL JUAN SEBASTIÁN SALAZAR HURTADO	CERRADO	18/10/2024	CIA-02857-2024
PQRD_0783	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	15/10/2024	TUTELA	2024-00276	PPL INGRY HASBLEIDY QUIROGA ORTIZ	CERRADO	16/10/2024	CIA-2806-2024
PQRD_0786	CPAMSPY POPAYAN	16/10/2024	TUTELA	19001312100120240018800	IVÁN CAMILO MARÍN MARÍN	PARCIAL	31/10/2024	CIA-2989-2024
PQRD_0787	EPMSC OCAÑA	16/10/2024	TUTELA	Comunicación Auto de fecha 11 de octubre de 2024. Rad. 2024-00075 54498318700220240 0075 00	JUAN JAIRO VERJEL AREVALO	CERRADO	23/10/2024	CIA-02904-2024
PQRD_0797	ESTACION DE POLICIA LIDO	17/10/2024	TUTELA	76001-31-03-001-2024-00256-00	ANGEL YESSI CRUZ PALACIOS	CERRADO	21/10/2024	CIA-2851-2024
PQRD_0799	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	17/10/2024	TUTELA	WILSON JOSE BARBOSA LEÓN	WILSON JOSE BARBOSA LEÓN	CERRADO	28/10/2024	CIA-02956-2024
PQRD_0800	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	17/10/2024	TUTELA	05591-40-89-001-2024-00345-00	Uriel Suarez Mona del Establecimiento	CERRADO	31/10/2024	CIA-2994-2024
PQRD_0801	EPMSC MANIZALES	21/10/2024	TUTELA	17001220400020240007801	JOHN EDWAR BUITRAGO ARANGO	CERRADO	28/10/2024	CIA-2958-2024
PQRD_0816	EPAMSCAS VALLEDUPAR	22/10/2024	TUTELA	20001 31 05 001 2024-00223 00	ALBEIRO ANTONIO	CERRADO	23/10/2024	FALLO NIEGA

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	PETICIONARIO (quejoso)	RESPUESTA	FECHA	RAD. CIA
					BRAVO MENDOZA			
PQRD_0818	CPAMSPY POPAYAN	23/10/2024	TUTELA	190013107003-2024-30104-00	PPLs APOLINAR AVILA NIEVES, Y OTROS	CERRADO	24/10/2024	CIA-2927-2024
PQRD_0819	EPAMS LA DORADA	23/10/2024	TUTELA	173803187003-2024-00207-00	Edwar Darío Pérez Villegas	PARCIAL	24/10/2024	CIA-2934-2024
PQRD_0820	CPAMSPY POPAYAN	22/10/2024	TUTELA	19001312100120240018800	IVÁN CAMILO MARÍN MARÍN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0822	CPAMSPY POPAYAN	23/10/2024	TUTELA	2024-00197-00	FABIÁN ANDRÉS CUELLAR GUAYARA	CERRADO	25/10/2024	CIA-2937-2024
PQRD_0823	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	24/10/2024	TUTELA	2024-00448-00	SERGIO LÓPEZ ARIAS	CERRADO	25/10/2024	CIA-02940-2024
PQRD_0826	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/10/2024	TUTELA	2024 00107	VÍCTOR ELIAS MAESTRE RODRÍGUEZ	CERRADO	26/10/2024	CIA-02963-2024
PQRD_0827	ESTACION DE POLICIA OCANA	25/10/2024	TUTELA	544983109004-2024000022-00	FABIAN ANDRES TAMAYO BLANCO, Y OTROS	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0833	COJAM JAMUNDI	25/10/2024	TUTELA	2024-00246-00	ARBEY ANTONIO LEDESMA CUERO	CERRADO	30/10/2024	CIA-2981-2024
PQRD_0837	CAMISACS ACACIAS	28/10/2024	TUTELA	50006-3184-001-2024-00328-00	ALEJANDRO MOLINA CHAVARRIAGA	CERRADO	5/11/2024	CIA-3142-2024
PQRD_0838	EPAMS LA DORADA	28/10/2024	TUTELA	2024 00158	José David Reyes Rojas	CERRADO	31/10/2024	CIA-02990-2024
PQRD_0844	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29/10/2024	TUTELA	2024-0211	Hernán Viana Garzón	CERRADO	30/10/2024	CIA-2980-2024
PQRD_0845	CPAMSPY POPAYAN	29/10/2024	TUTELA	19001-31-03-006-2024-00192-00	WILLIAM VANEGAS ARENAS	CERRADO	31/10/2024	CIA-02991-2024
PQRD_0850	CPAMSPY POPAYAN	30/10/2024	TUTELA	Auto interlocutorio No. 1089	NILSON CASTRO RAMOS	CERRADO	6/11/2024	CIA-03179-2024
PQRD_0854	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/10/2024	TUTELA	11001310305020240059500	señor Jhon Gómez	CERRADO	6/11/2024	CIA-03166-2024
PQRD_0855	CPAMSPY POPAYAN	31/10/2024	TUTELA	2024-00226-00	CARLOS JULIO MUÑOZ ACERO	PARCIAL	7/11/2024	CIA-3183-2024
PQRD_0860	CPAMSPY POPAYAN	31/10/2024	TUTELA	19001312100320240008800	Eduar Mauricio León Pinto	CERRADO	8/11/2024	CIA-3009-2024 CIA-3204-2024
PQRD_0861	COIBA IBAGUE	31/10/2024	TUTELA	2024-00035	Clenmer Martin Ariza Fuentes	CERRADO	6/11/2024	CIA-03178-2024

