ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

DATOS DEL CONTRATISTA		
CONTRATO No. - AÑO	**CONTRATISTA**	**IDENTIFICACIÓN**
SCJ-2012-2025	CONSORCIO CDT BOGOTÁ	901.967.759-1
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL	**IDENTIFICACIÓN**	**DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN**
ANDRES MOLINA MENDOZA	94.521.809	Calle 100 19ª-50
NOMBRE CONTACTO	**CARGO**	
ANDRES MOLINA MENDOZA	REPRESENTANTE LEGAL	

DATOS DEL CONTRATO

OBJETO DEL CONTRATO: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA SOBRE EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, BAJO EL SISTEMA DE RACIÓN DIARIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD, QUE SE ENCUENTRAN RECLUIDAS EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (CDT) DEL DISTRITO

CDP No.	CRP No.	UNIDAD EJECUTORA	LOCALIDAD DE EJECUCIÓN
1843	1843	Subsecretaría de Acceso a la Justicia	Centros de Detención Transitoria de la ciudad de Bogotá D.C.

CLASE CONTRATO	VIGENCIA	
Consultoría	Del 19 de agosto de 2025 al 25 de abril del 2026	
NOMBRE DEL SUPERVISOR ACTUAL	**CARGO**	**FECHA DESIGNACIÓN**
Lina María Toro Tamayo	Subsecretaría de acceso a la Justicia	19 de agosto de 2025
NOMBRE APOYO A LA SUPERVISIÓN ACTUAL	**CARGO**	**FECHA DESIGNACIÓN**

PLAZO INICIAL		FECHAS			PRÓRROGAS		PLAZO FINAL		FECHA FINAL DE TERMINACIÓN
MESES	DÍAS	SUSCRIPCIÓN	INICIO	TERMINACIÓN INICIAL	MESES	DÍAS	MESES	DÍAS	
8	7	31/07/2025	19/08/2025	25/04/2026					

VALOR INICIAL CONTRATO	ADICIONES	VALOR FINAL	VALOR FINAL EJECUTADO
$ 3.142.811.643	N/A	$ 3.142.811.643	

TRANSACCIONES Y/O MODIFICACIONES

No	FECHAS	DESCRIPCIÓN	VALORES	PLAZOS	
				MESES	DÍAS
1	31/07/25	SUSCRIPCIÓN CONTRATO	$ 3.142.811.643	8	7

BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

DATOS DEL INFORME			
INFORME No.	ESTADO DEL CONTRATO	PERIODO DEL INFORME	
		FECHA INICIAL	FECHA FINAL
1	En Ejecución	19/08/2025	31/08/2025

GARANTÍA			
PÓLIZA No.	ASEGURADORA	FECHA EXPEDICIÓN	FECHA APROBACIÓN
CG-1066493	MUNDIAL DE SEGUROS	01/08/2025	05/08/2025
EVENTO:	N/A		

VALORES Y PLAZOS GARANTÍA				
AMPARO	%	VALOR AMPARADO	VIGENCIA	
			DESDE	HASTA
Cumplimiento	20	$ 628.562.328,60	31/07/25	07/11/26
Prestaciones Sociales	5	$ 157.140.582,15	31/07/25	07/05/29
Calidad del Servicio	20	$ 628.562.328,60	31/07/25	07/05/26

SUPERVISORES DEL CONTRATO (Si aplica) (Indicar el listado de supervisores que ha tenido el contrato)			
NOMBRE	CARGO	DESDE	HASTA
LINA MARIA TORO TAMAYO	SUBSECRETARIA DE ACCESO A LA JUSTICIA	31/07/25	31/08/25
INTERVENTOR DEL CONTRATO (Si aplica)			
NOMBRE	No. Del contrato	DESDE	HASTA

APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL (Artículo 50 LEY 789 de 2002)		
CONCEPTO	CUMPLIÓ	
	SI	NO
¿EL CONTRATISTA CUMPLIÓ CON LOS APORTES A SALUD, PENSIÓN Y ARL?	X	
¿EL CONTRATISTA ESTÁ OBLIGADO A HACER APORTES PARAFISCALES? NO (X) SI ( )	X	

BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

I. DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

No. Obligación	Obligación	Actividades realizadas
	VALIDADAS ANEXO No 1	

II. DE LOS COMPONENTES DEL CONTRATO

Componente Financiero – Situación Actual

PAGOS EFECTUADOS							
No.	AÑO	ORDEN DE PAGO No	FECHA ORDEN	VALOR BRUTO	CONCEPTO	DESDE	HASTA
			DD-MM-AAAA			DD-MM-AAAA	DD-MM-AAAA
			DD-MM-AAAA			DD-MM-AAAA	DD-MM-AAAA
			DD-MM-AAAA			DD-MM-AAAA	DD-MM-AAAA
			DD-MM-AAAA			DD-MM-AAAA	DD-MM-AAAA
TOTAL, PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA			$XX.XXX.XXX				

Comprende las actividades encaminadas a controlar el buen manejo e inversión de los recursos del contrato; debe incluirse si hubo alguna forma de pago excepcional (pago a tercero por cesión de derechos económicos, embargo, etc.).

Componente Técnico – Situación Actual

Para el periodo de este informe, la interventoría dispuso de los recursos técnicos, operativos y logísticos para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales de acuerdo con los requerimientos establecidos en las especificaciones técnicas mínimas. Entre las principales actividades se mencionan: ejecución de visitas técnicas en planta y centros de detención; implementación del sistema de información; radicación de entregables correspondientes al inicio del contrato; seguimiento de las obligaciones contractuales del contrato suscrito por la secretaria de seguridad, convivencia y justicia y la Unión temporal F&C.

Componente Jurídico – Situación Actual

En el periodo del 19 al 31 de agosto, la firma interventora a través del componente jurídico atendió los requerimientos solicitados por la Secretaría, y realizó acciones de seguimiento, monitoreo y control de las garantías constituidas para el amparo del contrato y operaciones de alimentación. Se realizó la parametrización del sistema de información K2, para la aplicación de los ANS.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

Componente Administrativo – Situación Actual

En este periodo, desde el componente administrativo se efectuó seguimiento de la gestión administrativo y financiera del contrato de la interventoría y de operaciones del servicio de alimentación mediante actividades de verificación y validación de aspectos relacionados con: entregables del contratista UT F&C correspondientes al inicio del contrato, seguimiento al registro presupuestal, planeación y ejecución de los pagos previstos de talento humano, obligaciones administrativas.

OBSERVACIONES ADICIONALES DEL SUPERVISOR:

Una vez realizada la verificación técnica, jurídica, financiera y administrativa del informe de actividades, se confirma que la información presentada cumple con los parámetros establecidos en el contrato y con el formato de supervisión institucional F-GCT-1139 V.2. El informe evidencia el cumplimiento de las obligaciones generales y específicas, la correcta ejecución de las actividades programadas y la coherencia de los soportes documentales anexos (actas, registros de visitas, reportes financieros y de seguimiento). En este sentido, se considera que el contenido del informe es consistente, verificable y apto para proceder con el trámite de aprobación y flujo de firmas por parte de la supervisión y las instancias correspondientes para el periodo del 19 de agosto al 31 de agosto de 2025.

Con base en lo hasta aquí expuesto, como supervisor de este contrato, certifico que he cumplido las funciones de verificación, vigilancia y control frente al cumplimiento del objeto del contrato; por tal motivo certifico que el Contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones específicas y generales contractuales pactadas durante el periodo del informe.

Fecha de elaboración del informe: 09 de octubre de 2025.

LINA MARÍA TORO TAMAYO
Subsecretaría de Acceso a la Justicia
Supervisor Contrato No. SCJ-2012-2025

JUAN DAVID VARGAS SILVA
Contratista
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. SCJ-2012-2025

FREDY YESID RODRIGUEZ
Contratista
Apoyo Técnico a la Supervisión del Contrato No. SCJ-1996-2025

BOGOTÁ

INFORME
DE
INTERVENTORIA

CONSORCIO CDT BOGOTA

SCJ-2012-2025

PERIODO

DEL 19 AL 31 DE AGOSTO

2025

CONTENDIDO

1 42 COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL 5

2.1 Consolidado de visitas realizadas durante el mes por establecimiento, con sus respectivos soportes. 5

2.2 Consolidado de 72.2.1 Concepto higiénico sanitario 7

2.2.2 Niveles de cumplimiento por categoría 8

2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 17

2.4 Consolidado de Requerimientos generados para el contratista, especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 18

2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes y durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. (Catia) 19

2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. (Catia) 19

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 22

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos. 25

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 27

2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por establecimiento). 27

2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas, si se presenta. 28

2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes si se presenta. 29

2.13 Consolidado e informe de entrega de raciones mensuales. 29

2.14 Recomendaciones. 30

3 COMPONENTE FINANCIERO 31

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por operación y contratista 31

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Especificaciones Técnicas Mínimas y Anexos 33

3.3 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y contratista. 33

3.4 Consolidado de descuentos, si aplica. 34

4 COMPONENTE JURÍDICO 34

4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la Secretaría por establecimiento y contratista. (Catia) 34

4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la Secretaría por establecimiento y contratista. 35

4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la Secretaría por establecimiento y contratista. 37

4.4 Consolidado de informes a entes de control o demás solicitados con respuesta para la Secretaría por establecimiento y contratista. 38

1 INFORMACIÓN CONTRACTUAL

NÚMERO DE PROCESO SECOP II	SCJ-CMA-001-2025
NUMERO DE CONTRATO	SCJ-2012-2025
CONTRATANTE	SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA
NIT	899.999.061-9
COMPETENCIA	Resolución 123 del 10 de julio de 2024 modificada por la Resolución 174 del 24 de septiembre de 2024
ORDENADOR DEL GASTO	REINALDO RUIZ SOLÓRZANO
CÉDULA	79.327.369
CONTRATISTA	CONSORCIO CDT BOGOTÁ, CONFORMADA POR: R Y G ASESORIAS S.A.S. BIC con NIT. 830.102.369-1, representada legalmente por KELLY ALEXANDRA HODEG DURANGO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 45.524.835 de Cartagena, con un porcentaje de participación del 68% ATI INTERNACIONAL S.A.S con NIT. 830.008.196-2, representada legalmente por GLORIA PASTORA GOMEZ GUZMAN, identificada con la cédula de ciudadanía No. 41.465.096 de Bogotá, con un porcentaje de participación del 25% FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE con NIT. 800.187.151-9, representada legalmente por MARLON GIOVANNY GÓMEZ JARAMILLO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 94.518.012 de Cali, con una participación del 7%
NIT	901.967.759-1
REPRESENTANTE DE	ANDRÉS MOLINA MENDOZA
CC	94.521.809
RÉGIMEN TRIBUTARIO	RESPONSABLE DE IVA (X)

OBJETO: 13635 - INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA SOBRE EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, BAJO EL SISTEMA DE RACIÓN DIARIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD, QUE SE ENCUENTRAN RECLUIDAS EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (CDT) DEL DISTRITO

2 COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

2.1 Consolidado de visitas realizadas durante el mes por establecimiento, con sus respectivos soportes.

En el presente periodo se realizaron 139 visitas a los 25 CDT y en la planta de producción de alimentos, dado que la firma del acta de inicio del contrato de interventoría se firmó el 19 de agosto del año en curso. El detalle de los resultados se describe en la siguiente tabla:

ESTABLECIMIENTO	EFECTIVA	NO EFECTIVA	TOTAL, VISITAS
AEROPUERTO	5	0	5
ANTONIO NARINO	6	0	6
ARGOB – BATALLÓN DE INFANTERÍA No.70	4	0	4
BARRIOS UNIDOS	6	0	6
BOSA	5	0	5
BUNKER	3	1	4
CANDELARIA	5	0	5
CIUDAD BOLÍVAR	5	0	5
CTI	4	0	4
DIJIN	5	1	6
ENGATIVA	6	0	6
FISCALÍA	7	0	7
FONTIBÓN	6	0	6
KENNEDY	6	0	6
MÁRTIRES	6	0	6
PLANTA DE PRODUCCIÓN	4	0	4
RAFAEL URIBE URIBE	7	0	7
SAN CRISTÓBAL	6	0	6
SANTA FE	6	0	6
SUBA	5	0	5
TERMINAL	5	0	5
TEUSAQUILLO	5	0	5
TUNJUELITO	4	0	4
URI PUENTE ARANDA - SIJIN	6	1	7
USAQUÉN	5	0	5
USME	4	0	4
Total general	**136**	**3**	**139**

VISITAS EFECTIVAS

Las visitas efectivas correspondientes al 19 y 31 de agosto de 2025 se ejecutaron de acuerdo con el cronograma y la proyección previamente remitidos a la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia.

En cumplimiento de las obligaciones establecidas para la interventoría, se acata lo dispuesto en el contrato, el cual indica que:

"La interventoría deberá realizar el cronograma de visitas de verificación y seguimiento en campo, de acuerdo con la Tabla 2: Distribución y Frecuencia de Visitas, para el total de visitas establecidas durante la ejecución del contrato. Dicho cronograma deberá ser entregado al supervisor del contrato dentro de los ocho (8) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, para su aprobación. Igualmente, durante la ejecución del contrato de interventoría, deberá allegarse cada viernes, en el horario de 8:00 a.m. a 2:00 p.m., un cronograma previo semanal que identifique el tipo de visita, el nombre del interventor de campo asignado y el lugar de verificación. Este cronograma deberá entregarse al supervisor del contrato o al funcionario delegado por éste, a través de los medios que considere pertinentes."



Conforme a la gráfica anterior, se evidencia la ejecución de un total de 136 visitas efectivas. De estas, 94 se realizaron entre el 19 y el 26 de agosto de 2025, con el objetivo de reconocer los establecimientos, los instrumentos y la operación, en el marco del inicio del contrato. Estas visitas incluyen el reconocimiento de los Centros de Desarrollo Tecnológico (CDT) y de la planta de producción de alimentos. Adicionalmente, se llevaron a cabo otras 42 visitas, cumpliendo con los parámetros establecidos y los protocolos definidos por la entidad.

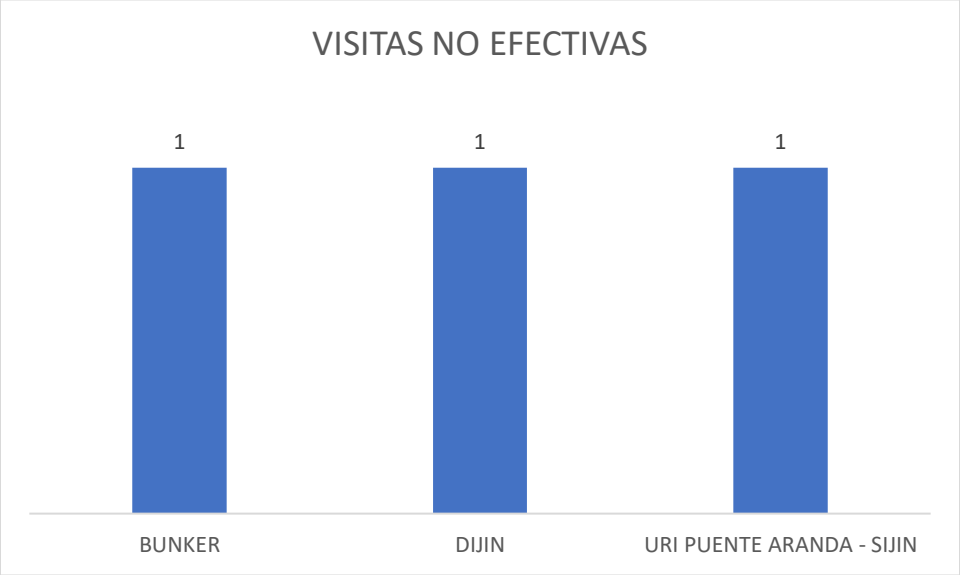
VISITAS NO EFECTIVAS

Las visitas no efectivas correspondientes para el periodo comprendido entre el 19 y 31 de agosto de 2025 hacen referencia a:

BUNKER: No se autorizó el ingreso de la interventoría ni la verificación en el área de parqueadero, debido a que se exigía el envío de un correo de notificación con un día de antelación a la visita.

DIJIN: El ingreso no fue autorizado debido a los cierres de seguridad implementados en los alrededores del establecimiento, como medida preventiva frente a los hechos ocurridos a nivel nacional el día anterior, los cuales comprometían la seguridad del personal del CDT.

URI PUENTE ARANDA SIJIN: El ingreso no fue autorizado debido a disturbios presentados frente al establecimiento, situación que estaba siendo controlada por la Unidad de Diálogo y Mantenimiento del Orden (UNDMO). Adicionalmente, ese día correspondía a la jornada de visitas de familiares a los PPL.



2.2 Consolidado de observaciones por niveles de servicio generados para el contratista, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

2.2.1 Concepto higiénico sanitario

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre el concepto higiénico sanitario de la planta de producción de alimentos, para el operador UNION TEMPORAL FYC con número de contrato SCJ-1996-2025.

A continuación, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, fecha de la emisión del documento y concepto por parte de la Secretaría Distrital de Salud.

CONCEPTO	FECHA	% CUMPLIMIENTO	No. ACTA	SUB RED
Favorable	04/04/2025	%92.5	AS02C143649	SUR OCCIDENTE

2.2.2 Niveles de cumplimiento por categoría

Visitas de Verificación (19 al 26 de agosto de 2025)

Durante las visitas realizadas entre el 19 y el 26 de agosto de 2025 a las Estaciones de Policía (EP), Centros de Detención Transitoria (CDT), Unidades de Reacción Inmediata (URI), así como a la planta de producción y ensamble, se evidenció:

1. **Entrega fuera de los horarios establecidos:**
   Se observó de manera reiterada la llegada de vehículos a los diferentes establecimientos fuera de los horarios definidos, tanto antes como después de lo estipulado en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas Mínimas 2025, el cual establece que *"se debe dar cumplimiento a los horarios establecidos"*. Por tal motivo, se requirió al contratista implementar medidas efectivas que aseguren la entrega de las raciones dentro del horario establecido.

2. **Temperatura de los alimentos:**
   Durante las verificaciones en planta de producción y en los CDT, se constató que las raciones son despachadas y entregadas a temperaturas que no se ajustan a los rangos seguros para la conservación de alimentos: mínimo 60 °C para productos calientes y 4 °C ±2 °C para productos fríos. Esta situación implica un riesgo para la inocuidad alimentaria, por lo cual se solicitó al contratista implementar medidas correctivas conforme a lo establecido en la Tabla No. 4, numeral 6.4 del Anexo 1 – ETM, que exige *"garantizar el control de temperatura en almacenamiento, producción, ensamble, distribución y reparto de los alimentos"*.

3. **Gramajes:**
   Se evidenciaron desviaciones en los pesos servidos, especialmente en el componente proteico, con porcentajes inferiores a los establecidos (rango entre 28,5% y 89%). Estas no conformidades se detectaron tanto en planta de producción como en EP, URI y CDT, en contravención de lo estipulado en el Anexo 2 – Documentos Nutricionales CDTs 2025. Se requirió la implementación de acciones correctivas inmediatas.

