CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO DICIEMBRE 2024

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

Contenido

1 Ficha técnica 4
2 Componente Técnico Nutricional 5
2.1 Consolidado de visitas realizadas durante el mes por grupo y contratistas, con sus respectivos soportes. Se deberá presentar el informe detallando cada grupo, es decir del 1 al 17. 5
2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento 8
2.2.1 GRUPO 1 8
2.2.2 GRUPO 2 27
2.2.3 GRUPO 3 33
2.2.4 GRUPO 4 47
2.2.5 GRUPO 5 55
2.2.6 GRUPO 6 64
2.2.7 GRUPO 7 70
2.2.8 GRUPO 8 83
2.2.9 GRUPO 9 91
2.2.10 GRUPO 10 102
2.2.11 GRUPO 11 110
2.2.12 GRUPO 12 119
2.2.13 GRUPO 13 132
2.2.14 GRUPO 14 148
2.2.15 GRUPO 15 162
2.2.16 GRUPO 16 173
2.2.17 GRUPO 17 183
2.2.18 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 193
2.2.19 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 197
2.2.20 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 199
2.2.21 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 201
2.2.22 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. Intercambios Diarios: 204
2.2.23 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 209
2.2.24 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 228
2.2.25 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 230
2.2.26 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 234
2.2.27 Entregables 235
3 COMPONENTE FINANCIERO 260
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 261

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 268
3.2.1 Proyección de PAC 269
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 270
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo 271
3.5 Consolidado de descuentos 271
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 271
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos. 272
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique 273
4 COMPONENTE JURÍDICO 274
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 274
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 279
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 280
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 281
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 282
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 282
4.7 Recomendaciones de aplicar a los contratistas intervenidos, el Trámite de Incumplimiento Previsto en los Artículos 17 de la Ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011 283
5 CONCLUSIONES 284
6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS 291
6.1 Recomendaciones a la USPEC 291
6.2 Recomendaciones al contratista 292

1 Ficha técnica

Contrato N°	USPEC-CTO-159-2024
Objeto	"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR EL SISTEMA DE RACIÓN, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPEC), INTERNA EN LA MODALIDAD INTRAMURAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL (ERON), CENTROS DE RECLUSIÓN MILITAR, ESTACIONES DE POLICÍA, UNIDADES TÁCTICAS A CARGO DEL INPEC Y DEMÁS CENTROS DE RECLUSIÓN (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓ DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC".
Alcance del Objeto	El Interventor se regirá por las obligaciones y procedimientos establecidos en el Manual de Interventoría y/o Supervisión vigente de la USPEC, el presente documento, la normatividad vigente que aplica a este tipo de proyectos, garantizando el cumplimiento a cabalidad y tiempo, de acuerdo con lo establecido en los Pliegos de Condiciones para la "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR EL SISTEMA DE RACIÓN, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPEC), INTERNA EN LA MODALIDAD INTRAMURAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL (ERON), CENTROS DE RECLUSIÓN MILITAR, ESTACIONES DE POLICÍA, UNIDADES TÁCTICAS A CARGO DEL INPEC Y DEMÁS CENTROS DE RECLUSIÓN (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓN DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC"
Contratista	CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024
NIT.	901825253-6
Valor Inicial	CUARENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTISIETE MILLONES TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS ($42.127.036. 808.oo) M/CTE
Valor actual	CUARENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTISIETE MILLONES TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS ($42.127.036. 808.oo) M/CTE
Fecha de inicio	3 DE MAYO DE 2024
Duración	- Nueve (9) meses de interventoría propiamente dicha con visitas de campo, hasta la terminación de los contratos de alimentación, esto sin superar el 31 de diciembre de 2024. - Dos (2) meses adicionales sin costo para la realización de actividades complementarias, como el cierre del proceso de facturación, presentación de informes finales y la liquidación de los contratos objeto de seguimiento.
Fecha finalización actual	31 de diciembre de 2024
Garantías	Aseguradora: Seguros Mundial – No. Póliza CG-1054184

2 Componente Técnico Nutricional

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

La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional, Centros de Reclusión Militar, Estaciones de Policía, Unidades Tácticas Militares y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) que se encuentre en el anexo 23 estudios previos y adenda No 1 a través de los procedimientos, instructivos, protocolos, guías, formatos anexo técnico y demás instrumentos establecidos por la USPEC.

Las visitas se realizaron con la frecuencia y periodicidad pactada entre las partes, de acuerdo con el cronograma inicial y semanal entregado en la USPEC. Sin embargo, se presentaron algunas modificaciones dada la logística normal del suministro y el manejo de los establecimientos que en ocasiones no autorizaron el ingreso de los interventores a realizar dicha visita, por lo anterior resultaron visitas no efectivas, lo que genero modificaciones en el cronograma.
La interventoría aplicara los instrumentos de verificación en las visitas a los establecimientos de la siguiente manera:

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

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

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

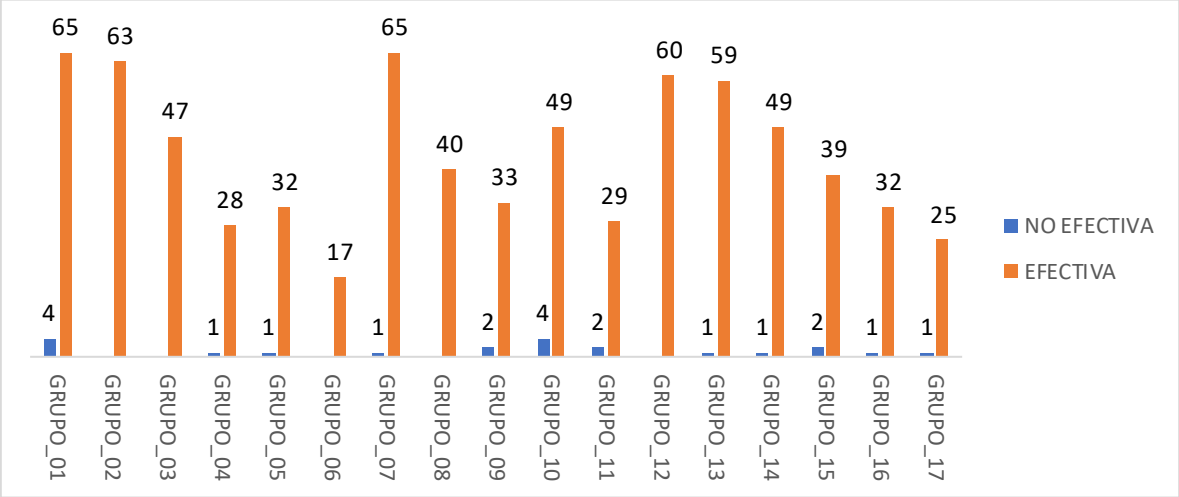
- **VERIFICACION ERON - CRM Y PLANTAS DE PRODUCCIÓN:** Se diligencia **FORMATO DE SUPERVISIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS ERON - CRM Y PLANTAS DE PRODUCCIÓN** de acuerdo a la frecuencia y periodicidad pactada por la USPEC en los establecimientos tipo Eron- CRM- PLANTA

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

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

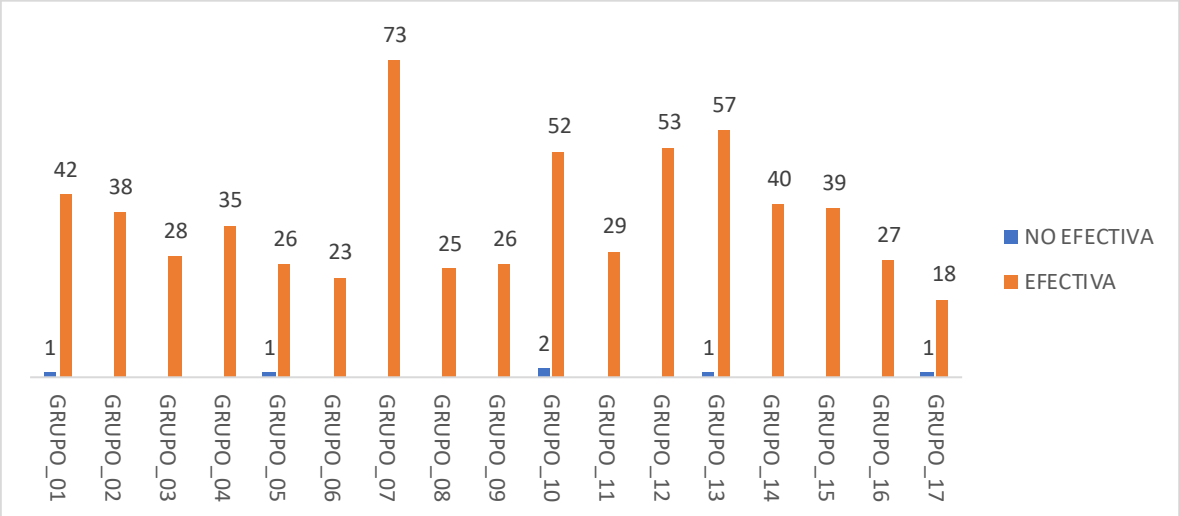
Durante la ejecución del presente informe, la interventoría realizo las visitas por regional teniendo en cuenta la frecuencia y el tipo de instrumento de la siguiente manera:

FRECUENCIA			
GRUPOS	**NO EFECTIVA**	**EFECTIVA**	**TOTAL**
GRUPO_01	4	65	69
GRUPO_02	0	63	63
GRUPO_03	0	47	47
GRUPO_04	1	28	29
GRUPO_05	1	32	33
GRUPO_06	0	17	17
GRUPO_07	1	65	66
GRUPO_08	0	40	40
GRUPO_09	2	33	35
GRUPO_10	4	49	53
GRUPO_11	2	29	31
GRUPO_12	0	60	60
GRUPO_13	1	59	60
GRUPO_14	1	49	50
GRUPO_15	2	39	41
GRUPO_16	1	32	33
GRUPO_17	1	25	26
Total, general	**21**	**732**	**753**



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

ADICIONAL			
GRUPOS	**NO EFECTIVA**	**EFECTIVA**	**TOTAL**
GRUPO_01	1	42	43
GRUPO_02	0	38	38
GRUPO_03	0	28	28
GRUPO_04	0	35	35
GRUPO_05	1	26	27
GRUPO_06	0	23	23
GRUPO_07	0	73	73
GRUPO_08	0	25	25
GRUPO_09	0	26	26
GRUPO_10	2	52	54
GRUPO_11	0	29	29
GRUPO_12	0	53	53
GRUPO_13	1	57	58
GRUPO_14	0	40	40
GRUPO_15	0	39	39
GRUPO_16	0	27	27
GRUPO_17	1	18	19
Total, general	**6**	**631**	**637**



Se realiza informe respecto a las visitas realizadas en el periodo de DICIEMBRE en cada uno de los establecimientos el cual se podrá evidenciar en el anexo TECNICO Durante la ejecución del presente informe, la interventoría realizo las visitas por regional teniendo en cuenta el tipo de instrumento de la siguiente manera:

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

REGIONAL	NO EXISTE PPL	NO PERMITEN INGRESO A LA INTERVENTORIA	BROTE DE VARICELA
OCCIDENTE	2	3	0
CENTRAL	3	2	1
VIEJO DE CALDAS	6	0	0
NOROESTE	2	2	0
NORTE	1	2	0
ORIENTE	2	1	0
TOTAL	**16**	**10**	**1**

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

2.2.1 GRUPO 1

2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

Es importante anotar que durante la ejecución del periodo de corte del presente informe se presentó cesión del contrato 327-2023, el cual paso de ser operado por la UT PENITENCIARIOS 2023 hasta el 19 de diciembre de 2024, a ser operado por la UT ANDINO COLOMBIANO a partir del 20 de diciembre de 2024.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSTUL TULUA	13/3/2024	Favorable	97,5%	**Hallazgo 2.1:** Se observa desgaste en ollas de preparación.
CPAMSPY POPAYAN	27/11/2024	Favorable con Requerimientos	74,5%	Hallazgo 1.1: Se evidencia al ingreso al área de preparación de alimentos vía principal sin

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				pavimentación y en sus alrededores objetos en desuso (panales de huevos). Hallazgo 1.2: Se evidencia en el área de lavado de canastillas, área de frutas, cocina caliente, dietas, área de jugo, almacenamiento de canastillas, techos y pared con desprendimiento de pintura, exposición de material poroso y baldosas rotas. La protección del drenaje se encuentra deteriorada, bordes de la pared de la misma área. Se evidencia en el área de cocina caliente desprendimiento del enchape, en área de fritura exposición de material poroso, pisos con baldosas levantadas generando acumulación de residuos líquidos. Se evidencia cuarto frío de refrigeración con exposición de material poroso. Hallazgo 1.3: Se evidencia en el área de almacenamiento de bodega de huevos, área de recepción de materia prima, techo con anjeo de protección en ventanas deteriorado, presenta rotos y desprendimiento. Se evidencia en el área de preparación de alimentos iluminación insuficiente, se evidencian techos con desprendimiento de pintura de manera generalizada en todas las áreas, se evidencia marcos de puertas deteriorados, en las puertas de las áreas de preparación de jugos, preparación de ensaladas, puertas con presencia de corrosión en baterías sanitarias. Hallazgo 1.4: No se cuenta con locker para almacenamiento de los elementos personales de los operarios. Hallazgo 2.1: Se evidencian las áreas lavado de canastilla, porcionado de proteína, mesas auxiliares con soporte de material

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				poroso (ladrillos). Se evidencian ollas, planchas, en su parte externa con presencia de hollín con grietas y arrugadas. Se evidencia en los cuartos fríos condensación de agua. Hallazgo 2.2: Se evidencia en área de cocina caliente 2 tablas de picar con desgaste en su superficie. Hallazgo 3.1: Se evidencian 2 manipuladores con laceraciones superficiales en las manos. Hallazgo 3.3: Se evidencia un manipulador de alimentos empleando una tapa de un recipiente para realizar el picado de materia prima. Hallazgo 4.4: Se evidencia almacenamiento de materia prima (pollo cocido) en canastilla, sin embargo, estas se encuentran sin bolsa-tina. Hallazgo 5.2: Se evidencia acumulación de residuos líquidos en grietas y baldosas desprendidas de las áreas, de forma generalizada. Hallazgo 5.5: Se evidencia en el área de preparación de alimentos techo con presencia de hollín y campana extractora con presencia y acumulación de grasa. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de inspección sanitaria debido a reporte por SIVIGILA asociados a ETA.
ERON DE POPAYAN RM	24/10/2023	Favorable con requerimiento	87,5%	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia unión entre pared y ventana con desprendimiento de material. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento de pintura en pared de área de Fruver y mesón con grietas en área de preparación**.** **Hallazgo 1.3:** Se evidencia acumulación y condensación de vapores en área de preparación. **Hallazgo 4.4:** No se evidencia distancia perimetral entre pared y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				equipos congeladores en área de Fruver. **Hallazgo 5.2:** Se evidencian residuos líquidos en área de lavado y equipos. **Hallazgo 5.3:** Se evidencian residuos sólidos en área de lavado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad y corrosión en malla de área de almacenamiento Fruver.
EPMSC IPIALES	13/9/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	**Hallazgo 1.2:** Se observan pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.3:** Se observan techos con desprendimiento de pintura en bodega de almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.4:** Se observan unidades sanitarias sin recipientes adecuados para la recolección de residuos de sólidos. **Hallazgo 2.1:** Se observan equipos sin mantenimiento técnico (lavaplatos, conexiones). **Hallazgo 4.4:** Se observa área de almacenamiento de tubérculos con humedades, lo cual no garantiza la protección de los productos**.** **Hallazgo 5.2:** Se observa artefacto sin conexión al sistema de alcantarillado para una eficiente disposición de residuos líquidos. **Hallazgo 5.3:** Se observan recipientes de recolección de residuos sólidos sin tapa en área de proceso. **Hallazgo 5.6:** Se evidencia incumplimiento al programa de mantenimiento de equipos según plan de saneamiento. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza toma de cloro residual y pH, Cloro residual 0.8 y pH 7.0. Lo cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos en la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				normatividad legal vigente, garantizando agua de calidad.
EPMSC TUQUERRES	8/6/2023	Favorable con requerimientos	85,50%	**Hallazgo: 1.1.:** El área de preparación y almacenamiento no permite el flujo adecuado de materia prima, personal manipulador y producto preparado. **Hallazgo: 1.2.** Las paredes del área de preparación de alimentos no son totalmente lisas. Se evidencia piso en todas las áreas con algunas fisuras que no permiten el adecuado proceso de limpieza y desinfección. **Hallazgo: 1.3.** Los techos de las diferentes áreas no son de material higiénico y se evidencia desprendimiento de algunos materiales. Hallazgo: 1.4. El servicio sanitario no está totalmente dotado; no se evidencia toallas desechables, canecas con bolsas, ni tapa del inodoro. **Hallazgo: 2.1.** Se observan utensilios en mal estado, como las tapas de las ollas y la canastilla para frituras. Hallazgo: 4.1. Se observa materia prima congelada que no se descongeló gradualmente. No se evidencia los soportes del origen de la carne de res. **Hallazgo: 5.5.** Se evidencian diferencias entre la aplicación de agentes desinfectantes (concentración del principio activo) y lo contemplado en el programa de limpieza y desinfección. Hay diferencias en las concentraciones. **Hallazgo: 5.6.** El plan de saneamiento no refleja los procesos reales que se aplican en el establecimiento. Hay diferencias en el programa de saneamiento y calidad de agua, y en limpieza y desinfección. **Observaciones:** Se evidencian registros que no reflejan la realidad

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de las operaciones realizadas en el establecimiento.
EPMSC EL BORDO	11/12/2023	Favorable	91%	**Hallazgo 1.3:** Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian techos en regular estado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas.
EPMSC PASTO	30/10/2024	Desfavorable	57%	**Hallazgo 1.2:** Se observa piso de cuarto frio con rugosidades, con desprendimiento de pintura en bordes bajo los cuales no facilitan los procesos adecuados de limpieza y desinfección, secciones de piso en área de preparación y área de lavado con amarillamiento y oxido, además de estancamiento de agua en cuarto frio, se observa paredes con abolladuras en área de preparación de jugos, desprendimiento de pintura en bodegas de almacenamiento de Fruver y área bodega principal, además se observa sección de pared alta en parea de preparación de alimentos con rugosidades y desprendimiento de baldosas. Se observa que el ingreso al cuarto frio y congeladores cuenta con una pendiente en el piso el cual genera deslizamiento del personal**.** **Hallazgo 1.4:** Se observa bordes del área de lavado de utensilios con fracturas en baldosas, y desgaste en el fraguado, lo cual no permite realizar procesos adecuados de limpieza y desinfección. Además, se evidencia lavamanos sin accionamiento no manual para la realización del proceso de lavado de manos así mismo en el área de preparación de frutas, se evidencia grifo que no se encuentra bien instalado (fijación a la superficie del mesón). Se observa elementos

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				alimentos con desgaste en superficie (rugosidad) y deteriorada además se observa presencia de óxido en la parte interna (reserva) de las mesas metálicas utilizadas para la preparación y servido de alimentos además se observa estanterías en material no sanitarios recubiertas con superficie plástica deteriorada y en color oscuro en el momento de la visita se observa el uso de recipientes de segundo uso de grado no alimentario que contenían cloro los cuales son utilizados para el almacenamiento de alimentos preparados como jugos de fruta avena entre otros los cuales incumplen los establecido en el artículo 6 numeral 4 y parágrafo de la resolución 683 de 2012 **Hallazgo 3.1:** Se observa manos de manipuladores de alimentos con heridas y afecciones en la piel **Hallazgo 4.1:**En el momento de la visita presenta como soporte adquisición de producto cárnico importado fichas técnicas del producto sin embargo no presenta soporte de legalidad de la adquisición de carne o pollo como factura o guía de transporte presenta algunas fichas técnicas de proveedores de los productos alimenticios utilizados en el año 2022 presenta conceptos sanitarios de vehículos de transporte de alimentos al año 2022 y 2023 en el momento de la visita no cuenta con el cumplimiento el ciclo de menos estándar mujeres y hombres (minuta) cómo Control de Calidad **Hallazgo 5.2:** Se observa desagüe de área de lavado y área de preparación de Carnes con rejilla mal instalada con orificios y con rugosidades los bordes del desagüe de la bodega de Fruver

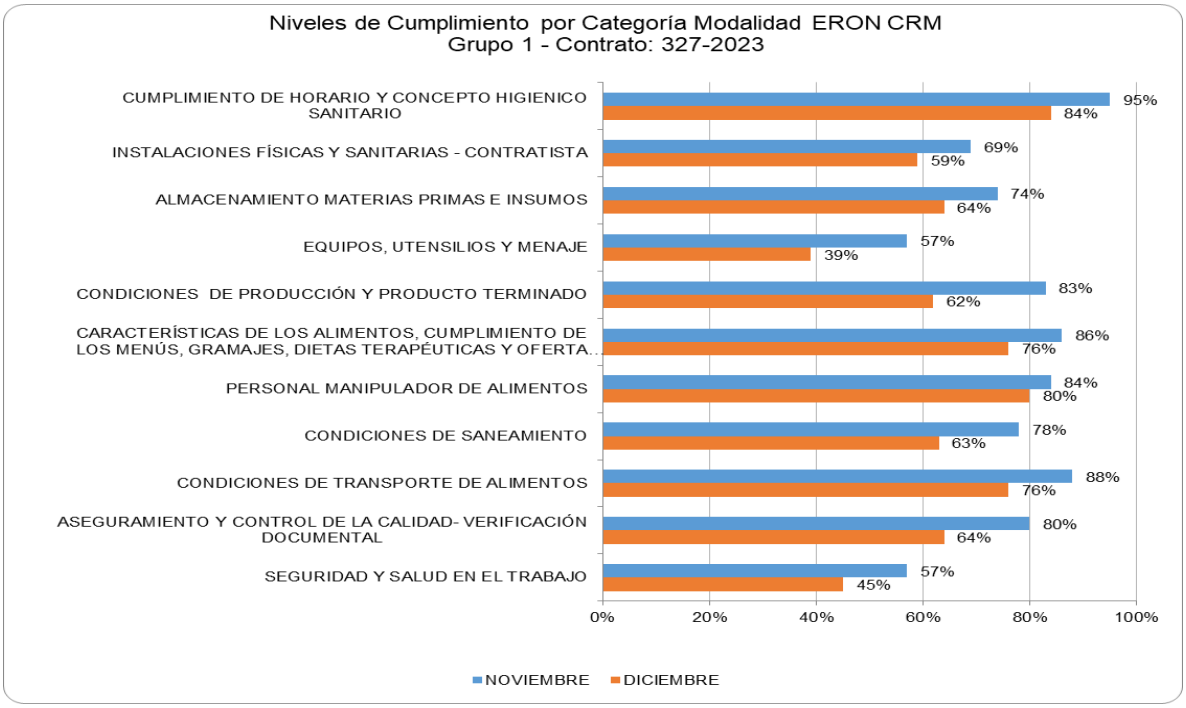
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				sin rejilla o protección en desagüe asimismo desagüe área de estufa sin continuidad lisa en su superficie externa el cual no garantiza el retiro adecuado de los líquidos del proceso de lavado se observa que el desagüe retiro de líquidos del cuarto frío no se encontraba en funcionamiento adecuado **Hallazgo 5.5:** Se observa deficientes procesos de limpieza desinfección en bordes de campana extracción los cuales cuenta con acumulación de grasa además de superficie interna (reversa) de las mesas metálicas de apoyo del área preparación de alimentos debajo de las festivas de cuarto frío de Bodega de Fruver carros de servicio y distribución de alimentos en utensilios para el pelado del plátano en superficies externos de Estufas de área preparación **Hallazgo 5.6:** Presenta plan de saneamiento documentado el cual no se encuentra actualizado en el programa de residuos sólidos cuenta con ficha de dosificación de hipoclorito al 5.25% en áreas de proceso las cuales no son acordes al desinfectante utilizado y lo dispuesto en el plan de Saneamiento
EPMSC TUMACO	23/4/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Se observa en área de aliste de alimentos pisos no sanitarios, drenajes no protegidos.
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	01/10/2024	Favorable	92%	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el área de lavado de menaje objetos en desuso (trampas grasas). **Hallazgo 1.2:** Se evidencia al ingreso del área de almacenamiento de materia prima pared con desprendimiento de pintura. El área de lavado de homenaje, mesón con enchape deteriorado. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia un equipo refrigerador en su parte

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				interna rejilla con presencia de corrosión en determinada zona de su superficie. **Hallazgo 5.5:** Se evidencian ventanas de todas las áreas con presencia de polvo.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los nueve establecimientos visitados del Grupo G1, cuatro han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son EPMSC EL BORDO, CPMSTUL TULUA, EPMSC TUMACO y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. Por otro lado, cuatro establecimientos, han alcanzado concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Estos son: CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN RM, EPMSC IPIALES y EPMSC TUQUERRES. Ahora bien, persiste EPMSC PASTO con un concepto DESFAVORABLE.
Tanto UT PENITENCIARIOS 2023 como UT ANDINO COLOMBIANO, no presentan gestión para emisión de nuevo concepto.
En cumplimiento de sus obligaciones, el operador UT PENITENCIARIOS 2023, realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC TUQUERRES y a ERON DE POPAYAN RM, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM, respecto a la vigencia de un año de los Conceptos Sanitarios. Caso contrario se presenta en EPMSC EL BORDO, donde no se evidenció gestión por parte del operador para la renovación del concepto, el cual cumplió un año de vigencia el 11-12-2024.
Durante el periodo informado se evidenció acompañamiento contante por parte la secretaria de salud de Popayán en CPAMSPY POPAYAN, continua vigente el concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS emitido el 27-11-2024.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.1.2 Evaluación por categorías

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual del operador (UT PENITENCIARIOS hasta el 19 de diciembre y UT ANDINO COLOMBIANO a partir del 20 de diciembre) en los establecimientos del Grupo 1, para el período de noviembre y diciembre de 2024. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 66.6% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, disminuyendo 12.2 puntos porcentuales frente a la calificación obtenida en el periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (84%): Durante el mes de diciembre, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, disminuyo 11 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior, principalmente por los incumplimientos evidenciados en el ERON EPMSC PASTO con el 67% de cumplimiento en esta categoría, debido a concepto DESFAVORABLE en la última visita del ente territorial de salud. En menor medida se registran incumplimientos en CPAMSPY POPAYAN con el 72% de cumplimiento por incumplimiento en los horarios de atención durante todo el periodo, en EPMSC EL BORDO con el 82% de cumplimiento debido a que el concepto higiénico sanitario cumplió un año de vigencia el 11-12-2024 y no se presentó gestión para su renovación con el ente competente y en La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 83% de cumplimiento debido a incumplimiento en horario de atención. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (59%): Durante el mes de diciembre se evidenció una disminución de 10 puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo de noviembre, tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, afectado principalmente por las evidencias en CPAMSPY POPAYAN, con un 17% de cumplimiento, por diferentes dificultades en infraestructura responsabilidad del contratista, entre las cuales se reportó lámparas sin funcionamiento, sistemas eléctricos desprotegidos, drenajes sin rejillas, pisos, paredes y techos con deterioro, mesones, puertas y marcos en mal estado, asimismo se evidencia que en EPMSC EL BORDO con el 51% de cumplimiento (sistema de evacuación de aguas insuficiente, ventanas sin malla anti-insecto, pisos y puertas con deterioro), en La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 73% de cumplimiento debido a que no cuentan con lavamanos de acción no manual en área de producción y se evidencia deterioro en mesones, continuando con en EPMSC PASTO (lámparas sin funcionamiento, paredes con deterioro y lavamanos de acción mecánica en mal estado) con el 79% de cumplimiento, en EPMSC TUMACO, EPMSC TÚQUERRES y en DE POPAYAN con el 86% de cumplimiento por deterioro en pisos, paredes, mesones y puertas de los servicios de alimentación, en CPMSTUL TULUA con el 87% de cumplimiento por pared del área de ensamble con desprendimiento de pintura y material. Finalmente se destaca el cumplimiento al 100% de las obligaciones en esta categoría en EPMSC IPIALES.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (64%): Se evidencia que el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo anterior (noviembre) bajo diez puntos porcentuales. Se evidencia 271 hallazgos en la categoría, de los cuales 132 corresponden a CPAMSPY POPAYAN (49% de cumplimiento), relacionados con incumplimientos por ausencia de fichas técnicas de los productos utilizados en el servicio, en la proyección del plan de compras, toda vez que, en las diferentes visitas realizadas el contratista realizó intercambios debido a que no contaba con las materias primas para cumplir con el ciclo de menús establecido, así mismo se evidencia productos almacenados en deficientes condiciones higiénico-sanitarias en congelación y en refrigeración (empaque secundario averiado, estibas partidas), falta de rotulación en materia prima cárnica, dificultad para ejecutar actividades de limpieza y desinfección en el almacenamiento por falta de espacio para la inspección en estibas y arrumes, situaciones que continuaron presentándose aun con la cesión del contrato a partir del 20 de diciembre de 2024. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 50% de cumplimiento por dificultades en almacenamiento de materia prima, falta de rotulado de acuerdo a la legislación vigente, productos prohibidos en áreas de almacenamiento, falta de fichas técnicas de los productos almacenados e incumplimiento en el plan de compras. En el EPMSC EL BORDO con el 53% de cumplimiento, se evidenciaron hallazgos relacionados con fichas técnicas inexistentes, proveedores de materia prima que no están en el consolidado para Grupo 1 y condiciones deficientes de almacenamiento de materia prima, en DE POPAYAN con el 62% de cumplimiento por incumplimiento en plan de compras, proveedores que no se encuentran en consolidado de grupo 1, falta de fichas técnicas de la materia prima almacenada, posible contaminación biológica en fruver, incumplimiento en rotulado por código de colores y productos no autorizados por la OTM en almacenamiento, en CPMSTUL TULUA con el 84% de cumplimiento por falta de fichas técnicas de las materia primas almacenadas, incumplimiento en plan de compras, proveedores que no se encuentran en consolidado para grupo 1 e incumplimiento en rotulado de productos de panadería El Madrigal, en EPMSC PASTO con el 87% por falta de fichas técnicas de las materia primas almacenadas, proveedores que no se encuentran en consolidado para grupo 1 e incumplimiento en rotulado, en EPMSC TUMACO y EPMSC

TUQUERRES con el 91% y el 95% de cumplimiento respectivamente por proveedores que no se encuentran en consolidado para grupo 1. Por último, se resalta la ejecución en EPMSC IPIALES con el 100% de cumplimiento en la categoría.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (39%): Se evidencia un descenso de dieciocho puntos porcentuales frente al periodo anterior en el cumplimiento general de la categoría, ubicándose como la categoría con el menor porcentaje cumplimiento en el periodo de corte informado, tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, encontrando que cinco establecimiento se encuentran en incumplimiento de las obligaciones, teniendo en cuenta la escala mencionada, los cuales son: EPMSC EL BORDO con el 18%, CPAMSPY POPAYAN con el 20%, PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 36%, CPMSTUL TULUA con el 42% y EPMSC PASTO con el 58%. Dichas afectaciones debido a faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5 y por no contar con aprobación para las alternativas de sustitución de equipos presentadas por el operador, de igual forma por deterioro en los equipos y utensilios existentes, equipos de refrigeración y/o congelación en mal estado en CPAMSPY POPAYAN Y EMPSC EL BORDO, carros transportadores fuera de servicio o en mal funcionamiento en CPAMSPY POPAYAN y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, así como falta de trampa de grasa en este último establecimiento. En menor medida se encuentran incumplimientos en EPMSC TUMACO con el 80% por faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5 y por no contar con aprobación para las alternativas de sustitución de equipos presentadas por el operador, de igual forma por deterioro en los equipos y utensilios existentes, en los establecimientos EPMSC IPIALES y EPMSC TUQUERRES con el 89% de cumplimiento y DE POPAYAN con el 90%, por faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5 y por no contar con aprobación para las alternativas de sustitución de equipos presentadas por el operador,

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (62%): Para diciembre, se observa que la categoría obtuvo veintiún puntos porcentuales menos, en el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con noviembre, en los establecimientos del Grupo 1. Nuevamente se tiene que CPAMSPY POPAYAN (42%), fue el establecimiento con mayor número de incumplimientos, se reportaron 145 hallazgos en el periodo, relacionadas con que no se toman medidas para evitar el riesgo de contaminación cruzada, toda vez que se observa materia prima en canastillas sin bolsa tina y frutas sin procedimiento de limpieza y desinfección, se observa que no se cumple con el uso adecuado de las tablas de corte de acuerdo al código de colores y en diferentes verificaciones se evidencia que no cumplen con las temperaturas de servido (temperaturas seguras >60°C para alimentos calientes y de 4°C +/-2°C para alimentos fríos), falta de utensilios estandarizados, distribución en fondos no isotérmicos, incumplimiento en protocolo de toma de contramuestras y devolución de alimentos por parte de la PPL al servicio de alimentación, en EPMSC EL BORDO con el 46% con 75 hallazgos en la categoría porque no se toman medidas para evitar el riesgo de contaminación cruzada, toda vez que se observa materia prima en canastillas sin bolsa tina y frutas sin procedimiento de limpieza y desinfección, se observa que no se cumple con el uso adecuado de las tablas de corte de acuerdo al código de colores y en diferentes verificaciones se evidencia que no cumplen con las temperaturas de servido (temperaturas seguras >60°C para alimentos calientes y de 4°C +/-2°C para alimentos fríos), falta de instrumentos de medición para control de temperatura, no implementación de protocolos de toma de temperaturas, gramajes y contramuestras. Por lo anterior se puede anotar

que estos dos establecimientos se encuentran en incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por su parte en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, en la cual se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 68%, debido a que se evidencia falta de utensilios como tablas para picar con los colores del código establecido y suministro de alimentación en fondos para estación de policía, además de incumplimientos en temperaturas de servido y toma de contramuestras, en EPMSC PASTO con el 77% de cumplimiento, DE POPAYAN con el 80% y CPMSTUL TULUA con el 88% por incumplimiento en procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, uso inadecuado de tablas de corte, incumplimiento en temperaturas de servido, falta de utensilios estandarizados para garantizar gramaje y volumen en el servido, distribución en fondos no isotérmicos e incumplimiento en protocolo de toma de contramuestras, en EPMSC IPIALES con el 95% de cumplimiento por , incumplimiento en temperaturas de servido. Por último, se resalta la ejecución al 100% en la categoría en EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (76%): En diciembre, se observa baja en diez puntos porcentuales con respecto al periodo de noviembre. En las verificaciones realizadas en el periodo de corte del presente informe, se evidencia que el CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 52%, de los 210 hallazgos evidenciados en el periodo de corte, 134 se reportaron en este establecimiento, de manera similar pero con un menor número de hallazgos (52), en EPMSC EL BORDO con un porcentaje de cumplimiento del 76%, debido a que no se cumple con el ciclo de menús establecido, realizando intercambios no reportados en el link establecido y superando el número de intercambios permitidos, asimismo por no entregar la totalidad de componentes del menú en diferentes verificaciones, incumplimiento en gramajes y calidad organoléptica, no entrega de refrigerios nocturnos, no entrega de menú especial, entrega de componentes de la dieta en fondos y falta de registro de control diario de la entrega de dietas, falta de valoraciones nutricionales y renuncias a la dieta mal diligenciadas. Por su parte en DE POPAYAN se reportó un cumplimiento del 70%, por mal diligenciamiento de formatos de la entrega de dietas e intercambio no reportado, asi como incumplimiento en la entrega de la totalidad de componentes del menú, numero de intercambios superado de acuerdo a lo establecido, entrega de alimentos no permitidos de acuerdo con la OTM y no diligenciamiento de renuncia a la dieta para recibir menú especial, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 81% por incumplimiento en el ciclo de menús y falta de registro diario del control de entrega de dietas. En EPMSC PASTO con el 93% por incumplimiento en la entrega de menú especial FIN DE AÑO, distribución de dietas en fondos y falta de entrega de componentes del menú, EPMSC TUMACO con el 97% y CPMSTUL TULUA con el 99%, por incumplimiento en ciclo de menús. Para el periodo de corte de este informe se resalta el comportamiento de EPMSC IPIALES, y EPMSC TUQUERRES, donde se obtiene un cumplimiento del 100% para esta categoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (80%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría disminuyo cuatro puntos porcentuales teniendo en cuenta el periodo anterior (noviembre), principalmente por las afectaciones en CPAMSPY POPAYAN con el 73% de cumplimiento y 39 de los 101 hallazgos en la categoría en este periodo, por falta del personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23, falta de dotación completa para los manipuladores de alimentos, incumplimiento en las practicas higiénicas por parte del personal manipulador de alimentos y registros de capacitación incompletos. En EPMSC EL BORDO y la PLANTA DE

PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 78% por falta de personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y falta de certificados médicos y análisis clínicos para el personal manipulador de alimentos, en EPMSC PASTO con el 79% por falta de personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y falta de dotación completa para los manipuladores de alimentos, en CPMSTUL TULUA con el 84% por falta del personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23, falta de dotación completa para los manipuladores de alimentos, incumplimiento en las practicas higiénicas por parte del personal manipulador de alimentos, en DE POPAYAN, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES con el 88% por falta de personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23. Se presenta cumplimiento al 100% de las obligaciones de la categoría en EPMSC IPIALES para el periodo de corte informado.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (63%): Durante el mes de diciembre, se evidenció una caída en el porcentaje de cumplimiento de la categoría de quince puntos porcentuales con respecto al periodo de corte anterior (noviembre). Continúa siendo la categoría con mayor número de afectaciones por periodo de corte informado, en el actual se presentan 271 hallazgos en las visitas de interventoría técnica en los diferentes establecimientos del Grupo 1, donde 176 de los hallazgos de la categoría fueron evidenciados en CAPAMSPY POPAYAN con el 27% de cumplimiento, por deficiencias en la ejecución de los programas del plan de saneamiento (condiciones de higiene deficientes en el todo el servicio de alimentación, en paredes, pisos, techos, campana de extracción), disposición inadecuada de residuos sólidos, falta de limpieza y desinfección de trampa de grasa y falta de fumigación de acuerdo a la frecuencia establecida, de igual forma se presentan los incumplimientos en EPMSC EL BORDO con el 50% de cumplimiento 67 hallazgos en la categoría. Por otra parte en DE POPAYAN con el 76% se presentan incumplimientos por empozamiento de agua en mesón con grietas, acumulación de grasa en extractor, falta de identificación en utensilios para actividades de limpieza y desinfección y falta de fumigación de acuerdo a la frecuencia establecida para el servicio de alimentación, en EPMSC TUMACO con el 87% por paredes con suciedad y humedad y campana con acumulación de grasa, en EPMSC IPIALES con el 90% de cumplimiento por presencia de humedad en paredes y techo, en EPMSC PASTO con el 93% de cumplimiento por presencia de humedad en paredes, en CPMSTUL TULUA con el 95% de cumplimiento por falta de lavado y desinfección de tanques de acuerdo con la frecuencia establecida y recipientes para el manejo de residuos sin tapa y sin identificar. Finalmente se destaca la ejecución al 100% de cumplimiento en EPMSC TUQUERRES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (76%): Para el periodo de corte del presente informe esta categoría presenta un detrimento de doce puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento, comparado con el periodo anterior (noviembre). El porcentaje se vio afectado principalmente por el 20% de cumplimiento evidenciado en DE POPAYAN en el periodo de corte, debido a que el transporte de FRUVER del proveedor Enny Eduardo Muñoz Hernández, no contaba con CHS del vehículo, leyenda de “TRASMPORTE DE ALIMENTOS”, dotación del personal transportador y se disponen los alimentos directamente sobre el piso del vehículo. En CAPAMSPY POPAYAN con el 74%, porque el vehículo interno de placas WCY-306 no cuenta con certificado tecno mecánica, el vehículo de placas TJT-434, no lleva en su exterior la leyenda: TRANSPORTE DE ALIMENTOS y se disponen los alimentos directamente sobre el piso del vehículo. En CPMSTUL TULUÁ con el 90% de cumplimiento porque el transportador del vehículo con placas ZDA-683 proveedor de fruver, no contaba con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente

(cofia, bata y tapabocas). Se resalta el cumplimiento al 100% en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. Finalmente, para el periodo de corte del presente informe, la interventoría no realizo verificaciones de esta categoría en EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EMPSC TUMACO y EPMSC TÚQUERRES al no observarse recepción de materias primas ni transporte de alimentos durante las visitas a dichos establecimientos.

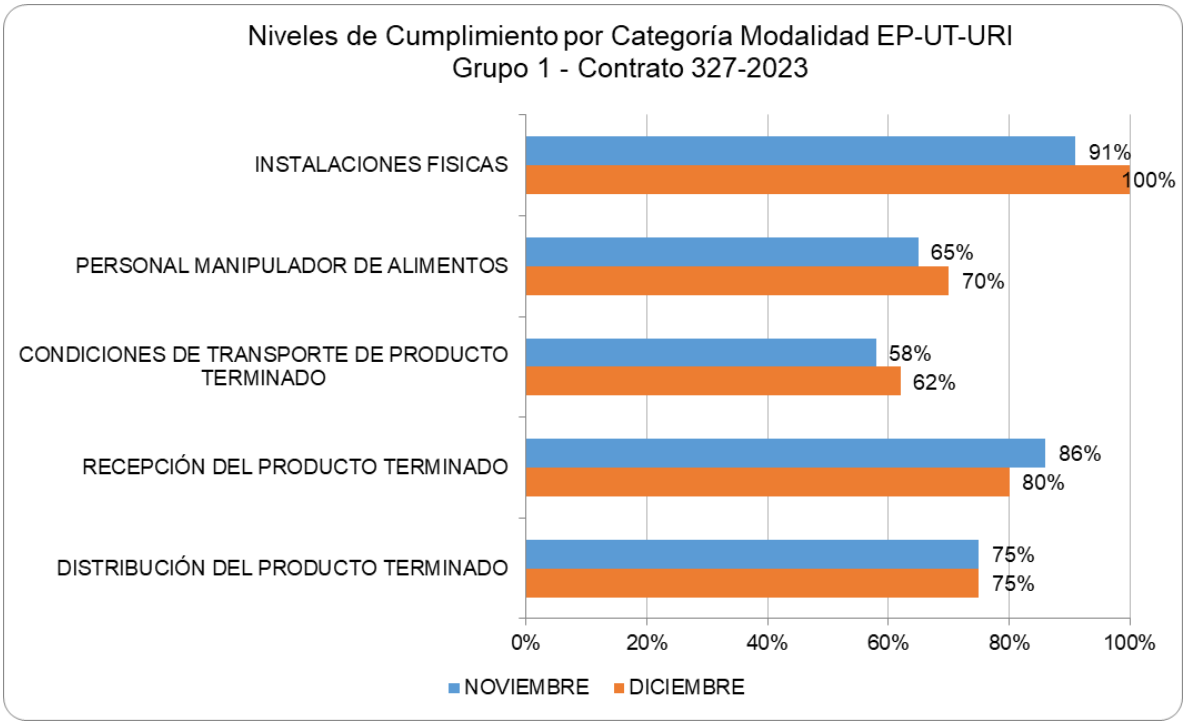
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (64%): En el mes de diciembre se observa un porcentaje de cumplimiento dieciséis puntos porcentuales menor que en el periodo informado anteriormente (noviembre), afectado principalmente por los porcentajes evidenciados en EPMSC EL BORDO con el 36% y en CPAMSPY POPAYAN con el 58%, ubicándose como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC en ambos establecimientos, por afectaciones en los programas de recepción de materias primas, mantenimiento, calibración de equipos de medición, muestreos para análisis de Microbiología, trazabilidad, contingencias y emergencias, además por no contar con paz y salvos de los proyector productos (panadería), así como en el diligenciamiento de formatos de los programas y planes de obligatorio cumplimiento. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 72% de cumplimiento, se evidencia afectación por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuanto a número de muestras para emitir resultados de conformidad y por información insuficientes para ejecutar el programa de trazabilidad. En DE POPAYAN con el 74% afectación por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuanto, a número de muestras para emitir resultados de conformidad, diligenciamiento de formatos y falta de paz y salvo de proyecto productivo (panadería). En el EPMSC TUQUERRES con el 77% de cumplimiento, por falta de certificados de calibración de los equipos de medición y por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuanto, a número de muestras para emitir resultados de conformidad. En EPMSC PASTO con el 80% por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuanto, a número de muestras para emitir resultados de conformidad y por incumplir con el plan de contingencia. En CPMSTUL TULUA (84%) por no ejecutar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC y por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuantos a número de muestras para emitir resultados de conformidad. En EPMSC IPIALES (96%) y EPMSC TUMACO (93%) por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuantos a número de muestras para emitir resultados de conformidad.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (45%): En el mes de diciembre, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1, se evidenció un detrimento de doce puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría, principalmente por los hallazgos reportados en el CPAMSPY POPAYÁN con el 7% de cumplimiento (el menor porcentaje de cumplimiento para un establecimiento en el periodo de corte del presente informe en todas las categorías evaluadas), debido a que no se evidencian registros del manual de seguridad y salud en el trabajo, actas y/o registros de capacitaciones durante los meses de julio a noviembre, asimismo, por la evidencia de ejecución de actividades de manipulación de alimentos sin elementos de protección personal. en EPMSC EL BORDO con el 33%, debido a que no se evidencian registros del programa de SST, ni capacitaciones y/o evaluaciones realizadas y no cuentan con extractor de aire en el área de producción, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 33%,

debido a que no se cuenta con extractores de aire ni manta anti fuego en el servicio de alimentación. En DE POPAYAN con el 60%, debido a que no cuenta con un profesional en SST, no se evidencian registros capacitación y evaluación, falta de elementos de protección personal en actividades de manipulación de alimentos. En CPMSTUL TULUA con el 74% porque no se evidencia registro de asistencia de profesional SST para el mes de noviembre de 2024. La última fecha de capacitación es 07-10-2024, el extractor de la campana no se encuentra en funcionamiento y se evidencia personal manipulador realizando proceso de fritura de pierna de pollo para la cena del menú No 12, sin protección ocular. Se resalta el comportamiento de EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO y EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES, para el periodo de corte del presente informe, al haber obtenido el 100 % de cumplimiento.

Como se pudo observar para cada una de las categorías anteriormente evaluadas se observa una caída en los porcentajes de cumplimiento para el periodo de corte informado (diciembre) en los establecimientos del Grupo 1, operados por UT PENITENCIARIOS 2023 hasta el 19 de diciembre, quien cedió el contrato 327-2023 a la UT ANDINO COLOMBIANO, quien opera a partir del 20 de diciembre de 2024.

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



En la gráfica anterior, se muestra el desempeño porcentual comparativo del operador (UT PENITENCIARIOS hasta el 19 de diciembre y UT ANDINO COLOMBIANO a partir del 20 de

diciembre por cesión del contrato 327-2023), con respecto a los establecimientos de Grupo 1, durante el periodo comprendido entre noviembre y diciembre de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 75.8% de cumplimiento en el mes de diciembre, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, disminuyendo 0.3 puntos porcentuales la calificación con relación al periodo anterior.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): Se evidencia que esta categoría alcanza un porcentaje de cumplimiento del 100%, aumentando nueve puntos porcentuales con respecto al periodo anterior, donde se había alcanzado el 91% de cumplimiento. Se realizan verificaciones de esta categoría en EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP TIMBIO y EP PIENDAMÓ. Por otra parte, no se realiza verificación de las variables de la categoría en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA, EP BELLO HORIZONTE, EP PERMANENTE, EP TAMBO y EP TUMACO, en el periodo de corte de este informe.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (70%): Se evidencia en el periodo de corte de este informe, el contratista muestra un aumento en el porcentaje de cumplimiento de cinco puntos porcentuales con respecto al anterior. Se resalta el comportamiento de UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO y EP PERMANENTE, las cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento. El porcentaje de cumplimiento es afectado inicialmente por el 0% de cumplimiento registrado en EP TAMBO (Evaristo Urrea no hace uso de dotación mientras suministra los alimentos en la estación de policía y no cuenta con certificado médico para manipular alimentos ni con el certificado en BPM) y EP PIENDAMO (Kelly Alexandra Rodríguez no cuenta con certificado médico ni con certificado de manipulación BPM), en EP TIMBIO con el 50% (Derly López, manipuladora de alimentos no cuenta con certificado médico de buenas prácticas de manufactura, Jesús Olmedo Castro no hace uso de dotación mientras realiza la entrega del suministro y no cuenta con certificado médico para manipular alimentos ni con certificado en BPM), en EP TUMACO con el 50% (No se evidencia certificado médico ni certificado de manipulación de alimentos del señor Cristian Bladimir Caicedo).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (62%): Se evidencia en esta categoría un aumento de cuatro puntos porcentuales con respecto al informe del periodo anterior (noviembre). Se resalta el comportamiento de EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA y EP PERMANENTE, las cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento. Para el periodo de corte informado no se verificó la categoría en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA". Por otra parte, se evidencian afectaciones en EP TIMBIO con 0% (Falta de planillas de registro de temperaturas, leyenda de “TRANSPORTE DE ALIMENTOS, CHS del vehículo transportador y plan de rutas), EP DE ROLDANILLO con el 20% (Motocicleta transporta más de 10 raciones y no cuenta con tráiler ni con planilla del registro de temperaturas) y EP TAMBO con el 20% (Motocicleta sin leyenda de transporte de alimentos, ni planilla de temperaturas ni plan de rutas). En EP EL BORDO con el 60% de cumplimiento, debido a que el vehículo transportador, no cuenta con Concepto higiénico sanitario favorable, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases ni planillas de temperaturas. En EP TUMACO con el 60%, el vehículo

no cuenta con concepto sanitario y sin certificado de Revisión Técnico mecánica y no cuenta con recipientes, canastillas o implementos que eviten el contacto de los alimentos con el piso del vehículo. Se resalta el comportamiento de EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, y EP PERMANENTE, las cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento. Finalmente se debe mencionar que en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" y EP PIENDAMO no se realizó verificación de las variables de esta categoría durante el periodo informado.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (80%): Durante el periodo de corte del presente informe, en las verificaciones realizadas en los establecimientos del Grupo 1, el contratista obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 80%, comparado con el 86% registrado en el periodo anterior (noviembre). La categoría se ve afectada debido a las evidencias en EP TAMBO con el 44% de cumplimiento (No se evidencia acta de socialización y entrega de ciclo de menú en la estación de policía, no suministra la fruta del desayuno menú 10 para un parte del 5PPL, no cumple con el menú establecido, suministrando: Café negro y pan en lugar de bebida dulce con leche y arepa, para un parte del 5 PPL; menú 10, tiempo de comida desayuno, además no se cuenta con reportes de intercambios en el drive, suministra café sin leche en el desayuno, menú 10 para un parte de 5PPL), en EP EL BORDO y EP PIENDAMO y con el 67% de cumplimiento debido a incumplimiento en ciclo de menús, intercambios no reportados, publicación y/o socialización del ciclo de menús en la EP y falta de entrega de componentes del menú. En EP PERMANENT con el 78% (No se evidencia la entrega del componente Hortalizas y Verduras para el tiempo de comida cena menú 15 para un parte de 44 PPL, no se evidencia cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia que no se entrega el componente postre del almuerzo menú 12 para un parte de 41 PPL. En EP BELLO HORIZONTE con el 80% (Al momento de la visita el comandante de guardia refiere que no conoce el ciclo de menú y que no se ha entregado y se evidencia que el contratista suministra ensalada fresca tomate con pepino en el almuerzo menú #12). En UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA" con el 88% (por menú diferente al establecido). En EP TUMACO y EP TIMBIO con el 98% (por cumplimiento del ciclo de menús y entrega de todos los componentes del menú). Se resalta el cumplimiento al 100% en la categoría en la EP CAI3 AGUACLARA

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (75%): Se evidencia que la categoría se mantiene estable con respecto al periodo informado anteriormente (noviembre) para los establecimientos del Grupo 1. Se evidenció incumplimiento en todas las variables evaluadas de la categoría en la EP TAMBO (0%), por realizar la entrega de las bebidas en fondos y no individualmente como lo establece la OTM y porque no suministra los utensilios básicos (cuchara) para el consumo de los alimentos suministrados en la EP. Se tiene un porcentaje del 50% de cumplimiento en EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO y EP TIMBIO, debido a que el contratista suministra alimentación en fiambreras, no presenta documento de protocolo de limpieza y desinfección avalado por la USPEC y se evidencia distribución de raciones en fondos. Por el contrario, se evidencia cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría para los establecimientos, UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP PERMANENTE, EP PIENDAMÓ y EP TUMACO, obteniendo el 100% en la categoría.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

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

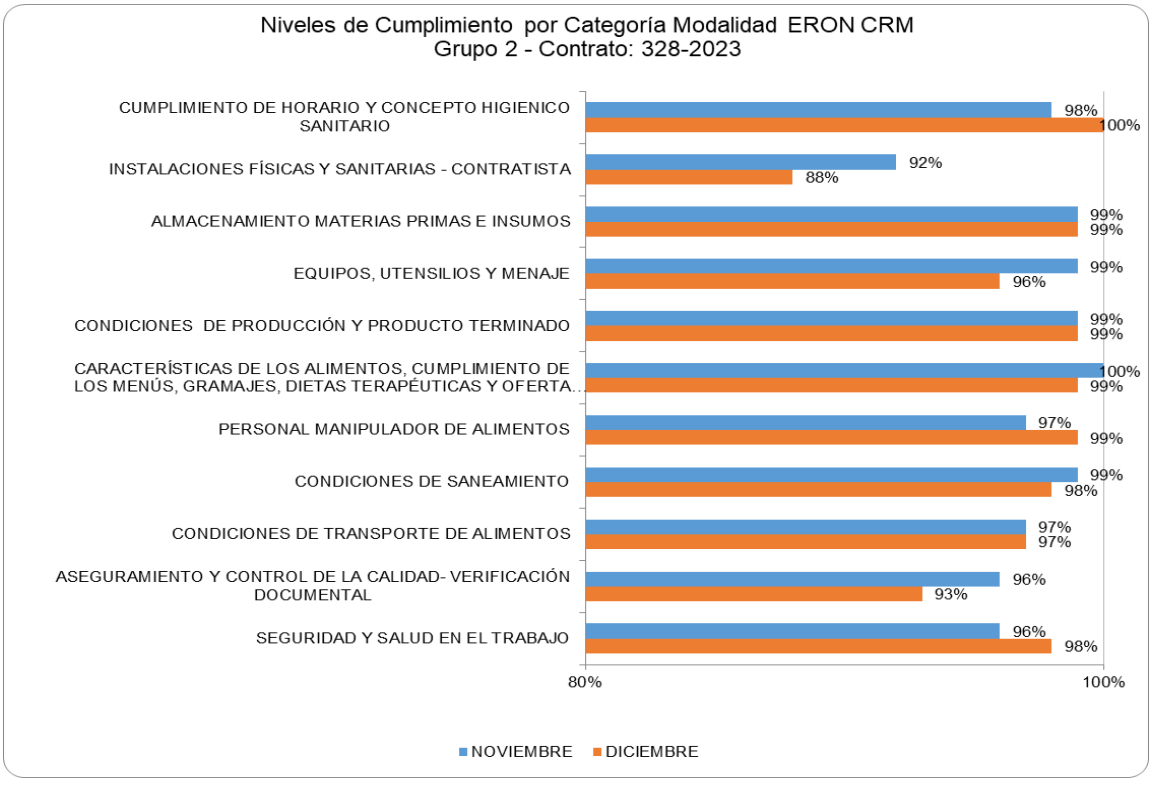
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC CALI	30/07/2024	Favorable	94.5%	**Hallazgo 1.2:** Piso deteriorado en área de bodega, verduras. **Hallazgo 2.1:** Utensilios deteriorados (ollas). **Hallazgo 5.2:** En área de preliminado se observan aguas estancadas por piso deteriorado. Observaciones: - Certificado del sistema de gestión de calidad SGC de fecha 11-07-2024. - Intervención conforme a programación de actividad en inspección de riesgos sanitarios, a petición del área de epidemiologia.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CALI	6/11/2024	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC SEVILLA	22/10/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Algunas secciones en pared alta de bodega irregular.
EPMSC CAICEDONIA	22/10/2024	Favorable	98%	**Hallazgo 1.2:** Paredes con desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.3:** Techos en perlita, no sanitario – área proceso
EPMSC BOLIVAR	04/07/2024	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC LA UNION	07/05/2024	Favorable	94%	**Hallazgo 1.1:** Espacio reducido, no hay separación

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de áreas. **Hallazgo 1.2:** Mejorar el piso.
CPAMS EJECA	09/04/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Los pisos del área de producción se encuentran deteriorados.
EPMSC BUGA	15/11/2024	Favorable	100 %	Ninguna

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, los siete ERONES y la planta de producción visitados, pertenecientes al Grupo 2, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, emitidos hasta la fecha de corte del presente informe.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.2.2 Evaluación por categorías

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



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD con respecto a los establecimientos de Grupo 2, durante el periodo de noviembre y diciembre, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 97.6% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, teniendo una disminución de 0.6% en la calificación, con relación al periodo anterior.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumentó dos puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. Se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables correspondientes a esta categoría en los establecimientos del grupo 2, evidenciando un cumplimento integral con los horarios de atención establecidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (Desayuno, Almuerzo y Cena – Refrigerio Nocturno), así como contar con conceptos higiénico sanitarios emitidos por los correspondientes entes de control y sin que exista ningún tipo de medidas sanitarias aplicadas a los servicios de alimentación de dichos establecimientos.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (88%): Se puede evidenciar para esta categoría una disminución del 4% en la calificación con respecto al mes anterior. Para los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI y EPMSC LA UNIÓN, presentan afectación en la variable relacionada con el estado de los pisos, paredes y techos del servicio de alimentación, asimismo, para los establecimientos EPMSC CAICEDONIA y EPMSC CALI, en las evaluaciones realizadas en campo se evidencia cableado expuesto e instalaciones eléctricas en mal estado. En cuanto al EPMSC CAICEDONIA, también se observa que no se garantiza protección contra el ingreso de plagas, se evidencia abertura - angeo desprendido, en área de producción. Para los establecimientos EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción Cali G2, se observa un cumplimento del 100% en esta categoría.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%): Se puede observar un cumplimiento del 99% en esta categoría, manteniéndose igual en su calificación respecto al mes anterior (noviembre), en las verificaciones realizadas en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos del Grupo 2. CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIDA, EPMSC CALI y EPMSC SEVILLA, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría. Es perentorio mencionar que se presenta afectación en la variable relacionada con el almacenamiento de las materias primas, en los establecimientos Planta de Producción EP Cali G2 ya que se evidencia entrega de pescado bagre para tiempo de comida cena menú # 12 y en área de almacenamiento conteiner 176,9 kg de este mismo, que no cuenta con el etiquetado y rotulo para el empaque primario acorde a normatividad vigente. El operador toma información del certificado de inspección sanitaria para la nacionalización de alimentos y materias primas F:V: 12-06-2026. - Lote: VN408VI645, Proveedor: Comercializadora Pezcar MJV SAS.) por otro lado, en EPMSC LA UNION no se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos en el área de fruver.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (96%): Se puede observar para esta categoría una disminución de 3 puntos porcentuales, respecto al mes de noviembre. Se evidencia afectación en la variable relacionada con el estado de los equipos, utensilios y menaje, para el establecimiento EPMSC CALI observándose pailas y ollas sin asas, mientras que en La Planta de Producción EP Cali G2, una plancha de sobre poner sin perillas. Los establecimientos, CPAMS EJECA, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION y EPMSC BUGA, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): Se puede evidenciar que para esta categoría el contratista se mantuvo en su calificación respecto al mes anterior. En las verificaciones realizadas en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA y la Planta de Producción Cali EP G2, se puede observar un cumplimiento del 100% en esta categoría. En lo que concierne al EPMSC BOLIVAR presenta afectación en la variable relacionada con adquisición de las tablas de corte e implementación del respectivo código de colores. En el EPMSC LA UNION, se observa afectación en las variables relacionadas con el cumplimiento en la totalidad de los equipos de medición básicos, no cuentan con un termómetro de cuatro requeridos de acuerdo a lo establecido en al OTM y la aplicación del protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, evidenciándose contramuestras incompletas.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Se puede observar para esta categoría una disminución de un punto porcentual, respecto al mes de noviembre. Para el EPMSC LA UNIÓN, se evidencia afectación en la variable relacionada con el suministro del menú especial ya que el contratista entrega para menú especial Fin de Año, tiempo de comida almuerzo: Sancocho trifásico, tamal, arroz con ajo, ensalada tomate, cebolla, cilantro y aguacate, jugo agua de panela con limón y postre galleta cuca. No cumple con la aprobación del componente tamal elaborado en el establecimiento EPMSC La Unión, sin embargo, al finalizar la visita la administradora indica a la interventoría el respectivo aval. Se evidencia que los establecimientos, CPAMS EJECA, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali EP G2 cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (99%): En las verificaciones realizadas a los establecimientos del Grupo 2 el contratista aumentó 2 puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Se resalta el cumplimiento de todas las variables para esta categoría en los establecimientos EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali G2. Para el EPMSC CALI se presenta afectación en la variable relacionada con el cumplimiento de los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas (evidenciándose personal manipulador haciendo uso inadecuado del tapabocas), en cuanto al EPMSC SEVILLA, se observa afectación en la variable relacionada con al cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 23, siendo que, no se cuenta con 1 distribuidor.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (98%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuyó un punto porcentual con respecto al periodo anterior. Para el EPMSC CALI y EPMSC LA UNION se observa alteración en la variable con la limpieza de las paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección. En cuanto al EPMSC SEVILLA se

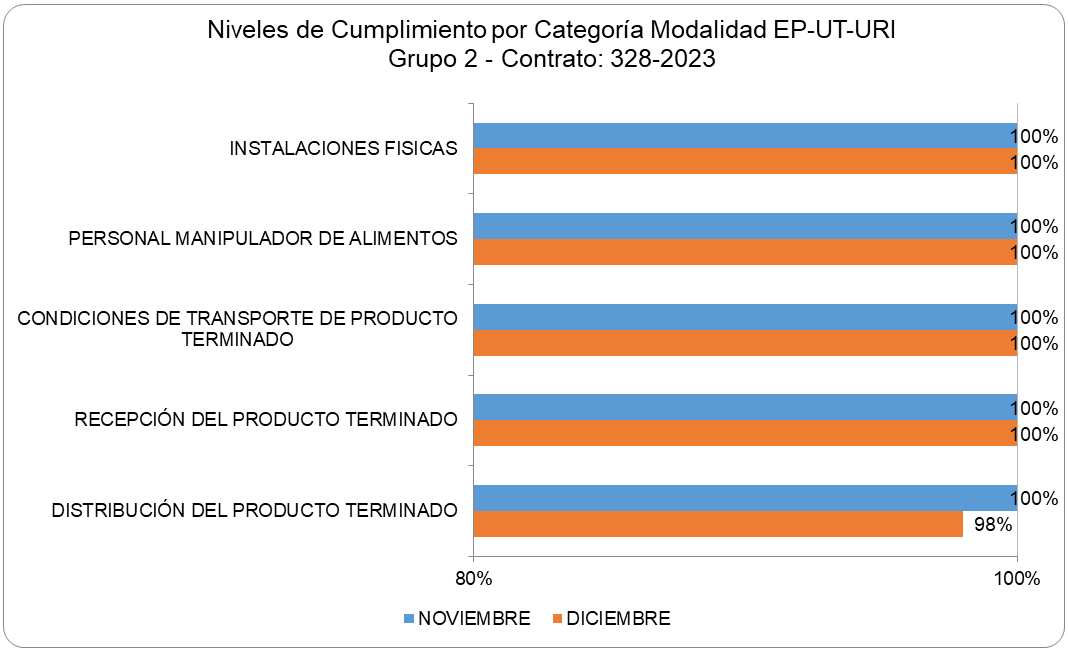
observa afectación en la variable relacionada con la existencia de un área para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje, debido a que el área de lavado de equipos - utensilios que incluye fiambreras, ubicado en el interior del patio 3, no garantizan la limpieza y desinfección, ya que no cuentan con separación física de las actividades que realizan los PPL en el patio, asimismo, la variable relacionada con limpieza de los techos. Con respecto al EPMSC CALI, se evidencia, además, afectación en las variables que evalúan las condiciones de limpieza y desinfección de las campanas, extractores, equipos y utensilios, evidenciándose pailas en uso con hollín y extractores de aire del área caliente en deficientes condiciones de higiene, cabe resaltar que durante visita el contratista realiza limpieza de extractores. Se observa un cumplimento del 100% en esta categoría para los establecimientos CPAMSC EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, y La Planta de Producción EP Cali G2.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): Se puede observar un cumplimiento del 97% en esta categoría, manteniéndose igual en su calificación respecto al mes anterior. En las verificaciones realizada en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos del Grupo 2. CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIDA, EPMSC LA UNION, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría. Es perentorio mencionar que se presenta afectación en las variables relacionadas con las condiciones físicas e higiénicas de los vehículos transportadores, en el EPMSC CALI, el vehículo de placas VZF 624, del Proveedor Quick and Tasty, el cual transporta abarrotes en deficientes condiciones de higiene, asimismo, productos de dulcería en canastillas en deficientes condiciones de higiene en el vehículo de placas ESZ 082 del Proveedor Quick and Tasty.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%): Se puede evidenciar para esta categoría una disminución del 3% en la calificación con respecto al mes anterior. Para todos los establecimientos del Grupo 2, se evidencia afectación en la variable que evalúa que los instrumentos usados para el control de temperatura y control de gramaje se encuentran calibrados, observándose que ningún establecimiento del Grupo 2 cuenta con certificados de calibración por una entidad competente (ONAC) de sus equipos de medición.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (98%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, el contratista aumentó dos puntos porcentuales con respecto al mes anterior (noviembre). Se observa un cumplimento del 100% en esta categoría para los establecimientos CPAMSC EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC SEVILLA y EPMSC LA UNIÓN. En cuanto al EPMSC CALI se presenta afectación en la variable relacionada con el cumplimiento del personal manipulador en cuanto a dotación y uso de los elementos de protección acordes con la actividad que realizan.

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



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD con respecto a los establecimientos de Grupo 2, durante el periodo de noviembre y diciembre, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza 99.8 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, disminuyó en 0.2 % la calificación en relación con el periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100% para esta categoría en el periodo de corte informado. Con respecto al mes de noviembre, el contratista se mantiene en su calificación porcentual, observándose óptimas condiciones en el almacenamiento temporal de los alimentos, así como también, canastillas y estibas limpias. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las dos variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista mantiene su calificación con respecto al mes anterior (noviembre). Se refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable, dando cumplimiento a las BPM por parte de los manipuladores de alimentos (transportadores). De esta manera, los establecimientos obtienen un desempeño para esta categoría, de 100%.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100% para esta categoría en el periodo de corte informado. Con

respecto al mes de noviembre, el contratista se mantuvo en su calificación, observando vehículos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con leyenda de transporte de alimentos, documentación requerida actualizada y con un plan de rutas con rangos de horarios, y placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega. Se observa el compromiso del contratista en cuanto a procedimientos implementados para garantizar canastillas, recipientes e implementos limpios y desinfectados para el transporte de los alimentos a las diferentes estaciones de policía, así como también un óptimo y oportuno diligenciamiento de las planillas de registro de temperatura de los alimentos distribuidos en cada tiempo de comida.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría el contratista se mantuvo estable en su calificación respecto al mes anterior (noviembre), con un desempeño del 100%, reflejando el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable en todas las estaciones de policía del Grupo 2. Es importante resaltar el eficiente desempeño del contratista en lo que concierne al cumplimento en la rotación y características estipuladas de las bebidas suministradas en los diferentes tiempos de comida del ciclo de menú.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista disminuyó dos puntos porcentuales en su calificación con respecto al mes anterior (noviembre). Este porcentaje se ve afectado, debido a que, en la EP MUNICIPAL, se realiza entrega de la alimentación en fondos, para ser servidos en la misma, por prueba piloto que implementó el contratista.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COJAM JAMUNDI BLOQUE 1	21/11/2024	Favorable	91%	**Hallazgo 4.2**: Goteos por filtraciones en ducto de vapor.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 3	19/6/2024	Desfavorable	55,5%	No se está llevando a cabo producción en el Bloque 3, toda vez que, a partir del 17 de agosto de 2024, la

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				producción se trasladó al Rancho del Bloque 1, para realizar mantenimientos de infraestructura al rancho del Bloque 3.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 4	19/6/2024	Favorable con requerimientos	84.5%	**Hallazgo 1.2:** pisos porosos y paredes en mal estado. **Hallazgo 1.4:** no se evidencia limpieza adecuada, falta de dispensador. **Hallazgo 2.1:** manguera que alimenta el tanque, con fuga de agua. **Hallazgo 5.4:** Tecnoplagas de Colombia - Realizar inscripción ante secretaria de salud (Resolución 2674/2013)
EPMSC SILVIA	10/1/2024	Favorable	100%	Ninguna.
EPMSC BUENAVENTURA	22/11/2024	Favorable	100%	Ninguna.
EPMSC PUERTO TEJADA	3/9/2024	Favorable	96,50%	**Hallazgo 1.1:** El diseño de la infraestructura no cuenta con un proceso secuencial de sus áreas. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian ollas y equipos de refrigeración con deterioro.
PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO	11/4/2024	Favorable	98%	**Hallazgo 1.2:** Paredes descarachadas y pisos con baldosas astilladas. **Hallazgo 1.3:** Techos en material no sanitario.
EPMSC CARTAGO	8/10/2024	Favorable con requerimientos	84%	**Hallazgo 1.1:** Diseño del área de preparación y almacenamiento facilita el ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** Paredes en área de almacenamiento en frío presenta deterioro y humedad, igual en área de preparación, fisuras en área de preparación y sifones sin protección. **Hallazgo 1.3:** Techos en área de preparación no son de fácil limpieza y presentan fisuras, se evidencia abertura en puertas de ingreso al área de servido. **Hallazgo 1.4:** Instalación sanitaria incompleta no cuenta con tasa. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian equipos en mal estado las puertas no garantizan la hermeticidad, se evidencia con presencia de óxido.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo 4.4: Almacenamiento de productos en frío supera la línea de carga. **Hallazgo 5.3:** No se evidencian recipientes adecuados para la correcta disposición de residuos en área de preparación. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad en equipos de congelación. **Hallazgo 5.6:** No se evidencia el registro de los procedimientos de limpieza y desinfección en utensilios, ollas, cucharas, cuchillos. Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de IVC asociada a notificación de resultados de análisis microbiológicos.
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	25/10/2023	Favorable con requerimientos	65%	**Hallazgo 1.1:** La construcción del establecimiento no impide el ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** Se observan pisos y paredes en mal estado. **Hallazgo 1.3:** Se observa aberturas sin protección. Se observan techos en algunas partes con problema de humedad y con desprendimiento y otras partes deterioradas. Se observó puertas y ventanas en mal estado (oxido y desprendimiento). **Hallazgo 1.4:** El servicio sanitario está ubicado en el área de proceso. No tienen equipo de accionamiento mecánico dotado de elementos de aseo para el lavado de manos. No cuentan con toallas desechables para el secado de manos. **Hallazgo 2.1:** Se observó el procesador de vegetales en mal estado y con oxidación. Se observó equipos que no son resistentes a la corrosión. Se observó equipos en mal estado y que puede ocasionar accidentes. **Hallazgo 2.2:** Se observó elementos en material absorbente. Se observó algunas tablas de picar deterioradas. **Hallazgo 3.3:** Se observó una manipuladora que no cumple con el

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				color de la dotación de color claro. Se observó que la administradora no utiliza gorro ni tapabocas. **Hallazgo 3.4:** No cuentan con el plan de capacitación permanente y continuo completo. **Hallazgo 4.4:** Se observa mal almacenamiento de la materia prima en los enfriadores. **Hallazgo 5.3:** No se están utilizando todos los recipientes que están plasmados en el plan de saneamiento. **Hallazgo 5.5:** Se observó deficiencia en limpieza de equipos y áreas. **Hallazgo 5.6:** Presentan plan de saneamiento pero alguna información no es acorde a lo observado.
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/2/2024	Favorable con requerimientos	78%	**Hallazgo 1.1:** La construcción del establecimiento no impide el ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** El piso del área de proceso, bodega de tubérculos, alistamiento, cuarto frio se encuentra en mal estado. Se observó paredes del área de proceso y bodega con problemas de humedad y deteriorada. Se observó sifones sin su respectiva rejilla. **Hallazgo 1.3:** Se observó abertura sin protección en el área de proceso. Se siente calor en el área de proceso. Se observó lámparas del área de procesos desprotegida. Se observó lámpara del baño en mal estado. Se observó no son resistentes a la corrosión y deterioradas (cuarto frio, bodega de tubérculos). **Hallazgo 1.4:** No se observó en el momento de la visita, toallas desechables o equipo automático para el secado de manos. Se observó lockers dañados. **Hallazgo 2.1:** Se observó utensilios en mal estado (ollas). Se observó equipos que no son resistentes a la corrosión (estanterías, mesas del área de proceso y carros repartidores de

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

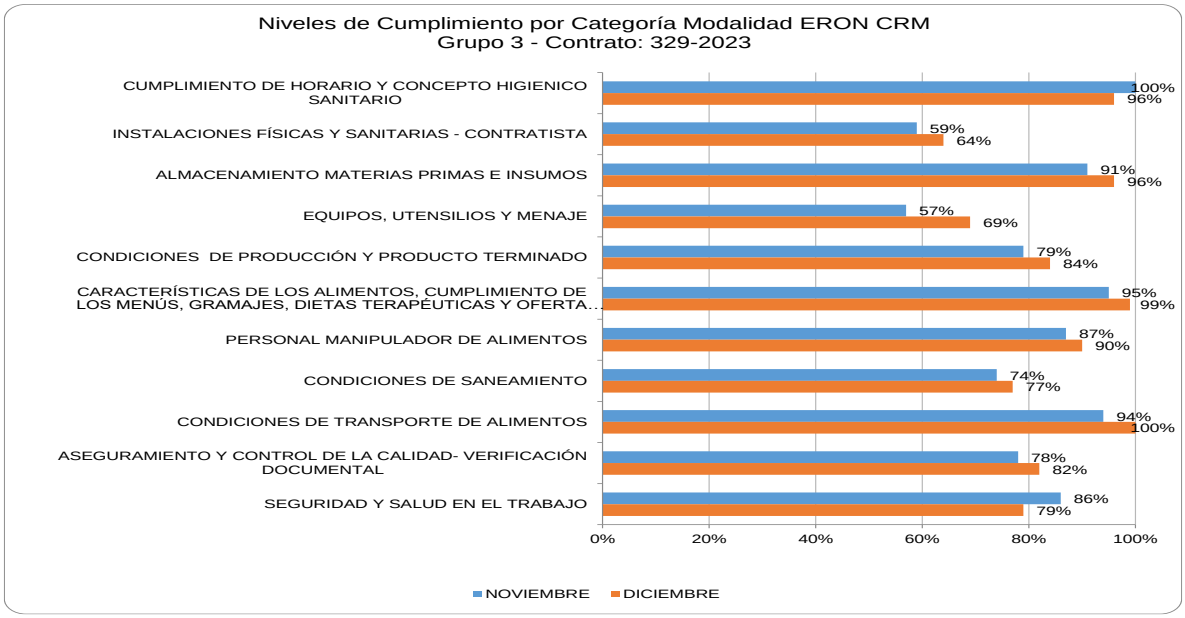
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, tres establecimientos, un rancho y una planta de producción presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, correspondiente a los establecimientos EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO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

Cabe señalar que, en cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM, esto es, la renovación anual del concepto sanitario.

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

2.2.3.2 Evaluación por Categorías

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



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante el periodo de noviembre y diciembre, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador para el periodo del presente informe alcanza un 86.2% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, aumentando 4.2% la calificación en relación al periodo anterior.

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

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

1. Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (96%): Durante el periodo de diciembre, se puede evidenciar una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de noviembre. Lo que conllevó a la afectación de la calificación en el mes de diciembre, corresponde al incumplimiento del horario de entrega de los alimentos en el tiempo de comida desayuno y almuerzo en el ERON COJAM JAMUNDI. En relación a los conceptos

sanitarios, todos los establecimientos cuentan con concepto sanitario y/o cuentan con soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente. Así mismo, cabe mencionar que todos los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (64%): Corresponde a la categoría con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se puede evidenciar un incremento del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de noviembre. Los aspectos que favorecieron esta calificación corresponden a la gestión realizada por el contratista ante el INPEC, para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación; letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM, en buen estado, ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso; área exclusiva y señalizada para el ensamble de las raciones y el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES. Los aspectos negativos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin funcionamiento y/o sin protección; instalaciones eléctricas en mal estado (tomacorrientes sin protección y cableado expuesto); sistema de evacuación de aguas residuales sin protección y/o con rejillas en mal estado; pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados; paredes agrietadas, con desprendimiento de pintura y/o material; techos en mal estado; uniones piso - pared en mal estado; mesones desajustados, con presencia de corrosión y lámina en mal estado; bases para servido con presencia de corrosión; puertas y marcos con deterioro (presencia de corrosión y/o sin chapa); ventanas y aberturas, sin protección o con angeos en mal estado; lavamanos de accionamiento no manual, f uera de funcionamiento y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos sin protección ni señalización. Los establecimientos EPMSC CARTAGO, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, COJAM JAMUNDI, y CPAMSPAL PALMIRA, quienes con un 71%, 69%, 53% y 39% de cumplimiento respectivamente, presentan el menor desempeño en esta categoría. Cabe resaltar el cumplimiento de los aspectos evaluados para los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA con 100% de cumplimiento cada uno.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (96%): Durante el periodo de diciembre, se puede evidenciar un incremento del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de noviembre. Con respecto a los aspectos positivos que favorecieron la calificación de esta variable para el periodo del presente informe, cabe mencionar la existencia de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario; alimentos almacenados como materia prima destinada para el suministro, con fecha de vencimiento vigente, libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física, así como la correcta aplicación de etiquetado y rotulado para el empaque primario; implementación del método PEPS e identificación por rotulo de colores; materias primas almacenadas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, debidamente identificadas; no se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos y almacenamiento de producto evidenciado como no conforme en el área dispuesta para tal fin. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: almacenamiento de materias primas en cajas de cartón y/o guacales que no son de primer uso; recipientes y/o canastillas de material sanitario en deficientes condiciones de higiene; incumplimiento en las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos, lo cual limitó las operaciones de limpieza y verificación del área. Se resalta el desempeño de los establecimientos CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE

QUILICHAO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, en 13 de las 14 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados para estos establecimientos fue No Observada durante las verificaciones, seguido de EPMSC SILVIA, COJAM JAMUNDI y EPMSC CARTAGO con 93%, 93% y 91% de cumplimiento, respectivamente.

4. Equipos, utensilios y menaje (69%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 12% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Entre los aspectos a destacar, cabe mencionar que los cuartos fríos (refrigeración-congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando correctamente; los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasas en buen estado y funcionales; el menaje y/o equipos en desuso se encuentran identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO" y se cuenta con soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Of erta Técnica Mínima (OTM). Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y con deterioro (marmitas con fugas, estufas con quemadores en mal estado, bandejas asadoras de sobreponer y puestos de cocción sin perillas; equipos con presencia de corrosión; pailas y ollas, sin asas); servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC; campana sin extractor de aire; pelapapa de 200 kg/h, caldera, horno y extractores de aire, fuera de funcionamiento; congeladores con puertas desajustadas y con empaques que no generan hermeticidad. También se evidenciaron carros transportadores en cantidad insuficiente, sin identificar y en mal estado (rodamientos sin caucho, presencia de corrosión y desprendimiento de pintura) y patinetas con deterioro (lamina desprendida y óxido). Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% fueron EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, seguido de EPMSC SILVIA, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, con una calificación de 90%, 88% y 78%, respectivamente. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron COJAM JAMUNDI y CPAMSPAL PALMIRA con 55% y 52% de desempeño, respectivamente.

5. Condiciones de producción y producto terminado (84%): Con respecto al mes de noviembre, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta variable se encuentra la implementación del protocolo de control de temperatura y plan de muestreo (control de gramaje) con base en la NTC ISO-2859-1, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final; se cuenta con la totalidad de los equipos de medición básicos (termómetros, balanzas, grameras básculas); hielo rotulado y almacenado en adecuadas condiciones; ración terapéutica suministrada en empaque de material desechable para PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas; cumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras. Es importante señalar, que durante el periodo del presente informe, en ninguno de los establecimientos se presentaron productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de los alimentos. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: manipulación de alimentos sin guantes, suministro de frutas para consumo en el tiempo de comida desayuno, sin realizarle procesos de limpieza y desinfección; descongelación inadecuada (sumergido en agua para acelerar su proceso) de productos de alto riesgo; tablas de corte en cantidad insuficiente,

deterioradas y no utilizadas de acuerdo código de colores; distribución de producto terminado a temperatura menor de 60°C y de alimentos refrigerados superior a 4°C +/-2ºC; ausencia de entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados; ensamble y distribución de producto terminado en canastilla con bolsatina omitiendo el uso de recipientes isotérmicos establecido por la OTM para la entrega en fondos; producto terminado dispuesto directamente sobre el piso; despacho hacia los patios en guacales de madera de la fruta del desayuno y distribución de bebida caliente del desayuno para adscritos a la dieta en bolsas plásticas de color verde, las cuales son utilizadas habitualmente por el contratista para el almacenamiento de residuos sólidos. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron EPMSC SILVIA con 87%, CPAMSPAL PALMIRA con un 85% y COJAM JAMUNDI con 72%. Los establecimientos: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría cada uno, seguido de EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 92%.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (99%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Con respecto al mes de noviembre, se presenta un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación general fueron: cumplimiento del ciclo de menús y la entrega de la totalidad de los componentes en cada tiempo de alimentación; el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones; cumplimiento en los gramajes y calidad organoléptica de las preparaciones de los menús verificados a suministrar en el ERON, EPs, UTs y URIs; suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima; desarrollo del programa de tamizaje nutricional de acuerdo a lo estipulado en la OTM; entrega de dietas terapéuticas para la PPL de acuerdo con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas; registros de valoraciones, tratamiento y seguimiento nutricional de los PPL adscritos a la dieta; cumplimiento en el suministro de las raciones para gestantes y lactantes; valoraciones y seguimientos nutricionales del 100% de las gestantes y/o lactantes que hay a la fecha en los establecimientos penitenciarios; registros de las renuncias a las dietas con la firma de un profesional del área de sanidad del establecimiento y la nutricionista del contratista, donde el PPL exonera de cualquier responsabilidad a la USPEC, al contratista y al INPEC. El hallazgo que afecta la calificación general corresponde a la distribución de componentes (proteína y derivado de cereal del desayuno) de la dieta en fondos. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas. Los establecimientos: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas; seguido de ERON COJAM JAMUNDI con un 97% de cumplimiento.

7. Personal manipulador de alimentos (90%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de noviembre. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría se encuentran: entrega de dotación completa al personal profesional, operativo y visitantes; manipuladores realizando lavado

de manos con agua y jabón desinfectante; capacitación continua en BPM acorde a lo establecido en la OTM para personal manipulador de alimentos y personal administrativo; personal manipulador libre de infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos; registros de horas laboradas para el personal operativo y PPL desarrollando las actividades de manipulación de alimentos, sin exceder el número de horas máximas de trabajo diario permitido. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el recurso humano mínimo y adicional y frecuencia del mismo de acuerdo al anexo 9, 23 y condiciones contractuales; manipuladores de alimentos y/o distribuidores con dotación incompleta o en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas y no se cuenta con el certificado médico anual vigente para el personal operativo del servicio de alimentación. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, que presentan cumplimiento del 100%, al cumplir con el personal ofertado y adicional, tiempo laborado, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación; seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 90% de cumplimiento. El establecimiento con menor desempeño fue ERON COJAM JAMUNDI con un 80% de desempeño.

8. Condiciones de saneamiento (77%): Con respecto al mes de noviembre, se presenta un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento. Con respecto a los aspectos positivos dentro de la categoría, cabe destacar la implementación de procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, evitando la contaminación cruzada; el adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección; la sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; la entrega de kit (detergente, desinfectante y esponja) quincenalmente a la PPL con el fin de garantizar la limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vaso y cuchara) antes de cada tiempo de comida; el suministro de agua potable en el servicio de alimentación; el cumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo; la limpieza y desinfección de las trampas de grasas; el análisis de pH y Cloro Residual; la evacuación de residuos mínimo tres veces al día de las áreas de proceso y el certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente. Por otra parte, se han identificado hallazgos que afectan la calificación de esta variable y éstos hacen referencia a paredes, pisos, techos, barreras de protección (angeos), campanas y/o extractores de aire, en deficientes condiciones de higiene; pisos con estancamiento de agua; equipos y utensilios en deficientes condiciones de higiene; instalaciones sanitarias en deficientes condiciones de higiene y con ausencia de elementos de higiene personal y papelera sin bolsa ni tapa; lavamanos desprendidos de la pared en las instalaciones sanitarias de los PPL; incorrecto manejo (recolección, clasificación y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables y recipientes para almacenamiento de residuos en cantidad insuficiente, sin identificar, sin bolsa y/o con tapa en mal estado. Se evidenciaron falencias en el control de plagas, en COJAM JAMUNDÍ donde se detectó la presencia de roedores en el servicio de alimentación. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidencian en EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC PUERTO TEJADA con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC SILVIA con 98% y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 93%. Por otro lado, los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC CARTAGO con 88%, CPAMSPAL PALMIRA con un 70% y finalmente COJAM JAMUNDÍ con un 65%.