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	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ENTES DE CONTROL	RESPUESTA	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0687	EPMSC MEDELLIN	1/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016762 DEFENSORIA, ANTIOQUIA y PQR R-2024-018511 Y R-2024-018449	Defensoría del Pueblo	CERRADO	08/10/2024	CIA-2592-2024
PQRD_0688	ESTACION DE POLICIA TAME	1/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016752 DEFENSORIA, ARAUCA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	08/10/2024	CIA - 2549-2024
PQRD_0693	EPMSC NEIVA	2/10/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-016412 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	2/10/2024	CIA-2435-2024 CIA2412-2024
PQRD_0694	CPAMSPY POPAYAN	2/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016513 PERSONERIA	Personería	CERRADO	07/10/2024	CIA-2578-2024
PQRD_0695	COCUC CUCUTA	2/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016738 procuraduría	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	10/10/2024	CIA-2579-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ENTES DE CONTROL	RESPUESTA	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0699	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	2/10/2024	DERECHO DE PETICION PPL HELICONIAS	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	25/10/2024	CIA-2942-2024
PQRD_0709	EPMSC PEREIRA	3/10/2024	Solicitud insumo PQRDR-2024-015501 sobre dieta alimentaria	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	11/10/2024	CIA-2634-2024
PQRD_0715	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/10/2024	PQR R-2024-017005 y Séptimo informe visita administrativa a rancho estructura 1,2 y 3 en el establecimiento penitenciario Cobog "La Picota" conforme a la vigencia del contrato de suministro de alimentos 323-2023 y que corresponde al mes de julio y agosto de 2024. RADICADO 41	Personería	CERRADO	15/10/2024	CIA-2658-2024 CIA-2824-2024
PQRD_0716	COIBA IBAGUE	4/10/2024	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA R-2024-016800, SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017317 PROCURADURIA y SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017817 DEFENSORIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	11/10/2024	CIA-2638-2024
PQRD_0718	GIRON - ITAGUI LA PAZ (Y PLANTA EXTERNA) - IPIALES - BARRANQUILLA - SANTA MARTA - NEIVA - GARZON - VALLEDUPAR - LA MODELO - PLANTA EXTERNA EN ESTABLECIMIENTO DE NEIVA - CARTAGENA	4/10/2024	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA - Segunda Comunicación de Observaciones. Actuación Especial de Fiscalización a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC INPEC 3102024	Contraloría General de la República	CERRADO	10/10/2024	CIA-2625-2024
PQRD_0724	CPMS ESPINAL	4/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016871 DEFENSORIA, IBAGUE	Defensoría del Pueblo	CERRADO	07/10/2024	CIA-2581-2024
PQRD_0727	EPMSC VALLEDUPAR	7/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-	Procuraduría General	CERRADO	10/10/2024	CIA-2629-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ENTES DE CONTROL	RESPUESTA	FECHA	RAD. CIA
	LA TRAMACUA		2023-009657 PROCURADURIA INPEC	de la Nación			
PQRD_0728	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	7/10/2024	Solicitud de informes de Interventoría - ERON CPMS Bogotá La Modelo y Reclusión de Mujeres de Bogotá "El Buen Pastor"	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	10/10/2024	CIA-2599-2024
PQRD_0739	EPMSC CALI	8/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017327 DEFENSORIA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	12/10/2024	CIA-2645-2024
PQRD_0740	ESTACION DE POLICIA OCANA	8/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017301 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	16/10/2024	CIA-2768-2024
PQRD_0746	COPED PEDREGAL	9/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016979 FISCALIA	Fiscalía General de la Nación	CERRADO	16/10/2024	CIA-2815-2024
PQRD_0747	EPAMS LA DORADA	9/10/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-016229 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/10/2024	CIA-2833-2024
PQRD_0748	EPMSC MEDELLIN	9/10/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-005680 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	15/10/2024	CIA-2773-2024
PQRD_0749	COCUC CUCUTA	9/10/2024	SOLICITUD INUSMO R-2024-003834 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	25/10/2024	CIA-2952-2024
PQRD_0751	COCUC CUCUTA	9/10/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-002409 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	25/10/2024	CIA-2932-2024
PQRD_0752	EPMSC VILLETA	9/10/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-004164 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	15/10/2024	CIA-2657-2024
PQRD_0758	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	24/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-000315 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	29/10/2024	CIA-2968-2024
PQRD_0759	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	10/10/2024	Solicitud de Información y gestión. Compromisos. Mesa interinstitucional de Alto Nivel Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo - CPMSPTR	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	17/10/2024	CIA-2632-2024
PQRD_0766	COCUC CUCUTA	11/10/2024	REQUERIMIENTO PROCURADURI	Procuraduría General	CERRADO	24/10/2024	CIA-2024-2831

