CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO MARZO 2025

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

Contenido

1 Ficha técnica 4
2 Componente Técnico Nutricional 5
2.1 Consolidado de visitas realizadas durante el mes por grupo y contratistas, con sus respectivos soportes. Se deberá presentar el informe detallando cada grupo, es decir del 1 al 17. 5
2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 7
2.2.1 GRUPO 1 7
2.2.2 GRUPO 2 23
2.2.3 GRUPO 3 29
2.2.4 GRUPO 4 42
2.2.5 GRUPO 5 49
2.2.6 GRUPO 6 60
2.2.7 GRUPO 7 66
2.2.8 GRUPO 8 79
2.2.9 GRUPO 9 86
2.2.10 GRUPO 10 99
2.2.11 GRUPO 11 121
2.2.12 GRUPO 12 137
2.2.13 GRUPO 13 147
2.2.14 GRUPO 14 162
2.2.15 GRUPO 15 176
2.2.16 GRUPO 16 189
2.2.17 GRUPO 17 199
2.2.18 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 209
2.2.19 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 214
2.2.20 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 217
2.2.21 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 219
2.2.22 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 221
2.2.23 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 227
2.2.24 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 245
2.2.25 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 248
2.2.26 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 251
2.2.27 Entregables 252
3 COMPONENTE FINANCIERO 289
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 290

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 298
3.2.1 Proyección de PAC 299
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 300
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 301
3.5 Consolidado de descuentos 301
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 301
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos. 303
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 303
4 COMPONENTE JURIDICO 304
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 304
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 319
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 321
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 325
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 325
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 326
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 327
5 CONCLUSIONES 327
6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS 334
6.1 Recomendaciones a la USPEC 334
6.2 Recomendaciones al contratista 335

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 marzo de 2025
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 general**
GRUPO_01	20	55	75
GRUPO_02	4	54	58
GRUPO_03	4	44	48
GRUPO_04	5	30	35
GRUPO_05		31	31
GRUPO_06		19	19
GRUPO_07		63	63
GRUPO_08	6	32	38
GRUPO_09	1	29	30
GRUPO_10	4	55	59
GRUPO_11	3	30	33
GRUPO_12	2	58	60
GRUPO_13	2	54	56
GRUPO_14	2	47	49
GRUPO_15	2	40	42
GRUPO_16	1	30	31
GRUPO_17	1	25	26
Total general	**57**	**696**	**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			
GRUPO	**EFECTIVA**	**NO EFECTIVA**	**Total general**
GRUPO_01	34		34
GRUPO_02	43		43
GRUPO_03	27		27
GRUPO_04	25		25
GRUPO_05	25		25
GRUPO_06	15	1	16
GRUPO_07	50	1	51
GRUPO_08	20	3	23
GRUPO_09	28	1	29
GRUPO_10	51	2	53
GRUPO_11	26		26
GRUPO_12	52		52
GRUPO_13	43		43
GRUPO_14	43		43
GRUPO_15	29		29

ADICIONAL			
GRUPO	**EFECTIVA**	**NO EFECTIVA**	**Total general**
GRUPO_16	21	3	24
GRUPO_17	11	3	14
Total, general	**542**	**15**	**557**

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 MARZO 2025

REGIONAL	NO EXISTE PPL	NO PERMITEN INGRESO A LA INTERVENTORIA	BROTE DE VARICELA O TUBERCULOSIS	NO SUMNISTRO POR USPEC	OTRO
OCCIDENTE	28				
CENTRAL	9	4	4		1
VIEJO DE CALDAS	9				
NOROESTE		1		2	1
NORTE	2	5	1		
ORIENTE	2		2		
TOTAL	**50**	**10**	**7**	**2**	**2**

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

2.2.1 GRUPO 1

2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de marzo de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT ANDINO COLOMBIANO con número de contrato 327-2023, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSTUL TULUA	13/3/2024	Favorable	100%	Sin observaciones
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 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 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.3:** Se observan techos con desprendimiento de pintura en bodega de almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.4:** Se observan unidades sanitarias sin recipientes adecuados para la recolección de residuos de sólidos. **Hallazgo 2.1:** Se observan equipos sin mantenimiento técnico (lavaplatos, conexiones). **Hallazgo 4.4:** Se observa área de almacenamiento de tubérculos con humedades, lo cual no garantiza la protección de los productos**.** **Hallazgo 5.2:** Se observa artefacto sin conexión al sistema de alcantarillado para una eficiente disposición de residuos líquidos. **Hallazgo 5.3:** Se observan recipientes de recolección de residuos sólidos sin tapa en área de proceso. **Hallazgo 5.6:** Se evidencia incumplimiento al programa de mantenimiento de equipos según plan de saneamiento. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza toma de cloro residual y pH, Cloro residual 0.8 y pH 7.0. Lo cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos en la normatividad legal vigente, garantizando agua de calidad.
EPMSC TUQUERRES	8/6/2023	Favorable con requerimientos	85,5%	**Hallazgo: 1.1.:** El área de preparación y almacenamiento no permite el flujo adecuado de materia prima, personal manipulador y producto preparado. **Hallazgo: 1.2.** Las paredes del área de preparación de alimentos no son totalmente lisas. Se evidencia piso en todas las áreas con algunas fisuras que no permiten el adecuado proceso de limpieza y desinfección. **Hallazgo: 1.3.** Los techos de las diferentes áreas no son de material higiénico y se evidencia desprendimiento de algunos materiales. Hallazgo: 1.4. El servicio sanitario no está totalmente dotado; no se evidencia toallas desechables, canecas con bolsas, ni tapa del inodoro.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo: 2.1. Se observan utensilios en mal estado, como las tapas de las ollas y la canastilla para frituras. Hallazgo: 4.1. Se observa materia prima congelada que no se descongeló gradualmente. No se evidencia los soportes del origen de la carne de res. **Hallazgo: 5.5.** Se evidencian diferencias entre la aplicación de agentes desinfectantes (concentración del principio activo) y lo contemplado en el programa de limpieza y desinfección. Hay diferencias en las concentraciones. **Hallazgo: 5.6.** El plan de saneamiento no refleja los procesos reales que se aplican en el establecimiento. Hay diferencias en el programa de saneamiento y calidad de agua, y en limpieza y desinfección. **Observaciones:** Se evidencian registros que no reflejan la realidad de las operaciones realizadas en el establecimiento.
EPMSC EL BORDO	11/12/2023	Favorable	91%	**Hallazgo 1.3:** Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian techos en regular estado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas.
EPMSC PASTO	30/10/2024	Desfavorable	57%	**Hallazgo 1.2:** Se observa piso de cuarto frio con rugosidades, con desprendimiento de pintura en bordes bajo los cuales no facilitan los procesos adecuados de limpieza y desinfección, secciones de piso en área de preparación y área de lavado con amarillamiento y oxido, además de estancamiento de agua en cuarto frio, se observa paredes con abolladuras en área de preparación de jugos, desprendimiento de pintura en bodegas de almacenamiento de Fruver y área bodega principal, además se observa sección de pared alta en parea de preparación de alimentos con rugosidades y desprendimiento de baldosas. Se observa que el ingreso al cuarto frio y congeladores cuenta con una pendiente en el piso el cual genera deslizamiento del personal**.**

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				cuarto frío el cual genera riesgo a los alimentos almacenados **Hallazgo 2.2:** Se observa tabla épica verde para la preparación de alimentos con desgaste en superficie (rugosidad) y deteriorada además se observa presencia de óxido en la parte interna (reserva) de las mesas metálicas utilizadas para la preparación y servido de alimentos además se observa estanterías en material no sanitarios recubiertas con superficie plástica deteriorada y en color oscuro en el momento de la visita se observa el uso de recipientes de segundo uso de grado no alimentario que contenían cloro los cuales son utilizados para el almacenamiento de alimentos preparados como jugos de fruta avena entre otros los cuales incumplen los establecido en el artículo 6 numeral 4 y parágrafo de la resolución 683 de 2012 **Hallazgo 3.1:** Se observa manos de manipuladores de alimentos con heridas y afecciones en la piel **Hallazgo 4.1:**En el momento de la visita presenta como soporte adquisición de producto cárnico importado fichas técnicas del producto sin embargo no presenta soporte de legalidad de la adquisición de carne o pollo como factura o guía de transporte presenta algunas fichas técnicas de proveedores de los productos alimenticios utilizados en el año 2022 presenta conceptos sanitarios de vehículos de transporte de alimentos al año 2022 y 2023 en el momento de la visita no cuenta con el cumplimiento el ciclo de menos estándar mujeres y hombres (minuta) cómo Control de Calidad **Hallazgo 5.2:** Se observa desagüe de área de lavado y área de preparación de Carnes con rejilla mal instalada con orificios y con rugosidades los bordes del desagüe de la bodega de Fruver sin rejilla o protección en desagüe asimismo desagüe área de estufa sin continuidad lisa en su superficie externa el cual no garantiza el retiro adecuado de los líquidos del proceso de lavado se observa que el desagüe retiro de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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.

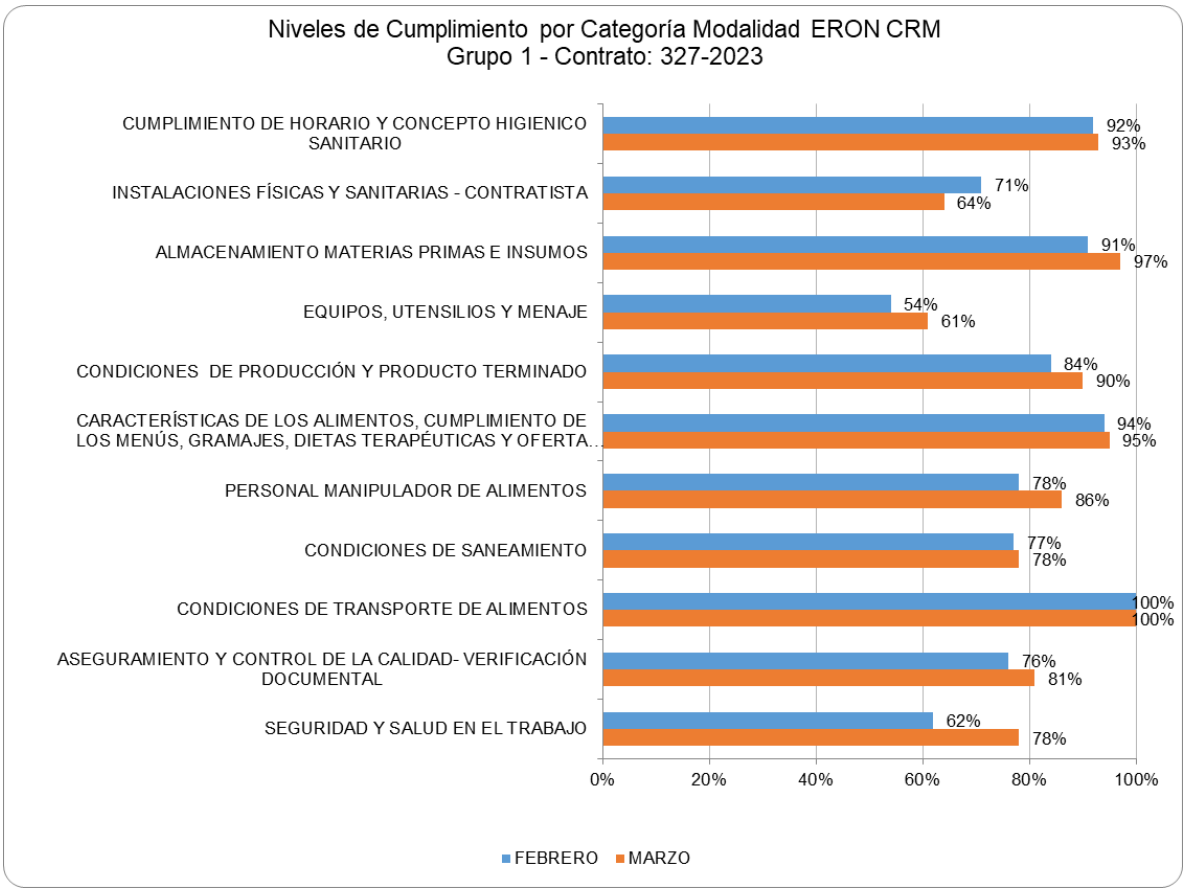
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los nueve establecimientos visitados del Grupo G1, cuatro han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son EPMSC EL BORDO, CPMSTUL TULUA, renovado el 05-03-2025 con un concepto Favorable de 100%, EPMSC TUMACO y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN 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.

Durante el periodo de ejecución en campo por parte de la Interventoría, se evidencia gestión ante el ente de control para renovación del concepto en EPMSC PASTO, EPMSC TUQUERRES y a ERON DE POPAYAN RM. En contraste, no se realizó solicitud de visita para renovación del concepto al EPMSC EL BORDO, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM, respecto a la vigencia de un año de los Conceptos Sanitarios.

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 febrero y marzo 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 en los establecimientos del Grupo 1, para el período de febrero y marzo de 2025. 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 84,8% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento

parcial de las obligaciones del contratista, aumentando 3,6 puntos porcentuales frente a la calificación obtenida en el periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (93%): Durante el mes de marzo, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, aumento un punto porcentual con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUMACO, PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G, ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES. La categoría se afecta 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 EPMSC EL BORDO con el 83% de cumplimiento debido a que el concepto higiénico sanitario cumplió un año de vigencia y no se presentó gestión para su renovación con el ente competente. En menor medida se registran incumplimientos en CPAMSPY POPAYAN con el 92% de cumplimiento, por incumplimiento en los horarios de atención durante el periodo.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (64%): Durante el mes de marzo se evidenció una disminución de siete puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo de febrero, tipificado como cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Aunque no se presentaron cumplimientos al 100% en la categoría, para el periodo de corte informado, se destaca el desempeño de EPMSC IPIALES (afectado por lámparas sin funcionamiento en diferentes áreas) con el 92% de cumplimiento. Por otra parte, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 se evidencia un porcentaje del 86% (afectado por mesón con deterioro, pared con humedad y ausencia de lavamanos de acción no manual en producción), en EPMSC EL BORDO con el 86% de cumplimiento por sistema de evacuación de aguas insuficiente, ventanas sin malla anti-insecto, pisos y puertas con deterioro, en EPMSC TUQUERRES con el 80% de cumplimiento por pared con deterioro y humedad y puerta con corrosión y oxido, en EPMSC TUMACO con el 71% de cumplimiento por lámparas sin funcionamiento y paredes con deterioro, en DE POPAYAN con el 64% de cumplimiento por deterioro en pisos, paredes, lavamanos, mesones y lámparas del servicios de alimentación, en CPMSTUL TULUA con el 62% de cumplimiento por pared del área de ensamble con desprendimiento de pintura y material, lámpara sin funcionamiento y sistema eléctrico de cuarto frío en mal estado en EPMSC PASTO con el 62% de cumplimiento por lámparas sin funcionamiento, paredes con deterioro y lavamanos de acción mecánica en mal estado y ventanas sin malla anti-insecto. Finalmente se evidencia incumplimiento de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en CPAMSPY POPAYAN, con un 27% 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.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%): Se evidencia que el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo anterior (febrero) aumento 6 puntos porcentuales, principalmente por el cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en todos los establecimientos del grupo 1: DE POPAYAN, EPMSC TUMACO y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento, en

CPAMSPY POPAYAN con el 98% (base de datos de proveedores desactualizada), con el 95% de cumplimiento por base consolidada de proveedores para Grupo 1 desactualizada en EPMSC IPIALES, en CPMSTUL TULUA, en EPMSC TUQUERRES y en EPMSC PASTO.

QUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (61%): Se evidencia un aumento de siete 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 cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, encontrando que tres establecimientos se encuentran en incumplimiento de las obligaciones, teniendo en cuenta la escala mencionada. De mayor a menor porcentaje obtenido en la categoría en el periodo de corte informado, se tiene: DE POPAYAN con el 88% de cumplimiento afectada porque el servicio no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, hace falta 1 sartén basculante y 1 bandeja asadora de sobreponer, en EPMSC PASTO con el 78% por Utensilios deteriorados (ollas y recipientes plásticos), de igual forma por deterioro en los equipos de frío, en EPMSC TUQUERRES con el 75% de cumplimiento por equipos y utensilios con deterioro, en EPMSC IPIALES con el 70% por faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5, deterioro en equipos, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 y EPMSC TUMACO con el 67% por faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5, por falta de trampa de grasa en la Planta y por carros sin identificar en Tumaco. Finalmente, en CPMSTUL TULUA con el 55%, en CPAMSPY POPAYAN con el 48% y en EPMSC EL BORDO con el 33%, porcentajes tipificados como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC debido a faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5, de igual forma por deterioro en los equipos y utensilios existentes, equipos de frío sin funcionamiento (solo en El Bordo). Además, falta de entrega de dotación (menaje) a la PPL.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): Para el periodo de marzo, se observa que la categoría obtuvo seis puntos porcentuales más en el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con febrero, en los establecimientos del Grupo 1. Se resalta la ejecución al 100% en la categoría en DE POPAYAN, EPMSC TUQUERRES y CPMSTUL TULUA, en menor medida ubicándose en cumplimiento de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, se encuentra el EPMSC TUMACO con el 95% de cumplimiento, afectado por ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos, en EPMSC IPIALES con el 95% de cumplimiento por ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos, en EPMSC PASTO con el 91% de cumplimiento por no contar con la tabla de corte de color azul, verde claro y beige o café y por distribución en fondos no isotérmicos, en el EPMSC EL BORDO con el 90% de cumplimiento, se observa que no se cumple con el uso adecuado de las tablas de corte de acuerdo al código de colores y falta de instrumentos de medición para control de temperatura, además no implementación de protocolos de toma de contra muestras Finalmente ubicándose en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, se encuentra la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, en la cual se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 89%, por suministro de alimentación en fondos para estación de policía y en CPAMSPY POPAYAN (79%), fue el establecimiento con mayor número de incumplimientos en la categoría, se reportaron 40 hallazgos en el periodo, relacionadas con falta de tabla de corte de color

beige o café para producto terminado, falta de utensilios estandarizados y distribución en fondos no isotérmicos.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%): En marzo, se observa aumento de un punto porcentual con respecto al periodo de febrero, ubicándose en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Se resalta el comportamiento de CPMSTUL TULUA, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC TUQUERRES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, donde se obtiene un cumplimiento del 100% para esta categoría. Ubicándose también en cumplimiento de las obligaciones del contratista, en menor medida, pero en el mismo rango de cumplimiento, se encuentran EPMSC TUMACO con el 96% de cumplimiento, por distribución de dietas en fondos, para bebida y proteína queso y EPMSC PASTO con el 93% de cumplimiento por distribución de bebidas de la dieta en fondos. Finalmente, en CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 87%, debido a entrega de componentes de la dieta en fondos y falta de valoraciones nutricionales.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría aumento ocho puntos porcentuales teniendo en cuenta el periodo anterior (febrero). DE POPAYAN con el 94% (no cumple con la frecuencia de visita del profesional de mantenimiento y no se cuenta con personal capacitado para trabajo en alturas) y CPAMSPY POPAYAN con el 91% (falta personal capacitado para trabajo en alturas, no ha realizado entrega de dotación completa al personal profesional y operativo, 5 manipuladores de alimentos (PPL) sin delantal plástico (peto) y 1 manipulador utilizando bolsa plástica en lugar de peto), se ubican en cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Continuando con cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 88% de cumplimiento, por falta de personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y porque no se evidencia certificado médico de las manipuladoras de la Planta, en EPMSC EL BORDO con el 82 % de cumplimiento, no se cumple con la frecuencia de visita del profesional de mantenimiento, no ha realizado la entrega de dotación completa al personal profesional y operativo, no cuenta con el certificado médico del PPL manipulador de alimentos Ariel Muñoz Nieves y no se cuenta con personal capacitado para trabajo en alturas, en CPMSTUL TULUA, en y en EPMSC PASTO con el 78% por falta del personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y falta de dotación completa para los manipuladores de alimentos. Por último, en EPMSC IPIALES y con el 76% por falta de personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y falta de dotación completa para los manipuladores de alimentos.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (78%): Durante el mes de marzo, se evidenció un aumento en el porcentaje de cumplimiento de la categoría de un punto porcentual con respecto al periodo de corte anterior (febrero). Continúa siendo la categoría con mayor número de afectaciones por periodo de corte informado, en el actual se presentan 75 hallazgos en las visitas de interventoría técnica en los diferentes establecimientos del Grupo 1, destacando el comportamiento de EPMSC IPIALES con el 100% de cumplimiento, así como el de la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 96% de cumplimiento, afectado porque no se cuenta con trampas grasas, EPMSC TUQUERRES con el 93% de cumplimiento por acumulación de hollín en estufa de 4 puestos y en 2 pailas, CPMSTUL TULUA con el 91% de cumplimiento por falta de recipientes para el manejo adecuado de

residuos y DE POPAYAN con el 91% de cumplimiento, afectado por empacamiento de agua en mesón y campan de extracción sucia; los cuales se ubican en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, EPMSC EL BORDO con el 88% de cumplimiento afectado por falta de recipientes para el manejo adecuado de residuos y techo con acumulación de suciedad, EPMSC PASTO con el 83% de cumplimiento por humedad en paredes del área de almacenamiento de fruver y abarrotes, campana de extracción con acumulación de grasa y acumulación de hollín en estufa y paila y EPMSC TUMACO con el 67% de cumplimiento por empozamiento de agua en pasillos, techo y campana con acumulación de grasa, recipientes para manejo adecuado de residuos sin identificación, ollas y estufas con hollín; se ubican en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Finalmente, ubicado en el rango de incumplimiento de las obligaciones del contratista se encuentra CAPAMSPY POPAYAN con el 54% 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 y falta de limpieza y desinfección de trampa de grasa.

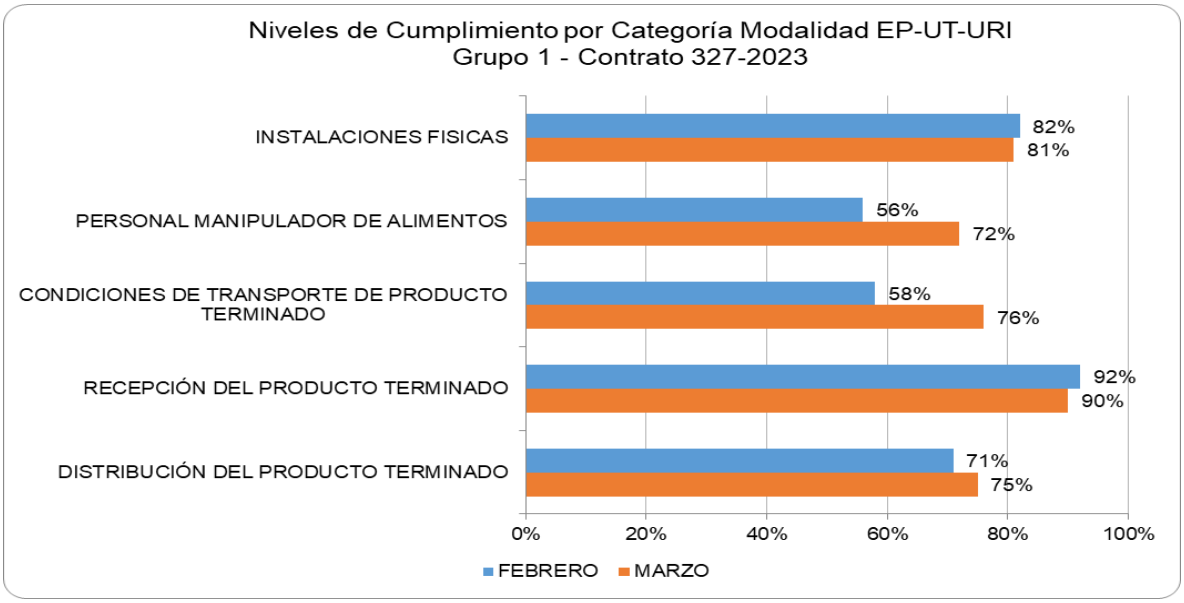
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Para el periodo de corte del presente informe esta categoría se mantiene estable en el porcentaje de cumplimiento, comparado con el periodo anterior (febrero). Se resalta el cumplimiento al 100% en los establecimientos objeto de verificación en el periodo de corte: CPAMSPY POPAYAN, CPMSTUL TULUA, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. En las verificaciones realizadas en el periodo no se observa recepción de materia prima ni transporte de alimentos en DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES y EPMSC PASTO.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (81%): En el mes de marzo se observa un porcentaje de cumplimiento cinco puntos porcentuales mayor al evidenciado en el periodo informado anteriormente (febrero), Se resalta el cumplimiento de las obligaciones del contratista en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 96% de cumplimiento, afectada por incumplimiento en los resultados microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407 de 2022 y EPMSC IPIALES con el 91% de cumplimiento, por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC. Por otra parte, en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, se encuentran EPMSC PASTO con el 88% por no ejecutar programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, EPMSC TUQUERRES con el 82% de cumplimiento, por no ejecutar programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, CPMSTUL TULUA con el 81% de cumplimiento, por no ejecutar programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC, EPMSC TUMACO con el 80% de cumplimiento por no ejecutar programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC, por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuanto a número de muestras para emitir resultados de conformidad y por carros transportadores deteriorados, en DE POPAYAN con el 77% 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 falta de paz y salvo de proyectos productivos de los meses de octubre y noviembre, en CPAMSPY POPAYAN con el 77% de cumplimiento por afectaciones en los programas de mantenimiento de carros, calibración de equipos de medición,

muestreos para análisis de Microbiología, trazabilidad, además por no contar con paz y salvos de los proyector productos (panadería). Finalmente, en EPMSC EL BORDO con el 68% por incumplimientos en los programas de mantenimiento de carros, calibración de equipos de medición, muestreos para análisis de Microbiología, trazabilidad, además por no contar con paz y salvos de los proyector productos (panadería).

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (78%): En el mes de marzo, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1, se evidenció un aumento de dieciséis puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría con respecto a febrero. Se resalta el comportamiento de EPMSC TUMACO, EPMSC EL BORDO y DE POPAYAN, para el periodo de corte del presente informe, al haber obtenido el 100% de cumplimiento. Por otra parte, en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista se encuentran CPAMSPY POPAYÁN con el 80% de cumplimiento, personal manipulador de alimentos (7PPL) sin uso de dotación completa (peto), EPMSC PASTO y EPMSC IPIALES con el 75% de cumplimiento por la evidencia de ejecución de actividades de manipulación de alimentos sin elementos de protección personal. Finalmente, ubicados en incumplimiento de las obligaciones del contratista se tienen los establecimientos de CPMSTUL TULUA con el 60% porque el extractor de la campana no se encuentra en funcionamiento, EPMSC TUQUERRES con el 60% de cumplimiento, afectado vencimiento en carga de extintor multipropósito y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 60% de cumplimiento, debido a que no cuentan con extractor de aire en el área de producción, ni manta anti fuego en el servicio de alimentación.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de febrero y marzo de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 1 UT Andino Colombiano, 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, con respecto a los establecimientos de Grupo 1, durante el periodo comprendido entre febrero y marzo de 2025, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 82,6% de cumplimiento en el mes de marzo, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, aumentando 5,4 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:

INSTALACIONES FISICAS (81%): Se evidencia que esta categoría alcanza un porcentaje de cumplimiento del 81%, bajando un punto porcentual la calificación con respecto al periodo anterior (febrero), EP TIMBIO con una calificación del 0% tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, en donde no se cuenta con almacenamiento temporal que garantice las condiciones higiénicas del producto terminado, seguida de EP PERMANENTE con el 50% de cumplimiento por producto terminado colocado en el piso dentro de la EP, suciedad (tierra) en parte de las estibas donde están colocadas las raciones a entregar en la EP y entrega de bebida chocolate con leche, en fondo tipo galón y EP TUMACO con el 50% de cumplimiento por alimentos dentro de la EP Tumaco almacenados temporalmente en el piso, conductor Christian Caicedo, no cuenta con certificado médico y certificado de manipulación de alimentos y vehículo de transporte de placas FWP-063 no cuenta con concepto sanitario. Se resalta el comportamiento de UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP DE GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ, EP TAMBO, las cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría. Finalmente, no se realiza verificación de las variables de la categoría en EP BELLO HORIZONTE y en EP SUR BARRIO BOLIVAR en el periodo de corte de este informe.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (72%): Se evidencia en el periodo de corte de este informe, que el contratista muestra un aumento en el porcentaje de cumplimiento de dieciséis puntos porcentuales con respecto al anterior. Se resalta el comportamiento de EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR y EP PIENDAMO, las cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento en el periodo de corte informado. El porcentaje de la categoría se ve afectado principalmente por calificación de incumplimiento completo (0%) en EP TAMBO (Evaristo Urrea quien transporta y entrega los alimentos a la EP sin dotación y sin certificado médico ni de BPM) y en EP TIMBIO (por un domiciliario, quien no cuenta con ningún tipo de dotación y no cuenta con certificado médico para manipular alimentos, ni con certificado de BPM). En menor medida (50%) se afecta el porcentaje por incumplimientos en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" (el custodio, quien realiza la entrega de la alimentación, no cuenta con el certificado médico y de manipulación de alimentos), EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO (Christian Caicedo, no cuenta con certificado médico y certificado de manipulación de alimentos y no cuenta con certificado médico y certificado de manipulación de alimentos).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (76%): Se evidencia que la categoría aumenta dieciocho puntos porcentuales en su calificación, con respecto al informe del periodo anterior (febrero). Se resalta el comportamiento de EP BELLO HORIZONTE, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO y EP SUR BARRIO BOLIVAR, al alcanzar el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría en el periodo de corte informado. El porcentaje se ve afectado por los hallazgos evidenciados en EP TAMBO con el 20% (El vehículo motocicleta de placas RCN50E, que transporta los alimentos, no cuenta con CHS, SOAT, ni revisión técnico mecánica, motocicleta sin leyenda de transporte de alimentos, ni planilla de temperaturas ni plan de rutas), así como en EP TIMBIO con el 20% (domiciliario en vehículo motocicleta de placa XNZ46F, quien no permite la verificación de la documentación: concepto sanitario, tarjeta de propiedad, SOAT, certificado de revisión técnico-mecánica, motocicleta sin leyenda de transporte de alimentos, ni planilla de temperaturas ni plan de rutas), ambas en incumplimiento de las obligaciones del contratista. Por otra parte, en EP CAI3 AGUACLARA (no se evidencia plan de rutas con placas del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento en punto de entrega), EP PERMANENTE (Se evidencia suciedad (tierra) en parte de las estibas) EP TUMACO y en EP GUARDACOSTAS, afectadas por vehículo con documentación incompleta, con porcentajes de cumplimiento del 80%, se ubican en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (90%): Durante el periodo de corte del presente informe, en las verificaciones realizadas en los establecimientos del Grupo 1, el contratista obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 90%, comparado con el 92% registrado en el periodo anterior (febrero). La caída en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, se debe a incumplimientos registrados en: EP TAMBO con el 56% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no suministra el componente fruta en el desayuno menú #13 para el parte 5PPL y 1 dieta, no cumple con el menú establecido en el anexo 4, para el desayuno menú #13, suministrando costilla de res frita en lugar de queso y arepa con arroz en lugar de pan para el parte 5PPL. Intercambios no notificados y entrega de café sin leche para el desayuno del menú #13 para el parte 5PPL), ubicándose en incumplimiento de las obligaciones del contratista. Por otra parte en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" con el 62% (no se encuentra publicado los ciclos de menús, dado que el batallón maneja un menú propio, el cual no se ajusta al ciclo de menús establecidos por la USPEC y no se entrega el componente regulador de la ensalada para cena y todos los componentes de refrigerio nocturno), EP PIENDAMO con el 78% (el contratista no suministra la ensalada ni el postre correspondiente al parte de 9PPL y no cumple el menú verificado almuerzo menú 12, se suministra carne de res cocida a cambio de pescado y papa cocida a cambio de plátano maduro. Intercambios no notificados) y EP TIMBIO con el 89% (el contratista no cumple con el ciclo de menú #6, ya que en el desayuno suministra tortilla de huevo a cambio de queso y café con leche a cambio de colada de avena con leche, intercambios no notificados para un parte de 10 PPL) se ubican en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. Finalmente se resalta el comportamiento de EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO, las cuales alcanzan el 100% de cumplimiento en el periodo de corte informado.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (75%): Se evidencia que la categoría presenta un porcentaje de cumplimiento cuatro puntos porcentuales mayor con respecto al periodo informado anteriormente (febrero) para los establecimientos del Grupo 1. 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 CAI AGUACLARA, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP GUARDACOSTAS, EP PIENDAMO y EP TUMACO, obteniendo el 100% de cumplimiento en el periodo informado. Se evidenció incumplimiento en todas las variables evaluadas de la categoría en las EP TAMBO y EP TIMBIO (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, además en El Tambo entrega una dieta sin el rotulo establecido. Se tiene un porcentaje del 50% de cumplimiento en EP DE ROLDANILLO, 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 en la EP PERMANENTE con el 67% de cumplimiento.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a marzo de 2025, 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

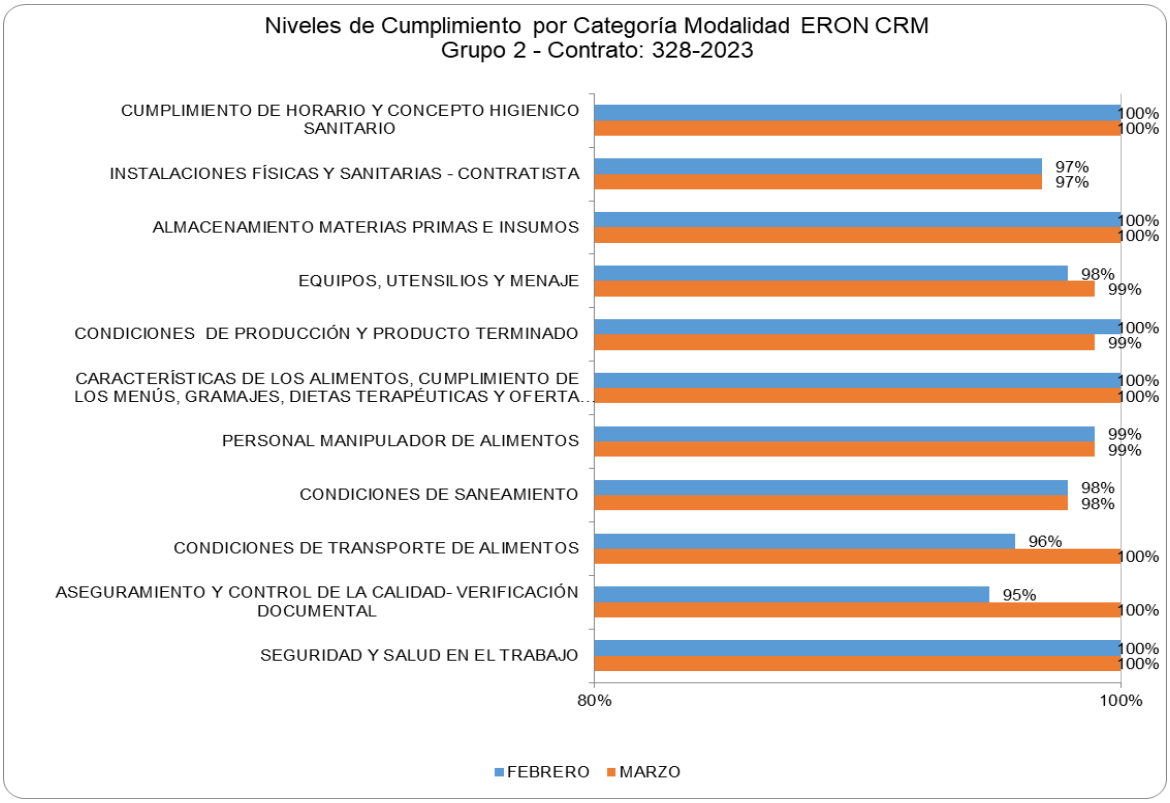
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC SEVILLA	22/10/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Algunas secciones en pared alta de bodega irregular.
EPMSC CAICEDONIA	22/10/2024	Favorable	98%	**Hallazgo 1.2:** Paredes con desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.3:** Techos 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 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 análisis comparativo de febrero y marzo de 2025, de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 2 UT Compromiso por la Dignidad, en las evaluaciones de interventoría realizadas a 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 febrero y marzo de 2025, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 99.4% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, teniendo un incremento de 0.9% 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 marzo contempladas en el instrumento:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantuvo estable en su calificación 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 el cumplimiento con los conceptos higiénico sanitarios emitidos por los correspondientes entes de control y sin que exista ningún tipo de medida sanitaria aplicadas a los servicios de alimentación de dichos establecimientos.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (97%): Para esta categoría se evidencia que el contratista mantuvo su calificación con respecto al mes anterior, se observa que los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC

SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2 cumplieron al 100% con los requisitos para esta variable; mientras que el EPMSC CALI presentó afectación en la variable relacionada con el estado de las paredes del servicio de alimentación (humedad) y el EPMSC LA UNIÓN, en la variable relacionadas con la implementación del mantenimiento preventivo y correctivo menor de los mesones del área de lavado y servido de fiambreras.

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

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (99%): Se puede observar para esta categoría un incremento de 1 punto porcentual, respecto al mes de febrero. Los establecimientos, ERON EJECA, EPMSC BUGA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría. En lo que respecta al establecimiento EPMSC LA UNION se presenta alteración en la variable relacionada, estado de los equipos, utensilios y menaje, debido al deterioro del equipo de frío (congelador).

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): Se puede evidenciar para esta categoría una disminución de 1 punto porcentual, respecto al mes de febrero. Para el establecimiento EPMSC LA UNION, se observa afectación en la variable relacionada con el estado de las tablas de corte, a causa del deterioro de estas. Los demás establecimientos del grupo 2, como ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría. Proporcionando así condiciones de preparación adecuadas y garantizando productos inocuos, seguros y de excelente calidad.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría mantuvo su calificación con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% de las variables de la categoría en los establecimientos concernientes al grupo 2, al cumplir a cabalidad con los requisitos establecidos para garantizar alimentos organolépticamente agradables y con el gramaje indicado, de acuerdo con lo establecido en la OTM. Asimismo, garantizando la atención de los PPL con prescripción dietaría.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (99%): Se puede observar un cumplimiento del 99% en esta categoría, manteniéndose igual en su calificación respecto al mes de febrero, en las verificaciones realizadas en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos del Grupo 2. Los establecimientos, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC LA UNION y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría. Mientras que para los establecimientos ERON EJECA y EPMSC SEVILLA, se presenta afectación en la variable relacionada con el cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 23, siendo que, para el ERON EJECA no se

cumple con la frecuencia de las visitas establecidas del Supervisor de Mantenimiento, y para el EPMSC SEVILLA no se cuenta con un distribuidor.

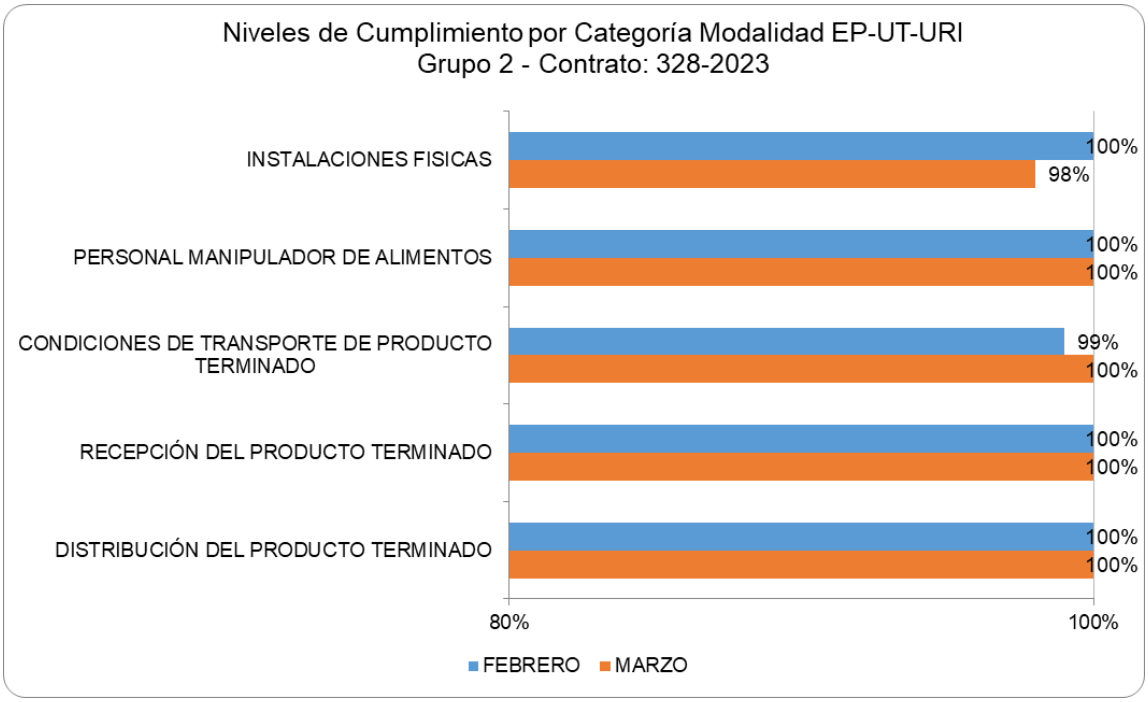
CONDICIONES DE SANEAMIENTO (98%): Para esta categoría se evidencia que el contratista se mantuvo estable con respecto al mes de febrero. Es perentorio mencionar que los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN y la Plan Planta de Producción EP Cali G2, cumplen con la totalidad de los requerimientos de la categoría. Para el EPMSC Cali se presenta afectación en las variables relacionadas con el empozamiento de agua en área de procesos, la limpieza y desinfección de los extractores y la aplicación del código de colores de los implementos de aseo en el servicio de alimentación. 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, ubicada en el interior del patio 3, la cual no cuenta con separación física de las actividades que realizan los PPL en el patio.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Como se puede observar, el contratista ha logrado un desempeño superior en esta categoría, incrementando en un 4% respecto al mes anterior y alcanzando una calificación del 100%. Esto demuestra que los establecimientos del Grupo 2 evaluados para este período cumplen plenamente con todos los requisitos de la categoría. Garantizando óptimas condiciones de transporte de la materia prima. Durante el periodo del presente informe, con respecto a los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA y EPMSC LA UNIÓN, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (100%): Como se puede observar, el contratista ha logrado un desempeño superior en esta categoría, incrementando en un 5% respecto al mes anterior y alcanzando una calificación del 100%. Esto demuestra que todos los establecimientos del Grupo 2 cumplen plenamente con todos los requisitos de la categoría. Garantizando una óptima implementación de todos los planes y programas requeridos.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantuvo estable con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% de las variables de la categoría en los establecimientos concernientes al grupo 2, al cumplir a cabalidad con manual de SST, así como también, concientizar tanto al personal administrativo como operativo en la importancia del porte y uso adecuado de los elementos de protección personal.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de febrero y marzo de 2025 de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 2 UT Compromiso por la Dignidad, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo 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 febrero y marzo de 2025, 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, manteniéndose estable en 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:

INSTALACIONES FÍSICAS (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. Este porcentaje se ve afectado, debido a que, en la estación de policía Fray Damián, durante el almacenamiento temporal no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado, toda vez que se observan palomas y basura.

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 de febrero. 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%.