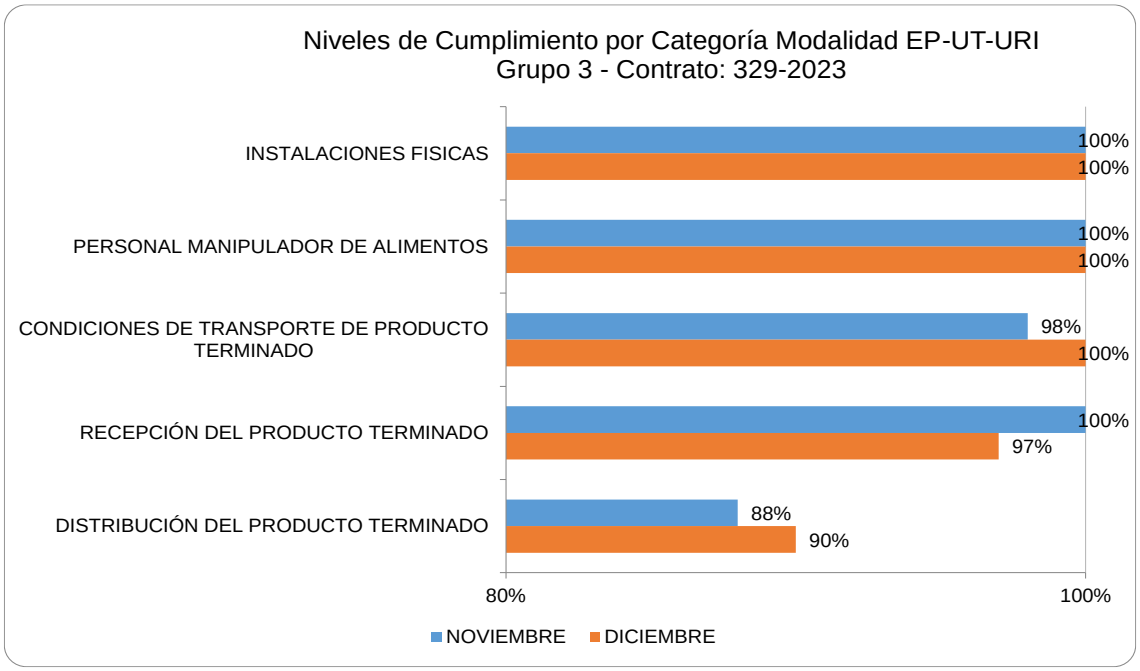
9. Condiciones de transporte de alimentos (100%): Corresponde a la categoría con mejor desempeño. Con respecto al mes de noviembre, se presenta un incremento del 6% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente; recepción, transporte y distribución de los alimentos de acuerdo con su naturaleza, en recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del medio de transporte; el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y utiliza vestimenta adecuada según la normativa vigente y los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron COJAM JAMUNDI, CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente. Durante el periodo del presente informe, con respecto a los establecimientos EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

10. Aseguramiento y control de la calidad - Verificación documental (82%): Con respecto al mes de noviembre, para esta variable se presentó un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; cumplimiento de la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7 para los muestreos microbiológicos; laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED - LAB); análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM; resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; control y registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; implementación del programa de trazabilidad, capacitación adicional al personal en buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable; registros actualizados del plan de inducción, contingencia y emergencia y no se observó el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos. La calificación de la variable se ve afectada debido a la falta de implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; existencia de certificados de calibración sin acreditación ONAC, de los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y control de gramaje(grameras y básculas); incumplimiento de la Resolución 1407 de 2022 para los reportes de toma de muestra, toda vez que dichos informes no indican la toma de 5 muestras para determinar conformidad; carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos y falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería). Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, durante el periodo del presente informe, se presentó algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos ni se cuenta con programa de tercerización. El establecimiento con mejor desempeño en

el periodo fue EPMSC BUENAVENTURA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC CARTAGO con 91%. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron, EPMSC SILVIA, EPMSC PUERTO TEJADA, COJAM JAMUNDI, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO y CPAMSPAL PALMIRA con 88%, 83%, 80%, 76% y 75% de desempeño, respectivamente. Durante el periodo del presente informe, con respecto al establecimiento EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO no se pudo realizar la verificación de la variable.

11. Seguridad y salud en el trabajo (79%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 7% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de noviembre. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la campana sin extractor de aire, ventilación artificial insuficiente en el servicio, extractores de aire sin funcionamiento y ausencia de los elementos de protección personal para la realización de actividades por parte de los manipuladores de alimentos. Por otra parte, el contratista cuenta con registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, que presentan cumplimiento del 100%, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 79%. El establecimiento con menor porcentaje de desempeño fue COJAM JAMUNDI con 55%.

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



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante el periodo de noviembre y diciembre, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 97.1% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo en 0.9% la calificación en relación al periodo anterior.

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

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

2. Personal manipulador de Alimentos (100%): Con respecto al mes de noviembre, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de diciembre. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden a: manipuladores de alimentos haciendo uso de la dotación limpia, en buen estado y de color claro. Así mismo, se evidencia certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y cumplimiento de prácticas higiénicas por parte del personal manipulador. Por otro lado, la categoría evalúa tres ítems, sin embargo, en relación a la presencia del recurso humano adicional ofertado - Supervisor de Calidad y Estaciones de Policía, la Interventoría no lo evidenció durante las visitas, dando una calificación de NO OBSERVADO. Teniendo en cuenta lo anterior, los dos ítems restantes presentan un desempeño del 100% durante este periodo, en los siguientes establecimientos: EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable. Para los establecimientos UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, no se evidenció personal manipulador de alimentos durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO, ya que el transporte de los alimentos es marítimo.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (100%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los aspectos que favorecieron la calificación son: diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos, vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente y que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el

seguimiento en los puntos de entrega. Para los establecimientos UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, el transporte de los alimentos es marítimo, dando una calificación de NO OBSERVADO para esta categoría, ya que no pueden realizarse las respectivas inspecciones por parte de la Interventoría. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

4. Recepción del producto terminado (97%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: incumplimiento del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno e intercambios en el tiempo de alimentación sin informar por correo de las respectivas modificaciones al supervisor y/o interventoría. Por otra parte, algunos aspectos favorecieron la calificación tales como: suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje, características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o a las dietas en ninguna de las Estaciones de Policía y/o Unidades Tácticas, verificadas. Los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP CARTAGO, EP LIMONAR, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, seguido de EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 90%. El establecimiento con menor desempeño fue EP COMANDO SUR DE POLICIA con 78%.

5. Distribución del Producto Terminado (90%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de noviembre. Los aspectos que afectaron la calificación general corresponden a la no entrega de derivado de cereal del refrigerio nocturno, ensamblado en empaques individuales y sellados. Así mismo se evidenció, que durante este periodo, el contratista no suministró los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a cada PPL. Durante este periodo, el contratista garantizó la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previo al procedimiento de la prescripción dietaría. Los recipientes de dietas se encontraban marcados con el nombre del PPL y tipo de dieta conforme a lo establecido en la OTM. Por otra parte, cabe indicar que en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Se destaca que los establecimientos EP CARTAGO, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA, UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, para esta categoría. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue EP COMANDO SUR DE POLICIA con un 0%.

2.2.4 GRUPO 4

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

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

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

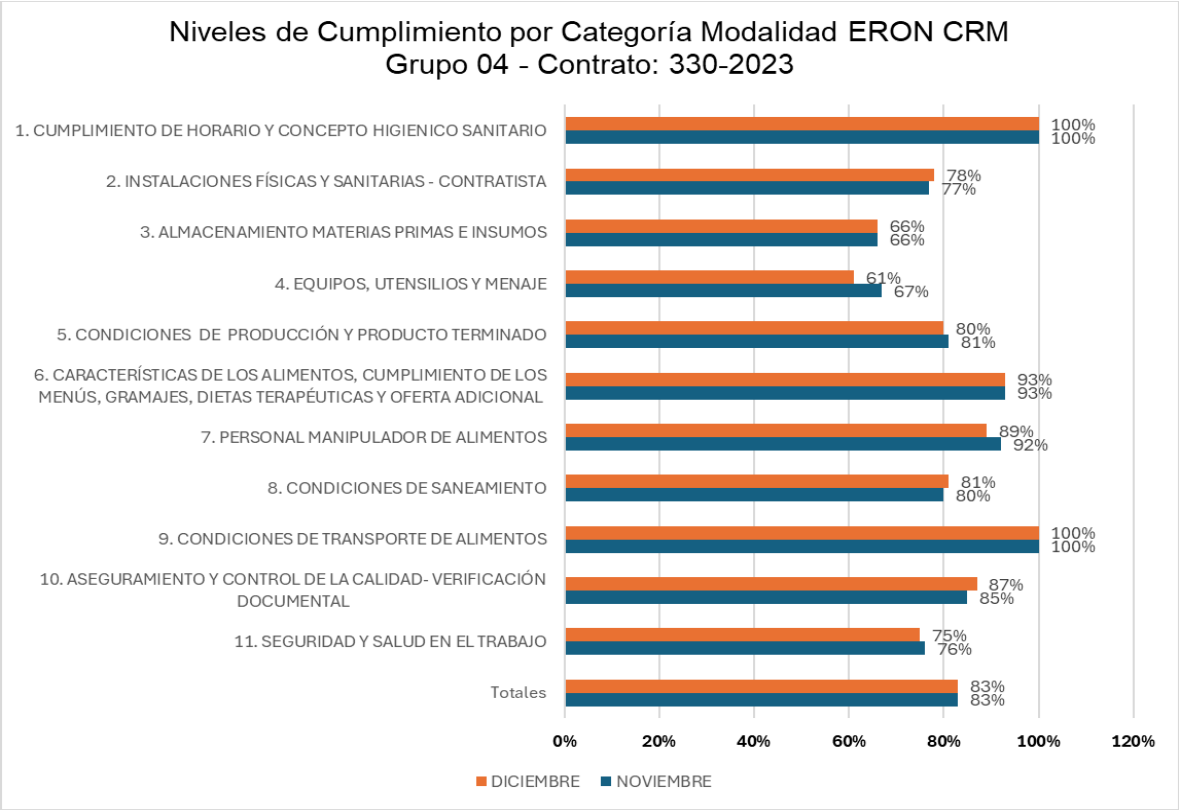
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC LA PLATA	29/08/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87,0 %	Existe humedad en las paredes; falta extractor de aire mayor ventilación; no se cuenta con suficientes baños; no se encuentran los elementos de aseo; los recipientes donde almacenan; las materias primas no son las los adecuados; no hay un sitio específico para almacenar los agentes químicos y aseo. Por parte del operador se subsanan los hallazgos relacionados con elementos de aseo y lugar de almacenamiento de elementos de aseo y químicos.
EPMSC GARZON	03/09/2024	FAVORABLE	93.5 %	Se realiza seguimiento a los hallazgos evidenciados por la ETS durante las visitas del mes de noviembre, evidenciándose que las vigas del techo presentan oxido.
EPMSC PITALITO	28/05/2024	FAVORABLE	96,0 %	Continúa el hallazgo relacionado con los pisos de las diferentes áreas de proceso se evidencian deteriorados dificultando las actividades de limpieza y desinfección.
EPMSC FLORENCIA	26/09/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79.5 %	Se evidencian pisos deteriorados, con empozamiento de agua, techos en diferentes

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				áreas con presencia de oxido, equipos con presencia de oxido, se evidencian utensilios deteriorados; mesón con desprendimiento de baldosas en la base. Se evidencia que el desnivel no es suficiente al igual que los drenajes para hacer un adecuado desagüe. Continúan los hallazgos relacionados con infraestructura del rancho.
EP LAS HELICONIAS	17/07/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88 %	Se reitera el desprendimiento de pintura en las paredes de las diferentes áreas, pisos desgastados y con grietas, se evidencian aberturas sin protección y puertas oxidades, se evidencian equipos deteriorados y con presencia de oxido, se evidencian recipientes para residuos sin tapa y paredes sucias.
EPMSC GUAMO	13/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.0 %	Se evidencia agua estancada en la entrada principal, se observa piso del área de cocina con baldosas rotas, paredes con pintura deteriorada. Se observa cielo raso sin acoplar o que genera aberturas en el techo, se observan puertas deterioradas en los baños. Se observan equipos deteriorados.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, dos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 4, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos EPMSC GARZON – EPMSC PITALITO. Por su parte, cuatro de los establecimientos presentan concepto Favorable con Requerimientos, estos conceptos dos fueron emitidos en el año 2023 y cuatro en el año 2024.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.4.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de noviembre y diciembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 4, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT UNIDOS USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 4, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de diciembre de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual, contempla once aspectos técnicos, los cuales, son calificados al contratista.
Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento y se realiza un comparativo entre los meses de noviembre y diciembre:

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

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (78%): Esta categoría en el mes de diciembre aumento su desempeño con respecto a noviembre pasando de un 77% a un 78%. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA con 64%, EPMSC EL GUAMO con 69%, ERON EPMSC GARZON con 69%, ERON EPMSC NEIVA con 79%, y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 86%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 82%, los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento, lámparas no protegidas en caso de ruptura, aberturas no protegidas para evitar ingreso de vectores, ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en área de producción y no existencia de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción. Sin embargo, cabe resaltar que, el operador da cumplimiento Bueno de los aspectos evaluados para los establecimientos, ERON EPMSC PITALITO con 90% y ERON EPMSC LA PLATA con 92% cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (66%): Esta categoría en comparación del mes de noviembre mantuvo su cumplimiento del 66% en el mes de diciembre, viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 87%, ERON EPMSC PITALITO con 74%, ERON EPMSC LA PLATA con 74% y ERON EPMSC GARZON con 70% de cumplimiento durante el periodo. Por otro lado, los establecimientos con menor porcentaje fueron ERON EPMSC FLORENCIA con 48%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 50% y ERON EPMSC EL GUAMO con 60%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de los alimentos en cajas de cartón, guacales y costales, incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios, se evidencian alimentos en estado no óptimo para el consumo y almacenamiento sin separación física. Igualmente se evidencian alimentos sin el rotulado establecido en la OTM y normatividad vigente y se evidencian faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados.

4. Equipos, utensilios y menaje (61%): En el mes de diciembre, dicha categoría disminuyo su cumplimiento comparando con noviembre, pasando de un 67% a un 61%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON EPMSC PITALITO con un 31%, ERON EPMSC GARZON con 53%, seguido de ERON EPMSC FLORENCIA con 60%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 65%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 80% de cumplimiento, ERON EPMSC LA PLATA con 86% y ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 86%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con con el no mantenimiento de equipos en algunos establecimientos; los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, los cuales, presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeración y congelación) y/o neveras y/o congeladores no se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden

a aspectos subsanables por parte del operador. El no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 en los establecimientos ERON EPMSC PITALITO y ERON EPMSC FLORENCIA.

5. Condiciones de producción y producto terminado (80%): En comparación con el mes de noviembre disminuyo pasando de un 81% a un 80% en diciembre. Cabe resaltar el cumplimiento del 100% en la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC EL GUAMO, de las variables evaluadas para los establecimientos al cumplir con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los demás establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 64%, ERON EPMSC FLORENCIA con 70%, ERON EPMSC PITALITO con 77%, ERON EPMSC GARZON con 79% y ERON EPMSC NEIVA con 83%, evidenciándose hallazgos relacionados con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas los cuales no evitan el riesgo de contaminación cruzada. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC. El contratista no garantiza el servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada, adicionalmente las contra muestras no cumplen con lo establecido en la OTM.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (93%): En comparación en esta categoría respecto al mes de noviembre mantuvo un 93% de cumplimiento. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 y ERON EPMSC LA PLATA alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. La calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se supera el número de Intercambios permitidos a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, no se cumple con las características organolépticas de los alimentos, igualmente el suministro de los refrigerios nocturnos, no se da cumplimiento a la rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. Lo anterior evidenciado en los establecimientos ERON EPMSC PITALITO con el 86%, ERON EPMSC FLORENCIA con 90%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 90%, ERON EPMSC GARZON con 95%, y ERON EPMSC NEIVA con 98% de cumplimiento. En los establecimientos ERON EPMSC GARZON y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones.

7. Personal manipulador de alimentos (89%): En comparación del mes de noviembre se evidencia una disminución pasando de un 92% a un 89%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC EL GUAMO que presentan cumplimiento del 100%, y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 96%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación y tiempo laborado. Por otro lado, se encuentran, ERON EPMSC FLORENCIA con 86%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 84%, ERON EPMSC PITALITO con 83% y ERON EPMSC GARZON con 83%, presentando el menor desempeño para esta categoría, por incumplimiento en la dotación del personal manipulador, la cual no se evidencia completa y se

encentra en mal estado, igualmente no cumplen con las buenas prácticas de manipulación, no presentan los exámenes médicos y certificados de manipulación, adicionalmente no se está cumpliendo con el estándar de talento humano según el anexo 9 y 11.

8. Condiciones de saneamiento (81%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de noviembre se evidencia que aumento de un 80% en el mes de noviembre a un 81% en diciembre. Se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento en los establecimientos con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado son ERON EPMSC EL GUAMO con 69%, ERON EPMSC NEIVA con 71%, ERON EPMSC GARZON con 77%, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 80%, ERON EPMSC FLORENCIA con 81%; ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 83%, ERON EPMSC LA PLATA con 89% y ERON EPMSC PITALITO con 89%. Debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes y ventanas, falta de limpieza de los pisos y estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, no existe un adecuado manejo de residuos sólidos.

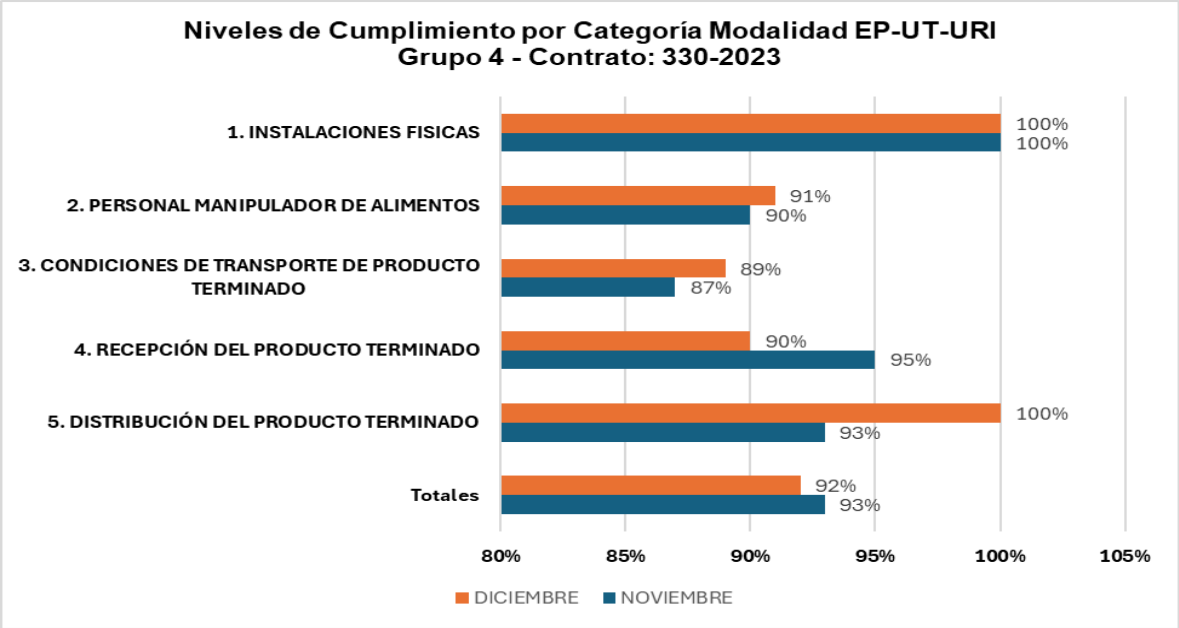
9. Condiciones de transporte de alimentos (100%): Esta categoría en comparación al mes de noviembre mantuvo el porcentaje de cumplimiento dado que en noviembre ya que se alcanzó un 100%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos en tres establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC GARZON y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente, los alimentos se transportan sobre estibas, cuenta con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS y el personal transportador cuenta con la dotación establecida en la normatividad vigente.

10. Aseguramiento y control de la calidad (87%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 83%. La calificación se ve afectada debido a los hallazgos que afectaron el desempeño en esta categoría se relacionan con que el operador no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, y los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros, adicionalmente no se da cumplimiento a lo establecido en el las frecuencias y resultado de los análisis microbiológicos. Sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones de equipos de medición. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros.

11. Seguridad y salud en el trabajo (75%): Esta categoría en comparación del mes de noviembre disminuyo al pasar de un 76% a un 75% en diciembre. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EPMSC LA PLATA con 33% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 40%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades, no contar con los registros de cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo en los establecimientos evaluados. Se resaltan los

establecimientos, ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC PITALITO alcanzaron el 100%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de noviembre y diciembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 4, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT UNIDOS USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 4, durante los periodos de noviembre y diciembre del 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

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

1. Instalaciones físicas (100%): En comparación de ambos periodos se evidencia que el porcentaje de cumplimiento mantuvo el 100% en ambos periodos del 100% en noviembre y diciembre. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, estos establecimientos obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

2. **Personal manipulador de Alimentos (91%):** En comparación del mes de noviembre, aumento el porcentaje de cumplimiento de un 90%, a un 91% en diciembre, resaltando que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, lo cual, refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional. Por otro lado, en la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA se evidencia que el personal manipulador no cuenta con la dotación estipulada en la normatividad vigente.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (89%): En comparación del mes de noviembre se evidencio un aumento en el porcentaje de cumplimiento, ya que en el mes de diciembre alcanzo un 89% de cumplimiento, comparado con el 87% de noviembre. Se evidencia que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 67% y UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO con 80%, presentan el menor desempeño debido a que el transporte utilizado no es el adecuado según la normatividad vigente, ya que no se da cumplimiento a vehículos respecto a la documentación requerida en los documentos contractuales y a la normatividad vigente. Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados.

4. Recepción del producto terminado (90%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 78%, y EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE con 90%, por no cumplimiento del ciclo de menús e intercambio en el menú suministrado, no cumplimiento por parte del contratista con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC. Los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO con 90%, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO" y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

5. Distribución del Producto Terminado (100%): En comparativo con el mes anterior se evidencia un aumento pasando del 93% a un 100%. Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos en los procesos de distribución.

2.2.5 GRUPO 5

2.2.5.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 31/12/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSFUS FUSAGASUGA	13/12/2023	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	"Seguimiento realizado en visita del día 30/12/2024. 1.2. El establecimiento cuenta con pisos en deterioro donde la pintura epóxica está desgastada. Seguimiento: Se evidencia reemplazo del enchape del piso de todas las áreas y se evidencian en buen estado 1.3. En algunas zonas del techo son de difícil limpieza. Seguimiento: La novedad continúa, La entidad se encuentra realizando adecuaciones de mayor cuantía, aún se evidencia faltante de algunas laminas. 1.4. El establecimiento no cuenta con servicios sanitarios. Seguimiento: Sanitarios compartidos. 2.2. Los mesones son en acero inoxidable, pero en las paredes evidencian enchapes rotos. Seguimiento: se evidencia mantenimiento de los enchapes rotos de todas las áreas, unas zonas lo realizan el operador y otras la entidad. 5.2. Se evidencia acumulación de humedad en el suelo. Seguimiento: Se evidencia mantenimiento en el piso de todas las áreas, no se evidencia acumulación de humedad. No se evidencia gestiones por parte del operador para solicitar la visita de la entidad de salud ya que el concepto supera un año de vigencia; se refiere que la entidad"
EPMSC VILLETA PLANTA EXTERNA	03/06/2024	FAVORABLE CON COMPROMISOS	71%	"1.1. El establecimiento no está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente pero no impide el ingreso de plagas por mantener puertas abiertas. Las diferentes áreas del establecimiento no permiten el flujo adecuado de materia prima, producto y personal al momento de la recepción de materias primas. SEGUIMIENTO: El establecimiento se encuentra ubicado en una finca, la cual está adaptada para la producción, no hay separación de áreas, no están definidas las entradas de materia prima y salida del producto terminado, sin embargo, se mantienen puertas cerradas. 1.2. Los pisos Presentan grietas y rugosidades que facilita la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, las uniones entre paredes, entre estas con el piso no son redondeadas. Los pisos no cuentan con pendiente necesaria para efectos de drenaje. Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				conducción y recolección de agua residuales; en caso que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado que puedan ser removidos para facilitar labores de limpieza y desinfección. SEGUIMIENTO: En áreas de almacenamiento y preparación se sigue evidenciando grietas en el piso, se observa ausencia de medias cañas piso – pared, pared – pared. 1.4. Los servicios sanitarios no funcionan a causa de ausencia de agua, no está dotado de los implementos requeridos para la higiene personal como: implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papelera no cuenta con bolsa interior. En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas NO se cuenta con lavamanos de accionamiento manual, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. SEGUIMIENTO: Se realizó instalación de tanque de 2000 litros para la limpieza, en los baños se observa implementos para la higiene personal. Cerca del área de producción se observa lavamanos de accionamiento no manual. 2.1. Cuenta con los utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, pero los contenedores de almacenamiento de agua no son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento. SEGUIMIENTO: Se evidencia contenedor con tapa y rotulado para la protección del contenido. 2.2. Las superficies como mesón de trabajo que entran en contacto directo con el alimento no es de acabado liso, presentan porosidad, poseen defectos, grietas o espacios que puedan acumularse partículas de alimentos. SEGUIMIENTO: Se evidencia en enchape del mesón deterioro; este está ubicado en el área de producción. 3.4. El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza; sin embargo, se debe reforzar algunos temas para su correcta ejecución como es métodos de limpieza y desinfección y zonas de peligro, en términos de temperatura ya que no toman criterios de decisión al incumplimiento de algunos aspectos de evaluación. SEGUIMIENTO: El operador soporta capacitación continua donde se incluye temas de limpieza y desinfección, así mismo, cuentan con tabla de dosificación de los productos utilizados. 4.3. Cuando se requiere esperar dentro de una actividad y otra, el alimento no se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores a 4°C ±2, según el tipo de alimento. SEGUIMIENTO: Los contenedores se mantienen cerrados para conservar la temperatura y se destapan para el servido. 4.4. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. Se evidencia recepción de materia prima sobre piso y en las áreas de circulación de personal. SEGUIMIENTO: Se evidencia almacenamiento de materias primas en canastillas sobre estibas en área de almacenamiento. 5.1. El establecimiento no dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza desinfección dado a que todos los días presenta razonamientos por tiempo prolongado. SEGUIMIENTO: Se evidencia reserva de agua en un tanque de 2000 litros, que es básicamente para la limpieza y desinfección, se cuenta con certificado de lavado de tanque con fecha del 28/09/2024.

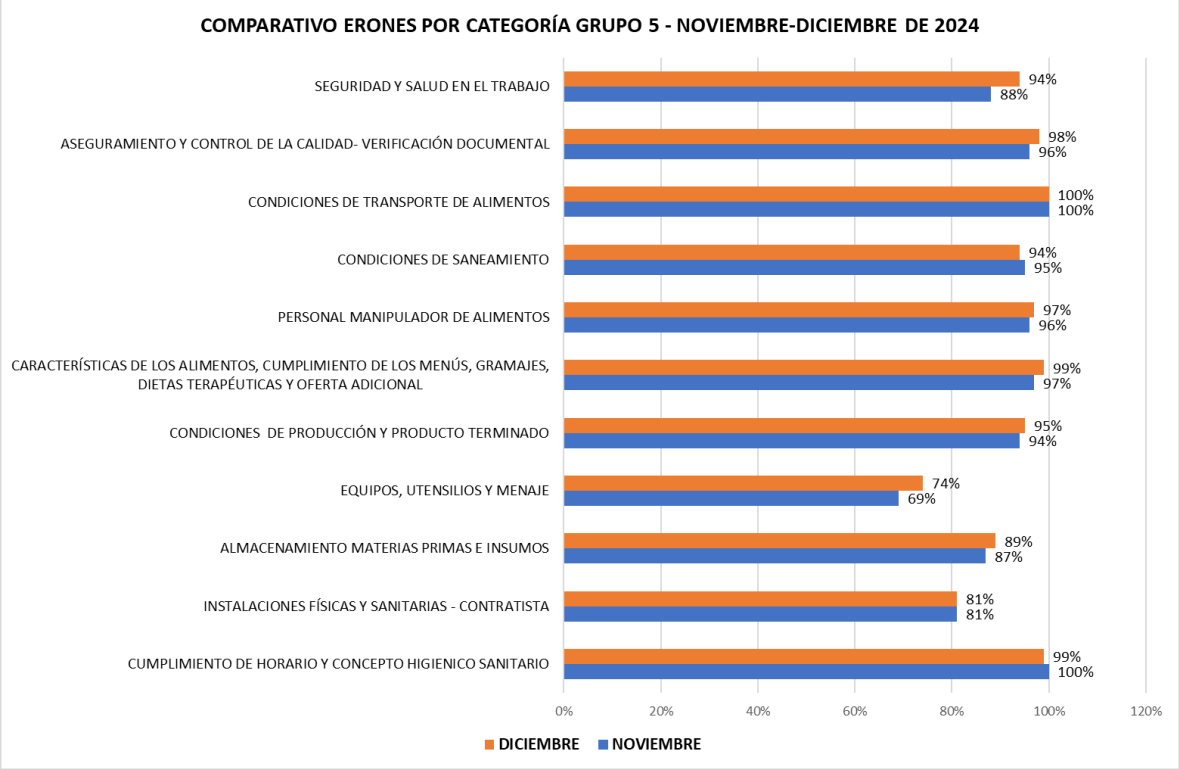
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				5.3. El establecimiento no tiene implementada las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera favorable no se acumulan en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos esto incluye sobras, descartes, envase, material de embalaje, entre otros. No cuenta con los recipientes adecuados en su totalidad para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados. Los residuos sólidos se disponen de forma que se dificulta y no impide el acceso y proliferación de plagas. SEGUIMIENTO: En área de producción se cuenta con recipiente para disposición de residuos, el cual al momento de llenarse se desocupa en recipientes que están en área de residuos sólidos. 5.5. El establecimiento no implementa medidas para evitar la contaminación de utensilios ya que los recipientes para almacenamiento de agua no se mantienen limpios y desinfectados. SEGUIMEINTO: Los recipientes utilizados para el almacenamiento de agua cuentan con tapa, con certificado de lavado y desinfección. "
PLANTA DE PRODUCION PARA ESTACIONES DE POOLICIA CAJICA - ZIPAQUIRA	13/03/2024	FAVORABLE	94%	"Seguimiento al CHS en la visita del 26-12-2024. 1.2 El área de producción, alistamiento, lavado y almacenamiento de abarrotes las uniones de las baldosas son porosas y en las mismas áreas no cuenta con uniones redondeadas entre piso-pared y pared-pared., Se evidencia ruptura de baldosas del piso en el área de alistamiento y lavado, En el área de lavado y área de alistamiento se evidencia paredes no completamente lisas. Seguimiento: Continúa evidenciándose deterioro de las juntas entre baldosas, no se cuenta con media cañas y las paredes del área de lavado no son totalmente lisas. 1.4 Se evidencia lavamanos con grifo de accionamiento manual en el área de alistamiento. Seguimiento: se adapta el sistema de accionamiento no manual para el lavamanos. 4.4 Dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 en cuanto al almacenamiento del arroz, azúcar y avena. Seguimiento: Se evidencia que se rotulo los contenedores de los alimentos que se fraccionan y conservan el empaque primario. 5.6 Presentan plan de saneamiento básico, sin embargo, en el programa de control de plagas expresan procedimientos correctivos. Seguimiento: Se ajusta el control de plagas para el establecimiento."
EP GUADUAS LA ESPERANZA	2024-08-12	FAVORABLE	90 %	Ninguna
EPMSC CHAPARRAL	2024-09-14	FAVORABLE	95.5 %	Ninguna
EPMSC GIRARDOT	2024-08-20	FAVORABLE	93.5 %	Ninguna
CPMSMEL MELGAR	2024-03-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80 %	Ninguna
CPMS ESPINAL	2024-05-21	FAVORABLE	98 %	Ninguna

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

Es preciso aclarar que se visitó la planta externa en donde se preparan los alimentos para el ERON EPMSC VILLETA, cuya infraestructura no es responsabilidad del INPEC ni la USPEC.

2.2.5.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de noviembre y diciembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 5, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



El contratista UT LOGISTIC FOOD 2024 bajo el contrato No 331/2023, presta sus servicios de alimentación para el Grupo 5, los ERONES que tiene a cargo, son los siguientes: ERON, CPMS ESPINAL, CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, PLANTA EXTERNA EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION para las estaciones de CAJICA – ZIPAQUIRA.

En el mes de noviembre se evidencia un porcentaje de cumplimiento 91%, ERON CPMSMEL MELGAR obtiene el más bajo cumplimiento dentro del grupo 5, con un 85% de cumplimiento parcial. Para el mes de diciembre se evidencia un nivel de cumplimiento o conformidad del 93%, donde se observa de nuevo que el ERON CPMSMEL MELGAR sigue obteniendo el más bajo rendimiento con un leve descenso de 81% de nivel de conformidad, mientras que CPMSFUS FUSAGASUGA obtiene el 97%.

Para el mes de noviembre, se evidencia un cumplimiento total del 100% para esta categoría, en todos los ERRONES del grupo 5. En el mes de diciembre la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, se observa una calificación de 99%, esto debido a que en el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, se evidenció que el concepto sanitario vigente mayor

a un año, el contratista no le presenta a interventoría soporté de acción para la renovación ante el ente de Secretaria de Salud de Cundinamarca – Fusagasugá.

Categoría **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA**. Para el mes de noviembre se evidencia que sigue en aumento en la calificación de esta categoría, obteniendo un porcentaje parcial del 81%, es de hacer notar que ERON EPMSC VILLETA tiene un notable incremento en su calificación al 71% en cuanto a arreglos de infraestructura, es de hacer notar que el ERON se encuentra ubicado en una Planta externa cerca al ERON, debido a que no se encuentra espacio en este para la ubicación del rancho, esto se evidencio desde el inicio del contrato, el ERON CPMS ESPINAL es el mejor calificado en la categoría con un 95% de cumplimiento. En cuanto al mes de diciembre, se evidencia que se mantiene la calificación de cumplimiento parcial del 81%, y el mejor calificado sigue siendo ERON CPMS ESPINAL con el mismo 95%, sin embargo, este mes se evidencia a ERON CPMSMEL MELGA con un incumplimiento de 43% en la categoría, esto debido a que en visitas realizadas se encontraron lámparas con fallas operando con luz intermitente, cable expuesto sobre extractor de servicio de alimentación; en visita no se evidencia la calibración del medidor de gas, el operador refiere que se encuentra en trámite, la empresa encargada no ha dado respuesta. Fecha de oficio 23/10/2024; pisos con baldosas partidas; el mesón del área de producción se encuentra con la base de soporte dañada; no se cuenta con un área exclusiva para el ensamble de las raciones, esta actividad se realiza en el lugar que se encuentre más desocupado en el momento que se requiere; espacio para almacenamiento y recolección de los residuos, se encuentra ubicado dentro del servicio, continua al área de precalentamiento, lo que genera un riesgo potencial de contaminación cruzada.

En la categoría **ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**. En el mes de noviembre, es evidente un descenso en el cumplimiento de la categoría, baja a un 86%, es notable a nivel general el incumplimiento en las fichas técnicas de las materias primas el incumplimiento, debido a que no cumplen con la resolución 719 del 2015 para los alimentos de alto riesgo, ni tampoco se encuentra la lista actualizada de proveedores ofertados, de nuevo se debe hacer notar que el ERON EPMSC GIRARDOT obtiene durante este mes un cumplimiento del 100%. Para el mes de diciembre se presenta un leve incremento al 89%, la observación más recurrente es que no presenta el debido etiquetado para el empaque primario acorde a la normatividad vigente en está variable hay un promedio general del 57% de incumplimiento el ERON que presenta la más baja calificación en la categoría es EPMSC VILLETA con el 67% de cumplimiento parcial, esto por se evidencia que fichas técnicas no cumplen con la totalidad de información requerida en la OTM, no se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras, para los menús de los días siguientes a las visitas, se encontró en visita realizada el 24 de diciembre 4 paquetes de arepas de marca el Carriel por 10 unidades, con fecha de vencimiento: 23/12/2024, almacenadas en equipo de refrigeración.

En la categoría **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE**. Para el mes de noviembre esta categoría obtiene una calificación de 69%, se evidencia a PLANTA PRODUCCION EP CAJICA-ZIPAQUIRA con un incumplimiento de 53% toda vez que el establecimiento no cuenta con todos los equipos requeridos para la producción solicitados en la OTM y anexo 5, al igual esta planta no tiene trampa de grasa fija o portátil, al igual tampoco se cuenta con aprobación para el intercambio por espacio de equipos emitida por la entidad. En el mes de diciembre se evidencia una calificación del 74% de cumplimiento parcial, en la mayoría de los establecimientos que pertenecen al grupo 5, se observa que no cuenta con la totalidad de equipos requeridos en el Anexo 5, no cuentan con trampa de grasa, no se cuenta con la aprobación de intercambio de equipos por espacio por parte de la Entidad, los materiales de los equipos y utensilios no todos son de material sanitario o se encuentran en buen estado.

En cuanto a las **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**. En el mes de noviembre, se evidencia un descenso en su calificación a 94% de cumplimiento esto impulsado a

que el ERON CPMSMEL MELGAR, en seguimiento de las visitas se observa que no utiliza las debidas áreas de ensamble para la servido de raciones de dietas y raciones a estaciones de policía, al igual que no cumple con el protocolo establecido para la toma de contramuestras. En diciembre se mantiene estable con un 95% de cumplimiento en la categoría, todos los ERONES del grupo 5 obtiene resultados de cumplimiento por encima de 93%, este porcentaje fue obtenido por ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA esto debido a que evidencia en la mayoría de las visitas el transporte de alimentos a los patios en canastillas y canecas plásticas, lo cual pone en riesgo la inocuidad de los alimentos, generando riesgo de contaminación cruzada.

En la categoría **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**. En el mes de noviembre se observa un descenso en la categoría, con más bajo rendimiento esta ERON CPMSMEL MELGAR esto debido a que se evidenció durante visita de la interventoría no se realiza la entrega de componente fruta durante el desayuno tanto alimentación en línea como para el suministro de dietas, también se evidenció que no se encuentra debidamente rotuladas las fiambreras para la entrega de dietas ni se encuentra actualizado el registro y control diario de entrega de estas dietas. A nivel general en la categoría es evidente el intercambio no autorizado en la preparación o en los componentes entregados en los menús propuestos, al igual que la falta de registro en el control de entrega de dietas, lo que hizo descender la calificación de la categoría a 97% de cumplimiento. En el mes de diciembre se observa un cumplimiento del 99%, lo que afecta la categoría es que no se cumple con el número de intercambios permitidos en el menú a entregar, o no han sido notificados a la Entidad o a la Interventoría.

Para la categoría **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** En el mes de noviembre es estable la calificación con un 96% de cumplimiento, a nivel general la variable que más afecta esta categoría es que el contratista no cumple con la cantidad de personal requerido o el número de visitas establecidos en anexos 9 y 23, dependiendo de la cantidad de PPL, se evidencio que el personal manipulador no realiza el lavado de manos antes de comenzar y en cambio de cada actividad en el proceso de producción. Para el mes de diciembre es relativamente estable el comportamiento de los ERONES del grupo 5, al obtener un 97% de cumplimiento en la categoría, ERON EPMSC GIRARDOT obtuvo una calificación de cumplimiento parcial de 89%, esto debido a que falta en el establecimiento 2 manipuladores según lo requerido en el Anexo 9.

Las **CONDICIONES DE SANEAMIENTO**. Para el mes de noviembre, se evidencia un incremento de 95% los ERONES CPMSFUS FUSAGASUGA con 78% de cumplimiento y CPMSMEL MELGAR con el 87%, fueron los que más deficiencias en la evaluación de la categoría se encontraron, debido a falta de limpieza en techos, paredes y pisos, acumulación de grasa en angeos y se evidencio un mal manejo de control de plagas ya que en ERON FUSAGASUGA se observaron cucarachas en las visitas de seguimiento por parte de la interventoría, en el ERON MELGAR se evidenció que el área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección no se encuentra protegida de acuerdo a lo solicitado e la OTM. En el mes de diciembre se obtiene un cumplimiento de 94%, sin embargo es notable que ERON CPMSMEL MELGAR con un cumplimiento parcial del 74% obtiene el último puesto y es evidente un gran descenso en la categoría en este mes, esto es debido a que en visitas se evidenció presencia de suciedad de polvo y grasa en pisos, techos y extractores, además no se evidencia registro que soporte el lavado de trampa de grasa, no hay un debido manejo de residuos sólidos ya que no se observa clasificación de estos, y no se encuentra publicado el plano de evacuación de los residuos.

En la categoría de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS**. Para el mes de noviembre se evidenció un cumplimiento del 100%, observando que los ERONES: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL y ERON EPMSC GIRARDOT, no tuvieron seguimiento en esta categoría ya que no se evidencia vehículo para la entrega de materia

prima o producto terminado. En diciembre de nuevo se obtiene en la categoría el 100%; los ERONES que si presentaron seguimiento este mes son: ERON CPMS ESPINAL, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA ZIPAQUIRÁ.

Para la categoría de **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACION DOCUMENTAL**. Se evidencia que en el mes de noviembre la evaluación de la categoría sigue estable con un 96% de cumplimiento las falencias se encuentran en los ERONES ESPINAL , CHAPARRAL Y GUADUAS LA ESPERANZA, donde se continua observando que no se está aplicando el correcto plan de mantenimiento, para equipos y para carros transportadores, en el ERON CHAPARRAL se evidencio que se está fallando en el plan de trazabilidad de los alimentos ya que en visita del 22 de noviembre se evidenció pierna pernil y pechuga almacenada en congelación del productor "maprika" que no reporta el nombre del proveedor real en el rótulo, así mismo, al validar el formato de recepción de materia prima del 13-11-24 este no reporta el nombre del proveedor que entrega dichos alimentos, lo cual no permite realizar su trazabilidad, estos hallazgos no permiten que el grupo suba su calificación. En el mes de diciembre se observa un cumplimiento general del 98% a nivel del grupo la variable que más afecta la categoría es que no se implementa un programa efectivo de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, no se cuenta con hojas de vida de estos.

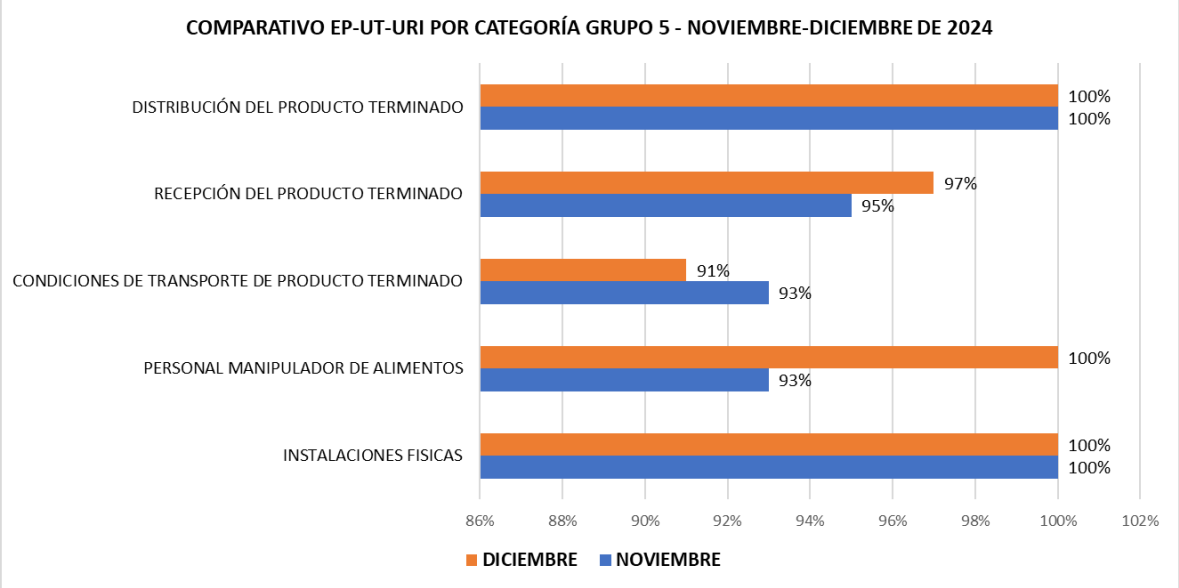
Para la categoría de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**. En el mes de noviembre se observa un descenso significativo en la categoría al 88% de cumplimiento parcial, debido a que en los ERONES CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, PLANTA EXTERNA EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION para las estaciones de CAJICA – ZIPAQUIRA se evidenció extintor de acetato de potasio sin carga, en ERON MELGAR, no cuenta con manta anti fuego, y en las platas no se cuenta con campanas extractoras. Para el mes de diciembre se evidencia un aumento en la calificación de la categoría, los ERONES CPMSMEL MELGAR Y PLANTA EXTERNA EPMSC VILLETA obtienen el 67% de cumplimiento parcial debido a que el MELGAR continua evidenciándose la falta de manta anti fuego y en la planta VILLETA no cuenta con campana extractora. Es de destacar que los demás ERONES del grupo 5 obtuvieron en esta categoría un cumplimiento del 100%.

Para el mes de noviembre tiene un leve descenso a 91% de cumplimiento en su nivel de conformidad, a nivel general se sigue evidenciando que la categoría más baja evaluada es la de Equipos, utensilios y menajes que obtiene un 69% de cumplimiento parcial, lo que ayudo a bajar el rendimiento del grupo, el ERON que obtiene la menor calificación es el de MELGAR, es preciso mencionar que el mes de octubre, no fue visitado y evaluado por la Interventoría por que se encontraba con brote de varicela. En el mes de noviembre, se observa una recuperación de ERON EPMSC VILLETA, pues incrementa su conformidad 87% a 94%, evidenciando gestión por parte del contratista.
En el mes de diciembre se evidencia un nivel de cumplimiento del grupon5 del 93%. Continúa evidenciándose que la categoría con más bajo rendimiento es EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, debido a que no cuenta con la aprobación por parte de la entidad para el intercambio de equipos en el anexo 5 y que no se realiza mantenimiento continuo a estos. Igualmente, el ERON CPMSMEL MELGAR, persiste siendo el único ERON del grupo con un nivel de cumplimiento parcial de 81% en este establecimiento, es evidente que su mayor inconveniente se encuentra en la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA ya que se identifica falencia en las mejoras o arreglos de menor cuantía que corresponde al operador.

En el mes de diciembre se realizan 11 visitas de seguimiento a establecimiento tipo ERONES, SEG-ERON, podemos evidenciar un nivel de cumplimiento del grupo de 96%, las categorías ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS con el 93% de cumplimiento, porque el operador no cumple con rotulado en algunos alimentos al igual que hay almacenados alimentos de proveedores que no aparecen relacionados en la lista que él operador suministra. CONDICIONES DE

PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS por temperaturas fuera del rango de entrega y PERSONAL MANIPUADOR por que el establecimiento no cuenta con la totalidad del personal solicitado en la OTM, estas dos categorías obtuvieron cada una un 96% de cumplimiento, y el ERON con más bajo rendimiento es CPMSMEL MELGAR con un 89% de nivel de cumplimiento parcial en visitas de seguimiento.

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



Dentro de la modalidad de servicio a los establecimientos tipo EP-UT-URI del Grupo 5, tenemos: EP CAJICA, EP CHAPARRAL, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP GUADUAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA FUSAGASUGÁ, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, EP ESTACION DE POLICIA FLORESTA – ZIPAQUIRA, EP SUBESTACIÓN LA PAZ y EP SUBESTACION PUERTO BOGOTA.

Para el mes de noviembre se obtiene un nivel de cumplimiento de 96%, evidenciando un ligero incremento aunque fue no fue evaluada la estación de policía EP SUBESTACION PUERTO BOGOTA, pues el día de la visita de interventoría que se reporta en la EP a las 2:40pm en donde el Patrullero de la EP informa que la cena y refrigerio nocturno ya fueron entregados, incumpliendo con el horario establecido en la OTM, de 3pm a 6pm, más una hora adicional para EP, por este motivo se no se tiene un nivel de cumplimiento superior, se destacan las EP: EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR y EP ESTACION DE POLICIA FLORESTA – ZIPAQUIRA las cuales obtienen un 100% de cumplimiento en todas las categorías evaluadas. En el mes de diciembre se conserva un 97% de cumplimiento a nivel general en las Estaciones del grupo 5, la categoría que más afecta al grupo a nivel general es CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO debido a tipo de transporte que entrega sin presentar todos los documentos solicitados.

En la categoría de **INSTALACIONES FÍSICAS**. En noviembre y diciembre se observa un cumplimiento del 100%, para todas las estaciones de policía del grupo 5. EP ESTACION DE

POLICIA MELGAR no se realiza seguimiento en esta variable porque no se tiene tiempo de almacenamiento temporal, las raciones son distribuidas inmediatamente ingresan a la Estación de Policía.

En **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**, En el mes de noviembre es evidente el descenso con el 93% de cumplimiento, esto se da porque en la EP CHAPARRAL en la visita de verificación del día 7 de noviembre la interventoría solicita el soporte de visita del profesional de supervisor de calidad y estaciones de policía, el operador aporta un archivo donde se evidencia visita de Ing Tery Luz Boyles, el día 22 de octubre de 2024, el cual no presenta firmas del profesional, del administrador y de funcionarios del INPEC y/o estación de policía, que corroboren la visita, obteniendo cero en la evaluación de esta variable. Para el mes de diciembre el grupo obtuvo en esta categoría el 100% de cumplimiento, sin embargo, se sigue evidenciando que en la mayoría d las visitas no se ha visto al Supervisor de calidad y Estaciones de Policía.

En las **CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO**, Para el mes de noviembre se evidencia un descenso en la calificación al 93% de cumplimiento, esto debido a que las EP GUADUAS se entrega las raciones en vehículo tipo Motocicleta la cual no presenta un concepto higiénico sanitario expedido por la entidad promotora de salud para poder transportar alimentos y EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA el vehículo transportador presenta en la parte interna piso-pared deterioro, presencia de oxido y desprendimiento de material lo cual no cumple con lo establecido, las dos estaciones obtienen un cumplimiento parcial del 80% lo que hace que la calificación general baje. Y continua el descenso en la categoría en el mes de diciembre con el 91% de cumplimiento, debido a que se evidencian vehículos transportadores como motos, que no cuentan con Concepto Higiénico Sanitario para poder distribuir alimentos.

En la **RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**. En el mes de noviembre, hay un descenso a 95% de cumplimiento en la categoría esto debido a que en la EP CAJICA se evidencia en la visita de interventoría que se realizan intercambios sin notificación y autorización al igual que no se entrega la componente bebida rotulado. Y para el mes de diciembre se evidencia un leve incremento a 97% de cumplimiento en la categoría, las EP más bajas en la categoría son EP EP GUADUAS y EP SUBESTACION PUERTO BOGOTA, ambas obtuvieron un 90% de cumplimiento ya que se observa que los alimentos ingresan con temperaturas fuera del rango establecido.

La **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**. Finaliza la evaluación en los meses de noviembre y diciembre con un porcentaje obtenido del 100% de cumplimiento en todas las variables del grupo 5.

Para el mes de diciembre se realizan 12 visitas de seguimiento a estaciones de policía SEG-EP, podemos evidenciar un nivel de cumplimiento del grupo de 90%, la categoría con mayor afectación es CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO ya que se sigue evidenciando entrega de raciones en vehículos tipo moto y en vehículo que no cuentan con la totalidad de documentos solicitados en la OTM, no cuentan con planillas diligenciadas con el control de temperatura, con inadecuadas condiciones en su parte interna con oxido, no cuentan con los letreros solicitados de “Transporte de Alimentos”. La EP con más bajo rendimiento es ESTACION DE POLICIA GUADAS con un 72% de nivel de cumplimiento en visitas de seguimiento.

2.2.6 GRUPO 6

2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es del 1 al 31 de diciembre de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 6 Regional Central 1, operador UT NUTRIENDO USPEC 2024.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
CPAMS EJEPO	9/09/2024	FAVORABLE	94,5 %	1. Se evidencia en pisos líneas de demarcación en áreas de bodegas y área de preparación desgastadas. 2. Se observa techo en área de bodega y en preparación rugoso. 3. Se evidencia que no se cuenta con plan con medidas preventivas de salud. Durante el seguimiento en el mes de diciembre aún está pendiente las acciones de mejora.
EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	16/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	84,5%	No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, falencias en procesos de limpieza, utensilios deteriorados.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 1 PENAL	21-11-2022	DESFAVORABLE	17%	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección. No se evidencian heces de roedores durante las verificaciones y se evidencian intervenciones en las áreas del shuck de basuras, pre alistamiento de Fruver y elaboración de jugo.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON	22-08-2024	DESFAVORABLE	52,5%	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: Presencia de heces fecales de roedor en piso de bodega y piso a la salida de cuartos fríos,

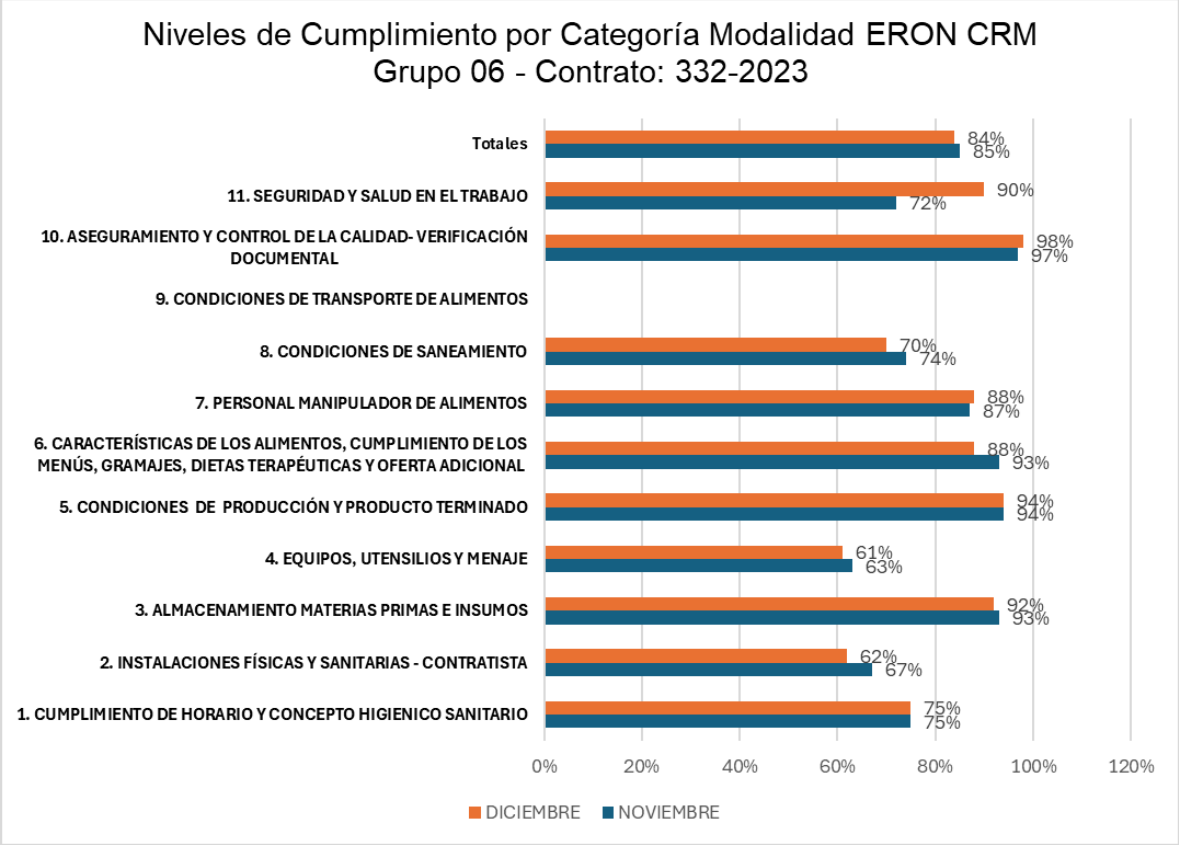
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
				presencia de cucarachas vivas, Rebosamiento de agua en sifones de área de proceso a la salida de los cuartos fríos, Deficientes procesos de limpieza y desinfección en general de áreas, equipos y utensilios, se observa angeo en mal estado en área de bodega, Sifones sin rejilla de protección. Por parte de la Interventoría se realizará el seguimiento en el mes de diciembre y se evidencia mantenimiento de los techos y destaponamiento del desagüe de los diferentes drenajes e instalación de los sifones, igualmente se coloca en funcionamiento el cuarto frio de congelación que presentaba medida sanitaria de cierre.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA ERE 3	24-10-2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	60%	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: Ventanas sin barrera física, se evidencian ollas carbonizadas y abolladas, se evidencia estantes con suciedad en área de bodega, se evidencia condensación en área de cocina ocasionada por la falta ventilación, falta de mantenimiento de luminarias en área de bodega, se evidencia manipulador sin tapabocas, no se evidencia área de residuos sólidos y Se evidencian deficientes procesos de limpieza y desinfección en áreas equipos y superficies. Por parte de la Interventoría se realiza el seguimiento en el mes de diciembre, evidenciando que los hallazgos relacionados por la SDS se subsanan por parte del contratista.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 PAS	11-09-2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	79%	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: Rejilla de sifón partida en área de lavado; rejilla no es fija en área de proceso, se evidencia cableado expuesto en

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

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

2.2.6.2 Evaluación por categorías

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



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

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (75%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a la medida sanitaria que se emitió por la SDS al rancho de la estructura ESTRUCTURA 3 y a la medida sanitaria parcial del rancho de la ESTRUCTURA 1 y a los conceptos de los demás ranchos de las estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (PAS y ERE 3) son favorables con observaciones. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (62%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA con 50%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso - pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento. Se cuenta con orden de mantenimiento para arreglos locativos de menor cuantía: drenajes, sifones, angeos, protección piso pared, pintura por corrosión. El estado de las instalaciones como se reciben

por parte del establecimiento para el operador UT NUTRIENDO USPEC 2024, se encuentran plasmadas en el acta de recepción de instalaciones de la INPEC de fecha 6 de diciembre de 2023, por tanto, el deterioro de la infraestructura general en pisos paredes y techos no son de alcance del operador dentro de las obligaciones contractuales, toda vez que si en efecto los arreglos locativos no pertenecen a menor cuantía. Por parte de la USPEC se están llevando acciones correctivas en las estructuras ERE 1 y 2 y PENAL, en lo ERES se trasladó el rancho para el ERE 3 y se está interviniendo todas las áreas del rancho ERE 1 Y 2, en cuanto al rancho de PENAL se está interviniendo el área de prealistamiento de Fruver y jugos, shut de basuras y área de lavado de canastillas y se tiene presupuestado la intervención de la cubierta del área de producción; para la estructura 3 ERON, el contratista llevo a cabo adecuaciones de paredes, techos, instalación de sifones y cierre de las bodegas de almacenamiento. Por parte del operador para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 93%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: lámparas en mal estado y sin protección en caso de ruptura, por otro lado, en el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) mantuvo el 100% de cumplimiento.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (92%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fue ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 100% de cumplimiento. Por otro lado, los establecimientos COBOG LA PICOTA con 92% de cumplimiento y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 91% de cumplimiento, en los cuales se evidenciaron los hallazgos que afectaron la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios y almacenamiento si separación física o aplicación de método PEPS, adicionalmente no se cumplieron con el rotulado de los alimentos y los alimentos almacenados no se separaron de una manera adecuada para garantizar que no se presente una contaminación cruzada.

4. Equipos, utensilios y menaje (61%): Los establecimientos que presentan mejor cumplimiento son el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con una calificación de 100%. Esta categoría se ve afectada en el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 53%, evidenciándose que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, con el mantenimiento de equipos en algunos establecimientos. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado y presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeración, congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador. Para el establecimiento COBOG LA PICOTA actualmente hay oficio en aprobación por parte de la Uspec por limitación de áreas. Adicionalmente para dar cumplimiento con el anexo 5 se tiene por contingencia el cuarto de congelación del container el cual tiene capacidad de 24 ton, que está fuera de las estructuras 2. Adicionalmente para dar cumplimiento con el anexo 5 se tiene por contingencia el cuarto de congelación del container el cual tiene capacidad de 24 ton, que está fuera de las estructuras.

5. Condiciones de producción y producto terminado (94%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 93%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**88%):** Los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. Para el ERON COBOG LA PICOTA con 86% la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación del ciclo de menú, se supera el número de intercambios permitidos y la rotulación de los recipientes de dietas terapéuticas, según la OTM, adicional se presentaron no cumplimientos en los gramajes de las preparaciones suministradas a la PPL.

7. Personal manipulador de alimentos (88%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), que presentan cumplimiento del 100%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación, tiempo laborado. Por otro lado, para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje más bajo de cumplimiento con 85%, por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2 del personal PPL Manipulador en los ranchos de la estructura PENAL y ERON y en la dotación del personal manipulador, la cual, no se evidencia completa y se encentra en mal estado, igualmente no cumplen con el lavado de manos por parte de los manipuladores.

8. Condiciones de saneamiento (70%): Se resalta el cumplimiento del 100% para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA). Por otra parte, para el establecimiento COBOG LA PICOTA se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado con 65% debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes, techos y ventanas, falta de limpieza de los pisos, media cañas, mesones y estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, falta de productos para llevar a cabo las operaciones de limpieza y desinfección, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados,

de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica y no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas.

9. Condiciones de transporte de alimentos (NA%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), y ERON COBOG LA PICOTA, no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NA.

10. Aseguramiento y control de la calidad (98%): Para esta categoría, los establecimientos que presentan porcentajes de cumplimiento del 100% fueron ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA). La calificación se ve afectada para ERON COBOG LA PICOTA con 97% dado que los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Por último, el contratista no cuenta con paz y salvo de proyectos productivos.

11. Seguridad y salud en el trabajo (90%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría el ERON COBOG LA PICOTA con el 88%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades.

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

2.2.7 GRUPO 7

2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 31/12/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	14/11/2024	Favorablecon requerimientos	88%	Seguimiento concepto sanitario realizado el día 14-11-24: 1.3 Se sigue evidenciando en el área de procesos techos rugosos no lisos de difícil limpieza y desinfección, subsanando solo la lámpara suelta que está en el área de almacén de abarrotes. 2.1 Se siguen evidenciando los empaques de puertas de cuartos fríos, corrigiendo el equipo de frío en desuso, pintando los estantes de almacenamiento de alimentos, persistiendo también los techos con óxido. 4.4 Se sigue evidenciando el contenedor de almacenamiento de alimentos congelados ubicado en un lugar el cual no garantiza una adecuada hermeticidad. Alimentos preelaborados almacenados en neveras no identificados por fecha de ingreso y salida.
CPMS CHIQUINQUIRA	4/7/2024	Favorable	92%	Seguimiento en la visita del día 16/12/2024. Ítem 1.2 - En área de pre-alistamiento se observan paredes con presencia de humedad. Seguimiento: contratista aporta plan de mejora en el cual se evidencia mantenimiento a las paredes del área mencionada, sin embargo, a la fecha se observa leve desprendimiento de pintura y humedad. En área de baño se observa poceta sin enchape interno que dificulta la limpieza y desinfección. Seguimiento: La poceta fue enchapada, por tanto, el hallazgo se subsano. Ítem 2.1. - Se observan estufas en área de preparación con falta de mantenimiento. Se observan stands metálicos deteriorados en área de almacenamiento de mercado. Seguimiento: hallazgo subsanado, se evidencian estufas funcionando y estantería en buenas condiciones. Ítem 2.2. - Se observan tablas de picar con deterioro y desgaste. Se observa desgaste en sartenes en áreas de preparación. Seguimiento: hallazgo subsanado, se evidencian tablas y sartenes en buenas condiciones Ítem 5.6. No se aplican algunas actividades de protocolos descritos en plan de saneamiento básico evidenciado. Seguimiento: hallazgo subsanado, se evidencia cumplimiento en las actividades del Plan de saneamiento.
CPMSMOQ MONIQUIRA	23/7/2024	Favorable	94.5%	En visita de interventoría con fecha del 24/12/2024 se realiza seguimiento al concepto higiénico sanitario de CPMSMOQ Moniquirá al acta de inspección de fecha 23-07-2024 en el ítem 1.2 condiciones de pisos y paredes no se ha subsanado. En el ítem de saneamiento 5.1 suministro y calidad agua potable. No cuentan con soporte de mantenimiento y cambio de filtro ni ficha técnica se evidencia oficio de solicitud para cambio total del filtro de agua, teniendo en cuenta sus características según índices IRCA del municipio de Moniquirá oficio radicado por el operador.
CPMSGAC GACHETA	27/08/2024	Favorable	94.5%	1 edificación e Instalaciones 1.1 Localización Y Diseño, no se evidencia flujo entre áreas en forma adecuada entre bodega y área de preparación. Seguimiento: persiste, las áreas del rancho son muy reducidas

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.2 Condiciones De Piso Y Paredes. Desprendimiento de pintura en pared y desgaste de baldosas. Seguimiento: Se realiza mantenimiento de pared, pisos y medias cañas. 1.3 Techos Iluminación Y Ventilación. Techos no protegidos en material impermeable que facilite su limpieza. Seguimiento: Persiste techo impermeable no facilita las labores de limpieza. 2 equipos Y Utensilios 2.1 Condiciones De Equipos y Utensilios. Se evidencia desgaste, manchas, golpes y hendiduras en calderos y sartenes. Seguimiento: evidencia menaje y equipos en buen estado.
EPMSC LETICIA	02/05/2024	Favorable con requerimientos	82%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario realizado el 02 de mayo del 2024, en la visita del 02/enero/2025. evidenciando la subsanación de lo siguiente: 1.2 Descascando la pintura bodega fruver, piso deteriorado y paredes igual Seguimiento: Se evidencia mantenimiento del piso del fruver realizando cambio de baldosas y pintura de las paredes del mismo. 1.3 Techos área fraccionamiento de verdura con cuerdas colgando, extractor con cartón y desajustado en la cocina Seguimiento: Se evidencia que se realiza limpieza general del área retirando las cuerdas del techo y el cartón en el extractor. 2.1 Se evidencia horno con corrosión, rallador con corrosión Seguimiento: Se observa que el operario da de baja el horno y realizan cambio del rallador que presentaba corrosión. 2.2 Mesón externo parcial con baldosas deterioradas, mesón interno presenta grietas. Seguimiento: Se observa que se realiza mantenimiento de los mesones interno y externo, realizando cambio de baldosas con grietas. 4.4 Huevos directos sobre el piso Seguimiento: Se realiza seguimiento de almacenamiento de materias primas, evidenciando que los alimentos se encuentran en estibas. 5.2 Se evidencia en la bodega fruver, aguas provenientes del aire acondicionado. Seguimiento: Se observa que se realiza mantenimiento del aire acondicionado, no se observa estancamiento de agua.
CPMSUBA UBATE	14/08/2024	Favorable con requerimientos	72,50%	En visita de interventoría con fecha del 23/12/2024 se realiza seguimiento al concepto higiénico sanitario del CPMSUBA UBATE emitido el 14/08/2024 por la Secretaria de Salud, con un porcentaje de cumplimiento del 72.5%, Favorable con requerimientos en los cuales se relacionan los siguientes hallazgos: 1.1. El establecimiento de preparación no permite el flujo adecuado de materia prima, producto personal. Seguimiento: Se cuenta con una sola entrada y salida para flujo de materia prima y producto terminado. 1.2. Se evidencia desgaste del piso del área de preparación de alimentos. Seguimiento: Se

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				evidencia deterioro general en pisos y adecuaciones de mayor cuantía. 1.3. Se evidencia techos con ruptura en el área de preparación, presencia de suciedad. Seguimiento: contratista realiza arreglo provisional cubriendo el área con plástico. 1.4. Se evidencia baño fuera de las instalaciones del área de preparación, el cual es compartido con funcionarios INPEC. Los lockers se encuentran dentro del área de preparación, la cual falta de orden. Seguimiento: Baño compartido con funcionarios INPEC, ubicado fuera del área de procesos. Lockers organizados. 2.1. Se evidencian algunos elementos como ollas con desgaste por el nivel de trabajo. Seguimiento: Retiran elementos de menaje en mal estado, presentan acta de baja. 2.2. Se evidencia poceta de agua y lavado de utensilios como de frutas con ruptura de baldosas donde se acumula agua y residuos. Seguimiento: Continúan presentando poceta fisuras de baldosas. 3.4. Se evidencia solamente un certificado por cada manipulador sin cumplir los temas, cronograma, educación de conceptos dentro del plan de capacitación. Seguimiento: Se evidencia la ejecución del plan de capacitación. 4.1. Se evidencia falta de soporte de trazabilidad y procedencia de materias primas como pollo. Producto perecedero (Carnes). Seguimiento: Cuentan con rótulos originales de carnes, presentan diligenciamiento de materias primas. 4.3. Se evidencia formato de control de temperaturas donde no se especifica el equipo que fue tomado el control y falta firma del responsable. Seguimiento: Se llevan registros de temperatura. 4.4. Se evidencia almacenamiento de elementos de aseo y de alimentos sin separación física del área con el fin de evitar la contaminación química o física. Seguimiento: Elementos de aseo se ubican en el exterior del área de producción. 5.2. Se evidencia falta de desnivel en pisos, evidenciándose empozamiento de agua dentro del área de preparación. Seguimiento: Se evidencian pisos con desnivel y empozamiento de agua. 5.5. Los desinfectantes no son preparados bajo lo indicado por el fabricante o el instructivo de desinfección. Seguimiento: Realizan capacitaciones y preparan conforme a guía de preparaciones. 5.6. Se evidencia plan de saneamiento y formatos de control, pero falta la aplicación del plan de limpieza y desinfección a lo realizado en el área de preparación. Seguimiento: Se aplican procesos del programa del plan de saneamiento.
CPAMS-EJECO	4/07/2024	Favorable	98%	Seguimiento concepto sanitario del 04-07-24: 1.2 Se evidencia aún falta el mantenimiento en pisos en zonas de preparación.

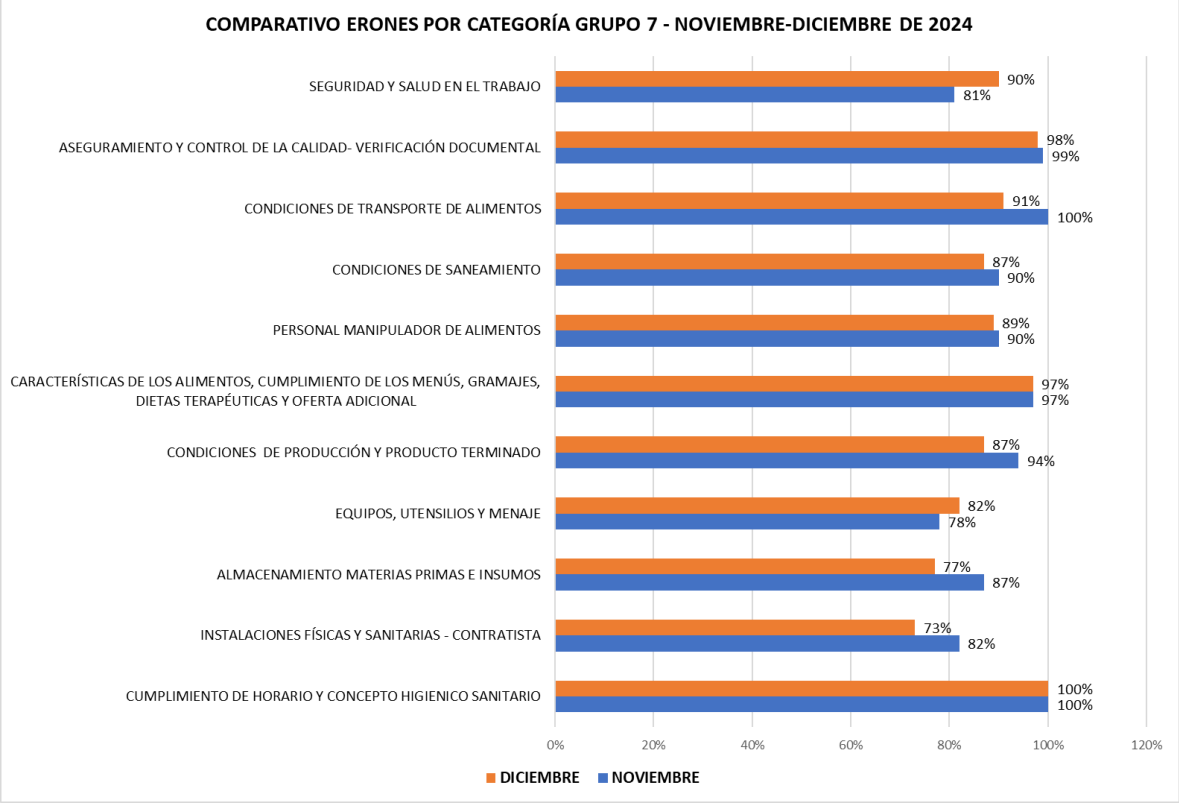
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				5.6 Se evidencia la documentación sanitaria física, tanto virtual subsanando este ítem por documentación física.
CPMSLME LA MESA	3/09/2024	Favorablecon requerimientos	86,00%	Se hace seguimiento del concepto sanitario a los hallazgos reportados durante la visita: 1.1 Contratista realiza cambio de angeo. 1.2 Se realizan resanes en pisos con tabla rota, ponen boquilla de color blanco 1.3 Techo de material PVC en adecuado estado. 3.3 Se evidencia las capacitaciones que se hicieron como refuerzo en el uso de PEPS. 4.4 Se sigue persistiendo los espacios reducidos en la bodega de almacenamiento. 5.2 Se sigue persistiendo la humedad en el piso de procesos.
EPMSC CAQUEZA	16/09/2024	Favorable	92,50%	En visita de interventoría con fecha del 31-12-2024, se realiza seguimiento a concepto sanitario emitido por secretaría de salud de Cundinamarca con fecha de 16-09-24 con concepto favorable puntaje de 92.5% establecimiento: EPMSC CAQUEZA. Hallazgos 1.2. Se evidencia sifones en pared sin la correcta protección para evitar el ingreso de plagas. Espacio entre puerta y piso en el área de preparación y lavado de materia prima. Seguimiento: durante visita se evidencian sifones protegidos ubicados en paredes del área de producción, se continúa evidenciando espacios abiertos entre piso y parte inferior de puerta de acceso a área de producción y área de fruver. 2.1 No se cuenta con nevera para la refrigeración de los alimentos. La estufa presenta ahumado y algunos fogones con poca llama. El horno presenta desprendimiento de quemadores. Seguimiento: el contratista cuenta con 2 equipos de conservación, uno está graduado para temperatura de refrigeración, la estufa presenta falta de mantenimiento, el horno presenta desprendimiento de quemadores. 4.4 Se evidencian canastillas de productos frescos (verduras y frutas) directamente contra la pared. Seguimiento: durante visita no se evidencia a distancia perimetral entre paredes y canastillas que contienen fruver. 5.2. Se evidencian sifones de desagüe en caja interna sin rejillas de protección. La caja de recolección de residuos líquidos externa genera malos olores. Seguimiento: se continúan evidenciando sifones de desagües sin protección adecuada, y se perciben malos olores en caja externa de residuos líquidos en parte externa. 5.2 Sifones de desagüe en caja interna sin rejillas de protección la caja de recolección de residuos líquidos externa genera malos olores. Seguimiento se evidencian sifones de desagües sin protección adecuada se evidencian malos olores en caja externa de residuos líquidos en parte externa.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC GUATEQUE	05/12/2024	Favorable	98,00%	Sin Observaciones, no se realiza seguimiento debido a que al 31/12/2024 no ha completado el mes.
PLANTA LA SPEZIA G7	20/12/2024	Favorable	90.5%	Sin Observaciones, no se realiza seguimiento debido a que al 31/12/2024 no ha completado el mes.
CPMMSFFA PONAL	25/07/2024	Favorablecon compromisos	75%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario en la visita realizada el día 25/10/2024: 1.3. Iluminación en baños, cambiar bombillos. Seguimiento: Se continúa evidenciando las luminarias en mal estado. Se cuenta con oficio dirigido al director del establecimiento solicitando el mantenimiento a los bombillos. 1.4 Falta aviso correcto lavado de manos y llave de accionamiento manual. Seguimiento: Se evidencia aviso de lavado de manos. La llave sigue de accionamiento manual. 2.1 Mesa de poner la loza, falta soporte del lado derecho para prevención de caída del mismo. Seguimiento: se evidencia que el soporte que menciona el hallazgo es el mismo que se observa en visitas de Interventoría. Los ladrillos que soportan la mesa de la oficina fueron reemplazados por soportes de madera. 3.2 Falta actualizar certificados médicos de uno de los rancheros. Seguimiento: Se evidencian todos los certificados de los manipuladores de alimentos.3.3 Mantener botas limpias. Seguimiento: Se evidencia al personal con botas limpias. 3.4 Falta calificar evaluaciones y que se encuentren firmadas por los PPL. Seguimiento: Las evaluaciones se encuentran firmadas y con el nombre de los PPL. 5.2 Se recomienda entregar (el aceite vegetal usado) a una empresa para darle un buen fin. Seguimiento: Se está recolectando el aceite para entregarlo a la C.A.R. 5.3 Mantener tapa en canecas. Seguimiento: Se evidencia canecas con tapa y con bolsa.

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 7 en general, presentan calificaciones superiores al 72%. Se evidencia que el CPMSUBA UBATE presenta el porcentaje más bajo con 72,5%, los Conceptos en general están con Favorable con requerimiento. Se observó Concepto Favorable para ERON EJECO y EPMSC GUATEQUE con 98%, siendo los porcentajes más altos.

2.2.7.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de noviembre y diciembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 7, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



El contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024 bajo el contrato No 333/2023, presta sus servicios de alimentación para El Grupo 7, tiene a cargo los siguientes ERONES: CPMS BOGOTÁ LA MODELO, CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSMOQ MONIQUIRÁ, CPMSGAC GACHETÁ, EPMSC LETICIA, CPMSUBA UBATÉ, CPAMS-EJECO, CPMSLME LA MESA, EPMSC CAQUEZA, EPMSC GUATEQUE y PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA G7, la cual es una planta obligatoria para el Grupo 7, destinada a la producción de los alimentos para estaciones de policía en Bogotá.

Durante el mes de noviembre se evidencia un cumplimiento de 92% para el servicio prestado en los 12 ERONES que componen el Grupo 7, en diciembre este nivel de cumplimiento baja a 88% para las variables evaluadas.

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

En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, se observó un cumplimiento parcial del 82% durante las visitas de noviembre, con tres ERON mostrando los niveles más bajos de rendimiento: CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 86% de cumplimiento, EPMSC CAQUEZA 64% de cumplimiento y CPMSLME LA MESA 78% de cumplimiento, persistiendo algunas áreas que requieren atención, tales como: falta de mantenimiento en instalaciones eléctricas, falta de mantenimiento a lavamanos de accionamiento no manual, inadecuado manejo en residuos sólidos. Para el mes de diciembre, el porcentaje global disminuye a un cumplimiento parcial de 73%, siendo el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, el que presenta más bajo incumplimiento con 37%, lo anterior debido a que se presenta obstrucción en caja de aguas residuales del área de producción, presentando acumulación de agua en el desagüe, el operador procede a retirar rejillas para sacar de

forma manual el agua acumulada; por otra parte se evidencia desprendimiento de material de medias cañas pared- pared de tubérculos, en pared lateral de las cavas de refrigeración y estación de residuos sólidos presenta desprendimiento de material. De igual manera se presenta incumplimiento en el ERON EPMSC CÁQUEZA, con 56%, debido a que se continúa evidenciando cajas eléctricas conectadas a las luminarias sin protección en techo del área de proceso, sifones, sin protección adecuada, en área de procesos, para evacuación de aguas residuales, grietas y daños en baldosas del piso en área de proceso, presencia de óxido en el techo del área de fruver y no existe lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso. La Planta de Producción LA SPEZIA G7, presenta un incumplimiento del 47%, debido a la falta de mantenimiento de lámparas en baño de mujeres personal, éste no cuenta con iluminación con funcionamiento; se evidencia en área de producción uno de los sistemas de evacuación no cuenta con rejilla la cual evite generación de malos olores y/o ingreso de plagas, paredes y pisos con superficies porosas, con desprendimiento de material y baldosas, se continua evidenciando marco de ventana área ensamble con presencia de óxido en la parte interna, en área de producción no cuentan con lavamanos instalado, en área de proceso no se encuentra instalado letrero alusivo al lavado de manos, no se evidencian publicados mensajes "espacio libre de humo" en instalaciones sanitarias y áreas de proceso.

En lo que respecta a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, durante el mes de noviembre, se observó una calificación de 87%; en este mes, la planta de producción LA SPEZIA G7, presentó el puntaje más bajo con un 76%, las visitas realizadas a los diferentes ERON revelaron los siguientes incumplimientos y hallazgos críticos: no se cumple con la normatividad vigente de las fichas técnicas, incumplimiento en la proyección del plan de compras, lo que podría generar desabastecimiento o exceso de inventario, incumplimiento con la normatividad 5109 de 2005 rotulado y etiquetado de los productos, e incumplimiento en distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos. Para el mes de diciembre, se obtiene una calificación menor de 77%, continúa la planta de producción La SPEZIA G7 presentando el puntaje más bajo con un incumplimiento de 60%, debido a que se continúa evidenciando incumplimiento en fichas técnicas, incumplimiento con la normatividad 5109 de 2005 rotulado y etiquetado de los productos, e incumplimiento en distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos, pan en canastillas directamente en el piso en el área bodega de abarrotes, no se realizan adecuados procesos de limpieza, se presenta áreas con suciedad y desorganización.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, para el mes de noviembre se mantuvo un puntaje de cumplimiento parcial del 78%, el ERON EPMSC CÁQUEZA, fue el que obtuvo en este mes el puntaje más bajo, siendo de 56%, seguido del ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, con un porcentaje de incumplimiento del 59%, los principales hallazgos evidenciados en las visitas se encontraron en los ítems que hacen referencia a presencia de corrosión en los equipos, equipos mínimos requeridos según el anexo No.5 de los documentos contractuales y disponibilidad de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON. En el mes de diciembre el puntaje de cumplimiento tuvo un aumento llegando a 82%, presentando el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO el menor porcentaje de incumplimiento de 58%, los principales hallazgos evidenciados en las visitas presencia de corrosión por óxido en los equipos, falta de mantenimiento de los equipos: las puertas de los refrigeradores no cuentan con cauchos, mesa del área de horneo sin zapatos antideslizantes y repisa caída, la marmita #4 donde se elabora la sopa, está marmita tiene dañado en el moto-reductor y para sostenerla se está utilizando dos tubos de acero, generando riesgo de accidentalidad.

Para la categoría de CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. Para el mes de noviembre la calificación de cumplimiento es de 94%, siendo el ERON CPMMSFF A PONAL, el que presenta calificación de cumplimiento más baja de 80%, seguido de la Planta de Producción LA SPEZIA G7 con 83%, se sigue evidenciando incumplimiento en el total de las tablas de corte y el código de colores de éstas, hallazgos en la temperatura de los alimentos, e incumplimiento en los

procesos de pre-alistamiento. En el mes de diciembre, la calificación de cumplimiento disminuyó pasando a 87%, siendo el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO el que obtuvo el más bajo porcentaje siendo del 72%, debido a la obstrucción de la caja de desagüe se presenta un retorno de aguas residuales, por lo cual el contratista recoge estas aguas en recipientes, los cuales son evacuados al llenarse, lo cual representa un alto riesgo de contaminación cruzada en áreas de elaboración y pre-alistamiento, no se evidencia el uso de las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM, no se cumple con temperaturas de algunos productos terminados como ensalada y carne de cerdo durante las visitas. Seguido de la Planta de Producción LA SPEZIA G7 con 84% y ERON EPMSC CÁQUEZA con 89%, durante las visitas se evidencian hallazgos en: temperatura de los alimentos preparados analizados fuera de los rangos establecidos, no se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras y no se evidencia gramera en EPMSC CÁQUEZA.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. En el mes de noviembre la categoría tiene un cumplimiento de 97%, no obstante, el reporte más bajo de rendimiento, aunque se encuentre en el rango de cumplimiento con el 90%, fue el ERON CPMMSFFA PONAL, en visita del día 07/11/2024, se evidencia no conformidad para peso de arepa asada en 2 de las 5 muestras se evidencian por debajo de 60 gramos, según tabla de muestreo simple de NTC-ISO 2859-1, con dos muestras se rechaza el lote y no se realiza acción correctiva. Para el mes de diciembre, se mantiene el cumplimiento de la categoría en 97%, teniendo el rendimiento más bajo el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 92%, debido a los hallazgos evidenciados en las visitas en incumplimiento del ciclo de menús en cuanto a la rotación y las concertaciones establecidas entre el establecimiento y la COSAL, incumple con el número de intercambios permitidos cumple con el número de intercambios permitidos, incumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado y dietas de cena que no cuentan con rotulación o rotulaciones ilegibles.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. En el mes de noviembre la calificación se observó en 90%, las visitas de Interventoría revelaron que CPMS BOGOTÁ LA MODELO, sigue siendo el de menor cumplimiento parcial con 78%, esto debido a que en los hallazgos se evidencia que continúa presentando falta de personal: 21 manipuladores, acorde con el anexo 9, así como delantales en mal estado e incumplimiento con el lavado de las manos por parte del personal manipulador; seguido del ERON CPMMSFF PONAL y PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7, presentaron un cumplimiento parcial de 88%, con hallazgos recurrentes de falta de personal manipulador y dotación desgastada. Para el mes de diciembre la calificación en esta categoría tuvo una leve disminución siendo del 89%, teniendo la más baja calificación el CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 73%, seguido de ERON EPMSC CAQUEZÁ con 83% y ERON CPMSUBA UBATE con 88%, con hallazgos en el cumplimiento del personal mínimo requerido, buen estado de la dotación y uso de la misma, incumplimiento en el lavado de las manos por parte del personal manipulador de alimentos.