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ENTES DE CONTROL	RESPUESTA	FECHA	RAD. CIA
			A REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	de la Nación			
PQRD_0768	PASTO, IPIALES, TUQUERRES	12/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017669 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	17/10/2024	CIA-2792-2024
PQRD_0769	CENTRO DE TRASLADO POR PROTECCIÓN DE SANTA MARTA.	14/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017664 PROCURADURIA SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017772 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/10/2024	CIA-2855-2024
PQRD_0770	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017661 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	22/10/2024	CIA-2895-2024
PQRD_0771	EPAMSCAS COMBITA	14/10/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-017554 CAMARA DE REPRESENTANTES	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	15/10/2024	CIA- 2655 -2024
PQRD_0772	EPMSC NEIVA	14/10/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-017481 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	28/10/2024	CIA-2632-2024 CIA-2961-2024
PQRD_0774	ESTACION DE POLICIA OCANA	15/10/2024	SOLICITUD DE SUPERVISION A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CENTROS DE RECLUSION TRANSITORIA. Radicado USPEC R-2024-017674	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	21/10/2024	CIA-2830-2024
PQRD_0784	EPMSC NEIVA	15/10/2024	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA 2024EE0185758	Contraloría General de la República	CERRADO	17/10/2024	CIA-2818-2024
PQRD_0790	NA	17/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017837 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	23/10/2024	CIA-2900-2024
PQRD_0791	EPMSC ARAUCA	17/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQRR-2024-017442	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	22/10/2024	CIA-2874-2024
PQRD_0792	COJAM JAMUNDI	17/10/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-017822 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	28/10/2024	CIA-2898-2024 CIA-2967-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ENTES DE CONTROL	RESPUESTA	FECHA	RAD. CIA
PQRD_0793	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/10/2024	SOLICTUD DE INSUMOS SEG PICOTA de "CGR Alimentación"	Contraloría General de la República	CERRADO	21/10/2024	CIA-2873-2024
PQRD_0795	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	17/10/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-017813 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	23/10/2024	CIA-2915-2024
PQRD_0796	CENTROS DE DETENCION TRANCITORIA y OTROS.	17/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017794 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	23/10/2024	CIA-2907-2024
PQRD_0797	ESTACION DE POLICIA LIDO	17/10/2024	NOTIFICACI+ON AUTO ORDENA VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA Rad. 76001-31-03-001-2024-00256-00	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	21/10/2024	CIA-2851-2024
PQRD_0798	EPAMSCAS COMBITA	17/10/2024	REQUERIMIENTO CGR CPAMSEB EL BARNE COMBITA	Contraloría General de la República	CERRADO	01/11/2024	CIA-3126-2024
PQRD_0802	EPMSC LA PLATA, EPMSC PITALITO, EPAMS GIRON, EPMSC CARTAGENA Y EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	21/10/2024	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA TERCERAS OBSERVACIONES	Contraloría General de la República	CERRADO	23/10/2024	CIA-2911-2024
PQRD_0809	CPAMSPY POPAYAN	22/10/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-018232 Procuraduría Regional De Instrucción Cauca	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	29/10/2024	CIA-2973-2024
PQRD_0810	EPMSC HONDA	22/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-018210 DEFENSORIA DEL PUEBLO IBAGUE	Defensoría del Pueblo	CERRADO	25/10/2024	CIA-2946-2024
PQRD_0824	COCUC CUCUTA	25/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-007939 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	31/10/2024	CIA-2999-2024
PQRD_0825	COCUC CUCUTA	25/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017837 PROCURADURIA, NTE SANTANDER y SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-010949 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	31/10/2024	CIA-3000-2024
PQRD_0828	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	25/10/2024	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD	Congreso / Presidencia de la	CERRADO	5/11/2024	CIA-3148-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ENTES DE CONTROL	RESPUESTA	FECHA	RAD. CIA
			R-2024-018499 del 24 de octubre de 2024 USPEC	República de Colombia			
PQRD_0832	EPAMS LA DORADA	25/10/2024	Requerimiento de gestiones urgentes para la CPAMS La Dorada y SOLICITUD INSUMOS DE RPTA RADICADOS R-2024-018585 Y R-2024-018753	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	01/11/2024	CIA-3123-2024
PQRD_0834	EPMSC MEDELLIN	28/10/2024	SOLICITUD PQR R-018587 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	31/10/2024	CIA-2986-2024
PQRD_0839	COIBA IBAGUE	28/10/2024	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA 2024EE0212014 COIBA PICALEÑA	Contraloría General de la República	CERRADO	31/10/2024	CIA-2987-2024
PQRD_0841	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	29/10/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-017422 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	08/11/2024	CIA-3219-2024
PQRD_0843	COCUC CUCUTA	29/10/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-017487 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	31/10/2024	CIA-3001-2024
PQRD_0847	CPAMSPY POPAYAN	30/10/2024	Solicitud de Insumo R-2024-018751 POPAYÁN	Defensoría del Pueblo	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0851	NA	25/10/2024	Solicitud de información compras públicas locales. Radicado USPEC R-2024-018594	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	31/10/2024	CIA-1623-2024
PQRD_0852	NA	25/10/2024	Comprobantes de compras - Ley 2046 de 2020	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	31/10/2024	CIA-1683-2024