4. **Intercambios de preparaciones:**
   Se verificó que el contratista no ha gestionado oportunamente las solicitudes de cambio de preparaciones, ni ha presentado los respectivos soportes de aprobación previa por parte de la interventoría, tal como lo exigen los documentos contractuales. Según lo estipulado: *"Nota 1: Los intercambios de alimentos que se deban realizar, sólo podrán efectuarse previa solicitud y justificación de la supervisión y/o interventoría, quien revisará y avalará, en caso dado, el cambio teniendo en cuenta*

la lista de intercambios".

5. **Empaques individuales:** Durante las visitas a los CDT y a la planta de producción, se verificó que las ensaladas eran ensambladas en recipientes de 10 porciones, sin garantizar el gramaje individual por cada Persona Privada de la Libertad (PPL). Además, no se entregaron recipientes individuales ni utensilios para su adecuada distribución.

6. **Recipientes para recolección de residuos:** Se evidenció que el contratista no suministró los recipientes requeridos para el almacenamiento temporal de residuos sólidos y líquidos generados tras la entrega de raciones en los EP, URI y CDT.

7. **Instrumentos de medición y socialización de ciclos de menú:** Los termómetros y grameras utilizados durante las rutas de distribución no contaban con certificados de calibración al momento de la inspección. No obstante, tras el reporte, el contratista anexó los respectivos soportes. Asimismo, no se evidenció la socialización de los ciclos de menú durante este período evaluado.

8. **Capacitación continua:** Se presentó un documento que certifica la realización de una capacitación de 10 horas en Buenas Prácticas de Manufactura; sin embargo, no se anexaron los soportes correspondientes, como evaluaciones, listados de asistencia, cronograma y temario, necesarios para validar dicha formación.

9. **Buenas Prácticas de Manufactura:** Durante las visitas a Estaciones de Policía, se observó el uso inadecuado del tapabocas, así como personal con uñas largas y sucias. Estas prácticas deben observarse rigurosamente en todas las etapas del proceso logístico (cargue, transporte, distribución y entrega), a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir su contaminación o deterioro.

10. **Kits de limpieza y desinfección:** En las primeras visitas ejecutadas, se evidenció que los vehículos encargados de realizar las entregas no contaban con el kit de limpieza y desinfección, o que este se encontraba incompleto. No obstante, en las visitas de seguimiento realizadas posteriormente al reporte inicial, se verificó que los vehículos ya disponían de los kits completos, y el contratista presentó los soportes de compra y entrega de los elementos al personal transportador.

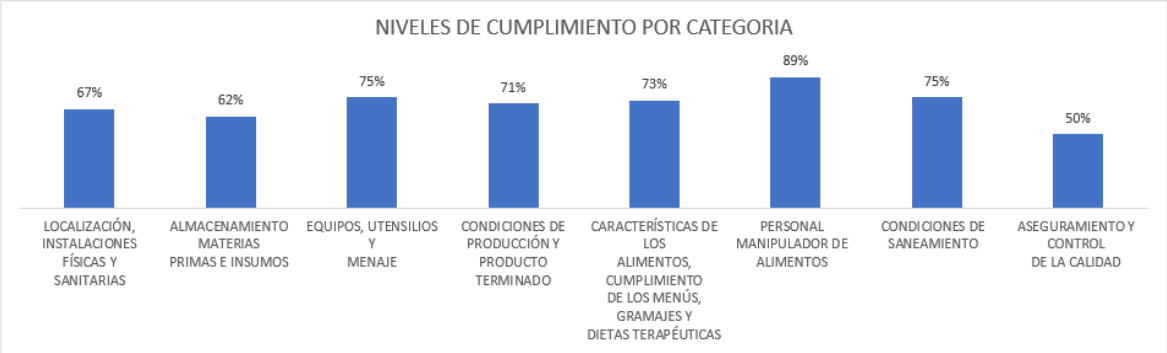
Ante los hallazgos evidenciados durante el periodo comprendido entre el 19 y el 26 de agosto de 2025, se requirió al contratista la implementación de acciones de mejora encaminadas a la subsanación de las no conformidades detectadas, con el fin de garantizar la calidad en la prestación del servicio. La implementación de las medidas correctivas

adoptadas por el contratista, serán objeto de verificación durante el mes de septiembre de 2025.

A continuación, se relacionan los resultados del periodo de ejecución, comprendido entre el 27 y 31 de agosto de 2025.

2.2.2.1 PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

A continuación, se presenta el desempeño correspondiente al periodo comprendido entre el 27 y 31 de agosto de 2025, así como el porcentaje de cumplimiento obtenido en las verificaciones realizadas por la interventoría en la planta de producción de alimentos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento establecidos por categoría.



1. LOCALIZACIÓN, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS (67%)

Con base en las verificaciones realizadas, se evidenció que el contratista presenta un porcentaje de cumplimiento del 67 % en esta categoría. La desviación se debe a que no se identificaron ni garantizaron las áreas de control de calidad y de producto no conforme. Adicionalmente, el área de prealistamiento de carnes no se encontraba debidamente señalizado.

Por otra parte, el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos se encuentra ubicada cerca del área de almacenamiento de materias primas y del área de lavado de canastillas, lo que podría generar riesgo de contaminación cruzada.

También se encontró que los pisos en general de la planta, presentaron deterioro y humedad; las rejillas de protección en el área de lavado de menaje y en el prealistamiento de fruver presentan deficiencias en el emboquillado; faltan baldosas de paredes del área de servido; y la pared del área de preparación se encuentra construida en material no sanitario.

Finalmente, no se cuenta con soporte de calibración de los medidores de servicios públicos.

Las no conformidades evidenciadas en esta categoría no han sido subsanadas por parte del contratista, por lo cual la interventoría generó respectivas solicitudes de mejora y lo anterior, serán objeto de verificación durante las visitas programadas para el mes de septiembre de 2025.

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (62%)

En el desarrollo de las verificaciones realizadas en la planta de producción de alimentos, y conforme al parte diario, se evidenció que el contratista no cuenta con un plan de compras formalmente establecido, lo cual puede afectar la trazabilidad y planificación de los insumos necesarios para la operación.

Adicionalmente, se observó el almacenamiento de frutas en empaques no sanitarios, así como el almacenamiento de materias primas en general sin respetar las distancias perimetrales mínimas establecidas en la normatividad vigente, lo que representa un riesgo para la inocuidad de los productos.

Se identificó también que algunos productos de panadería no cuentan con el rotulado exigido, en contravía de lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005**,** lo cual impide garantizar la adecuada identificación y trazabilidad dichos productos.

Finalmente, se constató que no se dispone de las fichas técnicas correspondientes para la totalidad de los productos utilizados, lo cual limita el control de calidad y dificulta la verificación del cumplimiento de los estándares requeridos.

Las no conformidades evidenciadas en esta categoría, fueron requeridas por parte de esta firma interventora dado que no se evidenció subsanación por parte del contratista, por lo cual, las categorías de análisis evaluadas, serán objeto de verificación durante las visitas programadas para el mes de septiembre de 2025.

3. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (75%)

Durante las verificaciones realizadas en la planta de producción de alimentos, se evidenció que el termo registro de dos (2) mantenedores de calor no se encuentran en funcionamiento. Asimismo, la línea de servido se encuentra funcionando de forma incorrecta, lo cual impide asegurar y monitorear las temperaturas de seguridad en las que se deben mantener los alimentos para garantizar su inocuidad.

Por otra parte, se evidenció que el pelapapas presenta corrosión y óxido, y la campana extractora presenta acumulación de grasa, lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada de los alimentos.

También se evidenció que el desagüe de los cuartos fríos se encuentra en mal estado, lo que podría generar acumulación de agua y humedad, afectando las condiciones de higiene y generando un posible foco de contaminación.

Por lo anterior, la interventoría solicitó acciones de mejora, encaminadas a acciones que garanticen el mantenimiento de los equipos y la implementación de procedimientos de limpieza y desinfección. Las no conformidades evidenciadas y las acciones de mejora

propuestas por el operador serán objeto de verificación durante las visitas programadas para el mes de septiembre de 2025.

4. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (71%)

En cuanto a las condiciones del producto terminado se pudo constatar que no se están garantizando las temperaturas de seguridad de las preparaciones tanto calientes (Mayor de 60°C) como frías (4°C+/-2), dado que se evidenció que los alimentos queso y papa al horno no se mantienen dentro del rango de temperaturas de seguridad para el servido.

Adicionalmente, no se garantiza el servido del componente verdura (ensalada caliente) en recipientes individuales para cada PPL, ya que este se empaca en un único contenedor para ser porcionado posteriormente en cada establecimiento. Sin embargo, no se asegura la disponibilidad de recipientes o utensilios adecuados para el servido en cada CDT, lo que representa un riesgo de contaminación de estos alimentos.

Frente a lo mencionado, la interventoría solicita de manera prioritaria acciones que garanticen el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, por lo cual serán objeto de verificación durante las visitas programadas para el mes de septiembre de 2025.

5. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS (73%)

En esta categoría de análisis, se identificó que las principales desviaciones obedecen a intercambios, gramajes y no entrega completa de los componentes de la ración.

En el caso de los intercambios, se evidenció la realización de cambios en los componentes de la ración alimentaria sin autorización previa por parte de la interventoría, específicamente en la fruta correspondiente al tiempo de alimentación desayuno; y el plátano y el sabor del jugo correspondientes al tiempo de alimentación almuerzo.

De igual forma, se evidenció que las porciones entregadas no cumplen con los pesos establecidos en los documentos contractuales para cada preparación, entregándose componentes con gramajes inferiores a los estipulados, principalmente en el caso del alimento proteico.

Finalmente, se constató que el queso correspondiente al refrigerio nocturno fue entregado en un solo recipiente con 20 porciones, incumpliendo las condiciones de empaque individual requeridas.

Las no conformidades evidenciadas en esta categoría no han sido subsanadas por parte del contratista, por lo cual serán objeto de verificación durante las visitas programadas para el mes de septiembre de 2025.

6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%)

En el marco de las verificaciones, se constató que no se encontraba disponible la documentación que respalde la implementación del plan de capacitación dirigido a los

conductores y auxiliares de entrega, en cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente y los documentos contractuales.

Las no conformidades evidenciadas en esta categoría no han sido subsanadas por parte del contratista, por lo cual la interventoría realizó solicitud de plan de mejora, y lo anterior será objeto de verificación durante las visitas programadas para el mes de septiembre de 2025.

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (75%)

En este apartado, se mencionan las principales desviaciones en los procedimientos de limpieza y desinfección, dado que se evidenció la presencia de suciedad en las cerchas, así como un deficiente estado de limpieza de los cuartos fríos. Los utensilios destinados para las labores de limpieza y desinfección no se encuentran identificados conforme al código de colores establecido.

Adicionalmente, se observó que la caneca para residuos sólidos de la línea de servido posee un sistema abierto, lo cual no garantiza el manejó higiénico de los residuos y se convierte en un foco de contaminación para los alimentos. Para finalizar, las canecas de almacenamiento temporal de residuos sólidos no presentan identificación.

Frente a lo mencionado, la interventoría requirió al contratista con la finalidad de implementar respectivas acciones correctivas que mitiguen o eliminen la ocurrencia de los hallazgos, por lo cual estas acciones serán objeto de verificación durante las visitas programadas para el mes de septiembre de 2025.

8. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (50%)

Dentro de las verificaciones realizadas se evidenció que no se encuentran actualizados los registros de temperaturas del equipo de almacenamiento de las contramuestras, adicionalmente no se encuentran los soportes de calibración de termómetros y grameras.

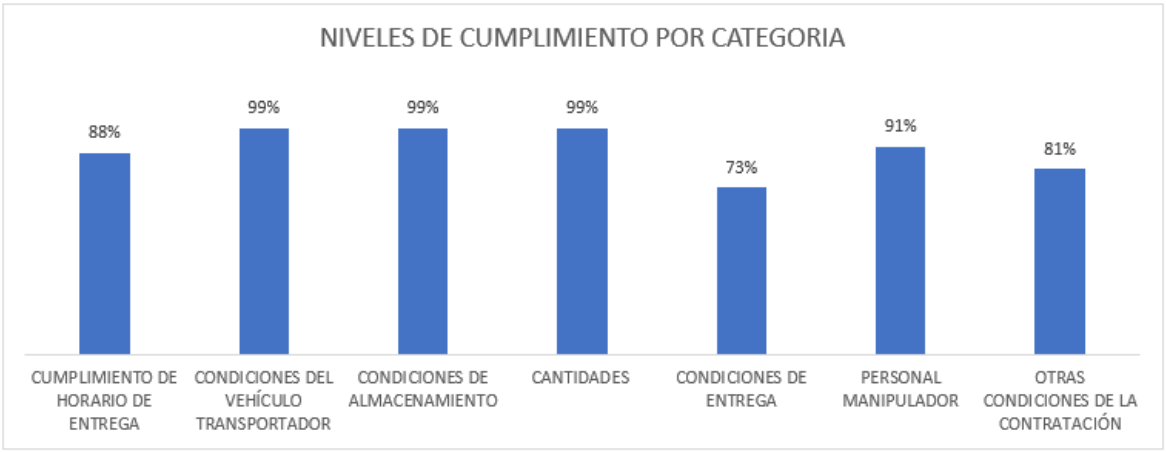
Las no conformidades evidenciadas en esta categoría no han sido subsanadas por parte del contratista, por lo cual serán objeto de verificación durante las visitas programadas para el mes de septiembre de 2025.

2.2.2.2 Estaciones de policía (EP), Centro de detención transitorio (CDT) y URI

A continuación, se presenta el desempeño correspondiente al periodo comprendido entre el 27 y 31 de agosto de 2025, así como el porcentaje de cumplimiento obtenido en las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía, DCTs y URIs, de acuerdo con los niveles de cumplimiento establecidos por categoría.

Variables / Establecimientos	EP AEROPUERTO	EP ARGOB – BATALLÓN DE INFANTERÍA No. 70	EP BARRIOS UNIDOS	EP BOSA	EP BUNKER	EP CANDELARIA	EP CIUDAD BOLÍVAR	EP CTI	EP DIJIN	EP ENGATIVA	EP FISCALIA	EP FONTIBON	EP KENNEDY	EP MARTIRES	EP RAFAEL URIBE URIBE	EP SAN CRISTOBAL	EP SANTAFE	EP SUBA	EP TERMINAL	EP TUSAQUILLO	EP TUNJUELITO	EP URIPUENTE ARANDA SIJIN	EP USAQUEN	EP USME	PROMEDIO
CUMPLIMIENTO DE HORARIO DE ENTREGA	100%	100%	100%	100%	100%	100%	0%	100%	100%	100%	100%	50%	100%	100%	50%	100%	100%	50%	100%	100%	100%	100%	100%	0%	88%
CONDICIONES DEL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	94%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	94%	100%	97%	100%	100%	88%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	99%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	83%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	99%
CANTIDADES	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	80%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	99%
CONDICIONES DE ENTREGA	78%	90%	70%	74%	67%	69%	67%	71%	74%	67%	67%	79%	84%	76%	69%	61%	65%	78%	64%	88%	50%	80%	75%	67%	73%
PERSONAL MANIPULADOR	88%	100%	100%	88%	100%	88%	62%	100%	88%	88%	88%	88%	94%	94%	88%	94%	94%	100%	100%	88%	62%	100%	100%	75%	91%
OTRAS CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	100%	100%	75%	70%	67%	100%	83%	70%	100%	75%	57%	70%	88%	100%	86%	88%	62%	78%	50%	67%	100%	100%	100%	100%	81%
Totales	90%	97%	88%	86%	87%	90%	80%	87%	89%	84%	84%	85%	93%	93%	81%	86%	84%	89%	83%	90%	82%	94%	92%	83%	88%

Fuente: Sistema de información K2. Verde: cumple (90 al 100%); Amarillo: cumple parcialmente(60 a 89.9%); Rosado: No cumple (% por debajo de 59).



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos de estaciones de policía (EP), centro de detención transitorio (CDT) y URI.

Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación, que incluye siete (7) categorías técnicas, donde se califica al contratista en función de estos criterios como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO DE ENTREGA (88%)

Durante las verificaciones realizadas en los diferentes establecimientos donde el contratista efectúa la entrega de raciones alimentarias, se evidenció que no dio cumplimiento a los

horarios de entrega establecidos para cada tiempo de alimentación en las siguientes Estaciones de Policía:

- Antonio Nariño: en una (1) oportunidad para el tiempo de alimentación almuerzo.
- Aeropuerto: en tres (3) oportunidades, dos (2) para el tiempo de alimentación almuerzo y una (1) para el tiempo de alimentación desayuno.
- Fiscalía: en dos oportunidades para el tiempo de alimentación almuerzo.
- Bosa: en una (1) oportunidad para el tiempo de alimentación desayuno.
- Fontibón: en cuatro (4) oportunidades, tres (3) para el tiempo de alimentación desayuno y una (1) para el tiempo de alimentación almuerzo.
- URI Puente Aranda-SIJIN: en una (1) oportunidad para el tiempo de alimentación almuerzo.
- Rafael Uribe Uribe: en dos (2) oportunidades para el tiempo de alimentación desayuno.
- San Cristóbal: en una (1) oportunidad para el tiempo de alimentación desayuno.
- Suba: en una (1) oportunidad para el tiempo de alimentación desayuno.
- Usme: en tres (3) oportunidades, dos (2) para el tiempo de alimentación almuerzo y una (1) para el tiempo de alimentación cena.

Está no conformidad se ha reiterado de manera significativa en las Estaciones de Policía San Cristóbal, Fontibón, Rafael Uribe Uribe, Suba y Usme, evidenciando una falla en el cumplimiento de los horarios establecidos, por este motivo el porcentaje de cumplimiento en estos establecimientos es inferior al 50%.

Como acción correctiva, el contratista radicó a está interventoría un ajuste al plan de rutas, en el cual incluye dos rutas adicionales. Este nuevo plan se encuentra en proceso de verificación por parte de la interventoría y su implementación será objeto de seguimiento durante las visitas programadas en el mes de septiembre de 2025.

Para los demás establecimientos a los cuales se realiza la entrega de raciones, se evidencio cumplimiento de los horarios de entrega establecidos para cada tiempo de alimentación.

2. CONDICIONES DEL VEHÍCULO TRANSPORTADOR (99%)

En las Estación de Policía Aeropuerto, Fontibón, Rafael Uribe Uribe y Engativá se evidenció que algunos vehículos cuentan con concepto sanitario favorable con requerimientos, sin que se haya presentado soporte del plan de mejora ni solicitud de nueva visita de verificación.

Se constató que algunos de los vehículos que realizaron entrega en las Estaciones de Policía anteriormente nombradas no disponen de kit de aseo requerido o presentan kits incompletos dado que les faltaban implementos tales como: detergente.

Por otra parte, se evidenció que los contenedores isotérmicos utilizados para el transporte de raciones alimentarias presentan deterioro visible, tales como cremalleras dañadas, lo

que compromete la conservación adecuada de la temperatura y la inocuidad de los alimentos.

Adicionalmente, se observó que las canastillas empleadas para el transporte de las raciones se encuentran en inadecuadas condiciones de limpieza, lo que representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos allí transportados.