En la categoría de CONDICIONES DE SANEAMIENTO, para el mes de noviembre se registra un cumplimiento de 90%, siendo el ERON EPMSC CAQUEZA con 79% el más bajo de calificación parcial y con hallazgos en techo de fruver con presencia de hongos y sin soportes de entrega de exposición final al de reciclaje, para el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, con calificación baja de 83%, los hallazgos evidenciados en las visitas fueron: presencia de heces de roedor, en área, no se evidencia cebos para el control de roedores, acumulación y/o adherencia de materia orgánica y manchas en el piso del área de marmitas, grasa en una sección del techo del área de fritura, presencia de hongos en la superficie del techo del área de pre alistamiento, residuos de materia orgánica en 2 ductos de la campana extractora, suciedad en el gato hidráulico y residuos líquidos generados por el taponamiento del sistema de aguas residuales en área de proceso y almacenamiento de fruver, los cuales permanecen durante el proceso, generando foco de

contaminación. En el mes de diciembre, este cumplimiento registra un descenso a 87%, teniendo la calificación más baja la Planta de Producción LA SPEZIA G7 con 67%, evidenciando en las visitas hallazgos en: paredes en áreas de proceso con acumulación de suciedad, en almacenamiento de abarrotes, pared presenta presunto moho, pisos con acumulación de suciedad área pasillo equipos de frio, techos presentan acumulación de suciedad polvo, se evidencia campana extractora desconectada debido a adecuaciones locativas, presenta acumulación de suciedad en 1 de las 3 campanas, no se evidencian la totalidad de puntos ecológicos asignados en la planta con sus recipientes, se evidencian bolsas para los puntos ecológicos ubicados el color no corresponde al recipiente, no se evidencia certificado de manejo de residuos aprovechables. Seguido del ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO que presentó un porcentaje bajo de 73%, con incumplimiento en: no cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica, se evidencia en área de almacenamiento de fruver presencia de heces de roedor y en área de almacenamiento de arroz e ingreso del rancho se evidencia presencia de insectos y presuntas larvas y huevos de insectos en techo.

La categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, en noviembre se evidencia que el operador realiza las acciones correctivas y el cumplimiento en la categoría del Grupo 7 es de 100%. Para el mes de diciembre, el cumplimiento en esta categoría baja el porcentaje a 91%, teniendo el ERON CPMMSFFA PONAL una calificación de 0%, lo anterior, debido a que el operador no cuenta con transporte de alimentos para las raciones alimenticias a la EP, el transporte es realizado por parte de personal de la Alcaldía. En cuanto al ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con un porcentaje de 94%, se evidencian hallazgos en: durante visita se evidencia vehículo transportador de productos cárnicos no cuenta con conceptos sanitario requerido para el manejo de productos cárnicos. Placa vehículo auditado: UYO199. Proveedor: la gardenia. Alimento: Carne de res, como tampoco el vehículo auditado: LGK 558 Fecha y concepto de CHS del vehículo: Proveedor: Alimento: Alexander Peralta F. Alimento: queso. Contratista no le presenta a interventoría concepto higiénico sanitario del vehículo, durante visita se evidencia manipulador transportador sin dotación acorde a la actividad.

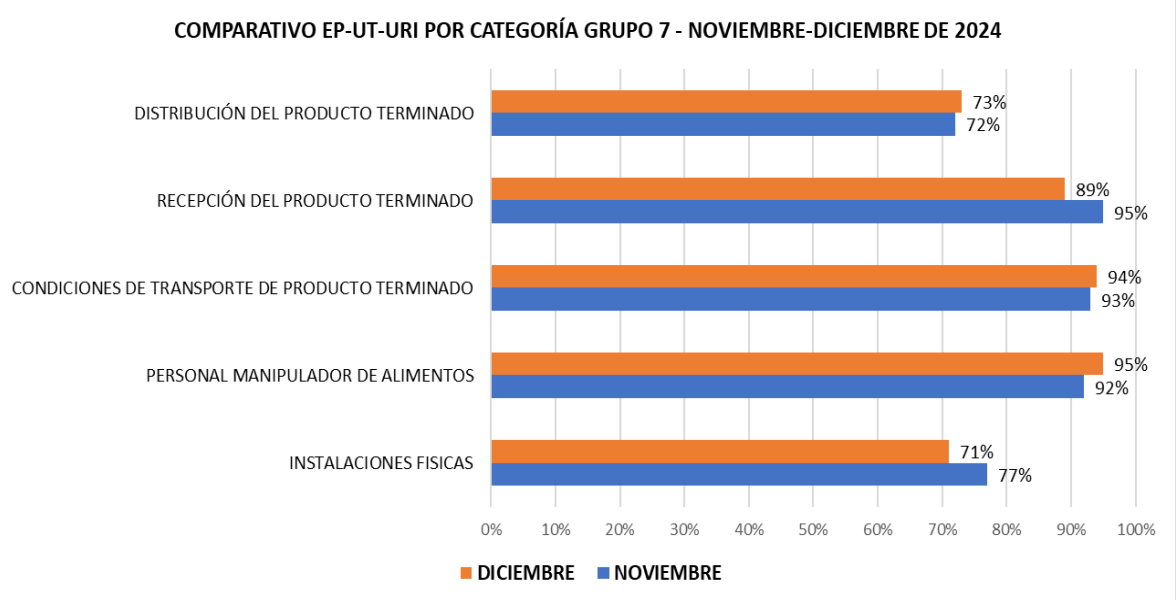
La categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, para el mes de noviembre se observó el cumplimiento de la categoría en 99%, persistiendo los hallazgos en los ERON CPMMSFFA PONAL y EPMSC CAQUEZA. Para el mes de diciembre, se observa un descenso en el cumplimiento de la categoría en 98%, continúa con el menor porcentaje el ERON CPMMSFFA PONAL siendo de 89%, con hallazgos evidenciados en las visitas, así: los carros transportadores no cuentan con hoja de vida, no les realizan mantenimiento por no ser equipo del operador, no se evidencian soportes de paz y salvo del proyecto productivo del mes de noviembre, último paz y salvo mes Octubre/24.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, en el mes de noviembre el promedio general en la categoría es de 81%, presentando incumplimiento del 50% el ERON CPMMSFFA PONAL y la Planta DE Producción LA SPEZIA G7, debido a hallazgos evidenciados en las visitas referentes a: la dotación y uso de los elementos de protección personal. Para el mes de diciembre esta categoría muestra una mejora, ascendiendo el porcentaje a 90%, así mismo, el ERON CPMMSFFA PONAL, presentó un adecuado desempeño en la categoría, logrando el 100%, sin embargo, no se evidencia modificación en el porcentaje de incumplimiento del 50% de la Planta de Producción LA SPEZIA G7, y descendió a 50% el ERON EPMSC CÁQUEZA, presentando el siguiente hallazgo: durante visita no se evidencian dotación de guantes de neopreno ni gafas de seguridad.

Para el mes de noviembre se evidencia la calificación de 92% de nivel de conformidad, se observa que los ERON del grupo con cumplimiento parcial lo obtuvieron CPMMSFFA PONAL con 85%,

CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 87%, EPMSC CAQUEZA con 87%, y Planta de Producción LA SPEZIA G7 con 86%, los demás ERONES obtuvieron todos calificaciones superiores al 92% de cumplimiento. Las categorías que afectaron el promedio a nivel general del grupo durante el mes de noviembre son: INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. En contraste con el mes de diciembre donde se obtiene una calificación del 88%, se observa que los ERON del grupo con cumplimiento parcial lo tuvieron: CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 78%, EPMSC CÁQUEZA con 85% y planta de Producción La SPEZIA G7 con 80%, los demás ERONES obtuvieron calificaciones superiores al 90% de cumplimiento. En cuanto a las categorías que afectaron el promedio a nivel general del grupo durante el mes de diciembre son: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE SANEAMIENTO.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de noviembre y diciembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 7, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



El Grupo N° 7, tiene a cargo los siguientes Establecimientos: UT ARBOG, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA No. 2 "MARISCAL ANTONIO JOSÉ DE SUCRE" (sin PPL), UT BATALLÓN ESPECIAL ENERGÉTICO Y VIAL No. 13 (sin PPL), UT BATALLÓN DE ASPC No. 26 "SS NÉSTOR OSPINA MELO" (BASPC 26) (sin PPL), EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVA, UT BATALLÓN POLICÍA MILITAR No.5, BAPOM 5 (sin PPL), EP KENNEDY, EP URI KENNEDY (sin PPL), EP URI PUENTE ARANDA, EP CANDELARIA, EP USME, EP SAN CRISTOBAL, EP BOSA, EP ANTONIO NARINO, EP RAFAEL URIBE URIBE, EP CIUDAD BOLÍVAR, EP TUNJUELITO FÁTIMA, EP SOACHA, EP SIJIN, EP TERMINAL, EP SUBA, EP ENGATIVA, EP CHAPINERO (sin PPL), EP BARRIOS UNIDOS, EP USAQUEN, EP DIJIN, EP BUNKER, EP FISCALÍA, EP SANTA FE, EP FONTIBÓN, EP AEROPUERTO, EP TEUSAQUILLO, EP MARTIRES, EP CTI.

En la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS para el mes de noviembre el cumplimiento parcial es de 77%, se continúa evidenciando en EP USAQUEN, EP SIJIN y EP SANTAFE, que dejan las raciones de alimentos directamente en el piso como almacenamiento temporal, en la EP ENGATIVA, se evidencia que el almacenamiento temporal se encuentra al lado del orinal de uso policial, la única separación es una teja de zinc. En el mes de diciembre, este cumplimiento parcial bajó a 71%, viéndose afectado por los el porcentaje de incumplimiento en esta categoría de 0%, de las EP BOSA, EP CANDELARIA, EP CIUDAD BOLÍVAR, EP ENGATIVÁ, EP POLINAL FACATATIVÁ, EP KENNEDY, EP SIJIN, EP SOACHA, EP SUBA, EP PUENTE ARANDA, EP USME, debido al hallazgo evidenciado en las diferentes visitas de Interventoría: Se evidencia disposición de raciones en almacenamiento temporal se realiza en contacto directo con el piso, generando posibles riesgos de contaminación cruzada, adicionalmente en EP ENGATIVÁ, también se observa que el almacenamiento temporal se encuentra al lado del orinal de uso policial, la única separación es una teja de zinc, adicionalmente se disponen las bebidas al lado de un frasco con pintura.

Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. En el mes de noviembre se observó un cumplimiento de 92%, evidenciándose en las EP KENNEDY, EP BOSA Y EP SOACHA, personal transportador manipulador con dotación en todo gris, no acorde a las especificaciones de la normatividad legal vigente. Para el mes de diciembre, el cumplimiento asciende a 95%, sin embargo, se observa en EP POLINAL FACATATIVA que el porcentaje de incumplimiento para esta categoría fue del 0%, evidenciándose en visita de Interventoría que el personal distribuidor es ajeno al contratista, pertenece a la Secretaría de Gobierno de Facatativá por lo cual no hace uso de dotación, no cuenta con certificado médico (apto para manipular alimentos), ni certificado de manipulación en BPM, por otra parte la EP USME en esta categoría obtuvo un porcentaje de incumplimiento del 50%, debido al hallazgo evidenciado en visita de Interventoría: se evidencia distribuidor el señor Leonardo García presenta dotación de color oscuro no acorde con lo establecido con normatividad legal vigente.

El cumplimiento global para las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, para el mes de noviembre se evidencia en 93%, se registran hallazgos en la URI PUENTE ARANDA, en el diligenciamiento incorrecto de la planilla de temperatura; en EP USME, se evidencia óxido en las superficies del piso y techo del vehículo y en EP CTI, en visita se evidencia que en el plan de rutas no coincide el vehículo transportador. En el mes de diciembre, se tuvo un incremento leve en el cumplimiento, siendo el porcentaje de 94%, se observa incumplimiento con un porcentaje del 0% en la EP POLINAL FACATATIVA, debido a que en visitas de Interventoría, se evidencia que el vehículo destinado para el transporte de los alimentos no cumple con los requisitos establecidos por la normatividad vigente en cuanto a las condiciones sanitarias y de seguridad, no cuenta con conceptos sanitario que garantice su idoneidad, lo que compromete la inocuidad de los productos transportados. Vehículo pertenece a la Secretaría de Gobierno de Facatativá y no es proporcionado por el contratista conforme a lo establecido en la OTM página 13, las EP BUNKER, EP CANDELARIA, EP CTI y EP MÁRTIRES, obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 80%, los hallazgos evidenciados en las visitas fueron: no se presenta plan de rutas por parte del distribuidor, planilla de entrega no cuenta con registro de temperatura de entrega para el tiempo de comida verificado, transporte de fruta en material no higiénico sanitario tipo madera, canastillas con suciedad, acumulación de residuos sólidos bajo estibas.

La RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, para el mes de noviembre se obtiene un cumplimiento de 95%, aunque se identifican hallazgos en la EP POLINAL FACATATIVA, donde no se socializa el ciclo de menú y no se observa notificación de intercambios; en la EP KENNEDY el 12/11/2024 durante visita de Interventoría, se evidencia que el contratista no hace entrega de la totalidad de los componentes, no entrega fruta entera; en la EP CANDELARIA, EP TUNJUELITO Y EP TEUSAQUILLO, no se evidencia notificación de intercambios. En EP BOSA, la bebida que entrega no cuenta con rótulo que relaciones nombre de producto, fecha de elaboración y fecha de

vencimiento, EP USAQUEN y EP SIJIN, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega, EP SANTA FE no se evidencia notificación de intercambios, no se evidencia rotulación de la bebida y no se evidencia rotación de la bebida. Para esta categoría en el mes de diciembre se evidencia un descenso a 89%, afectado por el porcentaje de incumplimiento de la EP SOACHA de 22%, evidenciando en visitas incumplimiento con el horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM, no se evidencia el ciclo de menú publicado en el establecimiento y tampoco se les ha socializado, incumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú verificado, no se evidencia en el drive ni en el oficio llevado por el conductor el intercambio, no se entrega rotulado el alimento jugo, temperatura de los alimentos por fuera de los rangos establecidos; seguido de la EP POLINAL FACATATIVÁ, con un porcentaje de incumplimiento de 44%, siendo los hallazgos evidenciados en visitas de Interventoría: no se evidencia en la EP soporte documental ciclo de menú publicado o acta de socialización, faltante de raciones de bebida, conforme al parte del día, contratista no presenta solicitud para el intercambio de alimentos y no se evidencia reporte en el Drive, la bebida no cuenta con rotulado, afectación en rotación de la bebida suministrada; por otra parte EP BUNKER presenta un porcentaje de cumplimiento parcial del 67%, debido a los siguientes hallazgos evidenciados en visitas de Interventoría: no se evidencia ciclo de menús publicados ni acta de socialización, la bebida no cuenta con rotulado el cual relacione información como: nombre del producto, fecha de producción y fecha de consumo y no se realiza rotación de bebida; en cuanto a las EP ANTONIO NARIÑO, EP BOSA, EP CANDELARIA, EP DIJIN, EP KENNEDY, EP MÁRTIRES, EP RAFAEL URIBE URIBE, EP SIJIN, EP SUBA, EP TERMINAL y EP PUENTE ARANDA, obtuvieron un porcentaje de cumplimiento en esta categoría por encima del 77%.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO en el mes de noviembre, la calificación para esta categoría fue de 72%, aunque la Entidad autoriza la distribución de la bebida en empaque no individual, se evidencia la entrega de la ensalada en cajas de icopor, empaque no individual en las EP USAQUÉN y EP USAQUÉN, y se sigue evidenciando el hallazgo de la no entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos en la EP POLINAL FACATATIVA. Para el mes de diciembre se obtiene un porcentaje de 73%, viéndose afectado por el porcentaje de incumplimiento del 50% de las EP ANTONIO NARIÑO, UT ARBOG, EP BOSA, EP BUNKER, EP CTI, EP ENGATIVÁ, EP FISCALÍA, EP FONTIBÓN, EP SUBA, EP TUNJUELITO FÁTIMA, EP USAQUÉN Y EP USME, siendo los hallazgos evidenciados en las visitas los siguientes: se evidencia entrega de componente regulador ensalada se realiza en empaque no individual. Adicional en EP TERMINAL, se evidencia que el contratista no garantiza que el recipiente de Dieta este marcado con el tipo de dieta conforme a lo establecido en OTM, y en EP CTI se evidenció la bebida se entrega en fondo (termo térmico).

En el Grupo N° 7 durante el mes de noviembre el nivel de cumplimiento parcial del grupo 7 es de 90%, siendo la EP SIJIN la de más bajo rendimiento con un 80%. Las categorías que afectaron el promedio a nivel general del grupo fueron: INSTALACIONES FISICAS y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO. En contraste para el mes de diciembre, el nivel de cumplimiento parcial del grupo 7 disminuyó, pasando a 88%, siendo la EP POLINAL FACATATIVÁ la de más bajo rendimiento con un incumplimiento del 32%, seguido de la EP SOACHA, con un rendimiento de incumplimiento de 60%. Las categorías que afectaron el promedio a nivel general del grupo fueron: INSTALACIONES FÍSICAS, DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO.

2.2.8 GRUPO 8

2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
ERON ACACIAS ALA A Y B	3/05/2024	FAVORABLE	91 %	Condiciones de pisos y paredes: el piso del área de tubérculos presenta desprendimiento de pintura, el área de ensamble presenta parte de la pared con desprendimiento de pintura, el área de bodega y abarrotes tubérculo y ensamble se observó parte del techo con presencia de óxido al igual que el área de jugos, el rancho tiene dos servicios sanitarios para los operarios en el cual una papelera no es de pedal, el área de pre alistamiento de tubérculos ensambla y parrillas cuentan con rejillas o desagües pero la capacidad de evacuación es insuficiente, el shut de basura no está protegido ante el medio exterior, el proveedor de fumigación de plagas no cuenta con concepto favorable por parte de la secretaría de salud departamental ni municipal. El rancho no tiene medida sanitaria. Por parte de la Interventoría se evidencia que el contratista realiza acciones de mejora en las condiciones de los pisos y paredes de las diferentes áreas del rancho, se dota de papelera

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				con pedal en ambos servicios sanitarios y adicional la empresa encargada de la fumigación cuenta con concepto sanitario,
EPMS VILLAVICENCIO	29/02/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74.5%	Se evidencia en los diferentes procesos secuenciales tanto de materia prima preparación ensamble los pisos se encuentran porosos se observan diferentes vectores como palomas los alimentos del proceso secuencial de traslado de un área a otro la edificaciónno se encuentra diseñada y construida de manera que protege a los ambientes de producción en el área de preparación pisos corrugados con grieta, la pared se encuentran con grietas para el traslado de alimento preparación y ensamble, los pisos son porosos en el área de ensambles observa que las uniones entre pared no son redondeadas y no se observa persiana que permita el ingreso de polvo e insectos, se observa que el área de preparación los techos no permiten una fácil limpieza ni mantenimiento, se observa formación de hongos por la condensación, se observan mallas para la ventilación, lo cual, permite el ingreso de material de partículas, se observa área de ensamble lavamanos son de accionamiento manual y no hay señalización como debe ser el lavado de manos se observa algunos equipos utensilios deteriorados pueden originar acumulación de hongo se observa recipientes en donde se sirven los alimentos son de polipropileno número 5 lo cual no garantiza la inocuidad de los alimentos. Por parte de la Interventoría se evidencia la

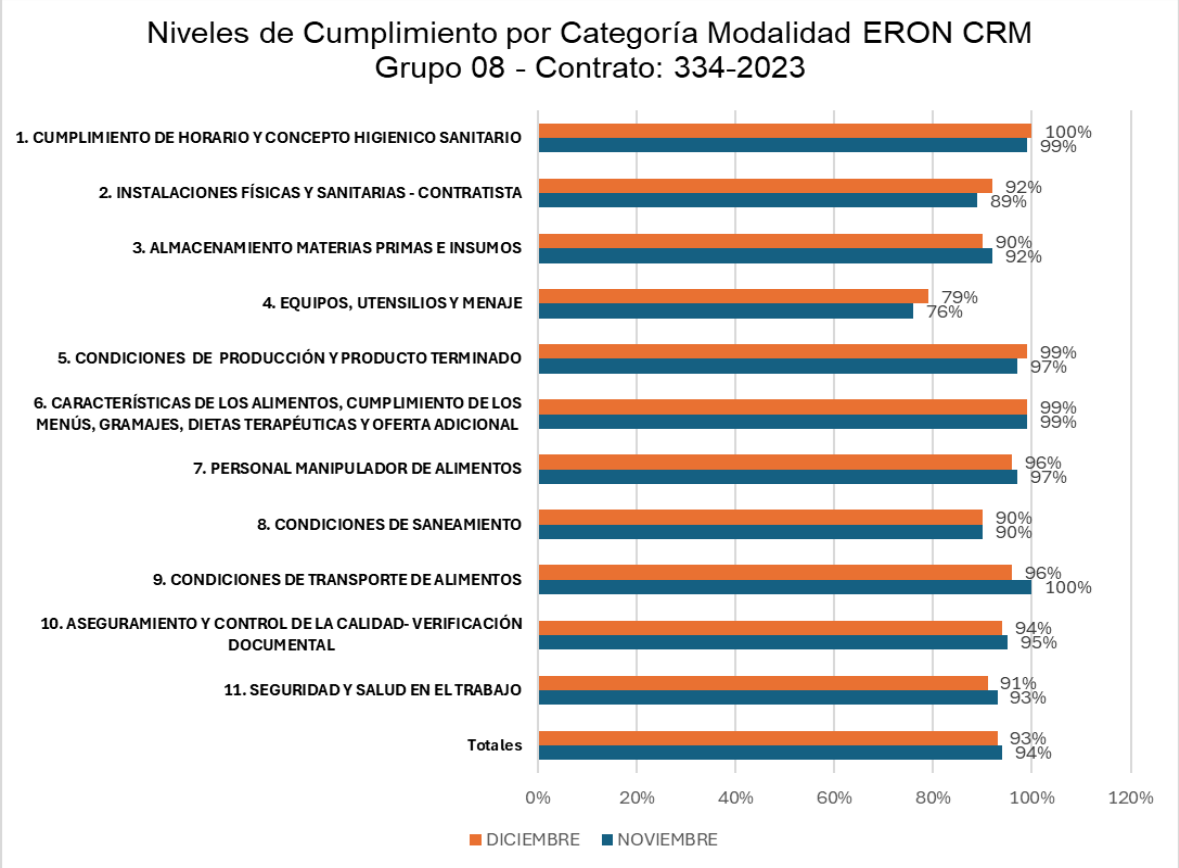
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				realización del plan de acción para la subsanación de los diferentes hallazgos.
EMPSC YOPAL	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%	1.Techos requieren de limpieza. 2.Porosidad en pisos y baldosas en mal estado. 3.Desprendimiento de pintura en paredes. 4. Óxido en puertas.5. No se observa certificado de lavado de tanques.
ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO	30/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	Se evidencian observaciones de techo que es de material no sanitario paredes que presentan desprendimiento de pintura y humedad el piso presenta grietas está poroso el shut de basura es no está protegido ante el medio exterior.
EPMS GRANADA	16/03/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63.5%	Observaciones sobre instalaciones físicas presenta piso con grietas baldosas partidas la pared presenta desprendimiento de pintura y el rancho es muy pequeño las áreas de almacenamiento están en la parte del patio de los PPL no cuenta con área de almacenamiento.
CPMSPDA PAZ DE ARIPORO	16/11/2023	FAVORABLE	93%	1. Se observa techos con desprendimiento de pintura y acumulación de suciedad.2. Se evidencia equipos de conservación sin instrumento (termómetro) de medir temperatura. 3. Se evidencia canastilla con deficiencia de limpieza.
CPAMS EJEYO	22/04/2024	FAVORABLE	91,5%	Durante la visita de interventoría se evidencio que las instalaciones sanitarias están fuera del rancho. Es decir, el Rancho no cuenta con unidades sanitarias. Se observo desprendimiento de pintura en techo y paredes. Sifón y canaleta de desagüe con rejillas no sanitarias.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 8, tres presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CPMSPDA PAZ DE ARIPORO, CPAMS EJEYO y ERON ACACIAS ALA A Y B. Por su parte, cuatro de los establecimientos EPMS VILLAVICENCIO, EMPSC YOPAL, ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO y EPMS GRANADA presentan concepto favorable con requerimiento, estos conceptos tres fueron emitidos en el año 2023 y cuatro fueron emitidos en el año 2024.

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

2.2.8.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de noviembre y diciembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 8, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido el periodo comprendido entre el 1 al 31 de diciembre y comparativo con noviembre de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual, contempla once aspectos técnicos, de los cuales de las categorías 1 a la 11, son calificados al contratista.

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

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

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (92%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos de los establecimientos ERON EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA cada uno con 86%, ERON EC YOPAL con 90%, ERON CAMISACS ACACIAS con 91%, y ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 93% y ERON CPMSACS ACACIAS con 94%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin protección, instalaciones eléctricas en mal estado, drenajes sin sifones, pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, ventanas en mal estado y sin protección, no se cuenta con lavamanos cerca del área de producción. Por otro lado, para el establecimiento ERON EJE YO se alcanzó el 100% de cumplimiento.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (90%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC VILLAVICENCIO cada uno con 100%, ERON CPMSACS ACACIAS con 93% y ERON EPMSC GRANADA 92%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de almacenamiento de los alimentos tanto para los alimentos que necesitan cadena de frío y para los almacenados al medio ambiente. Por otro lado, los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 64%, ERON EJEYO con 73% y ERON EC YOPAL con 82%, fueron los establecimientos con cumplimiento más bajo fue, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la falta de fichas técnicas de los alimentos, los alimentos no cuentan con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, almacenamiento de alimentos sin prevenir la posible contaminación cruzada, al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, no aplicación de método PEPS.

4. Equipos, utensilios y menaje (79%): Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON EC YOPAL con un 60%, seguido de ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 77%, ERON EPMSC GRANADA y ERON CAMISACS ACACIAS ambos con 78%. Se evidencia que los hallazgos

principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, presentan deterioro, no se evidencia entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM). No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Por otro lado, se resalta el cumplimiento del 100% para los establecimientos ERON EJE YO y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y del ERON CPMSACS ACACIAS con 90%.

5. Condiciones de producción y producto terminado (99%): Los establecimientos ERON CPMSACS, ERON EJE YO, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas, cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 98% y ERON EC YOPAL con 99%, se evidencio hallazgos relacionados con que no se realiza el servido y entrega de las dietas terapéuticas según el manual de dietas establecido y no se cuenta con las tablas de picar establecidas en la OTM.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (99%): Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA, ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON EJE YO alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas. Para el ERON EC YOPAL con 98% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO cada uno con 97%, la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, para el ERON CPMSACS ACACIAS con 96%, el contratista no cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado y se supera el número de intercambios establecidos.

7. Personal manipulador de alimentos (96%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos, destacándose ERON EC YOPAL, ERON CAMISACS PAZ ARIPORO, ERON EPMSC GRANADA y ERON EJE YO que presentan cumplimiento del 100%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación y tiempo laborado. Se vio afectado en los ERON CAMISACS ACACIAS con 89% por falta de administradores para los diferentes ranchos y jefes de cocina, EPMSC VILLAVICENCIO con 88% por falta de un nutricionista según lo establecido en el anexo 9 y ERON CPMSACS ACACIAS con 98% debido a que se evidencio manipuladores con dotación en mal estado.

8. Condiciones de saneamiento (90%): Se resalta el cumplimiento para los establecimientos del ERON EJE YO que alcanzando cumplimiento del 100% en esta categoría, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 96%, ERON CPMSACS ACACIAS con 92% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un cumplimiento del 90% presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de limpieza, desinfección y organización de las diferentes área y se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen

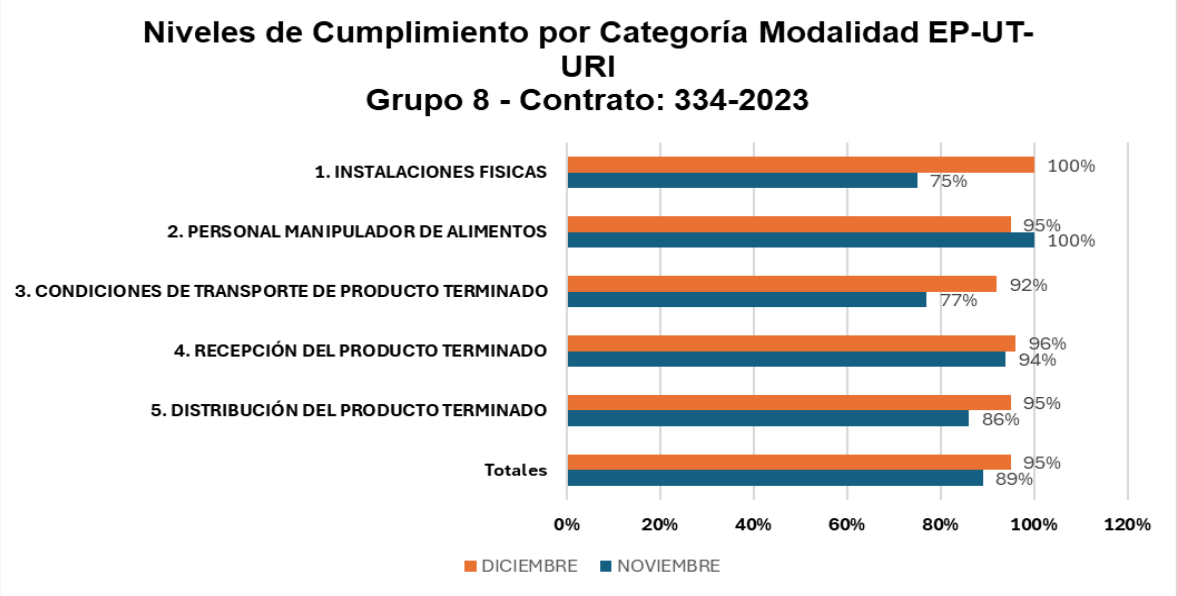
estado, con tapa y bolsa plástica. Por otro lado, para los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS con 89%, ERON EC YOPAL con 82%, y ERON EPMSC GRANADA con 86% presentando falta de limpieza en los paredes, pisos y techos, falta de limpieza de campanas y extractores, no se garantizan las actividades de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios.

9. Condiciones de transporte de alimentos (96%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se evidencio el cumplimiento del 100% de los aspectos evaluados para los vehículos transportadores. Dado que los vehículos cuentan con la documentación establecida en la normatividad vigente y el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Para el establecimiento ERON EC YOPAL se alcanzó un 60% de cumplimiento afectado debido a que el vehículo de transporte no cuenta con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS y no se llevan a cabo registros de las temperaturas. no Por otro para los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos transportadores durante las visitas de interventoría.

10. Aseguramiento y control de la calidad (94%): Para esta categoría los establecimientos ERON EJEYO y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO alcanzaron el 100%, para los demás establecimientos se alcanzaron porcentajes del 92% al 95%. Para estos establecimientos restantes presentan afectación debido a que no cuenta con los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros, el contratista no presenta soportes de paz y salvos de los productos adquiridos en los proyectos productivos de los diferentes establecimientos. Por último, el contratista no cuenta con un plan de inducción sobre documentos técnicos y contractuales dirigido por un talento humano profesional idóneo y con pleno conocimiento de los temas a tratar y se cuenta con los registros.

11. Seguridad y salud en el trabajo (91%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS ERON EPMSC GRANADA, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría en el ERON EC YOPAL con 67% fue el que alcanzo un cumplimiento más bajo, debido a que no se cuentan con elementos de protección.

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



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de diciembre y comparativo de noviembre de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

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

1. Instalaciones físicas (100%): Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICÍA URI YOPAL, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, debido a que durante el almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas estaban limpias.

2. Personal manipulador de Alimentos (95%): Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), , EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, lo cual, refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, y los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente. Por otro lado, para EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, se evidencia que el personal manipulador no porta con la dotación limpia ni en buen estado.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (92%): Para los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, EP ESTACION DE POLICÍA YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL cumplen al 100% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y evidenciándose que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales y los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

4. Recepción del producto terminado (96%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, por no cumplimiento de los menús establecidos, el contratista no cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y no se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado. Los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL y CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

5. Distribución del Producto Terminado (95%): Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO obtienen un desempeño para esta categoría de 100% de cumplimiento, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, y el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin. Por otro lado, el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, presenta un cumplimiento del 50%, debido a que el contratista no hace entrega de los alimentos empacados en envases individuales para el consumo de los alimentos del PPL.

2.2.9 GRUPO 9

2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 31/12/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS TUNJA	24/07/2024	Favorable	91,5%	"En visita de Interventoría realizada el 20 de diciembre 2024 se realizó seguimiento al concepto sanitario con porcentaje de cumplimiento de 91.5% Favorable y fecha del 24-07-2024; así: 1.3 Subsana - se observan paredes de almacenamiento y de proceso en material sanitario, no se observan signos de corrosión en puerta. 2.1 Se evidencia soporte de mesón y estantes de almacenamiento de fruver con desprendimiento de pintura - Persiste. Se observa menaje (olleta) en buen estado – Subsana. 3.2 Se observan certificados médicos completos – Subsana. 4.4 Se observa distanciamiento de estiba-pared en área de almacenamiento – Subsana."
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	5/02/2024	Favorable con requerimientos	70,5.0%	"Se realiza en visita de Interventoría del 20 de diciembre del 2024, seguimiento a concepto sanitario emitido el 05-02-2024, Favorable con Requerimientos con porcentaje de cumplimiento del 70.50 %, así: 1.2 Se mantiene – Persisten paredes altas con desprendimiento de pintura, pisos deteriorados en material no sanitario en bodegas. 1.3 Se mantiene – Se observa techo falso en área de preparación con defectos y con áreas desprendidas, así mismo, en bodegas de alimentos se observa techo con presencia de humedad. 4.1 Subsana – Se observa leche reempacada en recipiente con la debida rotulación. 4.4 Subsana – No se observa alimentos expuestos al ambiente, se observan sellados o herméticos los alimentos (sal). 5.1 Subsana – Se cuenta con suministro de agua potable en área de preparación de dietas, así mismo, se dispone de punto de agua en área de pre – alistamiento. 5.3 Subsana – Se observan recipientes de recolección de residuos rotulados. 5.5 Subsana – Se observan estufas limpias y área de almacenamiento de frutas y verduras."
CPMSCHO CHOCONTA	13/8/2024	Favorable	97,00%	"Seguimiento 24/12/2024 1. Condiciones sanitarias de instalaciones y procesos 1.1 Las áreas del establecimiento no permiten el flujo adecuado de materias primas, producto y personal. El área temporal de desechos sólidos está muy cerca de las áreas. Seguimiento: El operador ajusto el plan de compras y recepción de materias primas acorde a la capacidad de almacenamiento del establecimiento, donde recibe suministros 2 veces a la semana, martes proteína y abarrotes, jueves recibe fruver. Con relación a la ubicación del punto de desechos sólidos, se reubico en otro espacio alejado del área de preparación de alimentos. Cumple. 1.2 Se evidencian pisos con desgaste Seguimiento: Se continúa evidenciando pisos con desgaste, el operador refiere está gestionando con el establecimiento penitenciario las adecuaciones locativos. Hallazgo en Seguimiento. 1.3 Se evidencia que algunas áreas no cuentan con suficiente ventilación. Seguimiento: El operador en gestión con el establecimiento acondicionado 3 rejillas de ventilación para el área de almacenamiento de fruver."
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/1/2024	Favorable con requerimientos	79.5%	"Se realiza seguimiento al concepto sanitario del CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, en visita de Interventoría del 31-12-2024, así: Concepto favorable con requerimientos. Puntaje 79,5% de la fecha 25-01-2024 para los ítems: 1.2. Se identifican pisos con falta de continuidad debajo de los equipos de cocina caliente. Seguimiento: Los pisos requieren un mantenimiento mayor cuantía, que incluye también paredes y techos. 1.4. El equipo automático de secado de manos en la unidad sanitaria estaba dañado. Seguimiento: El secador de manos se encuentra funcionando correctamente. 3.1. No se presentará un protocolo de medidas preventivas en caso de enfermedad o accidente laboral. Seguimiento: Continúa sin presentar el protocolo de medidas preventivas para accidentes laborales.

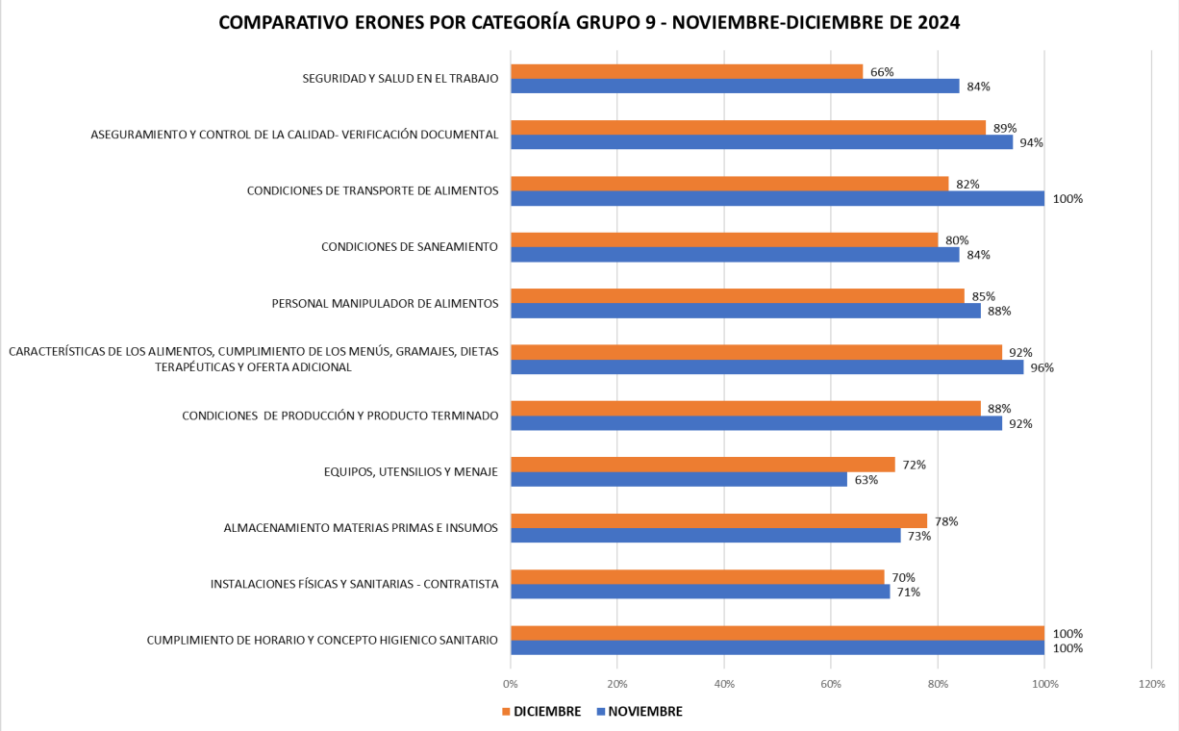
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				3.3. Se evidencia que tres manipuladores externos en el área de proceso tenían dotaciones de color no claro. Seguimiento: Todo el personal recibió una segunda dotación de color claro. 3.4. No se había implementado un plan de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), especialmente sobre vestimenta. Seguimiento: El personal ha recibido capacitación en BPM, incluyendo el uso adecuado de la dotación. 4.4. No se cumplirán las distancias perimetrales entre productos y paredes en el área de almacenamiento. Seguimiento: Las distancias perimetrales se mantienen en el almacenamiento de abarrotes y tubérculos, pero no en los cuartos fríos. 5.2. No se presentó el certificado de eliminación de aceite vegetal usado. Seguimiento: No se evidencia el uso de aceites para frituras; las preparaciones fritas han sido reemplazadas por horneados. 5.5. Se controlará la suciedad en puntos muertos debajo de las estibas en el área de almacenamiento. Seguimiento: Persisten deficiencias en los procesos de limpieza en todo el rancho. 5.6. La lista de chequeo de limpieza y desinfección no coincide con lo evidenciado en el sitio. Seguimiento: Aunque se diligencia el formato de limpieza, este no refleja las condiciones reales del rancho."
EPMSC SOGAMOSO	10/05/2024	Favorable con requerimientos	76%	En visita de Interventoría realizada el día 19 de diciembre 2024, se realizó seguimiento al concepto sanitario emitido el 18 de octubre del 2024 con 78% de cumplimiento y concepto Favorable con Requerimientos, así: 1.2 Se evidencian paredes en material sanitario - Subsana. 1.3 Se evidencian angeos en puertas y aberturas garantizando hermeticidad – Se subsana. 1.4 Se observan elementos personales en las diferentes áreas – Persiste. Ya que, se observan zapatos sobre galones de productos químicos de aseo. 2.1 Subsana - Se observan estufas sin presencia de óxido, congelador con manijas. Persiste – Congelador con suciedad. Subsana – Se observan cargadores en adecuadas condiciones de limpieza, así mismo, horno en adecuadas condiciones, poceta de agua con arreglo de baldosa, tapas de recipientes en buen estado. 2.2 Subsana – Se observan tablas de picar en buen estado. 3.4 Subsana – Se presentan capacitaciones del personal manipulador. 4.1 Subsana – Se observan chorizos sin pérdida de vacío, se observan productos en buen estado. 4.4 Subsana - Ya no se disponen de cargadores en baño. Arroz almacenado herméticamente en canecas. 5.1 Persiste – Se presentan mismos resultados tomados del ozono. 5.3 Persiste – Ausencia de recipientes de residuos para todos los residuos que se generan en el servicio. En área de producción se observan canecas de pedal – Subsanado.
EPMSC DUITAMA	28/06/2023	Favorable con requerimientos	66,00%	"En visita de Interventoría realizada el 12 de diciembre 2024, con concepto sanitario emitido el 28 de junio 2023, Favorable con requerimientos y porcentaje de cumplimiento 66%, así: 1.1 Se subsana, se observa espacio cerrado en área social y se mantiene espacio abierto en parte superior del pasillo de ingreso. 1.2 Se subsana. Se observa piso sin encharcamiento en área de proceso. 1.3 Se subsana. Se evidencian espacios cerrados en campana extractora y persiste techo no liso en área de lavado y área social. 1.4 Subsana. Se observan tapa de inodoro en sanitario, no se encuentran elementos de aseo (químicos) en sanitario. 2.1 Subsana. Se observan equipos de frio en adecuado funcionamiento, hornos de asas con manijas, ollas y menaje en buen estado. 2.2 Persiste. Se observa uso de bolsatina para almacenar y cocción. Se subsana, equipo de almacenamiento de carne en buen estado, se presentan soportes. 3.2 Subsana. Se presentan certificados médicos del personal.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				3.3 Se mantiene. No se cuenta con área de vestier. Se subsana: Se observa cumplimiento de BPM por parte del personal. 3.4 Se presentan certificados médicos del personal. Subsanado. 4.1 Persiste. Se observa almacenamiento de equipos de congelación contra las paredes. 4.3 Subsana. Se presenta cumplimiento de temperatura del pollo, proteína del tiempo de comida almuerzo, menú 13. Se presenta programa de calibración de equipos. 4.4 Persiste. Se observa uso de bolsatina en almacenamiento. 5.2 Subsana. Se observa adecuado funcionamiento de tuberías en área de lavado. 5.3 Cuarto de aseo reducido con disposición de elementos en canastilla - Subsana, además no se encuentran recipientes desechables en el área y se observa adecuado manejo de residuos. 5.5 Se observan adecuados procesos de higienización de fruver - Se subsana. 5.6 Subsana. Se presenta soporte de L y D de campana, tanque de reserva con tapa."
EPMS RAMIRIQUI	19/6/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	No se realiza visita durante el mes de diciembre, debido a que el establecimiento se encuentra en cuarentena por brote de varicela.
EPAMSCAS COMBITA ALTA	02/10/2024	Favorable con requerimientos	69%	"En visita de Interventoría el 26 de diciembre 2024 se realiza seguimiento al concepto sanitario emitido el 2 de octubre 2024, concepto Favorable con Requerimientos con porcentaje de cumplimiento del 69%; así: 1.1 Se mantiene - El diseño y construcción del área de preparación no tiene separación de áreas, no se permite el flujo adecuado de materia prima, producto y personal, ya que, el servicio continua en contingencia ubicado en área provisional. Subsana – Se observan procesos de limpieza de áreas. 1.2 Persiste – Piso en material no sanitario y deteriorado, continúan paredes deterioradas, puertas con presencia de óxido, no se observa espacio entre piso y pared en área de alistamiento de verduras. 1.3 Persiste – Techo en material no sanitario, no se cuenta con ventilación. 1.4 Persiste – No se cuenta con sanitario para el personal manipulador de alimentos. 2.1 Persiste – Se observa recipiente de verduras en mal estado, carros transportadores sin puerta y con presencia de óxido, estufas en deterioro, estibas rotas, no cuentan con extractor de olores y no se observan bandejas con acumulación de grasa. 3.3 Persiste – Se observan manipuladores con indumentaria en inadecuadas condiciones de limpieza y petos rotos. 4.4 Persiste – Se observan productos almacenados en recipientes no higiénicos (cajas de cartón). 5.2 Persiste – Se observa estancamiento de agua en área de producción, sifones sin desagüe funcional. 5.3 Persiste – Disposición de residuos en agua de caldera. 5.5 Persiste – Áreas en general no facilitan los procesos de limpieza y desinfección. 5.6 Persiste – Las instalaciones no permiten realizar adecuadamente los procesos de higienización."
EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE)	26/06/2024	Favorable	90%	• En visita de Interventoría del 24 de diciembre 2024 Se realiza seguimiento a la visita de secretaria de salud del 26-06-2024, ítem 1.2 se evidencia baldosas fisuras y dañadas en las diferentes áreas. Seguimientos: persiste, se observan pisos con baldosas deterioradas en área en general. Ítem 1.3 se evidencian techos deteriorados en área de preparación. Seguimiento: persisten continua techos en mal estado por presencia de humedad en área de preparación. Ítem 2.1 Se evidencian utensilios con hendiduras. se observa extractor sin mantenimiento. Ítem 5.2 se evidencia sin malla de protección en área de marmitas y trampa de grasa limpieza diaria. 5.5 se observa insuficiente limpieza en partes altas en deficientes condiciones de higiene, seguimiento: persiste, se observan paredes partes altas en deficientes condiciones de limpieza y desinfección.

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

2.2.9.2 Evaluación por categorías

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



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

El contratista UT ANDINO COLOMBIANO. bajo el contrato N° 335/2023, presta sus servicios de alimentación para el Grupo N° 9.

En el mes de noviembre el nivel de conformidad con la calidad en la prestación del servicio para la modalidad ERONES fue de 86% de cumplimiento parcial, en el mes se realizan 28 visitas donde se aplica el instrumento de verificación ERON donde se evalúan 11 categorías, se evidencia que el establecimiento con menor nivel de conformidad en el grupo 9 es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el cual obtuvo una calificación en su seguimiento del 67%, mientras que el ERON EPMSC DUITAMA obtuvo el 96% en su nivel de conformidad siendo el mejor del grupo.

En el mes de diciembre no se realiza visitas de verificación al ERON EPMS RAMIRIQUI, esto debido a que en el establecimiento se declara en cuarentena por brote de varicela. Para el mes de diciembre se obtiene un nivel de conformidad de 84%, se realizan 32 visitas, en donde se evidencia un descenso significativo del nivel de cumplimiento del ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR a incumplimiento de 56%, mientras que EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO obtiene un 97% de cumplimiento en las categorías evaluadas.

En la evaluación de **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO.** Para los meses de noviembre y diciembre se evidencia en todos los ERONES del grupo 9, un cumplimiento del 100% en cada una de las variables calificadas de la categoría.

En cuanto a **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA**. En el mes de noviembre se evidenció un gran descenso con una calificación de 71% de cumplimiento parcial, en este mes se observa que el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR vuelve a ser el peor calificado con incumplimiento de 45% esto debido que se evidenció luminarias en áreas de proceso, pasillo cuartos fríos y en el área de lavado, sin funcionamiento, instalaciones eléctricas sin canalizar en las diferentes áreas del rancho, pisos, paredes y medias cañas en mal estado, ventanas con angeos en deterioro, marcos oxidados puerta de recepción de materia prima sin protección contra el ingreso de plagas, puertas baños con corrosión y deterioro, es evidente que el operador no realiza ningún mantenimiento en el mes de menor cuantía. Se debe destacar que ERON CPMS TUNJA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, obtienen un cumplimiento total de 100%. Para el mes de diciembre se observa un cumplimiento parcial de 70% obteniendo de nuevo el más bajo comportamiento el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un 37% de incumplimiento, esto debido a presenta fallas en la iluminación ya que se evidencia 2 tubos led en área de cocina caliente, un tubo en cuarto de congelación y lampara instalada en área de ensamble sin funcionamiento; sistema eléctrico sin protección en área de preparación de jugos, en pasillos de cuarto frío, en caja eléctrica de baño y caja eléctrica sin protección en área de recepción de materia prima; se evidenció sifón sin protección pasillo baños, rejillas en mal estado área proceso, sifón sin protección poceta de escurrido área proceso; pisos, paredes y techo en malas condiciones, como desprendimiento de material, pinturas, huecos y superficies porosas en diferentes zonas de las instalaciones del Rancho. Específicamente en el techo del área de recepción de materia prima, desprendimiento de material; se evidencia abertura entre puerta y techo sin protección en puerta de recepción de materia prima, ventana en oficina sin protección con riesgo de ruptura. Debemos destacar el ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO que fue el único ERON del grupo que obtuvo un 100% de cumplimiento en esta categoría.

En cuanto a **ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**. Para el mes de noviembre se evidencia un descenso en la categoría al 73% de cumplimiento parcial, la variable que más afecta la categoría generando un nivel general de incumplimiento está en las fichas técnicas de las materias primas, ya que no cumplen con la resolución 719 del 2015 para los alimentos de alto riesgo, ni tampoco se encuentra la lista actualizada de proveedores ofertados, ya que esta variable obtiene una calificación promedio de 21%, el ERON con más baja calificación otra vez dentro del grupo es ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR quien obtiene un 56% de inconformidad, esto debido a las fichas técnicas de los productos no se encuentran bajo los lineamentos, no cuenta con la lista de proveedores actualizada, no se cumple con la proyección de compras para la elaboración de los menús acordados, no se cumple con la rotulación establecida para el almacenamiento de los alimentos, en las diferentes áreas de almacenamiento se evidencia estibas rotas, el área de almacenamiento fruver se encuentra con suciedad en inadecuada higiene, con productos directamente en el suelo, no existen distancias perimetrales, rotulado de código de colores desactualizado, no se evidencia formato diligenciado para producto no conforme del día 18/11/2024. En el mes de diciembre mejora el comportamiento del grupo respecto al mes anterior con un cumplimiento parcial de 78%, el único de los ERONES del grupo que presenta incumplimiento es

ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, presentando un 56% de incumplimiento nuevamente, no se evidencia mejora en las variables verificadas el mes anterior y en este, se sigue observando falencia en el manejo de las fichas técnicas, no cumple con lo solicitado en la OTM, o no se encuentran en el ERON, de forma física ni de forma digital, se sigue evidenciando incumplimiento en la proyección del plan de compras, al almacenar no se está implementado el debido manejo a la rotulación de los alimentos, se evidencia el almacenamiento de Fruver en cajas de cartón o guacales, estibas rotas y se evidencia almacenamiento de arroz en área con productos químicos (desengrasante y jabón); no se cumple con distancias perimetrales en área de almacenamiento de fruver y congelación. Se evidencia el área sucia, para el día de la visita se identifica accidentalmente área de almacenamiento donde no se guardan distancias perimetrales y no se gestiona la limpieza del área; se evidencia en el área de almacenamiento de Fruver alimentos con presunto moho; refieren que corresponde a producto no conforme, pero no se ubica en área dispuesta para este fin; Interventoría evidencia 639 kilos de aserrín de cerdo o carne molida de cerdo, materia prima que no está autorizada para el suministro a la PPL según OTM se establece cortes de carne, falda, paleta, pulpa o espinazo, se evidencio remisión de ingreso de la viruta de cerdo con firma de aceptación.

En la categoría EQUIPOS, **UTENSILIOS Y MENAJE** Para el mes de noviembre se evidencia un cumplimiento parcial de 63%, la variable que más deficiencia presenta en la evaluación de la categoría es si los equipos, utensilios y menaje se encuentran en buen estado, libres de deterioro, el ERON con mayor falencia en la categoría en general del grupo es de nuevo ERON EPAMSCAS COMBITA, con el 44% de incumplimiento, aunque el ERON evidencia un incremento en su calificación con respecto al mes anterior se observa que continúan hallazgos como: marmita con tapa dañada y 2 marmitas sin la tapa, cuarto de refrigeración en mal estado, sin uso, recipientes en acero inoxidable en mal estado, vidrios refractarios y quemadores rotos en los hornos de asar carne, canastillas, estibas, recipientes rotos, se observa en área de producción soportes de equipos en mal estado, material no sanitario, se evidencia cuarto de refrigeración , sin uso, carros transportadores de las dietas terapéuticas con signos de corrosión. Se debe destacar que los ERONES TUNJA y SOGAMOSO, obtiene un cumplimiento del 100% en la categoría. En el mes de diciembre es evidente una mejora en el comportamiento de la presente categoría a nivel general con el 72% de cumplimiento parcial, como se ha evidenciado en el seguimiento de este mes ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, es quien obtiene el menor cumplimiento con 30% pues se presenta los siguientes hallazgos, se evidencia estufas, sartén basculante y marmita con exceso de carbono y corrosión; cuarto frío registra temperaturas fuera de rango, se evidencia equipos en desusó en el servicio; carros transportadores con desprendimiento de pintura y óxido. Igualmente es importante mencionar que los ERONES CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOS obtuvieron el 100% de cumplimiento en el total de las variables evaluadas en el mes de diciembre.

En cuanto a las **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**. Para el mes de noviembre se evidencia un descenso en la categoría a un 92% de cumplimiento, esto debido a que el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR presenta un bajo cumplimiento del 53%, toda vez que se evidencia e visita de interventoría procesos que favorecen la contaminación cruzada, se observa carne en canastilla en proceso de descongelación en área de porcionado al medio ambiente, no se realiza en cuarto de refrigeración, Contratista no cuenta con tabla de color verde oscuro, adicionalmente se evidencia mal procedimiento en el uso de las tablas, según su color, se evidencia que se sirven los productos a temperaturas no establecidas, se evidencia faltante de una gramera y la gramera que permanece en el establecimiento no funciona adecuadamente, el contratista no presenta formatos de control de gramaje, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, no se implementa plan de muestreo de manera adecuada. No hay formatos en el establecimiento, se evidencia que no se cuenta con porcionadores para el servido en dietas, se evidenció producto terminado entregado directamente en canastillas sobre el piso, en el ERON hay

13 PPL con VIH a las cuales no se les suministra en empaques desechables, no se cumple con el protocolo de toma de contramuestras establecido en la OTM. En el mes de diciembre se ve que sigue bajando el cumplimiento, desciende su calificación a 88% cumplimiento, igualmente se evidencia descenso en el comportamiento para este mes en esta categoría del ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR quien desciende a un incumplimiento del 44% se sigue evidenciando que los procesos de pre-alistamiento no son eficientes, en el manejo de fruver, proteína, mal uso de tablas de corte, se observa que el operador no cumple con el rango de las temperaturas de entrega, no cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos pues le falta una gramera con capacidad de 1000 g. por Anexo No. 5 deben haber 2 grameras; no se está implementando el protocolo de control de temperatura en todo el proceso desde recepción de materia prima, almacenamiento, preparación del alimento y distribución de este; no se implementa el Plan de muestreo (control de gramaje) con base en la NTC ISO-2859-1, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final; al inicio de visita se le solicita a administrador los porcionadores estandarizados para cada patio, manifiesta que no se ha realizado nueva entrega y que estos permanecen dentro de los patios, se ingresa al patio 6 y se evidencia que no hay porcionadores para ensalada. Porcionadores no salen del rancho ni son ingresados después de dicha actividad, en otras visitas se evidencia que no se cuenta con porcionadores para el servido de dietas, servido de sopas, tubérculos y ensaladas, no se encuentra la totalidad en cada uno de los patios; se encuentra hielo sin rotulo, se observa la elaboración con probabilidad de riesgo de contaminación; se evidencia producto terminado entregado directamente en canastillas, sobre el piso, no se evita el riesgo de contaminación; se evidencia que no se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de contra muestras, contratista no custodia la totalidad de las muestras.

En la categoría **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**. En el mes de noviembre tiene un ligero aumento en la calificación a 96% de cumplimiento, aunque se sigue evidenciando que el ERON del grupo con más baja calificación en la categoría de nuevo es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y esta vez desciende con 82% de cumplimiento parcial frente al mes anterior, se evidencian intercambios no cumpliendo con los ciclos de menú, la no entrega de componentes en las remisiones, fiambreras sin rotular para entrega de dietas terapéuticas, no se da cumplimiento a lo establecido en la OTM, relacionado con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), no entregan para desayuno, menú 4 y refrigerios correspondientes al día de la visita bebida láctea, solo entregan Derivado Cereal y Fruta para los dos (2) refrigerios entregados, no se soporta educación en prácticas de lactancia materna y los cuidados del menor. Se destaca que los demás ERONES que conforman el grupo 9, obtienen un cumplimiento igual o superior al 95%, en todas las variables de esta categoría. En diciembre se sigue observando descenso en esta categoría al 92% y se sigue observando descenso en el ERON CPAMSBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, al 75%, no hay mejora en los hallazgos evidenciados en el mes pasado, se supera el número de intercambios permitidos, se evidencia que no se está cumpliendo con los gramajes de las preparaciones, en visita del día 05/12/2024 se evidencio incumplimiento en prueba hedónica al encontrar el componente sopa con sabor ahumado; el contratista no entrega a Interventoría cata de entrega de menús especial para los meses de octubre y noviembre; no se tiene formato para remisiones, el cual es solicitado en las visitas y se evidencia el diligenciamiento en hojas en blanco; el operador no contaba con la totalidad de fiambreras o icopores para entrega de dietas terapéuticas, por lo cual no se garantiza la entrega de dietas terapéuticas según el requerimiento; se evidencia fiambreras sin rótulo, con rótulos ilegibles, la bebida de dietas sale en fondos sin sus respectivos rótulos, no se recog en la totalidad de firmas de PPL que se le debe estregar dietas terapéuticas, no se realiza el registro semanalmente como se ha solicitado.

Para la categoría **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**. En noviembre se mantiene el comportamiento de la categoría, la variable en general del grupo que más se afecta es el

cumplimiento de todo el personal según anexo 9, el ERON con más bajo rendimiento es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, donde se evidencia que faltan 9 manipuladores, se evidencia el ingreso de visitantes sin dotación, el pantalón y el delantal del chef son del color oscuro (Negro), repartidoras del patio 6 sin dotación respectiva para entrega del suministro (dotación de color clara), el suministro no es entregado por las distribuidoras contratadas por el operador, lo que no garantiza que se desarrollen las actividades de manera adecuada. Para el mes de diciembre se puede observar una ligera estabilidad en el comportamiento de esta categoría en el grupo 9, al 85%, en ERON con más baja calificación ERON CPAMSBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR al 50% de incumplimiento esto debido a continua evidenciándose la falta de personal mínimo requerido, faltando tres manipuladores, un distribuidor y un ingeniero de alimentos, para visita del 31/12/2024 se evidencia la falta también de 1 jefe de cocina; se evidencia ingreso de PPL sin dotación respectiva, sin bata y sin tapabocas; se evidencia 1 manipulador con delantal deteriorado, botas lisas para 3 manipuladores, se evidencian manipuladoras con uñas pintadas con uso de maquillaje y con accesorios personales, se observa manipuladoras con lesiones dérmicas, contratista no presenta a interventoría certificados médicos de manipuladores; en visita del 13/12/2024 se verifica el proceso de entrega del almuerzo-menú 14 en el patio 6, evidenciando a PPL que no están contratadas por la UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO. No se cumple con las actividades de manipulación ni convenios de trabajo.

Las **CONDICIONES DE SANEAMIENTO**. En el mes de noviembre se puede observar un descenso en la calificación de 84% de cumplimiento con respecto al mes de octubre, al igual que el mes anterior ERON EL BUENPASTOR sigue obteniendo el peor rendimiento en la categoría, sin embargo, presenta un ligero incremento en su calificación a 66% de cumplimiento parcial. En las visitas de ERON a el establecimiento en el mes de noviembre, se evidencia que no se garantiza con la inocuidad del alimento, al encontrar que se dispone de las canastillas que contienen el producto terminado directamente en el piso, pisos paredes, techos y medias cañas con acumulación de grasa y residuos sólidos, instalaciones sanitarias sin dotación, contratista no entrega a interventoría acta de entrega de kit de limpieza y desinfección para el mes de octubre y noviembre ya que esta entrega debe realizarse quincenalmente, se evidencia que falta recipientes para manejo de residuos sólidos, se dispone en bosa directamente en el piso y no hay registro que soporte el retiro de residuos sólidos generados en el servicio de alimentación. En el mes de diciembre se obtiene un cumplimiento parcial del 80% para esta categoría, el ERON CPAMSBOG BOGOTA BUEN PASTOR, presentó una notable disminución en su comportamiento, al evidenciarse que no implementan procedimiento que garantice las condiciones sanitarias, se evidencia la entrega del suministro directamente en el piso, adicionalmente las áreas de ensamble de producto terminado, área de cocción y área de pre alistamiento y área de dietas no se encuentra señalizado, se evidencia paredes, techos, medias cañas, pisos, cortinas de separación, campanas extractoras, estufas y angeos sucios con exceso de grasa, en techos además se evidencia presunto moho; se evidenció instalaciones sanitarias sin dotación de elementos de higiene, no hay papel higiénico, no hay jabón y gel desinfectante; no se evidencia rótulo de productos de limpieza y desinfección en área de almacenamiento; no se lleva un registro proceso de sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; se evidencia disposición de residuos sólidos en bolsas plásticas directamente en el piso, faltan contenedores. se evidencia contenedores sin tapa y sin identificación; no se garantiza el retiro de residuos sólidos mínimo tres veces el día; no se presenta a interventoría el soporte de higiene de trampa de grasa; no se evidencia soporte disposición final de residuos sólidos, líquidos y peligrosos; no se cuenta con plano de ubicación de cebos publicado en un lugar visible y no se evidencian fichas técnicas de productos empleados en la última fumigación.

Para la categoría de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS**. En el mes noviembre se vuelve a obtener un 100% de cumplimiento, ERONES DE RAMIRIQUI, DUITAMA, SOGAMOSO y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, no fueron evaluados en esta categoría pues no se evidenció la recepción de materia prima, en los demás ERONES se realizó verificación y se observó

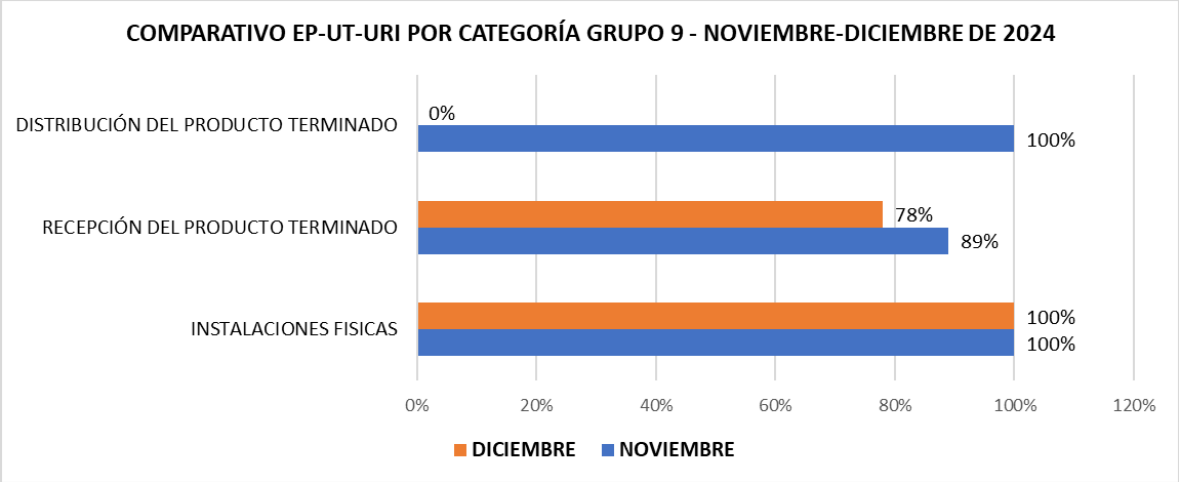
el cumplimiento del proceso. En el mes de diciembre se obtiene 82% de cumplimiento, solo se verifica esta categoría en los ERONES: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPAMSCAS COMBITA el cual es el menor calificado pues obtiene un 60% de cumplimiento parcial, esto debido a se encuentra vehículo de proveedor sin concepto sanitario, que no cuenta con estibas, y el personal transportador no cuenta con certificado de manipulación, el vehículo no cuenta con la leyenda exterior "TRANSPORTE DE ALIMENTO"

Para la categoría de **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL**. Para el mes de noviembre, se evidencia descenso leve de 94% de cumplimiento, y se observa un descenso significativo en el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR al 77% de cumplimiento parcial, se evidenció recibo de materia primas por parte del operador donde no aplican criterios de rechazo, aceptan arepas con información de lote y fecha de vencimiento ilegible, aceptan pechuga sin información de rotulo primario, no presentan formato establecido, no cuenta con formatos básicos estandarizados para el servicio de la producción, se cumple parcialmente con el cronograma de mantenimiento preventivo, no se presenta formato de calibración semanal de termómetros, el formato de recepción de materia prima para productos fríos no se diligencia correctamente, contratista relaciona como proveedor a la UT, por lo cual se pierde toda la trazabilidad del producto, en diferentes visitas no se evidencia registros de materia prima, se evidencia que no se cuenta con el paz y salvo para los meses de septiembre y octubre, por proyectos productivos. En diciembre sigue descendiendo el comportamiento de esta categoría en el grupo, al 89% y es notorio el descenso de ERON CPAMSBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, con el 64% esto debido a que se evidencia que el contratista no realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo para carne de res, queso, chorizos y salchichas; el registro de control de producto entregado a distribuidores no cuenta con el diligenciamiento completo del formato; contratista no le entrega a interventoría soportes de mantenimiento preventivo y correctivo en campanas, estantería, marmita, estufas, báscula; se evidencia carros transportadores sin hoja de vida; se le solicita al administrador plan de inducción sobre documentos técnicos y contractuales y no son presentados a interventoría; no se evidencia capacitación adicional por parte de Nutricionista a PPL con dieta terapéutica de cada patio; no se evidencia una correcta trazabilidad de los productos entregados en menú verificado; no cuenta con paz y salvo de proyecto productivo del mes de noviembre.

En la categoría de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**. Para el mes de noviembre, se evidencia en la evaluación 84% de cumplimiento parcial, siendo un problema recurrente la falta de carga de extintores es los establecimientos y la dotación en los elementos de protección, en el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, se destaca una mejoría respecto al mes anterior ya que se incrementa su calificación al 70% de cumplimiento parcial, ERON COMBITA obtiene un 75% de cumplimiento parcial y se evidencia que el resto de los ERONES que conforman este grupo obtiene un 100% de cumplimiento en esta categoría. En el mes de diciembre se evidencia un descenso en el comportamiento del grupo en general, el nivel de cumplimiento en esta categoría es de 66%, se evidencia un bajo rendimiento de los ERONES CPAMSBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con el 27% y ERON EPAMSCAS COMBITA con el 47% ya que los establecimientos no tiene las dotaciones y los elementos de protección para cada manipulador en el proceso que los requieran, faltan petos industriales , ni guanes de neopreno para manipular objetos calientes, guantes de malla de acero para cortes de carnes y extintores con fecha vencida.

En el mes de diciembre se realizan 17 visitas de seguimiento a establecimiento tipo ERONES, SEG-ERON, podemos evidenciar un nivel de cumplimiento del grupo de 88%, la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 82% por que se evidencian cuartos fríos que presenta un mal funcionamiento es la categoría peor evaluado de este tipo de visita, también se evidencia que el ERON con más bajo rendimiento es ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un 68% de nivel de cumplimiento parcial.

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



En cuanto a las visitas a las EP-UT-URI, el Grupo N° 9 cuenta con la ESTACION DE POLICIA CHOCONTA.

Durante el mes de diciembre se cuenta con un parte de 5 PPL, la alimentación es suministrada por el ERON DE CHOCONTA, esta es la única Estación de Policía del grupo 9, que se le realiza visita, pues los demás establecimientos contemplados en el Anexo 23, no cuentan con población PPL.

En la categoría de **INSTALACIONES FÍSICAS** La interventoría evidencia que las raciones son puestas en mesa como almacenamiento temporal, por lo cual se califica con un 100% de cumplimiento.

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

La categoría de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** se evalúa con 0%, toda vez que, la entrega se realiza a cargo de personal de la estación de policía a pie.

La categoría de **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** para el mes de diciembre se evidencia cumplimiento parcial de 78%, debido a que se observa intercambio de alimentos sin ser autorizados por la entidad o reportados a interventoría y en visita se evidencia que no se cumple con la evaluación de organoléptico de la variable presentación ya que se observa un jugo se ha derramado al ser transportado a pie.

mientras la **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, arroja cumplimiento de 0% en el mes de diciembre, esto debido a que se observa que la bebida no se entrega bien sellada y que no entrega utensilios básicos para el consumo de los alimentos.

Para el mes de diciembre se realizan 2 visitas de seguimiento a la estación de policía SEG-EP, podemos evidenciar un nivel de cumplimiento parcial de 93%, la categoría con mayor afectación es CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO ya que se evidencia falta de registro de la temperatura entrega de los alimentos.

2.2.10 GRUPO 10

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
ERON DE ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	NINGUNA
EPMSC ANSERMA	2024-11-07	FAVORABLE	97 %	Se observa atención y receptividad por parte de la administradora quien recibe la inspección, se entrega copia del acta de visita.
EPMSC ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	NINGUNA
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON COMPROMISOS	74 %	Pisos, con desprendimiento, techos en material no sanitario, tanque debe ser de uso exclusivo
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	NINGUNA
EPMSC PACORA	2024-08-25	FAVORABLE	100 %	Se realizó lavado de tanques y fumigación.
EPMSC PENSILVANIA	2024-10-07	FAVORABLE	96,5 %	NINGUNA
EPMSC PEREIRA	2024-10-23	FAVORABLE	92,5 %	NINGUNA
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE	93.5%	Establecimiento ubicado a el interior del centro penitenciario.
EPMSC SALAMINA	2024-09-20	FAVORABLE	91,5 %	NINGUNA
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2024-04-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	94 %	NINGUNA
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	No se realizan observaciones por parte de la entidad territorial de salud.
ERON PEREIRA RM	2024-08-27	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80.5 %	NINGUNA

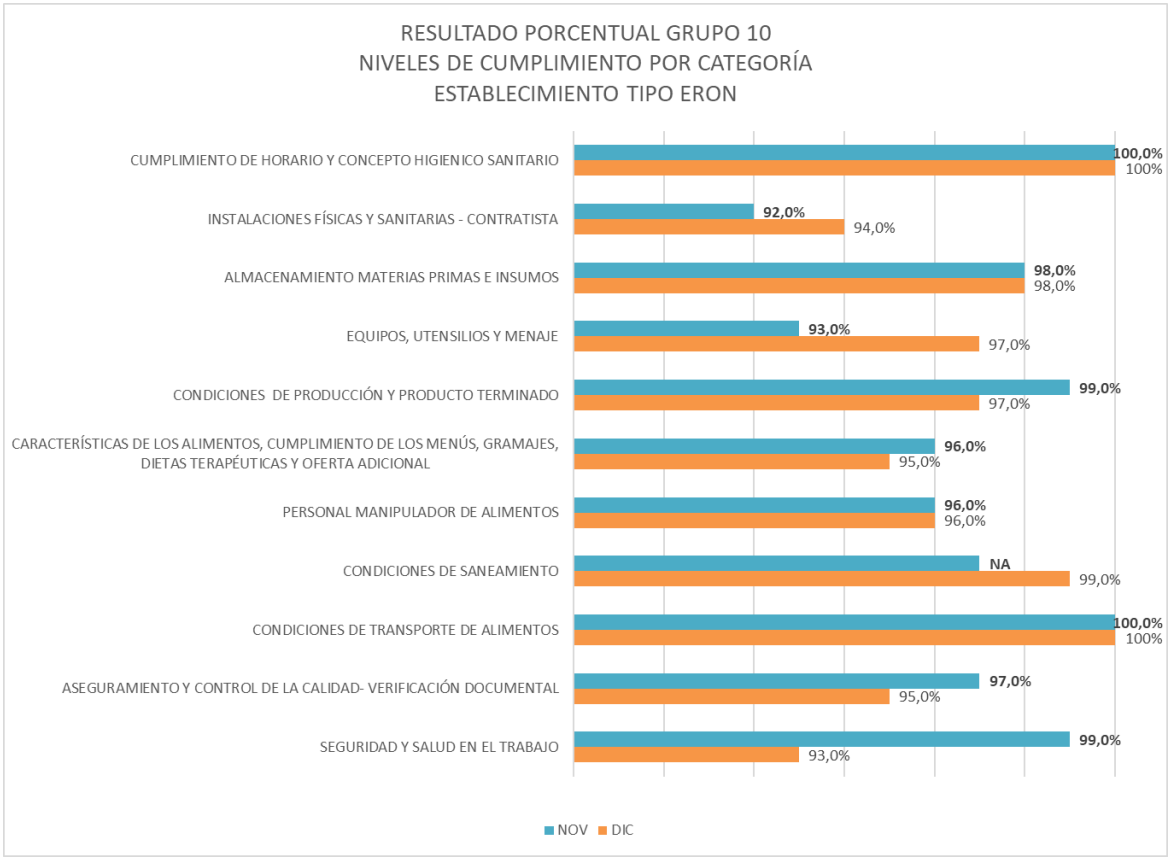
Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de diciembre de 2024, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las

visitas de verificación y seguimiento, al operador UT CALIDAD Y VIDA 23-24, correspondiente al Grupo No. 10, de la Regional Viejo Caldas, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

2.2.10.2 Evaluación por Categorías

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



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante al periodo; aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla 11 aspectos técnicos, los cuales se registran en la gráfica, antes citada. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un porcentaje de desempeño promedio del **96,7%,** obteniendo un buen

concepto de cumplimiento de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado y disminuyendo en 0,3% con respecto al mes anterior. Es así que, el establecimiento de menor puntaje general es el ERON DE PEREIRA (90%), y el de mejor puntaje es el establecimiento tipo ERON DE RIOSUCIO, alcanzando un 100% del cumplimiento de las obligaciones. En tal sentido, en función de lo expuesto, la Interventoría realiza verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, encontrando la información que a continuación se describe:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: el operador presenta buen desempeño general, con el cumplimiento total de las obligaciones contractuales, en todos los establecimientos, manteniendo el desempeño con respecto al mes anterior. De igual forma, para el periodo del presente informe, se realiza verificación a 57 tiempos de comida, con una participación del 25% para el desayuno, 53% para el almuerzo, y 23% para el tiempo de comida Cena, dando cumplimiento en todas y cada una de las verificaciones, en cuanto al horario de entrega de las raciones.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista: La Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador. Para el presente período el operador presenta un desempeño del **94%**, aumentando su puntaje en un 0,2%, con respecto al mes anterior. El establecimiento que obtuvo el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, corresponde al ERON DE PEREIRA (85%), de ello se detallan los siguientes hallazgos: los techos y las medias cañas se encuentran en mal estado, así mismo, los pisos y paredes del congelador y del refrigerador presentan grietas; el pasillo del servicio continúa sin contar con iluminación, por su parte, los marcos de las ventanas y de las puertas, presentan óxido.

Almacenamiento de materias primas e insumos: En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; de forma general y en promedio, el operador alcanza un puntaje del **98%**, manteniendo la calificación con respecto al mes anterior, donde el establecimiento con menor calificación es ERON DE PEREIRA (84%) debido a que en el área de almacenamiento se evidencian alimentos prohibidos como salsa de tomate y BBQ, de proveedor Proalimentos. Por otra parte, se evidencia incumplimiento en el plan de compras ya que para el menú 12 se necesitan 25,2 kg de pescado los cuales no se encuentran en el almacenamiento, para el tiempo de comida almuerzo, ni tampoco se cuenta con los huevos para tiempo de comida desayuno.

Equipos, utensilios y menaje: La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en el Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces; así como el estado de los mismos, en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **97%**, indicando un incremento del 4% con respecto al mes anterior. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en:

- ERON DE PEREIRA (85%) donde nuevamente se evidencia que un carro de transporte interno, presenta mal estado de pintura y láminas sueltas.
- ERON DE MANIZALES (86%) el congelador se encuentra fuera de uso dentro del servicio de alimentos, tiene la unidad y las bisagras dañadas, esto genera un peligro potencial de contaminación cruzada.

Condiciones de producción y producto terminado: La Interventoría verifica que los procesos de pre alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, entre otras condiciones como el uso de utensilios estandarizados, y el protocolo de las contra muestras de alimentos; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **97%,** disminuyendo su desempeño en un 2%. Las desviaciones se presentan en el ERON EPMSC PEREIRA (81%), debido a que, el contratista no hace uso de acuerdo al código de colores establecido en la OTM, se evidencia tabla amarilla para corte de carne roja. Se evidencian deficientes procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas en general, los procesos de pre alistamiento y preparación de los alimentos, se realizan bajo deficientes procesos de limpieza y desinfección. No se realiza un uso adecuado de guantes para preparación, servido, ensamble de los alimentos, no se utilizan adecuadamente las tablas de corte, generando un alto riesgo de contaminación cruzada. El personal se encuentra sin la dotación adecuada. No se cuenta con utensilios estandarizados para el servido de los alimentos para estaciones de policía. Por otra parte, se evidencia incumplimiento de las temperaturas de seguridad de los alimentos, la bebida de los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno, no cumple con el rango de temperatura segura menor a 4°C el jugo de curuba registra 21.9°C. De igual manera, en la verificación del menú # 14 tiempo de comida almuerzo, se evidencia que el jugo de mango registra una T° de 23.5°C y la ensalada de cebolla, tomate y zanahoria 20.8°C fuera del rango de seguridad. Se presentó incumplimiento del gramaje de las contramuestras de la salchicha del menú No.2, del tiempo de comida desayuno y la yuca frita del menú No. 1, del tiempo de comida almuerzo, por debajo de peso establecido (112.2 g y 142,9 g., respectivamente). Igualmente, para la toma de contramuestras para los menús 11,12,13 tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena con fechas 10,11,12 de diciembre 2024, la totalidad de las contramuestras verificadas se encontraron por debajo de 200g como se establece en la OTM tanto para ERON como para EP. Se evidenció que se sirven dietas en fiambreras sin diferenciación por tipo de dieta, no hay rotulación, solo cuentan con el nombre del PPL. Las dietas se suministran en fiambreras, no se suministra en empaque desechable a PPL con diagnóstico de inmunosupresión, VIH.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional: La Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis Nutricional y la Minuta Patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del Refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la interventoría deberá realizar seguimiento a los cambios parciales y totales del menú aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima; adicionalmente se verifica el suministro de las Dietas Terapéuticas; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **95%,** alcanzando un buen desempeño con respecto a los ítems evaluados, disminuyendo su puntaje con respecto al mes anterior, en 1%. Las desviaciones se presentan en el ERON DE PEREIRA (78%), debido a que, se evidencia incumplimiento en los componentes de algunos menús, se presenta intercambio en la preparación de la sopa, ya que se entrega cazuela de lentejas en cambio de sopa de verduras, para el menú # 4 tiempo de comida cena. Así mismo, hay un intercambio en el componente energético correspondiente al tiempo de comida almuerzo del menú N°6, se tenía previsto yuca y hacen entrega de papa. Durante las visitas se evidencian alimentos prohibidos que no están contemplados en la OTM, como el comino y salsas. En la verificación de gramaje en fiambreras para los componentes entregados en el tiempo de comida almuerzo menú No. 8, se aplica el protocolo de muestreo simple por inspección normal nivel aceptable de la calidad (NAC) en porcentaje de no conforme o no conformidades, con un tamaño de lote de 151 a 280, tamaño de la muestra 13, se muestrea el proteico carne de res en salsa con un peso porción servido esperado de 63g, donde se evidencia que 6 muestras verificadas en su totalidad se encontraron por debajo del

peso servido esperado, con un promedio de 62.65g y porcentaje cubrimiento 99%. Para el componente regulador ensalada de tomate cebolla y pepino tamaño de la muestra igual a 13 con pesos servido esperado de 60 g, se evidencia que 5 muestras fueron no conformes con un promedio de peso muestreado de 59.75g y un porcentaje de cubrimiento de 99.6%, generándose no conformidad en los 2 componentes mencionados. En otra jornada de verificación se realizó gramaje en fiambreras para los componentes entregados en el tiempo de comida almuerzo menú especial de navidad, para el componente energético tajada frita de plátano, no se cumplió con el gramaje mínimo requerido por porción (62g) para ninguna de las 13 muestras tomadas de fiambreras, el peso promedio obtenido fue de 49.69g. Con respecto a las dietas terapéuticas, no se cumplen con las condiciones definidas en la OTM, la última valoración nutricional se realizó el 30/08/2024, esta no se encuentra completa. No se evidencia seguimiento a las valoraciones suministradas por el área de sanidad. No se evidencia entrega de la fruta; además, el formato de entrega de dietas desactualizado sin firmas ni huellas de la PPL desde el mes de noviembre, el operador está en proceso de recolección con ayuda de derechos humanos. Se evidencia que la totalidad de los recipientes no se encuentran marcados con el tipo de dieta, se observa que estos sólo cuentan con el nombre de la PPL correspondiente.

Personal manipulador de alimentos: La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **96%**, manteniendo el porcentaje del periodo anterior. Los hallazgos no conformes se presentan en el establecimiento EPMSC PEREIRA (85%): No se cumple con la oferta técnica adicional, no se cuenta con los 7 distribuidores ofertados, de igual manera, hace falta un auxiliar de procesos. Adicionalmente, se evidencia que la nutricionista Mary Elena Venegas nutricionista del ERON Calarcá se presenta en el servicio haciendo un reemplazo. De igual manera, en una de las visitas faltaron 2 manipuladores de alimentos, incumpliendo con lo requerido en el anexo 9 y la OTM para un parte de 1000 a 1500 PPL se necesitan 12 y solo se cuenta con 10 PPL. Se evidencia auxiliares de proceso sin la dotación, así como manipulador sin la dotación establecida sin guantes y con botas negras. Así mismo, se encuentran manipuladores de alimentos usando guantes de color negro. Se evidencia un manipulador con uso de joya (cadena). Adicionalmente, el personal manipulador no usa el tapabocas adecuadamente.

Condiciones de Saneamiento: La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo a lo contemplado en resolución 2674 /2013); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **99%**, aumentando con respecto al mes anterior en un 0,2%. El establecimiento con un menor porcentaje de cumplimiento es el ERON EPMSC CALARCA (96%), que a pesar de que cumple parcialmente de acuerdo a su desempeño, se presentan las siguientes desviaciones: Las paredes de las áreas de producción, lavado de menaje, disposición de menaje y pisos de bodega externa, presentan alto grado de deterioro y deficientes condiciones de limpieza y desinfección; adicionalmente, las medias cañas no se encuentran completas en las áreas de producción y distribución. La bodega externa presenta alto grado de deterioro y presencia de suciedad por falencia en limpieza y desinfección en paredes, techos y pisos. Los anjeos tanto del área de producción como los de bodega externa, presentan acumulación de suciedad. Los techos de las áreas de producción presentan alto grado de

deterioro y deficientes procesos de limpieza y desinfección, los techos de la bodega externa presentan hongos y alto grado de deterioro.

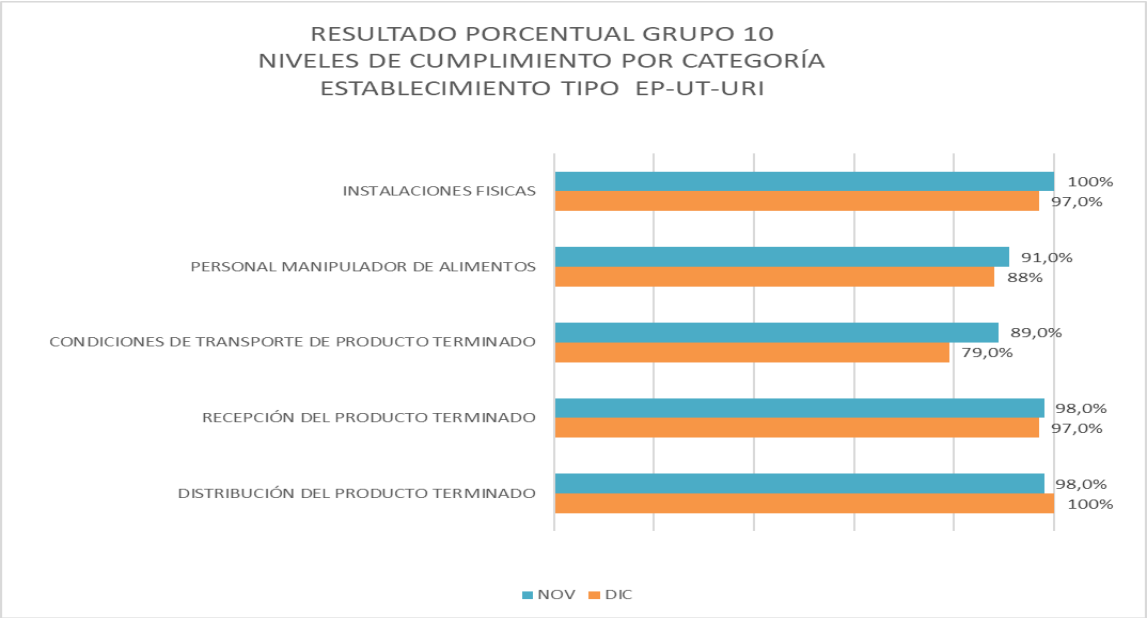
Condiciones de transporte: Durante el periodo del presente informe, se evidencia cumplimiento total de los aspectos evaluados, tal como se identifica en el mes anterior, con respecto a la normativa sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia prima del suministro de alimentación.