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 al mes de agosto

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 septiembre 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 del otrosí No. 2 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 aún no han sido debidamente aprobadas por la USPEC.

Por otra parte, el consorcio Interalimentos 2024 no ha podido efectuar la verificación de su vigencia, el día 5 de noviembre se requirió a la entidad ya que la interventoría no ha podido visualizar en la plataforma las pólizas requeridas porque no se les ha dado aprobación a las mismas.

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, y el otrosí N° 2 de modificación (prórroga) y adición a los 17 contratos de fecha de 7 de octubre de 2024, el cual se refirió, Modificar el parágrafo segundo de

la cláusula segunda – alcance del objeto, en el sentido de prorrogar hasta el 31 de diciembre de 2024, la prestación del servicio de alimentación en los centros de reclusión transitoria y estaciones de policía.

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 se presentaron por parte de la interventoría a la USPEC, el siguiente informe de Presunto Incumplimiento contractual, para el siguiente contratista:

1. Contrato 329-2023 **(ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS)** radicado mediante CIA-2812-2024 del 16/10/2024

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

Respecto a los demás contratistas, esta interventoría se encuentra agotando el debido proceso, 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.

Actualmente nos encontramos en seguimiento a la ejecución de los Planes de Mejora y agotando el trámite de requerimiento formal de presunto incumplimiento.

5 CONCLUSIONES

REGIONAL OCCIDENTE

Durante el periodo de octubre de 2024, Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023, alcanzó un desempeño promedio de 76 %, para los establecimientos ERON-CRM con una disminución de 5,3 puntos porcentuales en relación con el periodo anterior, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. Se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en las categorías de almacenamiento materias primas e

insumos y condiciones de saneamiento (categoría con un número significativo de hallazgos – 110), en menor medida las categorías de aseguramiento y control de la calidad- verificación documental y características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional. La Interventoría continuará realizando seguimiento a estos aspectos para validar la mejora continua y el cumplimiento integral de todas las obligaciones contractuales.
Con respecto a las Estaciones de Policía verificadas en el mes de octubre de 2024, alcanzó un 82.3% de cumplimiento, cayendo 3.6 puntos porcentuales en la calificación con relación al periodo anterior, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría Condiciones de Transporte de Producto Terminado, la cual cayó 5 puntos porcentuales (72% en septiembre frente al 67% de octubre). Nuevamente es la categoría de menor desempeño en la ejecución del contratista, de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023, para los Tipo ERON, nuevamente destacan EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y CPMSTUL TULUA, que con calificaciones promedio para el presente informe entre 90.3% y 97.2%, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en ERON EPMSC EL BORDO, DE POPAYAN y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, tras alcanzar calificaciones entre el 78.6% y 84.5%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Por último, se evidencia que CPAMSPY POPAYAN presenta un porcentaje del 47.8% de cumplimiento, tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, es el establecimiento con menor desempeño.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023, es importante resaltar el resultado del 99% en las evaluaciones realizadas a la categoría de Cumplimiento de Horario y Concepto Higiénico Sanitario. Por otra parte, para el periodo de corte del presente informe, las demás categorías del instrumento de verificación para ERON se ubicaron en un rango tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, a excepción de la categoría de Equipos, utensilios y maneje con un porcentaje de cumplimiento del 54%, tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI, persiste el establecimiento crítico EP TAMBO, con un cumplimiento continuos del 0% al 20% en algunas de las categorías evaluadas, obteniendo porcentaje de cumplimiento del 23.6%, durante el periodo informado. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en EP CAI3 AGUACLARA, EP TUMACO, EP PERMANENTE y EP DE GUARDACOSTAS con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

En relación con el desempeño de los establecimientos tipo ERON – CRM en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 97.8% de cumplimiento en promedio para el grupo, porcentaje que evidencia una adecuada ejecución de las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, sin embargo, el contratista incrementó 0,8

puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. En relación con el desempeño de los establecimientos tipo EP – UT – URI en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 99,1% de cumplimiento en promedio para el grupo, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, lo cual permite establecer que son efectivas las acciones que implementa el contratista para cumplir con las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, en cuanto planes de rutas, vehículos, cumplimiento de ciclos de menús y entrega de raciones. No obstante, se puede observar que el contratista disminuyó 0,1 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior.