De acuerdo a las acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la interventoría, a corte del 31 de agosto de 2025 se evidenció que los vehículos cuentan con kit de limpieza completo, las canastillas se encuentran limpias, y presentan planes de mejora frente a los requerimientos dejaros por la autoridad sanitaria, sin embargo, no se ha solicitado nueva visita de inspección; los contenedores isotérmicos siguen presentando inadecuadas condiciones de las cremalleras.

Para los demás establecimientos a los cuales se realiza la entrega de raciones, se evidencio cumplimiento de las condiciones de los vehículos de transporte.

3. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO (99%)

Dentro de las verificaciones realizadas en la Estación de Policía Rafael Uribe Uribe, Santafé, se evidenció desviaciones en las condiciones de almacenamiento.

Para las demás estaciones se evidencio que el contratista cuenta con instrumentos de medición de temperatura y gramajes, los cuales presentan certificados de calibración, garantizando la confiabilidad de las mediciones y controles adecuados.

Para los demás establecimientos a los cuales se realiza la entrega de raciones, se evidencio cumplimiento de las condiciones de esta categoría.

4. CANTIDADES (99%)

Se evidenció que en la Estación de Policía DIJIN, no se realiza la entrega de componentes de las raciones completas, quedan pendientes raciones completas y/o frutas. El contratista realiza la reposición de los faltantes, novedades que serán verificadas por la interventoría posterior a la entrega de los soportes.

Para los demás establecimientos a los cuales se realiza la entrega de raciones, se evidencio cumplimiento de las condiciones de esta categoría.

5. CONDICIONES DE ENTREGA (73%)

Dentro de esta categoría se ha identificado que el contratista presenta las principales falencias, ya que, en la totalidad de las visitas realizadas a las diferentes Estaciones de Policía, se han reportado no conformidades en aspectos fundamentales que afectan directamente el cumplimiento del objeto contractual. A continuación, se detallan los hallazgos:

- Gramajes

Se evidenció que los alimentos son entregados con pesos inferiores a los establecidos para cada uno de los componentes de la ración alimentaria, situación recurrente en todos los tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena). Esta no conformidad impide garantizar el cumplimiento de los requerimientos calóricos diarios recomendados, pudiendo afectar la adecuada alimentación y estado nutricional, de la PPL. A la fecha se han implementado medidas correctivas parciales, dado que aún se siguen presentando falencias de los gramajes, pero en menor escala.

- Temperaturas de seguridad

Los alimentos entregados no cumplen con las temperaturas mínimas requeridas para garantizar su inocuidad, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, toda vez que se han evidenciado alimentos proteicos con temperaturas inferiores a 60°C. Esta condición representa un riesgo sanitario ya que puede afectar la salud de la población privada de la libertad, al favorecer el crecimiento de microorganismos. No se han implementado acciones correctivas.

- Calidad organoléptica

Durante las visitas se observaron deficiencias en las características sensoriales de los alimentos, tales como:

- Bebidas con sabor ahumado.
- Huevos cocidos con coloración gris no característica.
- Croquetas de verdura con una consistencia no característica.
- Preparaciones (arepas) con cocción insuficiente.

Estas condiciones afectan la aceptabilidad del alimento por parte de las personas privadas de la libertad y comprometen la calidad del servicio. No se han vuelto a presentar desviaciones en la calidad organoléptica de las preparaciones.

- Frutas en mal estado

Se evidenció la entrega de naranjas sobremaduras, lo cual no cumple con los estándares de calidad establecidos y puede afectar la salud de quienes la consumen, además de generar rechazo al alimento. No se ha vuelto a evidenciar la entrega de frutas sobremaduras.

- Empaques inadecuados

Se identificaron múltiples hallazgos relacionados con la presentación de los alimentos:

- La verdura caliente (ensalada) fue entregada sin empaque individual por ración.
- Las frutas fueron entregadas en empaques de cartón, material que no es higiénico-sanitario ni apropiado para el contacto directo con alimentos.

El contratista emite solicitudes para el manejo de empaques individuales de ensaladas y manejo de termos para las bebidas calientes, los cuales se encuentran en verificación por parte de la interventoría. Las frutas se están entregando en empaques sanitarios.

- Incumplimiento en el rotulado de bebidas UHT

Se evidenció la entrega de bebidas UHT que no presentan rotulado conforme a la normatividad vigente, al omitir el sabor del alimento en la cara principal del envase. Esta situación no es conforme con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005.

El contratista cambió las bebidas UHT por jugos naturales que se entregan en vasos con selle de película film, los cuales se rotulan con nombre del producto, fecha de preparación y fecha de consumo.

- Intercambios no autorizados en los menús

Se detectaron cambios no aprobados en las preparaciones y en los componentes de fruta correspondientes a los tiempos de alimentación de desayuno y almuerzo, sin previa solicitud y autorización por parte de la interventoría. Estas modificaciones vulneran los lineamientos establecidos contractualmente y afectan la estandarización de los menús definidos para la población atendida.

El contratista no ha implementado acciones correctivas, continúa realizando intercambios sin aprobación de la interventoría.

- Ciclos de menús

El contratista allega soportes de socialización del ciclo de menús el día 27/08/2025, a todos los establecimientos.

6. PERSONAL MANIPULADOR (91%)

Durante las verificaciones en campo realizadas en las Estaciones de Policía Candelaria, Teusaquillo, Tunjuelito y Usme, se evidenció que el personal encargado de la manipulación de alimentos (conductores y auxiliares), responsable de la entrega de las raciones, no cuentan con la documentación completa, que lo acredite como apto para dicha labor, ya que no presentan los soportes del plan de capacitación y/o carecen de certificado médico.

Por otro lado, en las Estaciones de Policía DIJIN, Fiscalía, Bosa y Fontibón, se identificó que los vehículos realizaron las entregas sin la presencia de un auxiliar de entrega.

Durante el período evaluado, el contratista no implementa acciones de mejora frente a los hallazgos identificados.

En los demás establecimientos donde se realiza la entrega de raciones, se evidenció cumplimiento con las condiciones establecidas para esta categoría.

7. OTRAS CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN (81%)

Se evidenció que el contratista no garantiza el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos generados por la actividad de suministro de raciones en las Estaciones de Policía, Centros de Detención Transitoria (CDT) y Unidades de Reacción Inmediata (URI), ya que no ha entregado los contenedores requeridos para tal fin ni ha implementado acciones para su recolección y manejo.

Durante el período evaluado, el contratista no adoptó medidas de mejora frente a los hallazgos identificados.

En los demás establecimientos donde se realiza la entrega de raciones, no fue posible realizar la verificación, debido a que, por razones de seguridad, no se permite el ingreso de los profesionales de interventoría, o no se presentaron hallazgos de esta categoría.

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

En el periodo comprendido entre el 19 y 26 de agosto, la interventoría ejecutó visitas de acompañamiento, en el cual se validaron los instrumentos y protocolos propuestos por esta firma interventora para las actividades de seguimiento, monitoreo y control a las obligaciones del contratista. Resultante de lo anterior, se generaron tres solicitudes de plan de mejora, los cuales se relacionan a continuación

FECHA	CONSECUTIVO	ASUNTO	DIRIGIDO A	FECHA DE ENVÍO	FECHA DE RESPUESTA DEL CONTRATISTA	ESTADO
22/08/2025	CDT-0005-2025	Requerimiento hallazgos evidenciados los días 19, 20 y 21 de agosto de 2025- Solicitud de plan de mejora	UNIÓN TEMPORAL FYC	22-08-25	El contratista no ha emitido respuesta. Plazo 29/08/2025	Al 31/08/2025 el contratista no ha emitido respuesta.
26/08/2025	CDT-0009-2025	Requerimiento por novedades relacionadas con el suministro de la alimentación semana del 19 al 23 de agosto de 2.025- Plan de mejora	UNIÓN TEMPORAL FYC	26/08/2025	26/08/25	En Validación por parte de la interventoría
29/08/2025	CDT-0016-2025	Requerimiento hallazgos evidenciados los días 22, 23 y 24 de agosto de 2025- plan de mejora	UNIÓN TEMPORAL FYC	29-08-25	En tiempos de respuesta	En tiempos de respuesta

2.4 Consolidado de Requerimientos generados para el contratista, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

Para el periodo comprendido entre el 19 y 31 de agosto se generó requerimiento al contratista, en el cual se solicitaba dar cumplimiento con los entregables requeridos en la etapa inicial del contrato, tal como se detalla a continuación:

FECHA	CONSECUTIVO	ASUNTO	DIRIGIDO A	FECHA DE ENVÍO	FECHA DE RESPUESTA DEL CONTRATISTA	ESTADO
24/8/2025	CDT-0007-2025	Requerimientos entregables contractuales de inicio del contrato No SCJ-1996-2025	UNIÓN TEMPORAL FYC	25-08-25	28-05-25	En seguimiento

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

Para el periodo de gestión del presente informe se tramitó y gestionó la PQRD allegada a este consorcio, como se detalla a continuación:

Gestión y trámite PQRD periodo del 19 al 31 de agosto de 2025

Estado PQRS	Fecha Recepción	Nombre quien reporta ente	Descripción	Fecha reporte	Fecha cierre	Observaciones cierre
Cerrada	2025-08-25	Fredy Rodriguez	El día 25 de agosto de 2025, se recibió mediante mensaje vía Whatsapp por parte de la Entidad, la solicitud de información acerca de los eventos presentados en el inicio de la operación del contrato N°: Contrato No SCJ-1996-2025. Relacionados con: - "(…) SÁBADO 24 DE AGOSTO 8/24/25 8:59:40 DESAYUNO URI PUENTE ARANDA – SIJIN "Algunos alimentos llegaron con olor fuerte, probablemente el vapor lo descompuso" 8/24/25 14:31:06 CENA ESTACIÓN TEUSAQUILLO " La cena llega a las 14:27 horas muy temprano. Y frío Y los platos son insuficientes para 04 personas privadas de la libertad quedarán sin cena" DOMINGO 25 DE AGOSTO 8/25/25 8:18:23 DESAYUNO ESTACIÓN BOSA "Las porciones del huevo en los desayunos están disminuyendo cada día más" 8/25/25 8:33:59 DESAYUNO ESTACIÓN CANDELARIA "Hoy llegó poca cantidad de huevos y cada día lo están disminuyendo a comparación de los primeros días"	2025-08-25	2025-09-02	Se emitió respuesta conforme al seguimiento realizado por parte de la interventoría con radicado CDT-0009-2025

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

Para el periodo de la gestión del presente informe se tramitó y gestionó por parte de esta interventoría las novedades reportadas mediante el grupo de WhatsApp *"Novedades ejecución CDT INTERVENTORÍA"* y *"Seguimiento Alimentación CDT",* que se relacionan a continuación:

Fecha	Tipo de novedad	Establecimiento	Descripción	Acciones adelantadas por la interventoría
19/08/2025	Cumplimiento de horario	EP Usaquén	Se reportó que en el establecimiento siendo las 2:16 pm no había llegado el tiempo de comida almuerzo.	Se generó requerimiento al contratista por las novedades reportadas por el establecimiento, radicado CDT-0009-2025
19/08/2025	Cumplimiento de horario	EP Suba	Se reportó por parte del establecimiento que a las 2:29 pm no habían llegado los alimentos correspondientes al tiempo de comida almuerzo.	Se generó requerimiento al contratista por las novedades reportadas por el establecimiento, radicado CDT-0009-2025
23/08/2025	Cumplimiento de horario	EP Teusaquillo	Siendo las 12:47 m se reportó desde el establecimiento la no llegada del almuerzo.	Se generó requerimiento al contratista por las novedades reportadas por el establecimiento, radicado CDT-0009-2025
25/08/2025	Cumplimiento de horario	EP Barrios Unidos	Se reportó a las 8:46 am la no entrega del tiempo de comida desayuno.	Se generó requerimiento al contratista por las novedades reportadas por el establecimiento, radicado CDT-0009-2025
24/08/2025	Gramaje	EP Bosa	Porción del componente huevo con gramaje no conforme.	Se generó requerimiento al contratista por las novedades reportadas por el establecimiento, radicado CDT-0009-2025

Fecha	Tipo de novedad	Establecimiento	Descripción	Acciones adelantadas por la interventoría
24/08/2025	Calidad	EP Sijin	Devolución de alimentos del tiempo de comida desayuno de Doscientos noventa y siete (297) raciones, por presentar características no acordes con lo establecido.	Se estableció contacto con el contratista vía telefónica con el fin de solicitar la reposición del componente, en donde se informó la entrega del mismo por parte del Establecimiento, a su vez se generó requerimiento al contratista por la novedad reportada solicitando la implementación de acciones correctivas, radicado CDT-0009-2025
25/08/2025	Calidad	EP Sijin	Entrega del componente fruta banano del tiempo de comida almuerzo con sobre maduración y ablandamiento, siendo no apto para el consumo de la PPL.	Se generó requerimiento al contratista por las novedades reportadas por el establecimiento, radicado CDT-0009-2025
22/08/2025	Cantidad	EP Bosa	Faltante de cuarenta (40) desayunos para la PPL.	Se generó requerimiento al contratista por las novedades reportadas por el establecimiento, radicado CDT-0009-2025
24/08/2025	Cantidad	EP Santafé	No se realizó entrega de cincuenta (50) vasos.	Se generó requerimiento al contratista por las novedades reportadas por el establecimiento, radicado CDT-0009-2025
24/08/2025	Cantidad	EP Usaquén	Faltante de una (1) ración de acuerdo con el reporte del día 24/08/2025.	Se generó requerimiento al contratista por las novedades

Fecha	Tipo de novedad	Establecimiento	Descripción	Acciones adelantadas por la interventoría
				reportadas por el establecimiento, radicado CDT-0009-2025
26/08/2025	Calidad	EP San Cristóbal	Se reportó rechazo por parte de la PPL por características organolépticas no propias al tipo de alimento y preparación, componente proteico (ropa vieja, carne desmechada).	Se reportó con el contratista la novedad presentada a través de correo electrónico del 26/08/2025, solicitando la reposición de las raciones que presentaron la no conformidad, contratista allega respuesta con argumentos los cuales se encuentra sujetos al seguimiento en campo, para su validación.
26/08/08/2025	Calidad	EP Rafael Uribe Uribe	Se reportó rechazo por parte de la PPL por características organolépticas no propias al tipo de alimento y preparación, componente proteico (ropa vieja, carne desmechada).	Se reportó con el contratista la novedad presentada a través de correo electrónico del 26/08/2025, solicitando la reposición de las raciones que presentaron la no conformidad. Se realizó seguimiento por parte de la interventoría en donde se verificó el no cumplimiento y el cambio por parte del contratista, así mismo el contratista allegó respuesta al correo con los argumentos los cuales se encuentran sujetos al seguimiento en campo, para su validación.

Fecha	Tipo de novedad	Establecimiento	Descripción	Acciones adelantadas por la interventoría
27/08/2025	No entrega de componente	EP Puente Aranda	No se entregaron ciento siete (107) unidades de fruta granadilla.	Se estableció contacto con el contratista quien manifestó realizar la entrega del componente faltante con el tiempo de comida almuerzo.

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

Fecha de solicitud	Fecha de intercambio	No. De menú	Tiempo de consumo	Menú establecido	Menú propuesto	Justificación	Se acepta el intercambio		Observaciones
							Si	No	
21/08/2025	22/08/2025	4	Refrigerio	Arepuela	Pan de chocolate	Proveedor en proceso de implementación de preparación nueva		X	No se aprueba dado que el pan de chocolate no se encuentra dentro de la lista de intercambios establecidos, adicionalmente no se cuenta con soporte de la justificación emitido por el proveedor.
21/08/2025	26/08/2025	8	Desayuno	Arepuela	Pan de chocolate	Proveedor en proceso de implementación de preparación nueva		X	No se aprueba dado que el pan de chocolate no se encuentra dentro de la lista de intercambios establecidos, adicionalmente no se cuenta con soporte de la justificación emitido por el proveedor.
21/08/2025	2/09/2025	15	Refrigerio	Arepuela	Pan de chocolate	Proveedor en proceso de implementación de preparación nueva		X	No se aprueba dado que el pan de chocolate no se encuentra dentro de la lista de intercambios establecidos, adicionalmente

Fecha de solicitud	Fecha de intercambio	No. De menú	Tiempo de consumo	Menú establecido	Menú propuesto	Justificación	Se acepta el intercambio		Observaciones
							Si	No	
									no se cuenta con soporte de la justificación emitido por el proveedor.
22/08/2025	22/08/2025	4	Refrigerio	Arepuela	Pan blanco	Proveedor en proceso de implementación de preparación nueva		X	La aprobación queda en estado pendiente dado que no se adjunta soporte de la justificación emitido por el proveedor. El pan blanco se encuentra dentro de la lista de intercambios establecidos en el Anexo 7.
22/08/2025	26/08/2025	8	Desayuno	Arepuela	Pan blanco	Proveedor en proceso de implementación de preparación nueva		X	No se aprueba dado que el pan blanco no se encuentra dentro de la lista de intercambios establecidos para el tiempo de alimentación Desayuno adicionalmente no se cuenta con soporte de la justificación emitido por el proveedor.
25/08/2025	25/08/2025	7	Desayuno	Mango	Durazno	Desabastecimiento de la fruta por no estar en cosecha.		X	No ese aprueba el intercambio, dado que no se cuenta con el tiempo establecido para realizar la evaluación y aprobación. Esta solicitud fue realizada después de la entrega del tiempo de alimentación Desayuno.

Fecha de solicitud	Fecha de intercambio	No. De menú	Tiempo de consumo	Menú establecido	Menú propuesto	Justificación	Se acepta el intercambio		Observaciones
							Si	No	
25/08/2025	26/08/2025	8	Desayuno	Arepuela	Pan blandito	Proveedor en proceso de implementación de preparación nueva	X		Se aprueba intercambio dado que el Pan blandito se encuentra dentro de la lista de intercambios establecidos. Adicionalmente se cuenta con soporte de la justificación emitido por el proveedor. Cabe aclarar que el intercambio aprobado es solo para la fecha solicitada.
25/08/2025	2/09/2025	15	Refrigerio	Arepuela	Pan blanco	Proveedor en proceso de implementación de preparación nueva	X		Se aprueba intercambio dado que el Pan blanco se encuentra dentro de la lista de intercambios establecidos, para intercambio de refrigerio nocturno. Adicionalmente se cuenta con soporte de la justificación emitido por el proveedor. Cabe aclarar que el intercambio aprobado es solo para la fecha solicitada.

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos.

Para el periodo comprendido entre el 19 y 31 de agosto de 2025 la Interventoría realizó a través del laboratorio contratado Biotrends Laboratorios SAS la toma de las muestras establecidas en el cronograma de muestreo para el análisis microbiológico de los alimentos-

CHS y fisicoquímico del agua en la Planta de Alimentos del Contratista Unión Temporal FYC los días 27 y 28 de agosto de 2025.