Aseguramiento y Control De La Calidad- Verificación Documental: La Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se ejecuten y registren oportunamente; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **95%,** representando una disminución en el cumplimiento en un 2%, con respecto al mes anterior**.** Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que en el ERON EPMSC CALARCA (79%), se presentan los siguientes hallazgos: Se evidencia incumplimiento del programa de mantenimiento, se observa que la campana extractora ubicada en el área de producción no funciona adecuadamente, se evidencia condensación de vapor y altas temperaturas en el área de producción. Se evidencia que se supera la frecuencia de toma de muestras microbiológicas establecida en el Anexo No.6 según el parte del ERON, se debe realizar cada tres meses. El último muestreo evidenciado fue el 3/09/2024. No se evidencia paz y salvo de proyectos productivos para el mes de octubre y noviembre 2024.

Seguridad y salud en el trabajo: La Interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del instituto nacional penitenciario y carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON, CRM, UT o Estaciones de policía; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **93%**, disminuyendo con respecto al mes anterior en un 6%. Las desviaciones se presentan en los siguientes establecimientos:

- ERON DE ARMENIA (83%), no se evidencia soporte de capacitación del mes de noviembre ni de diciembre de 2024, por parte del área de SST.
- EPMSC PÁCORA (83%), para el mes de noviembre no se contó con la visita de la profesional en SST, por lo que no se cuenta con registros de inducción en SST al personal distribuidor.
- EPMSC PENSILVANIA (83%), el operador no presenta ningún soporte de capacitación para mes de noviembre por parte de profesional SST durante el tiempo de la visita, los formatos que se evidencian en el servicio corresponden al 23/10/2024, dichas capacitaciones deben ser dictadas de forma mensual según lo establecido en la OTM.
- EPMSC PEREIRA (83%), se evidencian petos rotos y manchados, se encuentran en alto grado de deterioro.
- EPMSC SALAMINA (83%), la fecha de la última capacitación recibida en SST es del 22-10-2024, con tema ultima capacitación: Cuidado personal y prevención de accidentes de trabajo. No se evidencia registros de capacitaciones realizadas en el mes de noviembre.
- ERON DE PEREIRA (83%), no se evidencia capacitación del mes de noviembre.

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



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

Para el periodo del presente informe el operador alcanza un **92%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas; con lo cual se evidencia disminución del 3%. Los establecimientos con mejor desempeño son la EP APÍA, EP CALARCÁ, EP SAN JOSÉ, EP SIJIN MANIZALES, EP UPPV y EP VITERBO, los cuales alcanzan cumplimiento total de las obligaciones evaluadas, presentando un puntaje del 100%. No obstante, la EP EL REMANSO (72%), es el establecimiento con menor puntaje, en el periodo del presente informe. Por otro lado, durante el periodo evaluado, se realizaron en total 43 tiempos de comida, considerando un porcentaje de participación del 28% para las verificaciones al desayuno, 37% para el almuerzo y un 35% para la cena y refrigerio nocturno.

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

1. Instalaciones físicas (97%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, presentando una disminución del 0,3%, con respecto al mes anterior. Siendo la EP CAI SANTANDER (0%) el establecimiento que presentó incumplimiento debido a que se evidencia que los alimentos suministrados son dispuestos directamente en el piso, lo cual genera riesgo de contaminación cruzada de los componentes a suministrar.

2. Personal manipulador de alimentos (88%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas las

estaciones de policía visitadas, con una disminución del 3% respecto al mes anterior. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en las estaciones EP VIRGINIA (33%), EP CUBA (50%), EP PEREIRA (50%) y EP EL REMANSO (50%), siendo las estaciones con menor puntaje, al evidenciarse que:

- EP LA VIRGINIA: el personal manipulador no utiliza bata en el momento de la entrega de los alimentos. El distribuidor Reinel Alejandro Ramírez López no cuenta con certificado médico, ni con certificado en BPM.
- EP CUBA: Se evidencia que el manipulador de alimentos no cuenta con certificado médico ni con certificado de manipulación BPM.
- EP PEREIRA: El personal distribuidor no cuenta con bata, gorro ni guantes, incumpliendo con la dotación establecida en la normatividad para manipulación de alimentos, tampoco cuenta con certificado médico ni certificado de manipulación de alimentos del personal distribuidor.
- EP EL REMANSO: el personal distribuidor Jhon Jairo Cardona no cuenta ni con certificado médico de apto para manipular alimentos ni con certificado de capacitación de acuerdo a la normatividad vigente.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (79%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, presentando disminución del 10%, debido principalmente a los hallazgos no conformes presentados en los siguientes establecimientos con menor puntaje:

- EP CUBA (40%): Se evidencia que el vehículo empleado para el transporte de los alimentos (moto) no cuenta con concepto sanitario emitido por el ente territorial. No cuenta con la leyenda transporte de alimentos. Se evidencia que el vehículo trasportador es una moto con canastilla, la cual no evita riesgos de contaminación por no estar cubierta del ambiente.
- EP REMANSO (40%): Se evidencia que el vehículo transportador utilizado es una motocicleta, a la fecha no cuenta con concepto sanitario emitido por la autoridad sanitaria correspondiente, tampoco cuenta con la leyenda transporte de alimentos. No cumple con las condiciones físicas que los suministros se disponen en canastillas tapadas en plástico, lo cual puede ocasionar una afectación de la calidad e inocuidad de alimentos.
- EP LA VIRGINIA (FUERA) (40%): El vehículo transportador de los alimentos es una moto, no cuenta con concepto sanitario emitido por la dirección territorial de salud. Se evidencia que las condiciones de transporte no son adecuadas, se utiliza una canastilla con bolsatina, condición que no garantiza que los factores ambientales (lluvia, polvo) no sean un riesgo potencial de contaminación cruzada, así como la conservación de la temperatura e integridad de los alimentos transportados, no cuenta con la leyenda "transporte de alimentos", incumpliendo con la normatividad legal vigente.
- EP MARSELLA (20%): Se evidencia que el transporte de los alimentos se realiza en una moto, esta no cuenta con el concepto sanitario expedido por la entidad territorial de salud, tampoco cuenta con la leyenda transporte de alimentos. No se evidencia planillas de registro de la temperatura en el momento de la entrega de las raciones.

4. Recepción del producto terminado (97%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, presentando una disminución del 1%. Lo anterior debido a los hallazgos no conformes que se presentan en lo siguientes establecimientos:

- EP REMANSO (88%): Se evidencia que no se suministra la totalidad de los componentes del menú verificado, ya que no se entrega la bebida para el refrigerio nocturno. Se presenta

intercambio en el regulador y energético del tiempo de comida almuerzo correspondiente al menú N°7, según lo programado era pepino guisado y monedas de plátano, y hacen entrega de habichuelas y papa sudada, respectivamente. El vehículo transportador de las raciones tiene hora de llegada a las 2:40 pm, horario que no cumple con lo establecido en la OTM para entrega del tiempo de comida almuerzo.

- EP RISARALDA (89%): Se presenta intercambio en la bebida del refrigerio nocturno por petición de los internos estaba programado jugo y se suministra café negro. De igual manera, se presenta intercambio de ensalada ahuyama del tiempo de comida cena menú No.3, por ensalada de zanahoria.
- EP SIJIN PEREIRA (89%): Se evidencia que el operador no hace entrega la bebida del refrigerio nocturno menú No.5 Aromática.
- EP SIJIN ARMENIA (89%): Se evidencia que la entrega de los alimentos del tiempo de comida desayuno es después de las 9:00 am, incumpliendo con los horarios establecidos en la OTM.

5. Distribución del producto terminado (100%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas, en las 20 estaciones de policía visitadas, con un incremento del desempeño con respecto al mes anterior, representado en un 2%.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82 %	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	Se realizó seguimiento por parte de la secretaria el 10/05/2024, deja acta de seguimiento realizado.
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82,5%	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	77,5%	Ninguna
EPAMS LA DORADA	2024-04-22	FAVORABLE	96%	Ninguna
EPMSC FRESNO	2024-04-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	Se realizó una nueva visita el 30/04/2024 donde se verificaron condiciones nuevamente por una posible ETA el puntaje se conserva.

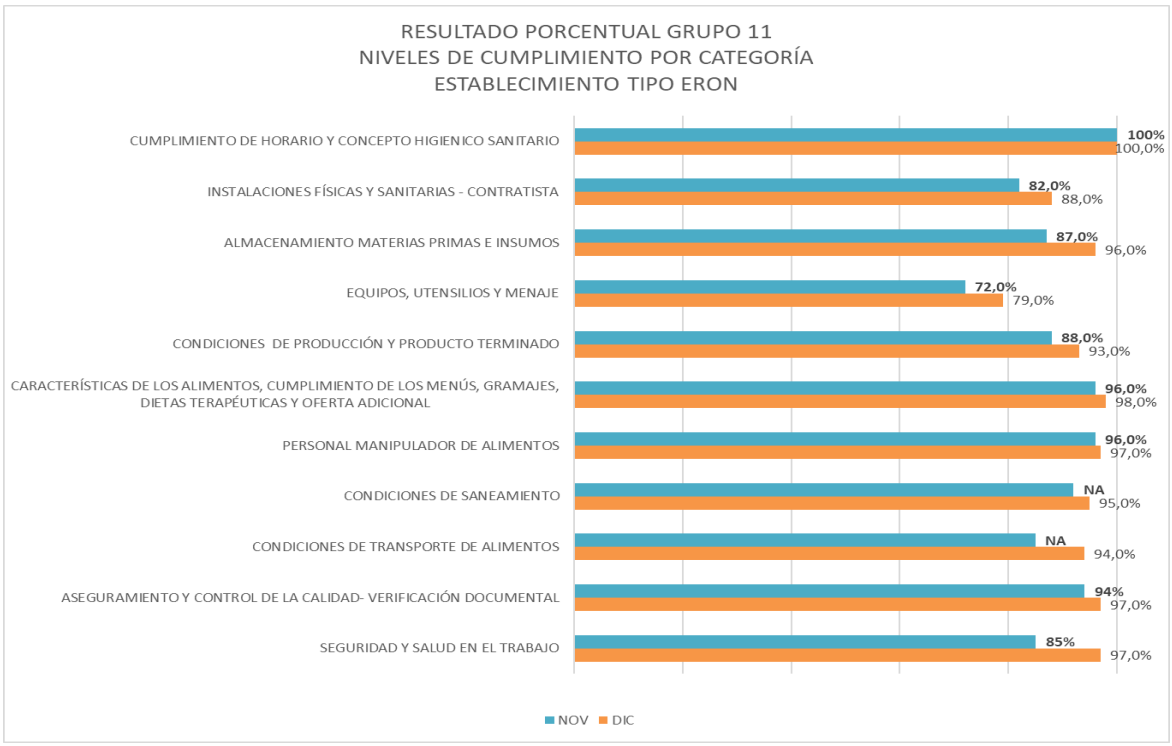
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC HONDA	2024-03-21	FAVORABLE	90%	Ninguna
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	2024-05-09	FAVORABLE	92,5%	Ninguna
EPMSC PUERTO BOYACA	2024-04-11	FAVORABLE CON COMPROMISOS	76%	Ninguna

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

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

2.2.11.2 Evaluación por Categorías

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



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante al periodo del mes de diciembre de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla 11 aspectos técnicos, los cuales se registran en la gráfica, antes citada. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un porcentaje de desempeño promedio del **94%** obteniendo un concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones con respecto al instrumento de verificación aplicado; con lo cual se evidencia disminución del porcentaje de desempeño, representado en un 5,2%.

Es así que, el establecimiento de menor puntaje general es el ERON COIBA IBAGUÉ (92%); mientras que el establecimiento que obtuvo un desempeño destacado del 100%, corresponde a ERON EPMSC LIBANO. En función de lo expuesto, la Interventoría realiza verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, por lo cual estas se describen a continuación en función de lo evaluado en el periodo del presente informe:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: Si bien el operador presenta buen desempeño general, dando cumplimiento a la totalidad de las variables evaluadas en la categoría alcanzando un puntaje del 100%; con base en lo anterior, se evidencia que el operador mantiene el cumplimiento gradual de las obligaciones contractualmente pactadas, con respecto al horario de entrega. En el mes evaluado, se realiza atención de verificación a un total de 45 tiempos de comida, de los cuales el 44%, se evalúa desayuno, 40% se evalúa almuerzo, y un 16% se evalúa cena y refrigerio nocturno, encontrando conformidad en los tiempos establecidos en la OTM.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista: La Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador, alcanzando un desempeño del **88%** de cumplimiento, en el periodo del presente informe, con lo cual

se presenta una disminución del 6%. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, que corresponden principalmente al ERON COIBA IBAGUÉ (84%), en el cual se detallan los siguientes hallazgos: aclarando, que cada estructura tiene hallazgos diferenciales y reincidentes a cargo del operador, para el establecimiento de COIBA.

ERON COIBA IBAGUÉ

- Bloque 1: Se evidencia que las lámparas del área de porcionamiento de carne presentan un balastro dañado. Se evidencian lámparas sin funcionar en el pasillo entre el área de preparación de jugos y área caliente. Se evidencian pisos del área del sartén basculante y área de preparación de jugos porosos con grietas. Por su parte las puertas de ingreso principal se encuentran rotas y oxidadas, puerta del área de almacenamiento de implementos de aseo oxidada parte inferior y mallas del área de fritura sueltas.

Bloque 2: Los pisos, paredes y medias cañas porosas y con fisuras, lo cual no permiten una adecuada limpieza y desinfección. Se evidencia puerta con presencia de óxido en el área de tubérculos, abarrotes y preliminares. Adicionalmente, la bajante que se encuentra cerca al mesón de contramuestras, se encuentra sin protección, lo cual puede generar la generación de malos olores y/o ingreso de plagas.

Bloque 4: Se evidencia empozamiento de agua y acumulación de residuos de comida en el área de ingreso materia prima, lo anterior debido a que en esta área se está haciendo el lavado de menaje, ya que, por el taponamiento del sistema hidráulico del área de lavado de menaje no se puede realizar esta actividad en el interior. Se cuenta con pisos porosos en el área ingreso cuarto de congelación, así como, con falta de emboquillado en las dilataciones del piso y paredes área caliente con presencia de grietas. La lampara del área de prealistamiento de tubérculos no funciona. Las puertas de las áreas de almacenamiento de no perecederos, implementos de aseo y cuarto de basuras, están oxidadas en la parte inferior y rotas.

Bloque 5: Las lámparas del área de producción, se encuentran fuera de servicio, generando falta de iluminación. Se evidencia que los pisos de las áreas de proceso, se encuentran porosos y con grietas; además, las uniones de piso a pared, se encuentran deteriorados; del mismo modo, las paredes del área caliente, se encuentran porosas. Por último, los marcos de ventanas con mallas que presentan óxido en la parte inferior.

Bloque 7: Las lámparas del área de cocina caliente y preliminar sin funcionar, lámparas de vestieres funcionando intermitentemente y lámpara del área de lavado sin protección. Se evidencian los techos y las paredes de las áreas de lavado y almacenamiento de no perecederos, con desprendimiento de pintura; además, el piso del área de las marmitas presenta grietas, se aclara que, cumplido el plazo propuesto por el operador no hay acciones de mejora. Los mesones del área de preliminares y área de porcionado también cuentan con fisuras. Los marcos de las ventanas de las áreas de marmitas, dietas y lavado, con presencia de óxido. Además, se evidencian las puertas de área de almacenamiento de químicos y la puerta del shut de basuras, con óxido y ruptura, en la parte inferior.

Almacenamiento de materias primas e insumos: En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; de forma general y en promedio, durante el periodo alcanza un puntaje del **96%,** incrementando su desempeño con respecto al mes anterior en un 9%. El establecimiento de menor desempeño es PLANTA DE PRODUCCIÓN LÍBANO **(82%),** con respecto a todo el grupo; así las cosas, se citan los siguientes hallazgos, los cuales inciden es su porcentaje de cumplimiento: El operador no cumple dado que presenta ficha técnica del huevo marca Avinal, proveedor que no se encuentra dentro del listado de proveedores aprobados.,.

Adicionalmente, se evidencia huevo en el servicio sin ningún tipo de rotulo por parte del proveedor, por lo cual incumple con la Resolución 5109 de 2005.

Equipos, utensilios y menaje: La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en el Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces; así como el estado de los mismos, en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación, alcanzando un **79%,** presentando una disminución con respecto al mes anterior, representado en un 7%. Los establecimientos con menor desempeño promedio son ERON COIBA IBAGUE (71%), ERON EPAMS LA DORADA (79%) y ERON EPMSC HONDA (79%), puntajes afectados por las siguientes desviaciones:

COIBA IBAGUÉ
Bloque 1: Las ollas en el área de producción se encuentran deterioradas y en mal estado. El servicio de alimentación no cuenta con instalación de trampa de grasa.
Bloque 2: El servicio no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo No 5 de los documentos contractuales, ya que faltan 3 sartenes basculantes con capacidad de 80lts cada uno, 1 hidro lavadora con capacidad de 3.5 H.P. y se evidencian dos calderas, una fuera de servicio por daño. EL cuarto de congelación se encuentra sin cortinas, y el refrigerador donde se almacena el queso presenta óxido en las puertas y bisagras, lo cual puede generar contaminación de los alimentos. La estufa No.4 presenta llama amarilla.
Bloque 4: Se evidencia la falta de hidro lavadora con capacidad de 3.5 H.P. Por otra parte, se observaron 2 calderas, de las cuales una se encuentra fuera de servicio por daño. El servicio no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo No 5, ya que de las dos calderas solo una se encuentra en funcionamiento. Se evidencia una olla rota. Por otra parte, los cauchos de los cuartos de congelación y refrigeración se encuentran en mal estado, y el cuarto de congelación, solo alcanza temperaturas de refrigeración.

Bloque 5: No se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, faltan tres sartenes basculantes, una hidro lavadora, una plancha de asar y seis puestos de cocción; adicionalmente, faltan cuatro congeladores de 530 litros por daño en el cuarto frío. Se evidencia que el cuarto de refrigeración, se encuentra fuera de servicio por daño del mismo.
Bloque 7: De acuerdo al número de PPL atendidos se evidencia la falta de 2 procesadores de alimentas con capacidad de 50kg/h Cada uno, 2 Sartenes basculantes de 80lts Cada uno. Para el caso de la hidro lavadora el operador tiene una hidro lavadora con una potencia de 1400w, que corresponde a 1.88 HP. no cumpliendo con los 3.5 Hp requeridos. Se evidencia un cuarto de refrigeración de los tres existentes, fuera de uso por daño.
EPAMS LA DORADA: Se evidencia equipos con falencias en su funcionamiento: 3 marmitas con fuga en la tubería, 1 plancha con las flautas desprendidas y mal funcionamiento; el operador realizó mantenimiento a 2 planchas de las 3 dañadas, el horno con flautas sueltas, y el pelapapas presenta lija suelta y puerta que no asegura bien el producto. El cuarto de congelación empleado para almacenamiento de materia prima cárnica arroja una temperatura de -3.6°C, incumpliendo con la temperatura establecida -18°C. Así mismo, dos trampas de grasa se encuentran con taponamiento.
EPMSC HONDA: Se presenta faltante de un extractor en área de proceso. La trampa de grasa se encuentra con presencia de empaques de icopor, lo que puede generar taponamiento y mal funcionamiento.

Condiciones de producción y producto terminado: La Interventoría verifica que los procesos de pre-alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, entre otras condiciones como el uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos; en el período del presente informe, se evidencia

cumplimiento parcial de la obligación, alcanzando un **93%,** aumentando un 5% con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS LA DORADA (88%); es así que, las desviaciones presentadas se debieron a que: la materia prima cárnica almacenada en cuarto de congelación a una temperatura de -3.6°C. Así mismo, se observa que el operador diligencia registro de verificación de temperaturas con datos errados. No se cuenta con recipientes adecuados para transportar la fruta a los patios desinfectada operador envía este componente en costales, no se cuenta con la cantidad de recipientes (fondos) necesarios para llevar los alimentos a patios, se evidencia proteína y tubérculo en un solo recipiente separándolos con bolsatina. Por otra parte, se evidencia faltante de contra muestras de los menús 3, 4 y 5 entregados los días 2, 3 y 4 de diciembre del 2024 de los tiempos de comida almuerzo y cena, de los componentes diferentes entregados en las dietas y en la EP.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional: La Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis Nutricional y la Minuta Patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del Refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la interventoría deberá realizar seguimiento a los cambios parciales y totales del menú aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima; adicionalmente se verifica el suministro de las Dietas Terapéuticas; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento parcial de la obligación, alcanzando un porcentaje del **98%,** presentando un aumento del 2%, con respecto al mes anterior. Los establecimientos con un menor desempeño en esta categoría corresponden al ERON COIBA IBAGUÉ y ERON DE HONDA ambos con calificación del 96%%, que se vio afectada por los siguientes hallazgos:

COIBA IBAGUÉ

Bloque 2: Se evidencia que la entrega de dietas terapéuticas no cumple con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima, ya que, de las 185 dietas, 52 se entregan en fondos y no fiambreras, adicionalmente, no se encuentran rotuladas y/o diferenciadas. Para el día de entrega de menú especial, durante el desayuno se hace entrega de los alimentos a 4 PPL que pertenecen al programa de dietas, en bolsas transparentes, sin rotulación con el tipo de dieta, y no en fiambreras como lo establece la OTM.

Bloque 5: De las 148 dietas suministradas, 90 se entregan en fondos, por lo que no se puede verificar cantidades, ni componentes entregados e incumple con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima.

EPMSC HONDA: Se evidencia intercambio de la proteína del tiempo de comida almuerzo. El contratista entrega carne de res sudada, a cambio del pernil sudado programado para entrega. El operador no presenta solicitud ni autorización de intercambio**.**

Personal manipulador de alimentos: La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación con un **97%,** aumentando el desempeño con respecto al mes anterior en un 1%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON COIBA IBAGUÉ (93%), las desviaciones presentadas se debieron a:

Bloque 2: Los manipuladores cuentan con delantales en mal estado, también con botas lisas y con roturas, uno de ellos no tiene botas usa tenis.
Bloque 4: Se evidencia la falta de 2 manipuladores de los 6 requeridos de acuerdo con el número de PPL atendidos. Asimismo, las 4 manipuladoras de alimentos que se encuentran en labores, habiendo ingresado a las 4 a.m. y terminada la visita 3:20 p.m., siguen en actividades sobrepasando la jornada de 8 horas de trabajo. De igual manera, el contratista no cumple con el personal mínimo requerido y la oferta técnica adicional - Anexo 9, ya que no cuenta con un ingeniero de alimentos. Se evidencia a dos manipuladoras de alimentos, haciendo uso de delantales (petos) en mal estado con grietas y con rotura.
Bloque 7: Se evidencia que no se ha realizado la entrega de petos y botas al manipulador líder Ascencio. Asimismo, los señores Pedro piñeros y Carlos Castañeda que recibieron su respectiva dotación, pero esta se encuentra ya deteriorada. (Petos y botas). En total hay ocho manipuladores de alimentos que cuentan con botas deterioradas y rotas.

Condiciones de Saneamiento: La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo a lo contemplado en resolución 2674 /2013); en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación con un **95%,** presentando una mejora del 3% con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPMSC HONDA (92%). En el cual se presenta que: El techo y soporte de techo con presencia de grasa. La trampa de grasa cuenta con empaques de icopor en su interior.

Condiciones de transporte de alimentos: La Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores, estén acorde con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos; en el período del presente informe, no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los ERONES; no obstante, de los 2 establecimientos donde se logró hacer esta verificación se evidencia cumplimiento promedio de la obligación con un **94%,** presentando un incremento del 9%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría es el ERON EPAMS LA DORADA (80%) afectado por la siguiente desviación: El vehículo que transporta materia prima (res y pollo) no cuenta en su exterior con la leyenda: "Transporte de alimentos".

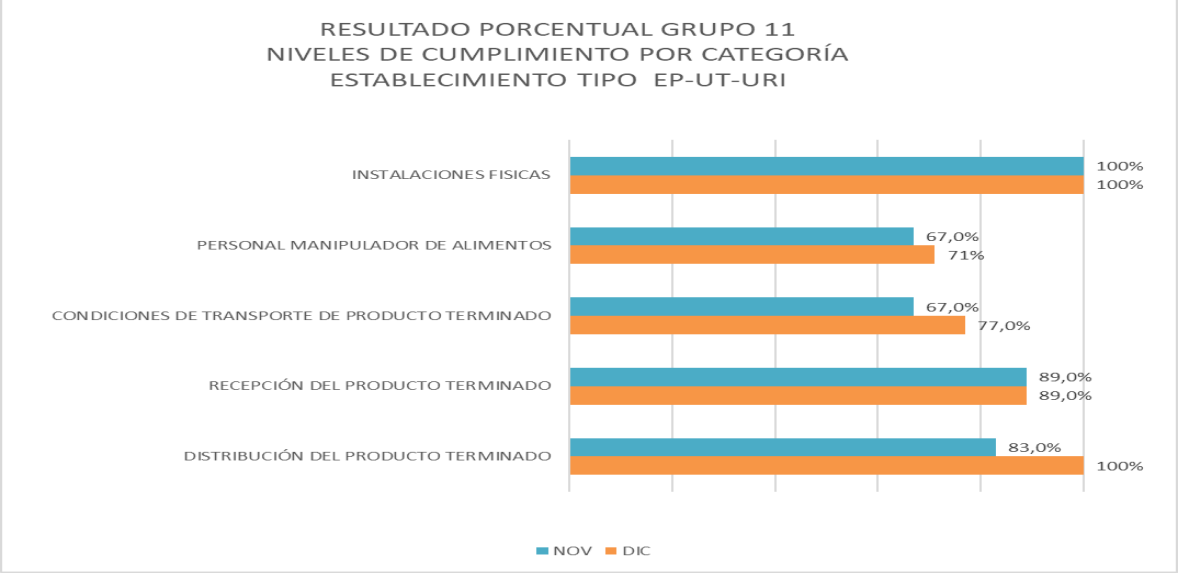
Aseguramiento y Control De La Calidad- Verificación Documental: La Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se ejecuten y registren oportunamente; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación con un **97%,** presentando un aumento del 3%, con respecto al mes anterior**.** El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es ERON COIBA IBAGUE con 95% de cumplimiento, las desviaciones para cada ERON se debieron principalmente a:

Bloque 2: El operador no cuenta con soporte del mantenimiento correctivo del refrigerador del queso, que está en funcionando con presencia de óxido en puertas y bisagras, ni de la instalación de cortinas en el cuarto de congelación, generando riesgo de contaminación cruzada para los alimentos. No se presenta paz y salvo de proyectos productivos del mes de noviembre.
Bloque 4: No se tienen soportes del mantenimiento preventivo, ni correctivo del cuarto de congelación que evidencien tratamiento por su mal funcionamiento.
Bloque 5: No se evidencia el mantenimiento correctivo del sartén basculante, ni del cuarto de refrigeración. El operador no presenta los soportes del mantenimiento de cuarto de refrigeración que

se encuentra fuera de servicio. Además, cumplida la fecha indicada en el compromiso, no se observan acciones de mejora. No se cuenta con los resultados correspondientes a las muestras de alimentos tomadas por el operador el día 14/11/2024. Superando la frecuencia establecida en la OTM. No se observa el paz y salvo de proyectos productivos del mes de noviembre.
Bloque 7: El operador no presenta el paz y salvo de proyectos productivos de los meses octubre y noviembre 2024.

Seguridad y salud en el trabajo: La interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del instituto nacional penitenciario y carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento parcial alcanzando un puntaje del **97%,** de las obligaciones contractualmente pactadas y aumentado en un 12% con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño es el ERON EPMSC FRESNO (80%), a razón de que en las escaleras de ingreso al servicio se evidencia faltante de antideslizante, por ellas se bajan las canastas con los alimentos para ser entregados a los patios, esto implica riesgo de caída, no se garantiza seguridad.

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



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verifican los requisitos sanitarios, dentro de los cuales se encuentran las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el uso de elementos de protección personal, el control y registro de las actividades que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos, el desempeño en cuanto al transporte y distribución de alimentos, y el recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP. Por último, se evalúa el cumplimiento de la calidad

y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega. Para el periodo del presente informe el operador alcanza un **87,4 %** de desempeño, representando un incremento del 6,2%, con respecto al mes anterior. Los establecimientos con mejor desempeño son la EP DISTRITO y EP PERMANENTE CENTRAL, alcanzando un 100%, mientras que la EP LA DORADA presenta el menor desempeño del 50%.

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

1. Instalaciones físicas (100%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas en las dos estaciones verificadas para esta categoría EP DISTRITO y ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL, manteniendo el mismo desempeño con respecto al mes anterior.

2. Personal manipulador de alimentos (71%): En el presente periodo, el operador da cumplimento parcial con relación a los aspectos evaluados, de acuerdo a las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente, es del caso indicar que hubo incremento en la calificación en 4% con respecto al mes anterior; evidenciando que la EP DORADA (0%), es el establecimiento que presenta el menor desempeño, debido a: Se evidencia que la persona a cargo de la distribución de los alimentos es un PPL que no cuenta con dotación (gorro, bata, tapabocas, guantes) para la entrega de los componentes. Se evidencia que tanto el conductor del vehículo que transporta los alimentos como el repartidor (PPL) no cuentan con la documentación correspondiente ni certificado de manipulación ni certificado médico.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (77%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial a las obligaciones contractualmente establecidas, incrementando el desempeño en un 10%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con el menor puntaje es, EP LA DORADA (0%), toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia que el vehículo transportador es un taxi de placas SPE 374, que no cuenta con concepto higiénico sanitario. El vehículo tipo taxi no cuenta con estibas, ni condiciones adecuadas para el transporte de alimentos espacio y almacenamiento temporal, que evite el daño mecánico del empaque y alteración de la calidad de los alimentos, tampoco cuenta en su exterior con el aviso "transporte de alimentos". No se evidencia planillas de registro de la temperatura en el momento de la entrega de las raciones.

4. Recepción del producto terminado (89%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, en cuanto a la normatividad sanitaria y contractual, manteniendo su puntaje con respecto al mes anterior sin variación; el establecimiento con el menor puntaje es: EP LA DORADA (67%), toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: El operador no cumple con las especificaciones del menú, se evidencia que no hace entrega de postre para el tiempo de comida almuerzo menú No.7.

5. Distribución del producto terminado (100%): Durante el periodo del presente informe, evidenciando que da cumplimiento total a las obligaciones, durante el periodo del presente informe en curso, evidenciándose una mejora del 17% en el cumplimiento de las variables evaluadas en el marco contractual, lo cual demuestra que las acciones correctivas con respecto al mes anterior se mantuvieron, para la mejora del servicio.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de diciembre de 2024, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON Grupo No. 12 Regional Noroeste, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador Ornua SAS.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76,0%	1. El establecimiento no está totalmente aislado del ambiente exterior; 2. Los pisos de las cavas están en regular estado; 3. Se cuenta con una unidad sanitaria, la cual es insuficiente para todo el personal que labora en el lugar; 4. Difusores oxidados en área de cava de carnes, estufas que ahúma las ollas, cava de FRUVER cuenta con capacidad suficiente para los alimentos; 5. Los manipuladores llegan con uniforme desde las celdas, no cuentan con vestieres. 6. Las materias primas son almacenadas en cavas sin previa limpieza. 6. En bodega se encontró productos de panadería cerca de productos no procesados. 7. No se cuenta con área para almacenamiento de residuos sólidos. 8. Techos con presencia de suciedad. 9. El plan de saneamiento no se ajusta al establecimiento.
EPMSC BOLIVAR	07/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%	1.El ingreso de productos se realiza por la misma parte donde se retiran para la cocción de los alimentos (no hay secuencia en los procesos). 2. Juntas o uniones de pared en el área de cocina cerca al fogon de gas deteriorado, falta de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				continuidad y asperezas, canaleta entre pared y pared no es continua en la parte superior del enchapado. 3. La puerta de bodega de granos, frutas y verduras e insumos químicos presenta oxido, deterioro y abertura. 4. No posee vestidores y casilleros para personal que labora en el área de preparación. 5. Refrigerador donde se almacena queso y verdura presenta puertas y uniones internas defectuosas; 6. Las superficies de los equipos que entran en contacto directo con los alimentos no son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección. 7. Uno de los manipuladores no cuenta con certificación médica. 8. Dos manipuladores no cuentan con dotación completa. 9. No cuentan con certificado de calibración de termómetros. 10. El sistema de almacenamiento de agua es insuficiente en caso de suspensión. 11. No llevan a cabo adecuados procesos de preparación de los agentes químicos para la limpieza y desinfección.
EPMSC JERICÓ	11/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89%	1.No se cuenta con un flujo secuencial en general en el servicio de alimentación; las áreas son muy pequeñas para la cantidad de alimentos que se preparan en el día. 2. Los Vestier de los manipuladores se encuentra en construcción. 3. Uno de los refrigeradores no presenta la temperatura adecuada para la conservación de alimentos cuya temperatura al momento de la visita es de 12.9 grados Celsius. 4. El refrigerador se encuentra en mal estado, no alcanza temperaturas Requeridas para la conservación de alimentos; temperatura en el momento de la visita 12,9°C. 5, la capacidad de almacenamiento de los

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				equipos de congelación y refrigeración son insuficientes.
EPMSC MEDELLIN	21/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,0%	1.Área de cocción con condensación y acumulación de mohos. 2. Área de descarte para devolución en condiciones de pisos, paredes y techos en material no sanitario. 3. Humedad en paredes de área de almacenamiento de abarrotes y de verdura. 4. Humedad en paredes en área de abarrotes; techo en área de descarte deteriorado. 5. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos en todos los dispositivos. 6. Oxido en estantería y mesas; estibas en material no sanitario, 7. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos. 8. Personal en actividades de aseo y preparación, con misma dotación. 9. Almacenamiento en cavas de carne importada cuyo empaque secundario continua sin ser removida. 10. Cavas con deterioro en sus mediacañas, oxidación cercana a puertas, desprendimiento de particulas del techo, humedad en área de almacenamiento. 11. Se evidencia riesgo de presencia de plagas (cucarachas) por estas humedades especialmente.
EPMSC PUERTO BERRIO	15/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	65,5%	• Las instalaciones y la ubicación de las áreas no permiten el adecuado flujo de materia prima, producto en proceso y personal, la bodega de almacenamiento de abarrotes no cuenta con puerta • Pared con baldosines abombados y con grietas. Paredes con orificios en área de equipos de frio. Los pisos no son redondeados con respeto a la pared. Lampara en mal estado ubicada en el área de servido de los alimentos, Desprendimiento de pintura en techos y deterioro general. La ventilación no es suficiente se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				evidencian altas temperaturas. • Las unidades sanitarias no cuentan con puerta • Uso de utensilios con presencia de hollín generado por el mal funcionamiento de los fogones. Tabla para el picado de los alimentos con desgaste, deterior y desprendimiento de material, • No presentan ficha técnica o soportes donde se evidencie la información de los equipos. Se realiza destrucción voluntaria de menaje (33 unidades y 11 tapas) • Manipulador con botas de color negro con falencias de limpieza y desinfección en botas. • Almacenamiento de materias primas con suciedad en el empaque exterior y abiertos, (se realiza la destrucción voluntaria de 1600 gr aprox de panela por presencia de humedad interna y deterioro en su empaque). Tres paquetes de arepa sin la identificación completa de acuerdo a la resolución 5109 de 2013. Pollo congelado en cajas con rotulo y al momento de su almacenamiento (quedo en su empaque interior sin la información completa donde se pierde la trazabilidad). • No se llevan registros para el control de temperatura en el proceso. El almacenamiento de las materias primas secas granos y abarrotes no conservan las distancias perimetrales con respeto a las paredes. • No presentan soportes microbiológicos y fisicoquímicos de la calidad del agua potable. • Un recipiente de residuos sin tapa y ubicado en el área de preparación. • Techo en el área de preparación con acumulación de suciedad (hollín). Estanterías en bodega de granos con acumulación de agua y paredes con telarañas. Canastillas con suciedad y polvo ubicadas en el área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				preparación. Área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección se encuentra en desorden, • Los registros presentados no corresponden a lo evidenciado durante la visita.
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	**1.2.1** los pisos tienen rugosidad y discontinuidad. **1.2.5** no tienen drenajes al interior de las cavas o cuartos frios**1.3.3** las puertas no son tienen superficies lisas 1.4.3 las papeleras están en malas condiciones 1.4.4 el lavamanos es de accionamiento manual 2.2.3 hay suciedad acumulada debajo de la mesones 3.2.1 no tienen los certificados médicos de los manipuladores actualizados 3.3.3 no tienen dotación para el personal manipulador 3.3.4 el personal manipulador no tiene dotación 3.3.5 no tienen dotación de calzado de acuerdo a la normatividad 3.4.1 no tiene el curso de manipulación de alimentos 4.3.1 solo mantienen temperaturas adecuadas durante la cocción y mientras sirven 5.5.1 hay suciedad acumulada en todas las áreas 5.5.3 los mangos de los utensilios no son de material sanitario 5.6.2 tienen parte de seguimiento del plan de saneamiento.
	NO	NO	NO	No se cuenta con concepto sanitario del área de arepería. Contratista cuenta con soporte de gestión ante el ente con fecha del 02 de agosto de 2024.
EPMSC TÁMESIS	20/06/2024	FAVORABLE	91,5%	1.El acceso al área de preparación de alimentos no tiene puerta de control y prevención de ingreso de eventuales plagas y personal no autorizado. 2. El piso del área de preparación no tiene pendiente suficiente para evacuar aguas de lavado. 3. El techo presenta evidencia de humedad en la zona de parrilla, la iluminación y ventilación es

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				suficiente. 4. El congelador dos tiene la tapa en mal estado y presenta óxido, 5. Cuatro manipuladores de alimentos (internos) no tienen reconocimiento medico vigente.6. La papelera de la unidad sanitaria no es de pedal y los demás recipientes no cumplen código de colores.
EPMSC ISTMINA	03/09/2024	FAVORABLE	100%	Se observa responsabilidad y compromiso de los empleados del operador, cumplen con todos los estándares verificados.
EPMSC QUIBDÓ	29/06/2023	FAVORABLE	98.0%	1.No se evidencia suficiente limpieza y desinfección en pared, suciedad por humo. 2. No se evidencia suficiente ventilación en el área de preparación de alimentos. 3.
PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12	21/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74,5%	1.1 El diseño del establecimiento no favorece contraflujo y cruce de procesos. Las puertas de ingreso de materias primas se evidencian que favorecen el posible ingreso de plagas. 1.2 Algunos pisos de áreas de proceso con fisuras, en drenajes superficies con acabados no lisos y deterioro, en área de residuos sólidos se evidencia sifones sin rejilla y cárcamo con deterioro. En piso de área de lavado y desinfección se evidencia empozamiento de aguas, y se percibe olores ofensivos. 1.3 En techo de área de prealistamiento se evidencia alta condensación, así mismo no cuenta con sistema de circulación de aire. Iluminación con intensidad baja. En áreas de proceso, cuentan con cortinas para separación de procesos. 2.1 En algunas cavas se evidencian difusores con goteos, en cava 1 y 2. Campanas de sistema de extracción de área de proceso con luz intermitente. Algunos utensilios como ollas se encuentran abollados. El programa de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				mantenimiento, se encuentra ejecutado parcialmente. Cambros isotérmicos con deterioro. 3.3 Manipuladores con uniformes y calzado sucio. 3.4 Personal no cuenta con claridad en medición de variables del proceso. 4.1 Cuentan con criterios de aceptación y rechazo de materias primas, sin embargo, no se implementan: no hay claridad en controles de temperatura de alimentos refrigerados o congelados. La ficha técnica de bolsatina no cuenta con parámetro de resistencia térmica. 4.4 Vegetales en proceso de descomposición, con formación de hongos y atracción de mosquitos. 5.1 Las mediciones de PH y cloro residual no están acorde a la escala del instrumento utilizado. 5.2 Algunas tuberías sin empaques, con filtración de aguas y goteo. Se perciben olores ofensivos de la trampa grasa. No se logra evidenciar la disposición final de los residuos generados por la trampa. 5.5 Se evidencia suciedad en algunas superficies. El procedimiento de desinfección es confuso frente a las actividades realizadas, dosis de choque, uso y rotación de desinfectantes y tiempos de contacto. 5.6 Los Programas no se ajustan no se ajustan a las actividades realizadas. Los programas de saneamiento básico no se llevan de forma adecuada que permitan verificar el cumplimiento de los procedimientos.

De acuerdo a la tabla anterior, la mayoría de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.

Durante el seguimiento realizado por parte de la interventoría, se observa que el establecimiento EPMSC JERICÓ que tenía concepto sanitario Desfavorable, fue visitado por la Entidad Territorial de

Salud el día 11/12/2024, en la cual obtuvo concepto Favorable con Requerimientos con un 89% de cumplimiento y emiten Acta de Levantamiento de Medida Sanitaria de Seguridad Nro. 05368202412 - 00007-Imss.

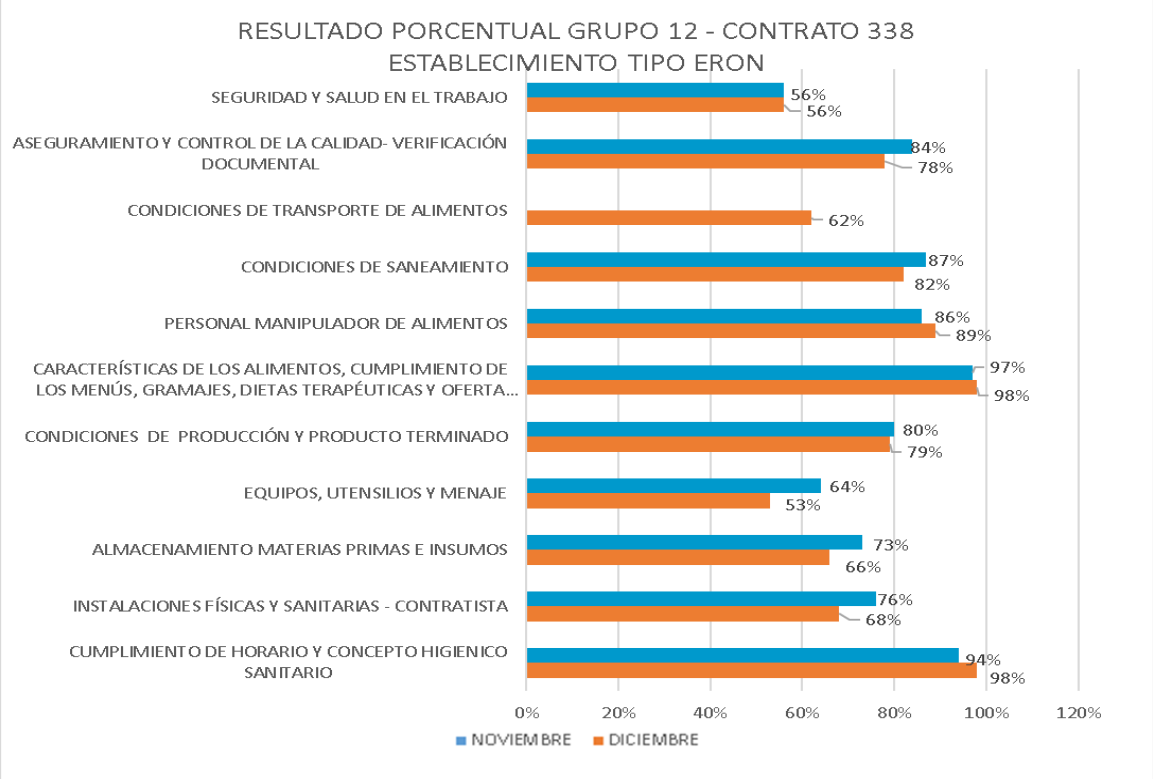
Para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista ha realizado la gestión de solicitud de visita ante la Secretaría de Salud Departamental del Chocó con última fecha del 20 de agosto de 2024, sin que a la fecha se haya realizado la visita por parte de la autoridad sanitaria para la actualización del concepto.

Para el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12 el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista ha realizado la gestión de solicitud de visita ante la Secretaría de Salud Departamental con última fecha del 19 de noviembre de 2024 con radicado 202410388024, sin que a la fecha se haya realizado la visita por parte de la autoridad sanitaria para la actualización del concepto.

También es importante resaltar que el ERON EMPSC SANTA BÁRBARA se encuentra en contingencia por infraestructura y por tal motivo el servicio de alimentación fue trasladado a otra área del establecimiento (arepería) la cual no cuenta con concepto sanitario, el contratista presenta soporte de gestión ante el ente sanitario con fecha del 02 de agosto de 2024, sin embargo, a la fecha no se ha realizado la visita para la obtención del concepto. El concepto sanitario presentado en la tabla que antecede corresponde al servicio de alimentación el cual está siendo intervenido por parte de la Uspec.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.12.2 Evaluación por categorías

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



Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICO, ERON EPMSC MEDELLIN, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, ERON EPMSC QUIBDÓ, ERON EPMSC SANTA BARBARA, ERON EPMSC TAMESIS y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI G12.

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) pertenecientes al grupo 12 adjudicado al contratista ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S durante el mes de diciembre de 2024, se observa un desempeño general del **80%** el cual se conceptúa como **CUMPLIMIENTO PARCIAL** de las obligaciones del contratista, teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; dicho porcentaje refleja una disminución del 3% con respecto al periodo del mes de noviembre de 2024, debido proporcionalmente a que las categoría de:

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, presentó una disminución significativa del 11% respecto al periodo anterior, pasando del 64% al 53% dando un porcentaje de incumplimiento, la categoría presenta falencias debido a que el contratista no realizó los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos, presenta incumplimiento en los equipos mínimos requeridos, se observa de manera reiterativas novedades con los carros transportadores por su estado físico ya que presentan óxido, desprendimiento de pintura, falencias en las ruedas, lo cual puede conllevar a un contaminación cruzada de los alimentos y/o accidente laboral. Los establecimientos que presentaron mayores falencias y que presentaron incumplimiento con un porcentaje por debajo del 60% durante el periodo evaluado fueron: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (48%), ERON EPMSC BOLIVAR (46%), ERON EPMSC MEDELLIN (23%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (56%), ERON EPMSC QUIBDO (60%), PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12 (60%).

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, que disminuyó en un 8%, pasando de un 76% al 68% tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuándose como cumple parcialmente, dicha categoría presenta falencias significativas en las cuales se evidencia condiciones higiénico sanitarias deficientes, se observa que los hallazgos generales representativos consisten en el deterioro general de las instalaciones (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, mesones), sistema de desagüe de aguas residuales, algunas luminarias sin funcionamiento y/o sin protección, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, conexiones hidráulicas de equipos con daño. no se cuenta con un área exclusiva para el depósito temporal de residuos. Los establecimientos que presentaron incumplimiento en esta categoría son: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (54%), ERON EPMSC MEDELLIN (49%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presenta para el mes de diciembre un cumplimiento parcial con 66% presentando una disminución del 7% con respecto al mes anterior 73%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: plan de compras, se evidencia desabastecimiento de materias primas en algunos establecimientos, como falta de proteínas para la preparación del día de la visita lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones o para el día siguiente, así como, los productos de panificación no cuentan con la documentación completa establecida, como etiquetado completo en su empaque primario, por ende, no cumple con la normatividad legal vigente. Igualmente, este producto panificado no se encuentra dentro del listado de proveedores aprobados; por otro lado, se evidenciaron frutas y verduras en almacenamiento en estado de deterioro por presencia de hongos o sobre maduración; así mismo. se observa el almacenamiento de materias prima que no cuenta con rotulado en su empaque primario, alimentos como rabadilla que no se encuentra dentro de la OTM y no garantiza el cumplimiento de gramaje requerido para el suministro a la PPL, se presentan falencias en el almacenamiento de alimentos ya que se evidencian en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas o piso, debido a la falta de canastillas ya que no cuentan con ellas dentro de los servicios de alimentación, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos observando acumulación de las materias primas. y almacenamiento sobre pared que presenta humedad y/o desprendimiento de pintura, El establecimiento del grupo, que presento porcentaje por debajo de 60% es: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (60%), PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12 (45%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

ASEGURAMIETO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un cumplimiento parcial del 78% disminuyendo en un 6% referente al mes de noviembre de 84%; esta categoría presentó deficiencias en la recepción de materia prima evidenciándose productos no permitidos (rabadilla), novedades en rotulación de materias primas, así como, el incumplimiento en el programa de mantenimiento preventivo y correctivo observarse equipos y utensilios en inadecuadas condiciones pudiendo afectar la inocuidad de los alimentos, incumplimiento en el programa de calibración debido a la falta de calibración o verificación de los equipos pertinentes, en algunos casos la falta de éstos, incumplimiento en el programa de muestreo evidenciado las tomas de muestras por fuera de la norma, o por el incumplimiento del cronograma para la toma de estos, de manera general se observa un incumplimiento en el mantenimiento de los carros transportadores por encontrarse con óxido y/o desprendimiento de pintura. Los establecimientos presentan cumplimiento parcial y total, siendo el de menor porcentaje ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (65%).

CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un cumplimiento parcial del 82% y una disminución para el mes de diciembre del 5%, no obteniendo un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: la falta de limpieza de los techos, paredes, pisos y equipos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las diferentes áreas del proceso, dado la falta de drenajes adecuados,

paredes con acumulación de hollín, hongos, humedad, desprendimiento de pintura, grasa en diferentes áreas, presencia de suciedad y residuos orgánicos en equipos. acumulación de hollín en utensilios y dotación de manipuladores, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y líquidos, falta de bolsas y recipientes debidamente identificados y tapados; falta de kit para medición de pH y cloro, falta de elementos para la limpieza y desinfección, fiambreras en inadecuadas condiciones higiénicas, presencia de plagas. El establecimiento con mayor afectación en esta variable es: ERON EPMSC SANTA BARABARA con cumplimiento parcial del 69%.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, presentando una disminución del 1% con respecto al periodo anterior 80%; la variable no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que se evidenció procesos inadecuados de pre alistamiento de materia prima en área no sanitarias y/o áreas con deficiencias higiénicas, alimentos porcionados como verduras y proteínas sin rotulación, falencia en el uso inadecuado de las tablas de corte respecto al código de colores ya sea por falta de ellas o por desgaste, provocando contaminación cruzada; incumplimiento en la temperatura de distribución de los alimentos terminados tanto fríos como calientes (proteína, ensalada, jugos), por lo cual no se implementa adecuadamente el protocolo de temperatura; proceso de pre-alistamiento de materias primas con riesgo de contaminación, ensamble de dietas en conjunto con otras actividades y sin rotulación adecuada, se evidencia incumplimiento al protocolo de almacenamiento de las contramuestras acorde con lo establecido en la OTM (temperatura, cantidad y gramaje) como la falta de estas, no se cuenta con los utensilios de estandarización en algunos de los establecimientos. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría durante el mes de diciembre corresponde a: ERON EPMSC MEDELLIN (65%). Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, se mantuvo en incumplimiento con un porcentaje del 56%, igual que el periodo anterior noviembre, representando el menor desempeño de todas las categorías, esto teniendo en cuenta que en 7 de los 10 establecimientos donde se verifico esta variable, presentó diferentes novedades como: falta de equipos (extintores), presencia de daño en equipos como campana extractora y/o extractores de aire, así como la falta de implementos de seguridad y dotación de elementos de protección personal (EPP) como guantes de neopreno, guantes de malla, gafas de seguridad, entre otros. Los establecimientos con mayores deficiencias en SST y con un porcentaje por debajo del 60% corresponden a: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICO., ERON EPMSC MEDELLIN, ERON EPMSC QUIBDÓ y ERON EPMSC TAMESIS, con porcentajes de 43%, 50%, 50%, 50%, 59%, 20% y 33%, respectivamente, lo cual quiere decir que no cumplen con los aspectos evaluados en esta categoría; los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial y total.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS representa un porcentaje de desempeño del 62% en el mes de diciembre, no se puede comparar con el mes de noviembre debido a que dicho periodo no presentó calificación, debido a que en las visitas realizadas por parte del equipo interventor no se evidenciaron las condiciones de transporte dentro de los 10 establecimientos evaluados. La variable obtuvo un cumplimiento parcial, ya que persisten incumplimientos con los vehículos evidenciándose que no se llevan planillas de registro de control de temperaturas, las condiciones higiénico sanitarios son inadecuados y no cuentan con estibas. De los 10 establecimientos evaluados en solo 3 se pudieron verificar las condiciones de transporte de los cuales 2 de ellos presentan incumplimiento y se relacionan a continuación: ERON EPMSC MEDELLIN (50%) y ERON EPMSC QUIBDO (40%).

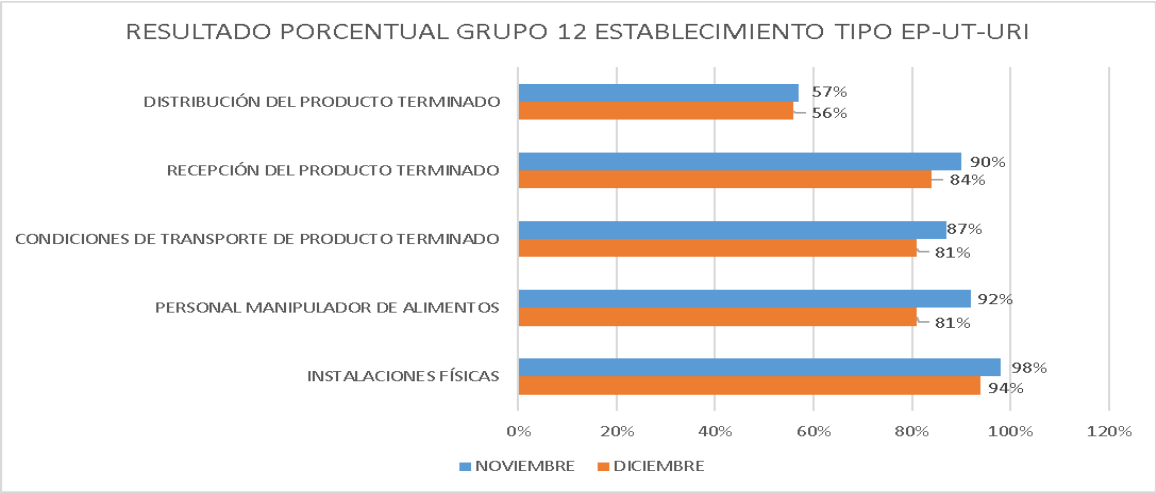
Al terminar de describir las variables que presentaron disminución y no aportaron una mejora durante el periodo del mes de diciembre se describen a continuación las variables que presentaron mejoría en orden ascendente:

La categoría de **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO**, obtuvo un cumplimiento del 98%, presentó un incremento del 4% para el mes de diciembre, considerando como aspectos importantes el incumplimiento de horario en los tiempos de comida evaluados (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) por retraso en la entrega de los alimentos. Es de destacar que en esta variable todos los establecimientos presentaron cumplimiento total siendo el de menor porcentaje ERON EPMSC JERICO (89%).

Se continua con la categoría de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** aumento un 3% pasando de 86% en noviembre a 89% en diciembre obteniendo un cumplimiento parcial; sin embargo, presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, uso de dotación incompleta por parte del personal manipulador, uso inadecuado del tapabocas, implementación no adecuada de las buenas prácticas de manufactura en el lavado de manos y estado higiénico del uniforme, en algunos casos no se contaba con la certificación médica y/o exámenes cínicos. El establecimiento que presento mayores falencias es: ERON EPMSC PUERTO BERRIO (71%), los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento parcial y total por encima del 80%.

Se destaca la categoría **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**, que viene presentando aumento y para el mes de diciembre incrementó un 1%, obteniendo cumplimiento total con un 98%, tal como se observa en la gráfica anterior, sin embargo, dicha categoría presenta falencias en las cuales se evidencia intercambios del menú sin aprobación o aval por parte de la supervisión o interventoría, incumplimiento en las preparaciones entregadas a la PPL, se observó incumplimiento en las características organolépticas de algunos alimentos, entrega de alimentos como rabadilla que no se encuentran establecidos dentro de la contratación. Los establecimientos del grupo presentaron cumplimiento total con excepción de PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12 cuyo porcentaje fue 87%.

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



Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 25 establecimientos tipo EP y UT pertenecientes al grupo 12 adjudicado al contratista ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S, donde se obtuvo un cumplimiento parcial de 81% teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; reflejando una disminución del 6% en el desempeño con respecto al mes anterior, debido a que todas las categorías presentaron disminución durante el periodo, lo cual se relaciona a continuación:

La categoría **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** presentó la mayor disminución con un 11% pasando de un 92% a un 81%, de los 25 establecimiento visitados, 8 de ellos presentaron incumplimiento debido a que se observó que el personal manipulador utiliza la dotación de forma incorrecta, la porta en inadecuadas condiciones higiénicas o no cuenta con ella, se presentó incumplimiento respecto al certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y capacitación en BPM. Los establecimientos con porcentajes por debajo de 60%, fueron: UT BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ (50%), UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT (50%), EP CANDELARIA MEDELLIN (50%), EP MIGAS DE AMAGA (0%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA (50%), EP ESTACION DE POLICIA VENECIA (50%), EP POPULAR (50%) y EP SIJIN MEVAL (50%).

Seguimos con la categoría de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** que obtuvo para el periodo de diciembre un 8% con una disminución del 6%, ocasionado por incumplimientos con el medio de transporte, ya que se realizó en transporte público como taxis y mototaxis, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, algunos no presentaron SOAT ni tecno mecánica; tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, corresponde a: EP BOLIVAR (60%), EP ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO (20%), EP MIGAS DE AMAGA (0%), EP ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO (60%), EP ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO (40%), EP ESTACION DE POLICIA VERSALLES (40%).

Continuamos con la categoría de **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, la cual obtuvo un cumplimiento parcial del 84% presentando una disminución del 6% con respecto al periodo anterior, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que el contratista realiza la entrega consolidada de tres tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio nocturno) a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo, ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando las inocuidad de estos, no se cuenta con la totalidad de componentes especialmente en el tiempo de refrigerio nocturno como la bebida o cereal, se observan productos panificados que no cumplen con la normatividad vigente ya que se suministran sin su empaque primario y sin información en su rotulo, la entrega de productos no establecidos como rabadilla de pollo, proteínas procesadas, e intercambios en el menú sin aprobación. Los establecimientos con el porcentaje más bajo para esta variable corresponden a: EP ALTAVISTA MEDELLÍN (78%), UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT (78%), EP ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO (78%), EP YONDO (50%), EP MIGAS DE AMAGA (56%), EP ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO (56%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA (67%), EP ESTACION DE POLICIA VENECIA (70%), EP MANRIQUE (78%), EP POPULAR (78%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (78%).

La categoría **INSTALACIONES FISICAS**, presentó una disminución del 4% para el periodo del mes de diciembre de 2024, con un desempeño del 94%, esto debido a que se observó que en la EP BOLIVAR (50%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA (50%), EP MANRIQUE (50%), no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos

disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo.

Por último, la categoría de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó una disminución del 1% para el periodo del mes de diciembre de 2024, con un desempeño con 56%; presentando incumplimiento debido a que se observó la entrega de la alimentación en fondos en la mayoría de los establecimientos y no de manera individual como lo establece la OTM, se observó el no suministro de utensilios (cucharas y vasos) durante la entrega de los alimentos, el suministro de la bebida se realizó en empaques que no garantizan la conservación del alimento (bolsa y bidones de segunda). No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 21 de los establecimientos de los 25 evaluados. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP ALTAVISTA MEDELLIN, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP CANDELARIA MEDELLIN, EP BELEN MEDELIN, EP ESTACION DE POLICIA BOLIVAR, EP BOLOMBOLO, EP ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA, EP YONDO, EP MIGAS DE AMAGA, EP PUERTO BERRIO, EP VENECIA, EP VERSALLES, EP LAURELES, EP LOS GOMEZ ITAGUI, EP MANRIQUE, EP PUPULAR, EP SABANETA, EP SAN JAVIER MEDELLIN, EP SIJIN MEVAL, EP VILLA HERMOSA MEDELLIN.

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COPED PEDREGAL ALTA	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63,5%	• No hay flujo continuo de procesos. • Presencia de residuos sólidos. • Aguas estancadas y con mal olor en área de recibo y aguas estancadas en cuarto de calderas. • Puertas de acceso al servicio sin debida protección. Espacio entre marco y pared. • Pisos deteriorados en área de producción. • Desprendimiento de material en cárcamo de zona de lavado. • Sifones sin rejilla en pasillos y alistamiento. • Paredes deterioradas. • Ducto de campana extractora y tubería de vapor oxidada. • Techos deteriorados, presencia de mohos. •

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Condensación área de marmitas. • Revisar sistema de extracción. • Filtración techo zona de almacenamiento de producto seco y en área contigua a la bodega. • Mal olor. • Revisar iluminación suficiente en todas las áreas. • Instalaciones sanitarias sin dotación de jabón desinfectante. • Sistema de secado de manos. • Área de lavado de manos no funcional, sin suministro de agua. • Uso adecuado de casilleros, desorden. • Protección de posibles entradas de vectores. • Presencia de cucarachas vivas y muertas y huellas en todas las áreas del establecimiento • Presencia de excremento de roedores en bodega de productos secos y en cajas de tuberías de zona de lavado. • No se cuenta con procedimientos establecidos de L&D ni formatos de aplicación • Equipos de cocción con carbonización y acumulación de grasa • Acumulación de suciedad y deficiente limpieza en área de difícil acceso y zona de lavado. • Canastillas con acumulación de agua estancada procedente de la filtración del techo. • Cava No.3 con filtración de agua. • Marcos de puertas con oxido y acabados deteriorados. • Cavas con malos acabados en uniones, empaques deteriorados, sin sistema de drenaje interno y acumulación de agua. • Revisar y mantener L&D cava en desuso • Control de temperaturas de las cavas. • Revisar manijas y mantenimiento de carros transportadores. • Tablas de picar deterioradas • Ollas con abolladuras • Recipientes plásticos deteriorados • Personal con dotación incompleta • Uso de accesorios y malas prácticas higiénicas • No se maneja el protocolo de lavado de manos • No se cuenta con plan de capacitación permanente • No se evidencia evaluación de impacto • No se utiliza adecuadamente la dotación y elementos de PP • No se evidencia controles en recibo de MP • No se evidencia especificaciones de aceptación y rechazo • No se evidencia practicas adecuadas de manejo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				higiénico de alimentos • No se llevan formatos de seguimiento y control de temperaturas en las áreas de operación • No se evidencia termómetros ni registros diferenciales de temperatura en diferentes áreas de operación del servicio de alimentos • Deficientes condiciones de almacenamiento • No se respeta separación de alimentos de la pared y piso • Almacenamiento con elementos en desuso • No se realiza debida selección de MP, sobre maduración de alimentos perecederos con presencia de mohos y mal olor • Almacenamiento de ensalada preparada en cava junto a MP crudas • Presencia de lixiviados dentro del equipo • No se evidencia controles de calidad del agua • Revisar limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua interno y externo • Se evidencia apozamiento de agua en todo el establecimiento con generación de olores ofensivos • Revisar conexiones de tuberías y realizar mantenimiento • Suministro de agua sin válvulas para apertura y cierre • Revisar suministro de agua de manera permanente en el servicio de alimentación • Recipientes sin dotación de bolsa plástica, sobresaturadas sin tapa • No se realiza separación de residuos in situ • Se evidencia presencia de plagas y rastros de roedores • Se evidencia cadáveres de insectos • Diagnóstico de la empresa de fumigación establece que las condiciones del establecimiento no son las mejores • Deficiente L&D en áreas, equipos y utensilios • No se evidencia uso de productos de L&D • Acumulación de suciedad y grasa en diferentes áreas del servicio de alimentación • Presentan plan de saneamiento básico documentado pero no ajustado a las necesidades del establecimiento • No se llevan formatos de control y seguimiento a los programas de saneamiento básico.
COPED PEDREGAL MEDIANA	09/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66,5%	1.Baldosas con porosidad en piso del área de marmitas. 2, Caja

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				eléctrica sin proteger en área de cava de prea listados. 3. Difusor del congelador con puntos de oxidación. 4. No se validó BPM del personal manipulador debido a que no había operación el dia de la visita. 5. No se encuentra equipo de frio para refrigeración, con el fin de realizar una descongelación adecuada y controlada de la proteína. 6. Se debe garantizar que el almacenamiento en seco conserve las condiciones del producto, aireación, iluminación, superficies higiénicas y temperatura ya que no se encuentra adecuada. 7. Área de preliminares, sin suministro de agua suficiente, que puede afectar los procesos de limpieza y desinfección. Usan químico para medición de cloro en agua el cual no es adecuado. 8. Se observa filtración de agua en pozuelo de área de ensamble de dietas. No cuenta con espacio de lava traperos para evitar el riesgo de salpicadura de agua residual en alimentos. 9. Cuarto temporal de residuos solidos no cuenta con ventilación. No se pudo validar el adecuado manejo de residuos y la implementación del código de colores de la bolsa. 10. No se pudo validar procesos de limpieza y desinfección por no encontrarse en operación; se observa que los instructivos de dosificación de desinfectantes no son claros, no definen cantidades a utilizar. 11. Cuenta con programa de saneamiento básico escrito, el cual falta ajustara la operación del establecimiento. 12. Faltan fichas técnicas del kit para control de agua y de productos de aseo.
CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	-	-	-	Servicio en contingencia. Suministro desde planta externa, no se verifica instalaciones. No se realiza verificación de concepto sanitario
CPMSSDO SANTO DOMINGO	17/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66%	1.No tiene protección en pasillos con el exterior lo que facilita el ingreso de plagas. 2. Almacenan canastillas sucias cerca al área de servido, sin ninguna separación física. 3. No cuenta con área exclusiva para el lavado y desinfección de canastillas. 4. No cuenta con flujo secuencial de materias primas y producto en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				proceso, realizan actividades en las mismas áreas. 5. Presenta algunos orificios en pared de congeladores. 6. La ventilación en el área de preparación de los alimentos no es suficiente debido a la condensación de vapor en el techo. 7. Las puertas ubicadas al ingreso del servicio no son funcionales, permanecen abiertas durante la preparación y servido de los alimentos. 8. La papelera ubicada en las instalaciones sanitarias es de accionamiento manual. 9. El área de Vestier no cuenta con casilleros o mecanismos para la disposición de la ropa del personal manipulador de alimentos. 10. Los congeladores no cuentan con la capacidad suficiente para los volúmenes de carne que maneja. 11. Los equipos de congelación no cuentan con dispositivos para el monitoreo de las temperaturas, deterioro en puertas y estructura (oxido y uso de bolsas verdes). 12. La puerta de la vaporera presenta deterioro lo que impide las actividades de limpieza y desinfección. 13. Cucharon con mango oxidado una jarra y colador de jugos deteriorado. 14. Manipulador con uñas largas en área de servido. 15. Pollo cocinado a temperatura no adecuada (46,7°C). 16. En un mismo equipo de congelación se almacena pescado, cerdo, salchichón, jugo y verdura. 17. El establecimiento no cuenta con tanque para almacenamiento de agua potable con la capacidad para abastecer un día de producción. 18. Las trampas de grasa no presentan terminaciones sanitarias. 19. No realizan adecuada separación de residuos sólidos. 20. Deficiencias en limpieza y desinfección de utensilios, no se encuentran documentados todos los procesos. 21. El programa de abastecimiento de agua no se ajusta a la realidad del establecimiento. 22. No se llevan a cabo acciones correctivas ante desviaciones por control de plagas.
EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4.	25/06/2024	FAVORABLE	97,0%	Uniones entre pared-pared son rectas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
General Pedro Nel Ospina)				
EPMSC ANDES	07/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5%	No cumple con flujo secuencial del proceso, cárcamo con deterioro en los sistemas de desagües, áreas faltantes
EPMSC APARTADÓ	25/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	No especifica puntaje	1.Se observan escombros en área externa del establecimiento. 2. Canastillas deterioradas sin uso. 3. El personal manipulador realiza cambio de dotación en el alojamiento. 4. Área de lavado permanece húmeda y con acumulación de hollín. 5. L área de lavado de menaje no cuenta con el tamaño adecuado. 6. El área social limita con el área de personal. Consumen afuera. 7. Pisos con grietas y deteriorados. 8. Rejilla deteriorada en área de lavado. 9. Paredes y puertas deterioradas. 10. Fiambreras en mal estado (rotas y sucias). 11. Estibas rotas y deterioradas. 12. Acumulación de agua en áreas húmedas. 13. Agua con turbiedad y resultados no conformes de cloro y pH. 14. Recipientes de basura con bolsas de tamaño no adecuado y recipientes sucios. Impermeables y petos con suciedad acumulada y presencia de hollín.
EPMSC CAUCASIA	22/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84,0%	-Se observa tapa de trampa de grasa en piso deteriorada. los desagües del área de preparación carecen de rejilla protectora. -Lampara del área de almacenamiento de sustancias de limpieza y desinfección se encuentra averiada. El material del techo del área de procesos no facilita las actividades de limpieza y desinfección eficiente. -La unidad sanitaria carece de papelera. -El equipo de refrigeración del área de procesos presenta corrosión en parte interna de puerta.
EPMSC LA CEJA	11/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,4%	1.No hay protección en ventana del área de proceso. 2. Equipos con bordes rotos y con deterioro (nevera de refrigeración) suciedad en empaques. 3. Manipulador con uñas largas. 4. No se evidencian rotulados todos los alimentos almacenados. 5. Difusor conectado mediante bolsa plástica a un recipiente con la finalidad de almacenar agua.
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	17/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	1. Uniones entre pared-pared son rectas. 2. Patas de mesón del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				área de procesos presenta corrosión. 3. Personal de guardia en el área de preparación sin la debida dotación. 4. No se cuenta con equipos y utensilios que garanticen el mantenimiento de las temperaturas en caliente a más de 60°C. 5.
EPMSC SONSÓN	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	1. Se observa ventana en área de almacenamiento de materias primas, que tiene protección por malla, la cual no es efectiva para impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Para el servido de alimentos, no hay un flujo secuencial, ya que se debe pasar por el área donde se ubican canecas para el almacenamiento de residuos. 2. Se observa en área de ensamble y en zona de almacenamiento de las materias primas, que las uniones entre pared y pared no son redondeadas. En pisos de área de preparación, se observan algunas fisuras. 3. En área de preparación de alimentos, se observa ventana con malla que puede facilitar el ingreso de plagas, no hay ventilador o extractor de aire y olores. 4. Se observa equipo de frio para almacenamiento preliminar y almacenamiento de muestras de alimentos, que presenta corrosión y estantería en área de almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosión. 5. Se evidencia que en el programa de saneamiento no se especifica la frecuencia de recolección de los residuos, en el formato de temperatura no se especifica hora de toma de cada temperatura.
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	Se observa que las áreas de prealistamiento de Fruver están desprotegidas contra el ingreso de plagas en aberturas entre techos y paredes en parte superior. Los drenajes en esta misma área presentan tapas metálicas levantadas, que no ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con patio en segundo nivel no cuenta con protección. - La campana de extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el posible ingreso de plagas,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				además no cuenta con la capacidad suficiente de extracción de vapor y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área, -Los equipos de frio ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. -Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. -El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan es gorras. -Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materias primas pegadas a pared. El área apara almacenamiento de residuos sólidos se encuentra desprotegida, no cuenta con recipientes suficientes e identificados, no tienen tapa.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13	29/11/2024	FAVORABLE	96,0%	1. Se observan áreas de pisos, paredes y techos con deterioro, el operador se encuentra realizando mantenimiento. 2. Se observa deterioro en techo en área de almacenamiento de químicos. 3. No se observa cumplimiento al código de colores en el manejo de residuos sólidos.
PLANTA EXTERNA ITAGUI LA PAZ	01/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	64%	1.Diseño de área de preparación no cuenta con flujo adecuado que permita direccionalidad entre materias primas, manipuladores y producto terminado. 2. Punto ecológico en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias, se perciben olores que pueden ser considerados como ofensivos, lo que indica que no esta alejado de focos de contaminación e insalubridad, se observa

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				proliferación de moscas y zancudos en el área de almacenamiento sujetos al desarrollo de la actividad económica. 3. Techo con superficies irregulares de difícil acceso y limpieza. 4. Los recipientes de residuos sólidos no son de acción de pedal, lo anterior puede incurrir en la contaminación de las manos del personal. No cuenta con habladores para el lavado de manos que indiquen las buenas prácticas higiénicas. 5. Se observa desgaste en cuchillos y tablas; se observa señales de biopelículas en cuchillos; se observa cuchillo en el piso del área de almacenamiento de productos en el área de mezanine; no se evidencia que equipos, utensilios y superficies sean acondicionados a través de procesos de limpieza y desinfección para su uso; cavas en inadecuadas condiciones higiénico – sanitarias se evidencia señales de condensación, se evidencia pisos sucios con acumulación de suciedad y biopelículas. 6. Suministro de agua para la preparación de alimentos es realizada a través de una manguera de agua: no se cuentan con procedimientos estandarizados. 6. Se evidencia que superficies no son acondicionadas antes del desarrollo de las actividades de preparación de alimentos: superficies no limpias, personal no define, ni conoce el estado de liberación de áreas para proceder a eliminar suciedad o contaminación microbiológica en las superficies: señales de biopelículas. 7. Indumentaria del personal no se encuentra limpia, se observa personal masculino con indumentaria no limpia; no cuenta con locker, no cuenta con área común para la alimentación manifiestan que común en espacio aledaño del baño; formatos de prácticas higiénicas no actualizados, se observa diligenciamiento mecánico y no es coherente con el estado de limpieza de la indumentaria prácticas higiénicas evaluados en la inspección ocular, 8. Cuentan con plan de formación continuo,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				no obstante durante la entrevista al personal se evidencia falta de conocimiento en relación a la adecuación , liberación de las áreas, procesos de limpieza y de desinfección, dosificaciones, productos de desinfección utilizados, procesos de limpieza y desinfección, de superficies, ambientes, equipos y frutas y verduras. Personal manifiesta hacer aspersión de ambientes con alcohol al 70%. 9. No se evidencia rotulación idónea para el flujo adecuado de productos bajo criterios de ingreso y consumo; se observa que descongelamiento de la carne no se hace en refrigeración; pollo descongelándose a temperatura ambiente. No se evidencia almacenamiento en equipos limpios se encuentran cavas, recipientes y equipos, superficies en contacto directo con alimentos no limpios con señales de biopelículas y suciedad. 10. Se observan falencias en prácticas higiénicas, indumentaria no limpia, personal sin indumentaria completa, se observa estado de las áreas estado de las áreas, equipos y superficies no limpias; señales de suciedad, biopelículas. No se evidencia acondicionamiento estado de limpieza y desinfección de equipos, superficies y áreas. Formatos no coinciden con las evidencias encontradas en la inspección ocular realizada, por el personal adscrito al área de saneamiento. Se observan alimentos almacenados en canecas y recipientes que no se encuentran en adecuadas condiciones, superficies en mal estado y en malas condiciones. 11. Áreas y superficies con acumulación de polvo, estanterías y estibas no limpias. No se monitorean variables ambientales para el almacenamiento. No se evidencia secuencia y flujo de materias primas. 12. Se observa agua recogida con características sensoriales como color amarilloso. En medición in situ de la variable cloro registran cloro en 1ppm. En medición realizada por el vigilado en presencia del funcionamiento de la entidad

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				territorial de salud. 13. Empozamiento en área de proceso, residuos líquidos de carne y procesos de lavado. Rejillas en mal estado. 14. Punto ecológico de residuos sólidos, se encuentran en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias, paredes sucias, falta de orden. 15. Presencia de plagas, moscas y zancudos en área de proceso y almacenamiento. 16. Formatos de limpieza y desinfección no actualizados. 17.

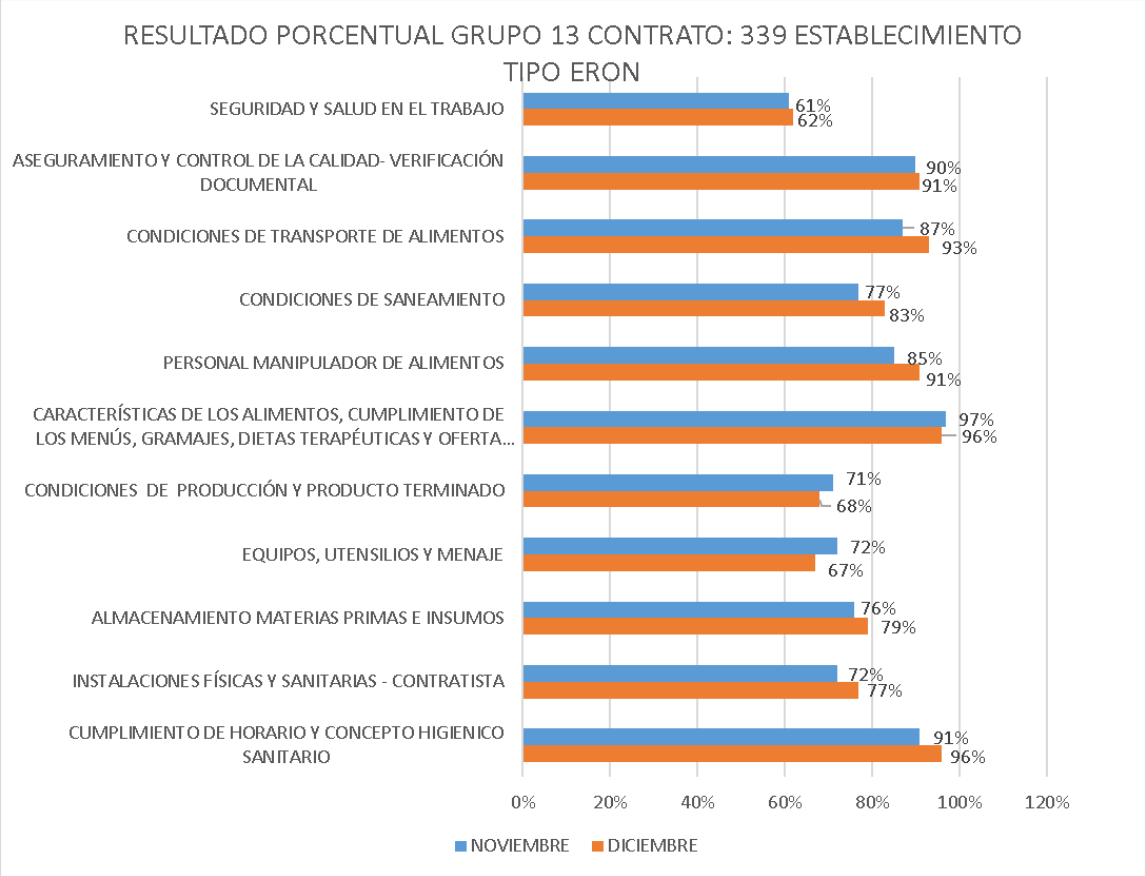
De acuerdo a la tabla anterior, todos los establecimientos del grupo 13 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.

El establecimiento CPAMSPA ITAGUI LA PAZ se encuentra en contingencia por adecuaciones de infraestructura, el suministro lo están realizando desde planta externa, no se verifica instalaciones por lo que no se realiza verificación de concepto sanitario en el Eron sino el de la planta externa.

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

2.2.13.2 Evaluación por categorías

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



Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: ERON COPED PEDREGAL, ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC LA CEJA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC YARUMAL, PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13, PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13.

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL durante el mes de diciembre de 2024, se observa un cumplimiento general del 84% con concepto de **CUMPLE PARCIALMENTE**, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto aumento un 2% con respecto al mes anterior.

Las categorías que presentaron un aumento de 6% en su calificación final son:

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con un 91% presentando cumplimiento total, no pudiendo alcanzar el 100% debido a hallazgos atribuibles principalmente a: falta de personal ofertado, tiempo dedicado y perfil, según lo estipulado en la OTM, en el Anexo 9 y Anexo 23, por dotación deteriorada o inadecuada que no cumple con la normatividad vigente y la falta de documentación (exámenes médicos y certificado de manipulación de alimentos), uso inadecuado del

tapabocas dentro del servicio, personal con incumplimiento en la aplicación de BPM como el no adecuado lavado de manos al momento de cambiar de actividad, cuyos desempeños más bajos fueron en los establecimientos: ERON EPMSC APARTADO (80%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (72%), el resto de establecimientos presenta cumplimiento parcial y total por encima del 80%..

CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un cumplimiento parcial del 83, no obteniendo un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: la falta de limpieza de los techos, paredes, pisos y equipos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las áreas de proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de hollín, hongos, humedad, desprendimiento de pintura en diferentes áreas, presencia de suciedad y residuos orgánicos en equipos. acumulación de hollín en utensilios y dotación de manipuladores, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y líquidos, falta de bolsas y recipientes debidamente identificados y tapados; falta de kit para medición de pH y cloro, presencia de plagas como moscas y cucarachas en las diferentes áreas del servicio de alimentación. Los establecimientos con mayor afectación en esta variable son: ERON COPED PEDREGAL (71%) y ERON EPMSC LA CEJA (73%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con 93% presenta cumplimiento total, sin embrago, no se obtiene el 100% teniendo en cuenta que persisten los incumplimientos en los vehículos ya que se evidenció la utilización de transporte con falencias en su documentación (inspección sanitaria, SOAT, tecno mecánica); tampoco se llevan planillas de registro de control de temperaturas, condiciones higiénico sanitarios inadecuados y la falta de utilización de estibas. Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total, cabe aclarar que 8 de los establecimientos evaluados no presentaron verificación al no evidenciarse los vehículos.

Se continua con las categorías que presentaron un aumento del 5% en su calificación final durante el periodo del mes de diciembre, las cuales se describen a continuación:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 96%, presentó aumento en su calificación dando cumplimiento total para el mes de diciembre, sin embargo, no obtuvo el 100% debido a aspectos referente al incumplimiento de horario en los tiempos de comida evaluados por retraso en la entrega de los alimentos, generalmente en el tiempo de desayuno y almuerzo; así como novedades con el concepto sanitario en la PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13. Es de destacar que en esta variable todos los establecimientos presentaron cumplimiento total, siendo el de menor porcentaje ERON COPED PEDREGAL (90%).

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA a pesar que la categoría aumento en un 5% pasando de un porcentaje de 72% al 77% para el mes de diciembre respecto al periodo anterior; la calificación se sigue viendo afectada por condiciones higiénico sanitarias deficientes e inadecuadas en los servicios mencionados. Se observa que los hallazgos generales representativos consisten en el deterioro general de las instalaciones (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, mesones), sistema de desagüe de aguas residuales, algunas luminarias sin funcionamiento y/o sin protección, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, conexiones hidráulicas de equipos con daño y lavamanos de acción manual o ausencia de lavamanos en área de producción. Los establecimientos que presentaron mayor afectación fueron: ERON COPED PEDREGAL (62%), ERON EPMSC LA CEJA (69%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (56%). Continuamos con la categoría de **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** presentó un aumento del 3% (79%) respecto al periodo anterior noviembre (76%), no se obtuvo el 100% atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: fichas técnicas de los alimentos ofrecidos,

plan de compras, desabastecimiento de materias primas en algunos establecimientos, como falta de proteínas para la preparación lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones, además se observaron productos con deficiencia en el rotulado incumpliendo la normatividad vigente y lo establecido en la OTM, alimentos en almacenamiento fruver en estado de deterioro por presencia de moho y sobre maduración, no se implementa el método PEPS dentro de algunos establecimiento; además, es reiterativo el almacenamiento de proteína (pollo, carne de cerdo, res, pescado) que no cuenta con rotulado en el empaque primario por estar porcionados, el almacenamiento de alimentos en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas, sin uso de canastillas debido a la falta de estas, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos, Los establecimientos del grupo, que presentaron porcentaje más bajo son: ERON COPED PEDREGAL (61%) y ERON EPMSC CAUCASIA (68%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total

Seguimos en orden descendente de aumento en la calificación con la categoría de **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** con un cumplimiento total del 91% aumentando en un 1% respecto al periodo anterior noviembre (90%), la calificación se vio afectada porque presentó condiciones en el recibo de materias primas donde no se implementaron los criterios de aceptación y rechazo evidenciando alimentos con problemas en su rotulado y alimentos no permitidos dentro de la contratación como rabadilla de pollo, diligenciamiento de los formatos básicos de producción con falencias en su información, no implementación del programa de mantenimiento, programa de muestreo no cumple con la frecuencia establecida en el Anexo 6, incumplimiento en la toma de muestras ya que se evidenció resultados los cuales no fueron realizados con la norma actual, equipos de frío presentaron fallas en el registro de la temperatura, los carros trasportadores se encontraron en inadecuadas condiciones requiriendo mantenimiento. Todos los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 80%.

La categoría de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** presento un aumento del 1% pasando de un 61% a un 62% en el mes de diciembre, continúa presentando un porcentaje de cumplimiento bajo por deficiencias por falta de capacitación al personal, falta de los elementos de protección personal (guantes, manta anti fuegos) e implementos como extractores. Los establecimientos con mayores deficiencias en SST corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (36%), EPMSC CAUCASIA (50%), ERON EPMSC LA CEJA (20%), PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (50%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (25%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

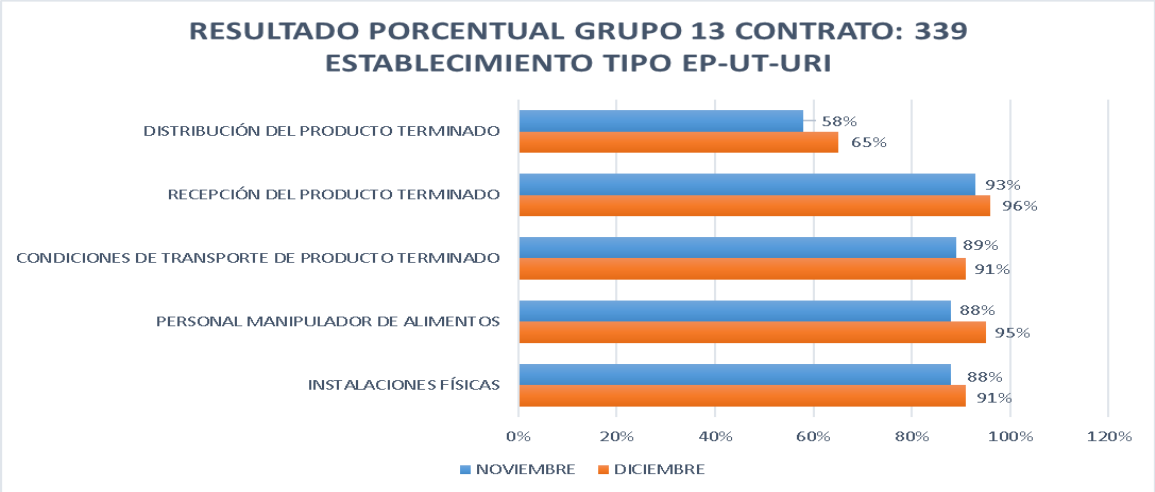
Las categorías que presentaron disminución en su calificación con un 5%, 3% y 1% para el periodo evaluado en el mes de diciembre son: **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE** que pasó del 72% al 67% (-5%), **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO** que pasó del 71% al 68% (-3%) y **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL** que pasó del 97% al 96% (-1%); las categorías presentaron disminución debido a que se presentaron falencias significativas que no permitieron subsanar hallazgos anteriores, los cuales se describen a continuación en orden según la categoría:

- Se evidenciaron incumplimientos relacionados por falta de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5, hidro lavadoras, procesador de alimentos, refrigeradores o congeladores; se evidencian equipos y utensilios con falta de mantenimiento y deterioro, en inadecuado funcionamiento o en desuso por daño; además de observar carros

transportadores en mal estado por falta de mantenimiento que puede generar una afectación a la inocuidad de los alimentos, se presenta ausencia de trampa de grasa en algunos establecimientos. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por debajo del 60% son: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (9%), ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (56%), ERON EPMSC LA CEJA (44%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (56%).