Como se puede observar para la Regional Occidente en los consolidados por categorías para los establecimientos tipo ERON-CRM del Grupo 2, el contratista obtiene porcentajes de cumplimiento superiores al 94% en nueve de las once categorías evaluadas, evidenciando que las categorías con menor desempeño corresponden a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (90%) en establecimientos tipo ERON-CRM, en las verificaciones en campo se evidencian pisos y paredes en mal estado, presentando deterioro y desgaste; EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (94%), debido a que en las observaciones en campo se evidenciaron menaje poco resistente, en deterioro y con acumulación de suciedad (hollín). Variables que son importantes para garantizar inocuidad y minimizar riesgos de contaminación en las diferentes actividades desarrolladas dentro del servicio de alimentación. Es importante resaltar el cumplimiento del 100% por parte del contratista en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, siendo estos factores esenciales para mejorar la productividad, cumplir con la normatividad legal vigente y minimizar los riesgos en los procesos.

En los establecimientos tipo EP-UT-URI de la Regional Occidente Grupo 2, el operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD cumple con un 100% en las obligaciones contractuales en las variables concernientes a INSTALACIONES FÍSICAS, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, evidenciando el buen desempeño del contratista en cuanto a la entrega oportuna en cantidad y calidad de los alimentos distribuidos, garantizando productos inocuos y minimizando el riesgo de contaminación y deterioro de los alimentos. Sin embargo, se observa que se presenta afectación en la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con un porcentaje de cumplimento del 95% y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 99%.

Por otra parte, en la regional Occidente, se evidenció en los establecimientos tipo ERON – CRM, la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, un porcentaje de cumplimiento promedio para el grupo del 75% en comparación con el periodo anterior, se mantuvo estable en la calificación. Las condiciones de infraestructura no son las óptimas, enfatizando en establecimientos como EPMSC CAICEDONIA con 43%, y EPMSC SEVILLA con 61% El deterioro en la infraestructura en los establecimientos, representan un desafío para las operaciones del contratista en los servicios de alimentación. Esta situación no solo dificulta la ejecución eficiente de las actividades diarias, sino que también impacta negativamente en la calidad del servicio ofrecido. Las instalaciones inadecuadas pueden limitar la capacidad para mantener estándares de higiene y seguridad en el servicio.

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos tipo ERON – CRM. En el mes de octubre se alcanzó un 84% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento

Parcial de las Obligaciones de los Contratistas, presentando un aumento del 2.2% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, alcanzando en el mes de octubre un 93.2% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentó un incremento del 0.9% en el porcentaje de cumplimiento respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (94%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo en la Regional Occidente, Grupo 3 Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (55%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (64%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (79%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (79%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (83%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (85%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (88%).

Con respecto a los establecimientos Tipo EP -UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%), INSTALACIONES FISICAS (92%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (90%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, la categoría de mayor afectación fue PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%) 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, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC PUERTO TEJADA, con 97.7%, 94.3%, 94% y 92.7% de cumplimiento, respectivamente, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo COJAM JAMUNDI con 76.9%, CPAMSPAL PALMIRA con 82.3%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 87.2% y EPMSC CARTAGO con 88.6%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP CARTAGO, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, todos con 100% de cumplimiento. No obstante, los establecimientos con el desempeño más bajo y tipificados como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista fueron EP COMANDO SUR DE POLICIA con 81% y EP JAMUNDI con 68.4%.

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 (99%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%); para el grupo 6 las categorías ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%) y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (93%) y para el grupo 8 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (96%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%). 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%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (96%), para el grupo 8 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%), INSTALACIONES FISICAS (92%).

Durante el periodo del mes de octubre de 2024, no fue posible realizar visitas de verificación por parte de la interventoría al establecimiento ERON CPMSMEL MELGAR, debido a medida sanitaria de restricción de ingreso al establecimiento por brote de varicela.

El Grupo N° 5, operado por UNION TEMPORAL LOGISTIC FOOD, en el mes octubre el nivel de conformidad fue del 92%, ERON EPMSC VILLETA el cual obtuvo una evaluación en sus categorías de 87% de cumplimiento; en general se evidencia que el grupo tiene más falencias en la categoría de Equipos, utensilios y menaje, seguida de Instalaciones físicas (arreglos de menor cuantía), mientras que las mejores evaluadas son CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

El Grupo N° 7, operador por UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024, en el mes de octubre se obtiene de nuevo 92% nivel de cumplimiento general para las variables evaluadas, se mantiene el cumplimiento y el esfuerzo del operador porque el debido proceso se aplique.