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 febrero, el contratista aumentó 1 punto porcentual, observando vehículos en adecuadas condiciones físicas y de higienes, con leyenda de transporte de alimentos,

documentación requerida actualizada y con un plan de rutas con rangos de horarios, y placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega. Se observa el compromiso del contratista en cuanto a procedimientos implementados para garantizar canastillas, recipientes e implementos limpios y desinfectados para el transporte de los alimentos a las diferentes estaciones de policía, así como también un óptimo y oportuno diligenciamiento de las planillas de registro de temperatura de los alimentos distribuidos en cada tiempo de comida.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría el contratista mantuvo su calificación respecto al mes anterior (febrero) del 100%, reflejado en 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 horarios de entrega, características organolépticas, rotación y especificaciones técnicas en cada uno de los componentes del menú en los diferentes tiempos de comida.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista mantuvo su calificación con respecto al mes anterior (febrero). Vale la pena resaltar que la categoría refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador en un 100% para esta variable. El contratista realiza entrega en cada tiempo de comida de los respectivos utensilios para el consumo de los alimentos, así mismo se observa que en las diferentes estaciones de policía que cuenta con PPL adscritos al programa de Dietas, la entrega de la alimentación en recipientes debidamente rotulados de acuerdo al PPL y su respectiva dieta.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de marzo de 2025, 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	9/1/2025	Favorable	92%	**Hallazgo 2.1:** Utensilio con cabo de madera. **Hallazgo 5.1:** Suministro de agua con cloro residual de 0.3.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo 5.3: No realizan separación en la fuente los segregadores.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 3	19/6/2024	Desfavorable	55,5%	No se está llevando a cabo producción en el Bloque 3, toda vez que, a partir del 17 de agosto de 2024, la producción se trasladó al Rancho del Bloque 1, para realizar mantenimientos de infraestructura al rancho del Bloque 3.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 4	19/6/2024	Favorable con requerimientos	84.5%	**Hallazgo 1.2:** pisos porosos y paredes en mal estado. **Hallazgo 1.4:** no se evidencia limpieza adecuada, falta de dispensador. **Hallazgo 2.1:** manguera que alimenta el tanque, con fuga de agua. **Hallazgo 5.4:** Tecnoplagas de Colombia - Realizar inscripción ante secretaria de salud (Resolución 2674/2013)
EPMSC SILVIA	8/1/2025	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	19/03/2025	Favorable	91,5 %	**Hallazgo 1.2** Se evidencian paredes con desprendimiento y pisos con cerámicas astilladas y desgastes. **Hallazgo 1.3** Se evidencian humedades en unas partes del techo. **Hallazgo 1.4** Se evidencia humedad en la pared del servicio sanitario. **Hallazgo 2.1** Se evidencian dos congeladores en regular estado, oxido en las tapas. **Hallazgo 5.3** Se evidencia área para almacenamiento de residuos en lona verde-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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo 1.3: Techos en área de preparación no son de fácil limpieza y presentan fisuras, se evidencia abertura en puertas de ingreso al área de servido. **Hallazgo 1.4:** Instalación sanitaria incompleta no cuenta con tasa. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian equipos en mal estado las puertas no garantizan la hermeticidad, se evidencia con presencia de óxido. **Hallazgo 4.4:** Almacenamiento de productos en frío supera la línea de carga. **Hallazgo 5.3:** No se evidencian recipientes adecuados para la correcta disposición de residuos en área de preparación. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad en equipos de congelación. **Hallazgo 5.6:** No se evidencia el registro de los procedimientos de limpieza y desinfección en utensilios, ollas, cucharas, cuchillos. Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de IVC asociada a notificación de resultados de análisis microbiológicos.
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	3/3/2025	Favorable con requerimientos	78%	**Hallazgo 1.1:** El área no tiene vestier. **Hallazgo 1.2:** Piso en mal estado, paredes con presencia de humedad y en mal estado **Hallazgo 1.3:** Techo con presencia de grasa en área de preparación **Hallazgo 2.1:** Equipos con presencia de suciedad, utensilios en mal estado. **Hallazgo 2.2:** Tablas de picado en mal estado, ollas y tapas con presencia de abolladuras. **Hallazgo 3.3:** Operadora con dotación de color diferente a blanco. **Hallazgo 4.4:** Manijas control de temperatura en cuarto refrigerador en mal estado. **Hallazgo 5.2:** Tubería de desagüe en lavaplatos de área de preparación con presencia de fuga de agua. **Hallazgo 5.5:** Reforzar proceso de limpieza y desinfección en el aseo en general.
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	27/2/2025	Favorable con requerimientos	84%	**Hallazgo 1.1:** La infraestructura no impide el ingreso de plagas, el establecimiento se encuentra cerca a sitios que facilitan el anidamiento de plagas, el espacio es insuficiente para el flujo del personal, materia prima y equipos. **Hallazgo 1.2:** Mal estado del piso del área de proceso, las paredes del área de proceso y

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de almacenamiento tienen humedad, desprendimiento de pintura en paredes, piso rugoso que no permite el drenaje del agua, en el piso del baño se observó fracturas **Hallazgo 1.3:** El techo no es de fácil limpieza y no se cuenta protegido, la ventilación no es adecuada porque permite la condensación de vapor y acumulación de polvo, no tiene sistema de extracción de vapor y aire caliente. **Hallazgo 3.3:** La vestimenta de los manipuladores se observó sucia, se observó el no uso de tapabocas, el personal ingresa y sale del área de preparación con la vestimenta de trabajo. **Hallazgo 4.4:** Se evidencio estanterías deterioradas y con corrosión en área de almacenamiento. **Hallazgo 5.2:** Se evidencio que no hay una adecuada evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. **Hallazgo 5.5:** Las áreas de proceso y almacenamiento presentan acumulación de polvo y suciedad en techos y algunas paredes. Igualmente se evidencia deficiencia en la limpieza y desinfección de pisos.

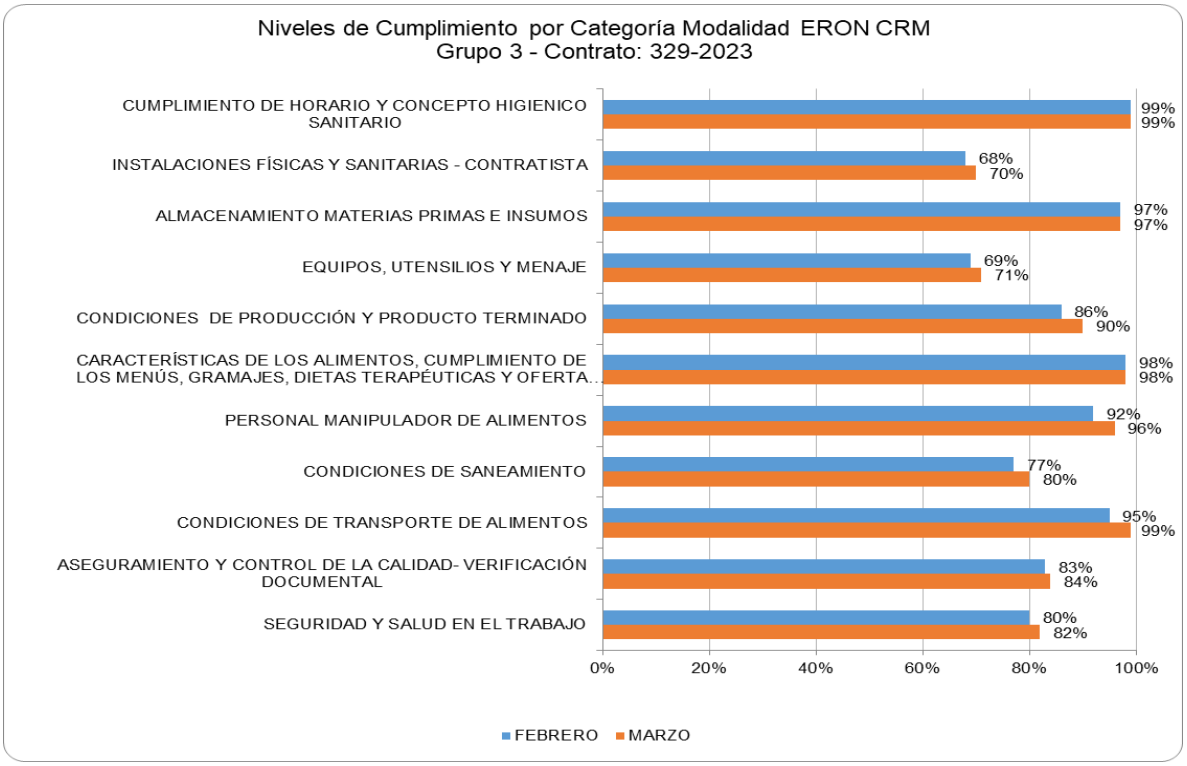
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, tres establecimientos, un rancho y una planta de producción presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, correspondiente a los establecimientos EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO 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 junio de 2024 hasta marzo de 2025.

La entidad territorial de salud, durante el periodo objeto del presente informe realizó visita y emitió concepto para PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO y CPAMSPAL PALMIRA - PAS, los cuales alcanzaron una calificación del 91.5% y 78% de cumplimiento, respectivamente.

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 análisis comparativo de febrero y marzo de 2025, de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados:



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 febrero y marzo de 2025, 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 88.2% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, aumentando en 1.8% la calificación en relación al periodo anterior.

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

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

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (99%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Con respecto al mes de febrero de 2025, se evidencia que

el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de marzo de 2025. Lo que conllevó a la afectación de la calificación, corresponde al incumplimiento en el horario de entrega de los alimentos en el tiempo de comida desayuno en el EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, toda vez que los alimentos se despacharon desde la PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO hasta el Establecimiento Penitenciario a las 8:24 am, debido a los retrasos presentados en el proceso de selección, limpieza y desinfección de la fruta. Cabe señalar que todos los establecimientos cuentan con concepto sanitario emitido por el ente correspondiente y se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (70%): Corresponde a la categoría con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se puede evidenciar un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de febrero de 2025. 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; instalación de medidores calibrados y certificados de los servicios públicos; 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 intermitentes; instalaciones eléctricas en mal estado y sin protección (tomacorrientes desajustados); 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; bases para servido con presencia de corrosión; mesones desajustados y deteriorados; puertas con deterioro (presencia de corrosión); ventanas y aberturas, sin protección o con angeos en mal estado; ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos sin protección. Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA y EPMSC PUERTO TEJADA. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron EPMSC CARTAGO con 87%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 67%, CPAMSPAL PALMIRA con un 62% y COJAM JAMUNDI con 47%.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%): Con respecto al mes de febrero de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de marzo de 2025. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: almacenamiento de materias primas que no se encuentran en el listado de proveedores ofertados; incumplimiento al plan de compras, que genera carencia de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que da lugar a que se presenten intercambios durante los diferentes tiempos de comida; alimentos almacenados con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario no acorde a la normatividad vigente, almacenamiento de materias primas sobre estibas deterioradas y en canastillas de material sanitario en deficientes condiciones de higiene. 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 materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; alimentos almacenados como materia prima destinada para el suministro, con fecha de vencimiento vigente, libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; cumplimiento de las distancias perimetrales; 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. Se resalta el desempeño de los establecimientos CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y EPMSC CARTAGO 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 fue No Observada durante las verificaciones, seguido de PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 95% y COJAM JAMUNDI con 94% de desempeño.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (71%): 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. Entre los aspectos a destacar, cabe mencionar que 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 Oferta 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, fisura en tubería de bandeja asadora de sobreponer, puestos de cocción sin perillas, equipos y menaje con presencia de corrosión, sierra para carnes fuera de funcionamiento, pailas, 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; caldera, cuarto frio de prealistamiento 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, puerta desajustada, presencia de corrosión y desprendimiento de pintura) y patinetas con deterioro (lamina deteriorada y óxido). Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% fueron EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA, seguido de PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC PUERTO TEJADA y CPAMSPAL PALMIRA con una calificación de 78%, 75% y 62%, respectivamente. Cabe mencionar, que el establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDI con 56% de desempeño.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): Con respecto al mes de febrero de 2025, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Entre los aspectos positivos evidenciados en ésta categoría se encuentra el uso de las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM; procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, evitando el riesgo de contaminación cruzada; aplicación de procesos de limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras); 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; hielo rotulado y almacenado en adecuadas condiciones; cumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras y ración terapéutica suministrada en empaque de material desechable para PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas. Es importante señalar que, durante el periodo del presente informe, en ninguno de los establecimientos se presentaron productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación

por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de los alimentos. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: distribución de producto terminado a temperatura menor de 60°C y de alimentos refrigerados superior a 4°C +/-2ºC; no se cuenta con la totalidad de los equipos de medición básicos (básculas); 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; ensamble y distribución de bebida caliente en bolsa plástica para los PPL adscritos a la dieta y distribución de derivados de cereal y fruta en bolsas plásticas de color verde, las cuales son utilizadas habitualmente por el contratista para el almacenamiento de residuos sólidos. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue COJAM JAMUNDI con 77%. Los establecimientos: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría cada uno, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 99% y EPMSC SILVIA con 90%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (**98%):** Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Con respecto al mes de febrero de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de marzo de 2025. En relación a los hallazgos que afectaron la calificación general se destacan: incumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes (específicamente sopa y fruta); no suministro de fruta para los PPL adscritos a la dieta; distribución en el tiempo de comida desayuno de componentes (proteína, fruta y derivado de cereal) de la dieta, en fondos. Entre los aspectos positivos se puede destacar: cumplimiento del ciclo de menús; 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 y remisiones, 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; recipientes de ración terapéutica rotulados de acuerdo a lo estipulado en la OTM (nombre del interno, patio y tipo de dieta); 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. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se suministró menú especial ni 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 durante el periodo del presente informe. Los establecimientos: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC PUERTO TEJADA, 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 94% de cumplimiento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de febrero de 2025. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría se encuentra la entrega de dotación completa a 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; existencia de certificado médico anual vigente para el personal operativo del servicio de alimentación; 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; ausencia de soportes de entrega correspondiente a la renovación de la dotación completa al personal profesional y operativo a los 6 meses después de su última entrega; manipuladores de alimentos y/o distribuidores con dotación en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA, 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 ERON COJAM JAMUNDI, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con un 99%, 94% y 94% de desempeño, respectivamente. El establecimiento con el menor desempeño fue CPAMSPAL PALMIRA con 88%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (80%): Con respecto al mes de febrero de 2025, se presenta un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento. En relación 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 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 cumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo; la sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; suministro de agua potable en el servicio de alimentación; 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; el certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente; servicio de alimentación libre de huella, presencia o daño causado por plagas.por otro lado, 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; utensilios en deficientes condiciones de higiene; lavamanos sin la tubería de desagüe y ausencia de elementos de higiene personal, en instalaciones sanitarias de los PPL; recipientes para almacenamiento de residuos sin identificar, sin tapa y/o con tapa en mal estado. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA y EPMSC

SANTANDER DE QUILICHAO con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC CARTAGO con 93% y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 90% de cumplimiento. Por otro lado, los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC PUERTO TEJADA con un 86%, CPAMSPAL PALMIRA con un 75% y finalmente COJAM JAMUNDÍ con un 69%.