Se tomaron las siguientes muestras:

MUESTRAS	IDENTIFICACIÓN	ANÁLISIS
Materia Prima	Queso doble crema	Recuento de *E. coli.* Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva. Búsqueda de *Listeria monocytogenes*. Búsqueda de *Salmonella spp*. Recuento de Mohos.
Producto Terminado	Chorizo de cerdo Proteico	Recuento de Aerobios Mesófilos. Número más probable de Coliformes Totales. Número más probable de Coliformes Fecales. Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva. Recuento de esporas de *Clostridium* sulfito reductor. Búsqueda de *Listeria monocytogenes*. Búsqueda de *Salmonella spp*.
Producto Terminado	Calabacín salteado Verdura Cocida	Recuento de *E. coli*. Búsqueda de *Listeria monocytogenes*. Búsqueda de *Salmonella spp*. Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva. Recuento de *Bacillus cereus*.
Ambientes	Línea de ensamble	Recuento de Aerobios Mesófilos. Recuento de Mohos y Levaduras.
Frotis Manos	Manipuladora de alimentos	Búsqueda de *E. coli*. Búsqueda de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva.
Frotis Superficies	Tabla de picar blanca de cocina fría	Búsqueda de *E. coli*.
Agua potable (Microbiología)	Lavamanos del grifo de cocina	Recuento de *E. coli*. Recuento de Coliformes totales.
Agua potable (Fisicoquímico)	Lavamanos del grifo de cocina	Alcalinidad, Cloruros, Color aparente, Conductividad a 25°C, Dureza total, pH a 20°C, Turbiedad, Hierro (Fe), Cloro residual.

Las muestras fueron analizadas de acuerdo a lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, INVIMA productos cárnicos, Resolución 2115 de 2007.

Adicionalmente se realizó muestreo del alimento proteico Ropa vieja, proteico del menú 8, tiempo de comida Almuerzo, entregado el día 26 de agosto de 205 debido a la novedad presentada en las Estaciones de Policía de San Cristóbal y Rafael Uribe Uribe por olor desagradable del alimento, por lo cual se realizó toma de muestra con el laboratorio

contratado por la Interventoría, con el fin de determinar la calidad microbiológica a la contramuestra que se encontraba en custodia del contratista Unión Temporal FYC.

MUESTRAS	IDENTIFICACIÓN	ANÁLISIS
Contramuestra Producto Terminado	Ropa Vieja	Recuento de *E. coli*. Búsqueda de *Listeria monocytogenes*. Búsqueda de *Salmonella spp*. Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva. Recuento de *Bacillus cereus*.

Los resultados obtenidos No Conformes, se observan en la siguiente tabla:

MUESTRA	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Calabacín salteado (Producto terminado)	>1500 UFC / g o ml	<10 UFC / g o ml
Ropa Vieja (Producto terminado-Contramuestra)	30 UFC / g o ml	<10 UFC / g o ml
Ambientes	110 UFC / 15 min	Max. 30 UFC / 15 min exposición

Con base en los resultados obtenidos en las muestras analizadas, se puede establecer que la presencia de *E. coli* en los alimentos posiblemente se debe a las deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección en las diferentes etapas de producción, así como las instalaciones y los equipos, lo cual genera contaminación cruzada. Otro factor importante es la aplicación de un tratamiento térmico adecuado, ya que, al no aplicar las temperaturas de cocción adecuadas a las preparaciones propicia la proliferación de los microorganismos. Así mismo la presencia de Aerobios mesófilos en el ambiente indica posible deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección (áreas, equipos, alimentos) y posible contaminación de las materias primas que se reciben de los proveedores para la preparación de los alimentos.

2.9 **Consolidados casos de atención de ETAS**.

Para el mes de Agosto, no se reportaron ETAS.

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

Para el periodo comprendido entre el 19 y 31 de agosto, el contratista UNIÓN TEMPORAL FYC certificó la valoración inicial, seguimiento y diagnóstico nutricional de 11 personas privadas de la libertad ubicadas en los siguientes centros de detención transitoria:

- Kennedy (1)

- Puente Aranda (1)
- Sijin (3)
- Suba (5)
- Barrios Unidos (1)

A continuación, se detalla el estado de cada uno de ellas, según patología

No.	ESTACIONES	NOMBRE PPL	No CÉDULA Y/O TD	FECHA DE VALORACIÓN INICIAL	FECHA PRÓXIMO SEGUIMIENTO	PATOLOGÍA	DX NUTRICIONAL	TIPO DE DIETA	OBSERVACIONES
1	KENNEDY	CARLOS ALBERTO SÁNCHEZ CONTRERAS	1030679378	21/07/2025	21/10/2025	POST-OPERATORIO CIRUGÍA ORTOGNÁTICA	EITRÓFICO-RIESGO CARDIOVASCULAR AUMENTADO	SEMIBLANDA	
2	PUENTE ARANDA	HAROL HERNANDO CARDOZO CEDIEL	1024486400	13/08/2025	13/11/2025	B24X - INSUFICIENCIA RENAL CRÓNICA NO ESPECIFICADA	DESNUTRICIÓN PROTEICO CALÓRICA MODERADA - SIN RIESGO CARDIOVASCULAR	RENAL-HIPERCALÓRICA-BAJA CARGA BACTERIANA	INGRESO A DIETA 13/08/25
3	SIJÍN	CARLOS ARTURO ORTÍZ URDANETA	79407687	16/05/2025	16/08/2025	DIABETES MELLITUS TIPO B INSULINODEPENDIENTE - HTA - ENFERMEDAD CORONARIA - HÍGADO GRASO-POLINEUROPATÍA DIABÉTICA	OBESIDAD GRADO I - RIESGO CARDIOVASCULAR ELEVADO	HIPOGLUCIDA-HIPOCALÓRICA-HIPOSÓDICA-ALTA EN FIBRA-HIPOGRASA	
4	SIJÍN	MARIO JAVIER RODRÍGUEZ VALENCIA	79768651	16/05/2025	16/08/2025	B24X HIPERCOLESTEROLENIA	EUTRÓFICO - RIESGO CARDIOVASCULAR LEVE	HIPERPROTEICA-HIPOGRASA-BAJA CARGA BACTERIANA	
5	SIJÍN	JOSÉ UVA ARIAS GÓMEZ	93416567	11/07/2025	11/10/2025	PIE DIABÉTICO PEDIS TIPO B INSULINODEPENDIENTE - HTA - ENFERMEDAD CORONARÍA - HÍGADO GRASO - POLINEUROPATÍA DIABÉTICA	SOBREPESO -RIESGO CARDIOVASCULAR AUMENTADO	HIPOGLUCIDA-HIPOGRASA-HIPOCALÓRICA-ALTA EN FIBRA-	
6	SUBA	NESTOR MARIO JARAMILLO LIEVANO	94400502	16/05/2025	16/08/2025	DIABETES MELLITUS TIPO B INSULINOREQUIRIENTE - HIPERTENSIÓN ESENCIAL-INSUFICIENCIA RESPIRATORIA CRÓNICA	EUTRÓFICO - SIN RIESGO CARDIOVASCULAR	HIPOGLUCIDA-HIPOGRASA-HIPOCALÓRICA-ALTA EN FIBRA-	
7	SUBA	KEVIN STEVEN LEÓN CRUZ	1143835048	23/07/2025	23/10/2025	GASTRITIS NO ESPECIFICADA	EUTRÓFICO - SIN RIESGO CARDIOVASCULAR	NO IRRITANTES GÁSTRICOS-NO ÁCIDOS	
8	SUBA	MARIO LUIS	1002475534	23/07/2025	23/10/2025	HIPERTENSIÓN ARTERIAL	EUTRÓFICO - SIN RIESGO	HIPOSÓDICA	

No.	ESTACIONES	NOMBRE PPL	No CÉDULA Y/O TD	FECHA DE VALORACIÓN INICIAL	FECHA PRÓXIMO SEGUIMIENTO	PATOLOGÍA	DX NUTRICIONAL	TIPO DE DIETA	OBSERVACIONES
		ZUÑIGA OROZCO					CARDIOVASCULAR		
9	SUBA	HECTOR ALIRIO HERNÁNDEZ CARRASCO	11343511	11/08/2025	11/11/2025	DESNUTRICIÓN PROTEICO CALÓRICA SEVERA	DESNUTRICIÓN PROTEICO CALÓRICA SEVERA - SIN RIESGO CARDIOVASCULAR	HIPERPROTEICA-HIPERCALÓRICA	
10	SUBA	JOSÉ MANUEL HOME GARCÍA	16789095	23/07/2025	23/10/2025	B24X	SOBREPESO -RIESGO CARDIOVASCULAR AUMENTADO	HIPERPROTEICA- BAJA CARGA BACTERIANA	
11	BARRIOS UNIDOS	EDER ANDRÉS ORTÍZ JARAMILLO	1106791512	11/08/2025	11/11/2025	B24X - NEUMONÍA	RIESGO NUTRICIONAL ASOCIADO A PATOLOGÍA DE BASE - SIN RIESGO CARDIOVASCULAR	HIPERCALÓRICA-HIPERPROTEICA- BAJA CARGA BACTERIANA	

2.11 **Consolidado de entrega de raciones terapéuticas, si se presenta**.

Durante el período comprendido entre el 19 y el 31 de agosto, en el marco de las visitas realizadas, se verificó el suministro de 60 raciones de dietas terapéuticas en los CDT de Barrios Unidos, Ciudad Bolívar, Kennedy, Suba, Uri Puente Aranda – Sijin y Usaquén, distribuidas de la siguiente manera:

No de Dietas Verificadas en el periodo del 19 al 31 de agosto de 2025												
ESTABLECIMIENTO EVALUADO	**19/08/2025**	**20/08/2025**	**21/08/2025**	**22/08/2025**	**23/08/2025**	**25/08/2025**	**26/08/2025**	**27/08/2025**	**28/08/2025**	**29/08/2025**	**30/08/2025**	**Total, general**
BARRIOS UNIDOS	1	1	-	1	1	-	1	1	-	-	-	6
CIUDAD BOLÍVAR	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
KENNEDY	1	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	5
SUBA	-	-	5	-	-	5	-	5	-	-	5	20
URI PUENTE ARANDA - SIJIN	4	-	5	5	-	-	-	-	4	5	-	23
USAQUÉN	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	4
Total, general	**6**	**4**	**10**	**11**	**1**	**6**	**1**	**7**	**4**	**5**	**5**	**60**

Cabe aclarar que las dietas anteriormente descritas corresponden a las verificadas durante las visitas realizadas. No obstante, se presenta una diferencia con las reportadas por el contratista, ya que no se incluyen las entregadas en la Estación de Policía de Usaquén. Por tal motivo, se solicitó al contratista que brinde claridad respecto a la entrega de dichas dietas en esta estación. Lo anterior, es objeto de seguimiento por parte de la interventoría en el mes de septiembre del año en curso

2.12 **Consolidado de entrega de raciones a gestantes si se presenta**.

Para el periodo de este informe, no se reporta la entrega de raciones o dietas a mujeres gestantes.

2.13 **Consolidado e informe de entrega de raciones mensuales**.

En cumplimiento, de las obligaciones contractuales descritas en los ESTUDIOS PREVIOS CUANDO SUPERAN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA obligación 30 del componente técnico que indica: " *La interventoría debe verificar en cada visita el cuadro de control de raciones del contratista de alimentos y generar un consolidado semanal que debe actualizar de acuerdo con la cantidad de raciones entregadas en los CDT, el documento debe ser remitido a la Secretaría tabulado, con base en ello deberá alertar o validar a cierre de mes las condiciones presupuestales del mismo*", nos permitimos reportar los resultados obtenidos del periodo comprendido entre el 19 y 31 de agosto del año en curso.

ESTABLECIMIENTOS	PARTES REMITIDOS POR LA ENTIDAD	TOTAL, DE ENTREGAS REALIZADAS POR EL OPERADOR
ESTACION DE POLICIA TEUSAQUILLO	892	892
ESTACION DE POLICIA SUBA	2.849	2.872
ESTACION DE POLICIA ENGATIVA	1.373	1.373
ESTACIÓN DE POLICÍA BARRIOS UNIDOS	820	820
ESTACIÓN DE POLICÍA USAQUÉN	521	521
ESTACION DE POLICIA Kennedy	3.146	3.099
ESTACION DE POLICIA URI Puente Aranda Y SIJIN	10.890	10.924
ESTACION DE POLICIA Dijin	30	30
ESTACION DE POLICIA Bunker	65	63
ESTACION DE POLICIA FISCALIA	448	448
ESTACION DE POLICIA Santa Fe	1.765	1.765
ESTACION DE POLICIA Fontibón	944	936
ESTACION DE POLICIA Aeropuerto	71	71
ESTACION DE POLICIA Mártires	1.527	1.527
ESTACION DE POLICIA CTI	277	277
ESTACION DE POLICIA Candelaria	829	814
ESTACION DE POLICIA Terminal	325	337
ESTACION DE POLICIA Usme	1.037	1.006
ESTACION DE POLICIA San Cristóbal	590	590
ESTACION DE POLICIA Bosa	2.363	2.363
ESTACION DE POLICIA ANTONIO NARIÑO	695	695
ESTACION DE POLICIA Rafael Uribe Uribe	813	807
ESTACION DE POLICIA Ciudad Bolívar	2.666	2.666
ESTACION DE POLICIA Tunjuelito	656	656
ARGOB – BATALLÓN DE INFANTERÍA No.70	79	79
TOTAL	**35.671**	**35.631**

Es importante mencionar, los siguientes aspectos a considerar

1. Los datos recopilados corresponden a los registrados por el contratista en el sistema de información y la información suministrada por la Secretaría vía correo electrónico, lo cual fue constatado en las verificaciones en campo.

2. Resultado de la verificación, se evidenció dificultades con las bases de datos suministrados dado que no se reportaba la totalidad de las raciones y establecimientos a los cuales se les debe suministrar la alimentación, inadecuado reporte de raciones transitorias y duplicidad de las mismas , entre otras novedades

Por último, el 3 de septiembre mediante oficio con radicado CDT-0018-2025, se realizó el respectivo reporte de raciones del periodo comprendido entre 19 y 25 de agosto de 2025, a la Entidad

2.14 Recomendaciones.

Técnica

Con la finalidad de optimizar los canales de comunicación y la estandarización de proceso esta firma interventora considera pertinente implementar las siguientes actividades:

- Estandarizar base de datos en el cual se recopila la información relacionada con el parte diario o raciones a suministrar en el día
- Implementar protocolo de atención de novedades que permita garantizar la confiabilidad de la información y la trazabilidad de la misma
- Generar mesas de seguimiento, con la finalidad de realizar procesos de retroalimentación con la totalidad de actores que intervienen en el proceso
- Completar y mantener actualizados los formatos de control de los procesos, asegurando su disponibilidad para realizar la trazabilidad y control de calidad de las raciones suministradas.
- Reforzar los controles de las porciones servidas (gramajes) y calidad de los alimentos para garantizar el cumplimiento de los ciclos de menús.
- Implementar acciones correctivas inmediatas, en planta y transporte, que permitan garantizar que los alimentos durante toda la cadena de producción se encuentren dentro de los rangos de temperaturas de seguridad, para así evitar la contaminación de las raciones.
- Ejecutar el programa de mantenimientos correctivos y preventivos de equipos, para asegurar el correcto funcionamiento de los mismos y así garantizar la calidad de los alimentos.

Microbiología

Se recomienda construir el plan de saneamiento básico con sus programas con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, adicionalmente se debe socializar con el personal que hace parte del proceso productivo para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que se preparan en la planta y serán distribuidos a las PPL.

3 COMPONENTE FINANCIERO

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por operación y contratista

El proceso No. SCJ-SASIE-006-2025 tiene como objeto *"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, BAJO EL SISTEMA DE RACIÓN DIARIA, A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN RECLUIDAS EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (CDT) DEL DISTRITO"*. Esta contratación se llevó a cabo bajo el sistema de subasta electrónica precio por ración (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), con el propósito de cumplir los fines estatales y legales de la secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia a través de los respectivos actos administrativos.

Para este contrato fueron adjudicados 25 establecimientos y una planta de producción y distribución de alimentos distribuidos en la ciudad de Bogotá. Es importante resaltar que el valor total contratado de alimentación asciende $29.317.911.131 (VEINTINUEVE MIL TRESCIENTOS DIECISIETE MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL CIENTO TREINTA Y UN PESOS M/CTE) el proceso se encuentra respaldado para la vigencia 2025 y 2026 mediante el certificado de disponibilidad presupuestal No.1746 del 21 de abril de 2025 expedido Dirección Financiera secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia.

RESPALDO PRESUPUESTAL				
No. CDP	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	**RUBRO PRESUPUESTAL**	**VALOR DEL CDP**	**VALOR AFECTAR RP**
1746	21 DE ABRIL DE 2025	O230117120720240305	$ 29.317.911.131	$ 29.317.911.131

El servicio de suministro de alimentación mediante la modalidad ración preparada y distribuida en punto, se debe prestar en una planta de alimentos, la cual debe estar ubicada exclusivamente en la ciudad de Bogotá, tomando como punto de referencia una georreferenciación estratégica, que permita distribuir los alimentos a los diferentes puntos de entrega (EP, URI y CDT) de manera equitativa, mismos que se relacionan a continuación:

ESTACION DE POLICIA	UBICACIÓN REAL
ESTACION DE POLICIA TEUSAQUILLO	Kra 13 # 39 - 86
ESTACION DE POLICIA SUBA	Carrera 92 146C-39
ESTACION DE POLICIA ENGATIVA	Carrera 78A 70-54
ESTACIÓN DE POLICÍA BARRIOS UNIDOS	Calle 72 62-81
ESTACIÓN DE POLICÍA USAQUÉN	Calle 165 con Carrera 8 A
ESTACION DE POLICIA Kennedy	Calle 41 D 78 -05 Sur
ESTACION DE POLICIA URI Puente Aranda Y SIJIN	Carrera 40 # 10a-08
ESTACION DE POLICIA Dijin	Kr 24 # 12-32, los mártires
ESTACION DE POLICIA Bunker	Diagonal 22B N° 52-01 Edificio FP1
ESTACION DE POLICIA FISCALIA	Cra 28 # 18-64
ESTACION DE POLICIA Santa Fe	Cra 5 # 29-11
ESTACION DE POLICIA Fontibón	Carrera 98 16B - 50
ESTACION DE POLICIA Aeropuerto	Avenida Calle 26 116-87
ESTACION DE POLICIA Mártires	Carrera 24 12-32
ESTACION DE POLICIA CTI	Cra 28a # 18 A -67
ESTACION DE POLICIA Candelaria	Carrera 7 6A-12
ESTACION DE POLICIA Terminal	Cra. 68f Bis # 22 Módulo 5
ESTACION DE POLICIA Usme	Calle 95A Sur #14-28 – Usme
ESTACION DE POLICIA San Cristóbal	Avenida Primero de Mayo 1E – 90
ESTACION DE POLICIA Bosa	Calle 66 Sur #78-2
ESTACION DE POLICIA ANTONIO NARIÑO	Carrera 24 18-90 Sur
ESTACION DE POLICIA Rafael Uribe Uribe	Calle 27 Sur N° 24C-51
ESTACION DE POLICIA Ciudad Bolívar	Diagonal. 70 54-14 Sur
ESTACION DE POLICIA Tunjuelito	Trasversal 33 48C 21 Sur
ARGOB – BATALLÓN DE INFANTERÍA No.70	Cra 69 # 49 a – 99

La fecha de inicio de suministro de alimentación en la ciudad de Bogotá inicial a partir del 19 de agosto de 2025 y la fecha de terminación 24 de marzo de 2026 o hasta agotar recursos lo primero que ocurra.