El Grupo N° 9, operado por UNION TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO se evidenció un nivel de cumplimiento por categorías fue del 89%, los ERONES con el más bajo desempeño fueron ERON EL BUEN PASTOR con 77%, y ERON EPAMSCAS COMBITA su nivel de cumplimiento por categoría de 88%, se destacan en el grupo ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SOGAMOSO con el 97% de cumplimiento.

Las categorías con menor desempeño en la modalidad de ERONES durante el mes de octubre en la modalidad de ERONES fueron UTENSILIOS Y MENAJE e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, EQUIPOS.

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

REGIONAL VIEJO CALDAS

Durante el período del presente informe, el operador del Grupo 10 ha mostrado avances en la gestión de sus obligaciones, mejorando en el cumplimiento del objeto contractual y las condiciones del contrato suscrito con la Entidad. En contraste, el operador del Grupo 11, aunque sigue trabajando en su mejora, ha experimentado una ligera disminución en su desempeño.

Cabe señalar que el compromiso del operador UT Calidad y Vida 23-24, encargado del Grupo 10, se refleja en sus resultados. Sin embargo, se han registrado variaciones que han impactado negativamente el desempeño general del grupo, especialmente en las categorías relacionadas con el servicio de alimentación. Estas deficiencias se han observado principalmente en las estaciones de policía, lo que indica una gestión insuficiente para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, afectando así la percepción de la calidad del servicio. Particularmente, el operador ha presentado problemas en la entrega de bebidas a las estaciones de policía, ya que estas se envían en fondos, lo que genera riesgos de manipulación excesiva. Esta situación se ha repetido de manera constante y no se han implementado acciones correctivas efectivas. No obstante, el operador ha gestionado la autorización correspondiente y ha obtenido el aval de la entidad para realizar la entrega de las bebidas en este tipo de envase.

Por otro lado, el operador UT MACSOL USPEC 2024 ha mostrado una disminución en las categorías evaluadas en comparación con el mes anterior, principalmente debido a una caída en el desempeño de las estaciones de policía, particularmente en la EP La Dorada. Debido a estos resultados, la interventoría llevará a cabo un seguimiento continuo y permanente del cumplimiento de las obligaciones contractuales pactadas.

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 octubre, 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, 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 81% y 84% respectivamente presentando mejora del 1% en el grupo 12 y una disminución del 1% en el grupo 13, 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 variaron para el mes de octubre; 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 12 refleja mejores resultados para este periodo tanto en ERON como en las estaciones de policía a cargo en la Regional Noroeste, ya que ambos aumentaron el porcentaje de cumplimiento total.
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 ORIENTE

En los establecimientos tipo ERON del GRUPO 15 persiste alta afectación en las condiciones de infraestructura, haciéndose necesario que el contratista realice actividades de mantenimiento correctivo menor, preventivo menor e higienización profunda periódica en las diferentes áreas garantizando ambientes seguros e inocuos conforme a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en la OTM y la normatividad legal vigente.
Se requiere que el contratista UT UNIDOS USPEC 2024 en el establecimiento COCUC CÚCUTA 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 las actividades se desarrollen constantemente.
Las categorías más críticas en su desempeño son para el GRUPO 14 EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO y para el GRUPO 15 son EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, en las cuales se requiere intensificar acciones de mejora profundas y constantes en el tiempo para evitar la reincidencia de los mismos.

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 un (1) establecimiento de regional norte que tienen concepto sanitario favorable, con una vigencia superior a 12 meses de expedido, y corresponde con Epmsc Valledupar- la Tramacua, 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

PQR

Que, para el periodo del presente informe, el área de PQRD de está interventoría gestionó 171 PQRD, dando respuesta al 95% de solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, entes de control y juzgados, el 5% restantes se encuentran en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Para el mes de octubre 2024 se recibieron el 25% 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 solicitudes recibidas, durante el mes, se realizaron 45 visitas de seguimiento y verificación, las cuales fueron analizadas según cada caso en específico en relación a entrega de dietas terapéuticas, verificación de estado de equipos, menaje y dotación del personal manipulador de alimentos, verificación de estado de materias primas en almacenamiento, huelga de hambre, seguimiento a estado de Infraestructura entre otros aspectos asociados a condiciones generales de los alimentos. 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 acciones constitucionales y otras PQRD asignadas, en todos los casos se realizó el seguimiento correspondiente por parte de esta Interventoría.

COMPONENTE MICROBIOLOGICO

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 octubre, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo a un total de 59 establecimientos, por lo que el cumplimiento total fue de 100%.

En el seguimiento microbiológico se encontró presencia del patógenos *E, coli*, en alimentos listos para consumo como las ensaladas y quesos, dando como resultado deficiencias en los requisitos básicos de las BPM, eso se vio reflejado en el contratista UT Nutriendo USPEC grupo 7 en cinco muestras.