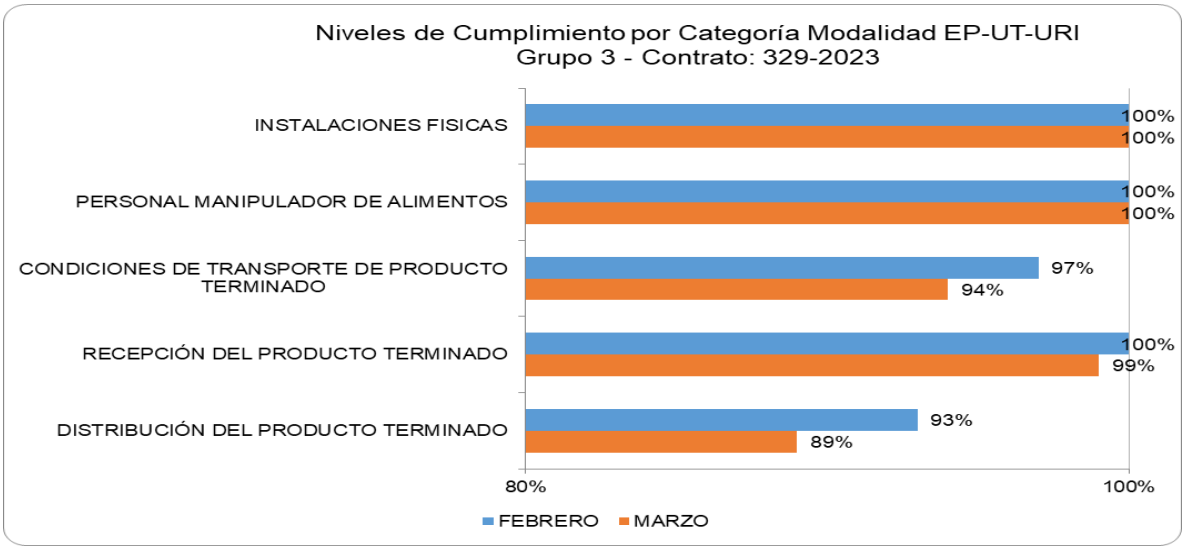
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (99%): En comparación con el periodo anterior, se presentó un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente; registro actualizado del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, el cargue y descargue; personal transportador con certificado de manipulación de alimentos vigente y utilizando vestimenta adecuada según la normativa vigente. Así mismo, se evidencias vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. El aspecto que influyó negativamente en la calificación corresponde al transporte de alimentos en canastillas en deficientes condiciones de higiene. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y PLANTA DE PRODUCCION ERON 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; seguido de COJAM JAMUNDI con un 98% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, con respecto a los establecimientos EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (84%): Con respecto al mes de febrero de 2025, para esta variable se presentó un incremento del 1% 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); 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). El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue EPMSC BUENAVENTURA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC CARTAGO con 92% y EPMSC SILVIA con 92%. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron, EPMSC PUERTO TEJADA, COJAM JAMUNDI, CPAMSPAL PALMIRA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 86%, 82%, 78% y 74% 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.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (82%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de febrero de 2025. El contratista cuenta con registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo y los manipuladores de alimentos están dotados y usan los elementos de protección acordes con la actividad que realizan. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la ausencia de extractores de aire en servicio de alimentación, ventilación artificial insuficiente en el servicio, extractores de aire sin funcionamiento y campana sin extractor de aire. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA que presentan cumplimiento del 100%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: COJAM JAMUNDI, EPMSC PUERTO TEJADA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO y CPAMSPAL PALMIRA con 79%, 75%, 75% y 73% de desempeño, respectivamente.

A continuación, se presenta el análisis comparativo de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, visitados durante el periodo comprendido entre febrero y marzo de 2025.



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 febrero y marzo de 2025, 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 un 1.4% la calificación en relación al periodo anterior.
Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

INSTALACIONES FÍSICAS (100%): Con respecto al mes de febrero de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de marzo de 2025. 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 UT ARBUE, EP CARTAGO, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): Con respecto al mes de febrero de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de marzo de 2025. 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 GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable. 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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (94%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al no diligenciamiento de la planilla de registro de la temperatura de alimentos y a vehículo transportador de alimentos, el cual no lleva en su exterior en forma claramente visible: TRANSPORTE DE ALIMENTOS. Los aspectos que favorecieron la calificación son: 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. 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 SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP LIMONAR, EP PUERTO TEJADA y EP MARTE BUENAVENTURA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. Los establecimientos con menor desempeño fueron EP COMANDO SUR DE POLICIA y EP GINEBRA con 80% cada uno.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento. El aspecto que afectó la calificación general corresponde al incumplimiento del horario de entrega de los alimentos en el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno en la EP GINEBRA. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú; 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 CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. El establecimiento con menor desempeño fue EP GINEBRA con 92%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de febrero de 2025. Los aspectos que afectaron la calificación general corresponden a la no entrega de verdura cocida de la cena y derivado de cereal del refrigerio nocturno, ensamblado en empaques individuales y sellados. Del mismo modo, no se evidencia entrega de vasos para el servido de la bebida de la cena y del refrigerio nocturno. 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 otra parte, cabe indicar que en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con PPL con prescripción dietaría ni PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Los establecimientos con menor desempeño fueron EP GINEBRA y EP COMANDO SUR DE POLICIA, con 50% de cumplimiento cada uno.

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 marzo de 2025, 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	13/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89%	Aún se sigue evidenciando Techo con Grietas, pared con Grieta y porosidad en el servicio de alimentación. Se evidencia almacenamiento de Materia Prima Fruver Libre de contaminación Biológica, se cuenta con trampa de grasa adecuada al servicio.
EPMSC GARZON	21/11/2024	FAVORABLE	91.5%	Se sigue evidenciando techo sin protección por mallas o angeos y con presencia de oxido y con suciedad. Se realizó capación en BPM cadena de producción y hábitos saludables, se adecuaron sifones con protección.
EPMSC PITALITO	12/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	82%	En seguimiento se evidencia que en infraestructura se sigue observando las rejillas oxidadas, sifones sin protección en las diferentes áreas, pisos deteriorados, paredes y techos con presencia de humedad, en cuanto a conservación se siguen presentando temperaturas por encima del propósito inicial, evidenciando productos cárnicos en congelación. Cuarto frio con puerta deteriorada.

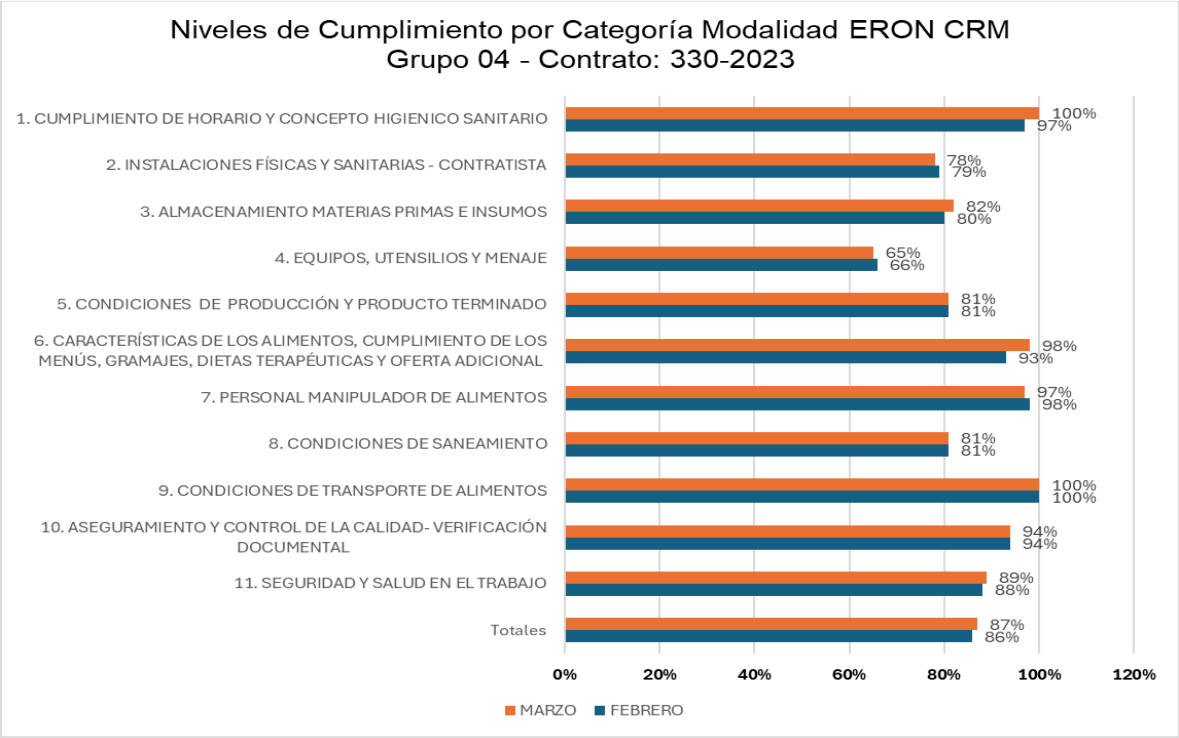
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC FLORENCIA	26/09/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79.5 %	Se sigue observando deterioro en la infraestructura: pisos con grietas y acumulación de grasa, mesones empozamiento de agua, estufas deterioradas, personal nuevo sin dotación. Se evidencia la puesta de nuevo congelador y adecuación de nuevas tablas cumpliendo con el código de colores y en uso.
EP LAS HELICONIAS	21/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80%	Se continúa evidenciando humedad en paredes, con desprendimiento-pisos porosos y desgastados. Techos altos con acumulación de suciedad y grasa. Se evidencia puertas oxidadas y malla oxidada (área de pre alistamiento cárnicos). Aún se sigue evidenciando campana extractora en desuso con acumulación de grasa. Se realizó capacitación en contaminación cruzada y lavado de manos con sus correspondientes soportes.
EPMSC GUAMO	13/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.0 %	Se sigue evidenciando hallazgos en cuanto a infraestructura, pisos y paredes con porosidad, puertas con presencia de oxido. Se observa congeladores en buen estado.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, un ERON visitado perteneciente al Grupo 4, presenta concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos EPMSC GARZON. Por su parte, cinco de los establecimientos presentan concepto Favorable con Requerimientos, estos conceptos uno fue emitido en el año 2023, tres en el año 2024 y dos en el año 2025.

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

2.2.4.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 04, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo 2025 y el comparativo con el mes de febrero de 2025:



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 marzo de 2025, 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 febrero y enero:

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTOS SANITARIOS – CONTRATISTA (100%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de marzo del 2025 (100%) aumento su cumplimiento debido a que en el mes de febrero del 2025 alcanzo el 97% de cumplimiento, para el mes de marzo del 2025 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.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (78%): Esta categoría en el mes de marzo del 2025 disminuyo su desempeño con respecto a febrero del 2025 donde se alcanzó un 79%. 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 60%, EPMSC EL GUAMO con 69%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 81%, ERON EPMSC GARZON y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS cada uno con 82%, ERON EPMSC PITALITO con 88% y ERON EPMSC NEIVA con 89% 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 el establecimiento ERON EPMSC LA PLATA con 92% y cumplimiento durante el periodo evaluado.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (82%): Esta categoría en comparación del mes de febrero del 2025 aumento su cumplimiento del 80%, aun 82% en el mes de marzo, viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC FLORENCIA con 97%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 93% y ERON EPMSC GARZON con 80%, de cumplimiento durante el periodo. Por otro lado, los establecimientos con menor porcentaje fueron ERON EPMSC PITALITO con 65%, ERON EPMSC EL GUAMO con 67%, ERON EPMSC LA PLATA con 72% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 79%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de los alimentos en cajas de cartón, 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.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (65%): En el mes de marzo del 2025, dicha categoría disminuyo su cumplimiento comparando con febrero del 2025, pasando de un 66% a un 65%. 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 50%, ERON EPMSC FLORENCIA con 50%, ERON EPMSC LA PLATA con 56%, ERON EPMSC GARZON con 60%, seguido de ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 68%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 80% y ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 89% de cumplimiento. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados 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 el establecimiento ERON EPMSC LA PLATA.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (81%): En comparación con el mes de febrero del 2025 el porcentaje de cumplimiento se mantuvo en un 81% en marzo del 2025. Cabe resaltar el cumplimiento del 100% en ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 cada uno con 96%, donde se alcanzó el cumplimiento de la mayoría de las variables evaluadas para los establecimientos al cumplir con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los demás establecimientos ERON EPMSC NEIVA con 90%, ERON EPMSC GARZON con 74%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 70%, ERON EPMSC PITALITO con 70% y ERON EPMSC FLORENCIA con 60%, 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.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (**98%):** En comparación esta categoría aumento respecto al mes de febrero del 2025, mes en el cual se había alcanzado un 93% de cumplimiento. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS 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 NEIVA con 97%, ERON EPMSC PITALITO con el 97%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 94% y ERON EPMSC GARZON con 96% de cumplimiento. En el establecimiento ERON EPMSC GARZON, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): En comparación del mes de febrero del 2025 se evidencia que el porcentaje de cumplimiento disminuyo, dado que se había alcanzado un 98%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC PITALITO, que presentan cumplimiento del 100, por otro lado, la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 88% y ERON EPMSC FLORENCIA con 87%, 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 hallazgos, por incumplimiento en la dotación del personal manipulador, la cual, no se evidencia completa y se encentra en mal estado, igualmente no cumplen con las buenas prácticas de manipulación, no presentan los exámenes médicos y certificados de manipulación.