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Especificaciones Técnicas Mínimas y Anexos

Para el proceso de certificación correspondiente al periodo del 19 al 31 de agosto de 2025, el contratista cumplió con la totalidad de obligaciones contractuales hasta el 02 de octubre de 2025, lo anterior dificultado el proceso de certificación por una causal imputable al contratista al cual se le realizaron diferentes requerimientos para el cumplimiento y se

realizaron diferentes mesas de trabajo en donde se comprometieron todas las partes a mejorar los tiempos de certificación.

3.3 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y contratista.

Teniendo en cuenta que el operador radicó las planillas de entrega de raciones del periodo del 19 al 31 de agosto de 2025 el 05 de septiembre de 2025 y una vez verificada la información en la cual se tuvo en cuenta el parte remitido a diario por la entidad y los encargados de los establecimientos y la información cargada por el contratista en la plataforma K2, a continuación, se relaciona el total entregas realizadas para el presente periodo de ejecución:

ESTABLECIMIENTOS	PARTES REMITIDOS POR LA ENTIDAD	TOTAL, DE ENTREGAS REALIZADAS POR EL OPERADOR
ESTACION DE POLICIA TEUSAQUILLO	892	892
ESTACION DE POLICIA SUBA	2.849	2.872
ESTACION DE POLICIA ENGATIVA	1.373	1.373
ESTACIÓN DE POLICÍA BARRIOS UNIDOS	820	820
ESTACIÓN DE POLICÍA USAQUÉN	521	521
ESTACION DE POLICIA Kennedy	3.146	3.099
ESTACION DE POLICIA URI Puente Aranda Y SIJIN	10.890	10.924
ESTACION DE POLICIA Dijin	30	30
ESTACION DE POLICIA Bunker	65	63
ESTACION DE POLICIA FISCALIA	448	448
ESTACION DE POLICIA Santa Fe	1.765	1.765
ESTACION DE POLICIA Fontibón	944	936
ESTACION DE POLICIA Aeropuerto	71	71
ESTACION DE POLICIA Mártires	1.527	1.527
ESTACION DE POLICIA CTI	277	277
ESTACION DE POLICIA Candelaria	829	814
ESTACION DE POLICIA Terminal	325	337
ESTACION DE POLICIA Usme	1.037	1.006
ESTACION DE POLICIA San Cristóbal	590	590
ESTACION DE POLICIA Bosa	2.363	2.363
ESTACION DE POLICIA ANTONIO NARIÑO	695	695
ESTACION DE POLICIA Rafael Uribe Uribe	813	807
ESTACION DE POLICIA Ciudad Bolívar	2.666	2.666
ESTACION DE POLICIA Tunjuelito	656	656
ARGOB – BATALLÓN DE INFANTERÍA No.70	79	79
TOTAL	**35.671**	**35.631**

En la tabla anterior se detalla los partes remitidos por la entidad versus las entregas diarias realizadas por el contratista en donde se puede evidenciar diferencias en algunos establecimientos, las más representativas son Estación de Policía Suba y la URI Puente Aranda y Sijin, las cuales durante el periodo tuvieron algunas novedades las cuales fueron

notificadas por los directores durante la entrega, lo anterior se puede evidenciar en las planillas de entrega remitidas por el contratista para el periodo.

3.4 Consolidado de descuentos, si aplica.

Durante el periodo del 19 al 31 de agosto del 2025 del presente informe se implementó la metodología para la proyección, tasación, revisión y aplicación de descuentos en virtud del Contrato de Interventoría No. SCJ-2012-2025, dicha metodología se desarrolló de manera conjunta con el área de sistemas y a través de la plataforma digital K2 se notificaron durante el mes de agosto, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

PD	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Valor Notificado
PD_0001	Unión Temporal FYC	Directos	27/08/2025	$ 4.134.742,72
PD_0002	Unión Temporal FYC	Directos	28/08/2025	$ 155.548.103,26
PD_0003	Unión Temporal FYC	Directos	29/08/2025	$ 11.501.353,77
PD_0004	Unión Temporal FYC	Directos	2025/08/30-31	$ 12.256.270,93

Teniendo en cuenta lo anterior, los descuentos derivados de hallazgos ocurridos durante el periodo del 19 al 31 de agosto, por la inobservancia de los Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS), serán aplicados una vez surtido el debido proceso, actualmente. Es importante mencionar que el procedimiento contemplado en los documentos contractuales, indican que estos deberán ser notificados por la supervisión y/o interventoría mediante oficio formal, acompañado de las respectivas evidencias, y comunicados a través de los canales establecidos con el contratista, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la ocurrencia del hallazgo. El contratista contará con tres (3) días hábiles para presentar observaciones, allegar evidencias y oponerse formalmente a los descuentos aplicados. Transcurrido este plazo sin manifestación alguna, se entenderá que los descuentos han sido aceptados, y el contratista deberá emitir la nota crédito correspondiente. Para el periodo correspondiente se han realizado las notificaciones respectivas dentro de los tiempos establecidos contractualmente.

4 COMPONENTE JURÍDICO

4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la Secretaría por establecimiento y contratista. (Catia)

Para el periodo de gestión del presente informe se tramitó y gestionó la PQRD allegada a este consorcio, como se detalla a continuación:

Gestión y trámite PQRD periodo del 19 al 31 de agosto de 2025

Estado PQRS	Fecha Recepción	Nombre quien reporta ente	Descripción	Fecha reporte	Fecha cierre	Observaciones cierre
Cerrada	2025-08-25	Fredy Rodríguez	El día 25 de agosto de 2025, se recibió mediante mensaje vía Whatsapp por parte de la Entidad, la solicitud de información acerca de los eventos presentados en el inicio de la operación del contrato N°: Contrato No SCJ-1996-2025. Relacionados con: - "(…) SÁBADO 24 DE AGOSTO 8/24/25 8:59:40 DESAYUNO URI PUENTE ARANDA – SIJIN "Algunos alimentos llegaron con olor fuerte, probablemente el vapor lo descompuso" 8/24/25 14:31:06 CENA ESTACIÓN TEUSAQUILLO " La cena llega a las 14:27 horas muy temprano. Y frio Y los platos son insuficientes para 04 personas privadas de la libertad quedarán sin cena" DOMINGO 25 DE AGOSTO 8/25/25 8:18:23 DESAYUNO ESTACIÓN BOSA "Las porciones del huevo en los desayunos están disminuyendo cada día más" 8/25/25 8:33:59 DESAYUNO ESTACIÓN CANDELARIA "Hoy llegó poca cantidad e huevos y cada día lo están disminuyendo a comparación de los primeros días"	2025-08-25	2025-09-02	Se emitió respuesta conforme al seguimiento realizado por parte de la interventoría, radicado CDT-0010-2025

4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la Secretaría por establecimiento y contratista.

Para el periodo de gestión del presente informe no se presentaron solicitudes por parte de la Secretaria , que derivaran respuestas relacionadas con acciones constitucionales.

4.2.1 Cumplimiento a los procedimientos contractuales

El consorcio interventor en cumplimiento íntegro de la regla específica obligacional del componente técnico del Contrato No. SCJ-2012-2025, expresamente descrita en los numerales 28 y 29 de la cláusula 8, una vez iniciado el contrato, esto

El plazo de ejecución del Contrato No. SCJ-2012-2025, tuvo inicio el 19 de agosto de 2025, y a partir de la fecha, el contratista interventor adelantó todas las acciones necesarias para aplicar los procedimientos, protocolos, formatos, instrumentos y herramientas de para la

verificación, el seguimiento y el control de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios de Alimentación No. SCJ-1996-2025 suscrito por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia y la Unión Temporal FYC objeto de interventoría, expresamente lo descrito en la obligación específica técnica del numeral 32 del contrato y las disposiciones concordantes, sobre cláusulas sancionatorias, costos a cargo del contratista y descuentos aplicables del Estudio Previo Definitivo No. 4.5.2.

Para tal propósito, presentó al supervisor para su posterior aprobación, en un término no mayor a 5 DÍAS CALENDARIO, el instrumento de verificación de visitas de campo, en el que se integraron todos los aspectos normativos, de seguimiento técnico, nutricional y demás información considerados de relevancia en el seguimiento de los establecimientos, y dentro de los 5 DÍAS HÁBILES siguientes a la firma del acta de inicio del contrato, el contratista entregó para aprobación del supervisor los siguientes elementos y producto

- Plan de Trabajo de la Interventoría.
- Hojas de vida del talento humano.
- Cronograma de visitas proyectado.
- Soporte de actividades de inducción al talento humano.
- Acta de entrega de equipos de verificación.
- Protocolos e instrumentos de visita aprobados.
- Informe de actividades aprobado por el supervisor.
- Verificación y validación de los planes y programas aprobados de los contratos del servicio de alimentación.
- Verificación y validación de las actas de empalme aprobadas.
- Validación de equipos por espacio

Mientras se surtía el trámite de aprobación necesario para su aplicación, y desde el momento de la suscripción del contrato, el interventor inició la ejecución de las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás necesarias para la verificación, análisis, validación y aprobación de los períodos ejecutados, (Estudio Previo ítem 8-4.6.2.1 No. 7 y 8).

Lo anterior, específicamente en lo que corresponde a realizar las visitas periódicas de Inspección, Vigilancia y Control, con instrumentos de prueba y a través de los procedimientos, instructivos, protocolos, guías, formatos anexo técnico y demás instrumentos establecidos por la Secretaría, dejando las respectivas evidencias y registro fotográfico.

En lo concerniente, es pertinente indicar que en el tiempo previsto, la herramienta informática se dio a conocer formalmente a los involucrados en la ejecución contractual, en la jornada de socialización realizada con la entidad contratante y los usuarios finales, en el

transcurso del día miércoles 24 de agosto de 2024, según consta en el registro de grabación.

De manera que con posterioridad a la presentación oficial de la herramienta, la capacitación de usuarios, las pruebas y retroalimentación, el contratista procede a efectuar el registro de la información en la herramienta informática, a más tardar al día siguiente de la respectiva visita, de manera que se encuentra adelantando el trámite correspondiente al debido proceso por la inobservancia de cualquiera de los ANS, cuyos descuentos y causales se entienden aceptados por el contratista con la presentación de la propuesta y/o la suscripción del contrato, y deben ser comunicados a través del correo electrónico registrado para notificaciones contractuales, junto con los soportes que los sustenten, conforme al procedimiento descrito en el numeral 4.5.2. del estudio previo.

Conforme lo anterior, las novedades evidenciadas durante la ejecución de las visitas, hasta la fecha del corte correspondiente al mes de agosto, han representado para el contratista, la incursión en hallazgos, que dan lugar a la presentación del Plan de Mejora y a la aplicación de los descuentos, con el fin de evitar su reincidencia, tal y como lo dispone el estudio previo, el anexo de especificaciones técnicas, y las cláusulas contractuales, tal y como consta en la herramienta informática y en los soportes físicos adjuntos al presente informe en lo que corresponde al plazo de ejecución cumplido en el mes de agosto de 2025.

4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la Secretaría por establecimiento y contratista.

Para el periodo de gestión del presente informe no se recibieron solicitudes a entes de control.

Con observancia plena de lo estipulado en el Contrato de Interventoría Cláusula 8 Literal A No. 3, el CONSORCIO CDT BOGOTÁ, ha implementado la logística necesaria para la recepción y trámite de las novedades presentadas y las operaciones asignadas, que facilitan el análisis de la información y la implementación de acciones de mejora.

Durante el plazo de ejecución que corresponde al corte del presente informe, se recibió la información trasladada por la Defensoría del Pueblo, según consta en Oficio 2-2025-58455 Fecha 28-08-2025 de la Secretaría, así como el reporte de hallazgos recurrentes referenciadas en su comunicación, en relación con el gramaje y la porción de proteína en el desayuno, incumplimientos en los horarios de entrega de las raciones y alteraciones en la calidad de los alimentos, incluidas situaciones de fermentación, que han sido objeto de atención, seguimiento y control de la interventoría, conforme la trazabilidad de las gestiones adelantadas para la sanción de aplicación de descuentos.

Es pertinente anotar de una parte que la aplicación de descuentos por inobservancia de los ANS, no constituye en sí mismo un incumplimiento formal, de las obligaciones contractuales, se entienden como consecuencias pecuniarias derivadas de desviaciones en las condiciones técnicas de la prestación del servicio, y generan automáticamente, por

virtud de las estipulaciones contractuales, un efecto económico en la remuneración del contratista, y su debido proceso, no requiere más que en su trámite se conceda el tiempo suficiente para garantizar el ejercicio del derecho de defensa en el marco de la actividad contractual.

Por consiguiente, se concluye que el contratista interventor ha acatado los criterios definidos en el numeral 4 del estudio previo, para tener en cuenta el desarrollo de las visitas técnicas y la atención de solicitudes, peticiones, quejas, reclamos y denuncias (PQRD), y ha verificado el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la Secretaría, relacionados con los aspectos cualitativos y cuantitativos para el suministro de alimentos, de acuerdo con lo contemplado en las especificaciones técnicas mínimas, anexos técnicos y demás documentos pertenecientes al contrato objeto de interventoría, conforme lo refiere el acápite a.6.2.1 No. 8 “requerimiento mínimo de visitas” del referido estudio.

4.4 Consolidado de informes a entes de control o demás solicitados con respuesta para la Secretaría por establecimiento y contratista.

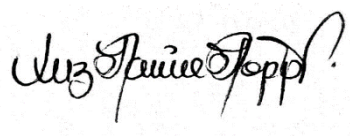
Para el periodo de gestión del presente informe no se recibieron solicitudes de informes a entes de control.

A la respuesta a las solicitudes recurrentes y la información trasladada por la Defensoría del Pueblo, ha sido comunicada a la Supervisión, según consta en comunicación CDT-0010-2025 del 26 de agosto de 2025.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO CDT BOGOTÁ
Contrato de Interventoría No. SCJ-2012-2025
NÚMERO DE PROCESO SECOP II SCJ-CMA-001-2025

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinado Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector	Irina Gissela Primo Lozada	
Coordinador Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Profesional Microbiología	Luz Karime Kopp Villamizar	
Coordinador Técnico Administrativo	Diana Carolina Palacios Zaque	
Profesional Gestión PQRD	Catia Florencia Montaña Hernández	

Bogotá, D.C. 25 de agosto de 2025 **CDT-0007-2025**

Señor
OSCAR ANDRÉS CANO CADAVID
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL FYC
Correo: utemporalfyc@gmail.com
E.S.D.

Asunto:	Requerimiento entregables contractuales de inicio del contrato No SCJ-1996-2025
Grupo/ Contratista:	UNIÓN TEMPORAL FYC
N° Contrato	Contrato No SCJ-1996-2025

Cordial saludo,

Respetuosamente, actuando en mi calidad de directora de Interventoría, en virtud del Contrato de Interventoría No SCJ-2012-2025 celebrado entre el CONSORCIO CDT BOGOTA, y SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA, cuyo objeto consiste en realizar la "*Interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica sobre el servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente en sitio, bajo el sistema de ración diaria a las personas privadas de la libertad, que se encuentran recluidas en los centros de detención transitoria (CDT) del Distrito*" por medio del presente, emitimos requerimiento en los siguientes términos:

I. MARCO CONTRACTUAL

En la minuta del contrato SCJ-1996-2025, CLÁUSULA NOVENA. - OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: se establecen las siguientes obligaciones contractuales:

1. Obligaciones Técnicas

- Numeral 18 "*El contratista deberá entregar en medio electrónico a la supervisión y/o interventoría del contrato dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes la relación actualizada del talento humano contratado y dispuesto para la prestación del servicio de alimentación de la planta de producción, dando cumplimiento a las disposiciones del presente documento, así como lo que se contemple en el anexo 1. Especificaciones técnicas mínimas, de acuerdo con los perfiles requeridos aportando los respectivos soportes que den cuenta de la idoneidad del personal. NOTA: Se aclara que la primera remisión de los soportes requeridos deberá corresponder a la totalidad del personal vinculado y los meses restantes deberán aportarse la información del personal que haya sido objeto de reemplazo"*

2. Obligaciones Administrativas

- Numeral 3 "Entregar *de manera prioritaria en un término no mayor a 15 días hábiles a partir del inicio de la ejecución del contrato, los planes y programas de obligatorio cumplimiento, cumpliendo con la estructura documental descrita y plazos definidos para tal fin de conformidad con las especificaciones técnicas mínimas y demás documentos que hacen parte integral de la operación".*

- Numeral 6 *"Realizar el diagnóstico en SST del servicio de alimentación al proceso adjudicado, en un tiempo máximo de sesenta (60) días calendario, contando desde el inicio de la prestación del suministro de alimentación. De igual manera, se debe realizar seguimiento y control de forma mensual hasta terminar la operación con alcance del 100 %. Deberá igualmente entregar a la Secretaría en los ocho (8) días hábiles al inicio del contrato, el cronograma establecido para el diagnóstico de SST realizado por el profesional, el cual inicialmente debe contemplar los dos meses establecidos dentro de las ETM y al culminar este cronograma a los quince (15) días calendario debe ser allegado el diagnostico con el plan de acción y su respectivo cronograma para los meses de ejecución faltantes con reportes de avance mensual los primero cinco (5) días del mes*".

Con respecto al anexo 1. Especificaciones mínimas se describen los siguientes documentos a entregar en la fase inicial del contrato:

- Numeral 3.4. CONDICIONES GENERALES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS MENÚS DIARIOS subnumeral 3.4.1.4. "*En caso de que las bebidas de los refrigerios tipo nueves o nocturno sean suministradas UAT (UHT), el contratista tendrá que aportar las fichas técnicas correspondientes y demás soportes reglamentarios, a la firma del acta de inicio del contrato*".

- Numeral 4 CONDICIONES PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, subnumeral 4.2.15 "*Se debe presentar un plan de rutas con rangos de horarios, placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega remitido a la Secretaría por correo electrónico los primeros 15 días calendario al inicio del contrato.*
- Numeral 4.2 subnumeral 4.2.15 "*Se debe presentar un plan de rutas con rangos de horarios, placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega remitido a la Secretaría por correo electrónico los primeros 15 días calendario al inicio del contrato"*
- Numeral 8 subnumeral 8.7 "El *contratista es el responsable de la distribución final de los alimentos; por lo tanto, debe coordinar en cada punto de distribución la logística del suministro de alimentación con el fin de garantizar el debido proceso y seguridad, esto mediante acta la cual deberá ser allegada a la Secretaría a los diez (10) días hábiles del inicio de la contratación*".
- Numeral 13.3. DOCUMENTACIÓN MÍNIMA REQUERIDA PARA EL PERSONAL Subnumeral 13.3.5. "(*…)El personal propuesto debe asistir a una inducción de mínimo DIEZ (10) horas, antes de iniciar la ejecución del objeto contractual, dicha inducción debe ser dada por el contratista de alimentos, con una intervención la supervisión y/o interventoría. La fecha y hora de la inducción será comunicada oportunamente por la supervisión y/o interventoría. De la misma se dejará listado de asistencia y el contratista proyectará acta de celebración de esta con soportes fotográficos, conclusiones y compromisos (…)"*

- Numeral 15.3.10, *Nota 6: "(…) el contratista deberá presentar en un término no mayor a 15 días previo al inicio del contrato el protocolo de muestreo microbiológico previamente avalado por el laboratorio contratado y el cual estará sujeto a aprobación de la supervisión y/o interventoría (…).*

- Numeral 21.1 PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLO PARA ATENCÍON DE CONTINGENCIA: *"El prestador del servicio se obliga a presentar a la supervisión y/o interventoría dentro de los diez (10) días hábiles siguiente al inicio del contrato de suministro de alimentos, un Plan de Contingencia por cada zona que contenga cada uno de los establecimientos, para dar continuidad al servicio de alimentación ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación".*

- Numeral 21.2.7 CRITERIOS DEL RIESGO: "(…) *El Contratista deberá diseñar la Matriz de Riesgos generales para la prestación del servicio, ajustándose a las necesidades de cada establecimiento, el cual debe contener como mínimo: Identificación del riesgo ejemplo: Clasificación del riesgo, Análisis del riesgo, Evaluación*

del riesgo, Seguimiento y monitoreo del riesgo, Capacidad de respuesta. NOTA: La matriz debe de presentarse con lo establecido en las especificaciones técnicas diez (10) días calendario siguiente al inicio del contrato de suministro de alimentos conjunto el plan de contingencia (…).