Con respecto a las muestras de indicadores de calidad, el grupo de alimentos relevante fueron los derivados cárnicos, especialmente las salchichas y una muestra de leche en polvo, por la presencia de aerobios mesófilos, en donde el porcentaje de su presencia fue del 12.94% del gran total de los 85 resultados no conformes para el periodo del 25 de julio al 26 de agosto.

Se presentan incumplimientos en los parámetros establecidos en la Resolución 2115 de 2007 de pH, cloro residual libre y turbiedad.
Para las muestras de condiciones higiénicas se presentaron microrganismos como *Staphylococcus aureus* en las muestras de frotis de manos, mesófilos aerobios y levaduras en las muestras de ambientes, coliformes totales y *E. coli* en muestras de agua potable.
Durante el periodo del 17 de septiembre al 18 de octubre, cabe resaltar que, los grupos 6 y 13 fueron los que menos resultados no conformes presentaron con 1 y dos resultados respectivamente.

6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS

6.1 **Recomendaciones a la USPEC**

Realizar por parte de la entidad las intervenciones de infraestructura de mayor cuantía en aquellos

establecimientos que lo requieren de acuerdo a los resultados obtenidos en el presente informe y que afectan directamente las condiciones de operación de los contratistas, la inocuidad de los alimentos y por ende la calidad en la prestación del servicio de alimentación enfocado a la PPL.

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.

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

Acompañamiento constante en los establecimientos que entregan las dietas en fondos (COCUC CÚCUTA) y buscar alternativas que garanticen el cumplimiento de la entrega de dieta terapéutica de manera individualizada, a fin de asegurar el suministro de una alimentación que cubra los requerimientos nutricionales a la PPL con alteraciones en su salud o condición médica especial.

Facilitar a la Interventoría, los documentos que hacen parte del inicio de contrato, como detallado de contingencias y menús adicionales, junto a la frecuencia de la entrega de los mismos en que cada grupo.

Definir canal de comunicación y frecuencia, además socializar con la Interventoría y contratistas de la alimentación, la metodología a utilizar en visitas respecto al registro y control de entrega de dietas terapéuticas. Asimismo, socializar con el contratista, la forma en que la Interventoría realiza las verificaciones nutricionales en cada establecimiento.

Es importante que, dentro de los documentos contractuales se incluyan fichas técnicas de productos de panadería de proyectos productivos. Con la finalidad de que los panes elaborados, cumplan con las características sensoriales esperadas del alimento consumido.

Revisar y ajustar en el Anexo 12, y las variaciones encontradas en relación a los procedimientos para verificar gramajes.

Para las aprobaciones y ejecuciones de contingencia, el área logística, trabaje de manera mancomunada con el área de infraestructura, quienes cuentan con los profesionales idóneos para realizar verificaciones a las obras ejecutadas por los operadores.

Es importante que el ingreso a los establecimientos por parte de los Interventores de campo sea de una manera más ágil con el fin de garantizar las verificaciones de los tiempos de comida como el desayuno.

También se debe generar un espacio asertivo y adecuada disposición para que las personas encargadas del COSAL realicen el acompañamiento de los Interventores de campo durante las visitas y de esta manera tengan un mayor conocimiento de las verificaciones que realiza la Interventoría.

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, 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, del cual a la fecha no se ha recibido respuesta.

Es importante que la USPEC determine filtros de envió de las PQRD, dado que se allegan solicitudes repetidas, trasladadas por profesionales diferentes de la entidad USPEC, la Interventoría ha dado respuesta de los seguimientos realizados frente a acciones constitucionales; 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.

6.2 **Recomendaciones al contratista**

En términos generales, los operadores deberán implementar acciones correctivas dentro de su ámbito de competencia y establecer medidas orientadas a reducir las desviaciones que impacten directamente la calidad del servicio. Esto es crucial, ya que mejorar la percepción del suministro contribuirá a disminuir la frecuencia de hallazgos.

Además, los operadores deben documentar las acciones correctivas que hayan tenido un impacto positivo, con el fin de replicarlas y garantizar mejoras continuas en la productividad. Es igualmente importante que utilicen los registros correspondientes para presentar los soportes de gestión necesarios.

A pesar de lo mencionado, la disposición de los operadores es adecuada, ya que durante las visitas de campo se ha evidenciado una gestión proactiva de mejora. En este sentido, se ha solicitado a los operadores que implementen acciones que prevengan desviaciones en la cadena operativa de

preparación, producción y distribución de las raciones alimenticias a las PPL, con el objetivo de evitar quejas recurrentes por estos motivos.

Cumplir con los compromisos establecidos en las diferentes mesas de trabajo realizadas entre USPEC, INPEC e Interventoría.

Cumplir con los planes de compra en cada establecimiento, de acuerdo con los componentes establecidos contractualmente, a fin de evitar afectación en las adecuaciones nutricionales de los menús entregados a la PPL en cada uno de los establecimientos, así como cumplir con los proveedores autorizados.