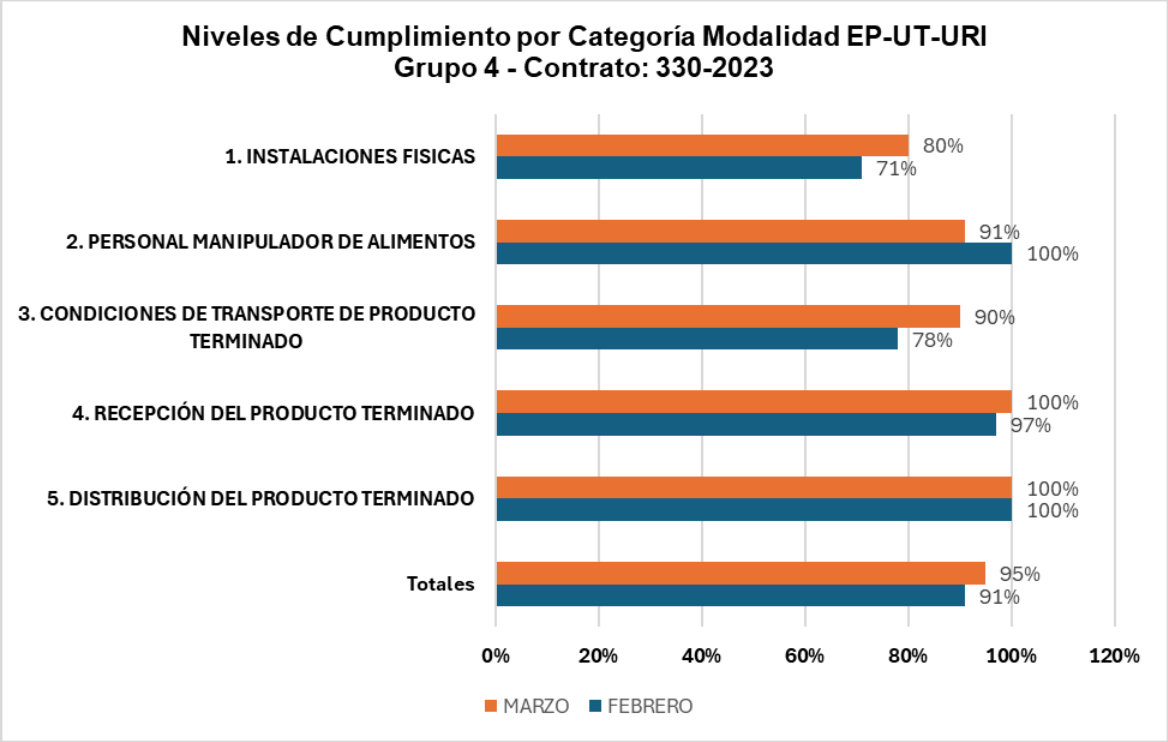
CONDICIONES DE SANEAMIENTO (81%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de febrero del 2025 se evidencia que mantuvo un 81% alcanzado en el mes de febrero 2025. Se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento en los establecimientos con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado son ERON EPMSC EL GUAMO con 64%, ERON EPMSC NEIVA con 71%, ERON EPMSC GARZON con 77%, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 81%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 83%, ERON EPMSC FLORENCIA con 86%, ERON EPMSC LA PLATA con 87% 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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Esta categoría en comparación al mes de febrero del 2025 mantuvo el porcentaje de cumplimiento dado que en febrero 2025 se alcanzó un 100%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos en dos establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente, 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.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (94%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 88%. 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 de calibración y verificación de los equipos de medición. Sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones de equipos de medición. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (89%): Esta categoría en comparación del mes de febrero de 2025 aumento el porcentaje de cumplimiento alcanzado en el mes anterior del 88%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EPMSC GARZON con 75% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 67%, 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, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC FLORENCIA, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 y ERON EPMSC PITALITO alcanzaron el 100%.

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 4, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2025 en los establecimientos tipo EP – UT – URI



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT UNIDOS USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 4, durante los periodos de febrero 2025 y marzo del 2025, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

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

INSTALACIONES FÍSICAS (80%): En comparación con el mes de febrero del 2025 donde se alcanzó un 71% aumento en el mes de marzo del 2025 hasta un 80%. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos EP TARQUI – HUILA, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, estos establecimientos obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Por otro lado, para el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, se vio afectada debido a las condiciones inadecuadas de almacenamiento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): En comparación del mes de febrero del 2025, el porcentaje de cumplimiento se disminuyó, debido que se había alcanzado un 100% de

cumplimiento, resaltando que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, 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 TARQUI – HUILA, no se da cumplimiento a lo establecido en la resolución 26 74 de 2025, debido a que el personal manipulador no contaba con dotación, exámenes médicos ni certificado de manipulación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (90%): En comparación del mes de febrero del 2025 se evidencio un aumento en el porcentaje de cumplimiento, ya que en el mes de febrero alcanzo un 78% de cumplimiento. Se evidencia que en el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO 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 (No se cuenta con concepto sanitario). Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP TARQUI – HUILA, 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.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En comparativo con el mes anterior se evidencia que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento pasando alcanzado en enero del 2025 del 100% en febrero del 2025, en los EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, EP TARQUI – HUILA, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSFUS FUSAGASUGA	07/02/2025	FAVORABLE	95,5%	1.2. Se observan áreas no protegidas. Seguimiento: se evidencian áreas debidamente protegidas. 3.1. No se observa Plan de medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedad del personal manipulador. Seguimiento: el operador desarrolla protocolo y formato para supervisión del personal y estado de salud.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VILLETA PLANTA EXTERNA	03/07/2024	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: se continúa evidenciando que el establecimiento no está alejado de focos de insalubridad y áreas del establecimiento reducidas. 1.2. Los pisos presentan grietas y rugosidades que facilitan la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, las uniones entre paredes, y entre estas con el piso no son redondeadas. Los pisos no cuentan con pendiente necesaria para efectos de drenaje. Seguimiento: se continúa evidenciando mal drenaje y pisos con grietas. 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 no manual, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Seguimiento: se evidencian baños con implementos para la higiene personal y cuentan con agua, sin embargo, en baño del primer piso el lavamos se encuentra partido. Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, este no cuenta con desagüe (tubería). 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 evidencian contenedores para almacenamiento de agua sin tapa. 2.2. Las superficies como mesón de trabajo que entran en contacto directo con el alimento no son de acabado liso, presentan porosidad, poseen defectos, grietas o espacios que puedan acumularse partículas de alimentos. Seguimiento: se evidencia mesón en área de cocina caliente, el cual no es de acabado listo, presenta porosidad. 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 deben 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: se evidencian capacitaciones reforzando temas de limpieza y desinfección. 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. se destapan para el servido. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 4.4. Se evidencia recepción de materia prima sobre piso y en las áreas de circulación de personal. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 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 y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				desinfección dado a que todos los días presenta racionamientos por tiempo prolongado. Seguimiento: se evidencia que el establecimiento dispone de agua potable, cuenta con un tanque de 2 mil litros y dos de 500 litros. 5.3. El establecimiento no tiene implementada las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos. 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: no se evidencian hallazgos relacionados. 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. Seguimiento: se evidencian recipientes de almacenamiento de agua sucios, con polvo.
PLANTA DE PRODUCION PARA ESTACIONES DE POLICIA CAJICA - ZIPAQUIRA	13/03/2024	FAVORABLE	94%	1.2 En 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: se evidencian uniones de baldosas porosas, no cuentan con medias cañas piso-pared ni pared-pared, sin embargo, operador garantiza limpieza y desinfección, no se evidencian baldosas rotas en área de lavado y área de alistamiento, en el área de pre-alistamiento la pared no es lisa. 1.4 Se evidencia lavamanos con grifo de accionamiento manual en el área de alistamiento. Seguimiento: se evidencia lavamanos de accionamiento no manual. 4.4 Dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 en cuanto al almacenamiento del arroz, azúcar y avena. Seguimiento: se evidencian canecas rotuladas para arroz, azúcar y avena en recipientes herméticos y en su empaque original, garantizando protección del alimento. 5.6 Presentan plan de saneamiento básico, sin embargo, en el programa de control de plagas expresan procedimientos correctivos. Seguimiento: se evidencia en plan de saneamiento básico, control de plagas con procedimiento preventivo y correctivo.
EP GUADUAS LA ESPERANZA	12/08/2024	FAVORABLE	90%	Seguimiento realizado en visita del día 20/3/2025. 1.1 El diseño facilita el ingreso de plagas Seguimiento: Persiste: Se evidencia que a pesar de que el rancho cuenta con sus respectivas puertas, el diseño puede facilitar el ingreso de plagas, ya que se encuentra cerca a zonas verdes y con alcantarillas justo al ingreso del servicio. 1.2 Se evidencian enchapes rotos en el área de preparación. Seguimiento: Subsana: El operador realizó cambio de enchapes en paredes del área de preliminar y bodegas, así mismo realizo reparación de baldosas de las paredes en el área producción 1.3 Se observan techos de difícil limpieza Seguimiento: Persiste: La novedad continúa, el diseño de los techos no permite el acceso para realizar una adecuada limpieza, no se observan gestiones para corregir puesto que el rancho oficial se encuentra en contingencia. 2.1 Se evidencian equipos en deterioro con óxido.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Subsana: El operador ha realizado mantenimiento correctivo a los equipos. 4.1 Se evidencian materias primas en contacto con superficies Seguimiento: Subsana: A pesar de que los espacios de almacenamiento no son proporcionales al volumen de las materias primas que se requieren almacenar, se observa almacenamiento de alimentos respetando las distancias con respecto a las paredes y el piso. 5.2 Se evidencia acumulación de agua, a pesar del constante aseo. Seguimiento: Subsana: Se observa que las inclinaciones del piso no son las adecuadas para evitar el estancamiento de agua, sin embargo, se observa personal manipulador que está constantemente escurriendo y secando los pisos.
EPMSC CHAPARRAL	14/09/2024	FAVORABLE	95,5%	Seguimiento realizado en visita del día 21/03/2025. 1.2 condiciones de pisos y paredes, se observa algunas zonas del piso con óxido, deterioro y desgaste que impiden labores de limpieza y desinfección. Seguimiento: Se realizó una inspección en la zona, evidenciando que persisten condiciones de deterioro en pisos y paredes, incluyendo la presencia de óxido. A pesar de estas condiciones, se continúan implementando los protocolos establecidos de limpieza y desinfección con el fin de mitigar los riesgos asociados y garantizar un ambiente lo más higiénico posible dentro de las limitaciones existentes. Se recomienda evaluar posibles acciones correctivas para mejorar el estado de las superficies y facilitar la adecuada ejecución de las actividades de saneamiento. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. La verificación de temperatura se hace con termómetro análogo el cual exige apertura de los equipos para realizar lectura, ocasionando subjetividad en los mismos, se llevan registros de temperaturas con aproximación a las decimas de grados, pero el termómetro no permite ese grado de precisión. Seguimiento: El operador no ha realizado cambio de los equipos de medición de temperatura. En las visitas de interventoría se evidencia que el operador continúa registrando en los formatos la información como está se describe anteriormente. Sin subsanación por parte del operador. 5.6 Soportes documentales de saneamiento, no se cuenta con los registros de higiene y desinfección de equipos de enfriamiento. Seguimiento: Se realizó la verificación de los soportes documentales relacionados con las actividades de saneamiento, evidenciando que se cuenta con los registros de higiene y desinfección de los equipos de enfriamiento. Estos registros son diligenciados conforme a los procedimientos establecidos, garantizando el cumplimiento de los protocolos de limpieza y desinfección requeridos para el mantenimiento adecuado de los equipos.
EPMSC GIRARDOT	20/08/2024	FAVORABLE	93,5%	Seguimiento realizado en visita del día 13/03/2025. 1.2 Paredes presentan rugosidades, asperezas que facilita la acumulación de suciedad y/o afecta su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos y presenta desprendimiento de pintura. Seguimiento: En este hallazgo se continúa en las mismas condiciones. 1.3 Techos: presentan desprendimiento de pintura. Seguimiento: En este hallazgo se continúa en las mismas condiciones. 4.1. Control de materias primas e insumos. Por la ilegibilidad del hallazgo presentado en el documento, no se puede hacer seguimiento, pero es de indicar que en este sentido la interventoría deja en el punto 3.4 hallazgo por el rotulado del pollo de la marca MAPRICA.

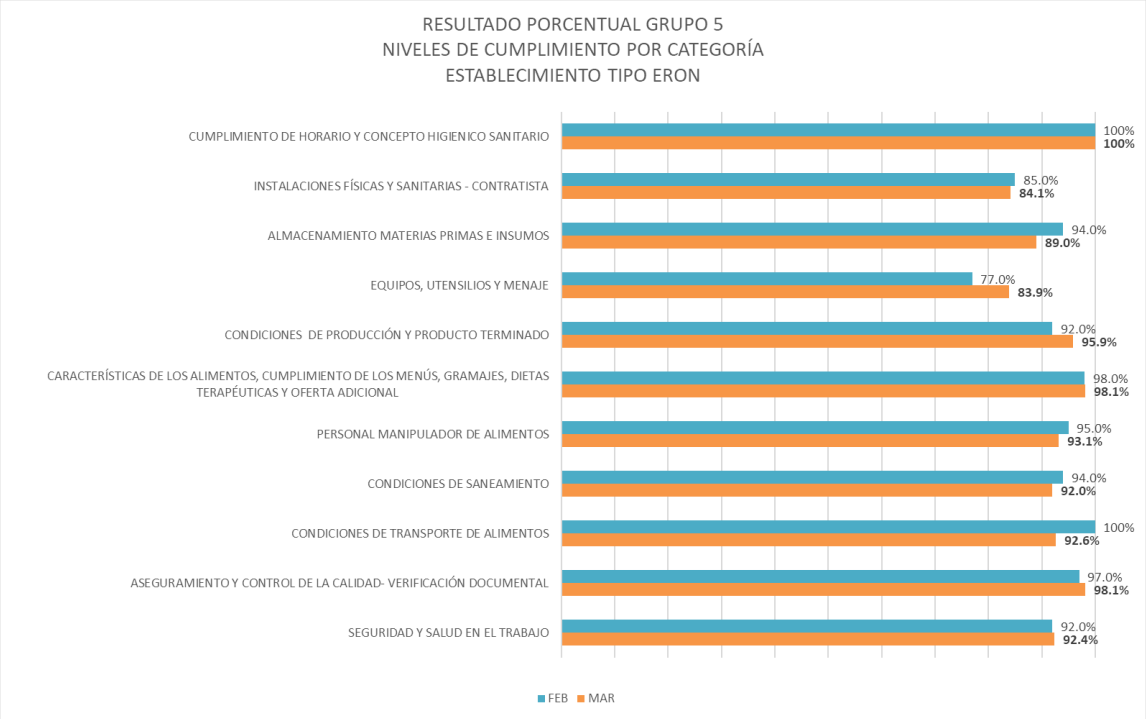
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS ESPINAL	21/05/2024	FAVORABLE	98%	Seguimiento realizado en visita del día 18/3/2025. 1.4 Se observa inodoro dañado Seguimiento: Se evidencia inodoros en buen estado.
CPMSMEL MELGAR	15/03/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80%	Seguimiento realizado en la visita del 18/03/2025 1.1 Se evidencian antes de ingresar al área de proceso, dos canecas con sobras de alimentos sin garantizar su debida protección. Seguimiento: Este hallazgo continúa en las mismas condiciones. 1.2. Se evidencia fractura de baldosa en piso en diferentes zonas del área de proceso. No se evidencia protección para el drenaje ubicado en área de proceso. Desprendimiento de baldosa en pared ubicada cerca a la estufa. Se evidencian grietas en la pared por las escaleras. Desprendimiento de pintura en pared parcialmente. Seguimiento: No se evidencian avances en estos hallazgos. 1.3. Se evidencia deterioro en techo ubicado en el área de almacenamiento. Iluminación en área de almacenamiento averiada. Distancia entre piso y puerta superior a un centímetro. Seguimiento: En este punto continúa el deterioro en el techo del área de almacenamiento y la distancia entre el piso y puerta es superior a un centímetro. Se hizo el arreglo de las lámparas del área de almacenamiento. 1.4 No se evidencia lavamanos de accionamiento no manual en el área de procesos. Seguimiento: Continúa en las mismas condiciones. 3.2 Presentan un certificado médico de aptitud para manipulador de alimentos y bebidas de un manipulador de alimentos. Seguimiento: Los tres manipuladores de alimentos presentan certificados médicos. 3.3 Un manipulador de alimentos con tapabocas mal puesto. Seguimiento: Los manipuladores de alimentos utilizan adecuadamente los tapabocas. 3.4 La capacitación del mes de diciembre es realizada por el personal administrativo y tiene como profesión ingeniero industrial, lo cual no cumple con idoneidad, no presentan idoneidad de la capacitadora de la capacitación realizada en febrero. Seguimiento: Las capacitaciones verificadas son realizadas por ingeniera de alimentos cumpliendo con la idoneidad. 4.4. Almacenamiento de carne en bolsa negra, se evidencia yuca procesada en nevera sin rotulado. Se evidencia en re empaque de maíz trillado sin garantizar la información del producto o su trazabilidad. Seguimiento: Se evidencia el producto almacenado y rotulado adecuadamente. 5.3 Recipientes para residuos sólidos orgánicos sin protección, no se evidencia el aislamiento del área en donde se disponen los residuos sólidos. Seguimiento: Como se indicó en el punto 1.1. Este punto continúa en las mismas condiciones. 5.5 Suciedad en extractores con presencia de grasa. Una canastilla con suciedad. No se cuenta con dosificador de agua y del agente desinfectante para la dosificación de productos empleados para las actividades de limpieza y desinfección. Seguimiento: Se evidencian extractores limpios y elementos para dosificar los productos de aseo utilizados en la limpieza y desinfección. 5.6 Formatos diligenciados a las fechas posteriores a la realizada. Seguimiento: Formatos diligenciados de acuerdo con la fecha de la visita.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de marzo de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT LOGISTIC FOOD, correspondiente al Grupo No. 5, de la Regional Central II, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, evidenciando la actualización del documento para CPMSMEL MELGAR.