- Las condiciones de producción presentó desviaciones por riesgo de contaminación cruzada (cruce de procesos, no uso de código de colores en tablas de corte ya sea por falta de conocimiento o por falta del utensilio, utilización de materiales no sanitarios (costal) para la elaboración de algunos alimentos como el jugo, incumplimiento en la temperatura de distribución del producto terminado, incumplimiento en la implementación del protocolo establecido para el control de temperaturas debido a que se presentaron desviaciones en temperaturas especialmente en ensaladas y jugos así como en alimentos en refrigeración, incumplimiento del plan de muestreo al no encontrarse almacenadas las muestras de referencia y/o encontrarse almacenadas en condiciones no adecuadas, sin rotulación, sin el gramaje establecido, también se observó la falta de utensilios de estandarización para garantizar la porción servida, lo que conllevó a presentar gramajes por debajo de lo requerido y por último se observa incumplimiento en el servido de las dietas por realizarse en condiciones que no garantizan la inocuidad de los alimentos. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por debajo del 60% son: ERON COPED PEDREGAL (48%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (60%).
- Dicha categoría no alcanza el 100% de cumplimiento debido a falencias en las cuales se evidencia intercambios del menú sin aprobación o aval por parte de la supervisión o interventoría, incumplimiento en las preparaciones entregadas a la PPL como entrega del azúcar de manera individual y no mezclada en la bebida, se observó incumplimiento en las características organolépticas bebidas bajas en pulpa o dulzor. Los establecimientos evaluados presentan cumplimiento total.

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



Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 18 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento total de 91%, calificación que aumento en 4% con relación al periodo anterior; teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto. La calificación aumentó debido al cumplimiento en las categorías **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** (95%) aumentado en un 7%, **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** (65%) que aumentó en un 7% estas fueron las categorías con aumentos más significativos, sin embargo, es de resaltar que totas obtuvieron aumento en su calificación.

Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: EP ARANJUEZ, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 "CLARA ELISA NARVAEZ", EP BELLO, EP CASTILLA, EP COPACABANA, EP CTI BUNKER DE LA FISCALÍA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ANDES, EP APARTADO, EP CACERES, EP CAUCASIA, EP CTI CAUCASIA, EP LA CEJA, EP SANTA ROSA DE OSOS, EP TARRAZA, EP YARUMAL, EP GIRARDOTA y EP SAN CRISTOBAL.

La categoría de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** presentó un cumplimiento total del 95% para el periodo del mes de diciembre de 2024, sin embargo, no obtuvo un 100% debido a falencias por uso incorrecto de la dotación o la no utilización de esta, por falta de documentación del personal manipulador. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por debajo del 60% son: EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (50%), EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (50%)

La categoría de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó un aumento considerable del 7% para el periodo del mes de diciembre de 2024, con un desempeño con 65%; presentando incumplimiento debido a que se observó la entrega en fondos en la mayoría de los establecimientos, no suministro de utensilios (cucharas y vasos), suministro de bebida en bolsa y bidones, no se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 13 de los establecimientos de los 18 establecimientos evaluados. Los establecimientos con mayor afectación fueron: EP ARANJUEZ (50%), EP BELLO (50%), EP CASTILLA (50%), EP COPACABANA (50%), EP CTI BUNKER LA FISCALIA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP ANDES (50%), EP CAUCASIA (50%), EP SATA ROSA DE OSOS (50%), EP YARUMAL (50%), EP GIRADOTA (0%), EP SAN CRISTOBAL (50%).
La variable de: **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, obtuvo un cumplimiento total del 96% presentó un aumento del 3% con respecto al periodo anterior noviembre, no obtiene el 100% debido a que el contratista realiza la entrega consolidada la cena y el refrigerio nocturno a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, Así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo, ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando la inocuidad de estos, no se cuenta con la totalidad de componentes especialmente en el tiempo de refrigerio nocturno como la bebida y se presentó falencias en la prueba organoléptica encontrándose alimentos no permitidos como rabadilla de pollo. Todos los establecimientos presentaron porcentaje de cumplimiento parcial y total.

Por otra parte, las categorías de **INSTALACIONES FISICAS**, **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** y **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** presentaron un cumplimiento parcial del 91% para el periodo del mes de diciembre de 2024, con un porcentaje de cumplimiento total, las categorías presentaron falencias las cuales se describen a continuación en el orden correspondiente: se observó que los establecimientos no cuentan con un área temporal para el almacenamiento de los alimentos, al ingresar los alimentos son dispuestos a la intemperie, directamente en el piso sin ninguna protección. En cuanto al personal manipulador se evidenció uso

incorrecto de la dotación o la no utilización de esta. Por último, en algunos de los establecimientos se evidenció vehículo sin concepto sanitario, SOAT y/o tecno mecánica, tampoco cuenta con la leyenda de transporte de alimentos, no cuenta con estibas para la protección de los alimentos, no se implementa la planilla de control de temperatura, no cuenta con plan de rutas. Los establecimientos que presentaron afectación son: EP DOCE DE OCTUBRE, EP ANDES, EP Yarumal.

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANCABERMEJA	04/09/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	* El diseño del servicio de preparación de alimentos no se ajusta a los volúmenes de producción reportados 642 servicios. * No hay continuidad en los pisos del área de preparación de alimentos. Falta continuidad en las paredes y presenta señas de desgaste en algunas zonas del servicio. * Techos sin continuidad en los techos. * El área donde se ubica actualmente el lavado de manos no garantiza una adecuada asepsia de las mismas. * No se evidencia inscripción del capacitador actual. * No se cuenta con espacio suficiente para una adecuada gestión en el proceso de almacenamiento de frutas, verduras y carnes. * Se observa residuo liquido en el piso del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. * El área de disposición de residuos sólidos no se encuentra totalmente adecuada. * La frecuencia en la limpieza de los cauchos de los equipos de almacenamiento refrigerado y congelado no es la adecuada.
CPMS BUCARAMANGA	20/02/2024	Favorable con requerimientos	87,50%	* Pisos presentan desgaste, presencia de grietas. Falta continuidad en algunos puntos. Falta pendiente para drenaje. Se acumula agua. * Techo en el área de preparación en

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				mal estado de pintura. Presenta acumulación de grasa. Desprendimiento de pintura área alistamiento. * Se evidencia instalaciones sanitarias con puerta en triple y/o madera y parte metálica. Falta dotación de jabón y toallas desechables. * Presencia de óxido en base de los mesones. * Falta cronograma de temas en el plan de capacitación en B.P.M (Buenas prácticas de manipulación). * Deficiencia en el sistema de drenaje del área de preparación y alistamiento de alimentos. No cuenta con drenaje; se acumula agua durante el lavado del área. * Falta implementar código de colores en bolsas de recipientes de residuos sólidos área almacenamiento, en área de preparaciones falta recipientes adecuados.
CPMS BUC BUCARAMANGA	20/02/2024	Favorable	94%	* Mesón del área de proceso presenta deterioro. Se observan algunos utensilios en regular estado. Estibas ubicadas en área de abarrotes presentan rotura. * Mesón área de proceso presenta deterioro en parte de su superficie.
PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA G14	15/02/2024	Favorable	95.5%	* No se observa señalización de las áreas. * No se llevan registros de manejo de temperatura de los equipos.
EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA	04/12/2024	Favorable	91%	* Techo con difícil limpieza y desinfección. *Se visualizan equipos con indicios de corrosión. *Faltan 3 de 27 rancheros para reconocimiento médico. *Ya se agregaron sifones. *Se visualizan recipientes sin tapa.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				*Intensificar limpieza y desinfección en equipos y utensilios.
EPAMS GIRÓN RANCHO MEDIANA	24/04/2024	Favorable con requerimientos	81%	* Un cuarto frío fuera de servicio, equipos fuera de servicio. * Faltan dos exámenes médicos. * Faltan dos capacitaciones. * Intensificar limpieza y desinfección.
EPMSC MÁLAGA	11/06/2024	Favorable con requerimientos	88%	* El flujo no es completamente secuencial. Se comparte almacenamiento de materia prima con área de preparación. * Se evidencia pared en área de preparación con desprendimiento de material. * No se evidencian casilleros, y vestidores. No dispone de filtro sanitario. * Se observa refrigerador con limpieza deficiente, además de signos de óxidos. * Se evidencia almacenamiento en refrigerador de productos preparados con materias primas. * Se evidencia refrigerador con limpieza deficiente.
EPMS SAN GIL	19/07/2024	Favorable con requerimientos	78%	* No se evidencia separación en el área de ingreso al establecimiento, en esta área se realizan operaciones de limpieza y desinfección, recepción de materia prima e ingreso de manipuladores. El andén de ingreso al sector no es continuo y está construido en tierra. * Persiste el hallazgo, los pisos en el área de alistamiento de materia prima se observan con grietas, falta de continuidad, permitiendo la acumulación de suciedad. limitando las actividades de limpieza y desinfección, la rejilla al interior del área de preparación de alimentos, permite la acumulación de suciedad, los pisos se observan deteriorados en el área de preparación, las mediacañas se observan deterioradas, falta mantenimiento preventivo en paredes, pisos y techos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMS SAN GIL	19/07/2024	Favorable con requerimientos	78%	* El techo se observa con falta de continuidad, algunas áreas de este no son en material sanitario, se observan aberturas entre los extractores de aire caliente y las paredes, la campana no cuenta con extractor. * El área de lockers se utiliza para almacenamiento, la puerta de ingreso al baño no tiene el diseño sanitario, no hay sistema de desinfección para el ingreso al área de producción, ni al área de refrigeradores. * Se observan tres congeladores en mal estado N° 02, 03, 04, se debe incrementar las actividades de limpieza y desinfección para los diferentes equipos y utensilios. * Se requiere complementar el plan de muestreo con superficies de no contacto con alimentos, cuartos fríos y refrigeradores, incluyendo patógenos asociados. *Actualizar código colores plan de capacitación. * La recepción de productos refrigerados, no cuenta con la verificación de registro sanitario y rotulado, se requiere ajustar y completar el procedimiento para que materias primas como el aceite se manipulen como un alimento. * La temperatura de las diferentes áreas es bastante elevada, pueden permitir condensación y humedades altas. * Las paredes y techo del área de cuarto frío, no son continuas, lo cual dificulta las actividades de limpieza y desinfección. Se observan canastillas sucias. * Realizar la desinfección del tanque de almacenamiento con un producto diferente al cloro. * La canaleta de recolección de aguas en el área de producción se observa con suciedad, la cual se puede convertir en foco de contaminación, no cuenta en su

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				parte interna con sus respectivas rejillas, un lavaplatos tiene amarrada en el sistema de evacuación de aguas. * No se observa diagnóstico de presencia de plagas, ni grado de infestación para poder definir el control a realizar. * Revisar y ajustar el procedimiento, mejorar sistema de monitoreo y registro actividades, realizar limpieza en equipos, superficies y utensilios correctamente, utilizar las dosis de sustancia química propuestas en el plan de limpieza y desinfección, realizar el procedimiento de limpieza separado del de desinfección.
PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE DE CHUCURÍ	29/04/2024	Favorable	90,50%	* Pisos y paredes presentan deterioro. * El techo no es de material higiénico. * Congeladores presentan deterioro. * Profesional que certifica, no está autorizado por la secretaría de salud de Santander. * Recipiente no cumple código de colores.
EPMSC SOCORRO	23/10/2024	Favorable con requerimientos	82,5 %	*Los diversos ambientes de la edificación no tienen secuencia lógica del proceso. *Presencia de personal diferentes a los manipuladores de alimentos en el área de proceso. *Presencia de deterioro en puertas. *Las áreas de elaboración de los productos presentan grietas, humedad, las paredes no son impermeables y no son de fácil limpieza y desinfección. *Los techos presentan desprendimiento superficial y no facilitan la limpieza y desinfección. *Cuenta con instalaciones sanitaria con separación por sexo, zona de lockers dotados sin separación física, aislados del área del proceso.

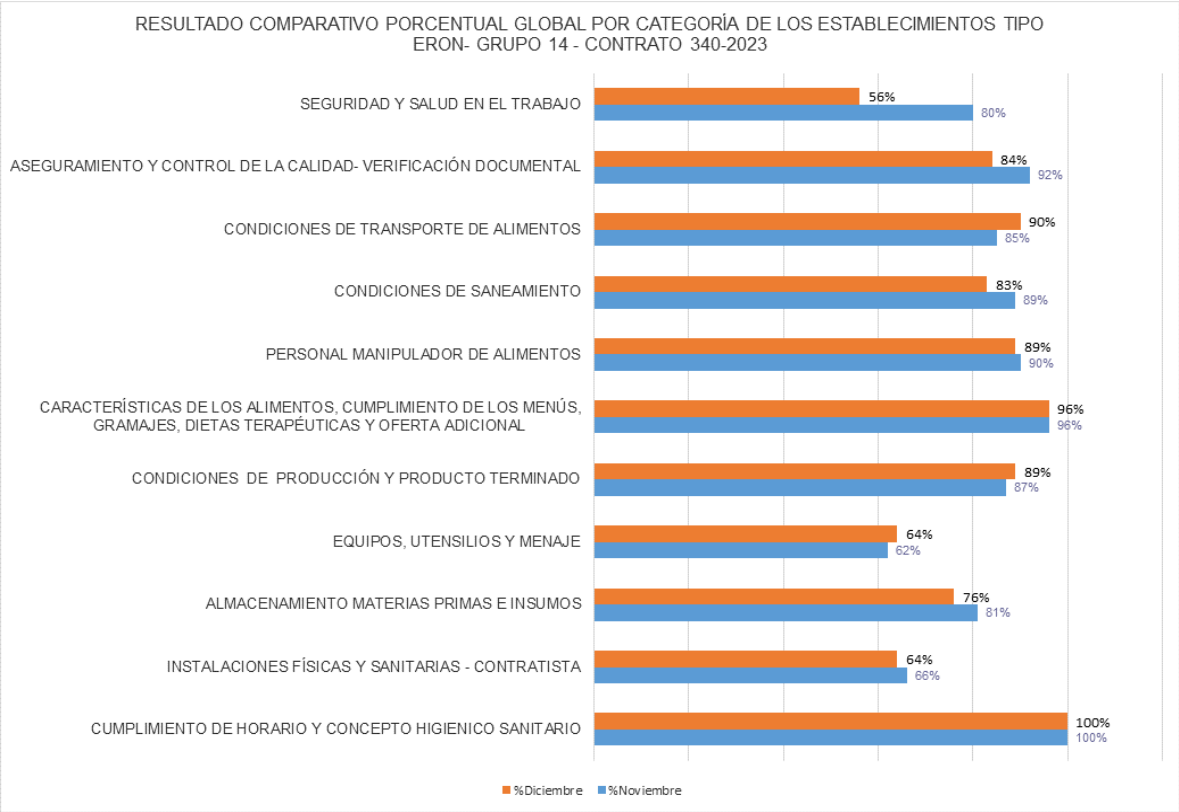
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				*Presencia de equipos y utensilios utilizados en la preparación con deterioro, sin los productos. Se evidencian utensilios partidos. *Se evidencia almacenamiento de productos secos con instalaciones de la oficina. *El suministro del agua proviene de acueducto veredal, el establecimiento penitenciario cuenta con un sistema de tratamiento, de agua. El operador del servicio de alimentación cuenta con un filtro y se evidencia Control y mantenimiento del mismo. *Los residuos sólidos generados dentro del proceso de preparación, se evidencian mal ubicados. *Cuenta con programa de limpieza y desinfección documentado, pero no se evidencia en el área de limpieza y desinfección un sitio específico para el almacenamiento y dosificación. Se evidencia material no sanitario en el cuarto de limpieza y desinfección. *Cuenta con soporte documental escrito y registros del plan de saneamiento. Falla implementación en áreas de procesos. *Se realiza visita por presencia de posible ETA, en el centro penitenciario EPMSC Socorro notificado el día 22/10/024.
PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ	26/11/2024	Favorable con requerimientos	87,50%	*El área de proceso corresponde a una bodega que ha sido adaptada como cocina integral, su distribución interna no garantiza independencia y separación física y de ambientes de las áreas requeridas (área administrativa, bodega de insumos y materia prima, área de preparación, área de lavado de utensilios). *Las puertas de acceso desde la calle y del lote contiguo ubicado en el costado izquierdo permanecen abiertas; si bien se ubicó una cortina plástica esta no garantiza hermeticidad, ni constituye una barrera para el ingreso de plagas

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ	26/11/2024	Favorable con requerimientos	87,50%	*No se garantiza la pendiente requerida para evitar empozamiento de agua. *Techo en teja de fibrocemento, la unión entre techo y muros no facilita las labores de limpieza. Se evidencian ambientes compartidos, con temperatura y humedad alta, que afecta la vida útil de alimentos frescos almacenados (frutas, verduras y hortalizas) *Existe una unidad sanitaria compartida para personal de ambos sexos. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. *Se evidenciaron algunas ollas y utensilios deteriorados, 2 de las neveras tienen la puerta desprendida y otra presenta desprendimiento de la lámina metálica y deterioro interior. *La temperatura ambiente y la humedad relativa dentro del establecimiento acortan la vida útil de frutas y hortalizas. *Se evidenciaron neveras con la puerta desprendida y empaques deteriorados. Se evidenció humedad en el muro derecho (junto a la bajante) en el cuarto de almacenamiento de insumos

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

2.2.14.2 Evaluación por categorías

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



El grupo 14, en el mes de diciembre presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 83%, disminuida en 3 puntos en relación al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, igual al mes anterior.

Los horarios para la entrega de los alimentos a los respectivos patios se evaluaron en cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y se evidencia cumplimiento en todas las visitas ejecutadas. El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de diciembre perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. En el presente mes se evidencia renovación del concepto sanitario del servicio de alimentación del EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA (Nueva Sede) el día 10 de diciembre del 2024.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 64%, disminuido en 2 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* continúan siendo CPMS BUCARAMANGA, EPAMS GIRON y PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE con porcentajes de desempeño del 43%, 50% y 50% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se evidenció luminarias averiadas y sin protección, media cañas deterioradas en todas las áreas del servicio, baldosas partidas en área de prealistamiento y producción, paredes con baldosas partidas área de prealistamiento, rejilla del sifón del pasillo rota, puerta con oxido y cables expuestos en extractor del área de dietas. En el EPAMS GIRON se observó en Rancho de Alta Antigua medias tomacorriente roto en el área de tubérculos, lavamanos de área de producción multipropósito (se lavan utensilios) y con sistema de accionamiento por pedal se encuentra deshabilitado, ventanas sin malla de protección anti plagas en área de cocina caliente, tomacorriente roto en el área de tubérculos y área de cocina, rejillas sifones no cuentan con ninguna rejilla anti plaga, medias cañas desgastadas en área de producción, no se cuenta con barrera física entre rancho y asadero; y en el Rancho Mediana luminarias averiadas en cubículo de carnes, pasillo y bodega. Y en PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE se evidenció lavamanos en área de cocina fría de accionamiento manual, pisos porosos y enchape caído en área de cocina caliente, mesón en acero inoxidable con estructura de madera y puerta en área de cocina fría con óxido.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMSC SOCORRO, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPMSC MALAGA, CPMSMBUC BUCARAMANGA y EPMS SAN GIL con porcentajes de desempeño entre el 69% y 87%. Entre los hallazgos de estos establecimientos están piso con baldosas rotas en diferentes áreas, media caña deterioradas, mesón de la cocina en mal estado con hundimiento, pared de cocina caliente con desgaste, tomacorriente destapado, puertas con oxido, maleza en los alrededores de la planta y puertas sin protección.
Se destaca en *cumplimiento* el establecimiento EPMSC BARRANCABERMEJA con porcentaje de desempeño del 92%, en donde pese a las condiciones de infraestructura deficientes no son atribuibles al contratista. En los establecimientos EPMSC VÉLEZ y EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ no se evalúa esta categoría puesto que los alimentos se producen en plantas externas.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81%, desmejorando 5 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *no cumplimiento* fue CPMS BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño en 55% por hallazgos relacionados con falta de fichas técnicas de alimentos almacenados (avena), incumplimiento de la normativa de rotulado acorde a la resolución 5109 de 2005 (frijol, arveja, garbanzo, carne), alimentos almacenados en sacos o bolsas (verduras, pollo, pan), alimentos almacenados directamente sobre el piso sin estiba o canastilla base, alimentos importados sin documentación para su comercialización en el territorio nacional (leguminosas, avena, carne de cerdo), almacenamiento de pulpa con productos cárnicos sin separación física, almacenamiento sin incumplimiento de las distancias mínimas perimetrales por falta de gestión de los espacios por parte del contratista y por falta de canastillas y almacenamiento de frutas y verduras y víveres secos aplicación del método PEPS con rotulo por colores.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC MALAGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPAMS GIRÓN y EPMS SAN GIL con porcentajes de desempeño entre 67% y 86%. Entre los hallazgos están falta contaminación biológica en alimentos almacenados (cucarachas sobre bultos de maíz peto y de avena en hojuelas) los cuales

fueron descartados, incumplimiento de la normativa de rotulado acorde a la resolución 5109 de 2005 (garbanzo, cerdo importado), falta de documentación de calidad de alimentos cárnicos almacenados (guías de transporte y sacrificio, certificado de inspección sanitaria por el Invima del sacrificio y beneficio), almacenamiento de carne de res y cerdo sin separación física dentro de un congelador, no se conservan las distancias mínimas en bodega de abarrotes para la limpieza y verificación del área, fichas técnicas con información incompleta o esta difiere con lo consignado en el empaque y alimentos almacenados en costales y cajas (no corresponde a único uso).
Los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, CPMSMBUC BUCARAMANGA, EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y EPMSC SOCORRO se destacan en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 91% y 100%. En el establecimiento EPMSC VÉLEZ no se evalúo esta categoría puesto que los alimentos se producen en plantas externas y los alimentos se pasan directamente para distribución.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 64% mejorando 2 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron el CPMS BUCARAMANGA, EPMS SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 42%, 60%, 60% y 60% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se observó falta de equipos mínimos requeridos (sartenes basculantes, licuadora convencional), fondos en mal estado, carros transportadores con desgaste de pintura, procesador de alimentos lo retiraron del servicio para mantenimiento correctivo, estufas producen hollín por mala combustión, base para almacenamiento temporal de producto terminado presenta oxido y desprendimiento de pintura y puerta de cuarto de refrigeración #1 desajustada. En el EPMS SAN GIL se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante), congelador con bisagras desprendidas, rotas y con óxido y recipientes plásticos partidos. En el EPMSC BARRANCABERMEJA se observó se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante y refrigeradores), ollas en regular estado con abolladuras y licuadora por fuera del servicio marca IMUSA. Y en el EPMSC SOCORRO se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante), ollas en mal estado (abollonaduras y con hollín), congeladores sin manijas en las puertas y deteriorados.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPAMS GIRÓN, EPMSC VÉLEZ, CPMSMBUC BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE y EPMSC MALAGA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos y/o alternativas de reemplazo (sartén basculante, refrigeradores licuadoras convencionales, licuadora industrial), congeladores con bisagras rotas, óxido y sin manijas en las puertas, ollas en regular estado con abolladuras, estufas con fuga de gas que producen exceso de hollín y
no tienen perillas, balanza digital para la verificación de las raciones en los patios dañada, nevera con óxido en su base, estante de elementos de aseo con oxido.
El congelador 1 tiene las 2 puertas desprendidas y desprendimiento de lámina interna.
Se destacan en *cumplimiento* los establecimientos EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ con porcentaje de desempeño del 100%, aquí se evaluó las condiciones de equipos usados en la distribución puesto que los alimentos se producen en la planta externa.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, mejorando 2 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPAMS GIRÓN, CPMS BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ y EPMSC VÉLEZ con porcentajes de desempeño entre el 67% y 81%. Entre los hallazgos encontrados están incumplimiento la temperatura de servido de producto terminado (arroz 57.5ºC, ensalada a 16.5ºC - 27ºC - 25°C, proteína a 46ºC, Jugo a 22.9ºC-24.7°C) y no se implementa un protocolo que garantice el control de la temperatura hasta el producto final; distribución de los alimentos terminados en fondos, ollas y canastillas con bolsatina, cartones de huevo, (no recipientes Isotérmicos) que garanticen la temperatura de los componentes e inadecuado uso de tablas de corte según la convención de color para evitar contaminación cruzada.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 96% igual que el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 79% y 89% por hallazgos relacionados con rótulos borrosos en fiambreras de dietas, dietas del desayuno son suministradas en fondos y falta de información frente a la entrega de dietas.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 97% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, desmejorando 1 punto en referencia el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, CPMS BUCARAMANGA, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMS SAN GIL y EPAMS GIRÓN con porcentajes de desempeño entre el 75% y 86%. Entre los hallazgos encontrados están falta de personal mínimo requerido (manipuladores), falta de personal administrativo - profesional en planta de producción de VELEZ que estén pendiente de producción y atienda la visita, dotación de manipuladores con deficiente estado de limpieza, inadecuado uso de guantes de colores según la actividad desarrollada y manipulador con botas negras.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83%, desmejorando 6 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *no cumplimiento fue* PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ con porcentaje de desempeño del 51% y hallazgos relacionados con la no presentación de

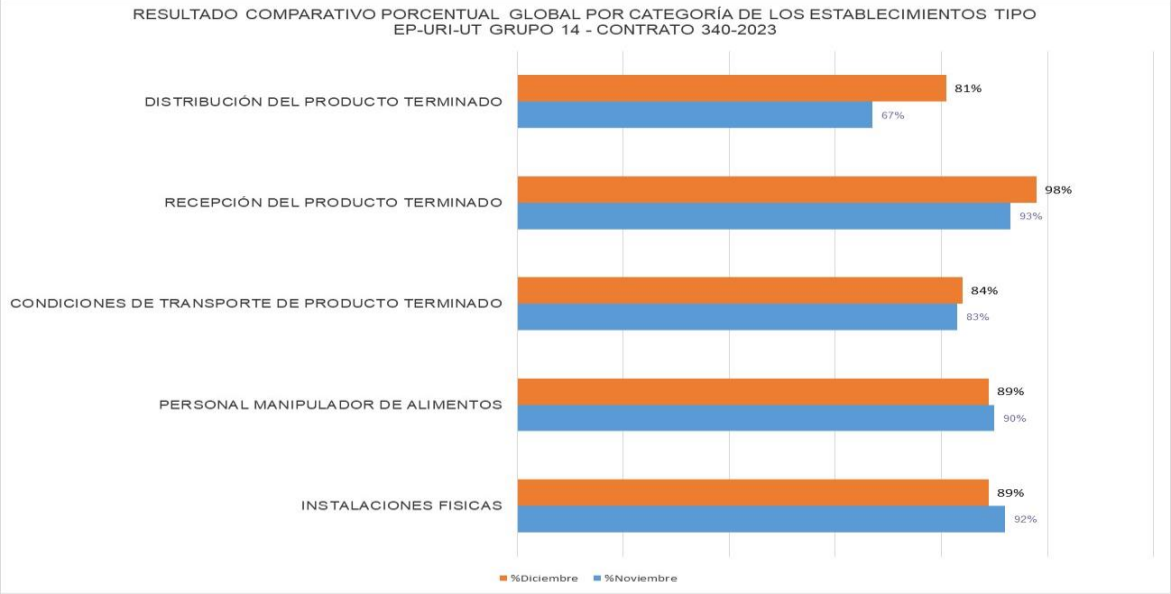
soportes de la ejecución del plan de saneamiento (no personal administrativo el día de la visita) y concentración de hipoclorito no corresponde al aprobado en el plan de saneamiento.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPMSC BARRANCABERMEJA, CPMS BUCARAMANGA, EPMS SAN GIL y EPAMS GIRÓN con porcentajes de desempeño del 69% y 89% y presentaron desviaciones por presencia de hollín y drenaje de aceite en el techo de cocina caliente, presencia de cucarachas en área de preparación de ensaladas, estancamiento de agua en el área de cocina, disposición de residuos en canastillas, malas condiciones de higiene en área de disposición de residuos, falta de soporte de lavado de trampa de grasa por personal o empresa externa, recipientes para residuos sólidos insuficientes usando sacos, presencia de palomas en área de prealistamiento, extractor de cocina con acumulación de grasa, recipientes para la recolección sin identificación, punto ecológico no tienen en cuenta código de colores en las bolsas donde se disponen los residuos y paredes en cocina sucias de hollín en área de producción.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 93% y 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 90%, mejorando 5 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPMSC VÉLEZ y PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ con porcentajes de desempeño del 78% y con hallazgos relacionados con falta de documentación de los vehículos o del conductor (certificado de manipulación de alimentos, soat)
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.
En los establecimientos EPMS SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC MALAGA y EPMSC SOCORRO no se evaluó esta categoría al no evidenciarse vehículos durante las visitas.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 86%, desmejorada en 8 puntos con referencia al mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *no cumplimiento fue* PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ con porcentaje de desempeño del 50% y hallazgos relacionados con la no presentación de soportes de la ejecución de los planes y programas de obligatorio cumplimiento (no personal administrativo el día de la visita) por tanto no se dió garantía de la ejecución de los mismos.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascenderte EPAMS GIRÓN, EPMS SAN GIL, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, CPMS BUCARAMANGA y EPMSC MALAGA con porcentajes de desempeño entre el 78% y 89% y con hallazgos relacionados con falta de soporte de mantenimiento de equipos (estufas, campanas extractoras, congelador) y de carros transportadores, muestreo microbiológico de alimentos no cumple con lo establecido en la resolución 1407/22 ya que solo se presenta resultado de una muestra por alimento y se establecen cinco muestras con su respectivo concepto y falta de paz y salvo del mes de octubre.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de diciembre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 56%, desmejorando 24 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el CPMS BUCARAMANGA, EPAMS GIRÓN, EPMS SAN GIL, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 7%, 50%, 50%, 50% y 59%. Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPMSC BARRANCABERMEJA PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 78%. Entre los hallazgos identificados están falta de extintor tipo CO2, falta de equipos y elementos de seguridad (manta anti fuego, guantes de neopreno, chaqueta térmica y el guante metálico (presenta deterioro), no uso de careta durante la fritura, campana extractora fuera de servicio con guaya partida de la válvula de seguridad para corte de emergencia del gas.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

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



El grupo 14 en el mes de diciembre presentó una calificación en *cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 91% mejorando 4 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, mejorada en 3 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron *EP* BARBOSA SANTANDER y EP FLORDIA con porcentajes de desempeño del 0% y 50% respectivamente; entre los hallazgos evidenciados están canastillas sucias durante el almacenamiento temporal y alimentos almacenados directamente sobre el piso (no cuenta con estibas, ni canastillas de base) durante el almacenamiento temporal. Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, desmejorada en 1 punto con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* continúan siendo EP PUERTO WILCHES y EP BARBOSA SANTANDER con porcentajes de desempeño del 0% y 50% respectivamente; entre los hallazgos evidenciados están falta de soporte de certificado médico como manipulador de elementos para el distribuidor de los alimentos, color de la dotación de distribuidor no cumple con la normativa en cuanto a que no es de color claros.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 84%, mejorando 1 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES, P BARBOSA SANTANDER y EP SAN GIL con porcentajes de desempeño del 20%, 40% y 60% respectivamente. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP MUELLE y EP SOCORRO con porcentajes de desempeño del 80%. Entre las desviaciones están vehículo de transporte de alimentos con soat vencido, sin concepto sanitario, falta de formatos de control de temperatura durante el transporte y falta de plan de rutas que relacione vehículo y horarios de entrega.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 98%, mejorando 5 punto con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP BARBOSA SANTANDER y EP SAN GIL con porcentajes de desempeño del 78% y 89% respectivamente; entre los hallazgos están falta de ciclo de menús o acta de socialización en la estación de policía (según indican los agentes) y no cumplimiento de la normativa de rotulado 5109 de 2005 para el cereal elaborado.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 93% y 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81%, mejorando 14 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron UT BATALLÓN A.S.P.C. NO.5 MERCEDES ABREGO, EP BARANCA LAS GRANJAS, EP BARBOSA SANTANDER, EP PUERTO

WILCHES, EP SAN GIL y EP SOCORRO con porcentaje de desempeño del 50%; entre los hallazgos se relacionan entrega de alimentos en fondos y falta de utensilios básicos a la PPL para el consumo de los alimentos.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

2.2.15 GRUPO 15

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC AGUACHICA	28/08/2024	Favorable	91%	* Se evidencian pisos con grietas y acumulación de aguas. Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en el área de preparación y en el área de Fruver. * Se evidencia utensilios como ollas y calderos con acumulación de grasas y corrosión, lo cual evidencia que cumplieron su vida útil. * Se evidencian puntos de desagüe sin rejillas protectora que impida el ingreso de plagas y roedores. * Se evidencia deficiencia en los procesos aplicados en los utensilios de preparación.
EPMSC ARAUCA	25/06/2024	Favorable con requerimientos	80,50%	* El dormitorio está dentro del área de preparación, el área de lavado y residuos no está separada del área de preparación, * Piso en material no sanitario (poroso) en el área de preparación, pared en material no sanitario (porosa y absorbente) en el cuarto de las verduras, hoyo en la pared bajo lavamanos del área de preparación. * El techo del área de lavado favorece el ingreso de plagas (techo sin protecciones). * Se observa óxido en los carritos de carga dentro del área de preparación. * Se observan baldosas agrietadas en los mesones del área de preparación. * Recipientes para el almacenamiento temporal de residuos sólidos de accionamiento manual en el área de lavado. * Deficiencia de limpieza en los utensilios almacenados en el mesón de área de preparación y en el aire acondicionado del cuarto de las verduras.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 2	15/02/2024	Favorable	91%	* Algunas áreas de piso en mal estado (cerámicas rotas). * Baterías sanitarias en deterioro y falta de mantenimiento y cambio de accesorios. * Equipos con falta de mantenimiento y utensilios que ya cumplieron la vida útil. * Carretas utilizadas en el transporte interno de los alimentos en estado inadecuado para este uso.
COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 3	15/02/2024	Favorable	93%	* Se evidencian pisos rotos en algunas áreas de preparación de alimentos. * Utensilios para cambio por cumplir con su vida útil. Equipos que necesitan mantenimiento. * El equipo utilizado en el transporte interno de alimentos requiere mantenimiento (pintura).
EPMSC OCAÑA	10/12/2024	Favorable con requerimientos	85%	*El piso presenta empozamiento por desnivel en la superficie. *Techos presentan deterioro. No tiene mallas en las zonas abierta entre pared y techo. *Alguno utensilios presentan deterioro estructural. *una tabla de picar presenta deterioro estructural. *Las canastillas presentan moho. *Recipientes para almacenar agua para limpieza, presentan moho. *Los recipientes con mango de madera no están permitidos. *Se detectó concentración de temperatura, requiere aireación. *El sistema de refrigeración en el área de fruver presenta goteo, se observa presencia de moscas en el área de almacenamiento de frutas. *Se observa empozamiento de agua en zona de producción, el pollo se está descongelando en canastillas y el goteo de agua con sangre cae al piso del área de producción.
EPMSC PAMPLONA	05/09/2024	Favorable con requerimientos	78,50%	* La edificación funciona bajo una estructura que no permite un correcto flujo de procesos. Los ductos eléctricos se encuentran expuestos.

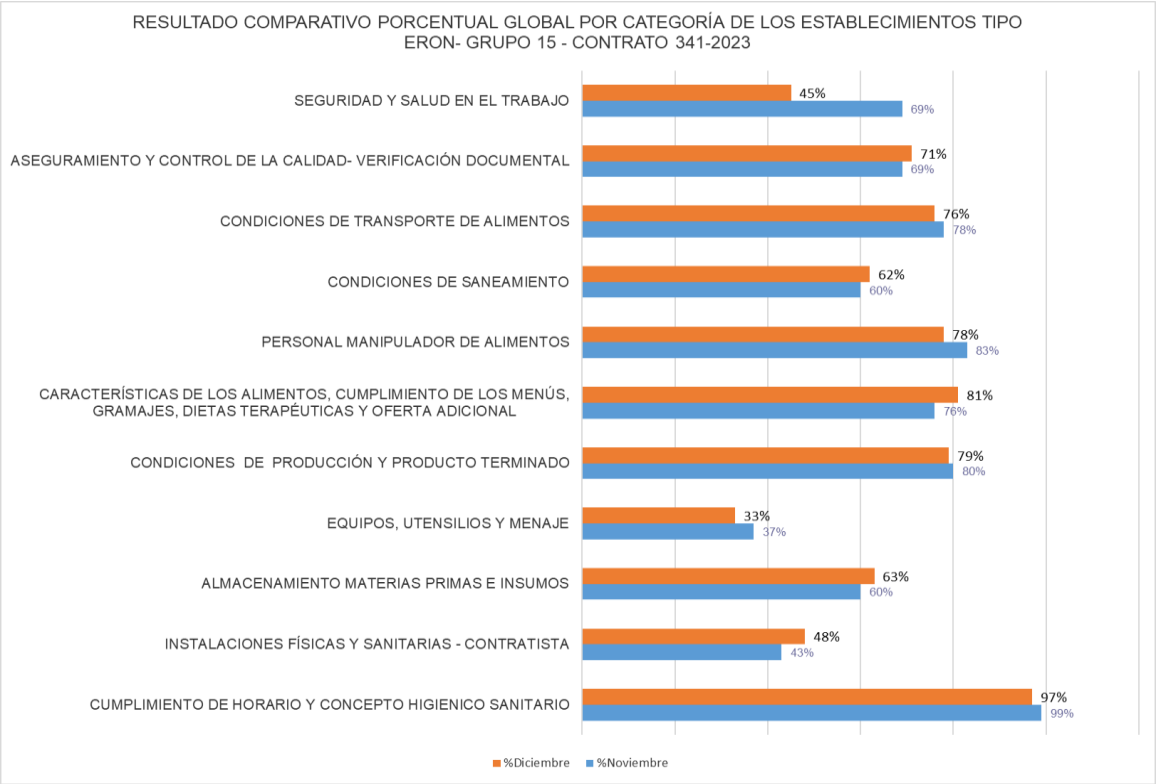
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Se evidencia desprendimiento de pintura, desgaste de material de recubrimiento en paredes y pisos (estuco, pintura y baldosas). * Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. Los techos presentan acumulación de suciedad y material graso (presentan hongos). Ventanas de ventilación con acumulación de grasa. * Se evidencian equipos de refrigeración en mal estado estético, pérdida de esmerilado y pintura. Los equipos de refrigeración no tienen equipo de medición de temperatura adecuado. Algunas tablas de picado presentan deterioro y suciedad. Se evidencia cuchillo de corte con cacha de madera, estantes oxidados. Se evidencian recipientes partidos, menaje en regular estado. * Se evidencian algunas tablas de picado deterioradas. * Se evidencian algunos manipuladores sin tapabocas y alimentándose. Se evidencia que personal de seguridad entra al área de preparación de alimentos sin las medidas de protección. * Se evidencian equipos de control de temperaturas no adecuados. Cada equipo de refrigeración debe contar con su respectivo equipo de control de temperaturas, para evitar contaminación. Tabla de control de temperaturas no muy diligente. * Se evidencia acumulación de suciedad en rejillas, malla de rejilla en regular estado. Láminas desprendidas en el área de lavado. * Se evidencia deficiencia en limpieza en todas las áreas. Se evidencian elementos de limpieza en áreas de preparación de alimentos.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15	28/05/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	* La ventana que está ubicada en el área de preparación no cuenta con un sistema que proteja de la entrada de plagas. *El extractor que está ubicado en el área de servicio no cuenta con un sistema que impida la entrada de plagas. *Se evidencia que la pared del área de servido toda desecha entrando presenta humedad. *En el área en general no cuentan con bordes redondeados entre pisos y paredes.

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

El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de diciembre perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2.2.15.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de noviembre y diciembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 15, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



El grupo 15, en el mes de diciembre presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 68%, mejorando 1 punto en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 97%, desmejorada en 2 puntos con referencia al mes anterior.
Los horarios para la entrega de los alimentos a los respectivos patios se evaluaron en cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y se evidencia cumplimiento en la mayoría de las visitas ejecutadas; las desviaciones se identificaron en el COCUC CUCUTA los días 3 y 11 de diciembre en donde se evaluó almuerzo y desayuno respectivamente y los retrasos estuvieron asociados a la falta de materia prima y demoras en la producción.
El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de diciembre perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. En el presente mes se evidencia renovación del concepto sanitario del servicio de alimentación del EPMSC OCAÑA el día 10 de diciembre del 2024.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de diciembre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 48%, mejorada en 5 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, ERON COCUC CUCUTA, EPMSC AGUACHICA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 30%, 35%, 48%, 56% y 59% respectivamente. En el EPMSC OCAÑA se observó falta de lavamanos cerca del área de producción, espacio destinado para el depósito temporal de los residuos sólidos sin señalización y desprotegido, luminaria sin protección, toma corriente ubicado en la parte superior del aire acondicionado en la bodega de FRUVER con cables expuestos, rejillas de los sifones con orificios grandes y no evitan el tránsito de plagas, la rejilla del desagüe principal de cocina rota, paredes y las medias cañas entre pared y techo presentan desprendimiento de pintura y abertura superior del área de cocina se encuentra sin protección. En el EPMSC ARAUCA se evidenció lámparas fuera de servicio en el área de proceso, cables expuestos que generan riesgo eléctrico para el personal en general en área de proceso y bodega, marco de la puerta trasera en el rancho sin protección que evite el ingreso de plagas, lavamanos ubicado en área de proceso no es de accionamiento no manual y está fuera de servicio y no hay espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos. En el ERON COCUC CUCUTA se observó en la Estructura 2 la instalación eléctrica (toma corriente) ubicada en área de preparación de jugos expuesta y desprendida de la pared, pisos en área de cocina caliente poseen cerámicas averiadas (rotas), paredes con desprendimiento de pintura, pocetas de los mesones sin tuberías conectadas a la red hidrosanitaria, angeos averiados en área de tubérculo y contramuestras, la puerta del cuarto de aseo desprendida, sifones con rejillas averiadas en el área de cocina caliente permitiendo el fácil paso de residuos y/o ingreso de plagas y paredes en área de porcionado con formación de hongos y no cuentan con revestimiento de pintura impermeable y en la Estructura 3 paredes con desprendimiento de pintura en producción y preparación de ensaladas y jugos, mediacañas deterioradas en producción, angeos rotos en área de tubérculos y marcos de los angeos del área de abarrotes con presencia de óxido. En el EPMSC AGUACHICA se evidenció en el techo del área de producción una caja de cables sin protección con cables expuestos, puertas en todas las áreas con oxido y deterioro, luminaria averiada en almacén de abarrotes, orificios en los pisos del área de producción y desprendimiento de pintura en las paredes y medias cañas en área de producción. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se observó cableado expuesto en área alterna al cuarto frío, superficie de pared y techo en el área de cuarto frío presenta humedad y desprendimiento de pintura, abertura sin protección en área de cocina caliente, falta de lavamanos de accionamiento mecánico en área de producción y tapa para cubrir la caja de tacos eléctricos no se mantiene fija.

El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC PAMPLONA con porcentaje de desempeño del 65% y entre los hallazgos están ventanas sin protección para evitar el ingreso de plagas y suciedades, área de producción no cuenta con lavamanos de accionamiento mecánico, techos con formación de hongos en área de almacenamiento de fruver y prealistamiento, las superficies de los techos poseen formación de hongos, paredes en áreas de pre alistamiento y ensamble de la ración terapéutica poseen superficies averiadas, con desprendimiento de concreto y sin revestimiento en material impermeable y falta de lavamanos con accionamiento mecánico en área de procesos.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 63% mejorada en 3 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron EPMSC AGUACHICA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 52%. En el EPMSC AGUACHICA se observó falta de

información en las fichas técnicas de alimentos almacenados y otras no se encuentras disponibles para revisión, incumplimiento en la proyección del plan de compras (alimentos para la producción del día de la visita y proteína para los dos días siguientes), huevos no cuentan con rotulado en su empaque primario con la información del producto y su procedencia según resolución 5109 y almacenamiento de pollo pechuga y fruver en costales. Y en el EPMSC OCAÑA se evidenció falta de información en las fichas técnicas de alimentos almacenados y otras no se encuentras disponibles para revisión, incumplimiento en el plan de compras que generan intercambios en el menú del día de la visita por no contar con la materia prima establecida, huevos no cuentan con rotulado en su empaque primario con la información del producto y su procedencia según resolución 5109 de 2005, almacenamiento, verduras, tubérculos, leche y pechuga, en costales y cajas e incumplimiento de las distancias perimetrales en el almacenamiento de alimentos por la inadecuada gestión del espacio por parte del contratista.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente ERON COCUC CUCUTA, EPMSC ARAUCA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 61% y 79%. Algunas de las desviaciones observadas fueron incumplimiento en la proyección del plan de compras (faltan alimentos para la producción del día de la visita y de los dos días siguientes), alimentos sin etiquetado o rotulo acorde a la

la resolución 5109 (pechuga, carne, pernil, huevo, garbanzo, panificado), recepción y almacenamiento de materia prima sobre el piso en superficies no sanitarias, durante el almacenamiento temporal de alimento proteico cocido y cereal arroz preparado estos alimentos quedan expuestos debido a que no cuentan con bolsas tina o mecanismos que protejan los alimentos, almacenamiento de fruver en el cuarto de congelación junto a proteínas sin barrera de separación, almacenamiento de tubérculos, plátanos y raíces propicia la contaminación cruzada al llevarse a cabo junto al área de almacenamiento temporal de residuos sólidos e incumplimiento de las distancias perimetrales en el almacenamiento de alimentos por la inadecuada gestión del espacio por parte del contratista.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de diciembre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 33%, desmejorando 4 puntos con referencia al mes anterior y es la categoría con menor desempeño.

Todos los establecimientos que obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se detallan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA, ERON COCUC CUCUTA, EPMSC ARAUCA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 8%, 27%, 33%, 33%, 46% y 55% respectivamente. En el EPMSC AGUACHICA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante y la licuadora convencional de menor capacidad 1,25Lt), congelador #4 fuera de servicio, estantería oxidada en bodega de abarrotes, dos equipos de refrigeración en mal estado (sin agarre en las puertas, con desgaste de la pintura, tapas con abolladuras y bisagras desprendidas), uso de canecas de aceites cortándole la parte superior como recipiente para almacenar materia prima con prealistamiento, carros transportadores con desprendimiento de pintura y oxido y servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa. En el EPMSC OCAÑA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante, procesador de alimentos), menaje deteriorado como a fondos y recipientes de plástico partidos, congelador fuera de servicio y carros transportadores deteriorados (sin cubrimiento de pintura anticorrosiva y oxidados). En el ERON COCUC CUCUTA se observó en Estructura 2 falta de equipos mínimos (equipos de refrigeración, sartén basculante, hidro lavadoras, licuadoras no industriales, marma no cuenta con

tapa, válvulas de desahogo con averiadas, válvulas asignadas para la cocción de arroz no están aseguradas o ancladas a la superficie del piso, siendo una condición insegura en la producción, cuarto frío de refrigeración sin funcionamiento,
carros transportadores con superficies corroídas y avería en ruedas, bases de las marmitas de producción de arroz desprendidas (se sostienen sólo de la tubería), procesador sin agarre, recipientes (fondos) sin tapas y los usados para bebida y sopa se encuentran manchados y en la Estructura 3 campana extractora en mal estado, bandeja asadora con superficies corroídas, tuberías con escape de vapor en marmitas, marmas y conexión de vapor presentan fugas de vapor, marma de cocción del arroz presenta fisura de la superficie acero ocasionado fuga de vapor, carros transportadores con láminas corroídas, menaje ollas para cocción de alimentos en deterioro e inadecuadas condiciones sanitarias y báscula presenta desnivel en la base. En el EPMSC ARAUCA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante, congelador, refrigerador, procesador de alimentos), quemadores de las estufas en mal estado, carros transportadores no están recubiertos con pintura anticorrosiva de arrastre y presentan oxido y no hay trampa de grasa en el servicio de alimentación. En el EPMSC PAMPLONA se evidenció falta de equipos mínimos (licuadora industrial, licuadora no industrial, procesador de alimentos, sartén basculante y un equipo de refrigeración), neveras en desuso, bandeja asadora con superficies corroídas y menaje ollas para cocción de los alimentos con superficies averiadas. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante y equipo de refrigeración), y el servicio de alimentación no cuenta con trampa grasas.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 79%, desmejorando 1 punto con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC ARAUCA, ERON COCUC CUCUTA, EPMSC PAMPLONA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño entre el 65% y 81%, algunas de las desviaciones encontradas fueron inadecuado uso de tablas de corte según la convención de colores establecida en la OTM para evitar contaminación cruzada, servido y distribución de producto terminado en recipientes sin cierre hermético ni isotérmicos (fondos sin tapas, bolsas plásticas, canastillas y refractarias con bolsatina), báscula con desnivel en la base, inadecuados procesos de prealistamiento en descongelación de proteína (pechuga), inadecuadas temperaturas de servido de los alimentos (ensalada a 22°C), hielo almacenado en el servicio de alimentación no está rotulado y el proveedor no cumple con la resolución 5109 de 2005, prealistamiento de tubérculos, plátanos y raíces realizado bajo condiciones que aumentan el riesgo de contaminación cruzada por estar junto al almacenamiento de residuos sólidos, ppls en diagnósticos de inmunosupresión no han sido identificados distribuyéndose su alimentación mediante fondos (no en recipientes desechables) e incumplimiento con el protocolo de contramuestras (no se tomó por falta de empaques o se incumplió la temperatura)
Se destacan los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño del 95% y 100% respectivamente.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81%, mejorando 5 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* continúan siendo: EPMSC ARAUCA y COCUC CÚCUTA y con porcentajes de desempeño del 73% y 74% respectivamente. Entre los hallazgos observados están intercambios sin soporte de notificación a la interventoría al momento de la visita y no entrega de la totalidad de los componentes del menú sopa para la cena y bebida del refrigerio nocturno para EPMSC ARAUCA y fruta en COCUT CÚCUTA. Entre otros hallazgos para el COCUC CÚCUTA están dietas entregadas en fondos y no cumplimento de las características organolépticas (color del cereal – arroz).
Se destacan los establecimientos EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 90% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 78%, mejorando en 5 puntos con referencia al mes anterior
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA, ERON COCUC CUCUTA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 72% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están la falta de personal mínimo requerido (manipuladores, auxiliar de procesos, jefe de cocina, ingeniero de alimentos, nutricionista), falta de dotación para personal operativo, no hay registro de visitas recientes del profesional en SST, jefe de cocina sin dotación completa, utiliza jean azul y calzado negro y falta de soportes de certificado médico del personal manipulador de alimentos que ingresó recientemente.
Se destacan en *cumplimiento* el establecimiento EPMSC OCAÑA con porcentaje de desempeño del 94%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 62%, mejorada en 2 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* continúan siendo COCUC CÚCUTA y EPMSC ARAUCA con un porcentaje de desempeño del 54% y 59% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA se evidenciaron hallazgos en la Estructura 2 relacionados con acumulación de suciedades en las diferentes áreas, estancamiento de agua, llave (grifería) del área de lavado de manos de instalaciones sanitarias sin funcionamiento, campana extractora con acumulación grasa, lavado de menaje y canastillas en el área externa en superficies no sanitarias, detergente para el lavado de menaje de aroma azul-limón (no neutro), paredes con moho en producción, aves dentro del servicio de alimentación, recipientes insuficientes para la recolección de residuos (utilizan canastillas); y en la Estructura 3 relacionados con paredes de área de producción con moho, pisos con empozamiento de agua, angeo con acumulación de suciedad, extractora con acumulación de grasa y suciedad, palomas al interior del servicio de alimentación, recipientes de recolección de los residuos sólidos no cuentan con tapas ni están identificados, bandejas asadoras con acumulación de grasa, detergente para el lavado de menaje de aroma azul-limón (no neutro) y cantidad insuficiente de insumos para los procesos de limpieza y desinfección (4 botellas de desinfectante y una bolsa de jabón en polvo).
Y en el EPMSC ARAUCA se observó las paredes sucias en área de prealistamiento de tubérculos, reja ubicada en la parte superior del área compartida entre pre alistamiento, residuos sólidos y lavado de elementos de aseo, no cuenta con protección adecuada y esta sucia, recipientes de recolección

no tienen bolsa plástica y no realiza fumigación acorde a la frecuencia estipulada (fecha de ultima fumigación: 02/05/24)
Los demás establecimientos presentaron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 71% y 74%. Entre los hallazgos encontrados están paredes y techo en área de producción y ensamble con manchas de grasa y hollín, falta de filtro de agua, recipientes de disposición de residuos sin identificación y deficientes (usan canastillas), extractores superiores de cocina sucios con grasa y campana con acumulación de grasa.

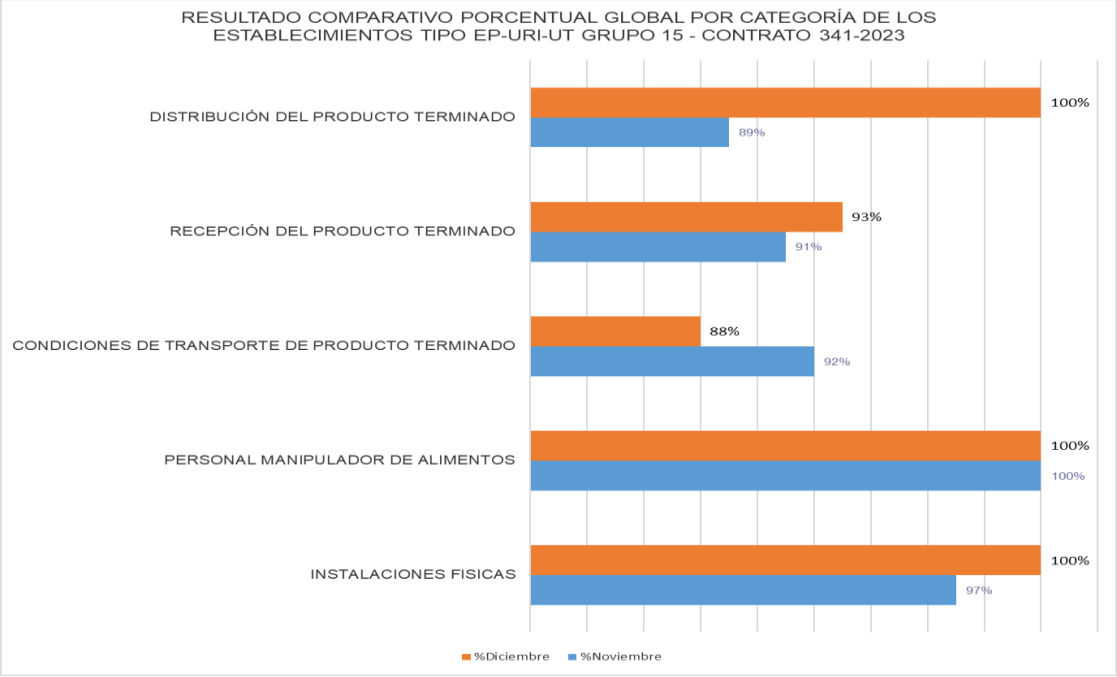
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 76%, desmejorando en 2 puntos con referencia al mes anterior. No se evidenciaron vehículos durante las visitas realizadas los establecimientos EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA y EPMSC PAMPLONA.
El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue COCUC CÚCUTA con porcentaje de desempeño del 67% y con hallazgos relacionados por: vehículo con placas WGU 383 usado para transporte interno no cuenta con estibas, vehículo de placa SRS 089 de proveedor Arenga -Fruver no cuenta con leyenda de Transporte de Alimentos, ni el conductor presentó certificado de manipulación de alimentos y no cuenta con concepto higiénico sanitario e ingreso de materia prima fuera del día y del horario estipulado por el establecimiento (sábado).
Se destacan el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC ARAUCA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de diciembre una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 71%, mejorada 2 puntos con referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* continúa siendo EPMSC ARAUCA con un porcentaje de desempeño en 53% y hallazgos por falta de soportes de mantenimiento preventivo o correctivo de equipos (estufas, carros transportadores), no presenta soporte del muestreo microbiológicos ni fisicoquímicos del agua según la frecuencia establecida y falta de soportes de capacitación adicional en BPM y hábitos en la cadena de producción de alimentos.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA, ERON COCUC CUCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 62% y 78%. Entre los hallazgos encontrados están falta de soportes del mantenimiento correctivo de equipos (congeladores, carros transportadores), no cumple con frecuencia de los muestreos microbiológicos ni de los análisis fisicoquímicos de agua y algunos análisis difieren el contenido en físico con el escáner del código del laboratorio, falta de información de laboratorio que realiza muestras, falta de registros actualizados de capacitaciones y de formatos de trazabilidad, y falta de paz y salvo de mes de octubre.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de diciembre una calificación en *no cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 45% desmejorada en 24 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se detallan en orden ascendente EPMSC OCAÑA, EPMSC AGUACHICA, ERON COCUC CUCUTA, EPMSC ARAUCA y

PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 20%, 40%, 42%, 50% y 60% respectivamente. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* se fue EPMSC PAMPLONA con porcentaje de desempeño del 67%. Entre los hallazgos están falta de elementos de protección personal (guantes de neopreno y guantes de acero) y falta de equipos e implementos tales como campana extractora y manta anti fuego.

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



El grupo 15 en el mes de diciembre presentó una calificación en *cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 94%, mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100% mejorando 3 puntos en referencia al mes anterior.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100% igual al mes anterior.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO presentó para el mes de diciembre una calificación en c*umplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, desmejorando 4 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BOCHALEMA y EP PAMPLONA porcentajes de desempeño del 25% y 60% respectivamente con hallazgos porque el vehículo motocicleta no cuenta con concepto sanitario, con las condiciones físicas (cava isotérmica) se utiliza una canastilla sobre puesta donde se almacenan los alimentos y no se diligencian registros de control de temperaturas durante la distribución de los alimentos. En los establecimientos EP SARAVENA y EP TAME no se evaluaron las condiciones de transporte al ser tercerizados.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%, mejorando 1 punto en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento parcial* fueron EP BOCHALEMA y EP ARAUCA con porcentajes de desempeño del 44% y 60% respectivamente y con hallazgos relacionados con incumplimiento de los horarios, no entrega de la totalidad de componentes (bebida de refrigerio nocturno) y cereal elaborado no cumple la normatividad sanitaria vigente de rotulado en empaque primario.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP ZULIA, EP AGUACHICA y EP SARAVENA con porcentajes de desempeño entre el 78% y 89% y con hallazgos por intercambios de los alimentos sin soporte de notificación a la interventoría y cereal elaborado no cumple la normatividad sanitaria vigente de rotulado en empaque primario.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de diciembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100% mejorando 11 puntos en referencia al mes anterior.

2.2.16 GRUPO 16

2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

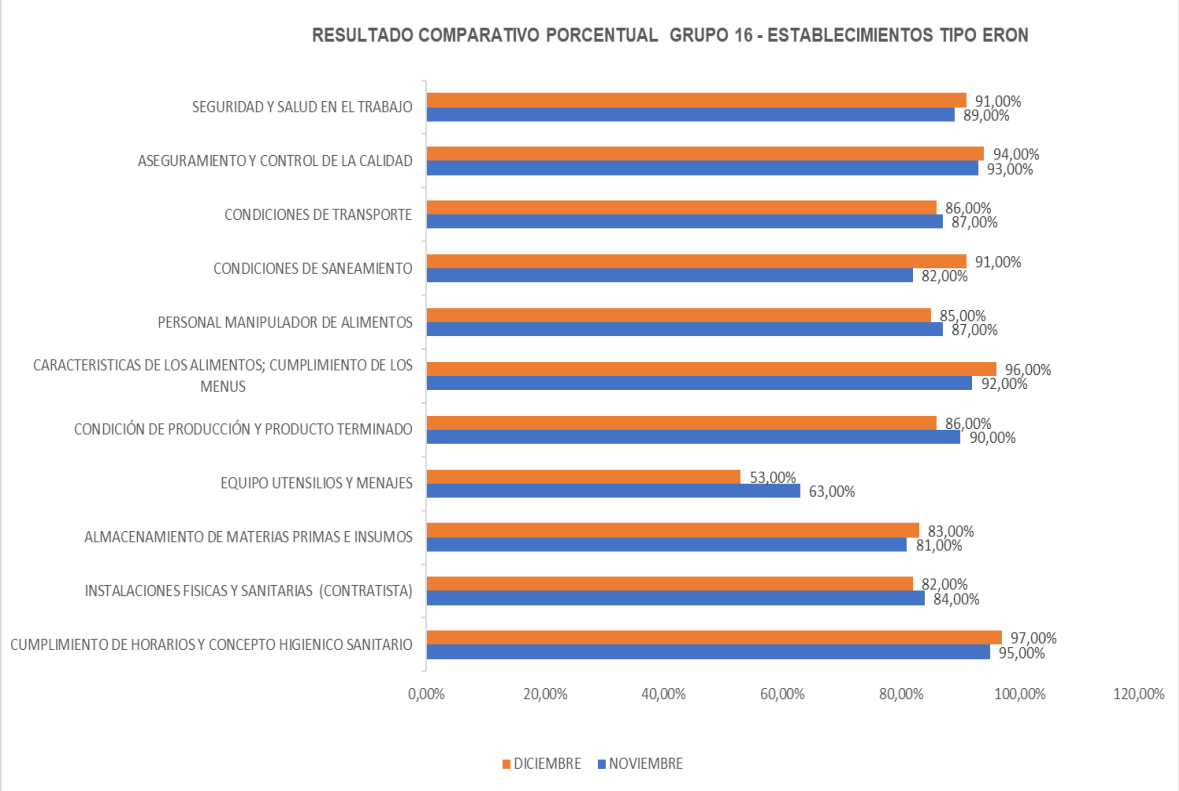
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANQUILLA NORTE	08/06/2024	Favorable	99,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	La ETS deja como acción de mejora para las áreas de infraestructura el cambio de las baldosas que se encuentra en mal estado.
PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA	21/03/2024	Favorable	98,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC SINCELEJO	11/06/2024	Favorable con requerimientos	88,5%	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				SINCELEJO- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA-0427- DE 2022.
EPMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC MAGANGUE- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA-0427- DE 2022.
PLANTA EXTERNA MONTERIA	04/03/2024	Favorable	98,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC TIERRALTA	16/07/2024	Favorable con requerimiento	71,5%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC TIERRALTA- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA-0427- DE 2022.
EPMSC SAN ANDRES	17/04/2024	Favorable con requerimiento	82, 0%	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC SAN ANDRES ISLAS- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA-0427- DE 2022.

En el periodo informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos donde preparan, almacenan, distribuyen los alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad, encontrando que para el grupo 16 correspondiente regional norte. De los ocho (8) establecimientos asociados a la producción, cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable con rangos de cumplimiento superior al 98%, con tiempos de emisión entre 7 y 10 meses, que estos corresponden a su vez a las plantas de producción externas de Montería y Cartagena y a los establecimientos carcelarios Barranquilla Modelo y Barranquilla Norte. Cuatro (4) establecimientos tienen concepto favorable con requerimientos (Tierra Alta, San Andrés Islas, Magangué y Sincelejo) se encuentran en un cumplimiento entre el 71.5% al 88.5%. No aplica medida sanitaria para ninguno de los establecimientos del grupo 16.

2.2.16.2 Evaluación por categorías

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



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los ocho (8) establecimientos y dos (2) plantas de producción externa del grupo 16 regional norte, verificados mediante el formato para Erones- CRM y Plantas externas, para el periodo informado muestran que hubo cumplimiento parcial entre 82,00% al 86,00% en cinco (5) categorías, un cumplimiento sobre el promedio del 90% en cinco (5) categorías, y una (1) por el orden del 53% en este periodo, que al igual que en los periodos anteriores es la categoría de equipos, utensilios y menajes, quien alcanza para el mes de octubre un cumplimiento del 53%, de este modo el orden ascendente se inicia con la categoría equipos, utensilios y menajes, la cual para el periodo de diciembre cede el 4%, promediando para el periodo del informe en 53%. Con excepción de los establecimientos Epmsc Montería, Epmsc San Andrés y Epmsc Tierra Alta los cuales obtienen 100%, no hay cumplimiento en los promedios de la categoría para el periodo de diciembre, en Cartagena, Barranquilla el Bosque, la Modelo y Sincelejo donde se obtuvo cumplimiento con promedios entre 0% y 44%, para este periodo el establecimiento de Magangué cumple parcialmente con 60%. El ítem con mayor afectación para nuevamente corresponde al estado de equipos, menaje y utensilios, que no se encuentren deteriorados o en desusos, que sean resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales aptos para alimentos, seguido de la variable que corresponde al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, los únicos establecimientos que cumple con las dos condiciones son; Montería, SAI y Tierra Alta. Persiste el hallazgo por el mal funcionamiento de los equipos de fríos (refrigeración- congelación), en Barranquilla La Modelo, el Bosque, planta externa de Cartagena y Epmsc Sincelejo. frente a la disponibilidad de los carros

transportadores se registra no conformidad en los establecimientos de Barranquilla el Bosque, La Modelo y Epmsc Cartagena, No se registran hallazgos por equipos en desuso u obsoletos sin identificar. Se registra cumplimiento en cuanto a disponibilidad o el mantenimiento adecuado de la trampa de grasas con 100% en los establecimientos con excepción de la planta de producción de Cartagena. Se realiza la entrega de los menajes a los PPL, de acuerdo con las especificaciones técnicas de la OTM con un promedio del 100%.

Las Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, mantuvo el crecimiento del periodo anterior del 82%. El establecimiento Barranquilla la Modelo, cede el incremento del 14% del mes de noviembre, alcanzando para diciembre un 50%, siendo el establecimiento de menor cumplimiento para esté periodo. Barranquilla Norte (Bosque) cede 2% de noviembre, pasando del 64% al 62%, la planta de producción de Cartagena mantiene el promedio del 86% y los demás establecimientos promedian entre 69% al 83%. Los establecimientos Epmsc Tierra Alta y Epmsc Montería obtienen para este corte del periodo un cumplimiento del 100%. Continua la afectación en Barranquilla Bosque y La Modelo, puesto que no se evidencia gestión para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación, persisten los hallazgos en techos, pisos, paredes, medias cañas (ítem que afecta varios establecimientos de la regional, con excepción de SAI, Tierra Alta y Planta de Montería), también se registran hallazgos por las condiciones de limpieza de ventanas, marcos, puertas y aberturas sin protección anti- insectos, en Barranquilla la Modelo y él Bosque. Los sistemas de evacuación de aguas residuales se evidencian sin protección y deteriorados en Barranquilla la Modelo, se subsana el hallazgo para Epmsc el Bosque. Así como también se registró cumplimiento en la variable que verifica que los lavamanos sean de accionamiento no manual en todos los establecimientos. El contratista en el periodo de diciembre no garantiza el adecuado funcionamiento de las lámparas e iluminación en Barranquilla el Bosque y Barranquilla la Modelo, en este último para el corte de diciembre nuevamente se registra no conformidad frente a la existencia del área exclusiva para ensamble de las raciones, los otros establecimientos promedian con el 100%. Él contratista no dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos en Epmsc Magangué, Epmsc SAI y planta externa de Cartagena. En cuanto a los demás ítems verificados se evidencia que: existen letreros alusivos al lavado de manos, existen mensajes “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco” (Ley 1335 del 2009) en buen estado y ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso, existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como Productos No Conformes.

La categoría de almacenamiento de materias primas e insumos crece para él periodo del informe un 2% respecto al mes anterior, alcanzando 83%, los establecimientos que obtuvieron menor cumplimiento corresponden con Barranquilla la Modelo y La planta de producción de Cartagena con 64% y 68% respectivamente, cinco (5) establecimientos obtuvieron promedios entre 82% al 95% y dos (2) 100% de cumplimiento (Planta de producción de Montería y Epmsc Tierra Alta), no aplica el seguimiento para él establecimiento Epmsc Montería. Persiste nuevamente el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario en (Barranquilla la Modelo, Magangué, Sincelejo, Cartagena), subsana Barranquilla el Bosque y alcanza junto con SAI, Tierra Alta y la planta de producción de Montería promedios del 100%. En el ítem que verifica que los productos cuenten con el etiquetado y rotulado establecido para empaque primario no cumple Barranquilla el Bosque, Epmsc Sincelejo y planta de producción de Cartagena, subsana la no conformidad del periodo anterior Cmbsa Barranquilla la Modelo. En el ítem que verifica el almacenamiento de las M.P según sus características naturales, reitera el hallazgo con promedio del 40% Barranquilla Bosque, mientras

que planta externa de Cartagena desciende al 50%, igual promedio obtiene el establecimiento de la Modelo, él resto de establecimientos obtienen el 100%, persiste el no cumplimiento de las distancias perimetrales en cuatro (4) establecimientos del grupo 16, (Barranquilla Bosque y Modelo, Magangué y planta de producción externa de Cartagena), para el periodo del presente informe el establecimiento de Barranquilla la Modelo es el único rancho que registra no conformidad frente al ítem que realiza el seguimiento a que los alimentos almacenados se encuentren libre de cualquier tipo de contaminación (presencia de moscas y alimentos en canastillas sucias), lo sigue Epmsc Cartagena con requerimientos por presencia de Moscas y vectores, el resto de los establecimientos obtiene un promedio del 100%. Las materias primas no se encuentran almacenadas según sus características naturales, no se impide la contaminación cruzada por medio de separación en los centros de acopios de Barranquilla la Modelo, Barranquilla el Bosque y planta de producción de Cartagena. Las materias primas fraccionadas se encuentran identificadas de acuerdo con lo establecido en la OTM, se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos, con excepción de San Andrés Islas que obtuvo el 50% en la variable que verifica la tenencia de las fichas técnicas. Se observa que en él establecimiento Barranquilla la Modelo hay hallazgo por el uso de aditivos alimentarios o alimentos prohibidos, el método PEPS es aplicado por el operador, los productos se encuentran identificados por rotulo de colores de acuerdo con lo establecido en OTM, los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigentes, el producto evidenciado como no conforme se encuentra en el área dispuesta para tal fin, se encuentra registros actualizados y la disposición final no supera los dos (2) días calendario.

La categoría personal manipulador de alimentos, para el periodo de diciembre cede 2% del promedio del periodo anterior, promediando con 85%. Los establecimientos de menor cumplimiento corresponden a Epmsc Cartagena, San Andrés Islas y Barranquilla la Modelo con cumplimientos del 65%, 75% y 76% respectivamente, mientras que Barranquilla el Bosque, Epmsc Magangué y planta de producción de Cartagena presentan promedios entre 82% y 88%, Epmsc Montería, Sincelejo y Tierra Alta promedian para el mes de diciembre entre el 99% y el 100%. Persiste como ítem con mayor afectación el que verifica el cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en Epmsc Magangué, Barranquilla la Modelo, Barranquilla el Bosque, Epmsc Sincelejo y la planta de producción de Cartagena, los demás establecimientos promedian con el 100%. Para el periodo del informe en la variable de seguimiento al uso de la dotación completa por parte del personal manipulador, se registra cumplimiento parcial en Epmsc Cartagena y no cumplimiento en Epmsc San Andrés Islas, los cuales hacen referencia al estado de la dotación, así como también se registra no conformidad en SAI (uniformes sucios o en mal estado), en la planta de Cartagena de registra uniforme roto o en mae estado, se realizan hallazgos por no cumplimiento de los hábitos de higiene personal de los manipuladores en Barranquilla La Modelo y Epmsc Cartagena (no, se realizan lavado de manos durante los cambios de actividades), se registra no cumplimiento frente a la tenencia de los exámenes clínicos de los manipuladores (KOH de uñas , frotis de garganta y coprocultivo) en el establecimiento de Barranquilla el Bosque. Se registra en la capacitación continua en BPM del personal manipulador con excepción de SAI, se realiza la entrega de la dotación a los visitantes con promedios del 100% en los establecimientos, con excepción de cumplimiento parcial del 80% en Barranquilla Bosque, el personal manipulador esta libres de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, se registra que los PPL desarrollan las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo las horas máximas de trabajo diario.

La categoría condiciones de producción y producto terminado, para el presente informe pierde 4% frente al periodo de noviembre, cediendo un 6% total en el trimestre de octubre a diciembre promediando con 86%. Se reiteran Cmsba Barranquilla la Modelo y Epmsc Cartagena (Ternera) como los de menor promedio de cumplimiento con 65 y 62% respectivamente, seguida de la planta de producción de Cartagena con 79%, los demás establecimientos promediaron entre el 92% al 100%. Persiste como hallazgo de mayor incidencia el que corresponde con el no cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo con la OTM, se afectan seis (6) establecimientos (Barranquilla Modelo, Barraquilla el Bosque, Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo, Epmsc SAI y planta de producción externa de Cartagena), mientras que Tierra Alta y Montería promedian con el 100%. Se registra no cumplimiento en el servido del producto terminado en las temperaturas mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, en Barranquilla la Modelo y Epmsc Cartagena (Ternera) y planta de producción externa (los fondos presentan temperaturas menores a 60 grados). El contratista registra hallazgo por no cumplir con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas en el establecimiento de Barranquilla la Modelo con 0% y Barranquilla el Bosque cumple parcial con 80% se presenta en los anteros establecimientos junto a Epmsc Cartagena no conformidades frente a la implementación del control de temperaturas desde la recepción de materia primas hasta la distribución final. Se registró hallazgo en Barranquilla la Modelo frente al uso de las tablas de cortes de acuerdo con el código de colores, para este periodo del informe se evidencia que hubo cumplimiento frente al uso de los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los alimentos en todos los establecimientos, no se registra desviación en las condiciones de rotulado del hielo en ninguno de los Erones visitados, cumple con la totalidad de los equipos de medición y control de gramajes, implementa el plan de muestreo y control de gramajes. Respecto al servido del producto terminado (dietas) en adecuadas condiciones de higiene se observa no cumplimiento en Barranquilla la Modelo (él área de servido esta contigua a las áreas de recepción, se registra riesgo de contaminación cruzada), para los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas se suministra la ración terapéutica en material de empaque desechable, evidenciándose cumplimiento en el 100% de los establecimientos.

La categoría condiciones de transporte de alimentos, para el corte de diciembre baja él promedio del 87% al 86%, los establecimientos: Epmsc Bosque, Barranquilla la Modelo y la planta de producción de Cartagena son los que presentan hallazgos, para este periodo del informe, persiste Barranquilla el Bosque como el establecimiento de menor cumplimiento, aun así, crece un 14% respecto a noviembre pasando del 53% al 67%, seguido de la Modelo y planta de producción Cartagena con 70%. Se registran desviaciones frente a las condiciones físicas y de higiene de los vehículos, cuentan con la documentación requerida (No presenta SOAT, técnico mecánico, concepto sanitario, ni certificado médico, del transportador de la proteína pollo). También es afectado el transporte de los alimentos de acuerdo con su naturaleza, ya que no se evidencia el uso de canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso. Los demás establecimientos registran cumplimiento del 100% en los ítems que corresponden a; verificación del recibo de las materias primas, insumos, alimentos entre otros, se realiza conforme a los lineamientos y/o los horarios establecidos por los Establecimientos, así como también se registra cumplimiento en el ítem que corresponde con la verificación del porte de la leyenda en su exterior “transporte de alimentos” con excepción de barranquilla el Bosque, donde el vehículo no posee la leyenda. Los establecimientos de Magangué, SAI, Epmsc Sincelejo y Tierra alta no son objetos de la verificación en este periodo del informe.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo crece para el mes de diciembre 2% frente al periodo de noviembre promediando en 91%. Para este corte del informe Barranquilla El Bosque obtiene el menor promedio de cumplimiento con 57%, seguido de Cmsba Barranquilla la Modelo con 75%, los demás establecimientos promediaron en el 100%. Se observa que no se encuentran los registros de capacitación conforme a los cronogramas de SST, los manipuladores no portan las gafas de seguridad de acuerdo con las actividades que lo requieran, en los demás establecimientos se cumple con los registros actualizados, inducción a los nuevos manipuladores y trabajadores que ingresen, existen equipos e implementos de seguridad (extintores, campanas, etc.), se observa que los manipuladores están dotados y usan los elementos de protección.

La categoría correspondiente a **condiciones de saneamiento** crece 9%, para el informe de diciembre, por lo tanto, alcanza un promedio del 91%, los establecimientos de menor cumplimiento son Barranquilla el Boque y Epmsc Cartagena con 62% y 69%, Barranquilla la Modelo y la planta de producción de Cartagena obtienen 77%, mientras que los demás establecimientos promedian entre 87% al 100%. Persisten los hallazgos por limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes, puertas, techos y ventanas en 7 establecimientos (Barranquilla Bosque y Modelo, Sincelejo, Planta de producción externa de Cartagena, Montería, Magangué y SAI) se registra no conformidad frente a limpieza y desinfección de los equipos de producción y campanas extractores en Barranquilla el Bosque, Epmsc Sincelejo, la planta de producción de Cartagena y Barranquilla la Modelo, de igual manera se observan que los cuartos de refrigeración y congelación se encuentran sucios (residuos de lixiviados de proteínas). Referente a plagas se evidencia huella o daño causado por plagas (moscas) en Barranquilla el Bosque, la Modelo, Epmsc Cartagena y planta de producción externa de Cartagena (se observan moscas en las áreas de procesos y distribución, así como chiripas en la planta de producción de Cartagena), frente a las condiciones requeridas para almacenamiento de agua (no disponen de tanque de almacenamiento de acuerdo a las condiciones de la norma o filtro para garantizar el uso de agua potable), él establecimiento de SAI, es el único afectado por el uso de tanques de residuos sólidos sin tapa en las áreas de producción, los demás establecimientos tiene cumplimiento del 100%. Para el corte de diciembre no se registra cumplimiento en los establecimientos de Barranquilla frente a los procesos de limpieza y desinfección de la Trampa de grasa, (no presentan certificados vigentes, o no se ha realizado limpieza de las trampas de grasas), se registró que las instalaciones sanitarias de los establecimientos del Bosque, Magangué y Tierra Alta no tienen los insumos requeridos para la higiene personal (falta de papel higiénico y jabón líquido). En Tierra Alta, no se cuenta con área de lavado y desinfección de elementos de aseo definida ni señalizada. Él contratista cumple con el ítem que corresponde con el seguimiento (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (Lavazas, aceite, Lámparas fluorescentes, baterías etc.), se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al dia en los establecimientos, los productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido, se encuentran rotulados de acuerdo a lo establecido en la OTM, se evidencia articulación y sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje en los establecimientos, con excepción de Epmsc Montería que no presenta los registros de la actividad. Para el periodo de diciembre se registra cumplimiento en los establecimientos frente al ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de

la dotación de fiambreras, con el 100%. Así como también se mantiene el cumplimiento de la toma y registro de los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua.

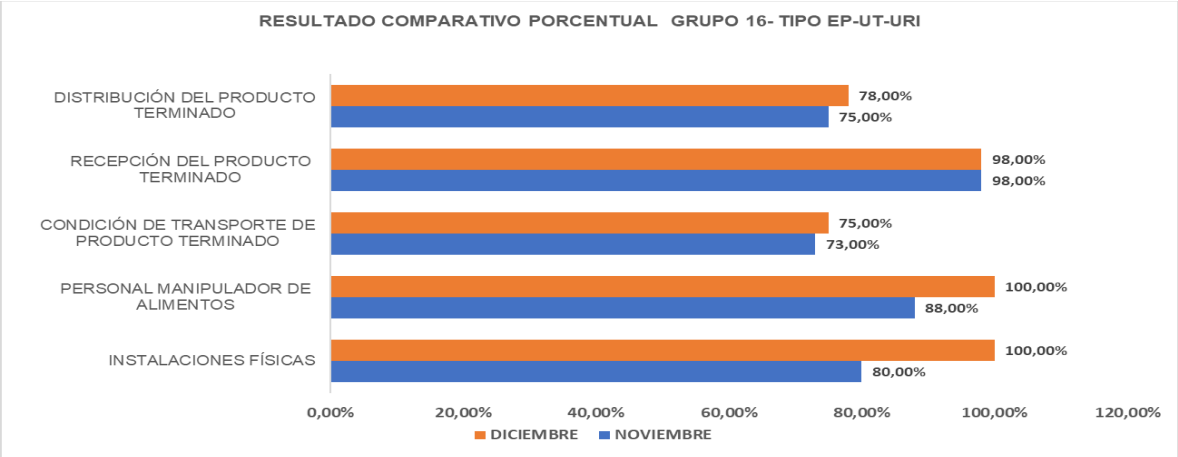
La categoría aseguramiento y control de la calidad – verificación documental, crece 1% frente al promedio de noviembre, alcanza un promedio de 94%. Para el corte de este informe los establecimientos con menor promedio de cumplimiento son: Tierra Alta con 89%, Barranquilla La Modelo con 86% y la planta de producción externa de Montería con 83%, el resto de los establecimientos obtuvieron promedios entre el 92% al 100%. Durante el seguimiento correspondiente al mes de diciembre se registra que persisten los no cumplimientos en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma de mantenimiento en Barranquilla la Modelo, planta de producción de Cartagena y Barranquilla el Bosque con un 0% los dos primeros establecimientos y 50% él ultimo. Se registran hallazgos por el no cumplimiento de los muestreos microbiológicos de acuerdo al anexo 6, así como tampoco se observan resultados microbiológicos conformes de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente en Barranquilla la Modelo, Epmsc Tierra Alta, plantas de producción de Cartagena y Montería (El operador no allega soporte de resultado de microbiológicos de panificado y postre con leche), en Epmsc Tierra Alta y las plantas de producción de Cartagena y Montería (no se presentan los resultados para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente (mesófilos aerobios, coliformes totales, mohos y levaduras, entre otros) de acuerdo a lo establecido en la OTM, él resto de los establecimientos verificados cumplen con promedios del 100%. Durante el seguimiento de diciembre se registra que el contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida en la OTM. Se da cumplimiento del 100% en los ítems de cumplimiento de programas y planes requeridos de acuerdo con la OTM, recibo de M.P aplicando criterios de aceptación y rechazo, diligenciamiento de formatos básicos estandarizados de producción, control y registro de temperatura de equipos de frio, los carros transportadores cuentan con las hojas de vida, se cumple con la oferta de capacitación adicional y plan de inducción. Se cuenta con plan de emergencia, trazabilidad, plan de contingencia y en caso de contar con tercerización tiene el programa. El contratista no presenta paz y salvo correspondiente a la adquisición de los productos alimenticios elaborados en los proyectos productivos de los establecimientos de Barranquilla la Modelo y Epmsc Cartagena, para este corte del informe no se observó ingreso y/o retiro de elementos prohibidos. No se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos (Declarada por secretaria Distrital de Salud, asociación epidemiológica, agente etiológico) en los ERON, CRM, EP y UT, en ninguno de los establecimientos.

La categoría característica, cumplimiento de los menús, gramajes, dieta terapéutica y oferta adicional, crece 4% para el corte de diciembre, promediando en 96%. Para este corte Epmsc Barranquilla el Bosque, obtuvo el menor promedio de cumplimiento con 89%, seguida de Barranquilla la Modelo con 90%, resto de los establecimientos promedian para noviembre entre el 94% al 100%. Para este corte del informe los ítems que verifican el cumplimiento del número de intercambios y cumplimiento del ciclo de menú en cuanto a rotación y concertaciones presentan la mayor afectación, se registra no conformidad en tres (3) establecimientos (Barranquilla la Modelo, Barraquilla el Bosque y Planta de producción de Cartagena) se observan intercambios no socializados con anticipación a la visita de la interventoría los componentes de mayor rotación corresponden a energéticos y tubérculos. Barranquilla la Modelo se registra promedio del 50% en el cumplimiento del ítem que verifica el uso de aditivos alimentarios o conservantes, ya que se observa colorantes artificiales en

el área de preparación de alimentos. En Barranquilla el Bosque, se registra que no hay cumplimiento en el ítem que verifica la entrega de las raciones terapéuticas de acuerdo con la OTM (condiciones de entrega a la PPL y rotulado), los recipientes donde se distribuyen las dietas se encuentran sin rotulado y no son Isotérmicos de acuerdo con la autorización emitida por la USPEC para la entrega en fondos de sopas y bebidas de dietas, se subsana el hallazgo para el periodo de diciembre en la Modelo y planta de producción de Cartagena. Para el corte del presente informe, el contratista presenta el control de entrega de dietas, no hubo observaciones frente a la calidad organoléptica de los productos finales, no se presentan hallazgos por gramajes. El contratista soporta la emisión del diagnóstico nutricional de los PPL con patología, hubo cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú, se realiza el suministro de la alimentación a grupo poblacional étnico conforme a la OTM, se realiza entrega de refrigerios a PPL en remisión, se registra cumplimiento en las socializaciones del ciclo de menús y sus actualizaciones. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en las EPs - UTs - URIs cuando aplica, Se llevan registros de las renuncias a la alimentación y/o dietas (si aplica). El ciclo de menús y sus actualizaciones se encuentran socializado de acuerdo con la OTM con representantes de DDHH de PPL y director del establecimiento, delegados COSAL y empleados del contratista. Se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos en el ítem que verifica las características de las preparaciones de los alimentos, ya que cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.

La Categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, aumenta el promedio de cumplimiento respecto al mes de noviembre un 2%, promediando con 97%. En este corte solo se presentan en un hallazgo respecto al no cumplimiento del horario establecido por la OTM para la entrega del tiempo de comida almuerzo, ya que en EPMSC Barranquilla Bosque se realiza la entrega a la 1:41 p.m., superando los horarios establecidos. Ningún establecimiento del grupo 16 ERON- UT-CRM, posee medida sanitaria de cierre impuesta, se registran cumplimientos del 100%, incluyendo las plantas externas.

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



En él periodo de diciembre ninguna de las cinco (5) categorías decrecen en comparación con el periodo de noviembre, por el contrario, se registran aumentos hasta del 20% en los promedios de cumplimiento, las categorías de menor alza corresponden a; distribución de producto terminado y condiciones de transporte de producto terminado, las cuales solo incrementa un 2% para este informe. Las otras tres (3) categorías; instalaciones físicas, personal manipulador de Alimentos cumplen con el 100% de las variables de verificación, mientras que recepción del producto terminado mantiene el promedio del 98% obtenido para el mes de noviembre. El establecimiento de menor cumplimiento nuevamente para este corte es Ejema Biver Malambo, sin embargo, sigue en aumento el promedio de cumplimiento mes a mes pasando del 71% de noviembre al 76% en diciembre. El orden ascendente de menor a mayor cumplimiento se registra así:

Condiciones de Transporte de Producto terminado, cesa el decrecimiento observado después en el mes de noviembre, respecto a octubre, pasa del 73% al 75%. Nuevamente para este mes Cpams Ejema Biver Malambo es la de menor cumplimiento sosteniendo el 20% de noviembre en el corte de diciembre, en el caso de la Ep. La Esmeralda, supera la pérdida del promedio de cumplimiento pasando del 70% al 100% en diciembre, los demás establecimientos promedian en 100%. Ejema Biver Malambo, solo cumple la variable que corresponde a la verificación del plan de rutas, mientras que las variables que observan el cumplimiento de la documentación del vehículo de transporte (SOAT- Concepto higiénico sanitarios), los vehículos transportadores no llevan en su exterior en forma claramente visible “Transporte de Alimentos”, adecuadas condiciones de higiene y físicas de los vehículos (el vehículo de transporte es de servicio público o particular), promedian con 0%. Para este corte de diciembre no fueron observadas las condiciones de transporte del producto terminado en los establecimientos UT Arcar- Cartagena y EP. Barranco de Loba.

Distribución de producto terminado, para diciembre esta categoría crece 3%, respecto del promedio que obtuvo en noviembre pasando del 75% al 78% de cumplimiento. Para este periodo es afectada por el bajo cumplimiento de EP. Barranco de Loba y EP. La Esmeralda que promedian con 00% de cumplimiento en la variable que hace seguimiento a la entrega de utensilios para el consumo de los alimentos por parte de la PPL. El establecimiento EJEMA BIVER MALAMBO, supera los no cumplimientos de la categoría y junto con UT- Arcor Bacaim, U.T Cacique Tirrome y UT. Arcar-Cartagena obtuvo 100% de cumplimiento en los ítems que corresponde a la entrega en empaque individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados y entrega de utensilios a los PPL. Durante las verificaciones no se registra, que existan PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas, así como tampoco aplica entrega de dietas a PPL que la requieran.

La categoría recepción de producto terminado, en el periodo de diciembre, solo se afecta una variable de las once (11) que hacen parte de la categoría y corresponde con la verificación de la entrega del ciclo de menú de acuerdo a lo establecido en la OTM, en la UT- Arcor- Bacaim 1 (se evidencia intercambio en el componente proteico queso por salchicha fritas para el menú # 4, no se observa correo de socialización a la supervisión o interventoría), los demás establecimientos cumplen con cada una de las variables verificadas con promedios de 100%. Se registra cumplimiento en la entrega de las bebidas de acuerdo con la característica de la OTM, en el suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, se registra cumplimiento de las características organolépticas de los menús verificados, en este periodo se registra cumplimiento con la publicación o socialización del ciclo de menú, así como de las especificaciones técnicas de cada uno de los

componentes, los alimentos suministrados están libres de contaminación, el contratista entregó los alimentos directamente al responsable del establecimiento. Los establecimientos de Ejema Biver Malambo, EP. La Esmeralda, Arcar Cartagena, EP, Barranco de Loba, obtuvieron cumplimiento del 100%, en los ítems de verificación de la categoría, mientras que UT Arcor – Bacaim alcanza 88% para el periodo de diciembre, respecto a UT Cacique Tirrome, se reporta que no tiene MPL, por lo cual no es objeto de seguimiento en campo.

La categoría personal manipulador de alimentos, crece 12% adicional respecto al periodo de noviembre, para el mes de diciembre promedia en 100%. Ningún establecimiento presenta observaciones de no cumplimiento, se registra que el contratista cumple con el uso de la dotación, limpia y de colores claros, así como en el ítem de seguimiento de los certificados en BPM, al igual que se evidencia cumplimiento en las verificaciones de las variables respecto al tenencia de los certificados médicos y certificados de BPM, con promedio del 100%.

La categoría instalaciones físicas, crece 20% frente a los anteriores periodos de informe, obteniendo para el corte de diciembre un cumplimiento del 100%. No hubo registro de que se presentaran no conformidades para el periodo del informe, se evidencia que durante el almacenamiento temporal se garantiza las condiciones higiénicas del producto, así como también se observa que el vehículo de transporte lleva estibas y canastillas durante la operación de traslado, por lo tanto, todos los establecimientos objeto del seguimiento cumplen con los ítems de verificación.

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable con compromisos	99,0%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343-2023.
EPMSC RIOHACHA	12/09/2024	Favorable	96,0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.

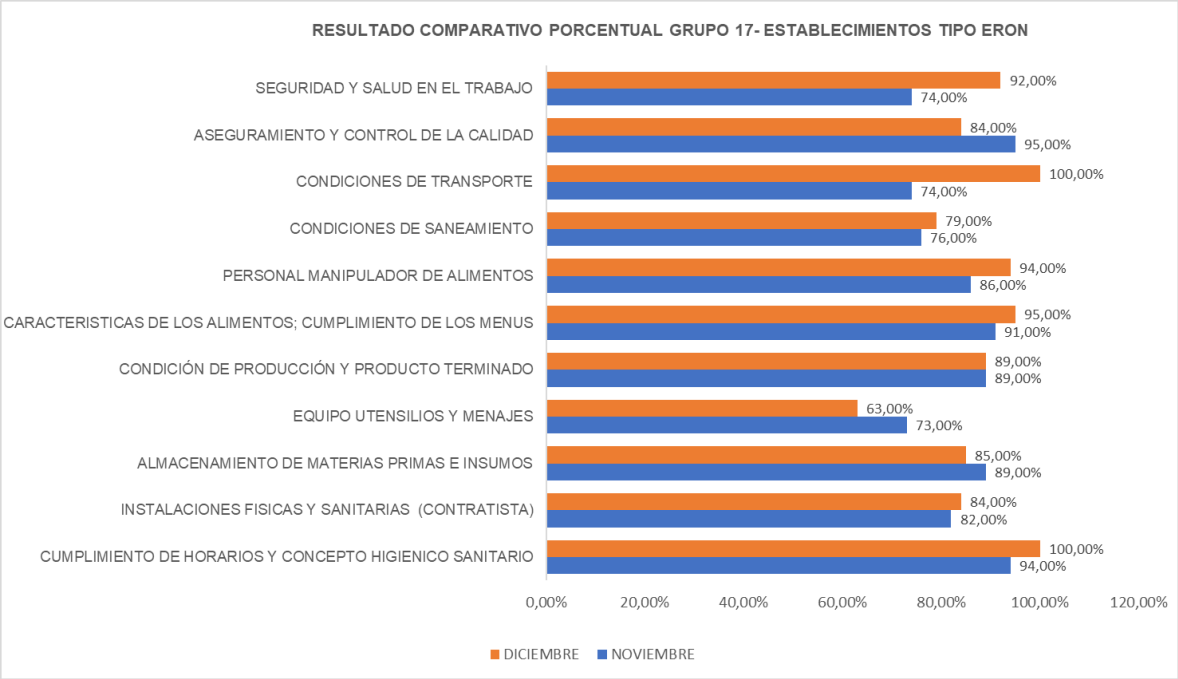
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
PLANTA DE PRODUCCION VALLEDUPAR	31/07/2024	Favorable con requerimiento	93 %	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343-2023.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	07/03/2024	Favorable	92,0%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343-2023.

En el periodo informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos donde preparan, almacenan, distribuyen los alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad, encontrando que para el grupo 17 correspondiente a la regional norte, de los seis (6) establecimientos asociados a la producción, que cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable- favorable con requerimientos con rango de cumplimiento superior al 92% con tiempos de emisión superior a 3 meses, dos (2) establecimientos tienen concepto favorable con requerimientos (EPMSC Valledupar La Tramacua y EPAMSC Valledupar Judicial) se encuentran en un cumplimiento entre el 86.5% y 88.5%. No aplica medida sanitaria para ninguno de los establecimientos del grupo 17.

2.2.17.2 Evaluación por categorías

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

.



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los cinco (5) establecimientos y las dos plantas de producción externas del grupo 17 regional norte, verificados mediante el formato para Erones- CRM y Plantas externas, en el periodo de diciembre muestra cumplimiento parcial entre el 73% al 89% en siete (7) categorías y cumplimiento sobre promedio del 90% al 100% en cuatro (4) categorías. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde con:

La categoría equipos, utensilios y menajes, para el periodo de diciembre tiene un decrecimiento del 10% bajando del 73% del mes de noviembre al 63% en diciembre. El establecimiento de menor cumplimiento frente a las verificaciones de la categoría reiteradamente en los últimos periodos es Epmsc Santa Marta que pasa del 22% al 33%., seguido de Epmsc Valledupar (Judicial) con 44%, los demás establecimientos promedian entre el 73% al 100% este último corresponde con Epmsc El Banco, al cual se le aplica la verificación en tres ítems. Se registran hallazgos por el no cumplimiento de la oferta de los equipos mínimos requeridos según la OTM en Valledupar la Tramacua, Epmsc Santa Marta, planta de producción externa de Valledupar, Epmsc Valledupar Judicial, Epmsc Riohacha y planta de producción externa el Banco. El contratista no dispone de carros transportadores de acuerdo con las particularidades de cada Eron y ajustados a los requerimientos de la OTM, hallazgos reiterativos en Epmsc Santa Marta y Valledupar Alta. Referente al funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación (los equipos no cumplen con las temperaturas requeridas para garantizar la cadena de frio de los alimentos), persisten los hallazgos en Epmsc Santa Marta, y nuevamente se afecta en el corte de diciembre a Epmsc Valledupar Judicial (los cuartos de almacenamiento refrigerado no se encuentra funcionando de manera óptima para la conservación de las materia primas con temperaturas de 13.9°C - 14.9°C, para el caso de los equipos de congelación se registran temperaturas de -2.1°C) obteniendo promedios de cumplimiento del 0%. Las trampas de grasas se encuentran en buen estado, funcionales, de acuerdo con la capacidad instalada para cada servicio. Se evidencia entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM) con

cumplimiento del 100%, en los establecimientos. Se registra cumplimiento en el ítem qué verifica la existencia de menajes y/o equipos construidos en materiales no inertes o que no son fáciles de desarmar y limpiar en todos los establecimientos, no se observa menajes y/o equipos en desuso. Condiciones de saneamiento, para el mes de diciembre aumenta levemente un 3%, pasando en su promedio de cumplimiento del 76% al 79%. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde nuevamente a Epmsc Santa Marta que crece 15% respecto a noviembre pasando de 55% al 70%. Los demás establecimientos presentan cumplimiento entre el 74% al 100%, este último promedio lo obtiene nuevamente Epmsc El Banco, para la cual solo aplica cinco (5) ítems de seguimiento. En diciembre se reiteran como hallazgos comunes en todos los establecimientos los que verifican el estado de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras sin protección de angeos, los cuales no se encuentran limpios, así como tampoco se evita el estancamiento de agua, y los registros no se encuentran actualizados. Los techos, campanas y extractores se encuentran sucios, con presencia de grasa, algunos establecimientos presentan hongos causados por la humedad, se registra excepción en la planta de producción del Banco. El contratista no garantiza las limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con los que cuenta en los establecimientos (excepto el banco que cumple con 100%). No se efectúa el control de plagas de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación, se registra presencia de moscas en las áreas de los ranchos, y cuartos de refrigeración de Epamcas Valledupar La Tramacua y planta de producción del banco, el resto cumple con promedios del 100%. En Santa Marta no se registra cumplimiento frente al que contratista garantice el suministro de agua potable en el servicio de alimentación y/o cuenta con un plan de acción que garantice el suministro de acuerdo con la OTM (turbidez del agua), a pesar de uso de filtro para agua esta presenta turbidez, también se utiliza agua no filtrada para el servicio, se observa cumplimiento por la tenencia de recipientes identificados para la disposición de residuos sólidos de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa con excepción de Epmsc Riohacha en donde los recipientes se evidencian sucios y en malas condiciones físicas. El contratista realiza los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasas de acuerdo a los tiempos establecidos en la OTM (Se presenta como subsanación del periodo anterior, él certificado de mantenimiento de la trampa de grasa, actualizado de Epmsc Santa Marta), en el establecimiento de Santa Marta se observa que no se garantizan las condiciones sanitarias de ciertas áreas del rancho de forma que se evite la contaminación cruzada en los procesos de recepción de materia prima. El contratista cumple con la aplicación del código de colores para el uso y rotulado de los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, así como también hay cumplimiento a la verificación de que los insumos tengan las fichas técnicas. Se evidencia limpieza y suministro de elementos de higiene personal. En cuanto a los análisis de control de pH y cloro residual, se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos, se registra que se encuentran los espacios adecuados y ventilados para los insumos de desinfección, se garantiza la limpieza y desinfección de las fiambreras, los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día del área de proceso, y cuenta con registros que lo soporten, existe un correcto manejo (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (lavazas, aceite, Lámparas fluorescentes, baterías etc.); y se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento.

La categoría de Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, para el mes de diciembre sube 2% respecto a noviembre, se ubica en 84%. El menor promedio de cumplimiento por establecimiento corresponde a Epmsc Santa Marta con 57%, seguida de Epmsc Riohacha con 75%, los demás establecimientos promedian entre 79% y 100%. Los hallazgos son reiterativos en los ítems que corresponde con el estado de pisos, media cañas, paredes y techo (se registran en todos los establecimientos y plantas de producción externas), se afecta nuevamente el estado de los mesones en los establecimientos Epmsc Riohacha y Epmsc Santa Marta, los demás establecimiento promedian con el 100%, durante él seguimiento de las condiciones de las ventanas marcos, puertas y aberturas, frente a que tengan la protección (mallas o angeos) de manera que se impida el ingreso de vectores,

solo registra cumplimiento el establecimiento Valledupar Alta y las plantas de producción del Banco y Valledupar.

Se afecta nuevamente al contratista por no garantizar un área exclusiva para el ensamble de las raciones en los establecimientos de Epmsc Santa Marta, Epmsc Riohacha y la planta de producción del Banco, se cumple con los espacios exclusivos para deposito temporales de residuos con excepción de Barranquilla la Modelo la cual presenta hallazgos por las condiciones de las instalaciones físicas del espacio destinado para almacenamiento temporal, en los Erones verificados, las instalaciones eléctricas en general se encuentran en buen estado, se registran observaciones en Riohacha y Valledupar Alta por cuanto se observan tomacorrientes en mal estado. Persiste no conformidad por la falta de protección de los sistemas de evacuación de agua, no se registran que posean rejillas, sifones o tapas removibles en Riohacha y planta externa el Banco, los hallazgos frente a este ítem para Epmsc Valledupar la Tramacua y Epmsc Santa Marta se superan para diciembre, se presentan evidencias de instalación y/o calibración y/o acuerdo de pago de los servicios públicos en los establecimientos, el contratista realizo las gestiones para que el INPEC realice las operaciones de limpiezas en los alrededores los establecimientos con excepción de Epmsc Santa Marta y Epmsc Valledupar Alta. Existen lavamanos de accionamiento no manual, así como también letreros alusivos a la ley 1335 de 2009, en la totalidad de los establecimientos con cumplimiento del 100%.

La categoría de almacenamiento de materia primas e insumos, para el corte de diciembre decrece el promedio de cumplimiento en 5%, pasando del 89% al 85%. El establecimiento de menor cumplimiento en este corte de informe es nuevamente Epmsc Santa Marta con 65% de cumplimiento, seguido de Barranquilla la Modelo con 81%, los demás establecimientos promedian entre 85% y 100%. Para el mes de diciembre la variable que presenta mayor afectación y persiste corresponde a que no hay cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario, para este corte del informe solo registra cumplimiento del ítem EPMSC VALLEDUPAR JUDICIAL con el 100% los demás establecimientos promedian con 00%, con excepción la planta de producción del Banco que obtuvo 50%, aun así, no supera el cumplimiento mínimo. Se observa que no hubo cumplimiento en los establecimientos respecto a la tenencia de las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, solo registra cumplimiento Epmsc Valledupar Judicial y las plantas externas del Banco y Valledupar. Otra variable que registra no cumplimiento para el mes de diciembre corresponde con la de etiquetado y rotulado de los alimentos, no se cumple las condiciones del ítem en los establecimientos Epmsc Valledupar Judicial, Epmsc Santa Marta y la planta de producción del Banco (Se evidencia carne de res en bolsas plásticas, esta no cuenta con su empaque primario, ni información requerida en la resolución 5109). Frente a la verificación de las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características no se registra cumplimiento en Barranquilla la Modelo (las temperaturas de almacenamiento de materia prima refrigerada 4°C el cuarto de Fruver se encontraba en 20°C) para el corte de diciembre Epmsc Santa Marta, subsana el hallazgo frente al ítem, los otros establecimientos cumplen al 100%. Se observa almacenamiento de alimentos sin adecuada separación física, las cuales no impiden contaminación cruzada. Persiste la afectación por la no guarda de las distancias perimetrales de modo que se puedan realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento de los productos fríos y en congelación en Epmsc Santa Marta. Se cumple con la rotulación de la materia prima fraccionada de su empaque original, se registra cumplimiento en la implementación del método PEPS, los establecimientos promedian con el 100%, los alimentos almacenados como materias primas, se encuentran libres de algún tipo de contaminación en general en todos los establecimientos con excepción de Epmsc Valledupar Judicial, donde se evidencia Fruver contaminado en los espacios de almacenamiento. Las áreas de almacenamiento presentan alimentos con fecha de vencimiento vigentes, existen áreas exclusivas para almacenamiento temporal de PNC. No se presentan hallazgos frente al ítem que verifica, que en las áreas de almacenamiento se encuentren alimentos contemplados en la OTM y el anexo 4 como prohibidos, así como tampoco el uso de aditivos

alimentarios y saborizantes artificiales, se registra cumplimiento del 100% en todos los establecimientos.

Para la categoría aseguramiento y control de la calidad, el análisis que corresponde al mes de diciembre refleja decrecimiento por el orden del 11% en el promedio de cumplimiento en comparación con noviembre pasando del 95% al 84%. Los establecimientos obtuvieron promedios entre el 80 % y 100%, se presenta hallazgos en la implementación del programa mantenimiento correctivo y preventivo en Epmsc Santa Marta y Valledupar la Tramacua, en el cumplimento de la frecuencia de los muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, el único cumplimiento en estas variables para el periodo de diciembre lo presenta Epmsc Santa Marta, los promedios de cumplimiento de los establecimientos restantes están entre el 0% y 50% (No se cuenta con resultados microbiológicos según lo establecido en el anexo 7, No presentan resultado para los análisis correspondientes con los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente (mesófilos aerobios, coliformes totales, mohos y levaduras, entre otros, materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según la OTM). En Valledupar Alta, se registra no cumplimiento con los mantenimientos de los carros transportadores, el contratista no presenta paz y salvo de los proyectos productivos para los establecimientos de la Tramacua y Riohacha, mientras que el resto de establecimiento cumple al 100%. Se registra cumplimiento en la toma de los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida en la OTM, se observa que se lleva control y registro de la temperatura de los equipos de frio en lugar visible, se registra cumplimiento en la variable que verifica la implementación del programa de trazabilidad (los registros se encuentran actualizados al momento de la visita), los establecimientos ponderan con un 100%.

De manera general se cumple con la oferta de **capacitación adicional** a su personal de Buenas prácticas de manufactura, se realiza la verificación de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, el contratista cumple con 100% frente a los ítems que corresponden con la verificación de contar con la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima (OTM). No se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos. Se registra que el laboratorio que realiza la toma de muestras corresponde al ofertado y este inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB). Para este corte del informe se registra que se diligencian los formatos básicos estandarizados para toma y registro de producción, se cuenta con la calibración de los instrumentos usados para el control de temperatura y control de gramaje los establecimientos cumplen con el 100%. No se observó durante el mes de diciembre novedades por ingreso o retiro de elementos prohibidos a los establecimientos

Para los casos en que se presente PPL con diagnósticos de inmunosupresión, así como eventos de enfermedades infectocontagiosas, la ración terapéutica se suministrar en empaque de material desechable, esta variable cumple en el 100% de los establecimientos. De manera general no aplica devolución de productos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento, este no es reprocesado, reensamblado, corregido, también se registra que cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos (termómetros, balanzas, grameras o básculas). Se implementan en los establecimientos el protocolo de control de temperatura, desde la recepción de materias primas, hasta la distribución final. Así como también se garantiza que el hielo utilizado en el servicio de alimentación se rotule y se almacene en adecuadas condiciones.

En el corte de diciembre la **categoría de condiciones de producción y producto terminado** mantuvo el promedio de cumplimiento del mes anterior, es decir pondera nuevamente en 89%. De manera general los establecimientos presentan porcentajes entre el 67% al 100%, para este corte de informe Epmsc el Banco tiene el menor cumplimiento con 67%, seguido de Epmsc Santa Marta con

70%. La verificación de los procesos de pre- alistamiento y preparación de las materias primas, en tanto se realicen bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada nuevamente es la que presentan mayor incidencia de hallazgos, para el mes de diciembre no cumplen con este requerimiento tres (3) establecimientos; planta de producción del Banco y Epmsc Santa Marta presentan hallazgo ya que las áreas de ensamble de dietas están conjuntas a las áreas de pre- alistamiento, en Valledupar la Tramacua, se observan operaciones de pre-alistamiento de los alimentos inadecuadas (preparación de alimentos proteicos congelados), respecto a el seguimiento frente a que los alimentos se sirvan a una temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, se registra hallazgo en Epmsc Santa Marta (los fondos presentan temperatura menor a 60C) para el resto de los establecimientos se evidencia cumplimiento del 100%, en las operaciones de servido de la dietas se observa que no cumplen con la temperatura requerida en Epmsc el Banco, ya que la distribución de los jugos se realiza en tanques no isotérmico, de modo que no se garantiza la temperatura de las bebidas, en el establecimiento de Santa Marta se registra que las dietas se sirven en áreas contiguas a los procesos de pre- alistamiento de modo que no se impida la contaminación cruzada. Epmsc Riohacha y Epmsc Santa Marta no cumplen con el protocolo de contra muestras de acuerdo con la OTM (se registran contramuestras por fuera de las temperaturas establecidas, sin congelar), en Valledupar Alta, se evidencia el almacenamiento de las contra muestras por fuera de recipientes herméticos, por demás el resto de los establecimientos cumplen con el 100% en esta variable de verificación. En los establecimientos de Valledupar (Judicial y Tramacua) se afecta el cumplimiento con promedios de 50% y 20% ya que no cuentan con los utensilios estandarizados para el servido de los alimentos en los patios. El contratista usa las tablas de corte de acuerdo con el código de colores establecido en la OTM, los establecimientos obtienen 100%.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo tiene un crecimiento del 18% para este periodo en comparación con noviembre promediando en 92%. El menor cumplimiento por establecimiento lo obtuvo Epmsc Santa Marta con 75%, los otros establecimientos promedian entre 80% al 100%, se observa manipuladores con delantales rotos y desgastados y guantes de carnazas dañados (rotos). En los establecimientos de Riohacha y Valledupar la Tramacua se registra no cumplimiento por el daño del equipo, campana extractora, que se encuentra fuera de servicio, mientras que en Riohacha se presentan daños en los extractores. Los demás establecimientos verificados en noviembre no registran hallazgos en ninguno de los tres (3) ítems que conforman la categoría.

La categoría personal manipulador de alimentos, para el mes de diciembre crece el 8%, en comparación a noviembre obtuvo un promedio de cumplimiento del 94%. El menor cumplimiento se registró en Epmsc Santa Marta con 84%. Persisten los hallazgos en los mismos establecimientos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil; Epmsc Valledupar Alta, Planta externa de Valledupar, Epmsc Riohacha, Epmsc Santa Marta y planta externa del Banco con promedios del 0% al 50%, se observan que faltan auxiliares de procesos y manipuladores de alimentos durante las verificaciones de campo. Se observa que los manipuladores utilizan la dotación completa de acuerdo a los colores establecidos por la norma, se subsana el uso de dotación de colores oscuros en los establecimientos de Epmsc Riohacha y Valledupar alta, así como también para diciembre se supera el no cumplimiento del establecimiento Epmsc Santa Marta frente a los hallazgos por el no cumplimiento de los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas de los manipuladores, se presentan los certificados médicos anuales vigentes (apto para manipular alimentos) y los exámenes clínicos pendientes del establecimiento del Banco, por lo tanto todos los establecimientos cumplen con la verificación. Para el mes de diciembre se registra cumplimiento del 100% en el seguimiento y verificación que corresponden con que los manipuladores realicen el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, la PPL desarrolla las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo, así como también se

registra con cumplimiento total la entrega la dotación a los visitantes (bata, gorro y tapabocas) y no se permite el ingreso a personal sin la debida dotación.

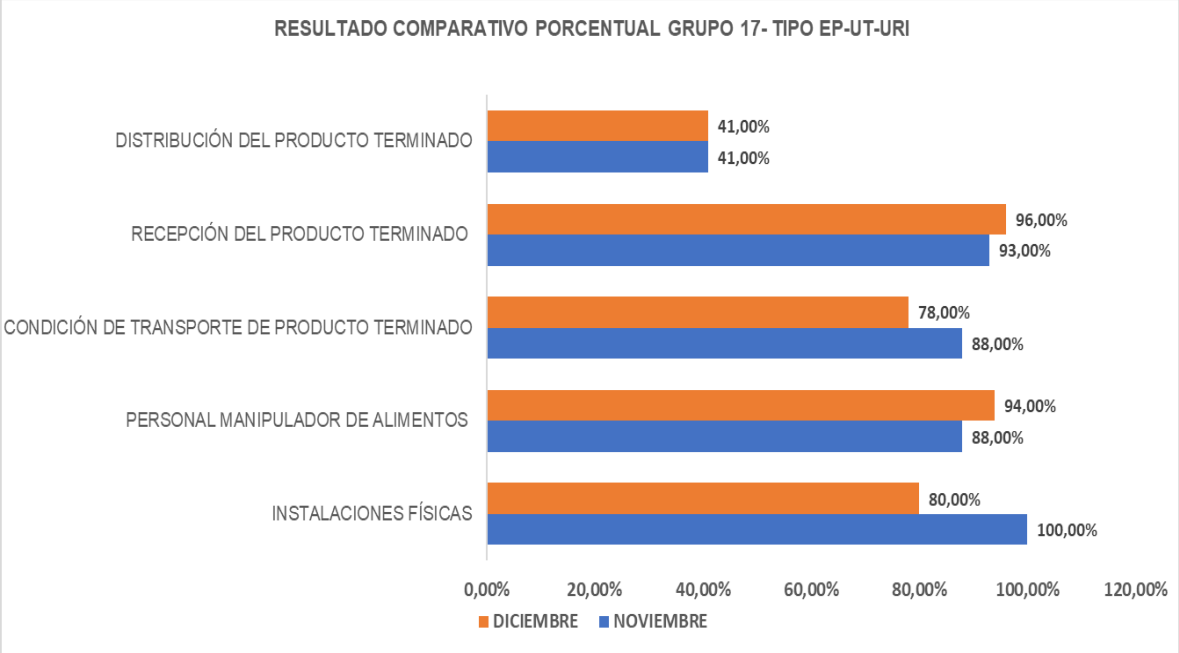
En la categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, para el mes de diciembre crece 4% adicional al mes anterior, alcanzando un cumplimiento del 95%, persisten como ítems de mayor afectación, los que corresponden al seguimiento en campo del cumplimiento del número de intercambios permitidos, realizando el procedimiento estipulado para tal fin, para el corte del informe el único establecimiento que cumple con los requerimiento de la OTM frente a las condiciones del número de intercambios y socialización de los mismos correspondió a Epmsc Santa Marta, en los demás se encontraron no conformidades que se relacionan con él número de intercambios realizados y la no socialización a través de los medios dispuestos para tal fin. Otro ítem de afectación común a los mismos establecimientos es el que verifica el cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a rotación no hubo cumplimiento en Valledupar Alta- la Tramacua, Planta de producción Valledupar, Epmsc Valledupar y las plantas de producción el Banco y Epmsc Riohacha, las cuales habían superado para el periodo de noviembre los hallazgos por la misma variable, se registra cumplimiento en Epmsc Santa Marta. Para el corte de diciembre Epmsc el Banco no realiza la entrega de dietas terapéuticas a PPL que lo requieran, cumpliendo con las condiciones de entregas definidas en la OTM (Se observa rótulos de fiambreras de dietas en mal estado, deteriorados y borrosos, no legibles), el resto de Erones promedia con el 100% de cumplimiento, se observó que se llevan registros y control diario de entrega de dietas terapéuticas, se cumple con el diagnostico nutricional de los PPL, o no cuenta con el registro de valoración de la totalidad de los PPL. El contratista cumple con la variable del suministro de los refrigerios nocturnos. De maneral general, se entregan los refrigerios a PPL que sale de remisión, se suministra o se presenta el registro de entrega del menú especial concertado (menú navidad y fin de año), se registra cumplimiento total en la entrega la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación, se presenta conformidad en la verificación que corresponde con la no entrega de alimentos contemplado en la OTM y el anexo 4 NH010 “preparaciones prohibidas” se registra cumplimiento en la totalidad de los seguimientos realizados. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones de los menús verificados, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.

La categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, crece 6% para el corte de diciembre es decir pasa del 94% al 100%. No se registran desviaciones en el ítem que corresponde con la verificación del cumplimiento de los horarios o tiempos de entrega de los alimentos, no hay imposición de medida sanitaria en ningún establecimiento del grupo 17, todos los establecimientos cuentan con CHS vigentes.

La categoría de condiciones de transporte de alimentos crece 26% para el periodo de diciembre pasa de 74% al 100%, solo dos establecimientos son objetos de verificación, puesto que no se evidencio operaciones de transporte de alimentos durante el seguimiento en campo por parte de la interventoría, los establecimientos corresponde a EPMSC el Banco y planta externa de producción el Banco, los cuales obtuvieron un promedio del 100%, se observó que el vehículo de transporte poseía adecuada condiciones higiénicas y sanitarias, portaba los documentos y conceptos sanitarios, se registró el uso de canastillas, los transportadores utilizan la vestimenta adecuada y establecida por la norma colores claros. El vehículo de transporte de alimentos cuenta en su exterior con la leyenda “Transporte de Alimentos” .

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de noviembre y diciembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 17, en las evaluaciones de

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



Para el corte del informe de diciembre, durante el seguimiento realizado a las ocho (8) EP-UT- URI del grupo 17, se observa que las de menor cumplimiento son: EP. Dpto. Sijin, con un promedio del 65%, seguido de UT. Batallón Mecanizado José María Córdoba con un promedio de 71%. y EP. Dpto. Guajira con 78%. Para el mes del presente informe las otras seis (6) EP-UT- URI obtienen promedios de cumplimiento entre el 80% al 95%. En forma general y de manera ascendente se hace relación del cumplimiento de las categorías así:

La categoría Distribución de Producto Terminado, para el mes de diciembre, mantiene el promedio de cumplimiento del mes anterior del 41%. Se mantiene la UT Batallón General José María Córdoba, como la de mayor cumplimiento con 100%, promedio que conserva desde hace tres periodos atrás, los demás establecimientos promedian entre el 0% y el 67% que obtuvo Ejupa Bas Cacique 10, las EP. El Banco, EP. la Permanente de Valledupar y EP. Fiscalía General, promediaron con 50% de cumplimiento, mientras EP. Dpto. Policía Sijin, EP. Dpto. de Policía Guajira y EP. Maicao lo hicieron con el 00% de cumplimiento. La variable de afectación común en todas las Estaciones de Policía, con excepción de UT. José María Córdoba y Ejupa Bas Cacique 10 corresponde con el seguimiento a la entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL, que sean de material apto para tal fin. Frente a la entrega de los alimentos en empaques individuales en cuatro (4) establecimientos registran promedios del 00%; y corresponden con las estaciones de policía Dpto. Policía Sijin y Dpto. de Policía Guajira, Ejupa Bas Cacique 10 y EP. Maicao, ya que se evidencia que las bebidas son enviadas en tanques plásticos, que no corresponden a los autorizados por la Uspec (no son isotérmicos). Para el ítem que corresponde con la entrega de dietas a la PPL en las E.P conforme a los establecido en la OTM, no se registra alguna no conformidad durante el seguimiento en campo.

La Categoría de Condiciones de Transporte de Producto Terminado, para el mes de diciembre cede 10% del promedio ganado en noviembre pasa del 88% al 78%. En este periodo del informe persiste el no cumplimiento de la UT. José María Córdoba con 20%, seguido de EP. Maicao con 60%, los demás establecimientos mantienen promedios de cumplimiento del 80% al 100%. Los ítems que afectan a la categoría corresponden con los que hacen verificación al cumplimiento de la documentación del vehículo transportador; que este posea concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año y certificado de Revisión Técnico- mecánica, y de gases. Persiste el uso de vehículos que no portan en su parte externa la leyenda Transporte de alimentos (se evidencia uso de vehículos particulares), así como también se afecta en la UT José María Córdoba, EP. Maicao, EP. Dpto. Guajira y EP. Dpto. Sijin la variable que verifica que los vehículos transportadores de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones físicas y de higiene, así como también cuenten con recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del vehículo, para el corte de diciembre no se registran hallazgos en la variable plan de rutas, se observa que existe cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados.

Para diciembre la categoría de Instalaciones Físicas decrece 20% frente al periodo de noviembre, pasando del 100% al 80%. El único establecimiento afectado corresponde a EP. Dpto. Sijin que no cumple con ninguna de las dos (2) variables de la categoría, no se garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado, se observa estibas sucias y alimentos dispuestos en el piso, el resto de Las estaciones de Policía cumplen con los requerimientos al 100%, con excepción de UT Batallón José María Córdoba, EP. Dpto. Guajira y EP. Fiscalía General que no fueron objetos de observación de las instalaciones físicas durante el seguimiento.

La categoría personal manipulador de alimentos, obtuvo un promedio para el corte de diciembre del 94%, recuperando el 6% perdido para el mes de noviembre. Se registra un solo hallazgo durante este corte del informe y corresponde a U.T Batallón José María Córdoba, ya que persiste el no cumplimiento en el ítem que corresponde a que los manipuladores de alimentos no cuentan con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente. Se observa que los manipuladores usan dotación limpia, en buen estado y de colores claros. El recurso humano adicional no es objeto de verificación. Los demás establecimientos cumplen con el 100% del promedio.

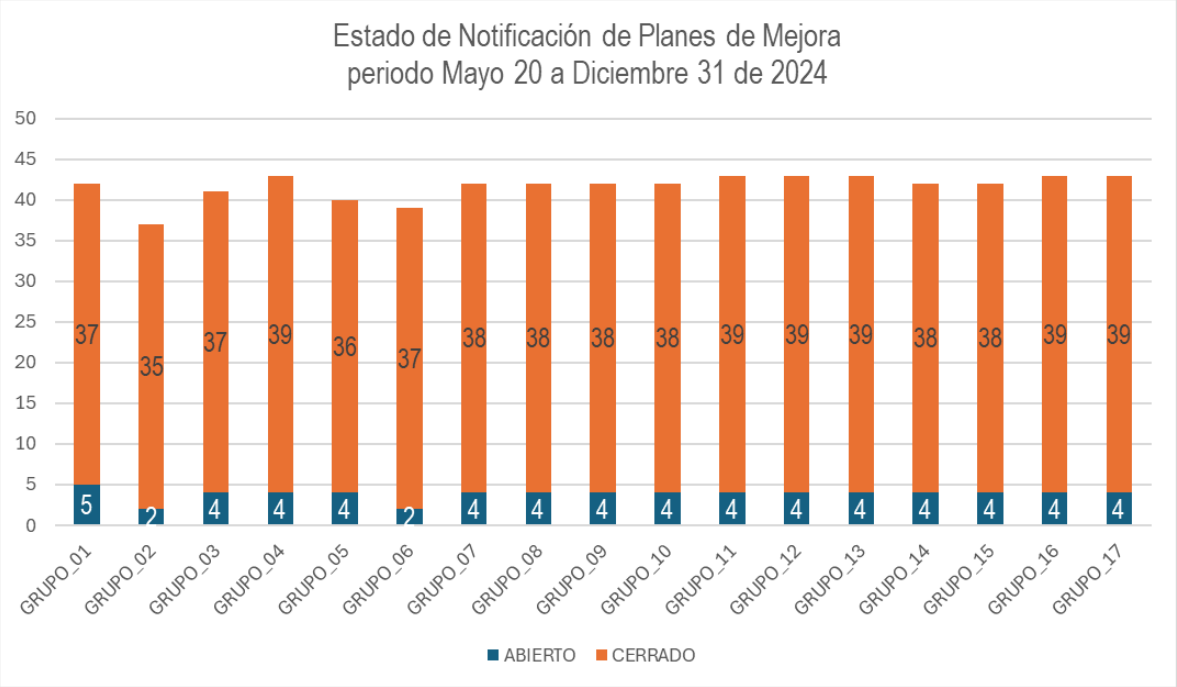
En la categoría recepción de producto terminado, para diciembre se registra aumento del promedio, crece respecto a noviembre 4%, pasando del 92% al 96%. El establecimiento de menor promedio de cumplimiento es EP: Dpto. Sijin con 78%, los demás promedian entre el 89% al 100%. La variable de mayor afectación corresponde a la que hace seguimiento al cumplimiento del menú verificado de acuerdo con las condiciones establecidas en la OTM, ya que se realiza intercambios en los componentes de los alimentos reguladores, en los establecimientos EP. Departamento de Policía Guajira y EP: Sijin, en este último establecimiento se registra hallazgo frente a las condiciones organolépticas del componente ensalada (se registra olor fermentado), se observa cumplimiento del horario de entrega de los alimentos en la estaciones de policía de acuerdo a la OTM, se evidencia publicación /socialización del ciclo de menús, se registran promedios del 100% en todos los establecimientos en cuanto a la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo con lo estipulado en la OTM y aprobado por la

USPEC. Así como también se constata que lleva el registro de las renuncias a la alimentación o dietas. Para el periodo de diciembre los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación con el rotulado, el contratista entrega los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o Estación de policía.

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

La operación del suministro de alimentación por ración en los establecimientos de reclusión de la PPL, en general, arroja resultados de porcentajes de cumplimiento global en los grupos con puntuaciones en rangos adecuados, aunque existen casos puntuales de establecimientos con criticidad; la interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, ante las desviaciones reportadas en los hallazgos registrados en las actas durante las visitas de verificación, se procesa la información y se remite los respectivos requerimientos de planes de mejora.

Para el corte del presente informe, desde el 20 de mayo al 31 de diciembre del año en curso, esta interventoría ha emitido un total de 709 notificaciones de requerimientos a los contratistas de los 17 grupos con base en los procedimientos contractuales. Estas notificaciones han solicitado los planes de mejora para los hallazgos que están sujetos a descuento previo o hallazgos categorizados con descuentos directos, según el anexo 23. En respuesta a estos requerimientos, los contratistas han presentado propuestas de acciones para subsanar los hallazgos identificados. Hasta el 31 de diciembre del año en curso, 644 de estas notificaciones, equivalentes al 90,8%%, han sido cerradas; el 9,2% restante (65 notificaciones) aún se encuentran en proceso de respuesta. Una vez recibidas las respuestas, la interventoría realizará el seguimiento correspondiente en campo para verificar la efectividad de los planes de mejora y proceder con el cierre o los descuentos aplicables.



Se puede observar en la gráfica el número de notificaciones discriminada por grupo y el estado de la misma

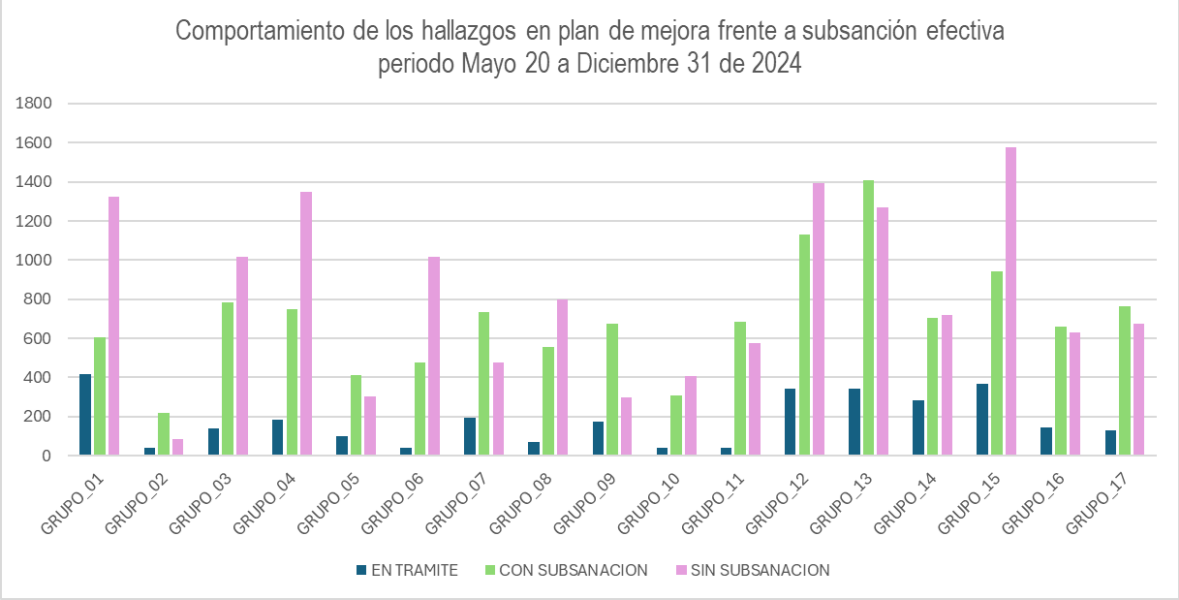
A continuación , se presenta el estado general de los hallazgos que han sido objeto de requerimiento para seguimiento a planes de mejora, así como el comportamiento de estos hallazgos en los 17 grupos y las categorias con mayor insidencia de planes de mejora, lo anterior desde el mes de mayo al mes de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

Estado General de los hallazgos requeridos – Planes de mejora

Para el perido de ejecución el 20 de mayo al 31 de diciembre del presente año, la Interventoría del Consorcio Interalimentos ha requerido para plan de mejora un total de 28.779 hallazgos a los 17 contratistas que son responsables de la operación actual. De estos hallazgos, el 89,3% (equivalente a 25.710 hallazgos) ya se encuentran cerrados, aunque no necesariamente subsanados como se observa en la gráfica siguiente; mientras que el 10,7% restante de hallazgos (3.069) se encuentran abiertos, actualmente en plazos de tiempo de respuesta del contratista o programación de seguimiento por parte de la Interventoría. Es relevante señalar que éstos provienen de visitas realizadas en el periodo de los meses de noviembre y diciembre, mientras que los hallazgos requeridos durante los meses de mayo a octubre ya han sido cerrados, esto como resultado del seguimiento oportuno que ha realizado la Interventoría a los planes de mejora que han remitido los contratistas.

Comportamiento de los hallazgos requeridos – planes de mejora por contratista

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



En la gráfica anterior, se observa que los contratistas con mayor número de hallazgos requeridos para planes de mejora, desde el 20 de mayo al 30 de noviembre, continúan siendo los grupos 13,15 y 12 en ese orden respectivamente. En contraste, los grupos con menor cantidad de hallazgos requeridos corresponden al grupo 2, 10 y 5. Durante la ejecución de actividades de la interventoría, este patrón se ha mantenido sin variaciones.

El **grupo 13**, siendo éste operado por el contratista UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL, continua siendo el grupo con mayor número de hallazgos que han sido remitidos a planes de mejora, con un total de 3.019 durante la ejecución de visitas de la interventoría, desde mayo del presente año a la fecha de cierre del presente informe; los establecimientos de este grupo que más hallazgos han presentado en esta condición son con el COPED PEDREGAL (883 hallazgos), CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (267 hallazgos) y EPMSC LA CEJA (251 hallazgos); mencionando que la frecuencia de visitas es mayor para los dos primeros. Los aspectos y categorías que más veces han sido contemplados hallazgos para planes de mejora corresponden a desviaciones en las condiciones de saneamiento, almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de producción y producto terminado, personal manipulador e instalaciones físicas y sanitarias – contratista. El contratista muestra un bajo compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 46% de hallazgos surtieron efecto de subsanación, mientras que el resto continuo los procesos administrativos, ya que, cumplidos los plazos y compromisos, estos se mantuvieron sin subsanación.

El **grupo 15**, bajo la responsabilidad de la operación de UT UNIDOS POR USPEC, desde mayo del presente año a la fecha de cierre del presente informe, se han generado 2.113 hallazgos que han sido llevados a planes de mejora; los establecimientos de este grupo que mayor número de hallazgos de con este comportamiento son; COCUC CUCUTA (1357 hallazgos), EPMSC ARAUCA (287 hallazgos) y EPMSC OCAÑA (269 hallazgos); teniendo en cuenta que los hallazgos objeto de requerimiento generados para los meses de mayo a octubre ya se encuentran cerrados en su totalidad; para el caso específico de algunos hallazgos evidenciados en el mes de noviembre se encuentran en estado abierto, al igual que los generados en el mes de diciembre, ya que el contratista está en tiempo de respuesta y la interventoría se encuentra en tiempo de verificación de los planes propuestos.

A nivel general, los aspectos que mayormente se presentan hallazgos para planes de mejora son: condiciones de saneamiento, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, instalaciones físicas y sanitarias – contratista. El contratista muestra un mediano compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 31% de hallazgos surtieron efecto de subsanación, mientras que el resto continuo los procesos administrativos, ya que, cumplidos los plazos y compromisos, estos se mantuvieron sin subsanación.

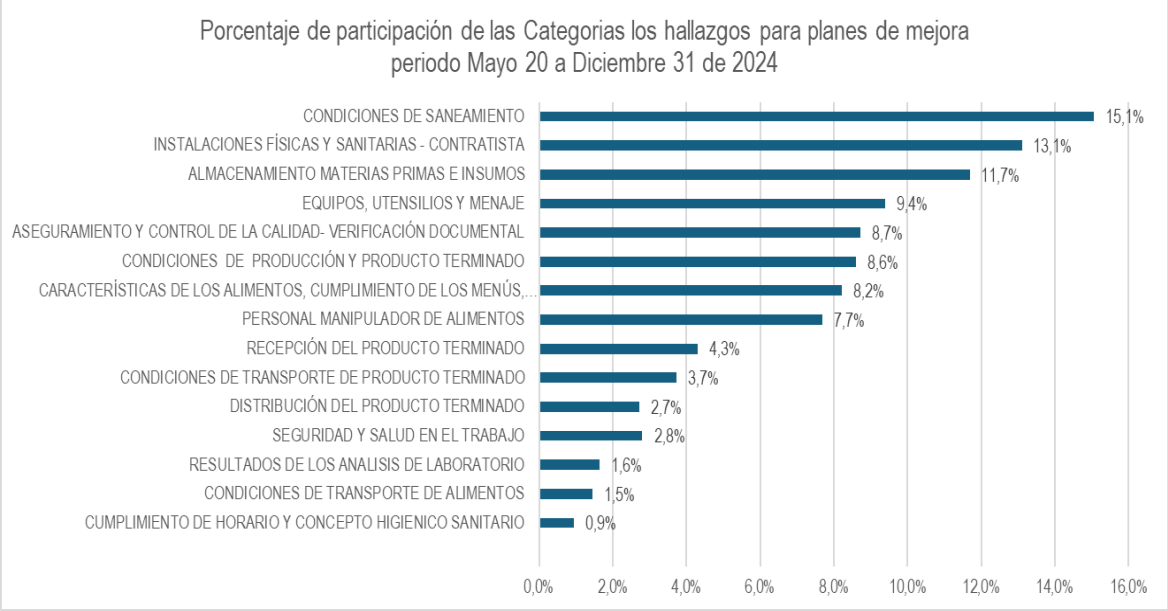
Para el caso del **grupo 12**, cuyo operador es el contratista ORNUA S.A.S., desde mayo del presente año a la fecha de cierre del presente informe; los establecimientos que han tenido mayor número de hallazgos generados como planes de mejora son EPMSC MEDELLIN (548 hallazgos), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (379 hallazgos) y EPMSC PUERTO BERRIO (264 hallazgos); ahora bien estos hallazgos fueron objeto de requerimiento y a su vez el contratista presentó planes de mejora, los cuales fueron verificados en campo por la interventoría; algunos hallazgos evidenciados en el mes de noviembre se encuentran en estado abierto, al igual que los generados en el mes de diciembre, ya que los cuales están en tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos.

Los aspectos que han reiterado o persisten continuamente en los requerimientos de planes de mejora corresponden a desviaciones en: almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, aseguramiento y control de la calidad-

verificación documental, recepción del producto terminado, condiciones de producción y producto terminado y personal manipulador de alimentos. El contratista muestra un bajo compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 39% de hallazgos surtieron efecto de subsanación, mientras que el resto continuo los procesos administrativos, ya que, cumplidos los plazos y compromisos, estos se mantuvieron sin subsanación.

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

Teniendo en cuenta que la interventoría aplica en las visitas de campo los formatos de verificación de ERON y estaciones de policía, estos a su vez están subdividas en categorías de seguimiento y adicionalmente en variables específicas, a continuación, se muestra el comportamiento que se ha presentado en estas categorías y que han sido requeridos para planes de mejoramiento.



Con base en lo que evidencia en la gráfica de barras, se analiza que las categorías con mayor número de hallazgos. Que a su vez se han requerido planes de mejora, se concentran en los aspectos relacionados con las categorías de cumplimiento de condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – contratista y almacenamiento materias primas e insumos.

En algunos casos, los contratistas han propuesto acciones para subsanar los hallazgos y cerrar los planes de mejora, sin embargo, se observa reincidencia mensual en estos problemas. Esto indica que las medidas adoptadas no se mantienen en el tiempo, lo que contribuye al aumento del número de hallazgos durante los procesos de seguimiento y verificación realizados por la interventoría. También influye las características de las instalaciones de los establecimientos.

El mayor número se situaciones que se evidencian están relacionados con deficiencia en la limpieza inadecuada en áreas y equipos específicas, mantenimientos e higiene en equipos, utensilios y menaje con registros desactualizados. estancamiento de agua en el piso por deficiencias y taponamientos en los sistemas de drenaje. Además, se ha observado falencia de recipientes adecuados para la disposición de residuos sólidos, el material sanitario no está en buen estado ni adecuadamente identificado. Otro de los hallazgos comunes son el estado de suciedad de las campanas extractoras debido a la falta de gestión oportuna por parte de los contratistas. Las

instalaciones sanitarias mayormente se encuentran en estado deficiente de limpieza y cuya dotación incompleta en cuanto a los elementos de higiene personal. El control de plagas presenta hallazgos como ausencia de planos para la ubicación de cebos y la presencia de plagas como heces de roedores, moscas y cucarachas, lo que indica ineficiencia en el programa de control de plagas. Adicionalmente, no se viene aplicando el protocolo de colores en tablas de picado, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

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

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

FECHA	ASUNTO	NUMERO DE RADICADO
3/12/2024	Requerimiento solicitud de información frente a compromisos visita de seguimiento del Ministerio de Justica y Uspec del 29 de octubre de 2024 al establecimiento CPMSPRT PUERTO TRIUNFO. Grupo 12. Contrato 338-2023	CIA-4004-2024
3/12/2024	REQUERIMIENTO INCUMPLIMIENTO ANEXO 9 – AUSENCIA DE PERSONAL ADMINISTRATIVO ERON EL BORDO. GRUPO 1. CONTRATO 327-2023	CIA-4009-2024
4/12/2024	Requerimiento de cumplimiento al plan de compras y uso de proteínas permitidas de acuerdo con los documentos contractuales. Grupo 12. Contrato 338-2023	CIA-4034-2024
5/12/2024	Requerimiento Plan de Mejora por suministro de proteína no permitida en los documentos contractuales (Rabadilla de pollo). Grupo 13. Contrato 339-2023	CIA-4041-2024
5/12/2024	Requerimiento por hallazgos del GRUPO 8, relacionados por No Cumplimiento del ANEXO No. 9 ESTANDAR DE TALENTO HUMANO en el establecimiento CAMISACS ACACIAS (COLONIA)	CIA-4053-2024
7/12/2024	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 16	CIA-0797-2024
7/12/2024	ALCANCE AL CONSECUTIVO CIA-0459-2024 - REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 1	CIA-0798-2024

FECHA	ASUNTO	NUMERO DE RADICADO
7/12/2024	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 1- ESTABLECIMIENTOS DE: EP ROLDANILLO, BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA, y EP TÍMBIO	CIA-0800-2024
7/12/2024	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 7- UT ARBOG	CIA-0801-2024
9/12/2024	ALCANCE A REQUERIMIENTOS DE PLAN DE MEJORA RPM_0593 y RPM_0625	CIA-4085-2024
9/12/2024	REQUERIMIENTO POR NO SUMINISTRO DE COMPONENTE POSTRE. CUADRO DE RACIONES 1 AL 31 DE JULIO 2024 CPAMSPY POPAYÁN GRUPO 1. CONTRATO 327-2023	CIA-4195-2024
16/12/2024	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 de noviembre de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327-2023.	CIA-4299-2024
21/12/2024	Requerimiento ante hallazgos evidenciados en visita de seguimiento al servicio de alimentación de EPMSC SANTA BÁRBARA. Grupo 12. Contrato 338-2023.	CIA-4367-2024
23/12/2024	REQUERIMIENTO POR ALERTAS DESABASTECIMIENTO - NO ENTREGA DE COMPONENTES - ALIMENTOS NO PERMITIDOS. ESTABLECIMIENTOS GRUPO 1. CONTRATO 327-2023	CIA-4400-2024
23/12/2024	Requerimiento por Solicitud - Entrega en Fondos Bebidas en Estaciones de Policía / Entrega en Fondos Dietas (Sopas – Bebidas) ERON - Grupo 2 – Contrato 328-2023.	CIA-4414-2024
24/12/2024	Requerimiento por evidencia y suministro de producto proteico no establecido en el ciclo de menú para estaciones de policía, de acuerdo con los documentos contractuales (Filete de Pollo y Torta de Carne). Grupo 12. Contrato 338-2023	CIA-4421-2024
24/12/2024	Requerimiento Plan de Mejora por evidencia de Alimentos No Permitidos (Papada de Cerdo). CPAMSPY POPAYAN – ERON EL BORDO. Grupo 1. Contrato 327-2023	CIA-4425-2024

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

Distribución por contratista.

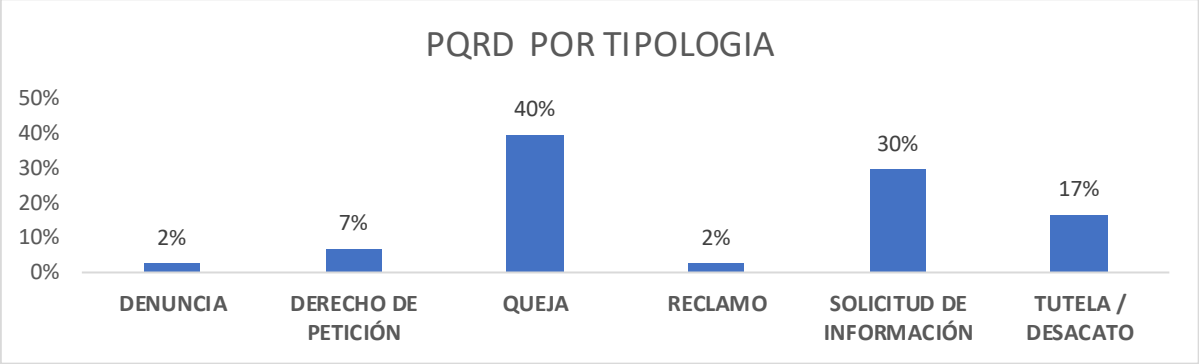
Sobre la base de la gestión de interventoría, ejercida por el CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 159-2024, se detalla consolidado de las PQRD recibidas en la fecha del presente informe, 162 PQRD, a las cuales se les realizó, análisis, seguimiento y envío de respuestas, el consolidado de las mismas, se adjunta la matriz detallando número interno de PQRD recibida en el periodo del presente informe con el nombre del establecimiento, fecha de recepción, contratista, tipo de PQRD, estado del seguimiento en tiempos de respuesta y el cierre de la misma.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	14	32	19	29	35	31	170
1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	0	0	0	0	0	0	0	13	13
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	1	1	0	4	1	0	9
3	ARDIKO A&S SAS	0	5	8	16	9	7	8	2	55
4	UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	2	12	12	10	3	4	58
5	UT LOGISTIC FOOD	1	0	4	3	2	2	3	1	16
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	23	27	14	17	21	21	138
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10	7	36	10	16	8	97
8	ARDIKO A&S SAS	1	2	1	9	6	5	2	3	29
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	21	17	5	17	14	8	120
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	5	10	10	5	6	10	49
11	UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19	29	14	12	8	10	111
12	ORNUA SAS	2	5	6	17	17	14	3	5	69
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	6	10	4	5	8	2	45
14	UT MACSOL USPEC 2024	1	2	6	6	2	1	7	8	33
15	UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	13	2	1	18	10	14	64
16	CJVN S.A.S	3	2	1	3	0	2	0	1	12
17	CJVN S.A.S	1	0	6	3	2	7	4	4	27
TODOS	TODOS	0	2	2	3	3	3	4	2	19
NA	No Aplica - No competencia	2	1	6	7	3	3	2	15	39
TOTAL, PQRD		**70**	**88**	**154**	**214**	**159**	**171**	**155**	**162**	**1173**

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta al 97% de las mismas, se encuentran 6 PQR en trámite y en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

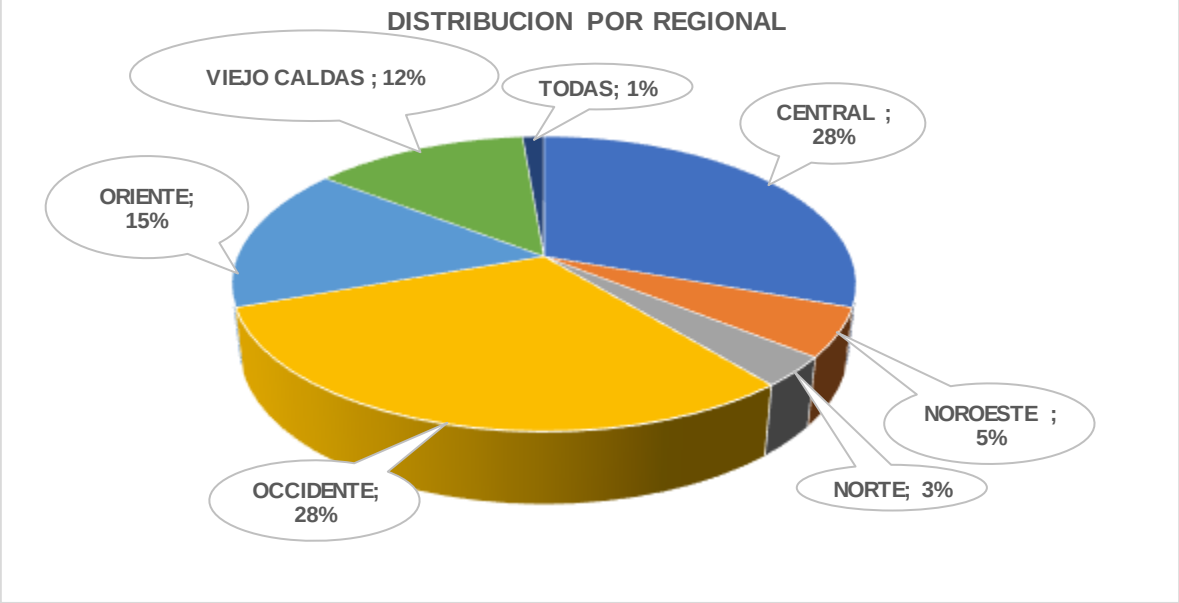
Distribución por Tipología.

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 40% corresponde quejas, el 30% a solicitudes de información, el 17% a acciones constitucionales (tutelas – desacatos), el 7% a derechos de petición, así mismo el 2% a reclamos y a denuncias respectivamente, como se muestra en la siguiente gráfica:



Distribución por Regional

A continuación, se indica análisis y distribución porcentual de PQRD recibidas por regional, durante el periodo del presente informe, donde se observa que la regional Central presenta un 28% de PQRD recibidas; así mismo la regional Occidente con el 28%, la regional Oriente con el 15%, Vejo Caldas el 12%, Noroeste el 5% y Norte con el 3% respectivamente, de acuerdo a la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibieron dos (2) PQRD, las cuales no son asignadas a una regional, dado que las solicitudes se asocian a todas las regionales y once (11) PQRD por no competencia al operador.

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

A Continuación, se consolidadas las 206 alertas reportadas a la entidad por grupo

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_01	CPAMSPY POPAYAN	50
	CPMSTUL TULUA	14
	DE POPAYAN	2
	EPMSC EL BORDO	4
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC TUMACO	1
	ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO	3
	ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO	1
	ESTACION DE POLICIA PIENDAMO	2
	ESTACION DE POLICIA TAMBO	1
	ESTACION DE POLICIA TUMACO	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	3
GRUPO_02	ESTACION DE POLICIA JUNIN	1
	PLANTA DE PRODUCCION EP-CALI G2	1
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	3
	ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA	1
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	1
GRUPO_04	EPMSC PITALITO	1
GRUPO_05	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	EPMSC VILLETA	1
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	1
GRUPO_07	ANTONIO NARINO	1
	CPMMSFFA PONAL	1
	CPMS BOGOTA LA MODELO	29
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	2
	DIJIN	2
	EPMSC CAQUEZA	1
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
	RAFAEL URIBE URIBE	1
	SIJIN	2
	SOACHA	1
	TUNJUELITO FATIMA	1
	URI PUENTE ARANDA	1
	USAQUEN	1
GRUPO_08	CPMSACS ACACIAS - RANCHO ALA A Y B	1
	ESTACION DE POLICIA YOPAL	1
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA	1
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	1
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	2
	EPMS RAMIRIQUI	1
GRUPO_10	CAI LA UNION ARMENIA	1
	ESTACION DE POLICIA DE MARMATO	1
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA CTI	2
GRUPO_11	BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 6 "FRANCISCO ANTONIO ZEA"	1
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENERAL DE LA NACION	1
GRUPO_12	ALTAVISTA MEDELLIN	2
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	1
	CANDELARIA MEDELLIN	3
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	1
	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	1
	ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA	2
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	1
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12	1
	POPULAR	2
	SAN JAVIER MEDELLIN	1
	SIJIN MEVAL	1
GRUPO_13	COPACABANA	2
	COPED PEDREGAL - ALTA	2
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	3
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. Gneral Pedro Nel Ospina)	1
	EPMSC ANDES	2
	EPMSC LA CEJA	1
	SAN CRISTOBAL	1
GRUPO_14	CPMS BUCARAMANGA	1
GRUPO_15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	1
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	2
	EPMSC AGUACHICA	3
	ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA	1
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	1
GRUPO_16	EPMSC BARRANQUILLA	2
GRUPO_17	EPMSC SANTA MARTA	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
	PLANTA DE PRODUCCIÓN VALLEDUPAR G17	1
Total general		206

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

CATEGORIA	EP	ERON	PLA	UT	Total general
ALIMENTOS VENCIDOS	2	4			6
CONTIGENCIA INFRAESTRUCTURA		11			11
DEMORAS EN EL INGRESO		1			1
DESABASTECIMIENTO MP		27	2		29
HORARIO	5	21			26
HUELGA		2			2
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	20	20		1	41
NO PAGO DE BONIFICACION PPL		5			5
OTROS	13	44	4		61
SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	3	10			13
VISITA FALLIDA	5	5		1	11
Total general	**48**	**150**	**6**	**2**	**206**

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

En la categoría de otros se encuentra las siguientes alertas: empaque primario no cuenta con etiqueta ni rotulado, no se encuentra el personal del contratista completo de acuerdo a lo que establece la OTM, entrega de proteína no permitida devolución por parte del ppl de preparaciones, presencia de vectores, EP se evidencia ingreso de alimentos por parte de los familiares a los ppl, entre otros.

Se anexa consolidado de alerta enviadas a la entidad

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

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

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

Para llevar a cabo este proceso el día 12 de abril se dio a conocer la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL con el Asunto: Socialización y solicitud de apoyo- Procedimiento USPEC- INPEC cambios de menú semestral…, mediante la cual se establecieron algunas especificaciones y cronograma para los cambios de menú a realizar.

Este procedimiento también fue socializado en la reunión con el equipo de Nutrición INPEC- USPEC y contratistas de alimentación el día 24 de mayo de 2024, donde se estableció un tiempo máximo de envió de propuestas de cambio de menú por parte de los contratistas hasta el 31 de mayo.

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

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

El proceso de aprobaciones e inicio de ejecución de cambio de menú en los establecimientos se llevó a cabo durante los meses julio y agosto, por lo tanto, durante el mes de septiembre se dio por finalizada la actividad y durante el mes de diciembre no fueron realizados nuevos cambios de menú permanente, se adjunta al presente informe la relación de los establecimientos para los cuales se aprobaron cambios de Menú en Video-concertaciones o se aceptó la propuesta de cambio de menú

del contratista por parte de la PPL en los establecimientos; para ver el detalle de las solicitudes y aprobaciones se incluye el **Anexo 1_Consolidado Cambios de menú segundo semestre**:

Intercambios diarios

La Oferta Técnica Mínima, en el Capítulo I. Características Generales de la Alimentación, Numeral 2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS, establece las siguientes especificaciones en cuanto a la realización de intercambios diarios:

"Nota 2: Se permitirán hasta cuatro (4) intercambios de: frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo. de verdura a la semana, de alimento proteico semanal. Se informará por correo de este intercambio al supervisor y/o interventoría, no se requiere autorización de la USPEC de estos intercambios, sin embargo, se deberá remitir un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría con el aval del nutricionista del contratista, informado tal situación.
Nota 3: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algún componente del ciclo de menú diario, con un máximo de cuatro (4) veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura o tubérculo, siempre y cuando éstas correspondan únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad. Para lo cual, se deberá remitir un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría con el aval del nutricionista del contratista, informado tal situación.
Nota 4: El cambio señalado en la nota 2 y 3, debe ser avalado por el nutricionista del Contratista, cuando sea remitido a la USPEC y/o interventoría."
La interventoría determino el procedimiento de notificación mediante formulario de Google socializado a la entidad y a los contratistas mediante oficio CIA-0093-2024 remitido el 18 de junio; a continuación, se presenta el consolidado de los 491 intercambios notificados por grupo y establecimiento durante el mes de diciembre:

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
GRUPO 1 - CTO 327-2023 - UT PENITENCIAROS 2023	**26**
ERON - DE POPAYAN	8
ERON - EPMSC PASTO	3
ERON - EPMSC TUMACOEP	4
ERON - CPMSTUL TULUACPMS TULUA	4
ERON - EPMSC IPIALESUT	2
ERON - CPMSTUL TULUAEP AGUA CLARA CPMS TULUA	5
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**14**
ERON - EPMSC CALI	9
ERON - EPMSC BUGA	3
ERON - EPMSC CALIEP AGUABLANCA-FRAY DAMIAN PCC SAN NICOLAS-JUNIN Y TERRON	2
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**34**
ERON - CPAMSPAL PALMIRA	7
ERON - COJAM JAMUNDI(UT - COJAM JAMUNDI) grupo 3	20
ERON - EPMSC CARTAGO	2
ERON - CPAMSPAL PALMIRAEP Y SERVICIO PRINCIPAL	2

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC SILVIA	1
ERON - EPMSC PUERTO TEJADA	1
ERON - COJAM JAMUNDI ep Ponal	1
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**35**
ERON - EPMSC FLORENCIAUT CUNDUY	9
ERON - EPMSC NEIVA	7
ERON - EPMSC PITALITO	7
ERON - EP FLORENCIA LAS HELICONIA Sep heliconias	4
ERON - EPMSC GARZONGARZON	2
ERON - EPMSC LA PLATAUT UNIDOS USPEC 2024	1
ERON - EPMSC FLORENCIAUNIDAD TACTICA FERNANDO SERRANO	4
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	**18**
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP Zipaquirá - EP Cajicá	3
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGA Eron y EP Fusagasugá	4
ERON - EPMSC CHAPARRALERON CHAPARRAL	2
ERON - EPMSC VILLETAERON	2
ERON - EPMSC ZIPAQUIRA	1
ERON - CPMSMEL MELGARERON	1
ERON - EPMSC GIRARDOTERON	1
ERON - EP GUADUAS LA ESPERANZAEP GUADUAS LA ESPERANZA	4
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**15**
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTA	14
CPAMS - EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
GRUPO 7 - CTO 333-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**40**
ESTACIONES DE POLICIA GRUPO 7	25
ERON - CPMS BOGOTA LA MODELO	12
ERON - CPMS CHIQUINQUIRA	1
ERON - EPMSC CAQUEZA	1
ERON - CPMSLME LA MESA	1
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**11**
ERON - CPMSACS ACACIAS	3
ERON - EC YOPAL	3
ERON - CPMSPDA PAZ ARIPORO	2
ERON - EPMSC VILLAVICENCIO	2
ERON - EC YOPALURI YOPAL	1
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	**27**
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 1 ALTA	9
ERON - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	8
ERON - EPMSC DUITAMA	3
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 2 MEDIANA	3
ERON - EPMSC SOGAMOSO	2

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - CPMS TUNJA	2
GRUPO 10 - CTO 336-2023 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	**5**
ERON - MANIZALES	1
ERON - EPMSC PACORA	1
ERON - EPMSC PEREIRA	3
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**11**
ERON - COIBA IBAGUEUT IBAGUE	4
ERON - EPAMS LA DORADAEPDORADA	6
ERON - EPMSC HONDAEPMSCHONDA	1
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	**46**
ERON - CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	11
ERON - EPMSC MEDELLIN	8
ERON - EPMSC TAMESIS	4
ERON - EPMSC JERICO	3
ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	2
ERON - EPMSC BOLIVARESTACION DE POLICIA CIUDAD BOLIVAR	2
ERON - EPMSC QUIBDO	2
ESTACION DE POLICIA BELEN	1
ESTACION DE POLICIA SABANETA	1
ESTACION DE POLICIA MANRIQUE	1
BATALLON VILLA HERMOSA	1
ESTACION DE POLICIA YONDO	1
CANDELARIA	1
ESTACION DE POLICIA CALDAS	1
BATALLON JORGE EDUARDO SANCHEZ	1
ESTACION DE POLICIA POPULAR	1
ERON - EPMSC SANTA BARBARA	1
ESTACION DE POLICIA SAN JAVIER	1
ERON - EPMSC ISTMINA	1
Ep Candelaria	1
ESTACION DE POLICIA ALTAVISTA	1
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	**23**
ERON - COPED PEDREGAL	6
ERON - CPMSSDO SANTO DOMINGO	4
ERON - EPMSC SONSON	3
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZUT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	2
ERON - EPMSC APARTADO Estaciones de policía	1
ERON - EPMSC LA CEJA	1
ERON - EPMSC LA CEJA Estaciones de policía	1
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
EP SAN CRISTOBAL	1

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC YARUMAL	1
EP 12 de octubre	1
ERON - EPMSC APARTADO	1
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**18**
PLANTA EXTERNA BUCARAMANGA	10
ERON - EPAMS GIRON	4
ERON - EPMSC VELEZEP BARBOSA	1
ERON - EPMSC SOCORROCPMS Socorro	2
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**126**
ERON - COCUC CUCUTAPLANTA EXTERNA	20
ERON - EPMSC AGUACHICAERON	19
ERON - EPMSC PAMPLONAERON	18
ERON - COCUC CUCUTAESTRUCTURA	44
ERON - EPMSC ARAUCAERON	13
ERON - EPMSC OCAÑAERON	8
ERON - EPMSC OCAÑAESTACIÓN DE POLICIA	2
ERON - EPMSC PAMPLONAESTACIÓN DE POLICIA	1
ERON - EPMSC AGUACHICAERON - ESATCIÓN DE POLICIA	1
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**22**
ERON - EPMSC CARTAGENA	8
ERON - EPMSC SINCELEJO	5
ERON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	4
ERON - EPMSC BARRANQUILLA	3
ERON - EPMSC MONTERIA	1
ERON - EPMSC MAGANGUE	1
GRUPO 17 - CTO 343-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**20**
ERON - EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	5
ERON - EPMSC RIOHACHAEP RIOHACHA	4
CPAMS - EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)EP PERMANENTE	5
ERON - EPMSC RIOHACHA	2
ERON - EPMSC SANTA MARTAUT JOSE MARIA CORDOBA	2
ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
ERON - EPMSC EL BANCOEP BANCO	1
TOTAL, GENERAL	**491**

Posterior a la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la interventoría emitió observaciones sobre el 14% (70) de los intercambios notificados por las siguientes causas:

ITEM	%	OBSERVACIÓN
1	33% (23)	Sobrepasa el número de intercambios permitidos de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS "Nota 2: Se permitirán hasta cuatro (4) intercambios de: frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo. de verdura a la semana, de alimento proteico semanal...".
2	1% (1)	Sobrepasa el número de intercambios permitidos en el tipo de preparación de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS "Nota 3: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algún componente del ciclo de menú diario, con un máximo de cuatro (4) veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura o tubérculo, siempre y cuando éstas correspondan únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad..."
3	26% (18)	Entrega de alimentos no acorde con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 1. COMPOSICIÓN DE LA MINUTA, Tablas de Características de cada componente y en el Anexo N4. FORMATOS DE NUTRICION 2023, Hojas N-N003 Y N-N004- Lista de intercambios Hombres y Mujeres o incluido dentro del listado de alimentos prohibidos de la Hoja N-N010 del mismo anexo.
4	30% (21)	Observación 1 y 2
5	10% (7)	Observación 1 y 3

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

2.2.23 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución del cumplimiento microbiológico de los contratistas

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 31 de diciembre del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo a lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad.
Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y
fisicoquímicos del 20 de noviembre al 20 diciembre; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida:
almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

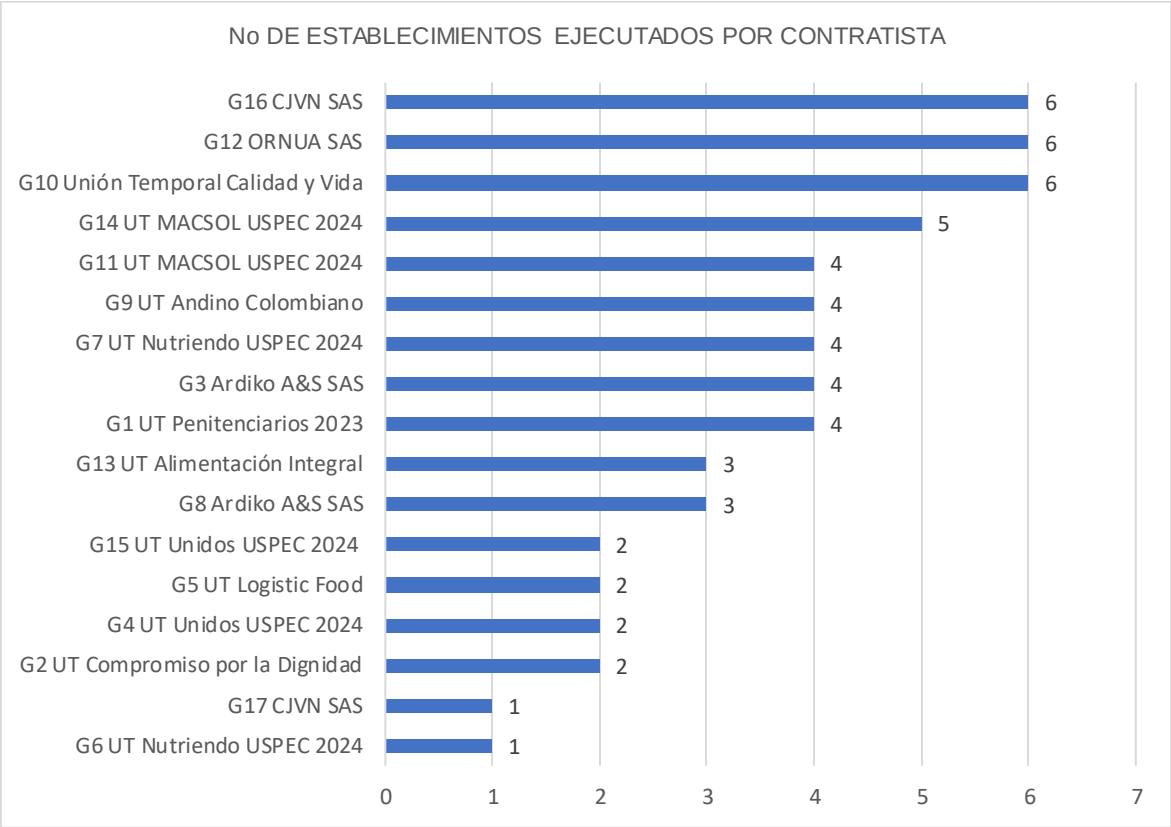
Para el mes de diciembre del 2024, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%.

Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies y agua potable para análisis microbiológico y fisicoquímico), de igual forma se tomaron 6 muestras de alimentos (pollo, carne, huevo y verdura cocida las cuales hacen parte del mismo grupo, derivado cárnico, ensalada cruda, jugo de fruta, leche UHT y queso fresco, tal como se relacionan en la siguiente tabla, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de la Interventoría, para un total de 59.

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

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

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



Ejecución Muestras de Alimentos del 1 al 31 de octubre

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

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UT ALIMENTOS PENITENCIARIOS 2023	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
3	ARDIKO A&S	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
4	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
5	UT LOGISTIC FOOD	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
8	ARDIKO A&S SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o	3

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

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

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

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

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el tipo de muestra teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 295 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

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

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
15	UT UNIDOS USPEC 2024	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
16	CJVN SAS	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
17	CJVN SAS	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre del 2024, se puede evidenciar en la relación de anexos.

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

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UT Penitenciarios 2023	36
2	UT Compromiso por la Dignidad	24
3	Ardiko A&S SAS	30
4	UT Unidos USPEC 2024	36
5	UT Logistic Food	24
6	UT Nutriendo USPEC 2024	12
7	UT Nutriendo USPEC 2024	48
8	Ardiko A&S SAS	18
9	UT Andino Colombiano	30
10	Unión Temporal Calidad y Vida	78
11	UT MACSOL USPEC 2024	24
12	ORNUA SAS	36
13	UT Alimentación Integral	24
14	UT MACSOL USPEC 2024	48
15	UT Unidos USPEC 2024	12
16	CJVN SAS	42
17	CJVN SAS	18
TOTAL	540	

Teniendo cuenta lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a la toma de muestras microbiológicas de alimentos según lo establecido en el anexo técnico de interventoría en donde se solicita realizar la toma de muestras de derivados cárnicos, ensalada cruda, jugos de fruta, leche entera o descremada o deslactosada UHT, leche en polvo, quesos frescos, y proteicos como pollo, carne, pescado, huevos y/o verduras cocidas; se dio cumplimiento a 6 muestras de alimentos

correspondiente a los muestreos de rutina que se incluyen en el presente informe, con respecto al periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre.

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

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
1	UT Penitenciarios 2023	30
2	UT Compromiso por la Dignidad	20
3	Ardiko A&S SAS	25
4	UT Unidos USPEC 2024	30
5	UT Logistic Food	20
6	UT Nutriendo USPEC 2024	10
7	UT Nutriendo USPEC 2024	40
8	Ardiko A&S SAS	15
9	UT Andino Colombiano	25
10	Unión Temporal Calidad y Vida	65
11	UT MACSOL USPEC 2024	20
12	ORNUA SAS	30
13	UT Alimentación Integral	20
14	UT MACSOL USPEC 2024	40
15	UT Unidos USPEC 2024	10
16	CJVN SAS	35
17	CJVN SAS	15
TOTAL	450	

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

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre

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

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

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre.

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	**85.27%**
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**85%**
3	ARDIKO A&S SAS	**85.85%**
4	UT UNIDOS USPEC 2024	**89%**
5	UT LOGISTIC FOOD	**89.5%**
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	**84.25%**
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	**90%**
8	ARDIKO A&S SAS	**84.57%**
9	UT ANDINO COLOMBIANO	**88.43%**
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	**83.73%**
11	UT MACSOL USPEC 2024	**100%**
12	ORNUA S.A.S.	**84.7%**
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	**73%**
14	UT MACSOL USPEC 2023	**90,18%**
15	UT UNIDOS USPEC 2024	**85%**
16	CJVN SAS	**88.3%**
17	CJVN SAS	**88.75%**

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7, UT MACSOL USPEC 2024 grupo 11 y grupo 14. Es importante mencionar que el grupo 11 obtuvo un cumplimiento del 100% debido a que presentó total cumplimiento en las muestras de alimentos y/o CHS evaluadas.

Por otra parte, los contratistas UT Penitenciarios 2023 grupo 1, UT Compromiso por la Dignidad grupo 2, ARDIKO A&S SAS grupos 3 y 8, así como, UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Logistic Food grupo 5, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6, Unión Temporal Andino Colombiano grupo 9, UT CALIDAD Y VIDA 23 – 24 grupo 10, ORNUA SAS grupo 12, UT Alimentación Integral grupo13, UNION TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024 grupo 15, finalmente, CJVN S.A.S. grupos 16 y 17, a estos contratistas durante el seguimiento en cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE PARCIALMENTE, es importante tener en cuenta que para el presente informe ninguno de los operadores presentó calificación NO CUMPLE.

Al realizar un comparativo con el periodo anterior se evidenció que el grupo 14, mantuvo su comportamiento con calificación por encima del 90% con un concepto de CUMPLE.
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre

Para el periodo comprendido entre el 20 de noviembre al 20 de diciembre, se presenta un total de 95 muestras no conformes, lo que indica que de los 915 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 9.59% presentan resultados No Conformes, a continuación se detalla la relación de muestras con presencia de patógenos, muestras con microrganismos indicadores de calidad e higiene dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

Microorganismos patógenos del periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre

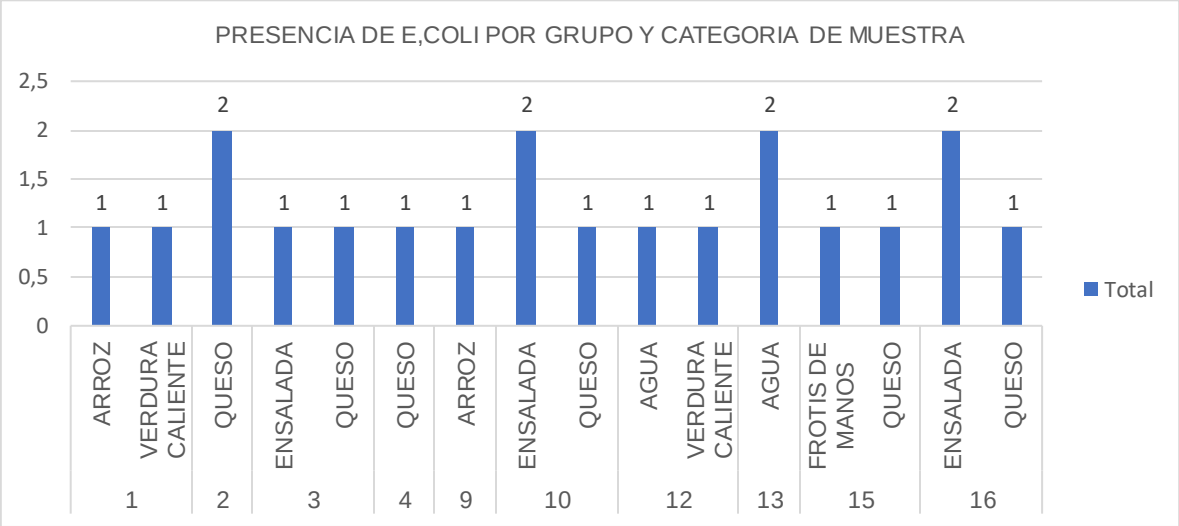
Durante el periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre se reportaron por parte del laboratorio un total de 31 muestras con un presencia de los patógenos como *E. coli*, *Staphylococcus aureus* , *Bacillus cereus* coagulasa positiva *y Listeria monocytogenes* la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con E.coli

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
1	Producto terminado: arroz cocido	*E. coli*
1	Producto terminado: ensalada cocida (ahuyama, arveja y cebolla)	*E. coli*
2	Materia prima: queso cuajada	*E. coli*
2	Materia prima: queso cuajada	*E. coli*
3	Producto terminado: ensalada cruda (pepino. Tomate, cebolla, repollo)	*E. coli*
3	Materia prima: queso campesino	*E. coli*
4	Materia prima: queso campesino	*E. coli*
9	Producto terminado: arroz blanco cocido	*E. coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
10	Producto terminado: ensalada cruda de pepino, tomate y zanahoria	*E. coli*
10	Materia prima: queso campesino	*E. coli*
10	Producto terminado: ensalada cruda de lechuga, tomate, zanahoria	*E. coli*
12	Agua potable grifo lavado y desinfección	*E. coli*
12	Producto terminado: ensalada cocida de zanahoria, papa y habichuela	*E. coli*
13	Agua potable grifo filtro sanitario	*E. coli*
13	Agua tratada: grifo - lavamanos área de producción	*E. coli*
15	Frotis de manos limpias: Juan Rodríguez	*E. coli*
15	Materia prima: queso blanco (queso campesino)	*E. coli*
16	Producto terminado: ensalada cruda (repollo, zanahoria, cebolla)	*E. coli*
16	Producto terminado: ensalada cruda (tomate, repollo y cebolla)	*E. coli*
16	Materia prima: queso costeño	*E. coli*

Para el periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre, se reportaron por parte del laboratorio un total de 31 muestras con un presencia de patógenos, en donde el microorganismo con mayor presencia fue E.coli el cual se presentó 20 resultados en las siguientes muestras y grupos: Grupo 1 se evidenció una muestra de arroz y verdura caliente; grupo 2 dos muestras de queso; grupo 3 una muestra de queso y ensalada cruda; grupo 4 una muestra de queso; grupo 9 una muestra de arroz; grupo 10 dos muestras de ensalada cruda y una muestra de queso; grupo 12 una muestra de agua potable y una muestra de ensalada cruda; grupo 13 dos muestras de agua potable; grupo 15 una muestra de frotis de manos y una muestra de queso; y grupo 16 dos muestras de ensalada cruda y una muestra de queso.