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

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

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

Realizar de manera oportuna el pago a los proyectos productivos, garantizando contar con la paz y salvo de los establecimientos.

Encaminar las actividades de los equipos de trabajo que laboran en cada servicio de alimentación, en el mejoramiento de los procesos. Fortaleciendo la capacidad de respuesta de los equipos de trabajo frente a los hallazgos evidenciados por la Interventoría durante las visitas y toma de decisiones oportunas. Diseñar estrategias que permitan a los rancheros tener claridad sobre el tipo de dietas y el adecuado ensamble de las mismas. Asimismo,

Brindar capacitación continua al personal sobre la importancia del uso de los EPP en los puestos de trabajo y los procesos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y superficies que se encuentren dentro del servicio de alimentación.

Suministrar en los establecimientos el cronograma de visitas a Estaciones de Policía y Erones, de personal adicional en aras de poder verificar este personal en campo.

Ejecutar las acciones que conlleven a la mejora de las evidencias encontradas por las entidades territoriales de salud, gestionando de forma oportuna visita de inspección, que permitan los levantamientos de hallazgos evidenciado y/o interpuestas.

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.

Dar cumplimiento a lo establecido para las Estaciones de Policía, en cuanto a la entrega de los alimentos de forma individual y adicionalmente entregar utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de la PPL.

Actualizar constantemente y notificar en cada oportunidad, las bases de datos de proveedores utilizados en los servicios de alimentación para que se pueda realizar seguimiento y dar cumplimiento a las obligaciones contractuales.

Realizar el mantenimiento correctivo menor y el preventivo menor que requieran los centros de producción de alimentos y equipos que se encuentran al interior de los ERON y/o Plantas de Producción de Alimentos Externas.

Realizar la calibración de equipos de medición utilizados para el control de gramaje y temperatura para cada servicio de alimentación con un laboratorio acreditado.

Establecer horarios de trabajo para manipuladores de alimentos, distribuidores y personal administrativo, que no excedan las 46 horas semanales, acorde con lo establecido por la ley.

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.

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

Asimismo, Implementar un control riguroso de proveedores y materias primas, asegurando que estos cumplan con lo establecido en la norma sanitaria vigente, de igual forma, control de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, manteniendo una buena organización en las áreas de producción y procesos. Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en áreas de preparación de alimentos, y asegurar que el personal manipulador de alimentos reciba la capacitación necesaria y cuente con la dotación completa, incluyendo petos y calzado adecuado. Cumplir con los perfiles y número de personal requerido según la OTM, incluyendo ingenieros de alimentos, supervisores de mantenimiento y profesionales SST, y asegurar la rotación adecuada de

jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido, garantizando la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios, manteniendo la organización y rotulación adecuada para un manejo higiénico de alimentos y utensilios, realizando auditorías internas periódicas para identificar y corregir deficiencias de manera oportuna, y estableciendo un sistema de seguimiento para asegurar la corrección de hallazgos y la implementación efectiva de recomendaciones.

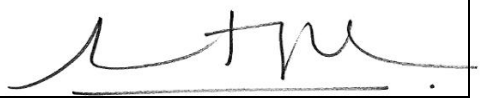
para mejor verificación y suministrar el menú de derivación de dietas como lo establece la OTM. Actualizando mes a mes el listado de estas, para una verificación más eficaz en el suministro de dietas para la población que lo requiere. Realizar las valoraciones correspondientes y los seguimientos en los tiempos que están definidos en la OTM.

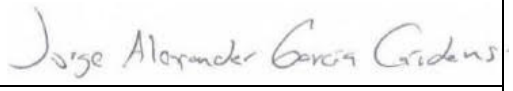
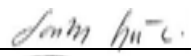
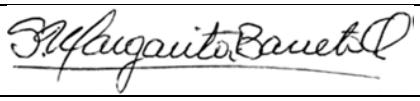
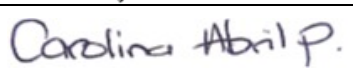
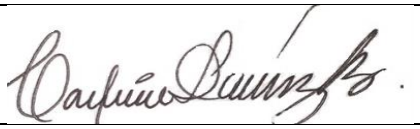
Realizar los trámites requeridos para los cambios de menú permanente o menús especiales luego de las concertaciones con los PPL, dado que en varios establecimientos se han hecho las respectivas concertaciones más no la solicitud pertinente para las aprobaciones. En los establecimientos dónde ya se han aprobado cambios permanentes, socializarlos y cumplirlos.
Ejecutar las acciones que conlleven a la mejora de las evidencias encontradas por las entidades territoriales de salud, gestionando de forma oportuna visita de inspección, que permitan los levantamientos de las medidas sanitarias interpuestas en especial en los diferentes ranchos del grupo 6 del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA.

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.

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.

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

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
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	