- Numeral 22. TIEMPO DE REPOSICIÓN DE ALIMENTOS *"(…) el operador deberá presentar un plan de reacción inmediata, previo al inicio del contrato en un tiempo no mayor a 10 días hábiles, en el que detalle el protocolo de verificación para la disposición de alimentos y contemple todas las garantías de verificación de los alimentos devueltos por condiciones de calidad (…)"*

Aunado a lo anterior, en el numeral 20. PROCESO DE INICIO DE CONTRATO, se relaciona los siguiente REQUISITOS ESPECÍFICOS:

- 20.1.1. "*Suscribir el ACTA DE INICIO dentro de los diez (10) días calendario siguientes al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. Para la firma del acta de iniciación, el contratista debe entregar a la supervisión y/o interventoría lo siguiente:*
- *20.1.2. Número total de servicios de alimentación que tienen las EP, URIs y CDT, en tiempo real y a la fecha de inicio de operación. Se debe verificar en cada punto con acta del establecimiento conde quede consignado el número de raciones iniciales, con numero de dietas por cada unidad.*
- *20.1.3. Descripción de cada equipo del servicio de alimentación pertenecientes al contratista con registro fotográfico de cada uno, estado actual en el que se inicia el proceso.*
- *20.1.4. Certificación firmada de la nutricionista del contratista, con número de tarjeta profesional donde detalle las dietas nutricionales actuales y genere un análisis de estas, con compromiso de continuidad de las condiciones establecidas y garantías acorde a la patología.*
- *20.1.5. El contratista debe mantener los conceptos sanitarios presentados en el proceso, tato de la planta de alimentos, como de los vehículos de transporte, vigente durante todo el contrato, adiciones y prorrogas. En caso de que se venza la vigencia de los documentos y aún la entidad competente no haya generado nueva visita, el contratista hará la solicitud correspondiente, garantizando el debido proceso de actualización.*
- *20.1.6. Descripción detallada de las condiciones de las instalaciones físicas de la planta de alimentos, en cuanto a, pisos, paredes, techos (todas las áreas) entre otras que considere (con registros fotográficos), con el fin de que se tenga en cuenta para el proceso de supervisión y/o inspección monitoreo y control de la supervisión y/o interventoría. En el acta de empalme se deberá dejar constancia si existe dificultades para las instalaciones de equipos nuevos que puedan requerirse adicionales en la prestación del servicio.*
- *20.1.7. Descripción detallada de las condiciones y estado de los equipos mínimos solicitados, con capacidades y fotografías de su instalación, adjuntando un acta bajo gravedad de juramento en la que indique que todos los equipos se encuentran en perfectas condiciones de calidad.*
- *20.1.8. Se debe generar un acercamiento con el operador o contratista actual que presta el servicio de alimentos en todos los puntos, desde la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, en el que se concerté una transición que no genere interrupción del servicio de alimentos o pueda vulnerar los derechos humanos de la PPL, consignando en un documento firmado entre las partes las condiciones y particularidades de la entrega. También se debe dejar establecido las direcciones exactas de cada punto y las características detalladas de cómo se está haciendo la entrega, números de contacto actual, nombres de los actuales comandantes de vigilancia y tramites que se deben generar para las autorizaciones de ingreso a cada unidad, con registros fotográficos del modelo de entrega.*
- *Este proceso tendrá como resultado un acta de empalme entre el entrante y saliente, donde se evidencie lo solicitado. El documento referido deberá ser suscrito por:*
  - ➢*El representante legal del contratista o quien este designe entrante y saliente.*
  - ➢*Un representante de la supervisión y/o interventoría*
  - ➢*Un funcionario de la secretaría.*
- *20.1.9.Este documento en particular se debe presentar a la supervisión y/o interventoría como máximo 10 días calendario después de iniciar la ejecución del contrato, describiendo las condiciones del sitio de entrega. Si al*

momento de realizar el empalme el contratista entrante observa alguna eventualidad o novedad que pueda poner en riesgo la operación por parte del contratista saliente o por algún funcionario de cualquier entidad, deberá informar de manera inmediata.

- *20.1.10. El contratista de alimentación entrante deberá dejar constancia en el acta de empalme indicando que el establecimiento en temas asociados a infraestructura en caso de que se presente no puede dar cumplimiento total a los parámetros establecidos en la Resolución 2674 del 2013 en el que especifica la disposición de áreas para la recepción de alimentos en cada unidad.*
- *20.1.11. Si bien el acta de empalme es un instrumento que ayudará en la validación y estado general de las instalaciones donde se va a realizar la operación de entrega de los alimentos y características de la planta de producción, es importante mencionar que el formato en el que se levanta el acta tendrá que ser suministrado por el contratista entrante, así mismo, es importante señalar que el servicio*
- *de reparto de alimentos se presta en las instalaciones que son propiedad del área metropolitana de Bogotá.*
- *20.1.12. En el acta de empalme se deberá dejar relacionado las áreas que son compartidas y comunes en cada punto de reparto y los posibles focos de salubridad que dependen netamente de las condiciones de infraestructura de las unidades y que podrían afectar el servicio de alimentación.*
- *20.1.13. Por otra parte, en los primeros tres días hábiles el contratista debe anexar certificación de la ARL de la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento al parágrafo 2 del artículo 2.2.4.6.4 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 312 de 2019. De todo su personal.*

II. VERIFICACIÓN TÉCNICA, JURIDICA Y ADMINISTRATIVA

Con la finalidad de garantizar el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales, se requiere anexar soportes documentales que acrediten la conformidad de las obligaciones que se relacionan a continuación**:**

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
1	Suscribir el ACTA DE INICIO dentro de los diez (10) días calendario siguientes al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución,	dentro de los diez (10) días calendario siguientes al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
2	Número total de servicios de alimentación que tienen las EP, URIs y CDT, en tiempo real y a la fecha de inicio de operación. Se debe verificar en cada punto con acta del establecimiento Donde quede consignado el número de raciones iniciales, con numero de dietas por cada unidad	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
3	Descripción de cada equipo del servicio de alimentación pertenecientes al contratista con registro fotográfico de cada uno, estado actual en el que se inicia el proceso	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
4	Certificación firmada de la nutricionista del contratista, con número de tarjeta profesional donde detalle las dietas nutricionales actuales y genere un análisis de estas, con compromiso de continuidad de las condiciones establecidas y garantías acorde a la patología.	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
5	El contratista debe mantener los conceptos sanitarios presentados en el proceso, tato de la planta de alimentos, como de los vehículos de transporte, vigente durante todo el contrato, adiciones y prorrogas. En caso de que se	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
	venza la vigencia de los documentos y aún la entidad competente no haya generado nueva visita, el contratista hará la solicitud correspondiente, garantizando el debido proceso de actualización		
6	Descripción detallada de las condiciones de las instalaciones físicas de la planta de alimentos, en cuanto a, pisos, paredes, techos (todas las áreas) entre otras que considere (con registros fotográficos), con el fin de que se tenga en cuenta para el proceso de supervisión y/o inspección monitoreo y control de la supervisión y/o interventoría. En el acta de empalme se deberá dejar constancia si existe dificultades para las instalaciones de equipos nuevos que puedan requerirse adicionales en la prestación del servicio	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
7	Descripción detallada de las condiciones y estado de los equipos mínimos solicitados, con capacidades y fotografías de su instalación, adjuntando un acta bajo gravedad de juramento en la que indique que todos los equipos se encuentran en perfectas condiciones de calidad	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
8	Se debe generar un acercamiento con el operador o contratista actual que presta el servicio de alimentos en todos los puntos, desde la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, en el que se concerté una transición que no genere interrupción del servicio de alimentos o pueda vulnerar los derechos humanos de la PPL, consignando en un documento firmado entre las partes las condiciones y particularidades de la entrega. También se debe dejar establecido las direcciones exactas de cada punto y las características detalladas de cómo se está haciendo la entrega, números de contacto actual, nombres de los actuales comandantes de vigilancia y tramites que se deben generar para las autorizaciones de ingreso a cada unidad, con registros fotográficos del modelo de entrega. Este proceso tendrá como resultado un acta de empalme entre el entrante y saliente, donde se evidencie lo solicitado. El documento referido deberá ser suscrito por: ➢El representante legal del contratista o quien este designe entrante y saliente. ➢Un representante de la supervisión y/o interventoría ➢Un funcionario de la secretaría. 20.1.9. Este documento en particular se debe presentar a la supervisión y/o interventoría como máximo 10 días calendario después de iniciar la ejecución del contrato, describiendo las condiciones del sitio de entrega. Si al momento de realizar el empalme el contratista entrante observa alguna eventualidad o novedad que pueda poner en riesgo la operación por parte del contratista saliente o por algún funcionario de cualquier entidad, deberá informar de manera inmediata.	máximo 10 días calendario después de iniciar la ejecución del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
9	*Constancias de afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral del personal ofrecido para la realización del objeto contratado. *Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Personería Distrital de Bogotá. *Autorización escrita para el estudio de seguridad de que trata el párrafo siguiente, los cuales luego de revisados por la supervisión y/o interventoría, deben reposar en los archivos, en la carpeta del contrato de la prestación del servicio de alimentos a las personas privadas de la libertad, de igual manera para el momento de la firma del acta de iniciación del contrato, se debe entregar respecto del Nutricionista, fotocopia del certificado de Inscripción en el Registro de Profesionales expedido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá o constancia del trámite del mismo y en caso de los ingenieros de alimentos copia de la tarjeta profesional y certificado de vigencia expedido por el COPNIA.	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
10	El personal propuesto debe asistir a una inducción de mínimo DIEZ (10) horas, antes de iniciar la ejecución del objeto contractual, dicha inducción debe ser dada por el contratista de alimentos, con una intervención la supervisión y/o interventoría. La fecha y hora de la inducción será comunicada oportunamente por la supervisión y/o interventoría. De la misma se dejará listado de asistencia y el contratista proyectará acta de celebración de esta con soportes fotográficos, conclusiones y compromisos	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
11	Carta de compromiso, responsabilizándose del cumplimiento de todas las normas sanitarias vigentes, en el suministro de las raciones alimentarias, así como el cumplimiento del rotulado general y nutricional si corresponde para los alimentos para consumo humano, que lo requieran. Este compromiso se debe reiterar en cada ingreso diario de raciones alimentarias, que abarca todas las etapas de la cadena de procesamiento de alimentos (raciones).	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
12	El proponente debe presentar dentro de su propuesta el compromiso del Componente Alimentario y Nutricional para el suministro de las raciones diarias, mediante el Formato y que cumpla con la siguiente información: * Minuta patrón, que define los tiempos de comida, intercambios y componentes para un ciclo de veintiún (21) menús y análisis de aporte nutricional de macro y micronutrientes para cada uno de los menús * Ciclo de menús de trece (13) dietas terapéuticas derivadas de ciclo de alimentación normal de veintiún (21) menús establecidos en la Minuta Patrón, con sus respectivos análisis de aporte nutricional *Ciclo de menús especiales con un total de siete (7) menús donde se contemplan los tiempos de comida antes establecidos en la Minuta Patrón y según documento adjunto a la ficha técnica, incluyendo los ingredientes de cada preparación ofertada. *Lista de intercambios de alimentos especificando tiempos de comida, componentes, frecuencia de consumo, peso neto, peso bruto, cantidad servida y la unidad o medida casera	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
13	El contratista deberá implementar un modelo para la entrega de ensaladas, que permita que estas no se mezclen con los demás componentes generando inapetencia en el consumidor, a su vez que cuenten con características organolépticas adecuadas para el consumo y el gramaje necesario por cada privado de libertad en el tiempo de comida que corresponda. El modelo de entrega planteado será analizado y aprobado por la supervisión y/ o interventoría.	al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
14	El contratista deberá enviar a la supervisión y/o interventoría la siguiente documentación: -Acta concertación de entrega del menú especial, con sus respectivos avales y firmas (operador y la supervisión y/o interventoría). -Concepto del contratista (nutricionista), donde indique que los cambios de las preparaciones no afectan el valor nutricional y económico de la ración, así como tampoco presenta desequilibrio financiero. -Si la propuesta de menú incluye preparación que se realice por fuera de la planta de producción de alimentos, como el caso de platos típicos como lechona, tamal, hallaca, envueltos de mazorca, etc.; se deberá enviar concepto Higiénico - Sanitario de las instalaciones del proveedor en donde se realizará la preparación externa (con acta IVC no superior a seis meses) o aquellos correspondientes a la normatividad legal vigente del Establecimiento donde se preparen y se deberá contar con la aprobación de la metropolitana de Bogotá para el ingreso de los alimentos en los diferentes puntos, de acuerdo con su estudio de seguridad.	hasta quince (15) días hábiles antes de la fecha del suministro.	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
15	Todo alimento preparado deberá ser manipulado y servido con el utensilio indicado conforme a la naturaleza del alimento, los utensilios comunes son: cucharones, pocillos para medir, vasos, no se debe servir ningún tipo alimento con las manos. Las bebidas vendrán en empaques individuales y desechables por cada tiempo de comida, tanto para bebidas calientes o frías. NOTA 1: en caso de que el operador considere otra metodología para la entrega de bebidas, esta deberá ser aprobada por la supervisión y/ o interventoría y estará sujeta a la justificación, estudios y documentación de soporte. NOTA2: En caso de que la metodología aplicada no sea efectiva, la misma se podrá desestimar y el contratista deberá volver a la práctica inicial, ya sea por solicitud de la Secretaría de seguridad y convivencia ciudadana o por los diferentes actores que intervienen en el proceso.	Al inicio del contrato- Durante la ejecución del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
16	La verificación del gramaje en los CDT estará sujeta a la validación en campo de la interventoría, ello en favor de que se genere un concepto en el que se establezca si el pesaje de los alimentos en los diferentes puntos vulnera la prestación del servicio con relación a parámetros de contaminación de los alimentos, manipulación inadecuada y carencia de espacios o mecanismos para tal fin. Con base en ello, se presentará a la interventoría y/o supervisión del contrato un protocolo de toma de gramaje en sitio, tomando en consideración los lugares en los que a bien se pueda ejercer verificación de gramaje. En caso de existir dificultades o imposibilidad de generar la acción, esta verificación se realizará en la	Al inicio del contrato- Durante la ejecución del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
	planta de alimentos; so pena de que en las estaciones de policía se generará validación de características organolépticas, físicas y sensoriales a los alimentos		
17	Planta de producción de alimentos, la cual deberá encontrarse ubicada únicamente en Bogotá D.C., demostrando que la ubicación de la planta es estratégica y que se encuentra en un punto de referencia para los establecimientos a los que debe prestar el servicio.	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
18	Anexar contrato de leasing y/o contrato de arrendamiento y/o compraventa suscrita en Notaría y/o promesa de compraventa, d	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
19	El proponente deberá allegar obligatoriamente, concepto sanitario emitido a la planta de producción de alimentos en funcionamiento que será usada por el futuro contratista en la ejecución, para la atención de las EP, URIs y CDT, en donde aplique, emitido por la Secretaría de Salud, o quien haga sus veces, con fecha de expedición no superior a seis meses y con CONCEPTO FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS,	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
20	Plano esquemático	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
21	De acuerdo con las disposiciones actuales en el suministro del servicio de agua potable en la ciudad de Bogotá, la planta de producción de alimentos deberá contar con un tanque de almacenamiento con una capacidad mínima de 5.000 litros	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
22	Se debe adecuar un espacio para el servido de las dietas, independiente de los menús generales, implementando un sistema que facilite el servido al manipulador, quien debe estar previamente capacitado en el manejo de dietas y estar bajo la supervisión de un profesional.	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
23	También previo inicio de la operación de suministro de alimentación los vehículos de transporte de alimentos podrán ser verificados por los profesionales idóneos en materia de alimentos mínimo OCHO (8) vehículos de transporte exclusivo de alimentos, con capacidad mínima de 1.5 toneladas, autorizado para esta actividad por la autoridad sanitaria competente y estos deberán contar con: 4.2.1. concepto sanitarios Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
24	Se deberá contar con SOAT y Tecnomecánica vigente de cada uno de los vehículos.	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
25	EL conductor encargado del transporte de alimentos debe contar con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año, también debe contar con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
	continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente		
26	PLAN DE RUTAS ZONA NORTE DE BOGOTÁ- PLAN DE RUTAS ZONA SUR DE BOGOTÁ	primeros 15 días calendario al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
27	Se debe presentar un plan de rutas con rangos de horarios, placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega remitido a la Secretaría por correo electrónico los primeros 15 días calendario al inicio del contrato	primeros 15 días calendario al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
28	El contratista es el responsable de la distribución final de los alimentos; por lo tanto, debe coordinar en cada punto de distribución la logística del suministro de alimentación con el fin de garantizar el debido proceso y seguridad, esto mediante acta la cual deberá ser allegada a la Secretaría a los diez (10) días hábiles del inicio de la contratación.	a los diez (10) días hábiles del inicio de la contratación.	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
29	NOTA 4: El personal requerido relacionado anteriormente es el mínimo ofertado, sin embargo, de ser necesario generar modificaciones al mismo, se deberán hacer los ajustes necesarios que garanticen la prestación del servicio acorde a la nota 1. Se aclara que el personal habilitante se compone del referido en los estudios previos, mismo que integra tres perfiles, (Administrador, Nutricionista e Ingeniero de alimentos), el personal relacionado en la anterior tabla corresponde al personal mínimo requerido con el que debe contar el contratista para la ejecución del contrato una vez adjudicado.	Al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
30	El personal propuesto debe asistir a una inducción de mínimo DIEZ (10) horas, antes de iniciar la ejecución del objeto contractual, dicha inducción debe ser dada por el contratista de alimentos, con una intervención la supervisión y/o interventoría. La fecha y hora de la inducción será comunicada oportunamente por la supervisión y/o interventoría. De la misma se dejará listado de asistencia y el contratista proyectará acta de celebración de esta con soportes fotográficos, conclusiones y compromisos	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
31	Así mismo, el contratista deberá entregar a la firma del Acta de Inicio los siguientes documentos: ➢Constancias de afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral del personal ofrecido para la realización del objeto contratado. ➢Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Personería Distrital de Bogotá. ➢Autorización escrita para el estudio de seguridad de que trata el párrafo siguiente, los cuales luego de revisados por la supervisión y/o interventoría, deben reposar en los archivos, en la carpeta del contrato de la prestación del servicio de alimentos a las personas privadas de la libertad, de igual manera para el momento de la firma del acta de iniciación del contrato, se debe	Al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
	entregar respecto del Nutricionista, fotocopia del certificado de Inscripción en el Registro de Profesionales expedido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá o constancia del trámite del mismo y en caso de los ingenieros de alimentos copia de la tarjeta profesional y certificado de vigencia expedido por el COPNIA.		
32	Al momento de iniciar la ejecución del contrato, los documentos anexos del personal propuesto serán sometidos a un estudio de seguridad, con el fin de garantizar la idoneidad del personal, dado la naturaleza de la Institución. En caso de ser necesario efectuar el cambio de alguna de las personas propuestas, el contratista debe presentar la hoja de vida de la persona que efectuará el reemplazo, de manera inmediata, quien debe cumplir con los requisitos mínimos y experiencia solicitados en el presente numeral. NOTA 1: Al formato se debe anexar las hojas de vida que se relacionen con sus respectivos soportes de experiencia, títulos correspondientes, carta de intención y demás documentos solicitados. Ordenados de acuerdo con el cuadro anteriormente mencionado con cada uno de los perfiles requeridos NOTA 2: El proponente y el personal propuesto autorizan a la Secretaría para comprobar la veracidad de los documentos aportados, así como el estudio de seguridad realizado o que sea necesario desde las partes. NOTA 3: Si el proponente no anexa las hojas de vida del personal propuesto, o el personal propuesto no cumple con lo exigido en el presente numeral, la propuesta será considerada como NO HÁBIL.	Antes de iniciar la ejecución	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
33	Nota: esta lista es la base de los equipos requeridos, sin embargo, en caso de ser requerido aumentar la capacidad instalada de estos o aumentar en cantidad o variedad los mencionados, la Secretaría tendrá propia potestad de solicitar incluir, aumentar o cambiar teniendo en cuenta la necesidad del servicio. Nota 2: el contratista podrá generar cambio a los equipos anteriormente mencionados, una vez iniciado el contrato indicando el motivo, junto con una ficha técnica del mismo y la justificación que derive el cambio o modificación, de acuerdo con la optimización del servicio. El mismo estará sujeto a la aprobación de la Interventoría y/o supervisión del contrato	al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
34	De la misma manera debe presentar los documentos que respalden un sistema de control y aseguramiento de calidad con el fin de garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a la población privada de la libertad. Los planes y programas deben corresponder a documentos debidamente estructurados que den cobertura a la actividad de suministro de alimentación en	al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
	planta de procesamiento de alimentos y contar con el nivel de detalle suficiente para su verificación y seguimiento, además diseñados teniendo en cuenta lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente en materia de alimentos y demás relacionada que pueda aplicar.		
35	Plan de muestreo	al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
36	Programa de proveedores y materias primas:	al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
37	Plan de Saneamiento Básico	al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
38	Programa de calibración y verificación de equipos e instrumentos de medición	al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
39	El programa seguridad industrial y salud en el trabajo	al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
40	Plan de atención de emergencias.	al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
41	El prestador del servicio se obliga a presentar a la supervisión y/o interventoría dentro de los diez (10) días hábiles siguiente al inicio del contrato de suministro de alimentos, un Plan de Contingencia por cada zona que contenga cada uno de los establecimientos, para dar continuidad al servicio de alimentación ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación.	dentro de los diez (10) días hábiles siguiente al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
42	Nota 6: el contratista deberá presentar en un término no mayor a 15 días previo al inicio del contrato el protocolo de muestreo microbiológico previamente avalado por el laboratorio contratado y el cual estará sujeto a aprobación de la supervisión y/o interventoría.	15 días previo al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
43	Nota 1: el contratista deberá presentar en un término no mayor a 15 días previo al inicio del contrato el programa de proveedores, el cual, estará sujeto a aprobación del supervisor del contrato.	en un término no mayor a 15 días previo al inicio del contrato	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
44	De acuerdo con el cumplimiento de todos los estándares de calidad en los establecimientos, se obliga al contratista a generar una reposición inmediata de las raciones alimentarias en caso de que la PPL, genere devolución de los alimentos por condiciones de calidad, características organolépticas inadecuadas o en caso de que se presenten eventos de inspección por parte de las entidades de control sanitario, supervisión y/o interventoría en donde se evidencie riesgo en el suministro de las raciones. Para ello, el operador deberá presentar un plan de reacción inmediata, previo al inicio del contrato en un tiempo no mayor a 10 días hábiles, en el que detalle el protocolo de verificación para la disposición de alimentos y contemple todas las garantías de verificación de los alimentos devueltos por condiciones de calidad. El contratista no podrá tardar más de una hora para la identificación de los factores que producen la devolución de los alimentos y no podrá tomar un tiempo mayor a 2 horas para hacer la reposición del alimento en el establecimiento de novedad. Para esta condición se puede aplicar una sustitución de productos para brindar la garantía de reposición inmediata a la PPL, la cual está sujeta a la aprobación de la supervisión y/o interventoría y en la que se generen las condiciones mínimas nutricionales acorde al tiempo de comida.	previo al inicio del contrato en un tiempo no mayor a 10 días hábiles	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEF
45	FORMA DE PAGO: Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del acta de inicio el Contratista deberá remitir a la SDSCJ los documentos necesarios para la creación de terceros en el sistema de información financiera SIIF	cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del acta de inicio	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG GENERALES
46	DOCUMENTOS ADICIONALES DE SOPORTE. i. Contrato de arrendamiento de la planta de alimentos cuando el proponente hubiere allegado promesa de arrendamiento, el cual deberá establecerse como mínimo el plazo inicialmente pactado para el contrato de prestación de servicio de alimentación, documento que deberá entregarse dentro del plazo inicial que asigne la entidad para la firma del acta de inicio.	dentro del plazo inicial que asigne la entidad para la firma del acta de inicio.	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG GENERALES
47	El certificado de emisión de gases vehiculares vigentes, expedido por un centro autorizado por la autoridad ambiental competente y en caso de contar con un vehículo de características híbridas (gas vehicular) deberá presentar el documento equivalente	dentro del plazo inicial que asigne la entidad para la firma del acta de inicio.	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG GENERALES
48	Concepto sanitario vigente de los vehículos con concepto favorable o favorable con requerimientos. En caso de estar favorable con requerimientos, anexar el correspondiente plan de mejora y la solicitud de la nueva visita de la entidad territorial de salud para subsanar los hallazgos. Se deberá anexar la tarjeta de propiedad, SOAT vigente, Tecnicomecánica vigente, certificado de	dentro del plazo inicial que asigne la entidad para la firma del acta de inicio.	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG GENERALES