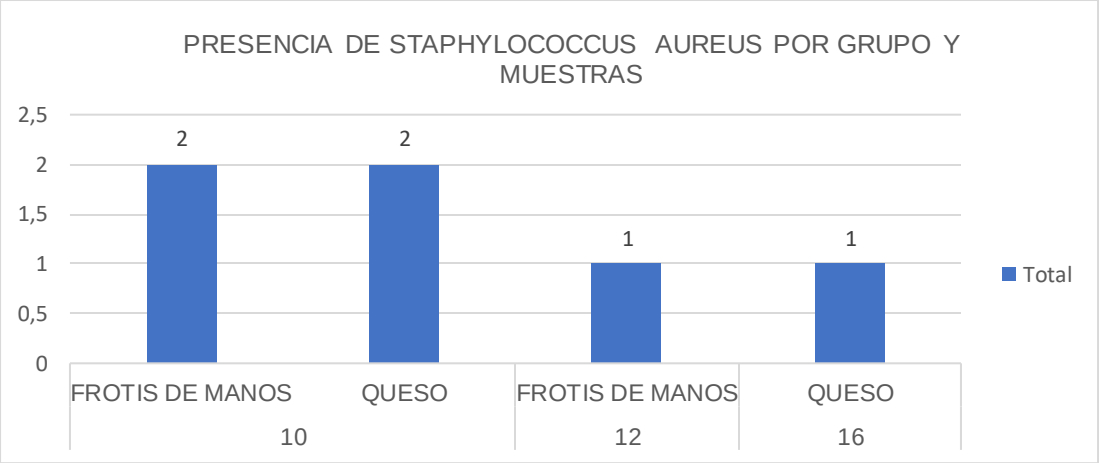
Es importante mencionar que de las 24 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 64,5%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias primas y agua potable; se debe realizar una verificación de todas las etapas de producción desde la recepción de materias primas hasta el lavado y desinfección de tanques de

agua y utensilios, ya que su presencia puede generar una contaminación cruzada, así mismo se debe realizar una verificación de proveedores, ya que estos son parte fundamental de la cadena de suministro, verificando las condiciones higiénicas sanitarias de las plantas de producción de estos proveedores como las BPM en todos los procesos de almacenamiento, transporte y distribución de estos. En cuanto a la presencia de *E.coli* en las Ensaladas crudas, es importante indicar que quizás no se están llevando a cabo procesos correctos de lavado y la desinfección efectiva de las verduras.

Relación de muestras con *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PATÓGENO
10	Materia prima: quesillo	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
10	Frotis de manos limpias: Jeison herrera - auxiliar cocina	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
10	Materia prima: queso campesino	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
10	Frotis de manos limpias: Arturo Giraldo- auxiliar cocina	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
16	Producto terminado: queso costeño	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Frotis de manos limpias: juan Manuel Hernández -	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre de fue *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva el cual se evidenció en las siguientes muestras y grupos, para el grupo 10, se reportó dos muestras de queso y dos muestras de frotis de manos; grupo 12 una muestra de frotis de manos y por último en el grupo 16 se evidenció una muestra de queso.



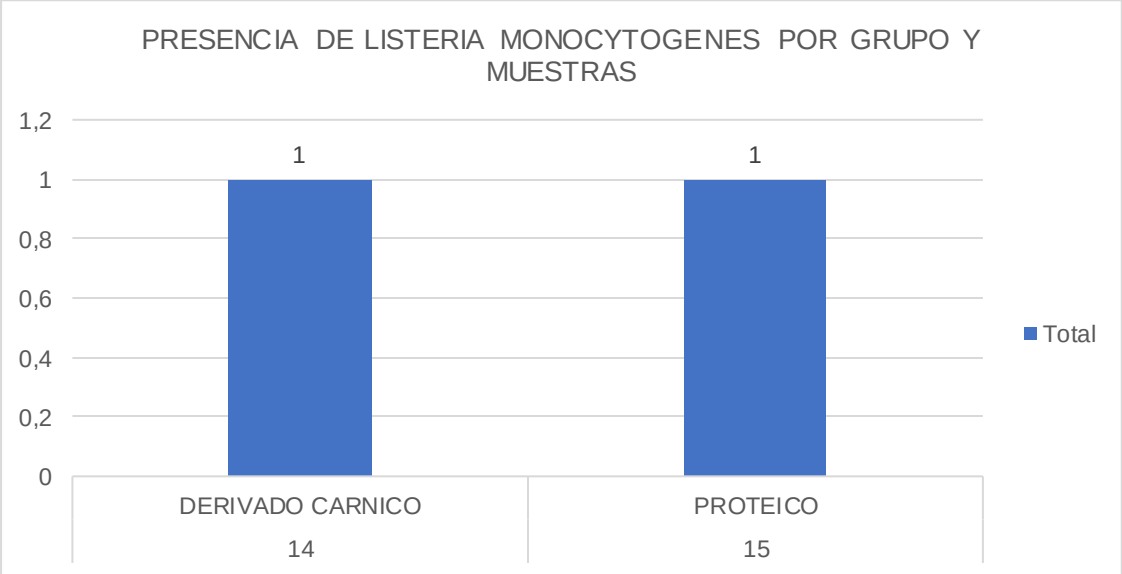
Es importante mencionar que de las 31 muestras con patógenos *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ocupa el 19%, Es importante señalar que la presencia *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en los alimentos pueden ser causada cuando los manipuladores contienen las bacterias Staphylococcus aureus en su piel, también cuando no se lavan las manos adecuadamente antes de tocar los alimentos. Si el alimento se deja a temperatura ambiente o se cocina poco, las bacterias pueden multiplicarse y producir toxinas. Por lo tanto, esto puede generar una intoxicación alimentaria, es importante tener en cuenta que esta no se produce

por la ingestión de las bacterias, sino por la ingestión de las toxinas de los alimentos producidas por las bacterias.

Relación de muestras con *Listeria monocytogenes*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO
15	Producto terminado: proteína - pechuga de pollo cocida	*Listeria monocytogenes*
14	Materia prima: chorizo mixto de cerdo y pollo	*Listeria monocytogenes*

Otro microorganismo patógeno evidenciado es *Listeria monocytogenes*.. en el cual se presentó en una muestra de pechuga de pollo listo para consumo, correspondiente al grupo 15, y en el grupo 14 la muestra de materia prima chorizo.



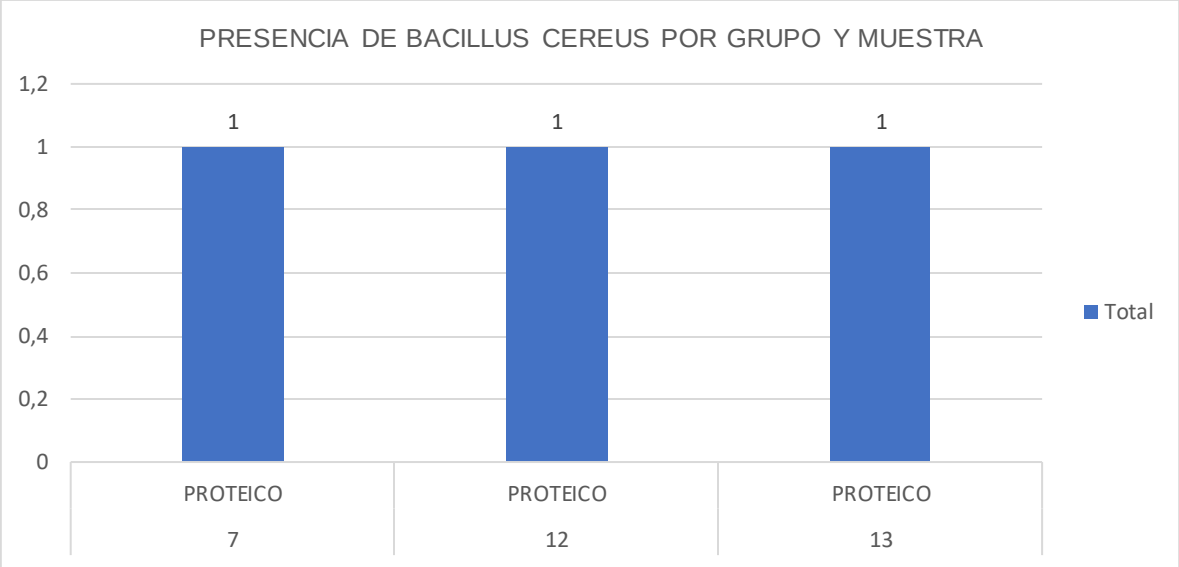
Es importante mencionar que de las 31 muestras con patógenos *Listeria monocytogenes* ocupa el 6,4%, Es importante señalar el microorganismo *Listeria monocytogenes* es un microorganismo ubicuo que le permite incorporarse con facilidad a la cadena alimenticia y se ha asociado a infección invasiva, tras la ingestión de diversos tipos de alimentos para humanos; los cuales que se han contaminado a lo largo de la producción o el procesado o en el momento de la preparación para el consumo. En la actualidad, el comercio global exige a las empresas la implantación de sistemas higiénico-sanitarios rigurosos para el control de la producción y la vigilancia de las cadenas de frío, con el objetivo de minimizar los problemas sanitario que se puedan producir por la comercialización de productos alimenticios en mal estado. En Colombia los datos de incidencia de *Listeria monocytogenes* en humanos y en alimentos aún son pobres y en muchos casos de meningitis y abortos aún no se indaga listeriosis; por esta razón y con el objetivo de concientizar aún más a las empresas productoras de alimentos, a las entidades de salud, población de riesgo y de consumidores en general. Es importante tener en cuenta que la listeriosis es una enfermedad bacteriana invasiva, producida por *Listeria monocytogenes*; cocobacilo Gram-positivo psicrótrofo, móvil, no esporulado, anaerobio facultativo, patógeno de origen alimentario en humanos y animales con una amplia distribución en la naturaleza. La contaminación alimentaria, en epidemias o en casos esporádicos, en poblaciones inmunosuprimidas, constituyen los dos factores fundamentales

para la presentación de la enfermedad. La amplia distribución de *Listeria monocytogenes* se debe a la capacidad de sobrevivir durante períodos de tiempo prolongados en diferentes medios. Por consiguiente, los alimentos se pueden contaminar en cualquier eslabón de la cadena productiva y en el almacenamiento en frío.

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO
13	Producto terminado: cárnico cocido - cerdo a la plancha	*Bacillus cereus*
7	Producto terminado: pechuga cocida	*Bacillus cereus*
12	Producto terminado: carne de res cocida	*Bacillus cereus*

Por último dentro del grupo de patógenos se evidencio Bacillus cereus en los siguientes grupos; grupo 13 en una muestra de cárnico cocido (cerdo a la plancha); grupo 7 cárnico cocido (pechuga de pollo) y por último grupo 12 una muestra de carne de res cocida.



Los alimentos crudos de origen vegetal son la mayor fuente de B. cereus. Se ha aislado de alimentos, incluyendo vegetales frescos y vegetales mínimamente procesados, cereales y derivados (principalmente arroz), especias, leche cruda y pasterizada, derivados lácteos, carnes (crudas y derivados) y alimentos como miel, entre otros; Se reconoce su habilidad para crecer en alimentos con alto contenido proteico, asociado a la presencia de amilasas que le permiten desdoblar este carbohidrato. Debido a la resistencia de su endoespora este microorganismo puede sobrevivir a diferentes condiciones de estrés durante la producción de alimentos, por ejemplo: la deshidratación y los tratamientos térmicos, por lo que en alimentos procesados no industrializados puede multiplicarse cuando las condiciones de temperatura favorecen su crecimiento.

En la industria de alimentos se ha observado que este microorganismo puede adherirse a las superficies (teniendo afinidad por las superficies hidrófobas), incluso el acero inoxidable. La amplia distribución del microorganismo permite que sobreviva en alimentos listos para consumo dentro de las razones que permiten este crecimiento está la eliminación de los microorganismos competidores

y abuso en el tiempo y temperatura de enfriamiento de estos productos. El hecho de que esta bacteria tenga la habilidad de sobrevivir en diferentes ambientes y en condiciones de estrés, hace muy difícil para la industria excluir a B. cereus de sus alimentos.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de noviembre

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

NOVIEMBRE			DICIEMBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
13	PRODUCTO TERMINADO: PERNIL DE POLLO GUISADO	Bacillus cereus	Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: YUCA COCIDA	Bacillus cereus	No Evidenciado
9	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA AL HORNO	Escherichia coli	No Evidenciado
4	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCINADA - ZANAHORIA Y HABICHUELA	Escherichia coli	No Evidenciado
11	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO CAJAMARCA	Listeria monocytogenes	No Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA	Escherichia coli	No Evidenciado
5	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE ZANAHORIA TOMATE Y CEBOLLA	Escherichia coli	No Evidenciado
5	PRODUCTO TERMINADO: QUESO CAMPESINO	Escherichia coli	No Evidenciado
12	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: MARIA VIRGINIA ZULUAGA	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Evidenciado
12	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA DE ZANAHORIA Y HABICHUELA	Staphylococcus coagulasa positiva	No Evidenciado

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

NOVIEMBRE			DICIEMBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
13	PRODUCTO TERMINADO: PERNIL DE POLLO GUISADO	Bacillus cereus	Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: YUCA COCIDA	Bacillus cereus	No Evidenciado
9	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA AL HORNO	Escherichia coli	No Evidenciado
4	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCINADA - ZANAHORIA Y HABICHUELA	Escherichia coli	No Evidenciado

NOVIEMBRE			DICIEMBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
11	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO CAJAMARCA	Listeria monocytogenes	No Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA	Escherichia coli	No Evidenciado
5	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE ZANAHORIA TOMATE Y CEBOLLA	Escherichia coli	No Evidenciado
5	PRODUCTO TERMINADO: QUESO CAMPESINO	Escherichia coli	No Evidenciado
12	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: MARIA VIRGINIA ZULUAGA	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Evidenciado
12	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA DE ZANAHORIA Y HABICHUELA	Staphylococcus coagulasa positiva	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de diciembre al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 10 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 8 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se está mejorando y reforzando algo de los procesos de limpieza y desinfección así como la calidad tanto higiénica en toda la cadena productiva, por otro lado, los grupos en los que aún persiste la presencia de patógenos fueron: 12 y 13 los patógenos evidenciados tal como se describe anteriormente corresponden a *Staphylococcus aureus coagulasa positiva* y *Bacillus cereus*, siendo estos los microrganismos patógenos más relevantes y persistentes en las muestras de componente proteico y frotis de manos; para el caso del *Bacillus cereus* Este microorganismo es un patógeno oportunista que puede causar intoxicación alimentaria a través de la producción de toxinas. En alimentos proteicos, especialmente en carnes, huevos, lácteos, y productos derivados, la contaminación por *Bacillus cereus* puede tener implicaciones serias, ya que puede crecer y producir toxinas en condiciones inadecuadas de almacenamiento o manipulación. Finalmente, la presencia de *Staphylococcus aureus coagulasa positiva* en las manos de los manipuladores de alimentos es una señal clara de una posible contaminación microbiológica en el entorno de preparación de alimentos. Este microorganismo, que es una bacteria patógena, puede representar un riesgo significativo para la seguridad alimentaria, ya que es capaz de producir toxinas que pueden causar intoxicaciones alimentarias graves.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre

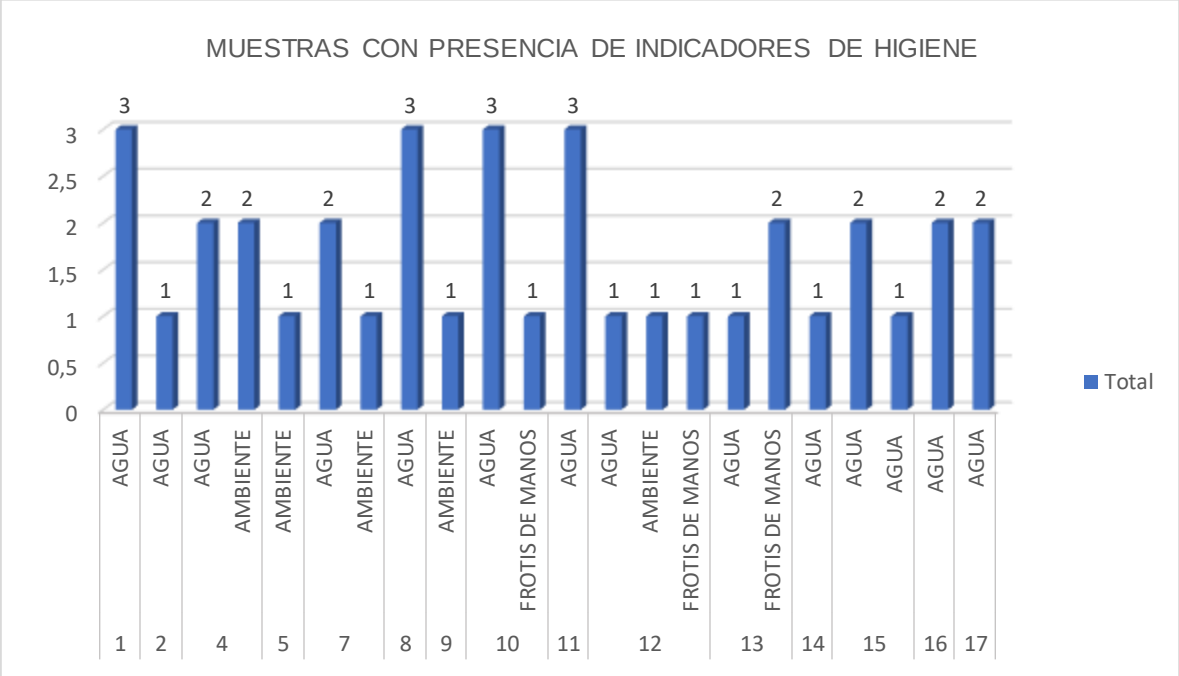
Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 37 muestras con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 56 % del total de muestras no conformes presentadas durante el periodo.

En cuanto a microorganismos indicadores de higiene se presentaron recuentos fuera de norma para Mesófilos aerobios, mohos y levaduras en 6 muestras de tipo ambiental, Coliformes Totales en 8 muestras de agua potable 1 muestra con E, coli; y finalmente 4 muestras de frotis de manos con recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva; para un total de 19 muestras con microrganismos indicadores de calidad higiénica deficiente.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 13 muestras por resultados no conformes en cloro residual, 4 con el parámetro de pH fuera de los límites establecidos por la normatividad y 1 muestra con turbiedad,

para un total de 18 muestras con parámetros fisicoquímicos fuera de los establecido en la Resolución 2115.

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

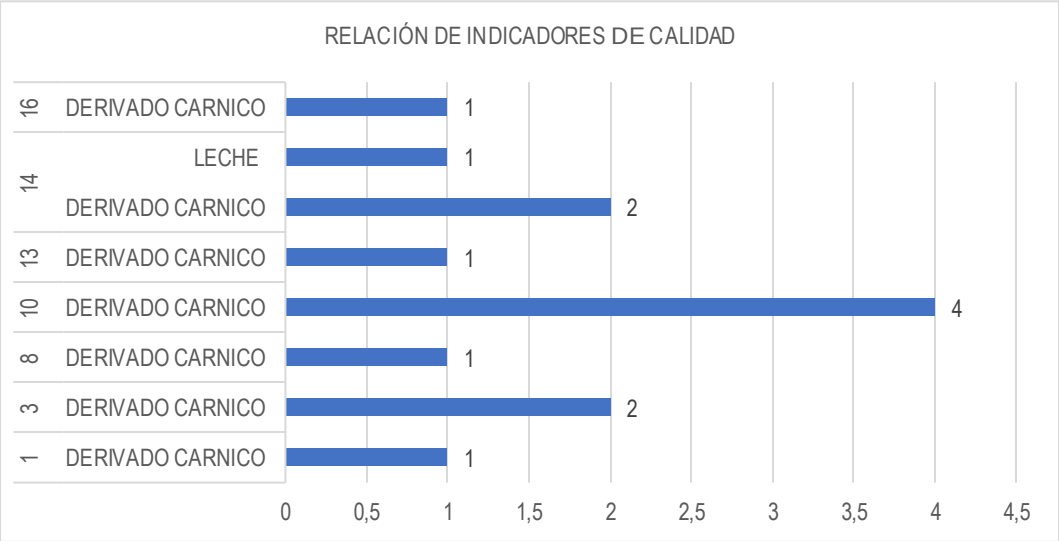


Como se evidencia, en la ilustración anterior, en el grupo 12 el cual corresponde al contratista UT Proyecto Dignidad y Esperanza, fue uno de los grupos en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a una muestra de agua potable en donde se presentó recuento elevado de coliformes totales, 1 muestra de ambiente por recuento de mohos y por ultimo 1 muestra de frotis de manso por recuento de Staphylococcus aureus, cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja que existe una vía de contaminación entre una fuente de bacterias (agua superficial, sistema séptico, desechos animales, etc.) y el suministro de agua. Así mismo, una muestra de agua, arrojo incumplimiento en parámetro físico químico de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, sin poner en peligro a las personas. Por último, se evidenciaron dos muestras de ambientes con recuento elevado de aerobios mesófilos, los cuales son un grupo de microrganismos indicadores de contaminación ambiental de las áreas en donde se realiza la producción de alimentos.
Así mismo, para los grupos 4, 10 13 y 15 fueron los grupos donde se presentaron 2 muestras entre agua y ambientes no conformes, en las cuales se evidenciaron incumplimientos por recuento elevado de coliformes totales, cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja que existe una vía de contaminación entre una fuente de bacterias (agua superficial, sistema séptico, desechos animales, etc.) y el suministro de agua. De igual forma, una muestra de agua, arrojo incumplimiento en parámetro físico químico de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, sin poner en peligro a las personas. Finalmente, se presentó recuento elevado de aerobios mesófilos en una muestra ambiental, lo cual puede indicar el nivel de contaminación del área evaluada.

Finalmente, se resaltan los grupos 3 y 6, en los cuales no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

Indicadores de Calidad del periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre, se presentaron 13 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados en su mayoría son los derivados cárnicos, especialmente las salchichas y chorizos, en todas las muestras el microorganismo predominante fue el recuento de aerobios mesófilos, así mismo, se presentó en una leche entera UTH una esterilidad comercial no satisfactoria. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquello grupos en los que se evidencia tal hallazgo.



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre de agosto los indicadores de calidad ocupan el 13.68% de estos hallazgos.

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

Por otra parte, la esterilidad comercial no satisfactoria en la leche UHT (ultra alta temperatura) indica que el proceso de esterilización no ha sido lo suficientemente efectivo para eliminar todos los microorganismos patógenos o alterantes. Esto puede deberse a varios factores relacionados con el proceso de pasteurización o el manejo posterior de la leche.

Es importante resaltar la ausencia de estos indicadores en los grupos 2, 5, 6, 7, 9,11, 12, y 15 sin embargo si es de gran importancia continuar realizando controles operativos y preoperativos en toda la cadena de producción, con el objetivo de mitigar su presencia.

Consolidados casos de atención de ETAS.

Para el mes de diciembre no se notificó por parte del INPEC, reportes relacionados con presunta Enfermedad_Transmitidas por Alimentos ETA.

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

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

… "El contratista deberá enviar a la USPEC, director del ERON, un reporte de las valoraciones y seguimientos nutricionales realizados, los primeros 10 días calendario de cada mes."
Sin embargo, de acuerdo con la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL del 27 de septiembre de 2023 del Asunto: Instrucciones Seguimiento Nutricional PPL- Aplicable actuales PPL y Nuevos PPL con suministro de alimentación especial; se establece un nuevo procedimiento para la realización de las valoraciones nutricionales en los establecimientos en la cual se exime al contratista de alimentos de la responsabilidad de realizar valoraciones nutricionales a la PPL que tiene cobertura a través del Fondo Nacional de Salud.
Por esta razón, la interventoría remitió a la entidad USPEC el oficio CIA-050-2024 de asunto: Solicitud de Aclaración sobre Valoraciones Nutricionales establecidas en la Oferta Técnica Mínima, el 24 de mayo de 2024, recibiendo respuesta el 7 de junio de 2024 mediante oficio E-2024-004193 donde se indicó: *"se debe aclarar que aunque no se realizó la especificación en el anexo técnico, la directriz más clara y la cual es la aplicada, es la que podemos observar en la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL con número de radicado 2023IE0197011, el cual fue socializado a los CONTRATISTAS DE ALIMENTACIÓN en el mes de diciembre. Donde la PPL con régimen contributivo, excepción o especial deberán ser valorados por el PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DEL OPERADOR DE ALIMENTACIÓN, los cuales deberán ser reportados por INPEC, de igual forma de manera mensual estas valoraciones se compartirán con el COSAL de cada establecimiento y copia al grupo de alimentación del INPEC (alimentacion@inpec.gov.co)."*

De acuerdo con lo anterior, en reuniones realizadas los días 11 de julio y 2 y 15 de agosto con la entidad USPEC, se solicitó establecer un mecanismo mediante el cual la interventoría pueda tener la información en cuanto al régimen de salud de la PPL en dieta terapéutica con el fin de validar la veracidad de la información remitida por los contratistas en cuanto a seguimientos nutricionales, esta

solicitud fue formalizada mediante oficio **CIA-01572-2024** de asunto: Solicitud de Aclaración sobre Valoración Nutricional Practicada a Gestantes y Lactantes y Solicitud de Mecanismo de información de PPL en Dieta Terapéutica perteneciente a Régimen Contributivo, Excepción o Especial, remitido a la entidad el 3 de septiembre; recibiendo respuesta por parte de la entidad el día 26 de noviembre mediante oficio **E-2024-011335,** donde se indica que en todos los casos solo será responsabilidad del contratista de alimentación el seguimiento nutricional de la PPL de Régimen Contributivo.

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

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA NOVIEMBRE	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS NOVIEMBRE EN FORMATO N-N012
2	EPMSC LA UNION	10	1
3	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 3: 326 BLOQUE 4: 137	BLOQUE 3: 2 BLOQUE 4: 0
3	CPAMSPAL PALMIRA	87	10
3	EPMSC BUENAVENTURA	32	2
3	EPMSC CARTAGO	60	1
4	EPMSC LA PLATA	22	1
4	EPMSC NEIVA	65	63
6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	7	7
6	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	6	6
7	CPMS BOGOTA LA MODELO	281	21
7	CPMS CHIQUINQUIRA	27	9
7	CPMSGAC GACHETA	4	2
7	CPMSLME LA MESA	2	1
7	CPMSMOQ MONIQUIRA	10	3

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA NOVIEMBRE	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS NOVIEMBRE EN FORMATO N-N012
7	CPMSUBA UBATE	6	1
7	EPMSC LETICIA	18	2
8	EPMSC GRANADA	17	11
9	EPAMSCAS COMBITA	ALTA: 146 MEDIANA: 188	1
9	EPMSC DUITAMA	21	1
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	235	5
12	EPMSC MEDELLIN	161	66
12	EPMSC QUIBDO	17	12
13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	3	3
13	COPED PEDREGAL	241	2
13	EPMSC CAUCASIA	19	1
15	COCUC CUCUTA	SIN INFORMACIÓN	3
15	EPMSC AGUACHICA	22	5

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

2.2.25 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.

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

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

A través del formato se recolecta la siguiente información:

- N° TOTAL DE PPL CON DIETA
- FORMA DE ENTREGA
- N° DIETAS ENTREGADAS AL DÍA POR CADA TIPO:

- ALIMENTOS ENTREGADOS
- DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO: de acuerdo con lo establecido en el Anexo 3. MANUAL DE DIETAS

Conforme a las visitas realizadas del 1 al 31 de diciembre se realizaron 165 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 115 establecimientos como se muestra a continuación:

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
GRUPO 01	CPAMSPY POPAYAN	3
	CPMSTUL TULUA	3
	DE POPAYAN	1
	EPMSC EL BORDO	2
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
GRUPO 02	EJECA	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	2
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	3
	EPMSC SEVILLA	1
GRUPO 03	COJAM JAMUNDI	3
	CPAMSPAL PALMIRA	3
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
GRUPO 04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC FLORENCIA	2
	EPMSC GARZON	2
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	2
	EPMSC PITALITO	2
GRUPO 05	CPMS ESPINAL	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC CHAPARRAL	1
	EPMSC GIRARDOT	1
	EPMSC VILLETA	1
GRUPO 06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4
GRUPO 07	CPMS BOGOTA LA MODELO	3
	CPMSGAC GACHETA	1
	CPMSUBA UBATE	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	EJECO	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	1
GRUPO 08	CAMISACS ACACIAS	3
	CPMSACS ACACIAS	3
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EC YOPAL	2
	EJEYO	1
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
GRUPO 09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA	2
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
GRUPO 10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	1
	EPMSC MANIZALES	2
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC PEREIRA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	MANIZALES	1
	PEREIRA	1
GRUPO 11	COIBA IBAGUE	3
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC LIBANO	1
GRUPO 12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	3
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	3
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	EPMSC TAMESIS	1
GRUPO 13	COPED PEDREGAL	3
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC LA CEJA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
GRUPO 14	CPMS BUCARAMANGA	3
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	2
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC VELEZ	1
GRUPO 15	COCUC CUCUTA	3
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
GRUPO 16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC BARRANQUILLA	2
	EPMSC CARTAGENA	2
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC MONTERIA	1
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC TIERRALTA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN MONTERIA - CJVN SAS G16	1
GRUPO 17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC EL BANCO	1
	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
Total, general		165

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: **SEGUIMIENTO SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS DICIEMBRE 2024,** y las observaciones por cada

establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 4_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS DICIEMBRE.**

2.2.26 Consolidado de entrega de raciones a gestantes.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2024-12-02	Contratista no garantiza los 6 tiempos de comida como se establecen en la OTM para gestantes y lactantes, se entregan los 2 refrigerios adicionales a las 13:30 del día evidenciando que el consumo de refrigerio de media mañana, la población no la puede realizar por falta del suministro.
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2024-12-06	No se evidencia suministro de las raciones para gestantes y lactantes en media mañana
DE ARMENIA	2024-12-17	No se da cumplimiento del suministro de raciones para gestantes o lactantes, refrigerios y bebidas adicionales como se establece en la OTM.

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

ESTABLECIMIENTO	Gestantes y Lactantes
COPED PEDREGAL	8
EPMSC FLORENCIA	1
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	24
EPMSC SINCELEJO	1
EPMSC SANTA MARTA	2
CPMSMBUC BUCARAMANGA	4

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

ESTABLECIMIENTO	Fecha Visita	OBSERVACIÓN
EPMSC FLORENCIA	2024-12-06	Se evidencia cumplimiento de dieta según especificaciones y cumplimiento de entrega de refrigerio adicional
COPED PEDREGAL	2024-12-13	Se evidencia cumplimiento de dieta según especificaciones y cumplimiento de entrega de refrigerio adicional
CPMSMBUC BUCARAMANGA	2024-12-20	Se evidencia cumplimiento de dieta según especificaciones y cumplimiento de entrega de refrigerio adicional

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

2.2.27 Entregables

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

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

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

ACTAS DE EMPALME

Marco Contractual:

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

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

- *"Número total de servicios de alimentación que tiene el ERON y su estado de cada uno descripción y registro fotográfico.*
- *Descripción de cada equipo del servicio de alimentación pertenecientes al INPEC y/o USPEC (registro fotográfico de cada uno, estado actual y último mantenimiento realizado)*
- *Certificación del responsable de Salud del ERON donde detalle el cumplimiento de la realización de las valoraciones nutricionales solicitadas y el soporte respectivo en el sistema de seguimiento en salud que se lleve para el ERON, al igual entregar a la dirección del ERON todas las valoraciones y seguimientos nutricionales realizados a la PPL en formato de documento portable (pdf).*
- *El contratista saliente deberá entregar las actas de visita sanitaria realizadas por la entidad territorial de salud en cada uno de los establecimientos a cargo y si la última visita fue realizada más de un año se debe entregar los soportes de las gestiones realizadas.*

- *Reportar por escrito todos los trámites y requerimientos de los entes de control pendientes y/o en ejecución*
- *Detalles de la operatividad del servicio de alimentación tales como: horarios de entrega de los alimentos (intramural y/o extramural); detalles operativos que puedan llegar a afectar la logística del suministro de alimentación, planes de contingencia y tercerizaciones (si aplican).*
- *Descripción detallada de las condiciones de las instalaciones físicas pisos, paredes, techos entre otras (registros fotográficos), con el fin de que se tenga en cuenta para el proceso de supervisión y/o inspección monitoreo y control de la interventoría encargada. En el acta de empalme se deberá dejar constancia si existe dificultades para las instalaciones de equipos por espacios.*

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

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

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

  c) Un funcionario delegado por el INPEC.

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

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

Resultados de la verificación de la interventoría

En el mes de diciembre del 2024, la interventoría finalizó el proceso notificación de los conceptos de la verificación de las actas de empalme en cumplimiento de los requisitos específicos establecidos en la OTM. A continuación, se detalla el estado de la obligación para cada uno de los contratistas por grupo en este periodo:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2399-2024 R-2024-018008	17/10/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	CUMPLE	CIA-2401-2024 R-2024-017014.	3-10-24
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	CUMPLE	CIA-2403-2024 R-2024-017004	3-10-24

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	CUMPLE	CIA-2404-2024	17-10-24
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2406-2024 R-2024-018118	18/10/2024
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	CUMPLE	CIA-2444-2024 R-2024-017299	7-10-24
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2446-2024 R-2024-017967	17/10/2024
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CUMPLE	CIA-2453-2024 R-2024-018313	22-10-24
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2457-2024 R-2024-018967	30/10/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2458-2024 R-2024-018965.	30/10/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	CUMPLE	CIA-2459-2024 R-2024-018310 R-2024-019252.	22-10-24
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2809-2024 R-2024-020765.	26/11/24
12	ORNUA SAS	338-2023	CUMPLE	CIA-2460-2024 R-2024-018345 R-2024-019229.	5/11/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	CUMPLE	CIA-2461-2024 R-2024-018312 R-2024-019237.	22-10-24
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2561-2024 R-2024-018963.	30/10/2024
16	CJVN S.A.S	342-2023	CUMPLE	CIA-2563-2024 R-2024-018347	22-10-24
17	CJVN S.A.S	343-2023	CUMPLE	CIA-2563-2024 R-2024-018347	22-10-24

Adicionalmente, la interventoría en este periodo conceptuó las solicitudes y/o subsanaciones que los contratistas radicaron posterior a la notificación a la USPEC de los conceptos de acta de empalme del grupo 15, lo cual se detalla a continuación:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD - CONTRATISTA - USPEC	OBSERVACIONES	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	SOLICITUD DE ALCANCE APROBACION ACTA DE EMPALME EPMSC AGUACHICA	17/11/2024	Se genera II concepto de actas de empalme	APROBADO	CIA-4062-2024 R-2024-022844	18/12/2024
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	SEGUNDO CONCEPTO REVISIÓN ACTAS DE EMPALME - GRUPO 15	17/11/2024	Se genera II concepto de actas de empalme	APROBADO	CIA-4062-2024 R-2024-022844	18/12/2024

Con respecto al concepto de las actas de empalme (II solicitudes) de los grupos 1, 7 y 13 la interventoría validó la información y obtuvo los siguientes resultados:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD - CONTRATISTA - USPEC	SOLICITUD DE SUBSANACIÓN	FECHA DE RESPUESTA SUBSANACIÓN	CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	SUBSANACIÓN CONCEPTO CIA-2399-2024 CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 1- SEGUNDO CONCEPTO REVISIÓN ACTAS DE EMPALME - GRUPO	5/11/2024	NO APLICA	NO APLICA	APROBADO PARCIALMENTE EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	ALCANCE CONCEPTO REVISIÓN ACTAS DE EMPALME - GRUPO 7. SEGUNDO CONCEPTO REVISIÓN ACTAS DE EMPALME - GRUPO 7	17-10-24 18-11-24	NO APLICA	NO APLICA	APROBADO EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD - CONTRATISTA - USPEC	SOLICITUD DE SUBSANACIÓN	FECHA DE RESPUESTA SUBSANACIÓN	CONCEPTO
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	SOLICITUD DE REQUERIMIENTO FIRMA DE ACTA DE EMPALME GRUPO 9 SEGUNDO CONCEPTO REVISIÓN ACTAS DE EMPALME - GRUPO 9	25/11/2024	NO APLICA	NO APLICA	APROBADO PARCIALMENTE EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	SUBSANACIÓN CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 5- ALCANCE ALCIA-2562-2024 CONCEPTO REVISIÓN ACTAS DE EMPALME - GRUPO 5	14/11/2024	Se solicita subsanación el 14-12-24	Se recibe respuesta el 23-12-24 del correo de nataly.morales@uspec.gov.co y del contratista el 2-01-24	APROBADO EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	339-2023	SUBSANACIÓN CONCEPTO ACTAS DE EMPALME GRUPO 13- SEGUNDO CONCEPTO REVISIÓN ACTAS DE EMPALME - GRUPO 13	19/12/2024	NO APLICA	NO APLICA	APROBADO EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN

LIMITACIÓN DE EQUIPOS

Marco Contractual

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

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

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

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

Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría, en el mes de diciembre del año 2024 y en cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC, en cuanto a la obligación específica del componente técnico número 9, cuando señala: *"(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)"* (Cursiva y subrayado fuera de texto),se notificó a la entidad, conceptos de limitación de equipos por espacios y alcances de los mismos aclarando que se aprobaba la estrategia de reemplazo de equipos propuestas por cada uno de los contratistas en cada uno de los establecimientos, no obstante, se reiteraba que el cumplimiento de la obligación se encontraba sujeta a los resultados obtenidos en la verificación en campo bajo parámetros de cantidad, funcionalidad y capacidad de los equipos, A continuación, se detalla la trazabilidad y resultados de la verificación:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD - CONTRATISTA - USPEC	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	ALCANCE CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5)	N.A	APROBADO	CIA-4020-2024 R-2024-022845	18/12/2024
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	SOLICITUD DE APROBACIÓN PARA EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS EN	27/11/2024	APROBADO	CIA-4022-2024 R-2024-022858	18/12/2024

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD - CONTRATISTA - USPEC	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
			COJAM JAMUNDÍ Y PALMIRA				
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	ALCANCE CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5) - Grupo 3 / ARDIKO A&S SAS	N.A	APROBADO	CIA-4022-2024 R-2024-022858	18/12/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	SUBSANACIÓN CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 4	11/12/2024	APROBADO	CIA-4027-2024 R-2024-022860	18/12/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	ALCANCE CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5) - Grupo 4 / UT UNIDOS USPEC 2024	11/12/2024	APROBADO	CIA-4027-2024 R-2024-022860	18/12/2024
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	ALCANCE CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5) -	18/12/2024	APROBADO	R-2024-022848 R-2024-022848	18/12/2024

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD - CONTRATISTA - USPEC	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
			Grupo 5 / UT LOGISTIC FOOD				
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	ALCANCE CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5) - Grupo 8 / ARDIKO A&S SAS	18/12/2024	APROBADO	CIA-4200-2024 R-2024-022861	18/12/2024
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	ALCANCE CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5) - GRUPO 9	N.A	APROBADO	CIA-4224-2024 R-2024-023328	27/12/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	CONCEPTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 11	N.A	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3317-2024 R-2024-021178	2/12/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	ALCANCE CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5)- Grupo 11 / UT MACSOL USPEC 2024	N.A	APROBADO	CIA-4228-2024 R-2024-023326	27/12/2024

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD - CONTRATISTA - USPEC	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	339-2023	ALCANCE CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5) - Grupo 13 / UT ALIMENTACIÓN INTEGRA	N.A	APROBADO	CIA-4285-2024 R-2024-023346	27/12/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5)- Grupo 14 / UT MACSOL USPEC 2024	N.A	APROBADO	CIA-4286-2024 R-2024-023341	27/12/2024
16	CJVN S.A.S	342-2023	ALCANCE CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5)- Grupo 16 / CJVN S.A.S	N.A	APROBADO	CIA-4358-2024 R-2024-023337	27/12/2024
17	CJVN S.A.S	343-2023	ALCANCE CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA SOBRE ALTERNATIVAS OFRECIDAS POR EL CONTRATISTA PARA EL	N.A	APROBADO	CIA-4404-2024 R-2024-023373	27/12/2024

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD - CONTRATISTA - USPEC	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
			CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN MATERIA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS (ANEXO NO. 5)- Grupo 17 / CJVN S.A.S				

PLANTAS OBLIGATORIAS

Marco Contractual

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

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

El plano deberá presentarse debidamente firmado por un arquitecto del cual debe adjuntarse tarjeta profesional. Adicionalmente, el proponente deberá adjuntar al plano una ficha técnica en la que se relacione el metraje de la planta, áreas con las que cuenta, dirección de la planta y capacidad instalada en equipos con los que cuenta para llevar a cabo la operación. El suministro del servicio deberá ser acreditado según lo descrito en el numeral 3, de la Planta de producción externa y concepto técnico sanitario (IVC), requeridos en los Requisitos Técnicos Mínimos Habilitantes
NOTA 2. En los ERON en donde los servicios de alimentación o "ranchos" se encuentren por cualquier razón fuera de operación y no es posible reubicar el servicio dentro del establecimiento, se relacionan en el Anexo No. 21 Establecimientos en Contingencia como Contingencia Planta Externa, en estos casos, los contratistas deberán ejecutar la prestación del servicio desde una planta externa en la ciudad del ERON donde se presenta la contingencia, en consonancia con lo establecido en el Anexo No. 20 Oferta Técnica Mínima, la cual a pesar de no ser parte de los requisitos habilitantes, debe estar a disposición del servicio desde el primer día de inicio de los contratos, en los establecimientos que aplique.

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

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

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

Resultados de la verificación de la interventoría

En el mes de diciembre de 2024, la interventoría realiza seguimiento al funcionamiento de las plantas obligatorias y reporta que los grupos 2, 7,14, 15 y 17 presentaron documentación de planta obligatoria, en cumplimiento del proceso licitatorio.

CONTRATISTA	GRUPO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	2	La planta de producción de alimentos, se destina para las raciones de las estaciones de Policía de Cali, y la autorización plantea una metodología logística mixta con el EPMSC Cali. De acuerdo a lo anterior, La entidad autoriza el servicio de alimentación la planta de producción externa para las estaciones de policía de Cali está ubicada en la Calle 31 A # 2C-27 Barrio Porvenir – Cali, a partir del 6 DE DICIEMBRE DEL 2023, fecha de suscripción del contrato 328 – 2023.	SIN NOVEDAD. RADICADO DE AUTORIZACIÓN DE LA USPEC: E-2024-001248 del 5/03-24
UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	Se autorizó la PLANTA EXTERNA "LA SPEZIA" ubicada en la dirección carrera 69 No. 79-11, para el suministro de las Estaciones de Policía de Bogotá adscritas a dicho grupo.	SIN NOVEDAD RADICADO DE AUTORIZACIÓN DE LA USPEC: E-2024-000918 del 20-02-24
UT MACSOL USPEC 2024	14	En la propuesta del contratista, UT Macsol presenta los documentos de la planta ubicada en Calle 13 # 8 - 52, Barrio Gaitán de Bucaramanga. La planta de producción externa estará destinada a atender la PPL de estaciones de policía, unidades tácticas y CPAMSE	SIN NOVEDAD
UT UNIDOS USPEC 2024	15	En la propuesta del contratista, UT Unidos Uspec 2022 presenta los documentos de la planta ubicada en Carrera 9 #15-82, Barrio la Palmita- Villa del Rosario. La planta de producción externa estará destinada a atender la PPL de (EP, UT, CPAMSE, BATALLONES, URIS)	SIN NOVEDAD
CJVN S.A.S	17	"En la propuesta del contratista, presenta los documentos de la planta ubicada en carrera 11a No 13b-19 Barrio Obrero Valledupar – Cesar. De acuerdo a la capacidad instalada se informa que está se implementara para el suministro de un aproximado entre 500 y 600 raciones alimentarias diarias dirigidas al personal privado de la libertad PPL de la estación de policía Permanente ubicada en la ciudad de Valledupar."	SIN NOVEDAD
UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	13	En el drive se presenta documento de del 2-01-24, en el cual se solicita APROBACIÓN PLANTA EXTERNA PRODUCCIÓN ALIMENTOS ESTACIONES DE POLICÍA ÁREA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ Y LA CIUDAD DE MEDELLÍN ANTIOQUIA. La planta se encuentra ubicada en la ciudad de Medellín Antioquia, desde la Planta De Producción Externa ubicada en el municipio de Copacabana, Autopista Norte Km #16 – 45, Vereda el Noral.	SIN NOVEDAD

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

CONTRATISTA	GRUPO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
ORNUA SAS	12	El contratista ingresa documentación de planta ubicada en CALLE 67 A #46 A-22 ITAGÜÍ ANTIOQUIA Producción de Comida Preparada y transportada en promedio: 25.000 raciones diarias	Se evidencia que el operador está operando desde una planta de producción ubicada en CARRERA 52 A # 10 – 103 Guayabal, Medellín. Por lo anterior, mediante CIA-1642-2024 se requirió al contratista para que allegará a la Interventoría las explicaciones precisas del cambio de domicilio sin previo aval de la entidad, ni de la interventoría. Ante lo enunciado, la interventoría EL 10-09-24 notificó el requerimiento formal de posible incumplimiento CIA-2057-2024. El contratista emitió respuesta el 19 de septiembre/24, lo cual no fue satisfactoria por lo cual la interventoría el 1 de noviembre de 2024 mediante **CIA-3119-2024** notificó a la USPEC, el INFORME DE INTERVENTORÍA DE PRESUNTO INCUMPLIMIENTO. Lo anterior se encuentra en seguimiento por parte de la Uspec Por otra parte, con respecto al requerimiento formal de posible incumplimiento CIA-2876-2024, generado por el no cumplimiento de los requisitos de la nueva planta externa obligatoria, el 29 de octubre, el contratista Nueva Aurora, emitió respuesta, la cual fue objeto de validación por parte de la interventoría, arrojando resultados conformes para cada uno de los criterios evaluados por lo cual se procede al cierre del requerimiento formal de posible incumplimiento.

APROBACIONES DE PLANES DE CONTINGENCIA:

Marco Contractual:

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

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

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

contingencias para el suministro desde el ERON, en la aplicación a lo establecido en el plan de contingencia aprobado para el establecimiento respectivo (...)";

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

Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría, para el periodo de este informe reporta cumplimiento con los lineamientos dados por la Dirección de Logística de la USPEC en la reunión del 3 de julio del año en curso en las instalaciones del Inpec (mesa de trabajo representantes de los contratistas, Inpec, Uspec e Interventoría), en el cual aclaró el alcance de la Interventoría con relación a la verificación de los soportes documentales para la legalización de los planes de contingencia aprobados por la USPEC. *Por lo anterior,* en cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC, en cuanto a la obligación específica del componente técnico número 9, cuando señala: *"(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)"* (Cursiva y subrayado fuera de texto), la interventoría realizó las siguientes actividades de seguimiento, monitoreo y control:

- Verificación de los soportes documentales entregados por la Entidad el 30 y 31 de octubre de 2024
- Requerimiento a los contratistas para que radicaran soportes de legalización de las contingencias
- Validación de los soportes documentales suministrados por los contratistas y solicitud de subsanaciones con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos técnicos, jurídicos y financieros que justifiquen cada uno de los rubros avalados
- Asistencia a la mesa de trabajo de las contingencias, celebrada el 8 de noviembre, con representantes de la USPEC y la interventoría
- Solicitud a la USPEC, los días 31 de octubre y 8 de noviembre de los soportes de legalización y facturación del periodo comprendido entre diciembre 2023 hasta el mes de abril/24 que soportaron el reconocimiento económico de las contingencias en los establecimientos de COJAM JAMUNDÍ, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, COBOG PICOTA PENAL, EPMSC SOGAMOSO, CÓMBITA, CODEP PEDREGAL, EPMSC MONTERÍA, EPMSC CARTAGENA y EPMSC EL BANCO, con la finalidad de garantizar la adecuada certificación y legalización de las contingencias
- El 18 de diciembre de mediante CIA-4203-2024, la interventoría reiteró solicitud a la USPEC, sin obtener respuesta, que permitan dilucidar el proceso de legalización.

A continuación, se detalla el estado de cada uno de las contingencias:

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES INICIALES
1	3	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	COJAM JAMUNDÍ	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-0991-2024 y el contratista no emitió respuesta. La entidad suministra información el 30-10-24 Se reitera solicitud de requerimiento CIA-0991-2024 y mediante correo electrónico el 22-11-24 con plazo de respuesta 25-11-24. NO EMITIO RTA El 7 de enero 2025, se reiteró solicitud sin respuesta
2	3	ARDIKO A&S SAS	PLANTA EXTERNA	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO-	Se requirió el 6 de agosto mediante- CIA-0992-2024- y el contratista no emitió respuesta Se reitera solicitud de requerimiento CIA-0991-2024 y mediante correo electrónica el 22-11-24 con plazo de respuesta 25-11-24. Se recibió respuesta del 16 de diciembre de 2024 El 14 de enero/25 se solicita subsanación al contratista
3	4	UT UNIDOS USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC NEIVA	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-0993-2024 y el contratista emitió respuesta el 14-08-24, anexando plan de contingencia, matriz de Excel donde relacionaba los gastos y cotizaciones; es importante mencionar que en la etapa de legalización se requiere son las facturas y/o soportes de pago. El 21 de noviembre, se le requirió al contratista Solicitud De Subsanación Soportes De Legalización Contingencia Epmsc Neiva Grupo 4 Contrato N. 330 De 2023. El 25 de noviembre, el contratista solicita prorroga de 5 días hábiles para atender requerimiento. Se emite respuesta por parte de la interventoría el 5 de diciembre y solicitan II prorroga. El contratista emite respuesta el 17 de diciembre /24 Se genera II solicitud de subsanación el 14 de enero/25

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES INICIALES
4	4	UT UNIDOS USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	EPMSC PITALITO	Se realiza visita técnica el 15 de nov, y se reporta: ausencia de maquinaria y/o equipamiento adicional, ingreso de arquitecto a todo costo y no se evidencia adecuaciones del área de almacenamiento. Por lo anterior, se genera requerimiento con consecutivo CIA-3716-2024 y se notifica el 12- 12-24- El contratista indica el 18 de diciembre que la implementación y legalización de plan de contingencia- EPMSC PITALITO; dejando como precedente que la facturación correspondiente al periodo de agosto a diciembre, no se puede presentar porque hasta el 05 de diciembre del 2024, fue posible iniciar con el plan de desarrollo de contingencia, debido a la NO aprobación por parte del director del EPMSC PITALITO, que se encontraba en sus fechas de vacaciones, y solo es él quien puede conceder el acceso al Centro Penitenciario y autorizaciones para la demolición de cualquier infraestructura. El 10 de enero de 2025 realizo solicitud de prórroga de contingencia a la Uspec
5	5	UT LOGISTIC FOOD	INTERIOR DEL ERON	LA ESPERANZA GUADUAS	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1155-2024 y el contratista emitió respuesta el 26-08-24. En la respuesta se anexo documento de plan de contingencia donde se incluye actividades desarrolladas en el marco de la contingencia como mantenimiento de la caldera y una factura por el valor 123,079,000.00 y cotizaciones. El 6 de diciembre se requiere al contratista y se solicita subsanación. No emitió respuesta El 7 de enero se solicita subsanación

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES INICIALES
6	5	UT LOGISTIC FOOD	PLANTA EXTERNA	EPMSC FUSAGASUGA	El 21 de noviembre, se le requirió al contratista subsanación para llevar a cabo el proceso de legalización adecuadamente. El 25 de noviembre solicitó reunión para aclarar dudas. El 6 de diciembre se requiere al contratista y se solicita subsanación. NO emitió respuesta El 23 de diciembre radico aclaraciones de los documentos de legalización El 7 de enero se solicita subsanación
7	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- PENAL	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1157-2024 y el contratista emitió respuesta el 13-08-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones. El 10 de octubre el contratista informa, que el día de hoy quedaron cargadas en el Drive de Grupo 6 las contingencias correspondientes a los periodos de junio a agosto de 2024 de PICOTA, para su respectiva revisión. Se solicita subsanación el 14-01-25
8	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2)	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1156-2024 y el contratista emitió respuesta el 15-08-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones El 10 de octubre el contratista informa, que el día de hoy quedaron cargadas en el Drive de Grupo 6 las contingencias correspondientes a los periodos de junio a agosto de 2024 de PICOTA, para su respectiva revisión. Se solicita subsanación el 14-01-25

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES INICIALES
9	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-ESTRUCTURA 3	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-2074- y el contratista emitió respuesta el 19-09-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones El 10 de octubre el contratista informa, que el día de hoy quedaron cargadas en el Drive de Grupo 6 las contingencias correspondientes a los periodos de junio a agosto de 2024 de PICOTA, para su respectiva revisión. Se solicita subsanación el 14-01-25
10	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	EPMSC GUATEQUE	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1158-2024 y el contratista emitió respuesta el 08-08-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones. Se solicita subsanación el 14-01-25
11	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	EPMSC VILLAVICENCIO	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1161-2024 y el 17 de octubre el contratista emitió respuesta, anexando solo los avales emitidos por la entidad. El 18 de octubre se reitera solicitud de Soportes documentales técnicos: plan de contingencia con estructura documental definida según la OTM 2. Soportes jurídicos, contables y financieros: cuadro logísticos y soportes (facturas, cotizaciones, contratos) que justifiquen cada uno de los rubros avalados. El 14-01-25 se reitera solicitud al contratista de los soportes documentales
12	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	CPMSACS ACACIAS-ALA C	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1159-2024 y el contratista emitió respuesta, anexando solo plan de contingencia y el 17 de octubre el contratista emitió respuesta, anexando solo los avales emitidos por la entidad. El 18 de octubre se reitera solicitud de Soportes documentales técnicos: plan

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES INICIALES
					de contingencia con estructura documental definida según la OTM 2. Soportes jurídicos, contables y financieros: cuadro logísticos y soportes (facturas, cotizaciones, contratos) que justifiquen cada uno de los rubros avalados. El 14-01-25 se reitera solicitud al contratista de los soportes documentales
13	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	RM EPMSC SOGAMOSO	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1163-2024 y el contratista emitió respuesta el 2-12-24 Se solicita subsanación el 14-01-25
14	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1	"Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1162-2024 y el contratista emitió respuesta el 25 de noviembre. El 28 de diciembre el contratista, notifico el cargue de la información del mes de agosto El 7-01-25 el contratista radico los soportes de legalización de los meses de septiembre, octubre y noviembre del 2024, para su validación Se solicita subsanación el 14-01-25
15	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	CPAMSMBOG	El Dia 3-11-24 mediante correo electrónico, el contratista radica a la entidad ALCANCE PLAN DE CONTINGENCIA PARA ARREGLOS LOCATIVOS PARTE INTERNA EN TECHO DEL RANCHO DEL CPAMSMBOG EL 29 DE NOV se evidenció un 100% de la obra en la parte exterior del techo, se aclara que toda el área, la cual está comprendida por 19 metros de ancho y 24 metros de largo, no corresponden a todo el techo del rancho, dentro de esta se encuentra ubicadas Interventoría evidenció que no han iniciado con la intervención en la parte interna del techo de la bodega de almacenamiento de Fruver. El 3-12-24 el contratista

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES INICIALES
					radica a la Uspec solicitud de alcance al plan de contingencia de arreglos locativos en la parte interna del CPAMSMBOG. Operador no informa fecha de posible inicio de obra.
16	11	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC LÍBANO	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1164-2024 y el contratista emitió respuesta el 27 de septiembre /24. En la respuesta, el contratista presenta documento de plan de contingencia del establecimiento de acuerdo a lo estipulado en la OTM y Excel de cuadro logístico de gastos. No obstante, no anexa soportes de legalización El 1-11-24 el contratista indica en el drive de la entidad los soportes para validar el pago de la contingencia de la planta externa de Líbano. Estos soportes se encuentran cargados en cada uno de los meses de diciembre a septiembre de 2024. se anexa ruta para verificación de los soportes. 1. DRIVE -Grupo 11 - Contrato 337-2023 2. MES: CARPETA FACTURACIÓN 3. CARPETA CONTINGENCIA LÍBANO Se solicita subsanación el 26 de diciembre de 2024- Se reitera el 14-01-25

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES INICIALES
17	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	INTERIOR DEL ERON	COPED PEDREGAL	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1167-2024 y el contratista emitió respuesta el 11-09-24. En la respuesta se anexo documento de plan de contingencia, cuadro logísticos, relación de personal adicional y cotizaciones El contratista envío correo notificando el 15-11-24 proceso de Legalización de la facturación de la contingencia del establecimiento COPED PEDREGAL, se encuentra cargada en el drive dispuesto por la interventoría, como se relaciona en el oficio AIUSPEC 592 el 16 de diciembre la interventoría mediante correo electrónico, notificó al contratista, solicitud de subsanación de los documentos de legalización y el contratista solicitó prorroga hasta el 26 de diciembre/24 El contratista emite respuesta el 27-12-24
19	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	PLANTA EXTERNA	CPAMS LA PAZ ITAGÜI	Se requirió el 6 de septiembre medianteCIA-1747-2024 y el contratista emitió respuesta el 11-09-24. En la respuesta se anexo documento de plan de contingencia, cuadros logísticos, relación de personal adicional y cotizaciones El 3-01-25 el contratista solicito prorroga de continuidad de la contingencia. Se solicita subsanación de los soportes de legalización el 14-01-25
20	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC VÉLEZ	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1170-2024 y el contratista emitió respuesta el 27 de septiembre/24. En la respuesta, el contratista presenta documento de plan de contingencia del establecimiento de acuerdo a lo estipulado en la OTM y Excel de cuadro logístico de gastos. No obstante, no

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES INICIALES
					anexa soportes de legalización El 8-11-24 el contratista genera alcance de la información radicada Se solicita subsanación el 26 de diciembre/24- Se reitera solicitud el 14-01-25
21	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1169-2024 y el contratista emitió respuesta el 27 de septiembre /24. En la respuesta, el contratista presenta documento de plan de contingencia del establecimiento de acuerdo a lo estipulado en la OTM y excel de cuadro logístico de gastos. No obstante, no anexa soportes de legalización el 8-11-24 el contratista genera alcance a la información radicada Se solicita subsanación el 14-01-25
22	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC CARTAGENA	Se requirió el 8 de agosto medianteCIA-1171-2024 y el contratista emitió respuesta el 17-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel. El 29 de octubre el contratista radica alcance. El 7 de enero/25 se solicitó subsanación de los soportes de legalización
23	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC MONTERÍA	Se requirió el 8 de agosto medianteCIA-1172-2024 y el contratista emitió respuesta el 16-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel. El 7 de enero/25 se solicitó subsanación de los soportes de legalización
24	17	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EL BANCO	Se requirió el 8 de agosto medianteCIA-1173-2024 y el contratista emitió respuesta el 16-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel. Se envió solicitud de subsanación el 21 de noviembre. El contratista emitió respuesta el 25 de nov solicitando prorroga. El 28 de noviembre /24 emitió respuesta El 11 de diciembre el contratista radica SOLICITUD DE PAGO

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES INICIALES
					FACTURAS DE CONTINGENCIA CTO 343 DEL 2023 El 16 de diciembre la interventoría solicitó subsanación de los hallazgos evidenciados. Se dio 3 días hábiles. El contratista emitió respuesta el 26-12-24

TERCERIZACIONES

En este periodo, la interventoría, en cumplimiento a la obligación específica del componente técnico número 9, cuando señala:*"(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)"* (Cursiva y subrayado fuera de texto), realiza notificación de los conceptos de tercerización validados previamente en cumplimiento de los requisitos específicos, de acuerdo a lo estipulado en los documentos contractuales. A continuación, se detalla el estado de las tercerizaciones a corte del mes de diciembre de 2024:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 1- EP PIENDAMÓ- II PROCESO	APROBADO	CIA-2387-2024 R-2024-017972	17/10/2024
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN: EP ROLDANILLO	APROBADO	CIA-2443-2024 R-2024-017302	07-10-24
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN: BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA G1, I PROCESO	NO APROBADO	CIA-1956-2024	13-09-24

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN: EP TÍMBIO- - GRUPO 1- II SOLICITUD	APROBADO	CIA-2564-2024	22-10-24
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 1- EP EL TAMBO	NO APROBADO	CIA-1953-2024	13-09-24
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN – GRUPO 2- EP DAGUA	APROBADO	CIA-1793-2024	12-09-24
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN- UT ARBOG - GRUPO 7	NO APROBADO	CIA-2565-2024 R-2024-019604	8-11-24
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 10 EP RISARALDA	APROBADO	CIA-2929-2024 R-2024-019241	5/11/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 10 EP APIA	APROBADO	**CIA-2928 2024 R-2024-019248.**	5/11/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 10 -EP VITERBO	APROBADO	CIA-2930-2024 R-2024-019239	5/11/2024
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	339-2023	SOLICITUD DE APROBACION TERCERIZACIÓN DEL SERVICIO- SAN PEDRO DE URABA	APROBADO	CIA-1796-2024	12-09-24
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 14-ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES	NO APROBADO	CIA-2925-2024 R-2024-019225.	5/11/2024
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 15- ESTACIÓN DE POLICÍA SARAVENA	APROBADO	CIA-2069-2024 R-2024-016690	27-09-24

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 15- ESTACIÓN DE POLICÍA TAME	APROBADO	CIA-2070-2024 R-2024-016994.	3-10-24
16	CJVN S.A.S	342-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN – GRUPO 16-EP BARRANCO DE LOBA	APROBADO	CIA-2067-2024	13-09-24
16	CJVN S.A.S	342-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 16- UT ARCOR BACAIM	NO APLICA	CIA-2068-2024	13-09-24
16	CJVN S.A.S	342-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 16-CROM-ARCAR-9024 BIM 12 CARTAGENA	APROBADO	CIA-2066-2024	13-09-24
17	CJVN S.A.S	343-2023	RESPUESTA AL CONTRATISTA RESPECTO AL PRONUNCIAMIENTO REALIZADO AL REQUERIMIENTO DE REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 17-CPAMS EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	NO APLICA	CIA-2065-2024	13-09-24
17	CJVN S.A.S	343-2023	CJVNOF 0076 SOLICITUD DE TERCERIZACION EP MAICAO	APROBADO	CIA-3710-2024	29/11/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	SOLICITUD TERCERIZACIÓN SUMINISTRO ALIMENTOS EP GUADALUPE	El contratista realiza solicitud el 5-12-24 El 9-12-24 se solicita subsanación y el contratista emite respuesta el 19-12-24 El 23-12-24 radica II subsanación Concepto aprobado en proceso de notificación		

De acuerdo a la tabla que antecede, en este periodo se puede evidenciar que, de los 20 procesos de tercerización, 13 procesos se encuentran aprobados. Por otra parte, se identifica que las tercerizaciones correspondientes a los siguientes establecimientos BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA G1, EP EL TAMBO G1 Y EP PUERTO WILCHES G14, se encuentran con concepto de No aprobación dado que los contratistas no realizaron la respectiva subsanación de alguno de los criterios evaluados.

Con respecto a, los establecimientos UT ARCOR BACAIM y CPAMS EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10) de los grupos 16 y 17 respectivamente, el proceso de tercerización no surte efecto, dado que el contratista CJVN S.A.S proveerá las raciones desde las plantas obligatorias de Sincelejo y Valledupar respectivamente.

Por otra parte, la tercerización de UT ARBOG - GRUPO 7, se conceptuó con NO CUMPLIMIENTO, dado que el contratista no presenta documentación requerida contractualmente. Adicionalmente, es importante señalar que a partir del 19 de septiembre de 2024 la interventoría concluyó, que la tercerización del servicio de alimentación NO surte efecto para el establecimiento UT ARBOG Grupo 7, dado que el contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024 en virtud del Contrato No. 333-2023, ha indicado que el suministro de las raciones para este establecimiento, se realizará desde la planta de producción obligatoria SPEZIA.

Aunado a lo anterior, en este periodo el contratista solicitó ACLARACION FACTURACION UNIDAD TACTICA ARBOG, por lo cual la interventoría emitió respuesta mediante consecutivo CIA-4429-2024, en el cual indico que el anexo No. 23 – Estudios Previos establece que para efectos del proceso de facturación de los servicios tercerizados, se deberá contar con la AUTORIZACIÓN por parte del supervisor del contrato previa a la prestación de servicio y que dicha autorización a la fecha no existe, toda vez que, el contratista no ha dado cumplimiento con la totalidad de los requisitos establecidos contractualmente para formalizar el servicio tercerizado.

Por último, en el mes de diciembre de 2024, el contratista UT UNIDOS USPEC 2024 del grupo 4, solicito autorización para la tercerización de los SUMINISTROS DE ALIMENTOS EN LA EP GUADALUPE, por lo cual la interventoría posterior al proceso de validación, se encuentra en proceso de notificar concepto de aprobación.

3 COMPONENTE FINANCIERO

El proceso de licitación *servicio de alimentación para la población privada de la libertad a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC"*. Esta contratación se llevó a cabo bajo el sistema de precios por ración (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), con el propósito de cumplir los fines estatales y legales encomendados al INPEC y a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC a través de los respectivos actos administrativos.

Para garantizar una distribución uniforme de las raciones, los contratistas adjudicados en este proceso se dividen en 17 grupos, vinculados a las Direcciones Regionales del INPEC, las cuales son: Occidente, Central, Viejo Caldas, Noroeste, Oriente y Norte. Estos grupos comprenden los diferentes establecimientos carcelarios del país, los cuales se encuentran detallados en el *Anexo financiero 1: Establecimientos*.

En total, se adjudicaron 12 contratistas para la ejecución de los 17 contratos, los cuales están numerados del 327 al 343. Es importante resaltar que el valor inicial de la operación de alimentación asciende a $813.905.072.820 (OCHOCIENTOS TRECE MIL NOVECIENTOS CINCO MILLONES SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE.), respaldados bajo el rubro presupuestal A-03-04-01-014, los cuales se encuentran detallados en la siguiente tabla. Información tomada de la resolución 00712 del 30 de noviembre de 2023 – USPEC.

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

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

Debido al agotamiento de recursos, se realizó una ampliación presupuestal de $47,400,000,000 (CUARENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE.), aprobada mediante el Otrosí No. 2 a cada contrato con fecha del 5 de octubre de 2024. Con este ajuste, el presupuesto total destinado a la operación asciende a $861,305,072,820 (OCHOCIENTOS SESENTA Y UN MIL TRESCIENTOS CINCO MILLONES SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE.).

Adicionalmente, se está adelantando adición No.3 al contratista del grupo 16 CJVN S.A.S por valor de $609.448.613,90 (SEISCIENTOS NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS TRECE PESOS CON NOVENTA CENTAVOS M/CTE.) y por la misma cuantía disminución de valor al contratista del grupo 17 CJVN S.A.S. Por lo anterior, el valor del presupuesto sigue siendo el mismo, siendo este $861,305,072,820 (OCHOCIENTOS SESENTA Y UN MIL TRESCIENTOS CINCO MILLONES SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE.).

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

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

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

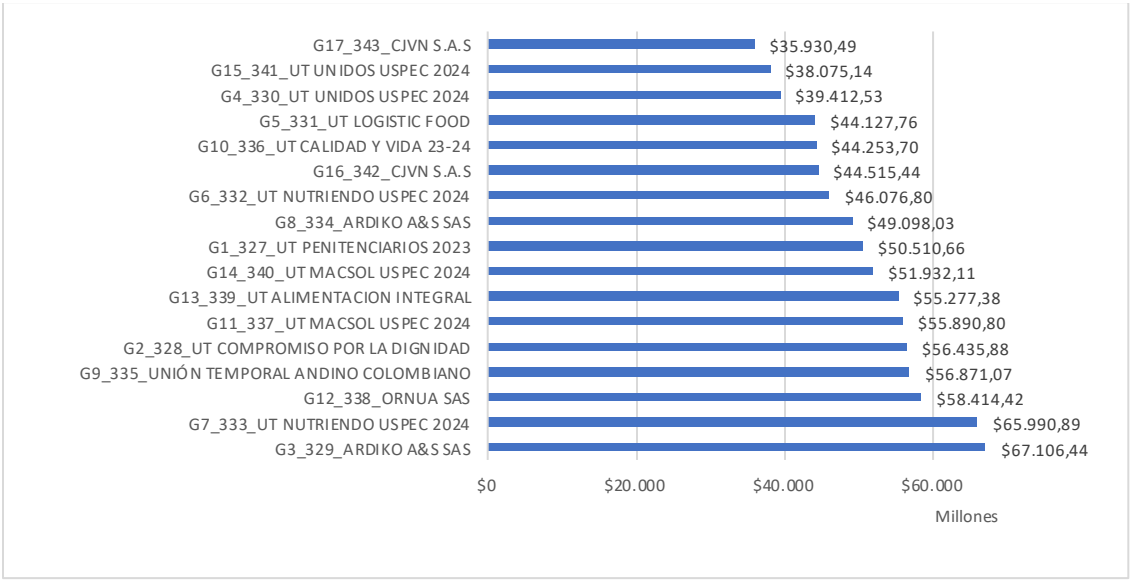
Grupo	Contrato	Contratistas	Valor total adjudicado	Valor 2023	RP 2023	Fecha RP	Valor 2024	RP 2024	Fecha RP	Valor adición 1 2024	RP adición 1	Fecha RP adición 1	Fecha inicio	Fecha fin	Fecha prórroga
1	327	UT PENITENCIARIOS 2023	$50.510.657.586,02	$5.229.709.621,38	155223	05/12/23	$41.045.107.431,74	1724	03/01/24	$4.235.840.532,90	137024	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
2	328	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$56.435.876.631,02	$6.070.897.452,26	153023	04/12/23	$45.076.738.789,18	624	03/01/24	$5.288.240.389,58	137224	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
3	329	ARDIKO A&S SAS	$67.106.436.877,46	$7.272.198.072,88	152523	03/12/23	$57.811.559.257,83	124	03/01/24	$2.022.679.546,75	137324	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
4	330	UT UNIDOS USPEC 2024	$39.412.525.928,68	$4.287.263.271,54	153923	05/12/23	$34.996.546.324,80	924	03/01/24	$128.716.332,34	137424	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
5	331	UT LOGISTIC FOOD	$44.127.764.222,22	$4.771.111.390,80	153223	04/12/23	$39.212.537.126,30	824	03/01/24	$144.115.705,12	137524	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
6	332	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$46.076.802.026,09	$4.905.451.882,32	154223	05/12/23	$41.020.869.127,32	1224	03/01/24	$150.481.016,45	137624	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
7	333	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$65.990.887.440,87	$6.435.963.749,30	154323	05/12/23	$44.223.303.319,70	1324	03/01/24	$15.331.620.371,87	137824	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
8	334	ARDIKO A&S SAS	$49.098.029.198,37	$5.288.529.750,89	152723	03/12/23	$42.856.684.101,39	324	03/01/24	$952.815.346,09	137924	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
9	335	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$56.871.070.439,74	$6.056.727.135,86	154523	05/12/23	$50.628.609.569,98	1424	03/01/24	$185.733.733,90	138024	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
10	336	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$44.253.696.032,02	$4.904.974.635,91	153123	04/12/23	$37.549.013.063,32	724	03/01/24	$1.799.708.332,79	138124	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25

Grupo	Contrato	Contratistas	Valor total adjudicado	Valor 2023	RP 2023	Feche RP	Valor 2024	RP 2024	Fecha RP	Valor adición 1 2024	RP adición 1	Fecha RP adición 1	Fecha inicio	Fecha fin	Fecha prórroga
11	337	UT MACSOL USPEC 2024	$55.890.796.992,66	$6.107.079.468,29	154623	05/12/23	$49.601.185.239,75	1524	03/01/24	$182.532.284.62	136024	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
12	338	ORNUA SAS	$58.414.424.153,96	$6.337.479.646,85	152923	03/12/23	$46.127.781.169,12	524	03/01/24	$5.949.163.337,99	136124	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
13	339	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$55.277.377.309,60	$6.186.243.948,36	154023	05/12/23	$48.760.911.749,99	1024	03/01/24	$330.221.611,25	136224	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
14	340	UT MACSOL USPEC 2024	$51.932.106.190,47	$5.884.698.867,95	154723	05/12/23	$45.046.531.174,77	1624	03/01/24	$1.000.876.147,75	136524	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
15	341	UT UNIDOS USPEC 2024	$38.075.140.887,67	$4.159.502.687,83	154123	05/12/23	$31.660.054.808,26	1124	03/01/24	$2.255.583.391,58	136824	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
16	342	CJVN S.A.S	$44.515.435.739,09	$4.612.000.716,87	152623	03/12/23	$38.293.033.244,93	224	03/01/24	$1.610.401.777,29	181424	05/12/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
17	343	CJVN S.A.S	$35.930.493.831,86	$3.577.236.890,71	152823	03/12/23	$26.521.986.799,42	424	03/01/24	$5.831.270.141,73	135924	07/10/24	06/12/23	31/12/24	10/01/25
TOTAL			$859.919.521.487,80	$92.087.069.190,00			$720.432.452297,80			$47.400.000.000,00					

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

De la anterior tabla se puede concluir que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el (6) seis de diciembre de 2023 y la fecha de prórroga será el diez (10) de enero de 2025 o hasta agotar los recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de $859.919.521.487,80 (OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS VEINTIÚN MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS CON OCHENTA CENTAVOS M/CTE.).

En la siguiente gráfica se puede apreciar la relación entre el contratista y el valor adjudicado. Asimismo, se destacan los grupos con mayor valor contratado, que son los siguientes: ARDIKO A&S SAS del grupo 3, contrato 329, con un valor de $65.990.887.440,87 y un porcentaje de participación del 7.67%; ORNUA SAS del grupo 12, contrato 338, con un valor de $58.414.424.153,96 y un porcentaje de participación del 6.79%; y UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO del grupo 9, contrato 335, con un valor de $56.871.070.439,74 y un porcentaje de participación del 6.61%.



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

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

En lo que obedece a la ejecución presupuestal para los diferentes grupos adjudicados, la entidad remitió mediante correo electrónico la información de los pagos correspondientes a la vigencia 2024 que realizó para los meses de certificación de enero, febrero, marzo, abril y mayo de 2024. La interventoría Consorcio Interalimentos 2024 asume la obligación de realizar la certificación de pago para los periodos posteriores a junio de 2024 hasta la finalización del contrato de esta, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra el avance de dicha ejecución.

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor total contrato + Adición No. 1	Valor certificado entidad	Certificado interventoría (a noviembre 2024)	Total, ejecutado CTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$50.510.657.586,02	$19.283.223.172,09	$6.830.507.321,76	$26.113.730.493,85
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$56.435.876.631,02	$23.535.928.551,23	$24.317.136.904,42	$47.853.065.455,65
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$67.106.436.877,46	$28.163.480.861,08	$30.527.066.260,32	$58.690.547.121,40
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$39.412.525.928,68	$15.993.457.200,00	$17.128.341.277,20	$33.121.798.477,20
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$44.127.764.222,22	$18.064.900.326,23	$20.148.246.840,41	$38.213.147.166,64
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$46.076.802.026,09	$18.876.044.006,04	$20.275.577.553,48	$39.151.621.559,52
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$65.990.887.440,87	$26.943.210.040,20	$29.278.272.246,22	$56.221.482.286,42
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$49.098.029.198,37	$20.830.484.368,71	$21.781.317.339,65	$42.611.801.708,36
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$56.871.070.439,74	$23.591.971.310,40	$25.371.861.562,80	$48.963.832.873,20
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$44.253.696.032,02	$18.312.084.607,74	$19.396.952.059,47	$37.709.036.667,21
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$55.890.796.992,66	$23.380.224.497,00	$24.012.847.068,92	$47.393.071.565,92
12	ORNUA SAS	338-2023	$58.414.424.153,96	$24.359.529.001,14	$25.053.292.323,51	$49.412.821.324,65
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$55.277.377.309,60	$22.723.235.100,10	$24.889.594.199,58	$47.612.829.299,68
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$51.932.106.190,47	$21.576.842.475,00	$21.512.917.067,00	$43.089.759.542,00
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$38.075.140.887,67	$15.896.518.222,00	$16.696.013.790,00	$32.592.532.012,00
16	CJVN S.A.S	342-2023	$44.515.435.739,09	$18.621.577.867,05	$20.672.081.196,25	$39.293.659.063,30
17	CJVN S.A.S	343-2023	$35.930.493.831,86	$15.115.569.246,84	$15.051.192.379,06	$30.166.761.625,90
Totales			$859.919.521.487,80	$355.268.280.852,85	$362.943.217.390,05	$718.211.498.242,90

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

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $718.211.498.242,90 (SETECIENTOS DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS ONCE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS CON NOVENTA CENTAVOS M/CTE.), para los 17 grupos que actualmente prestan el servicio de alimentación.

Cabe resaltar que, según la información remitida a esta interventoría la entidad ha aprobado el desembolso hasta el periodo de mayo de 2024, lo anterior para todos los grupos, y en algunos casos, han realizado pago de algunas contingencias.

Por otro lado, el grupo 1 UT Penitenciarios 2023 ha presentado demoras en los tiempos de radicación, razón por la cual está interventoría ha realizado el debido proceso de notificación requerimientos, adicionalmente se está adelantando las medidas administrativas que ofrece el contrato.

Junio de 2024

El 16/07/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, el

18/07/2024 La interventoría remite oficio CIA-0964-2024 con Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 junio de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 24/07/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-0964-2024.

El 30/07/2024 el contratista envía respuesta informando el cargue parcial de la documentación requerida para pagos, sin embargo, revisando la documentación cargada se encontraba pendiente Paz y Salvos, certificación de pago de nóminas, proveedores y parafiscales, incluyendo la carencia de sus respectivos soportes de pago.

El 13/08/2024 el contratista realiza otro cargue al repositorio asignado, pero la información para poder continuar con el trámite de las cuentas no estaba aún completa.

El 22/08/2024 se realiza reiteración al contratista por la no subsanación de los hallazgos evidenciados por la interventoría, es importante resaltar que no se dio respuesta por el contratista.

El 26/08/2024 se remite RFPI (Requerimiento Formal de Presunto Incumplimiento) al contratista para que dé respuesta por la no radicación en los tiempos estipulados por el contrato y poder así lograr el trámite de las facturas ante la entidad para el pago correspondiente.

El 30/08/2024 se recibe respuesta por parte del operador, sin embargo, al realizar la revisión documental a la respuesta, estas no cumplen con la totalidad de la documentación.

El 24/09/2024 se radica IPI (Informe de Presunto Incumplimiento) ante la entidad por la no radicación de los documentos requeridos para el proceso de pago correspondientes a la ejecución de junio del año en curso.

Desde el 25/09/2024 hasta el 5 de noviembre de 2024, el contratista empieza a dar trámite a las subsanaciones solicitadas por la interventoría

El 06/11/2024 se radica en INFODOC los establecimientos que contaban con la documentación requerida contractualmente.

El 27/11/2024 se remite mediante correo electrónico los establecimientos pendientes por radicación junto con el detalle de cada uno de estos, de tal forma que el contratista pueda realizar los trámites correspondientes para subsanación y se pueda proceder al pago de estos.

Julio de 2024

El 16/08/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, la interventoría remite oficio CIA-1534-2024 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 julio de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 28/08/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-1794-2024.

El 10/10/2024 al no obtener respuesta por parte del operador frente al cargue de documentación se remite RFPI (Requerimiento Formal de Presunto Incumplimiento) al contratista para que dé respuesta por la no radicación en los tiempos estipulados por el contrato y poder así lograr el trámite de las facturas ante la entidad para el pago correspondiente. Lo anterior, mediante oficio No. CIA-2621-2024.

El 10/10/2024 el proveedor notifica mediante correo electrónico el cargue de soportes en el repositorio asignado por la entidad.

El 11/10/2024 la interventoría da respuesta al contratista mediante correo electrónico manifestando que la información radicada no está en su totalidad.

El 13/10/2024 se remite por parte de interventoría los hallazgos evidenciados después de realizar la revisión de la documentación cargada por el contratista.

El 15/11/2024 el contratista realizó el cargue de las subsanaciones solicitadas. Sin embargo, al revisar los soportes radicados, aún contaban con observaciones.

El 22/11/2024 se remite por parte de la interventoría las observaciones pendientes por subsanar por parte del contratista

EL 25/11/2024 se realiza mesa de trabajo presencial en instalaciones de la USPEC, con participación del representante legal y equipo del contratista, integrantes de la entidad y con participación de la interventoría. En esta se dio explicación a cada uno de las observaciones realizadas y el motivo de cada uno de los establecimientos que no se había logrado radicar para la ejecución de junio. En dicha reunión quedó como compromiso que las subsanaciones de julio serían atendidas y remitidas a más tardar el 28/11/2024, las observaciones realizadas al periodo de ejecución de agosto se atenderían a más tardar el 2/12/2024 y los periodos aún no radicados septiembre y octubre los cargarían a más tardar el 10/12/2024 (compromisos suscritos por el representante legal del contratista).

El 26/11/2024 el contratista carga documentación de subsanación de los hallazgos pendientes.

El 27/11/2024 se radica en INFODOC los establecimientos que contaban con la documentación requerida contractualmente.

El 27/11/2024 se remite mediante correo electrónico los establecimientos pendientes por radicación junto con el detalle de cada uno de estos, de tal forma que el contratista pueda realizar los trámites correspondientes para subsanación y se pueda proceder al pago de estos.

Agosto de 2024

El 16/09/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, la interventoría remite oficio CIA-2111-2024 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 agosto de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 25/09/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-2392-2024.

El 10/10/2024 al no obtener respuesta por parte del operador frente al cargue de documentación se remite RFPI (Requerimiento Formal de Presunto Incumplimiento) al contratista para que dé respuesta por la no radicación en los tiempos estipulados por el contrato y poder así lograr el trámite de las facturas ante la entidad para el pago correspondiente. Lo anterior, mediante oficio No. CIA-2621-2024.

El 17/10/2024 el contratista realizó solicitud de ampliación o prórroga para dar respuesta al RFPI.

El 18/10/2024 la interventoría otorga plazo de remisión de respuesta al operador siendo la fecha límite de respuesta el 21/10/2024.

El 21/10/2024 el operador dio respuesta al RFPI. Sin embargo, no cumple el cargue de la información total de la documentación.

El 05/11/2024 el proveedor da respuesta a la reiteración del requerimiento, informando el cargue de soportes para validación de la certificación.

El 13/11/2024 se remite al contratista los hallazgos evidenciados por la interventoría para que estos sean subsanados.

El 15/11/2024 se reitera la información de subsanación al contratista.

El 21/11/2024 se realiza nuevamente reiteración de los documentos con hallazgos para que sean subsanados por el operador.

EL 25/11/2024 se realiza mesa de trabajo presencial en instalaciones de la USPEC, con participación del representante legal y equipo del contratista, integrantes de la entidad y con participación de la interventoría. En esta se dio explicación a cada uno de las observaciones realizadas y el motivo de cada uno de los establecimientos que no se había logrado radicar para la ejecución de junio. En dicha reunión quedó como compromiso que las subsanaciones de julio serían atendidas y remitidas a más tardar el 28/11/2024, las observaciones realizadas al periodo de ejecución de agosto se atenderían a más tardar el 2/12/2024 y los periodos aún no radicados septiembre y octubre los cargarían a más tardar el 10/12/2024 (compromisos suscritos por el representante legal del contratista).
Septiembre de 2024

El 16/10/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, la interventoría remite oficio CIA-2800-2024 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 septiembre de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 25/10/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-2939-2024.

El 05/11/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-3145-2024.

El 22/11/2024 al no obtener respuesta por parte del operador frente al cargue de documentación se remite RFPI (Requerimiento Formal de Presunto Incumplimiento) al contratista para que dé respuesta por la no radicación en los tiempos estipulados por el contrato y poder así lograr el trámite

de las facturas ante la entidad para el pago correspondiente. Lo anterior, mediante oficio No. CIA-3695-2024.

EL 25/11/2024 se realiza mesa de trabajo presencial en instalaciones de la USPEC, con participación del representante legal y equipo del contratista, integrantes de la entidad y con participación de la interventoría. En esta se dio explicación a cada uno de las observaciones realizadas y el motivo de cada uno de los establecimientos que no se había logrado radicar para la ejecución de junio. En dicha reunión quedó como compromiso que las subsanaciones de julio serían atendidas y remitidas a más tardar el 28/11/2024, las observaciones realizadas al periodo de ejecución de agosto se atenderían a más tardar el 2/12/2024 y los periodos aún no radicados septiembre y octubre los cargarían a más tardar el 10/12/2024 (compromisos suscritos por el representante legal del contratista).