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.

2.2.5.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 5 para los establecimientos visitados en el periodo del mes de marzo de 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la Interventoría a ERON.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño general del operador con respecto a los establecimientos visitados tipo ERON, evaluando las 11 categorías que se describen en ella. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un desempeño promedio del **92.7%,** con concepto de cumplimiento de las obligaciones, y disminuyendo 0.4% con respecto al mes anterior. El establecimiento de menor puntaje continúa siendo ERON EPMSC VILLETA con 87%, aunque con respecto al mes anterior su calificación aumentó un 2%, y en el de mejor puntaje se mantiene el establecimiento ERON EPMSC CHAPARRAL con 98% de cumplimiento de las obligaciones. A continuación, se describe lo evidenciando por la Interventoría en las visitas ejecutadas:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO: en esta categoría el operador demuestra cumplimiento total de las obligaciones: entrega de los diferentes tiempos de comida en las franjas horarias establecidas en la OTM, garantiza la obtención de concepto favorable o favorable con requerimientos de los establecimientos a su cargo, además de implementar las acciones de mejora sobre las observaciones generadas por las Entidades Territoriales de Salud en las visitas de seguimiento a los servicios de alimentación, motivo por el cual mantiene su calificación de **100%**.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con 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 **84.1%**, aumentando su puntaje en un 0.9%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con mayor puntaje en la categoría corresponde a ERON CPMS ESPINAL con 95% de cumplimiento, por otro lado, los que se presentan a continuación corresponden a los de las calificaciones más bajas:

- **ERON CPMSMEL MELGAR (68%):** cable en la parte superior de la campana sin protección; piso del área de proceso con 21 baldosas agrietadas; pared del área de almacenamiento de frio porosa y falta de pintura con un área aproximada de 6 metros cuadrados; se evidenció el trámite para realizar la calibración del medidor de gas, pero el operador no presentó a la Interventoría el soporte de la calibración; así mismo, se evidenció parte inferior de las columnas que soportan el mezanine con oxidación y falta de pintura, se evidenciaron escaleras por falta de pintura y corrosión en el primer paso de abajo hacia arriba. Adicionalmente, se evidenció puerta de acceso con orificios, falta de protección entre piso y puertas y oxidación en la parte inferior, superior a un centímetro; y tampoco se observaron lavamanos en el área de proceso.
- **ERON EPMSC VILLETA (55%):** bombillas sin protección en las áreas de producción y almacenamiento, baldosas con agrietamiento y paredes con desprendimiento de pintura en áreas de proceso, angeos sueltos y sin una adecuada fijación en área de almacenamiento de fruver, y canecas sin accionamiento no manual (sin pedal) y con desprendimiento de pintura.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: en esta categoría la Interventoría verifica cantidades y parámetros de calidad 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. El operador alcanza un puntaje del **89%**, con una disminución del 5% respecto al mes anterior, y sobresaliendo ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ, con 100% de cumplimiento de las 12 variables evaluadas en la categoría. Por otro lado, el ERON EPMSC VILLETA se consolida como el servicio con mayores oportunidades de mejora al obtener 70% de cumplimiento, esto debido a que se evidenciaron fichas técnicas con faltante de información, no cumplimiento de distancias perimetrales e inadecuadas condiciones de limpieza en el área y en las canastillas contenedoras de alimentos.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: LA Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los documentos que hagan sus veces, así como la renovación o implementación de los mantenimientos correctivos y preventivos de estos. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta un desempeño de **83.9%** en la categoría, indicando cumplimiento parcial de las obligaciones, aunque

con una mejora del 6.9% con respecto al mes anterior. El ERON EPMSC CHAPARRAL corresponde al establecimiento con mejor calificación, siendo el único del grupo que alcanzó el 100%, mientras que los siguientes se consolidan como los servicios de alimentación con los desempeños más bajos:

- **ERON CPMS ESPINAL (71%):** presencia de 10 recipientes isotérmicos usados para la distribución de alimentos a los patios, los cuales presentaban deterioro y desprendimiento de material plástico, lo cual puede generar contaminación y no facilita la limpieza; así mismo, se evidenciaron dos ollas de producción de sopas, con deterioro en su parte superior; no se evidenció la instalación de trampas de grasas portátiles, ni subterráneas.
- **ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA (74%):** el operador no contaba con los equipos mínimos requeridos, teniendo un faltante de 3 sartenes basculantes; adicional, se evidenció marmita #3 fuera de servicio ya que presentó fisuras y fugas de vapor; así mismo, se observaron 5 carros transportadores correspondientes a los patios 11, 1-4, 9 y 10 área de sanidad, con deterioro de pintura y óxido.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: en esta categoría la Interventoría verifica que los procesos de pre alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como el cumplimiento de las temperaturas de preparación y distribución, el uso de utensilios estandarizados en el servido y el cumplimiento del protocolo de contramuestras. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **95.9%,** aumentando su desempeño en un 3.9% frente al tiempo de evaluación anterior. ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC VILLETA, PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ y ERON CPMSFUS FUSAGASUGA alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON EPMSC GIRARDOT obtuvo la calificación más baja con 84% de cumplimiento, esto debido a que se observó tabla de color marrón deteriorada con porosidad, lo que no permite una fácil limpieza y desinfección, además de su utilización en corte de verduras; adicional, se entregó huevos pericos del desayuno del menú #5, en canastillas que no aseguran su protección ni la temperatura hasta su distribución y distribución de carne de cerdo en salsa, ensalada pepino cohombro y tomate se enviaron en canastillas para los patios, recipientes que no son isotérmicos para que conserven la temperatura de inocuidad y no permiten la protección adecuada del producto.

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, y verificar el suministro de las Dietas Terapéuticas. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **98.1%**, disminuyendo un 0.1% frente a la calificación del período anterior. ERON CPMS ESPINAL, ERON EPMSC GIRARDOT, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC VILLETA y ERON EPMSC CHAPARRAL obtuvieron un 100% de cumplimiento en la categoría, por otro lado, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ con 94%, se consolidan como los establecimientos con las calificaciones más bajas, al ejecutar intercambios no reportados y presentar desviaciones de gramaje en cereal suministrado con el tiempo de comida desayuno.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con el talento humano y tiempo de dedicación establecidos en los Anexos 10, 11 y 23, y evalúa 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. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **93.1%**, disminuyendo 1.9% frente a lo obtenido en el periodo anterior. ERON CPMSFUS FUSAGASUGA y ERON EPMSC CHAPARRAL alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC GIRARDOT y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ con un 89% de cumplimiento, corresponden a los servicios de alimentación con el menor desempeño, debido a incumplimiento del perfil del profesional SST, faltante de manipuladores y no ejecución de visitas por parte del profesional de nutrición.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO: la Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas, de acuerdo con la normatividad vigente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **92%**, 2% menos que la obtenida el período anterior. La PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ corresponde al único establecimiento que obtuvo 100% en sus verificaciones, mientras que ERON EPMSC VILLETA con 72% de cumplimiento se consolida como el establecimiento con menor puntaje obtenido, esto al evidenciar en área de almacenamiento de fruver angeos, ventanas y pisos en inadecuadas condiciones de limpieza, desprendimiento de angeos en área de fruver, estufas con acumulación de grasa, unidades sanitarias con papeleras sin acción de pedal, piso con deficiencia de limpieza y lavamanos con ruptura, y canecas sin accionamiento no manual (sin pedal) y con desprendimiento de pintura.

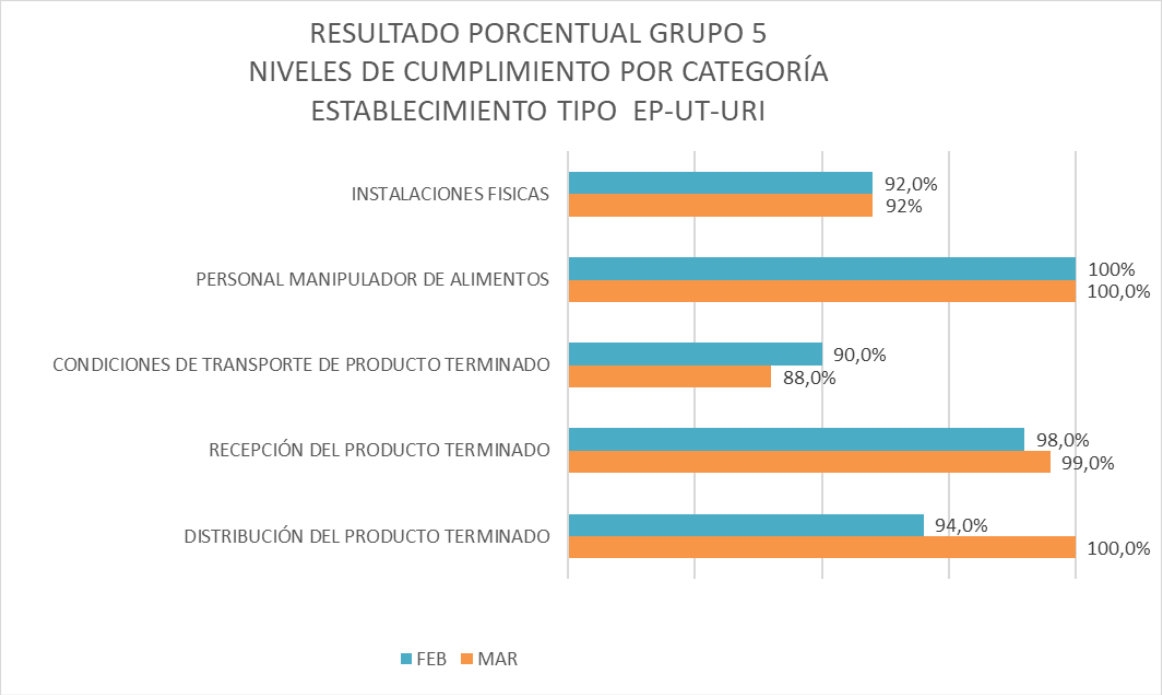
CONDICIONES DE TRANSPORTE: en esta categoría se evalúa el recibo de insumos y materias primas conforme a los horarios establecidos, estado y condiciones higiénicas de vehículos transportadores de alimentos, así como la documentación requerida, manejo adecuado de alimentos, monitoreo de temperatura durante el transporte, y personal transportador aplicando buenas prácticas y con certificación de aptitud y capacitación en manipulación de alimentos. ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA y ERON EPMSC VILLETA obtuvieron 100% de cumplimiento, caso contrario de ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, el cual corresponde al establecimiento con la calificación más baja al obtener 80% de desempeño por evidenciar personal transportador sin la dotación requerida para manipular 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 que el operador presenta un desempeño de **98.1%,** representando una mejora de 1.1% con respecto al mes anterior**.** ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGÁ y ERON EPMSC CHAPARRAL obtuvieron calificaciones de 100%, mientras que ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC GIRARDOT, ERON EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ con 97% consiguieron las calificaciones más bajas del grupo, al omitir la ejecución de mantenimientos correctivos en equipos y faltante de soportes del plan de inducción.

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 **92.4%**, presentando una mejora del 0.4% respecto al período anterior. ERON EPMSC VILLETA, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA y ERON EPMSC CHAPARRAL alcanzaron la calificación máxima de 100%, caso contrario de PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ, el con 67% de cumplimiento se consolida como el establecimiento con la calificación más baja del período, esto debido a la ausencia de sistemas de extracción.

A continuación, se presenta el desempeño del GRUPO 5 en los establecimientos visitados durante el mes de marzo de 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizadas por la Interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verifican las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y 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, el recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP, 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 **96%** en su desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas, evidenciando una mejora del 1.2% frente al período anterior. EP CAJICA, EP CHAPARRAL, EP GUADUAS, EP ESPINAL y EP MELGAR corresponden a los establecimientos con 100% de desempeño, mientras que EP POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA vuelve a consolidarse como el de más baja calificación al obtener 85% de cumplimiento, aunque se resalta que obtuvo una mejora de 9% frente al período anterior.