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
	capacitación de BPM y exámenes de reconocimiento médico de los conductores		
49	Carta de manifestación bajo gravedad de juramento donde indique que la planta de alimentos cumple con las normas sanitarias exigidas para el procesamiento de alimentos. Anexando el correspondiente certificado sanitario vigente, con concepto favorable o favorable con requerimientos. En caso de estar favorable con requerimientos, anexar el correspondiente plan de mejora y la solicitud de la nueva visita de la entidad territorial de salud para subsanar los hallazgos	dentro del plazo inicial que asigne la entidad para la firma del acta de inicio.	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG GENERALES
50	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de suscripción del contrato electrónico, deberá constituir las garantías pactadas en el mismo y proceder a su cargue en la plataforma Secop II.	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de suscripción del contrato electrónico	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG GENERALES
51	Entregar de manera previa al inicio del contrato a la supervisión y/o interventoría o a quien este delegue y al área de Seguridad y salud en el trabajo de la Dirección de Gestión Humana para su revisión los permisos de trabajo para actividades de alto riesgo, en caso de que así lo exija el objeto contractual a desarrollar.	Inicio del contrato	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG GENERALES
52	Suministrar los alimentos en las mejores condiciones de higiene, calidad, inocuidad, cantidad, textura, preparación y oportunidad, de acuerdo con los estudios previos, especificaciones técnicas, pliego de condiciones y demás anexos que el proceso contemple. Generando parámetros de calidad dados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y por el Ministerio de Protección Social, lo mismo en cuanto a la buena y oportuna atención a las personas privadas de la libertad. La calidad, inocuidad y cantidad de los alimentos y la eficiencia del suministro serán vigilados por la supervisión y/o interventoría, en cumplimiento de la normativa vigente que aplique para la inocuidad alimentaria. "…) NOTA 3: La verificación del gramaje en los CDT estará sujeta a la validación en campo de la Interventoría, ello en favor a que se genere un concepto en el que establezca si el pesaje de los alimentos en los diferentes puntos vulnera la prestación del servicio con relación a parámetros de contaminación de los alimentos, manipulación inadecuada y carencia de espacios o mecanismos para tal fin, con base en ello, se presentará a la Secretaría un protocolo de toma de gramaje en sitio tomando en consideración los lugares en los que a bien se puede ejercer verificación de gramaje, en caso de existir dificultades o imposibilidad de generar la acción, esta verificación se hará en la planta de alimentos, so pena de que en las estaciones de policía se generará validación de características organolépticas, físicas y sensoriales a los alimentos"	Durante la ejecución del contrato- INICIO	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG TÉCNICO

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
53	Realizar la gestión respectiva para evacuar y disponer de los equipos en desuso que se encuentren dentro del servicio de alimentación, en un término no mayor a treinta (30) días calendario contados a partir del acta de inicio, enviando los soportes correspondientes a la supervisión y/o interventoría, lo cual será objeto de verificación. En caso de que aplique o el equipo permanezca fuera de servicio en la planta, en este caso deberá ser remplazado de manera inmediata, si no se genera su reparación.	en un término no mayor a treinta (30) días calendario contados a partir del acta de inicio	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG TÉCNICO
54	Entregar a la supervisión y/o interventoría al inicio de la ejecución del contrato, la base de datos en Excel de los proveedores para el suministro de materias primas e insumos a utilizar en la preparación de la ración, dicha base debe ser actualizada cada vez que se presente algún ajuste de inclusión o exclusión de estos. Se aclara que para la aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría del contrato de la base de datos de proveedores esta debe contener lo siguiente: - Marca comercial. - Registro, permiso o notificación sanitaria vigente. - Cumplimiento Resolución 5109 de 2005. – Presentación comercial. - Datos de ubicación, municipio y departamento. Datos de contacto, celular y correo electrónico.	Inicio de la ejecución del contrato	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG TÉCNICO
55	Presentar a la supervisión y/o interventoría de la operación los diez (10) primeros días calendario de cada mes, el reporte de agotamiento presupuestal, el cual debe estar suscrito por el Representante Legal.	los diez (10) primeros días calendario de cada mes	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG TÉCNICO
56	Entregar de manera prioritaria en un término no mayor a 15 días hábiles a partir del inicio de la ejecución del contrato, los planes y programas de obligatorio cumplimiento, cumpliendo con la estructura documental descrita y plazos definidos para tal fin de conformidad con las especificaciones técnicas mínimas y demás documentos que hacen parte integral de la operación.	término no mayor a 15 días hábiles a partir del inicio de la ejecución del contrato	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG ADMINISTRATIVAS - FINANCIERAS
57	Entregar a la Secretaría a través de la supervisión y/o interventoría, las rutas de distribución con tiempos aproximados de desplazamientos del suministro de alimentos desde la planta de producción a cada CDT, en un tiempo no mayor a diez (10) días calendario posterior al inicio de la ejecución del contrato	en un tiempo no mayor a diez (10) días calendario posterior al inicio de la ejecución del contrato	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG ADMINISTRATIVAS - FINANCIERAS
58	Realizar el diagnóstico en SST del servicio de alimentación al proceso adjudicado, en un tiempo máximo de sesenta (60) días calendario, contando desde el inicio de la prestación del suministro de alimentación. De igual manera, se debe realizar seguimiento y control de forma mensual hasta terminar la operación con alcance del 100 %. Deberá igualmente entregar a la Secretaría en los ocho (8) días hábiles al inicio del contrato, el cronograma establecido para el diagnóstico de SST realizado por el profesional, el cual inicialmente debe contemplar los dos meses establecidos dentro de las ETM y al culminar este cronograma a los quince (15) días calendario debe ser	Diagnóstico: en un tiempo máximo de sesenta (60) días calendario, contando desde el inicio de la prestación del suministro de alimentación Cronograma: en los ocho (8) días hábiles al inicio del contrato Avances: mensual los	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONTRATISTA - OBLIG ADMINISTRATIVAS - FINANCIERAS

Numeral	CRITERIO EVALUACIÓN	FRECUENCIA	DOCUMENTO CONTRACTUAL
	allegado el diagnostico con el plan de acción y su respectivo cronograma para los meses de ejecución faltantes con reportes de avance mensual los primero cinco (5) días del mes.	primero cinco (5) días del mes.	

III. REQUERIMIENTO

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No SCJ-2012-2025 celebrado entre el CONSORCIO CDT BOGOTA, y SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA, nos permitimos **REQUERIR la presentación de los soportes documentales (protocolo, registro fotográfico, documentos etc)** que permitan subsanar hallazgo (s) evidenciado (s), tal como se detallan a continuación:

IV. REQUERIMIENTO PRESENTACIÓN:

Así las cosas, a partir de la presente notificación el contratista cuenta con un plazo de (3) DÍAS HÁBILES para la presentación de la documentación requerida y ejecución de acciones que garanticen el cumplimiento de acuerdo con los lineamientos y obligaciones establecida en los documentos contractuales.

Por lo anteriormente expuesto, es de trascendental importancia que el Contratista Presente la información requerida de manera oportuna, toda vez que de esta manera se garantiza el cumplimiento continuo y uniforme de las obligaciones contractuales, con la finalidad de prevenir la incursión de presuntos incumplimientos.

Cordialmente,



MARÍA VICTORIA MORALES GUZMÁN
Directora de Interventoría
CONSORCIO CDT BOGOTÁ

Proyecto: Ing. Irina Gissela Primo Lozada- subdirectora
Revisó y aprobó: Ing. María Victoria Morales

INFORME DE ACTIVIDADES

De acuerdo con las obligaciones señaladas en los ESTUDIOS PREVIOS-CONCURSO DE MÉRITOS del contrato interadministrativo SCJ-2012-2025, en especial la contenida en la Cláusula, la cual establece: "…FORMA DE PAGO: AL INICIO DE CONTRATO: Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del acta de inicio del contrato, el contratista deberá entregar, para aprobación del supervisor, los siguientes elementos y productos:

ID	ENTREGABLE	ENLACE
1	Plan de Trabajo de la Interventoría	https://drive.google.com/drive/folders/1J-F-w5PDavlltvuxsJY1LsBdgw8j6hz4?usp=drive_link
2	Hojas de vida del talento humano	https://drive.google.com/drive/folders/1rB8imMQhd7NyjWZz80puQl-emwklViqd?usp=drive_link
3	Cronograma de visitas proyectado	https://drive.google.com/drive/folders/1SknvucUHoESkvVMrUqcZUEpxtnjYiDAI?usp=drive_link
4	Soporte de actividades de inducción al talento humano	https://drive.google.com/drive/folders/1d5LTE2B0H9WdtDPaKFmIP54RCB4FsujN?usp=drive_link
5	Acta de entrega de equipos de verificación	https://drive.google.com/drive/folders/1zlbBqFIHXbOVCtjYUGIeyNqPPs1Oh1wI?usp=drive_link
6	Protocolos e instrumentos de visita aprobados	https://drive.google.com/drive/folders/1gMy0mJEjt1fVYUcAEvVPtlOXZbmrFW65?usp=drive_link
7	Informe de actividades aprobado por el supervisor	https://drive.google.com/drive/folders/1YuKv081ZOVqtlAhn2KlWOKwl6NvQtc9S?usp=drive_link
8	Verificación y validación de los planes y programas aprobados de los contratos del servicio de alimentación	https://drive.google.com/drive/folders/1H3dcQQPTFXf34vBpvgIa1cO52CbUsT6X?usp=drive_link
9	Verificación y validación de las actas de empalme aprobadas	https://drive.google.com/drive/folders/1FrY_c9wk2wpZPLUpf2l97EIridBqN-ny?usp=drive_link
10	Validación de equipos por espacios	https://drive.google.com/drive/folders/1csBDIIrPaoonwiofJY1iulfuLgZzqVJN?usp=drive_link

Aunado a lo anterior, se presenta un resumen ejecutivo de las acciones realizadas por la interventoría en las etapas previas y en la ejecución del contrato:

1. **Verificaciones en planta en los tres tiempos de comida:** En el mes de agosto, las verificaciones en planta, se han realizado con la presencia de 2 profesionales de campo, los cuales se han distribuidos en turnos para cubrir los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo y Cena), realizando verificación continua y reportando las novedades del proceso
2. **Atención de las novedades en tiempo Real:** Mediante el canal de whatssap establecido con los representantes de los CDT y estaciones de policía, la interventoría atiende y reporta al contratista las novedades presentadas durante la ejecución del contrato.
3. **Acompañamiento en situ:** De acuerdo al cronograma establecido contractualmente, se realizan verificaciones (2 veces por semana) en cada uno de los CDT y Estaciones de policía, en los cuales se evalúa los parámetros sanitarios y contractuales de la prestación del servicio
4. **Reuniones de seguimiento y retroalimentación:** En el marco de la ejecución del proyecto se han realizado mesas de trabajo, con los actores que intervienen en el programa con la finalidad de estandarizar procesos, logística de suministro y abordar aspectos contractuales entre otros. A continuación, se detalla las principales actividades:

No	ACTIVIDAD	ASPECTOS TRATADOS	FECHA	RESPONSABLE
1	Reunión inicial representantes de la interventoría CDT y la secretaria Distrital de seguridad en las instalaciones de la secretaria Distrital de Seguridad	Presentación de la Subsecretaria y su equipo; y delegados de la interventoría y la secretaria	29-07-25	Secretaría Distrital De Seguridad, Convivencia Y Justicia
2	Reunión Virtual con delegado de la supervisión técnica del contrato	La finalidad de establecer parámetros técnicos para la elaboración de los instrumentos y protocolos	1-08-25	Secretaría Distrital De Seguridad, Convivencia Y Justicia
3	Reunión presencial en las instalaciones de la URI PUENTE ARANDA, con delegados de la supervisión de la secretaria, contratista e Interventoría	Socialización de parámetros a tener en cuenta para el seguimiento, monitoreo y control de las obligaciones contractuales en los componentes, técnicos, jurídicos y financieros.	4-08-25	Secretaría Distrital De Seguridad, Convivencia Y Justicia
4.	Revisión de documentos contractuales del contratista de alimentación e interventoría	Se realiza solicitud de aclaraciones generadas por el contratista y la interventoría	6-08-25	Interventoría Consorcio CDT- Contratista UNIÓN TEMPORAL FYC
6	Elaboración de instrumentos y protocolos de seguimiento contractual	Construcción de instrumentos de verificación y protocolos (cuadro de raciones, seguimiento de condiciones higiénico sanitarias, verificación en CDT)	4 al 18 de agosto	Interventoría Consorcio CDT
7	Mesa de trabajo estandarización de protocolo de gramajes, temperaturas y análisis microbiológicos	Parametrización de parámetros a tener en cuenta para la toma de gramajes, temperatura en planta y CDT;	13-08-25	Interventoría Consorcio CDT- Contratista UNIÓN TEMPORAL FYC
8.	Socialización alimentación encargados PPL	Socialización del contrato de alimentación por la SCJ-1996-2025, suscrito por la Secretaría Distrital De Seguridad, Convivencia Y Justicia y la UNIÓN TEMPORAL FYC	14-08-25	
9.	Jornada De Inducción Contrato SCJ-1996-2025	*Socialización de aspectos jurídicos, técnicos, logísticos para la ejecución del contrato SCJ-1996-2025 por parte del contratista *Socialización de instrumentos de seguimiento, monitoreo y control por parte de la interventoría	14-08-25	Contratista UNIÓN TEMPORAL FYC Interventoría Consorcio CDT-
10	Jornada de Capacitación Profesionales de campo	Socialización de documentos contractuales (presencial)	15-08-25	Interventoría Consorcio CDT
11	Jornada de Capacitación Profesionales de campo	Socialización de instrumentos de visita (virtual)	18-08-25	Interventoría Consorcio CDT
12	Jornada de inducción Contrato de interventoría	Socialización de contexto general de interventoría	24-08-25	Interventoría Consorcio CDT
14	Reunión presencial en las instalaciones de la URI PUENTE ARANDA, con	Novedades y hallazgos presentados en el periodo de ejecución del 19 al 22 de agosto	21-08-25	Interventoría Consorcio CDT

No	ACTIVIDAD	ASPECTOS TRATADOS	FECHA	RESPONSABLE
	delegados de la supervisión de la secretaria, contratista e Interventoría	Acciones de mejora a implementar (ingreso de vehículo adicional, verificaciones de rotulado, manejo de proveedores entre otros aspectos.		