Octubre de 2024

El 19/11/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, la interventoría remite oficio CIA-3328-2024 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 octubre de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 22/11/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-3686-2024.

EL 25/11/2024 se realiza mesa de trabajo presencial en instalaciones de la USPEC, con participación del representante legal y equipo del contratista, integrantes de la entidad y con participación de la interventoría. En esta se dio explicación a cada uno de las observaciones realizadas y el motivo de cada uno de los establecimientos que no se había logrado radicar para la ejecución de junio. En dicha reunión quedó como compromiso que las subsanaciones de julio serían atendidas y remitidas a más tardar el 28/11/2024, las observaciones realizadas al periodo de ejecución de agosto se atenderían a más tardar el 2/12/2024 y los periodos aún no radicados septiembre y octubre los cargarían a más tardar el 10/12/2024 (compromisos suscritos por el representante legal del contratista).

Noviembre de 2024

El 16/12/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, la interventoría remite oficio CIA-4299-2024 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 de noviembre de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 20/12/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-4363-2024.

Es importante resaltar que, para las certificaciones de pago que están a cargo de la interventoría por medio de correo electrónico se remitió a los contratistas oficio con asunto “Lineamientos Radicación Documentación Proceso de Certificación Contratistas”, donde se remitieron las directrices y las fechas máximas de radicación de documentos para los diferentes procesos de certificación del año en curso, información que fue socializada en reunión presencial realizada en instalaciones del INPEC

el día 3 de julio de 2024, donde se contó con representación de todos los contratistas adjudicados al proceso de licitación pública No. USPEC-LP-021-2023.

Así las cosas, la fecha máxima de cargue de información para este periodo de validación (noviembre de 2024) fue el 13 de diciembre de 2024, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas se remitió oficios de requerimiento.

Lo anterior, se presentó para los siguientes proveedores.

Grupo	No. Contrato	Nombre Proveedor	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final primera notificación	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final segunda notificación
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	CIA-4299-2024	16/12/2024	Reiterar	CIA-4363-2024	20/12/2024	Reiterar

Fuente: Propia- Consorcio Interalimentos 2024

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a uno de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación. Donde el único grupo que no realizó radicación para validación y aval del proceso de certificación de pago fue el grupo 1 UT Penitenciarios 2023, por lo que se informó a la entidad y se está adelantando los trámites administrativos correspondientes.

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

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

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

Grupo	Operador	No. Establecimientos certificados
1	UT PENITENCIARIOS 2023	0
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	32
3	ARDIKO A&S SAS	16
4	UT UNIDOS USPEC 2024	12
5	UT LOGISTIC FOOD	14
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	3
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	38
8	ARDIKO A&S SAS	15
9	UT ANDINO COLOMBIANO	9
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	34
11	UT MACSOL USPEC 2024	8
12	ORNUA SAS	28
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	29

Grupo	Operador	No. Establecimientos certificados
14	UT MACSOL USPEC 2024	20
15	UT UNIDOS USPEC 2024	0
16	CJVN S.A.S	14
17	CJVN S.A.S	13
Totales		285

Fuente: Propia- Consorcio Interalimentos 2024

3.2.1 Proyección de PAC

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

El 5 de noviembre de la actual vigencia, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente a octubre del presente año. Es importante aclarar que esta información es solo un estimado aproximado del monto a reconocer a los contratistas y no debe considerarse como un dato exacto. Esta proyección se elaboró con base en la información proporcionada por los contratistas y está sujeta a un proceso completo de revisión y certificación de la información y documentación soporte, de acuerdo con los tiempos establecidos en los documentos contractuales, incluidos los procedimientos de subsanación y/o corrección por parte de los contratistas.

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

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

No. Contrato	Nombre contratista	Valor proyectado
327 DE 2023	UT PENITENCIARIOS 2023	$ 10.337.353.690,89
328 DE 2023	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$ 4.078.062.242,16
329 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 4.936.786.157,47
330 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.747.716.025,00
331 DE 2023	UT LOGISTIC FOOD	$ 3.154.018.488,00
332 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 3.195.605.550,00
333 DE 2023	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$ 4.939.356.070,36
334 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 3.514.778.657,32
335 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$ 4.044.810.639,00
336 DE 2023	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$ 3.288.964.592,06
337 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.979.269.615,00
338 DE 2023	ORNUA SAS	$ 4.332.216.411,52
339 DE 2023	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$ 4.200.590.623,72
340 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.737.410.411,00
341 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.818.859.067,00
342 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.452.214.738,48
343 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.566.172.688,04
Totales		$ 69.324.185.667,02

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

De la tabla anterior, se puede deducir que el valor estimado a reconocer a los contratistas que entregaron las raciones de alimentación a los PPL en septiembre de 2024 es de $69.324.185.667,02 (SESENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS VEINTICUATRO MILLONES CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON DOS CENTAVOS M/CTE.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC diciembre 2024.

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

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

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total + Adición - Liberaciones	Valor proyectado ejecución a diciembre 2024	Saldo sin ejecutar vigencia 2024	Fecha aproximada terminación de recursos
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$47.893.756.098,93	$43.259.745.356,94	$4.634.010.741,99	11/02/2025
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$53.573.960.675,39	$52.036.604.128,00	$1.537.356.547,39	12/01/2025
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$63.648.401.503,90	$63.648.401.503,90	$0,0	28/12/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$37.296.902.431,14	$36.038.913.184,83	$1.257.989.246,31	14/01/2025
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$41.738.805.849,42	$41.698.409.822,62	$40.396.026,80	1/01/2025
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$43.752.992.542,77	$42.744.335.240,98	$1.008.657.301,79	9/01/2025
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$63.147.465.193,57	$61.187.575.507,63	$1.959.889.685,94	13/01/2025
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$46.679.630.279,41	$46.459.988.384,88	$219.641.894,53	2/01/2025
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$54.001.165.405,48	$53.439.273.105,65	$561.892.299,83	4/01/2025
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$41.756.775.544,11	$41.010.683.964,30	$746.091.579,81	8/01/2025
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$52.988.982.226,37	$51.548.878.904,22	$1.440.103.322,15	11/01/2025
12	ORNUA SAS	338-2023	$55.394.374.695,44	$53.750.101.352,82	$1.644.273.342,62	12/01/2025
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$52.092.845.348,24	$51.971.702.706,91	$121.142.641,33	1/01/2025
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$48.994.666.968,52	$46.992.800.150,87	$2.001.866.817,65	16/01/2025
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$36.080.080.351,84	$35.431.223.327,00	$648.857.024,84	8/01/2025
16	CJVN S.A.S	342-2023	$43.634.726.191,38	$42.851.491.234,48	$783.234.956,90	7/01/2025
17	CJVN S.A.S	343-2023	$33.205.530.950,49	$32.870.124.130,54	$335.406.819,95	4/01/2025

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

En cumplimiento de nuestras obligaciones contractuales y con el objetivo de generar alertas tempranas sobre el agotamiento de recursos, hemos realizado un proceso de proyección de agotamiento. Se prevé que los recursos comenzarán a agotarse a partir del 28 de diciembre de 2024, siendo el grupo 3, Ardiko A&S SAS, el primero en quedar sin presupuesto. En consecuencia, se recomienda a la entidad considerar esta fecha para adelantar gestiones necesarias. Es importante mencionar qué, estos datos son susceptibles a cambios, debido a la dinámica y comportamiento que presenta las entregas de raciones en los diferentes establecimientos, adicionalmente el pago de las contingencias pendientes por aprobación y legalizar.

Por otro lado, la proyección mostrada contiene la provisión de los recursos en cuento a contingencias que no se han legalizado, razón por la cual, no se ha podido realizar el trámite de pago de estas.

Finalmente, se aclara que los datos consignados en la tabla anterior, ya se encuentra incluida la adición No. 1 realizada a los diferentes contratos suscritos entre la entidad y los proveedores. Adicionalmente se realizó ajuste de adición y disminución a grupo 16 y grupo 17 por valor de $609.448.613,90 (SEISCIENTOS NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS TRECE PESOS CON NOVENTA CENTAVOS M/CTE.) respectivamente.

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

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se debieron surtir algunos procesos antes de iniciar la operación está interventoría, como la aprobación de hojas de vida, se llegó al acuerdo con la USPEC de que hasta el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas. Por lo anterior, al no contar con las cantidades certificadas por la entidad, se relaciona el consolidado evidenciado por está interventoría. Cabe resaltar que la información presentada acoge desde el periodo de junio a noviembre de 2024. En el anexo Financiero 2. Pago por establecimiento, se puede ampliar la información.

Grupo	Operador	No de raciones certificadas
1	UT PENITENCIARIOS 2023	182.781
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	1.420.220
3	ARDIKO A&S SAS	1.763.225
4	UT UNIDOS USPEC 2024	1.085.679
5	UT LOGISTIC FOOD	1.059.296
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	1.333.669
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	1.744.587
8	ARDIKO A&S SAS	1.217.866
9	UT ANDINO COLOMBIANO	1.394.558
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	1.141.686
11	UT MACSOL USPEC 2024	1.440.870
12	ORNUA SAS	1.523.134
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	1.481.096
14	UT MACSOL USPEC 2024	1.320.033
15	UT UNIDOS USPEC 2024	1.058.624
16	CJVN S.A.S	1.131.720
17	CJVN S.A.S	884.114
Total		21.183.158

Fuente: Propia - Consorcio Interalimentos 2024

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo entre el 1 al 31 de diciembre de 2024, del presente informe se implementó la metodología para la proyección, tasación, revisión y aplicación de descuentos en virtud del Contrato de Interventoría No. 159-2024, dicha metodología se desarrolló de manera conjunta con el área de sistemas y a través de la plataforma digital se notificó durante el mes de diciembre los descuentos directos de noviembre y planes de mejora de octubre y se ratificaron los del descuentos directos de septiembre, octubre, noviembre y los descuentos previo planes de mejora de septiembre y octubre, se consolidan de la siguiente manera:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0219-2024	17	CJVN S.A.S	Plan de mejora	30/09/2024	2/12/2024
PD-0255-2024	1	UT PENITENCIARIOS 2023	Directos	31/10/2024	10/12/2024
N/A	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Directos	31/10/2024	
PD-0247-2024	3	ARDIKO A&S SAS	Directos	31/10/2024	10/12/2024
PD-0248-2024	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	31/10/2024	10/12/2024
PD-0238-2024	5	UT LOGISTICS FOOD	Directos	31/10/2024	10/12/2024
PD-0233-2024	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	31/10/2024	11/12/2024
PD-0225-2024	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	31/10/2024	09/12/2024
PD-0226-2024	8	ARDIKO A&S SAS	Directos	31/10/2024	10/12/2024
PD-0227-2024	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	31/10/2024	11/12/2024
PD-0275-2024	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO - CAUSAL 14	Directos	31/10/2024	03/01/2025
PD-0228-2024	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Directos	31/10/2024	12/12/2024
PD-0229-2024	11	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	31/10/2024	13/12/2024
PD-0230-2024	12	ORNUA SAS	Directos	31/10/2024	10/12/2024
PD-0249-2024	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	31/10/2024	10/12/2024
PD-0234-2024	14	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	31/10/2024	12/12/2024
PD-0250-2024	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	31/10/2024	10/12/2024
PD-0231-2024	16	CJVN S.A.S	Directos	31/10/2024	17/12/2024
PD-0232-2024	17	CJVN S.A.S	Directos	31/10/2024	18/12/2024
PD-0256-2024	1	UT PENITENCIARIOS 2023	Directos	30/11/2024	16/12/2024
PD-0257-2024	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Directos	30/11/2024	19/12/2024
PD-0251-2024	3	ARDIKO A&S SAS	Directos	30/11/2024	16/12/2024
PD-0252-2024	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	30/11/2024	16/12/2024
PD-0235-2024	5	UT LOGISTICS FOOD	Directos	30/11/2024	17/12/2024
PD-0236-2024	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	30/11/2024	18/12/2024
PD-0239-2024	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	30/11/2024	19/12/2024
PD-0240-2024	8	ARDIKO A&S SAS	Directos	30/11/2024	19/12/2024
PD-0241-2024	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	30/11/2024	20/12/2024
PD-0242-2024	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Directos	30/11/2024	20/12/2024
PD-0243-2024	11	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	30/11/2024	23/12/2024
PD-0244-2024	12	ORNUA SAS	Directos	30/11/2024	23/12/2024
PD-0253-2024	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	30/11/2024	16/12/2024
PD-0237-2024	14	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	30/11/2024	19/12/2024
PD-0254-2024	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	30/11/2024	16/12/2024
PD-0245-2024	16	CJVN S.A.S	Directos	30/11/2024	24/12/2024
PD-0246-2024	17	CJVN S.A.S	Directos	30/11/2024	24/12/2024

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

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

3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos.

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

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD_0258	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Microbiología	31/10/2024	20/12/2024
PD_0259	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiología	31/10/2024	20/12/2024
PD_0260	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Microbiología	31/10/2024	20/12/2024
PD_0261	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Microbiología	31/10/2024	20/12/2024
PD_0262	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Microbiología	31/10/2024	20/12/2024
PD_0263	11	UT MACSOL USPEC 2024	Microbiología	31/10/2024	20/12/2024
PD_0264	12	ORNUA SAS	Microbiología	31/10/2024	20/12/2024
PD_0265	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Microbiología	31/10/2024	20/12/2024
PD_0266	14	UT MACSOL USPEC 2024	Microbiología	31/10/2024	20/12/2024
PD_0257	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiología	31/10/2024	20/12/2024
PD_0268	1	UT PENITENCIARIOS 2023	Microbiología	30/11/2024	27/12/2024
PD_0269	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiología	30/11/2024	27/12/2024
PD_0270	5	UT LOGISTICS FOOD	Microbiología	30/11/2024	27/12/2024
PD_0271	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Microbiología	30/11/2024	27/12/2024
PD_0272	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Microbiología	30/11/2024	27/12/2024
PD_0273	12	ORNUA SAS	Microbiología	30/11/2024	27/12/2024
PD_0274	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Microbiología	30/11/2024	27/12/2024

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

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

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

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total RP 2023	Diciembre de 2023	Valores RP vigencia 2024	Valor ejecución 2024	Saldo
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$5.229.709.621,38	$2.612.808.134,29	$45.280.947.964,64	$37.151.016.383,57	$8.129.931.581,07
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$6.070.897.452,26	$3.208.981.504,28	$50.364.979.178,76	$44.644.083.951,38	$5.720.895.227,38
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$7.272.198.072,88	$3.814.162.699,32	$59.834.238.804,58	$53.769.590.737,21	$6.064.648.067,37
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$4.287.263.271,54	$2.171.639.774,00	$35.125.262.657,14	$30.219.145.612,00	$4.906.117.045,14
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$4.771.111.390,80	$2.382.153.018,00	$39.356.652.831,42	$34.931.170.629,40	$4.425.482.202,02
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$4.905.451.882,32	$2.581.642.399,00	$41.171.350.143,77	$35.068.541.176,04	$6.102.808.967,73
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$6.435.963.749,30	$3.592.541.502,00	$59.554.923.691,57	$52.598.974.598,02	$6.955.949.093,55
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$5.288.529.750,89	$2.870.130.831,93	$43.809.499.447,48	$38.669.375.049,84	$5.140.124.397,64
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$6.056.727.135,86	$3.186.822.101,60	$50.814.343.303,88	$44.410.550.174,80	$6.403.793.129,08
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$4.904.974.635,91	$2.408.054.148,00	$39.348.721.396,11	$35.300.982.519,21	$4.047.738.876,90
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$6.107.079.468,29	$3.205.264.702,00	$49.783.717.524,37	$44.107.984.734,00	$5.675.732.790,37
12	ORNUA SAS	338-2023	$6.337.479.646,85	$3.317.430.188,33	$52.076.944.507,11	$46.095.391.136,32	$5.981.553.370,79
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$6.186.243.948,36	$3.001.711.987,00	$49.091.133.361,24	$43.427.078.300,04	$5.664.055.061,20
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$5.884.698.867,95	$2.947.259.646,00	$46.047.407.322,52	$39.975.380.024,00	$6.072.027.298,52
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$4.159.502.687,83	$2.164.442.152,00	$33.915.638.199,84	$30.428.089.860,00	$3.487.548.339,84
16	CJVN S.A.S	342-2023	$4.612.000.716,87	$2.512.393.941,36	$40.512.883.636,12	$35.863.356.750,65	$4.649.526.885,47

17	CJVN S.A.S	343-2023	$3.577.236.890,71	$2.071.171.237,14	$31.743.808.327,25	$28.065.947.966,86	$3.677.860.360,39
Totales			$92.087.069.190,00	$48.048.609.966,25	$767.832.452.297,80	$546.262.629.380,71	$221.569.822.917,09

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

4 COMPONENTE JURÍDICO

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

A continuación, se presenta consolidado por ID asignado por la Interventoría a cada PQRD recibida, clasificada por grupo, establecimiento, identificación por parte de la entidad, estado actual, fecha de respuesta y número de radicado de la misma, se recibieron 162 PQRD, durante el periodo del presente informe:

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE TRAMITE	FECHA RTA	RADICACIÓN CIA
PQRD_0937	CPAMSPY POPAYAN	2/12/2024	TUTELA	SOLICITUD INFORMACIÓN URGENTE INCIDENTE DE DESACATO RAD.2024-10097	CERRADO	28/11/2024	CIA-03876-2024
PQRD_1005	CPAMSPY POPAYAN	2/12/2024	TUTELA	NOTIFICACION FALLO DE TUTELA PRIMERA INSTANCIA RAD: 2024 00472 00 ACTE: CARLOS YOVANI CORDOBA CORDOBA	CERRADO	13/12/2024	CIA-4264-2024 CIA-4278-2024
PQRD_1015	CPMS BOGOTA LA MODELO	2/12/2024	QUEJA	Urgente!!Solicitud Respuesta Auto No. PQRD R-2024-020973 del 28 de noviembre de 2024 USPEC	CERRADO	2/12/2024	CIA-3996-2024
PQRD_1016	CPMS BOGOTA LA MODELO	2/12/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-020805 del 26 de noviembre de 2024 USPEC	CERRADO	3/12/2024	CIA-4011-2024
PQRD_1017	LA CALERA	2/12/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-020962 del 28 de noviembre de 2024 USPEC	CERRADO	4/12/2024	CIA-4026-2024
PQRD_1018	LAURELES	2/12/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-020899 del 28 de noviembre de 2024 USPEC	CERRADO	4/12/2024	CIA-4023-2024
PQRD_1019	ACANDI	2/12/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-020999 del 29 de noviembre de 2024 USPEC	CERRADO	05/12/2024	CIA-4048-2024
PQRD_1020	EPMSC EL BORDO	2/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Traslado por competencia de novedades sobre el suministro de alimentación Consorcio Alimentación EL Bordo- Cauca	CERRADO	09/12/2024	CIA-4197-2024
PQRD_1021	CPAMSPY POPAYAN	2/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-021011 POPAYÁN	CERRADO	18/12/2024	CIA-4334-2024
PQRD_1022	CPAMSPY POPAYAN	2/12/2024	TUTELA	NOTIFICA AUTO REQUERIMIENTO PREVIO DESACATO. TUTELA 20588-1	CERRADO	5/12/2024	CIA-04055-2024
PQRD_1023	EPMSC EL BORDO	2/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Traslado NOVEDADES ALIMENTACION CPMS EL BORDO CAUCA del día 2 de Diciembre de 2024	CERRADO	10/12/2024	CIA-4210-2024
PQRD_1024	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA	2/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	OFICIO ALIMENTACIÓN UT PENITENCIARIOS 2023 ESTACIONES DE POLICIA DE TULUA Y ERON DE TULUA del día 01 de Diciembre 2024	CERRADO	6/11/2024	CIA-4069-2024
PQRD_1025	CPMS BUCARAMANGA	2/12/2024	TUTELA	Notificación SENTENCIA A.T. Rad. 2024-00329-00	CERRADO	12/12/2024	CIA-4254-2024 CIA-4263-2024
PQRD_1026	NA	2/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PRESENTACION DE INFORME DETALLADO EN CUMPLIMIENTO A LA LEY 2046 DE COMPRAS PUBLICAS LOCALES.	CERRADO	2/12/2024	CIA-4000-2024
PQRD_1027	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-021161	CERRADO	5/12/2024	CIA-4042-2024
PQRD_1028	CPMSTUL TULUA	2/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-020936, DEFENSORIA	CERRADO	5/12/2024	CIA-4052-2024
PQRD_1029	CPAMSPY POPAYAN	3/12/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN REQUERIMIENTO PREVIO INCIDENTE DE DESACATO 2024-00211	CERRADO	13/12/2024	CIA-04267-2024
PQRD_1030	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-021167	CERRADO	12/12/2024	CIA-4256-2024
PQRD_1031	COIBA IBAGUE	3/12/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN FALLO DE TUTELA 2024-00117-00 JOSE ALEXANDER SANTOS MORALES	CERRADO	9/12/2024	CIA-04186-2024
PQRD_1032	EP GUADALUPE	3/12/2024	DESACATO	NOTIFICACIÓN AUTO 2 REQUERIMIENTO INCIDENTE DESACATO RAD. 41298318400220240010300	CERRADO	12/12/2024	CIA-04258-2024
PQRD_1033	CPMSTUL TULUA	3/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-021203 TULUA	CERRADO	16/12/2024	-CIA-4307-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE TRAMITE	FECHA RTA	RADICACIÓN CIA
PQRD_1034	NA	3/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-021026 UT PENIETENCIARIOS	CERRADO	19/12/2024	CIA-4339-2024
PQRD_1035	COBOG BOGOTA LA PICOTA	3/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-021194	CERRADO	09/12/2024	CIA-4187 -2024
PQRD_1036	COBOG BOGOTA LA PICOTA	3/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-021315	CERRADO	09/12/2024	CIA-4189 -2024
PQRD_1037	CPAMSPY POPAYAN	3/12/2024	DESACATO	OFICIO 8657-3 NOTIFICACION AUTO 357 DESACATO 2024-30106-00 JUAN CARLOS RENGIFO HIDALGO	CERRADO	12/12/2024	CIA-4245-2024
PQRD_1038	EPAMS LA DORADA	3/12/2024	DESACATO	NOTIFICACIÓN AUTO SEGUNDO REQUERIMIENTO DE EDWAR DARÍO PÉREZ VILLEGAS RAD. 2024-00047	CERRADO	06/12/2024	CIA-4036-2024 CIA-4082-2024
PQRD_1039	EPMSC EL BORDO	4/12/2024	QUEJA	Informe de Novedades de Alimentación en el ERON del BORDO CAUCA del día 03 de Diciembre de 2024	CERRADO	14/12/2024	CIA-4283-2024
PQRD_1040	CPAMSPY POPAYAN	4/12/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN ADIMISIÓN TUTELA 19001-33-33-008-2024-00256-00	CERRADO	19/12/2024	CIA-4063-2024 CIA-4226-2024
PQRD_1041	CPAMSPY POPAYAN	4/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-021433 POPAYÁN	CERRADO	16/12/2024	CIA-4304-2024
PQRD_1042	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	4/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-021268	CERRADO	11/12/2024	CIA-4220-2024
PQRD_1043	COCUC CUCUTA	4/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-021427	CERRADO	11/12/2024	CIA-4225-2024
PQRD_1044	COIBA IBAGUE	5/12/2024	DENUNCIA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-021476 PROCURADURIA, IBAGUE	CERRADO	10/12/2024	CIA-4211-2024
PQRD_1045	EPMSC FLORENCIA	4/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-021472	CERRADO	11/12/2024	CIA-4232-2024
PQRD_1046	COIBA IBAGUE	5/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RESPUESTA RADICADO R-2024-021208	CERRADO	12/12/2024	CIA-4250-2024
PQRD_1047	CPMS BOGOTA LA MODELO	5/12/2024	QUEJA	Urgente!!Solicitud Respuesta Auto No. PQRD R-2024-021495 del 4 de diciembre de 2024 USPEC	CERRADO	06/12/2024	CIA-4064-2024
PQRD_1048	EPAMS GIRON	5/12/2024	DENUNCIA	Denuncia por vulneracion en la alimentacion CPAMSGIR	CERRADO	12/12/2024	CIA-4251-2024
PQRD_1049	CAJICA	6/12/2024	TUTELA	Solicitud de seguimiento y cumplimiento fallo de tutela PPL Cajicá.	CERRADO	12/12/2024	CIA-04257-2024
PQRD_1050	CPMS CHIQUINQUIRA	6/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-021330 del 3 de diciembre de 2024 USPEC	CERRADO	10/12/2024	CIA-4201-2024
PQRD_1051	EPMSC PAMPLONA	6/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-021764	CERRADO	12/12/2024	CIA-4252-2024
PQRD_1052	MARTIRES	6/12/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-021430 del 4 de diciembre de 2024 USPEC	CERRADO	9/12/2024	CIA-4188-2024
PQRD_1053	CPMSTUL TULUA	7/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-021770 PERSONERIA TULUA	CERRADO	12/11/2024	CIA-4247-2024
PQRD_1054	COBOG BOGOTA LA PICOTA	7/12/2024	QUEJA	NI 14151 AUTO + OFICIOS	CERRADO	10/12/2024	CIA-4208-2024
PQRD_1055	CPMSTUL TULUA	7/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PERSONERIA DEL VALLE DEL CAUCA	CERRADO	12/11/2024	CIA-4246-2024
PQRD_1056	EPMSC MANIZALES	7/12/2024	DENUNCIA	Solicitud insumo PQRD R-2024-021745	CERRADO	26/12/2024	CIA-4436-2024
PQRD_1057	ESTACION DE POLICIA CARAMANTA	7/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-021132 del 2 de diciembre de 2024 USPEC	CERRADO	13/12/2024	CIA-4259-2024
PQRD_1058	EPMSC PAMPLONA	7/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de información desabastecimiento .	CERRADO	13/12/2024	CIA-4276-2024
PQRD_1059	LA PAZ. PEDREGAL Y OTRAS	9/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO RESPUESTA RADICADO USPEC R-2024-021646	CERRADO	23/12/2024	CIA-4391-2024
PQRD_1060	CPAMSPY POPAYAN	9/12/2024	TUTELA	Apertura incidente de desacato - proceso No. 19001-33-33-002-2022-00086-00	CERRADO	16/12/2024	CIA-4216-2024 CIA-4301-2024
PQRD_1061	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-021442	CERRADO	11/12/2024	CIA-4233-2024
PQRD_1062	CPAMSPY POPAYAN	9/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-021820 POPAYÁN	CERRADO	18/12/2024	CIA-4335-2024
PQRD_1063	TODOS	9/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-021477	CERRADO	16/12/2024	CIA-4296-2024
PQRD_1064	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-021552	CERRADO	11/12/2024	CIA-4234-2024
PQRD_1065	COBOG BOGOTA LA PICOTA	12/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-022092	CERRADO	17/12/2024	CIA-4320-2024
PQRD_1066	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-021832	CERRADO	10/12/2024	CIA-4206-2024
PQRD_1067	CPMS BUCARAMANGA	9/12/2024	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00284-00	CERRADO	11/12/2024	CIA-04231-2024
PQRD_1068	NA	9/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Traslado por Competencia – Informe análisis microbiológico carne suministrada y solicitud de aclaración ARL operador ORNUA SAS – 2023ER0163374	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1069	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/12/2024	TUTELA	¡URGENTE! NOTIFICACION AUTO CORRE TRASLADO - INCIDENTE DE DESACATO No. 11001310305020240059500	CERRADO	11/12/2024	CIA-04235-2024
PQRD_1070	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-021975	CERRADO	13/12/2024	CIA-4260-2024
PQRD_1071	COCUC CUCUTA	10/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PRIMERA INSISTENCIA Oficio No. 20240401000681466 1	CERRADO	19/12/2024	CIA-4336-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE TRAMITE	FECHA RTA	RADICACIÓN CIA
PQRD_1072	CPMS BUCARAMANGA	10/12/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA RAD. 2024-00111	CERRADO	17/12/2024	CIA-04313-2024
PQRD_1073	LAURELES	10/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio USPEC No. PQRD R-2024-022033 del 9 de diciembre de 2024	CERRADO	17/12/2024	CIA-4316-2024
PQRD_1074	EPMSC PAMPLONA	10/12/2024	QUEJA	NOVEDAD suministro alimentos 10/12/2024 (Horario de entrega de los tiempso de comida)	CERRADO	20/12/2024	CIA-4355-204
PQRD_1075	EPMSC PASTO	10/12/2024	QUEJA	Solicitud insumo R-2024-022018 PASTO	CERRADO	26/12/2024	CIA-4438-2024
PQRD_1076	EPMSC PASTO	10/12/2024	RECLAMO	Solicitud Insumo R-2024-022007 Nariño	CERRADO	26/12/2024	CIA-4439-2024
PQRD_1077	CPAMSPY POPAYAN	10/12/2024	QUEJA	Solicitud Insumo R-2024-021983 POPAYÁN	CERRADO	26/12/2024	CIA-4441-2024
PQRD_1078	MARTIRES	10/12/2024	QUEJA	GS-2024-172084-DIJIN (GUCPE) - Informe novedad alimentaciÃ³n 10-12-2024. PPL (USPEC)	CERRADO	13/12/2024	CIA-4261-2024
PQRD_1079	COIBA IBAGUE	11/12/2024	TUTELA	OFICIO 2445 - AUTO VINCULA ACCIÓN DE TUTELA RAD. 2024-00333-00	CERRADO	13/12/2024	CIA-04269-2024
PQRD_1080	DECIMA SEPTIMA BRIGADA	11/12/2024	RECLAMO	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-022063 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	13/12/2024	CIA-4265-2024
PQRD_1081	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	11/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-22027	CERRADO	11/12/2024	CIA-4227-2024
PQRD_1082	EPMSC PAMPLONA	11/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-022073	CERRADO	23/12/2024	CIA-4378-2024
PQRD_1083	EPAMS LA DORADA	11/12/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-022023	CERRADO	16/12/2024	CIA-4305-2024
PQRD_1084	CPAMSPY POPAYAN	11/12/2024	DESACATO	REVOCA AUTO DE FECHA 04 DE DICIEMBRE DE 2024 Y CONTINUA INCIDENTE DE DESACATO : 2024-10097-00	CERRADO	23/12/2024	CIA-4411-2024
PQRD_1085	EPAMS LA DORADA	12/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-021954	CERRADO	18/12/2024	CIA-4338-2024
PQRD_1086	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	12/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-022187	CERRADO	24/12/2024	CIA-4427-2024
PQRD_1087	COIBA IBAGUE	12/12/2024	QUEJA	OFICIO No. 1718 / NOTIFICA AUTO VINCULA TUTELA RAD 2024-00425 / SIMEON CEPEDA QUIROGA	CERRADO	24/12/2024	CIA-4423-2024
PQRD_1088	NA	31/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumo R-2024-023381 UT PENITENCIARIOS	CERRADO	10/1/2025	CIA-4637-2024
PQRD_1089	EP DE VELEZ	12/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD ALIMENTACIÓN PPL ESTACIÓN DE POLICÍA DE VÉLEZ	CERRADO	23/12/2024	CIA-4379-2024
PQRD_1090	EP PUENTE NACIONAL	12/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solución Alimentación Estación de Policía del Municipio de Puente Nacional-Santander	CERRADO	23/12/2024	CIA-4380-2024
PQRD_1091	EPMSC PUERTO TEJADA	12/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-023352 y Solicitud de Intervención sobre la evidencia de "Cucarachas " en el Rancho de Puerto Tejada lo cual pone en riesgo del cierre del rancho ante visita de secretaria de salud y Solicitud de insumos R-2024-023352.	CERRADO	23/12/2024	CIA-4417-2024
PQRD_1092	ESTACION DE POLICIA ANSERMA	13/12/2024	TUTELA	Solicitud de insumos para el cumplimiento del fallo 2024-00251 (Estación de Policía Anserma)	CERRADO	19/12/2024	CIA-4341-2024
PQRD_1093	CPAMSPY POPAYAN	13/12/2024	DESACATO	RESPUESTA A SOLICITUD ESTUDIO TECNICO – incidente de desacato Radicado No. 190013107001-2024-10097-00 - FRANK FREDY FERNANDEZ TORRES	CERRADO	19/12/2024	CIA-04351-2024
PQRD_1094	EPMSC MANIZALES	13/12/2024	QUEJA	Solicitud insumo R-2024-022445	CERRADO	26/12/2024	CIA-4446-2024
PQRD_1095	CPAMSPY POPAYAN	13/12/2024	QUEJA	Traslado por competencia NOVEDAD ALIMENTACION en el ERON de POPAYAN ERE donde la PPL emite que si no se soluciona a 01 de Enero de 2025 se entra en huelga de Hambre y Solicitud de Insumo R-2024-023357 POPAYÁN	CERRADO	20/12/2024	CIA-4356-2024
PQRD_1096	EPAMS GIRON, EPMSC SANTA MARTA, EPMSC BARRANQUILLA, CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, EPMSC CARTAGENA, CPMS BOGOTA LA MODELO, EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, EPMSC NEIVA, EPMSC GARZON, EPMSC LA PLATA y EPMSC PITALITO.	14/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	URGENTE SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA	CERRADO	26/12/2024	CIA-4440-2024
PQRD_1097	CAMISACS ACACIAS	17/12/2024	QUEJA	Traslado a Interventora INCUMPLIMIENTO GRAMAJE EN MENU Solicitud Respuesta a Oficio USPEC No. PQRD R-2024-022697 del 17 de diciembre de 2024	CERRADO	26/12/2024	CIA-4445-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE TRAMITE	FECHA RTA	RADICACIÓN CIA
PQRD_1098	COPED PEDREGAL	16/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO RESPUESTA PQRD RAD. USPEC R-2024-022473	CERRADO	27/12/2024	CIA-4451-2024
PQRD_1099	CPAMSPY POPAYAN	16/12/2024	TUTELA	NOTIFICACION SENTENCIA DE TUTELA 19001-33-33-008-2024-00256-00	CERRADO	18/12/2024	CIA-4330-2024
PQRD_1100	CPAMSPY POPAYAN	16/12/2024	TUTELA	Solicitud de insumos, incidente de desacato NILSON CASTRO RAMOS.	CERRADO	23/12/2024	CIA-4419-2024
PQRD_1101	CPAMSPY POPAYAN	16/12/2024	QUEJA	Solicitud Insumo R-2024-022543 POPAYÁN	CERRADO	27/12/2024	CIA-4456-2024
PQRD_1102	CPAMSPY POPAYAN	16/12/2024	RECLAMO	URGENTE-CORTE SERVICIO PUBLICO GAS	CERRADO	19/12/2024	CIA-4344-2024
PQRD_1103	EPMSC PAMPLONA	16/12/2024	QUEJA	OFICIO	CERRADO	17/12/2024	NA
PQRD_1104	CPAMSPY POPAYAN	30/12/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO SOLICITA INFORMACION ACCIÓN DE TUTELA JUAN CARLOS RENGIFO HIDALGO T- 6203-5	ALCANCE	7/12/2024	CIA-4640-2025
PQRD_1105	URIS	17/12/2024	NO COMPETENCIA	R-2024-013761 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7 - Cordial Saludo	CERRADO	18/12/2024	CIA-4329-2024
PQRD_1106	EPAMS GIRON	16/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-021425 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 14 y R-2024-022022 - Solicitud Insumos	CERRADO	30/12/2024	CIA-4480-2024
PQRD_1107	EPMSC SOCORRO	17/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-019091 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 14 - Cordial Saludo	CERRADO	30/12/2024	CIA-4481-2024
PQRD_1108	EPAMS GIRON	17/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-018130 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 14 - Cordial Saludo	CERRADO	23/12/2024	CIA-4413-2024
PQRD_1109	NA	17/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumo PQRD R-2024-022636	CERRADO	29/12/2024	CIA-4467-2024
PQRD_1110	DE ARMENIA	17/12/2024	QUEJA	Solicitud insumo PQRD R-2024-022628	CERRADO	2/1/2025	CIA-4504-2024
PQRD_1111	EPMSC CALARCA	17/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumo PQRD R-2024-022634	CERRADO	30/12/2024	CIA-4471-2024
PQRD_1112	CPAMSPY POPAYAN	17/12/2024	NO COMPETENCIA	Correspondencia: Se le ha asignado un nuevo documento: 427756 (2024310001726151)	CERRADO	27/12/2024	CIA-4454-2024
PQRD_1113	CPAMSPY POPAYAN	17/12/2024	NO COMPETENCIA	Solicitud de Insumo R-2024-022664 POPAYÁN	CERRADO	27/12/2024	CIA-4457-2024
PQRD_1114	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	17/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-022459	CERRADO	23/12/2024	CIA-4415-2024
PQRD_1115	EP MARSELLA	17/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-022624 PERSONERIA	CERRADO	25/12/2024	CIA-4431-2024
PQRD_1116	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	17/12/2024	TUTELA	ADMISIÓN ACCION DE TUTELA RAD. 2024-00132 LUZ MARINA RIVERA Y OTRAS VS DIRECCIÓN GENERAL DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC Y OTROS	CERRADO	26/12/2024	CIA-4432-2024
PQRD_1117	EPAMS LA DORADA	17/12/2024	TUTELA	SOLICITUD INFORMACIÓN DIETA EFRAÍN CIFUENTES BELTRÁN	CERRADO	7/12/2024	CIA-4632-2025
PQRD_1118	EPMSC PAMPLONA	17/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-022718	CERRADO	23/12/2024	CIA-4412-2024
PQRD_1119	COCUC CUCUTA	17/12/2024	QUEJA	Solicitud de Insumos R-2024-022715	CERRADO	23/12/2024	CIA-4416-2024
PQRD_1120	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-022640	CERRADO	19/12/2024	CIA-4347-2024
PQRD_1121	EPMSC SANTA MARTA	17/12/2024	DENUNCIA	Solicitud de insumos R-2024-022608	CERRADO	27/12/2024	CIA-4455-2024
PQRD_1122	NA	18/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-022823 UT PENITENCIARIOS	CERRADO	27/12/2024	CIA-4452-2024
PQRD_1123	DEL MUNICIPIO DE SAN BERNARDO	18/12/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio USPEC No. PQRD R-2024-021140 del 2 de diciembre de 2024	CERRADO	19/12/2024	CIA-4346-2024
PQRD_1124	EPMSC VILLAVICENCIO	18/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio USPEC No. PQRD R-2024-022668 del 17 de diciembre de 2024	CERRADO	08/01/2025	CIA-4652-2024
PQRD_1125	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-022660	CERRADO	26/12/2024	CIA-4437-2024
PQRD_1126	BATALLÓN DE ARTILLERIA NO. 1 "TARQUI"	18/12/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA RAD. 41298318400220240028200	CERRADO	23/12/2024	CIA-4401-2024
PQRD_1127	EPMSC MEDELLIN	18/12/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio USPEC No. PQRD R-2024-022722 del 17 de diciembre de 2024	CERRADO	29/12/2024	CIA-4469-2024
PQRD_1128	NA	18/12/2024	NO COMPETENCIA	Solicitud insumo contraloría información seguimiento Auto No. 1096 de julio de 2024 proferido por la Sala Especial de Seguimiento al Estado de Cosas Inconstitucional Penitenciario y Carcelario	CERRADO	23/12/2024	CIA-4402-2024
PQRD_1129	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-022713	CERRADO	23/12/2024	CIA-4420-2024
PQRD_1130	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/12/2024	QUEJA	TERMINO DOS (02) DIAS - OFICIO 5592 NI 83320	CERRADO	26/12/2024	CIA-4442-2024
PQRD_1131	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	19/12/2024	QUEJA	Solicitud insumo PQRD R-2024-022948	CERRADO	27/12/2024	CIA-4460-2024
PQRD_1132	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	20/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-022962	CERRADO	29/12/2024	CIA-4470-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE TRAMITE	FECHA RTA	RADICACIÓN CIA
PQRD_1133	EPMSC QUIBDO	20/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio USPEC No. PQRD R-2024-022862 del 18 de diciembre de 2024	CERRADO	31/12/2024	CIA-4502-2024
PQRD_1134	CPAMSPY POPAYAN	20/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Prestación del servicio de alimentación en la Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad de Popayán	CERRADO	31/12/2024	CIA-4499_2024
PQRD_1135	EPMSC PASTO	19/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	OF. 106 DEL 18-12-2024 PARA SR DIRECTOR GENERAL DE LA USPEC	CERRADO	31/12/2024	CIA-4435-2024
PQRD_1136	CPAMSPY POPAYAN	20/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumo R-2024-022952 POPAYÁN	CERRADO	30/12/2024	CIA-4485-2024
PQRD_1137	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA	20/12/2024	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2024-022983 Estación de policia AGUACLARA- TULUÁ	CERRADO	30/12/2024	CIA-4487-2024
PQRD_1138	EPMSC PASTO	20/12/2024	RECLAMO	Solicitud de Insumo R-2024-022973 NARIÑO	CERRADO	30/12/2024	CIA-4484-2024
PQRD_1139	CPMSCHO CHOCONTA	23/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-023187	CERRADO	26/12/2024	CIA-4447-2024
PQRD_1140	EPAMS LA DORADA	23/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumos R-2024-022936	CERRADO	27/12/2024	CIA-4461-2024
PQRD_1141	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	23/12/2024	QUEJA	Solicitud insumos R-2024-023162	CERRADO	27/12/2024	CIA-4459-2024
PQRD_1142	COBOG BOGOTA LA PICOTA	23/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-023166	CERRADO	30/12/2024	CIA-4483-2024
PQRD_1143	COCUC CUCUTA	23/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumos R-2024-022993	CERRADO	31/12/2024	CIA-4433-2024
PQRD_1144	CPAMSPAL PALMIRA	23/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Remisión solicitud viabilidad ingreso alimentación por convicción religiosa CPAMS PALMIRA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1145	Estación de Policía de San Bernardo	24/12/2024	QUEJA	SOLICITUD ALIMENTACIÓN PPL ESTACIÓN DE POLICÍA DE SAN BERNARDO - CUNDINAMARCA	CERRADO	07/01/2025	CIA-4633-2025
PQRD_1146	CPMS BOGOTA LA MODELO	24/12/2024	QUEJA	Urgente Solicitud Respuesta a Oficio USPEC No. PQRD R-2024-022991 del 20 de diciembre de 2024	CERRADO	26/12/2024	CIA-4449-2024
PQRD_1147	CPAMSPY POPAYAN	24/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de Insumos R-2024-023179 POPAYÁN	CERRADO	30/12/2024	CIA-4482-2024
PQRD_1148	EPMSC PAMPLONA	26/12/2024	QUEJA	novedad EPMSC Pamplona	CERRADO	3/1/2025	CIA-4624-2025
PQRD_1149	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-023233	CERRADO	02/01/2025	CIA-4618-2025
PQRD_1150	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-022830	CERRADO	2/1/2025	CIA-4611-2025
PQRD_1151	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/12/2024	QUEJA	NI 39852 AUTO 1396/24 Y Solicitud de insumos R-2024-023270	CERRADO	2/1/2025	CIA-4612-2024 CIA-4613-2025
PQRD_1152	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-022832 PERSONERIA	CERRADO	31/12/2024	CIA-4498-2024
PQRD_1153	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	26/12/2024	QUEJA	SOLICITUD INUSMO PQR R-2024-022917 PERSONERIA CHINCHINA	CERRADO	03/01/2025	CIA-4617-2024
PQRD_1154	CPAMSPY POPAYAN	26/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-023003 PROCURADURIA POPAYAN y SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-023003 Y R-2024-023197 PROCURADURIA POPAYAN	CERRADO	2/1/2025	CIA-4506-2024
PQRD_1155	CAMISACS ACACIAS	26/12/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio USPEC No. PQRD R-2024-023336 del 27 de diciembre de 2024 y REMISION RADICADO 2024IE0249980 INFORME NOVEDAD FUNCIONARIO CONSORCIO ARDIKO	CERRADO	07/01/2025	CIA-4639-2025 CIA-4623-2025
PQRD_1156	EPAMS GIRON	16/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-018130 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 14 - Cordial Saludo	CERRADO	45654	CIA-4466-2024
PQRD_1157	COCUC CUCUTA	26/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-023277	CERRADO	2/1/2025	CIA-4608-2024
PQRD_1158	CPMSTUL TULUA	26/12/2024	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2024-023278 TULUA	CERRADO	30/12/2024	CIA-4486-2024
PQRD_1159	COCUC CUCUTA	26/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-023286	CERRADO	2/1/2025	CIA-4607-2024
PQRD_1160	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-023282	CERRADO	2/1/2025	CIA-4614-2025
PQRD_1161	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-023284	CERRADO	2/1/2025	CIA-4615-2025
PQRD_1162	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-023289	CERRADO	04/01/2025	CIA-4630-2025
PQRD_1163	EPMSC PITALITO	26/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-023297	CERRADO	31/12/2024	CIA-4493-2024
PQRD_1164	EPMSC BARRANQUILLA	26/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud insumo PQRD R-2024-023296	CERRADO	7/1/2025	CIA-4638-2025
PQRD_1165	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	27/12/2024	QUEJA	Solicitud PQRD R-2024-023310	CERRADO	03/01/2025	CIA-4629-2025
PQRD_1166	CPAMSPY POPAYAN	27/12/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA ACCIÓN DE TUTELA JUAN CARLOS RENGIFO HIDALGO T-6203-5	ALCANCE	7/1/2025	CIA-4640-2025
PQRD_1167	COCUC CUCUTA	27/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-023356	CERRADO	3/1/2025	CIA-4625-2025
PQRD_1168	COCUC CUCUTA	27/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-023353	CERRADO	3/1/2025	CIA-4626-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE TRAMITE	FECHA RTA	RADICACIÓN CIA
PQRD_1169	COIBA IBAGUE	27/12/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-023347 y PETICION - Tratamiento Epcpicalena	CERRADO	10/1/2025	CIA-4667-2025
PQRD_1170	CPAMSPY POPAYAN	27/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumo R-2024-023348 POPAYÁN	CERRADO	30/12/2024	CIA-4491-2024
PQRD_1171	CPAMSPY POPAYAN	31/12/2024	TUTELA	NOTIFICACION AUTO ADMISION TUTELA 20810-1	CERRADO	NA	NA
PQRD_1172	EPMSC PASTO	31/12/2024	QUEJA	Solicitud insumos R-2024-023335 Grupo 1 - Pasto	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1173	URI PUENTE ARANDA	31/12/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio USPEC No. PQRD R-2024-023405 del 30 de diciembre de 2024	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1183	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/12/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-022675	CERRADO	09/01/2025	CIA-4660-2025

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

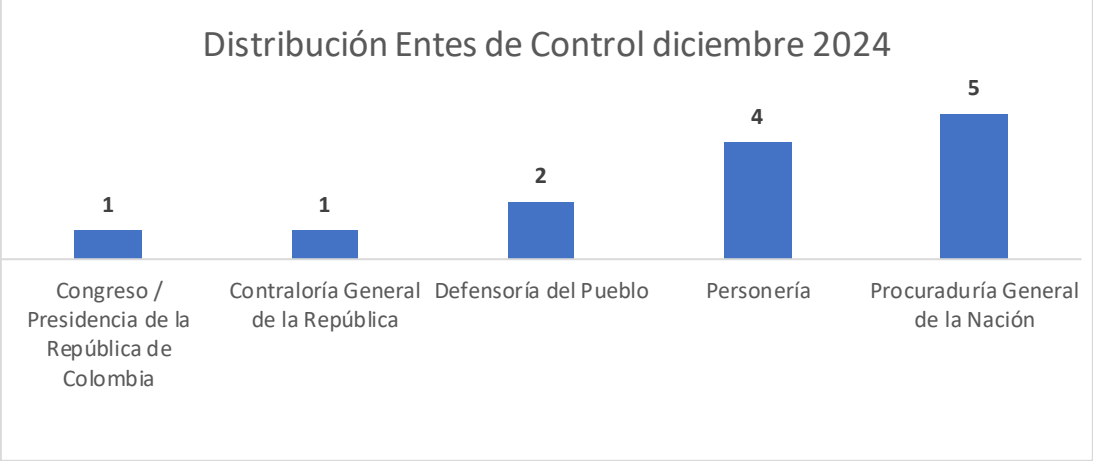
En el periodo del presente informe, se recibieron 27 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, presentadas a continuación:

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	PETICIONARIO - QUEJOSO	ESTADO DE TRAMITE	FECHA RTA	RADICACIÓN CIA
PQRD_0937	CPAMSPY POPAYAN	2/12/2024	TUTELA	190013107001-2024-10097-00	FRANK FREDY FERNANDEZ TORRES	CERRADO	28/11/2024	CIA-03876-2024
PQRD_1005	CPAMSPY POPAYAN	2/12/2024	TUTELA	2024-00472-00	CARLOS YOVANO CORDOBA CORDOBA	CERRADO	13/12/2024	CIA-4264-2024 CIA-4278-2024
PQRD_1022	CPAMSPY POPAYAN	2/12/2024	TUTELA	19001318700120242058800	PPLs APOLINAR AVILA NIEVES, WILLIAM VANEGAS ARENAS y ALEJANDRO LEON FERNANDEZ	CERRADO	5/12/2024	CIA-04055-2024
PQRD_1025	CPMS BUCARAMANGA	2/12/2024	TUTELA	2024-00329	ANGEL YESSI CRUZ PALACIOS FRENTE	CERRADO	12/12/2024	CIA-4254-2024 CIA-4263-2024
PQRD_1029	CPAMSPY POPAYAN	3/12/2024	TUTELA	19001333301020240021100	LUIS GERARDO BENAVIDES PANTOJA	CERRADO	13/12/2024	CIA-04267-2024
PQRD_1031	COIBA IBAGUE	3/12/2024	TUTELA	2024-00117	JOSE ALEXANDER SANTOS MORALES	CERRADO	9/12/2024	CIA-04186-2024
PQRD_1032	EP GUADALUPE	3/12/2024	DESACATO	41298-31-84-002-2024-00103-02	ALBERTO TOLEDO RAMOS	CERRADO	12/12/2024	CIA-04258-2024
PQRD_1037	CPAMSPY POPAYAN	3/12/2024	DESACATO	2024-30106-0	JUAN CARLOS RENGIFO HIDALGO	CERRADO	12/12/2024	CIA-4245-2024
PQRD_1038	EPAMS LA DORADA	3/12/2024	DESACATO	2024-00047	Edwar Darío Pérez Villegas	CERRADO	06/12/2024	CIA-4036-2024 CIA-4082-2024
PQRD_1040	CPAMSPY POPAYAN	4/12/2024	TUTELA	19001-33-33-008-2024-00256-00	JULIAN ALVEIRO SANCHEZ M.	CERRADO	19/12/2024	CIA-4063-2024 CIA-4226-2024
PQRD_1049	CAJICA	6/12/2024	TUTELA	No. 2024 - 00070	José Demetrio Parra Suarez, Personero Municipal	CERRADO	12/12/2024	CIA-04257-2024
PQRD_1060	CPAMSPY POPAYAN	9/12/2024	TUTELA	19001-33-33-002-2022-00086-00	MISAEL BERMEO ROJAS	CERRADO	16/12/2024	CIA-4216-2024 CIA-4301-2024
PQRD_1067	CPMS BUCARAMANGA	9/12/2024	TUTELA	68001-3333-003-2024-00284-00	DUBERNEY MORENO CAMARGO Y OTRO IVAN FLOREZ	CERRADO	11/12/2024	CIA-04231-2024
PQRD_1069	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/12/2024	TUTELA	11001310305020240059500	Jhon Alejandro Gómez Herrera	CERRADO	11/12/2024	CIA-04235-2024
PQRD_1072	CPMS BUCARAMANGA	10/12/2024	TUTELA	2024-00111	BRANDON STIVEN ARCHILA QUINTERO	CERRADO	17/12/2024	CIA-04313-2024
PQRD_1079	COIBA IBAGUE	11/12/2024	TUTELA	73-001-31-03-004-2024-00333-00	Clenmer Martin Ariza Fuentes	CERRADO	13/12/2024	CIA-04269-2024
PQRD_1084	CPAMSPY POPAYAN	11/12/2024	DESACATO	2024-10097-00	FERNÁNDEZ TORRES	CERRADO	23/12/2024	CIA-4411-2024
PQRD_1092	ESTACION DE POLICIA ANSERMA	13/12/2024	TUTELA	Nro. 17-042-31-84-001-2024-00251-00	ANDRES JULIAN UPEGUI RAIGOSA Y OTROS PPL.	CERRADO	19/12/2024	CIA-4341-2024
PQRD_1093	CPAMSPY POPAYAN	13/12/2024	DESACATO	190013107001-2024-10097-00	FRANK FREDY FERNANDEZ TORRES	CERRADO	19/12/2024	CIA-04351-2024
PQRD_1099	CPAMSPY POPAYAN	16/12/2024	TUTELA	19-001-33-33-008-2024-00256-00	JULIAN ALVEIRO SANCHEZ M.	CERRADO	18/12/2024	CIA-4330-2024
PQRD_1100	CPAMSPY POPAYAN	16/12/2024	TUTELA	19001-33-33-006-2024 – 00201– 00	NILSON CASTRO RAMOS	CERRADO	23/12/2024	CIA-4419-2024
PQRD_1104	CPAMSPY POPAYAN	30/12/2024	TUTELA	Tutela No: T-6203	JUAN CARLOS RENGIFO HIDALGO	ALCANCE	7/12/2024	CIA-4640-2025
PQRD_1116	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	17/12/2024	TUTELA	20001-31-09-005-2024-00132-00	Luz Marina Rivera y otras	CERRADO	26/12/2024	CIA-4432-2024
PQRD_1117	EPAMS LA DORADA	17/12/2024	TUTELA	17001-23-33-000-2024-00294-00	Efraín Cifuentes Beltrán	CERRADO	7/12/2024	CIA-4632-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	PETICIONARIO - QUEJOSO	ESTADO DE TRAMITE	FECHA RTA	RADICACIÓN CIA
PQRD_1126	BATALLÓN DE ARTILLERIA NO. 1 "TARQUI"	18/12/2024	TUTELA	41298318400220240028200	EFRAÍN CALDERÓN LONDOÑO quien actúa en calidad de apoderado del municipio de Tarqui - Huila	CERRADO	23/12/2024	CIA-4401-2024
PQRD_1166	CPAMSPY POPAYAN	27/12/2024	TUTELA	Auto sustanciación No. 1542 Tutela No: T-6203 Ref. Proceso: 19001318700520240620 3 Accionante JUAN CARLOS - RENGIFO HIDALGO C.C. No. 1062776259 Vinculación	JUAN CARLOS - RENGIFO HIDALGO	ALCANCE	7/1/2025	CIA-4640-2025
PQRD_1171	CPAMSPY POPAYAN	31/12/2024	TUTELA	No. 20810-1	PPL JUAN CARLOS SILVA ARIAS	CERRADO	NA	NA

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

En el periodo correspondiente al presente informe, se recibieron 13 PQRD de solicitudes a entes de control con respuesta a USPEC, de acuerdo con la siguiente distribución:



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

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE TRAMITE	FECHA RTA	RADICACIÓN CIA
PQRD_1022	CPAMSPY POPAYAN	2/12/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	5/12/2024	CIA-4055-2024
PQRD_1044	COIBA IBAGUE	5/12/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	10/12/2024	CIA-4211-2024
PQRD_1053	CPMSTUL TULUA	7/12/2024	Personería	CERRADO	12/11/2024	CIA-4247-2024
PQRD_1055	CPMSTUL TULUA	7/12/2024	Personería	CERRADO	12/11/2024	CIA-4246-2024
PQRD_1071	COCUC CUCUTA	10/12/2024	Defensoría del Pueblo	CERRADO	19/12/2024	CIA-4336-2024
PQRD_1077	CPAMSPY POPAYAN	10/12/2024	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	26/12/2024	CIA-4441-2024
PQRD_1096	EPAMS GIRON, EPMSC SANTA MARTA, EPMSC	14/12/2024	Contraloría General de la República	CERRADO	26/12/2024	CIA-4440-2024

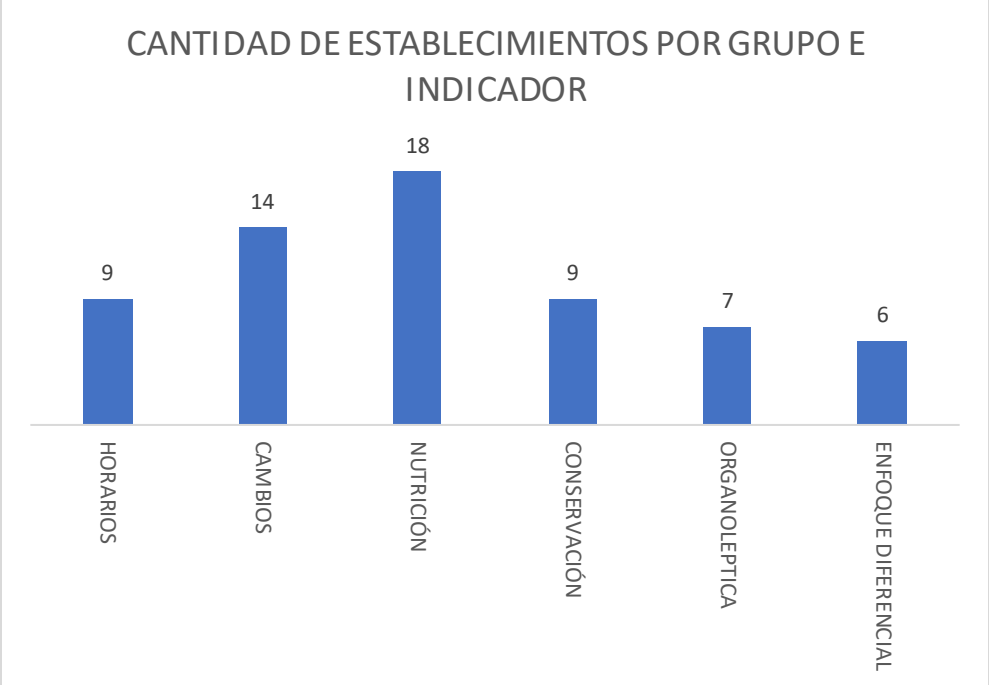
No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE TRAMITE	FECHA RTA	RADICACIÓN CIA
	BARRANQUILLA, CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, EPMSC CARTAGENA, CPMS BOGOTA LA MODELO, EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA, EPMSC NEIVA, EPMSC GARZON, EPMSC LA PLATA y EPMSC PITALITO.					
PQRD_1115	EP MARSELLA	17/12/2024	Personería	CERRADO	25/12/2024	CIA-4431-2024
PQRD_1134	CPAMSPY POPAYAN	20/12/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	31/12/2024	CIA-4499_2024
PQRD_1135	EPMSC PASTO	19/12/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	31/12/2024	CIA-4435-2024
PQRD_1153	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	26/12/2024	Personería	CERRADO	03/01/2025	CIA-4617-2024
PQRD_1154	CPAMSPY POPAYAN	26/12/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	2/1/2025	CIA-4506-2024
PQRD_1172	EPMSC PASTO	31/12/2024	Defensoría del Pueblo	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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

En el periodo del mes de diciembre no recibimos por parte de la entidad los COSAL faltantes ya correspondientes a octubre, noviembre y diciembre de 2024 por lo tanto la interventoría cuenta con el ejercicio que se ha venido realizando de seguimiento a los hallazgos de COSAL hasta el mes de septiembre del 2024.

Así mismo se realizó la verificación de las actas COSAL que son diligenciadas por el INPEC en cada uno de los establecimientos ERON, para lo cual se evidenciaron los siguientes hallazgos por grupo, regional y cantidad de establecimientos por cada una de las variables de hallazgos analizadas como se muestra en el siguiente cuadro.

RESULTADOS							
Grupo	Regional	HORARIOS	CAMBIOS	NUTRICIÓN	CONSERVACIÓN	ORGANOLEPTICA	ENFOQUE DIFERENCIAL
1	OCCIDENTE	1	1	0	0	0	0
2	OCCIDENTE	0	0	0	0	0	0
3	OCCIDENTE	1	0	0	0	1	0
4	CENTRAL	0	1	0	2	1	0
5	CENTRAL	0	1	1	0	0	0
6	CENTRAL	1	1	1	1	1	0
7	CENTRAL	0	0	3	2	0	2
8	CENTRAL	0	0	0	1	0	2
9	CENTRAL	1	1	5	0	1	0
10	VIEJO CALDAS	1	2	2	0	1	1
11	VIEJO CALDAS	0	0	1	0	0	0
12	NOROESTE	1	2	1	2	1	0
13	NOROESTE	1	2	1	1	1	1
14	ORIENTE	0	0	1	0	0	0
15	ORIENTE	1	2	1	0	0	0
16	NORTE	0	1	1	0	0	0
17	NORTE	1	0	0	0	0	0
TOTAL		**9**	**14**	**18**	**9**	**7**	**6**



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

Las garantías de los contratos de prestación de servicios cuyo seguimiento especializado está a cargo de la interventoría, fueron cargadas en la plataforma SECOP II, las cuales corresponden a las garantías del otrosí No. 3 y 4 para la ejecución de los 17 Contratos de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del INPEC.
De lo anterior, debemos manifestar que, las garantías aún no han sido debidamente aprobadas por la USPEC.
Por otra parte, el consorcio Interalimentos 2024 no ha podido efectuar la verificación de su vigencia, el día 9 de enero se informó a la entidad ya que la interventoría no ha podido visualizar en la plataforma las pólizas requeridas porque no se les ha dado aprobación a las mismas.

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

Durante la ejecución de los Contratos de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del INPEC, se presentó el otrosí no. 1 modificatorio a los 17 contratos de fecha 28 de junio de 2024, el cual se refirió a modificar: el parágrafo segundo, de la cláusula segunda – alcance del objeto del contrato, en el sentido de prorrogar hasta el 11 de octubre de 2024 la prestación del servicio de alimentación en los centros de reclusión transitoria, y el otrosí n° 2 de modificación (prórroga) y adición a los 17 contratos de

fecha de 7 de octubre de 2024, el cual se refirió, Modificar el parágrafo segundo de la cláusula segunda – alcance del objeto, en el sentido de prorrogar hasta el 31 de diciembre de 2024, la prestación del servicio de alimentación en los centros de reclusión transitoria y estaciones de policía la prestación prestación del servicio de alimentación en los centros de reclusión transitoria y estaciones de policía, el otrosí n° 3 y 4 de modificación (prórroga) a los 17 contratos de fecha de 27 de diciembre de 2024, el cual se refirió, Modificar el parágrafo segundo de la cláusula segunda – alcance del objeto, en el sentido de prorrogar hasta el 10 de enero de 2025 .

De acuerdo a lo anterior en el mes de diciembre se presentaron los OTROSÍ N° 3 en los siguientes grupos:

OTROSÍ N°3 GRUPO 1, donde se evidencio la cesión del contrato.

OTROSÍ N°3 GRUPO 5, donde se evidencio modificación en uno de los representantes de la UT.

OTROSÍ N°3 GRUPO 16, MODIFICACIÓN Y ADICIÓN No. 2

OTROSÍ N°3 GRUPO 17, MODIFICACIÓN Y REDUCCIÓN No. 1

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

En el periodo de informe actual se presentaron por parte de la interventoría a la USPEC, los siguientes informes de Presunto Incumplimiento contractual, para los siguientes contratistas:

1. Contrato 327-2023 (UT PENITENCIARIOS 2023) radicado mediante CIA-4308-2024 del 16/12/2024.

2. Contrato 327-2023 (UT PENITENCIARIOS 2023) radicado mediante CIA-4345-2024 del 19/12/2024.

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

Respecto a los demás contratistas, esta interventoría se encuentra agotando el debido proceso, de acuerdo con el procedimiento establecido en el en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y la "Metodología para la Generación de Observaciones (ANS), Plan de Mejora, Requerimiento e Incumplimientos" previo a ello es necesario que se realicen observaciones, seguimiento a observaciones, requerimiento de Plan de Mejora y seguimiento al mismo y de igual manera que se agoten los requerimientos previos al requerimiento formal de inicio de procedimiento sancionatorio contractual que se sustenta en el Informe de Interventoría.

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

5 CONCLUSIONES

REGIONAL OCCIDENTE

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe para los establecimientos Tipo ERON- CRM de Grupo 1, se presenta una caída considerable (un total consolidado de 12.2 puntos porcentuales con respecto al periodo anteriormente informado) en los porcentajes de cumplimiento de todas las categorías evaluadas en el ejercicio en campo de la interventoría técnica, en gran medida debido a los desabastecimientos presentados en los establecimientos del Grupo 1, rotación de personal administrativo en los centros y la Cesión del contrato de UT PENITENCIARIOS 2023 a UT ANDINO COLOMBIANO. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del nuevo operador. Durante el periodo de diciembre de 2024, el Grupo No. 1 Regional Occidente, alcanzó un desempeño promedio de 66.6%, para los establecimientos, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. Se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en las categorías de almacenamiento materias primas e insumos y condiciones de saneamiento (categorías con un número significativo de hallazgos – 271 cada una), en menor medida las categorías de aseguramiento y control de la calidad-verificación documental y características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional. La Interventoría continuará realizando seguimiento a estos aspectos para validar la mejora continua y el cumplimiento integral de todas las obligaciones contractuales.

Con respecto a las Estaciones de Policía del Grupo 1 verificadas en el mes de diciembre de 2024, se alcanzó un 75.8% de cumplimiento, cayendo 0.3 puntos porcentuales en la calificación con relación al periodo anterior, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría Condiciones de Distribución de Producto Terminado, la cual cayó 6 puntos porcentuales (86% en noviembre frente al 80% de diciembre), sin embargo la categoría de menor desempeño en la ejecución del contratista es la de Condiciones de Transporte de producto terminado con 62% de cumplimiento, de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, para los Tipo ERON, nuevamente destacan EPMSC IPIALES, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES, que con calificaciones promedio para el presente informe entre 91.8% y 96.1%, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en CPMSTUL TULUA, DE POPAYAN y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 y EPMSC PASTO, tras alcanzar calificaciones entre el 73.3% y 88.3%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Por último, se evidencia que CPAMSPY POPAYAN y EPMSC EL BORDO presentan porcentajes entre el 47.5 y el 53.9% de cumplimiento, tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, ubica a las categorías en Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, a excepción de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, de EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y SEGURIDAD Y SALUD EN EL

TRABAJO, las cuales se ubican en incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 39 y el 59% de cumplimiento.
Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI, persiste el establecimiento crítico EP TAMBO, con un cumplimiento continuo del 0% al 20% en algunas de las categorías evaluadas, obteniendo porcentaje de cumplimiento del 27.8%, durante el periodo informado. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en EP CAI3 AGUACLARA con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.
Es importante anotar que, durante el periodo de corte de noviembre, la interventoría intensifico la presencia en campo en los establecimientos del grupo 1, teniendo en cuenta las dificultades presentadas por el contratista UT PENITENCIARIOS 2023 en cuanto a abastecimiento de materia prima en los servicios de alimentación a su cargo. Se mantuvo el acompañamiento y la verificación desde la preparación, el ensamble y la distribución de las raciones desde el tiempo de comida Desayuno, hasta el tiempo de comida Cena y Refrigerio Nocturno, con el fin de verificar la entrega en óptimas condiciones (verificando gramajes, temperaturas y características organolépticas) a la PPL.
Continuando con la presencia constante de la interventoría técnica en campo, se tuvo que los inconvenientes continuaron presentándose durante el periodo de corte del presente informe con respecto a la ejecución del operador UT PENITENCIARIOS 2023. Se pudo evidenciar que se presentó Cesión del contrato 327-2023, donde el UT PENITNECIRIOS 2023 opero hasta el día 19 de diciembre de 2024, para posteriormente continuar operando la UT ANDINO COLOMBIANO, a partir del 20 de diciembre de 2024.

En relación con el desempeño de los establecimientos tipo ERON – CRM en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 97.6% de cumplimiento en promedio para el grupo, porcentaje que evidencia una adecuada ejecución de las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, sin embargo, el contratista disminuyó 0,6 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. En relación con el desempeño de los establecimientos tipo EP – UT – URI en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 99.8% de cumplimiento en promedio para el grupo, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, lo cual permite establecer que son efectivas las acciones que implementa el contratista para cumplir con las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, en cuanto planes de rutas, vehículos, cumplimiento de ciclos de menús y entrega de raciones. No obstante, se puede observar que el contratista disminuyó 0,2 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior.

Como se puede observar para la Regional Occidente en los consolidados por categorías para los establecimientos tipo ERON-CRM del Grupo 2, el contratista obtiene porcentajes de cumplimiento por encima del 96% en ocho de las once categorías evaluadas, evidenciando que las categorías con menor desempeño corresponden a **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (88%)**, debido a que en establecimientos tipo ERON-CRM, en las verificaciones en campo se evidencian pisos, techos y paredes en mal estado, presentando deterioro y desgaste; **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%)** en las observaciones en campo ningún establecimientos del Grupo 2 contaba con certificados de calibración por una entidad competente (ONAC) de sus instrumentos de medición; **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (96%)** en establecimientos tipo ERON-CRM, debido a que en las

observaciones se evidenciaron equipos y utensilios deteriorados. Es importante resaltar el cumplimiento del 100% por parte del contratista en la categoría **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO,** siendo esta significativa en el proceso para garantizar una buena ejecución y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

En los establecimientos tipo EP-UT-URI de la Regional Occidente Grupo 2, el operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD cumple con un 100% en las obligaciones contractuales en las variables concernientes a **INSTALACIONES FISICAS, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO,** evidenciando el buen desempeño del contratista en cuanto a los requisitos establecidos para garantizar productos inocuos, asegurando que el personal manipulador de alimentos esté debidamente capacitado en prácticas higienes y de seguridad. Además, asegurar las debidas condiciones del transporte y su respectiva documentación vigente, garantizando así, que los alimentos lleguen en óptimas condiciones. Sin embargo, se observa que se presenta afectación en la categoría **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** con un porcentaje de cumplimento del 98%.

Por otra parte, en la regional Occidente, se evidenció en los establecimientos tipo ERON – CRM, la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, un porcentaje de cumplimiento promedio para el grupo del 75%. Las condiciones de infraestructura no son las óptimas, enfatizando en establecimientos como EPMSC CAICEDONIA con 43%, EPMSC CALI y EPMSC SEVILLA con 65% respectivamente. El deterioro en la infraestructura en los establecimientos, representan un desafío para las operaciones del contratista en los servicios de alimentación. Esta situación no solo dificulta la ejecución eficiente de las actividades diarias, sino que también impacta negativamente en la calidad del servicio ofrecido. Las instalaciones inadecuadas pueden limitar la capacidad para mantener estándares de higiene y seguridad en el servicio.

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de diciembre se alcanzó un 86.2% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas, presentando así un incremento del 4.2% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de diciembre un 97.1% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando una disminución del 0.9% en el porcentaje de cumplimiento respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (96%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (96%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo en la Regional Occidente, Grupo 3 Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con

mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (64%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (69%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (77%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (79%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (82%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (84%).

Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías INSTALACIONES FISICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (90%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

En la Regional Occidente Grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 100%, 98.9%, 97%, 94.8%, 93.4% y 91.8% de cumplimiento, respectivamente, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo COJAM JAMUNDI con 79.5% y CPAMSPAL PALMIRA con 81.9%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP CARTAGO, EP JAMUNDI, EP LIMONAR, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 95.2%. No obstante, el establecimiento con el desempeño más bajo y tipificados como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista fue EP COMANDO SUR DE POLICIA con 80%.

REGIONAL CENTRAL

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Central 1 para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas para el grupo 4 en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%); para el grupo 6 las categorías ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (94%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%) y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%) y para el grupo 8 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (92%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (91%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS

PRIMAS E INSUMOS (90%). Las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior se tipifican como Cumplimiento por parte de los Contratistas de las Condiciones Contractuales. Por su parte, para los establecimientos Tipo EP -UT – URI, para el grupo 4 las categorías INSTALACIONES FÍSICAS (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%) y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (90%) y para el grupo 8 INSTALACIONES FÍSICAS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%).

En el mes de diciembre se evidencia un porcentaje de cumplimiento 93% en el Grupo N° 5, ERON CPMSMEL MELGAR obtiene el más bajo cumplimiento dentro del grupo 5, con un 81% de cumplimiento parcia, en términos generales podemos decir que el grupo mantiene un buen control al no descender en las evaluaciones realizadas en los establecimientos que lo conforman. La categoría con mayor oportunidad de mejora sigue siendo EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE.

El desempeño del Grupo N° 7, operador UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024, para el mes de diciembre, tuvo un descenso, con respecto al mes de noviembre pasando de un 92% a un 88%, es decir, pasó a un cumplimiento parcial.
Se requiere de una mayor atención por parte del contratista, en las categorías que impactaron negativamente el promedio del grupo, como son: Instalaciones Físicas y Sanitarias – Contratista, Almacenamiento de Materias Primas e Insumos, Equipos, Utensilios y Menaje, Condiciones de Producción y Producto Terminado, Personal Manipulador de Alimentos y Condiciones de Saneamiento, para lograr una mejora en los próximos periodos. Se recomienda implementar acciones correctivas y seguir monitoreando el cumplimiento para asegurar estándares más altos y una mejora continua en las operaciones, en especial en los ERONES con cumplimientos parciales como fueron: CPMS BOGOTÁ LA MODELO: 78%, EPMSC CÁQUEZA: 85% y Planta de Producción La SPEZIA G7: 80%.

En cuanto al servicio en EP-UT-URI en la Regional CENTRAL 2 en el mes de diciembre, se evidenció que la categoría con más bajo desempeño fueron DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, con 72%, lo anterior, se atribuye en especial, a la entrega de la ensalada en empaque no individual Seguido de la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS con 77%, debido a que se continúa evidenciando que se dejan las raciones de alimentos directamente en el piso como almacenamiento temporal.

El Grupo N° 9, operado por UNION TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO se evidenció un nivel de cumplimiento por categorías fue del 84%, el ERON con el más bajo desempeño fueron ERON EL BUEN PASTOR con 56% de incumplimiento, el establecimiento sigue en descenso en su desempeño, en este mes la interventoría realiza un seguimiento especial al ERON, realizando recomendaciones y debidas alertas evidenciadas durante su evaluación, sin embargo, se evidencia descenso en la mayoría de las 11 categorías evaluadas, en esta ocasión se observa que su menor desempeño este mes se encuentra en la categoría SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO donde obtiene un no cumplimiento de 27%, seguido de la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE.

REGIONAL VIEJO CALDAS

Durante el período del presente informe, el operador del grupo 10 a pesar de tener mejoras en algunos aspectos, mostró en general una disminución en la gestión de sus obligaciones afectando el cumplimiento del objeto contractual y las condiciones del contrato suscrito con la Entidad. En contraste, el operador del Grupo 11, presentó una gestión de mejora significativa con respecto a las

obligaciones de su competencia entorno al cumplimiento del objeto contractual y el contrato mismo, suscrito con la Entidad.

Es importante resaltar el compromiso del operador UT Calidad y Vida 23-24 a cargo del grupo 10 que aun cuando continúa trabajando en su mejora, presenta variaciones que afectaron el desempeño general del grupo y disminución en categorías que afectan la ejecución en el servicio de alimentación; especialmente en las categorías relacionadas con las condiciones de producción, características de los alimentos, aseguramiento de la calidad y seguridad y salud en el trabajo en el servicio de alimentación de los ERONES. Asimismo, nuevamente el mayor impacto se vio reflejado en los establecimientos estaciones de policía, con lo que se denota una deficiente gestión en el cumplimiento de las obligaciones contractuales, influyendo en la percepción de la calidad del servicio. El operador presenta falencias en cuanto instalaciones físicas, condiciones de los manipuladores de alimentos (distribuidores), condiciones de transporte de los alimentos y recepción del producto terminado.

Por su parte, el operador UT MACSOL USPEC 2024, presenta una mejora en todas las categorías evaluadas tanto en establecimiento tipo ERON, como en las Estaciones de Policía a su cargo, con respecto al mes anterior, con lo cual se evidencia la implementación gradual de acciones correctivas que conllevan a una mejora en el puntaje.

REGIONAL NOROESTE

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) de la Regional Noroeste durante el mes de diciembre de 2024, se puede concluir que las variables que presentan mayores oportunidades de mejora corresponden a Seguridad y Salud en el trabajo y Equipos, utensilios y menaje, ya que reflejan los desempeños más bajos en la evaluación, tanto para el Grupo 12 como para el Grupo 13 y el comportamiento general de ambos grupos se encuentra en 80% y 84% respectivamente presentando disminución del 3% en el grupo 12 y un aumento del 2% en el grupo 13, obteniendo como resultado, cumplimiento parcial de las condiciones evaluadas, teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto.
Por su parte, las verificaciones realizadas por la interventoría a los establecimientos tipo EP-URI-UT de la Regional Noroeste, reflejan que los mayores incumplimientos se presentan en la variable de distribución del producto terminado presentando incumplimiento con un 56% para el Grupo 12 y cumplimiento parcial 65% para el grupo 13; los desempeños variaron para el mes de diciembre de acuerdo a lo definido por la USPEC, por lo cual se solicita a los operadores implementar planes de mejora a fin de dar cumplimiento a lo pactado contractualmente.
El operador del Grupo 12 refleja menores resultados para este periodo en ERON y EP-URI-UT, mientras que el operador del Grupo 13 aumentó su calificación obteniendo cumplimiento total en ERON y EP-URI-UT con un 91%.
Durante el seguimiento realizado en el periodo del presente informe no se llevan a cabo acciones de mejora precisas por parte del operador ORNUA SAS, toda vez que se siguen evidenciando hallazgos reiterativos y no se permite la subsanación de los mismos lo que hace que el desempeño en los establecimientos continúe viéndose afectado por las mismas variables y en consecuencia en la adecuada prestación del servicio. Mientras que el operador UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL presentó acciones de mejora eficientes que subsanaron diversas situaciones.

REGIONAL ORIENTE

En el Grupo 15 persisten constantes incumplimientos de Plan de compras (abastecimiento de materias primas acorde promedio del parte diario y a los alimentos establecidos en el ciclo de menús), lo que genera constantes intercambios en el ciclo de menús tanto por componentes como por preparaciones; haciendo necesario que el contratista UT UNIDOS USPEC 2024 ajuste los procedimientos de compras de los alimentos exigiendo a los proveedores la oportunidad de la entrega de los alimentos.
En los establecimientos tipo ERON del GRUPO 15 persiste alta afectación en las condiciones de infraestructura y saneamiento, haciéndose necesario que el contratista realice actividades de mantenimiento correctivo menor y preventivo menor e higienización profunda según el cronograma establecido en el plan de saneamiento y en las diferentes áreas garantizando ambientes seguros e inocuos conforme a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en la OTM y la normatividad legal vigente.

REGIONAL NORTE

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

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

Todos los establecimientos poseen conceptos favorables y favorables con requerimientos dentro de los tiempos de vigencia inferiores a 12 meses, no existe medidas sanitarias sobre algunos de los establecimientos del regional norte al cierre del presente informe.

PQR

Que, para el periodo del presente informe, el área de PQRD de está interventoría gestionó 162 PQRD, dando respuesta al 97% de solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, entes de control y juzgados, el 3% restantes se encuentran en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Para el mes de diciembre 2024 se recibieron el 17% de peticiones relacionadas con Acciones Constitucionales, por deficiencias en el servicio de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, dentro de las cuales se reportaron tutelas por incumplimientos relacionados con las características organolépticas de los alimentos, incumplimiento de los menús, gramajes, y cumplimento en la entrega de las dietas Terapéuticas.

En el cumplimiento con nuestras funciones para dar trámite a las solicitudes recibidas, durante el mes, se realizaron 27 seguimientos en campo, los cuales fueron analizadas según cada caso en específico en relación a entrega de dietas terapéuticas, verificación de estado de equipos, menaje y dotación del personal manipulador de alimentos, verificación de estado de materias primas en almacenamiento, seguimiento a estado de Infraestructura entre otros aspectos asociados a condiciones generales y entrega de los alimentos. Así mismo se solicitó la documentación necesaria

a las áreas encargadas (financiera, técnica, nutrición y Jurídica), se requirió a los diferentes operadores para que se pronunciaran sobre los hechos manifestados por los accionantes y adjuntaran los soportes correspondientes; resolviendo así las acciones constitucionales y otras PQRD asignadas, en todos los casos se realizó el seguimiento correspondiente por parte de esta Interventoría.

COMPONENTE MICROBIOLOGICO

Durante el periodo comprendido entre el 20 de noviembre al 20 de diciembre, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo a un total de 59 establecimientos, por lo que el cumplimiento total fue de 100%.

Con respecto a las muestras de indicadores de calidad, el grupo de alimentos relevante fueron los derivados cárnicos, especialmente las salchichas y una muestra de leche UHT, por la presencia de aerobios mesófilos, en donde el porcentaje de su presencia fue del 13.68% del gran total de los 95 resultados no conformes para el periodo del 20 de noviembre al 20 de diciembre.

Se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 13 muestras con cloro residual libre fuera de parámetros, 4 muestra no conformes por desviaciones en el pH, y 1 muestra con turbiedad.

Para las muestras de condiciones higiénicas se presentaron microrganismos como *Staphylococcus aureus* en las muestras de frotis de manos, mesófilos aerobios y levaduras en las muestras de ambientes, coliformes totales y *E. coli* en muestras de agua potable

6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS

6.1 Recomendaciones a la USPEC

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

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

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

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

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

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

Es importante que la USPEC determine filtros de envió de las PQRD, dado que se allegan solicitudes repetidas, trasladadas por profesionales diferentes de la entidad USPEC, la Interventoría ha dado respuesta de los seguimientos realizados frente a acciones constitucionales; sin embargo, se evidencia que nos allegan la misma solicitud con nuevos radicados de la entidad R-2024, las cuales pueden ser tramitadas por parte de la entidad con las respuestas brindadas.

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

6.2 Recomendaciones al contratista

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

Asimismo, Implementar un control riguroso de proveedores y materias primas, asegurando que estos cumplan con lo establecido en la norma sanitaria vigente, de igual forma, control de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el

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

Es crucial para garantizar inocuidad e higiene en las diferentes etapas de la cadena productiva, mantener instalaciones físicas adecuadas en los servicios de alimentación.

Garantizar la ejecución eficiente del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y así mantener el buen funcionamiento de los diferentes implementos requerido y utilizados en el servicio de alimentación.

Evaluar constantemente a los proveedores y verificar el cumplimiento de los respectivos estándares y requisitos establecidos para el desarrollo y ejecución de actividades de transporte y distribución de alimentos.

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

Garantizar la presencia del personal mínimo requerido en cada establecimiento. En caso contrario, gestionar de manera efectiva la incorporación del personal necesario para garantizar un funcionamiento óptimo.

Es esencial capacitar continuamente tanto al personal operativo como al administrativo en aspectos relacionados con la limpieza y desinfección, rotulado y etiquetado alimentos, conservación y almacenamiento de materia prima

Es perentorio concientizar al personal manipulador de alimentos sobre la importancia del uso correcto y el porte adecuado de los elementos de protección personal.

Implementar tanto acciones correctivas como de mejora que permitirán resolver los hallazgos dentro de los plazos establecidos después de su notificación para el plan de mejora y de esta manera evitar las mismas falencias en posterior visitar de interventoría

Llevar a cabo los planes de mejora dentro de los plazos establecidos con el objetivo de gestionar la mejora continua en los procesos. Realizar el pago de bonificaciones a la PPL, servicios públicos y proyectos productivos, proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos.

Realizar frecuénteme inspecciones en los centros operativos a su cargo, con el fin de minimizar riesgos y garantizar cumplimiento de lo establecido en la OTM. Capacitar y retroalimentar al equipo de trabajo en cada centro operativo con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos.

Mantener actualizados los planes de rutas para estaciones de policía, con horarios de entrega, vehículos transportadores, conductores, a fin de garantizar lo establecido en la OTM.

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

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

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

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

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

Realizar seguimiento y cumplir con los compromisos pactados en las mesas de trabajo realizadas entre USPEC, INPEC e Interventoría.

Cumplir con los planes de compra en cada establecimiento, de acuerdo con los componentes establecidos contractualmente, a fin de evitar incumplimiento a los ciclos de menú aprobados y afectación en la adecuación nutricional de los menús entregados a la PPL en cada uno de los establecimientos, así como cumplir con los proveedores autorizados y presentar las fichas técnicas de los alimentos de alto riesgo, según lo establecido en la OTM.

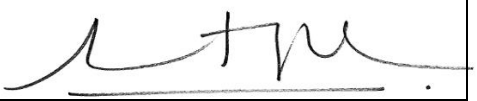
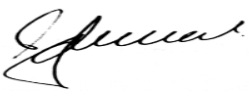
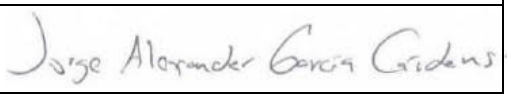
Dar respuesta a los requerimientos en el tiempo establecido de forma clara de acuerdo a lo solicitado y completa adjuntando los documentos correspondientes que soporten su respuesta especialmente del grupo 1, dando cumplimiento a los tiempos de respuesta solicitados.

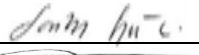
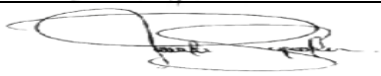
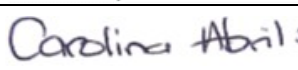
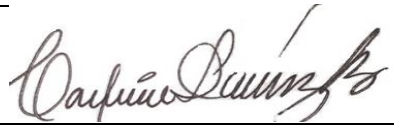
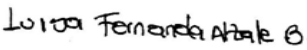
Se sugiere realizar inspecciones periódicas con relación al buen lavado y desinfección de materias primas utilizadas para ensaladas, toda vez, que se evidencia la presencia constante de *E.coli* en las ensaladas crudas y quesos.

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

En general se recomienda que los contratistas cumplan a cabalidad con lo estipulado de manera contractual en cuanto a la Prestación del Servicio de Alimentación por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, garantizándole así sus derechos fundamentales a los internos.

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

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	
Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinador Regional Norte	Sandy Rosa Steer Lara	
Coordinador Regional Oriente	Paola Sepúlveda	
Coordinador Regional Central 2	Margarita Barreto	
Coordinador Regional Occidente	Carolina Abril Peñaranda	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Carlina Domínguez	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	