Por último, se menciona que el informe que se presenta a continuación se circunscribe en la recolección de toda la información que se presenta en los productos y elementos que se presentan en el presente informe y que se relacionan los links de la tabla inicial.

Bogotá, D.C. 1 de octubre de 2025 **CDT-0046-2025**

Señor
OSCAR ANDRÉS CANO CADAVID
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL FYC
Correo: utemporalfyc@gmail.com
E.S.D.

Asunto:	Validación planes y programas contrato No SCJ-1996-2025
Grupo/ Contratista:	UNIÓN TEMPORAL FYC
N° Contrato	Contrato No SCJ-1996-2025

Cordial saludo,

Respetuosamente, actuando en mi calidad de directora de Interventoría, en virtud del Contrato de Interventoría No SCJ-2012-2025 celebrado entre el CONSORCIO CDT BOGOTÁ, y SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA, cuyo objeto consiste en realizar la "*Interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica sobre el servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente en sitio, bajo el sistema de ración diaria a las personas privadas de la libertad, que se encuentran recluidas en los centros de detención transitoria (CDT) del Distrito*" por medio del presente, nos permitimos pronunciarnos en los siguientes términos:

I. VERIFICACIÓN TÉCNICA

Conforme con el comunicado allegado por el contratista nos permitimos socializar el estado de la revisión de los documentos allegados dentro de la cuarta entrega de documentación:

PROGRAMA VERIFICADO	OBSERVACIONES	DESCRIPCION CONCEPTO	CONCEPTO
Programa de Calibración y de Verificación de Equipos de Medición	*En el Programa de calibración, no definen el número de termómetros y grameras disponibles para toda la operación ni especifica las áreas donde deben ubicarse para su uso (Planta de alimentos y los vehículos transportadores), de acuerdo con lo establecido en el *Anexo 1. Especificaciones Técnicas Mínimas 2025.* En visita de seguimiento realizada el 11/09/2025 a la planta de producción de alimentos, se verificaron los certificados de calibración de equipos de medición (grameras y termómetros), así como las actas de entrega de los equipos al personal transportador.	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO CONDICIONADO
Plan de saneamiento	Se presentan las siguientes observaciones: En el Programa de L+ D: *Numeral 7.4 NUMERO DE AREAS EN EL SERVICIO se hace referencia al establecimiento "Tomas Cipriano", *Adicionalmente, no se incluye la totalidad de las áreas establecidas en la Especificaciones Técnicas Mínimas,	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de	APROBADO CONDICIONADO

PROGRAMA VERIFICADO	OBSERVACIONES	DESCRIPCION CONCEPTO	CONCEPTO
	por ejemplo: Área de Control de Calidad, Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frio (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación), área de Pre-alistamiento (No se diferencia entre Fruver y Carnes); área de producto no conforme no se diferencia del área de Fruver; área de alistamiento de dietas no está definida claramente. Área de empaque de jugos no está separada de área de porcionado de carnes rojas y ensamble de verdura caliente; área de despacho, área de productos de aseo, área de Vestier, área de Baño, área de depósito temporal de residuos sólidos.	seguimiento en campo por la interventoría.	
Plan de saneamiento	Con respecto al programa de residuos, se presenta las siguientes observaciones: * Dentro del diagnóstico no se desarrolla los ítems mencionados, no se establece la producción per cápita de los residuos generados de acuerdo con la población objetivo (PPL), se referencia que, "puede utilizarse cualquier método válido", sin embargo, no se desarrolla el ítem, es decir no se determina la producción de desechos sólidos ni se evalúa la procedencia de los residuos. *No se identifica el gestor para la disposición de los residuos de la operación, ni el gestor externo para la recolección de los residuos de la trampa de grasas, ni el gestor responsable de la recolección del aceite vegetal usado. *El esquema de la ruta de evacuación de residuos se encuentra borrosa, no permite visualización clara y no incluye el plano de la segunda planta. *No se incluyen los formatos para la implementación del programa.	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO CONDICIONADO
Plan de saneamiento	Con respecto al Programa de manejo integrado de plagas, se presentan las siguientes observaciones: *No se anexa el diagnóstico inicial del servicio de alimentos con las actividades a efectuar. *No es claro el método de control físico por fotoperiodismo, como medida preventiva en el control de plagas. *No relacionan: la empresa que se encargará del proceso de fumigación, el concepto sanitario ni fichas técnicas de los productos a utilizar. *No se anexa el formato CA-FO-040 Control recolección de residuos sólidos.	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO CONDICIONADO
Plan de saneamiento	Con respecto al Programa de Abastecimiento de agua potable y el plan de contingencia, se presentan las siguientes observaciones: *No se encuentra ajustado a las condiciones e instalaciones de la planta. *No coincide con las medidas establecidas en el plan de contingencia. *No se identifica el tanque de almacenamiento, la capacidad, ni el material.	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO CONDICIONADO
Plan de Trazabilidad	En el Plan de Trazabilidad se presentaron las siguientes observaciones:	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3	APROBADO CONDICIONADO

PROGRAMA VERIFICADO	OBSERVACIONES	DESCRIPCION CONCEPTO	CONCEPTO
	*En el formato SCJ-RMP001, no se indica si el proveedor presenta el certificado de calidad de las alimentos de alto riesgo. *En el numeral 5.3 PREALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS se describe: desinfección de empaques de proteínas cárnicas y desinfección de empaques de legumbres secas para remojo; sin embargo, los alimentos que van a someterse a tratamiento térmico no requieren desinfección previa, ya que el calor elimina la mayoría de los microorganismos patógenos. *En el numeral 5.3 VERIFICACIÓN DE CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, no se describe el CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS, formato SCJ-LD005. Adicionalmente, el formato (CSJ-LD005 CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS), no especifica la naturaleza de los residuos (orgánicos e inorgánicos, reciclables) ni tampoco la frecuencia de evacuación. *En el documento se numera dos títulos con 5.3: VERIFICACIÓN DE CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN y PREALISTAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS". Por lo tanto, la numeración siguiente quedo errada. *El numeral 5.4 "PREPARACIÓN, COCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y LIBERACIONES DE PRODUCTO TERMINADO", en el apartado "Control de toma para contramuestras", no especifica a que componentes se debe tomar la contramuestras, solo indica, *"tomando tres (3) muestras en cada tiempo de comida"*. No se define cuando se deben eliminar las contramuestras, cual es el rótulo que se debe utilizar, o donde debe remitirse para la verificación del procedimiento. *En el numeral 5.5 ENSAMBLE Y DESPACHO se describe: *"Se realiza el servido en fondos, fiambreras, recipientes de icopor, en algunos centros de reclusión. dependiendo de la cantidad de Personas Privadas de la Libertad, que haya dentro del centro de reclusión"*, pero el objeto del contrato indica que: "*1. LOCALIZACIÓN "El servicio de suministro de alimentación mediante la modalidad ración preparada y distribuida en punto, se debe prestar en una planta de alimentos"*. *En la sección de ENSAMBLE Y DESPACHO, no se describe el procedimiento para el despacho de las raciones por rutas ni describe un formato para llevar la trazabilidad en cuanto a hora de despacho, temperaturas de alimentos de alto riesgo, cantidades, # de ruta, etcétera. *El Programa de Trazabilidad no describe los procedimientos en caso de presentarse productos no conformes, la trazabilidad, acciones correctivas, tiempos de respuestas y formato aplicado; tampoco describe el formato de Capacitación en educación continua, el formato de Verificación de termómetros e instrumentos de medición ni el formato de Control de entrega de	días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	

PROGRAMA VERIFICADO	OBSERVACIONES	DESCRIPCION CONCEPTO	CONCEPTO
	residuos orgánicos (indicando cantidad, frecuencia de evacuación, proveedor recolector de los residuos), tal como se solicita en el anexo 1. Especificaciones Técnicas Mínimas 2025, numeral 15.6. *No se describe el procedimiento para los simulacros que verifiquen la confiabilidad del programa, acciones de mejoras aplicadas y tiempos de respuestas en caso de presentarse desviaciones durante toda la cadena productiva, canales de comunicación, responsables, etcétera.		
Plan de muestreo	Se verificó plan de muestreo de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas y a las observaciones realizadas por la Interventoría.	Se emite aprobación. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO
Protocolo de muestreo y gramaje	Se presentaron las siguientes observaciones: • Es importante que se incluya dentro del protocolo la información referenciada dentro del documento presentado "DIAGNÓSTICO E INFORME DE LIMITACIONES CDT's, EP Y URIS" con el fin de identificar con claridad las condiciones de cada uno de los establecimientos y definir las limitaciones para llevar a cabo la verificación de los gramajes servidos. • Se debe delimitar el documento únicamente a las actividades a desarrollar dentro de las actividades de verificación de gramaje, no se debe hacer referencia a *"PROTOCOLO DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO"*. • Es importante ampliar y complementar los objetivos específicos en cuanto a la cobertura en toda la cadena (ej. controles complementarios en CDT, EP y URIS, aunque se reconozca la limitación de realizar las verificaciones in situ por las limitaciones referenciadas) y el enfoque de mejora continua, es decir, que los resultados del muestreo alimenten acciones correctivas y preventivas. • Con relación al Procedimiento *Especifico Protocolo de Muestreo de Gramaje.* si bien en cierto que se identificaron situaciones que dificultan la implementación de la verificación de gramaje en los puntos de distribución (CDT, EP y URIS), es conveniente incluir mecanismos alternos que permitan validar el proceso realizado en planta de producción. • Asimismo, se debe profundizar en la implementación de la metodología de la NTC 2859 con el fin de establecer una trazabilidad técnica con mayor precisión. • Ahora bien, en lo referente a los controles en las etapas para el aseguramiento de gramajes se debe incluir una etapa de control en destino (CDT, EP y URIS), dejar explícita la verificación contra la minuta patrón en cada etapa e incorporar un apartado de toma de decisión con los resultados obtenidos y acciones correctivas y mejora continua para atender desviaciones. • Dentro de la etapa de cargue se debe complementar con los controles o verificaciones a realizar en los puntos de distribución (CDT, EP y URIS), con el fin de documentar y soportar la trazabilidad de la implementación del protocolo.	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO CONDICIONADO

PROGRAMA VERIFICADO	OBSERVACIONES	DESCRIPCION CONCEPTO	CONCEPTO
Plan de capacitación en BPM	Se presentaron las siguientes observaciones: *El nombre del archivo hace referencia a otro contratista "PLAN DE CAPACITACION-INDUCCION CAPITAL USPEC 2025". *El cronograma adjuntado no permite visualización.	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO CONDICIONADO
Programa SST	En el Plan de SST se presentaron las siguientes observaciones: *Cumple con la normatividad vigente en seguridad y salud en el trabajo (Decreto 2090 de 2003, Ley 1562 de 2012 y Resolución 1409 de 2012). Para la naturaleza de los cargos de este grupo, este ítem no aplica. *Durante la revisión se observó que existe un plan de capacitación, por lo que se está solicitando el cronograma para el diagnóstico de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST). *Se evidencia el documento "Panorama y Matriz de Riesgo". En el documento existente, se identifica una incongruencia: en la matriz, los campos correspondientes a los procesos, cargos, actividades y tareas (para puestos como manipulador de alimentos, almacenista, ayudante de distribución, jefe de cocina, auxiliar de proceso, nutricionista, ingeniero de alimentos, administrador, conductor, profesional de SST, supervisor de calidad y auxiliar administrativo) se encuentran sin calificar (vacíos). Por otro lado, la casilla de "actividades" presenta párrafos de texto superpuestos, lo que dificulta su lectura. *Se evidencia un documento, plan anual de capacitación y dentro del cual se evidencia que para el mes de agosto del presente año empieza con la primera capacitación, *Inducciones o reinducciones en el sistema de gestión de seguridad y Salud en el trabajo* (De acuerdo a ingresos), se recuerda para su posterior revisión contar con todos los soportes para su evidencia acta, firmas, evaluaciones.	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO CONDICIONADO
Plan de Sistema de Control de Calidad	En el Plan del Sistema de Control de Calidad se presentaron las siguientes observaciones: -El procedimiento 6.1 Recepción, Verificación, Almacenamiento y Salida de Materia Prima, no detalla en la etapa correspondiente a la "Verificación de materia prima – Registro e incidencias", el protocolo a seguir, el lugar o sistema donde debe documentarse la información ni si existe un formato específico para tal fin." -En la etapa de Almacenamiento, Almacenamiento en frío: Refrigeración, refiere: temperaturas de 0°C y 10°C, o rangos específicos como 2°C a 8°C. Sin embargo, La normatividad vigente establece en la *Resolución 2674 de 2013, Artículo 18. Fabricación, numeral 3.1 Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.* -En el procedimiento de almacenamiento no se encuentra descrito el sistema de rotulado de las materias primas, lo cual limita la trazabilidad y dificulta la	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO CONDICIONADO

PROGRAMA VERIFICADO	OBSERVACIONES	DESCRIPCION CONCEPTO	CONCEPTO
	aplicación adecuada del método PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir).” - El procedimiento 6.2 Alistamiento y Producción de Proteínas, en la etapa correspondiente a Cocción, describe "Temperaturas mínimas de 60°C". **Se sugiere** la temperatura segura de cocción mínima de 70°C, de acuerdo con los estándares de la *OMS en sus Diez Reglas de Oro - Cocinar bien los alimentos*, para garantizar las temperaturas seguras durante la distribución y entrega de las raciones a los CDTs. -Se presenta una incongruencia en el Diagrama 5. Alistamiento y Preparación de Ensalada, ya que el componente verdura se entrega caliente de acuerdo con lo establecido en el *Anexo 2. Documentos Nutricionales, minuta patrón y ciclos de menús,* y se describe la etapa de *Enfriamiento*, posterior a la Cocción, lo cual no corresponde al procedimiento efectuado en la planta: preparación, ensamble, despacho, distribución y entrega a los puntos. Cabe resaltar que las preparaciones del componente verdura son calientes. - El procedimiento 6.8 Alistamiento y Producción de Jugo de Fruta, se observa una incongruencia en la etapa Reserva describen: *"antes de ser refrigerado se debe cubrir la **ensalada**."* - No se describe el diagrama para el ALISTAMIENTO Y PRODUCCIÓN DE TORTAS DE VERDURAS y SOUFLE DE VERDURAS. - Los procedimientos no establecen los protocolos a seguir para identificación, registro, segregación y disposición de productos no conformes, situación que impide definir criterios claros para la liberación de productos terminados. - No describe acciones correctivas, preventivas y de mejoras implementadas. - No se describe el proceso para el transporte, distribución y entrega de alimentos y/o raciones en los CDTs. - No se indican los formatos que se deben aplicar en cada etapa de la cadena productiva, para el control de trazabilidad. - En las etapas de pre-alistamiento de todos los procesos, no se contempla la rotulación de los alimentos, lo cual limita la identificación y trazabilidad del producto. - No se describen los responsables en cada proceso. - No se presenta evidencia documental que demuestre que se realizan evaluaciones periódicas para validar la eficacia del sistema de gestión de la calidad.		
Plan de Emergencia	Se realiza revisión del pan de emergencia se puede evidencia que es un plan muy extenso y con una muy buena estructura interna cuenta con elementos muy buenos, pero al revisar con la normativa colombiana específicamente el Artículo 11 de la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo (que deroga a la Resolución 1016 de 1989), y en consonancia con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, se evidencia lo siguiente:	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO CONDICIONADO

PROGRAMA VERIFICADO	OBSERVACIONES	DESCRIPCION CONCEPTO	CONCEPTO
	1. Llenar TODOS los campos vacíos: Nombres, cargos, teléfonos, responsables, cargas ocupacionales exactas. 2. Elaborar y adjuntar los planos reales de las instalaciones con las rutas de evacuación claras. 3. Realizar y documentar el Análisis de Vulnerabilidad con una matriz de riesgo. 4. Conformar oficialmente la Brigada y consignar los nombres y datos de contacto en el anexo correspondiente. 5. Diseñar y ejecutar el programa de capacitación anual para la brigada y todo el personal. 6. Realizar por lo menos un simulacro anual, documentarlo con actas y planes de mejora. 7. Crear los formatos de inspección de equipos (extintores, botiquines) y llevar los registros. 8. Depurar y corregir las inconsistencias en la información (número de pisos, descripción de áreas).		
Base de datos de proveedores	No se especifica, conforme lo establecido en las especificaciones técnicas, marca, presentación comercial, registro o permiso sanitario, entre otras, de los productos comercializado por los diferentes proveedores.	Se emite aprobación con observaciones, por lo cual se deben realizar los ajustes requeridos, en un plazo de 3 días hábiles. Lo anterior se validará en las visitas de seguimiento en campo por la interventoría.	APROBADO CONDICIONADO

Así las cosas, a partir de la presente notificación el contratista debe revisar y ajustar los documentos relacionados conforme con las observaciones, realizar la implementación y, durante las verificaciones de la interventoría en campo se validará el cumplimiento de lo establecido documentalmente, de esta manera se garantiza el cumplimiento continuo y uniforme de las obligaciones contractuales.

Cordialmente,



MARÍA VICTORIA MORALES GUZMAN
Directora de Interventoría
CONSORCIO CDT BOGOTÁ

Proyecto: Catia Florencia Montaña Hernández- Profesional PQRD
Revisó y aprobó: Ing. María Victoria Morales – Directora