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

INSTALACIONES FÍSICAS: En este apartado la Interventoría verifica que se realice un almacenamiento temporal de los alimentos en áreas, superficies y haciendo uso de elementos que garanticen las condiciones de inocuidad de estos. En el periodo del presente informe, el operador mantiene la calificación de **92%** para los últimos dos períodos de evaluación. Cinco de los seis establecimientos verificados alcanzaron la calificación máxima con 100% de cumplimiento, mientras que EP SAN JUANITO- ZIPAQUIRA obtuvo solo el 50%, esto debido a evidenciar almacenamiento temporal de los alimentos en estantería metálica que presentaba inadecuadas condiciones higiénicas, polvo, desprendimiento de pintura y óxido.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: en esta categoría los aspectos evaluados corresponden a estado, limpieza y características de la dotación empleada por el personal manipulador, aplicación de buenas prácticas de manipulación en cada una de las etapas del proceso, documentación de los manipuladores y talento humano adicional ofertado. En el periodo del presente informe, el operador mantiene el **100%** de cumplimiento obtenido el período anterior, garantizando el cumplimiento total de las obligaciones pactadas, en la totalidad de establecimientos verificados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: la Interventoría verifica el transporte de alimentos en vehículos que cuenten con la documentación establecida en la normatividad vigente y con la leyenda de Transporte de alimentos, condiciones físicas e higiénicas que garanticen la integridad e inocuidad de los alimentos, monitoreo de temperaturas durante el transporte y ejecución del plan de rutas establecido. En el periodo del presente informe, el operador presenta **88%** de cumplimiento, con una disminución del 2% frente al período anterior. Cinco de los ocho establecimientos verificados obtuvieron el 100% de cumplimiento en la categoría, mientras que EP POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP SUBESTACION LA PAZ obtuvieron solo 60% de cumplimiento, esto relacionado con no presentación del plan de rutas, y mal estado, faltante de la leyenda “Transporte de alimentos” y de documentación en vehículos transportadores.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: frente a esta categoría el instrumento de evaluación establece la verificación de los horarios estipulados en la OTM, publicación y socialización del ciclo de menús en los establecimientos, entrega de la totalidad de componentes alimentarios, y cumplimiento del menú programado, de los gramajes por componente, y de las especificaciones técnicas y de calidad. En el periodo del presente informe, el operador presenta una calificación de **99%**, 1% más que lo obtenido el período pasado. Ocho de los nueve establecimientos evaluados obtuvieron la calificación 100%, por otro lado, EP POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ con 89% de cumplimiento, vuelve a consolidarse como el punto de verificación con calificación más baja, al ejecutar intercambio no reportado a la Interventoría.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: en este apartado se evalúa la entrega de alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, entrega a la PPL de utensilios para consumo de alimentos, entrega de dietas con los componentes establecidos y la rotulación estipulada en la OTM, y suministro de alimentación a PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas en empaques individuales desechables. En el periodo del presente informe, el operador obtiene **100%** de cumplimiento en todos los establecimientos evaluados, lo cual representa una mejora de 6% frente al período anterior.

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 marzo de 2025, 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 %	Se observa techo de almacenamiento de abarrotes presenta techos rugosos y no se cuenta con separación física entre las áreas de producción y ensamble.
EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	16/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	84,5%	Se evidencia mesón con grietas y con desprendimiento de material de construcción. No se observan utensilios, menaje o equipos deteriorados. En el seguimiento se observa capacitación reforzando buenas prácticas de manufactura. Se cumple con los procesos de pre -alistamiento y preparación. Las instalaciones y los utensilios Se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 1 PENAL	21-11-2022	DESFAVORABLE	17%	El día 21/01/2025 la Secretaría de Salud hace visita con acta MH08E 720354 donde realizan seguimiento a la medida sanitaria e indican que esta se mantiene hasta garantizar que los hallazgos que generaron la medida inicial sean subsanados. Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, equipos deteriorados, limpieza y desinfección y en general todos los hallazgos. Se evidencia área con aplicación de medida sanitaria como depósito temporal de manejo de residuos. No se evidencian heces de roedores durante las verificaciones realizadas. Los

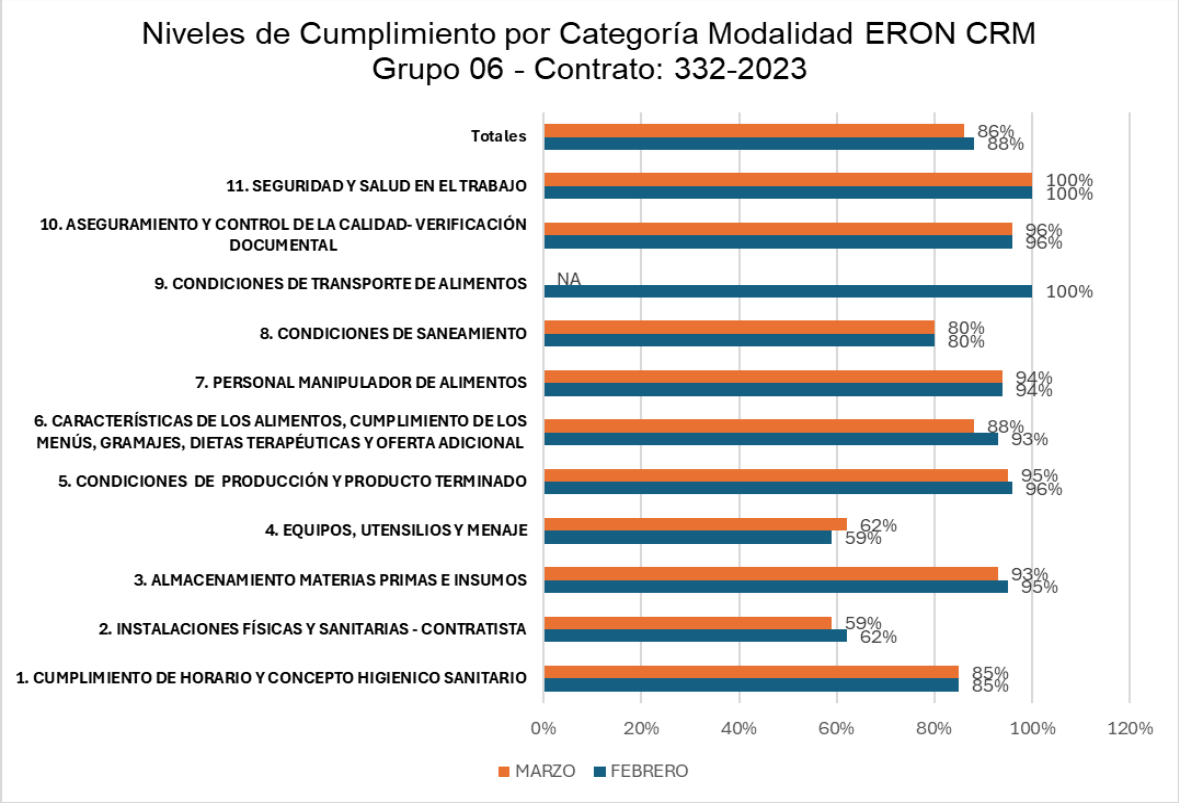
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
				manipuladores presentan reconocimiento médico.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON	22-08-2024	DESFAVORABLE	52,5%	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, falta de rejillas en sifones, luminarias fuera de servicios saneamiento, presencia de plagas (cucarachas) en área de jugos, no se cuenta con deposito temporal de residuos sólidos.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA ERE 3	21-01-2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	70,5%	Se mantienen hallazgos de instalaciones físicas, infraestructura, limpieza y desinfección, no se evidencia recipientes para el manejo de residuos aprovechables, no se cuenta con un adecuado depósito temporal de residuos, los equipos de refrigeración no tienen manijas y se observa menaje deteriorado.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 PAS	21-01-2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	73,5%	Para las condiciones de infraestructura se evidencia medias cañas desgastadas. Por otro lado, se muestra una mejora en los procesos de limpieza y desinfección, no se observan neveras de almacenamiento con residuos de sangre durante las visitas de seguimiento.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 4, uno presenta 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 uno fue emitido en el año 2024 y uno del 2022, los otros dos conceptos de las estructuras faltantes presentan concepto favorable con requerimiento del año 2025.

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

2.2.6.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 06, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo 2025 en comparativo de febrero de 2025:



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT NUTRIENDO USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 6, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2025 y en comparativo con el mes de febrero de 2025, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, los cuales son calificados al contratista

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

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTOS SANITARIOS – CONTRATISTA (85%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a la medida sanitaria que se emitió por la SDS al rancho de la estructura 3 y a la medida sanitaria parcial del rancho de la ESTRUCTURA 1 y a los conceptos de los demás ranchos de las estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (PAS y ERE 3) son favorables con observaciones. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, para concepto sanitario y horarios de entrega. Respecto al cumplimiento de horario en las visitas realizadas en el establecimiento COBOG LA PICOTA, se alcanzó un 100%, debido a que no se presentaron novedades relacionadas con el no cumplimiento de horario.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (59%): 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 47%, 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 86%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: paredes, pisos y mesones en mal estado, por otro lado, en el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) mantuvo el 100% de cumplimiento.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 100% de cumplimiento. Por otro lado, el establecimiento COBOG LA PICOTA con 92% 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.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (62%): Los establecimientos que presentan mejor cumplimiento son el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 83% 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 56%, 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.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%): 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 95%, 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 y las operaciones de pre alistamiento no se están llevando a cabo de manera que eviten el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada.

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, adicional se presentaron no cumplimientos en los gramajes de las preparaciones suministradas a la PPL.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en todos los establecimientos, ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), que presenta cumplimiento del 100%, ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 90%, viéndose afectado por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9, por otra parte se cumple con la 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 de cumplimiento del 94%, 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 falta de un Auxiliar en la estructura PAS. Por otra parte, se cumple con la dotación del personal manipulador, la cual, se evidencia completa y se encentra en buen estado en todas las estructuras, igualmente se cumplen con el lavado de manos por parte de los manipuladores.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (80%): Se resalta el cumplimiento del 100% para el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS

CIPRIANO DE MOSQUERA) y del 94% en el ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES). 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 76% 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, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica y no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (NA): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON COBOG LA PICOTA, 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) no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NA.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (96%): 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 94% 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.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%): Se resalta para esta categoría que en todos 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 se alcanzó un cumplimiento del 100%, debido al 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 marzo del 2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	14/11/2024	Favorable con requerimientos	88%	Se realizó seguimiento por parte de la Interventoría el 20/03/2025. **1.3** Se evidencia en el área de procesos techos rugosos no lisos de difícil limpieza y desinfección Lampara suelta en el área de almacenamiento de abarrotes. **Seguimiento**: Se evidencia en área de proceso techos rugosos no lisos de difícil limpieza y desinfección. Las lámparas del área en mención se encuentran bien sujetadas al techo. **2.1** Se evidencian equipo de frio al ingreso de área de proceso fuera de uso, estanterías de almacenamiento de alimentos con desprendimiento de pintura, empaques de puertas de cuartos con desprendimiento de pintura y óxido. **Seguimiento**: el equipo de frio fue retirado se realiza mantenimiento a estanterías y cauchos de cuartos fríos. **4.4** Se evidencia 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. **Seguimiento**: en contenedor de almacenamiento de alimentos aún se encuentra fuera del establecimiento, se observa que los alimentos almacenados en neveras se encuentran identificados con sus respectivas fechas. **5.2.** Se evidencia tapa de aguas no herméticamente adecuada a la salida de cuarto de basuras. **Seguimiento**: se evidencia correctivo. **5.5**. Pisos en área de bodegas de almacenamiento con acumulación de suciedad. Formatos de limpieza y desinfección no acordes a lo evidenciado. **Seguimiento**: se evidencia pisos limpios y registros de soporte de las actividades al día. **5.6.** No se ejecuta en su totalidad programa de limpieza en áreas. **Seguimiento**: se evidencia aplicación de procesos de limpieza con sus respectivos registros en las áreas.
CPMS CHIQUINQUIRA	4/7/2024	Favorable	92%	Se realizó seguimiento por parte de la Interventoría el 25/03/2025. **1.2** En área de pre-alistamiento se observan paredes con presencia de humedad. En área de baño se observa poceta sin enchape interno que dificulta la limpieza y desinfección. **Seguimiento**: las paredes se arreglaron realizando aplicación de pintura y poceta se recubre con material sanitario. Se subsano. **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:** las estufas están funcionando correctamente, se realizó el correspondiente mantenimiento (pintura a estanterías). **2.2.** Se observan tablas de picar con deterioro y desgaste. Se observa desgaste en sartenes en áreas de preparación. **Seguimiento:** las tablas y sartenes se encuentran en buen estado. **5.6.** No se aplican algunas actividades de protocolos descritos en plan de saneamiento básico evidenciado. **Seguimiento:** contratista subsano, se refiere a la realización de plan de choque el cual se encontraba escrito para el CPMS CHIQUINQUIRA, este no corresponde al ERON sino al laboratorio por tal motivo se corrigió en el plan de saneamiento aplicado al servicio de alimentos.
CPMSMOQ MONIQUIRA	23/7/2024	Favorable	94.5%	La interventoría realizó visita de seguimiento el 26/03/2025. **1.2.** Techo del área de preparación presenta rugosidades. pared del área de preparación y almacenamiento de fruver presenta signos de humedad. **Seguimiento**: se evidencia que persiste techo del área de preparación con rugosidades y se observa mantenimiento de las paredes del área de preparación y almacenamiento de fruver, ya que, se observan sin signos de humedad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.3. Techo del área de preparación presenta rugosidades. **Seguimiento**: Persiste techo del área de preparación con rugosidades. **5.1.** Se evidencia suministro de agua dispuesta para preparación de alimentos por filtro de ozono. No cuentan con soportes del mantenimiento y cambios de filtro ni ficha técnica. **Seguimiento**: Persiste, ya que, se cuenta con dispensador de agua por ozono en funcionamiento, no se presentan soportes de mantenimiento del filtro, ni ficha técnica.
CPMSGAC GACHETA	27/08/2024	Favorable	94,5%	La interventoría realizó visita de seguimiento el 27/03/2025. **1.1**. No se evidencia flujo entre áreas en forma adecuada entre bodega y área de preparación. **Seguimiento**: no hay separación entre las áreas y que no hay flujo adecuado del personal y actividades entre bodega y área de preparación. **1.2.** Desprendimiento de pintura en pared y desgaste de baldosas. **Seguimiento**: el contratista ha subsanado cambiando las baldosas, realizando arreglo en el techo y paredes. **1.3** Techos no protegidos en material impermeable que facilite su limpieza. **Seguimiento**: EL contratista realizó mantenimiento requerido. **2.1.** Se evidencia desgaste, manchas, golpes y hendiduras en calderos y sartenes. **Seguimiento**: Se evidencia los calderos y sartenes en buen estado.
EPMSC LETICIA	02/05/2024	Favorable con requerimientos	82%	La interventoría realizó visita de seguimiento el 21/03/2025. **1.2.** Piso área de cocina parcial orificios. Paredes área de fraccionamiento de verdura con hongos, desprendimiento de pintura bodega Fruver, piso deteriorado por paredes igual. **Seguimiento**: se evidencia que se realizó mantenimiento del piso del fruver, realizando cambio de baldosa. En cuanto a pre-alistamiento se evidencia deterioro de piso y paredes **1.3.** Techos área fraccionamiento de verdura con cuerdas colgando, extractor con cartón y desajustado en la cocina. **Seguimiento**: se evidencia que se realiza mantenimiento y limpieza del techo de pre-alistamiento y del extractor del área de preparación. **2.1.** Se evidencia horno con corrosión, rallador con corrosión. **Seguimiento**: se evidencia que el contratista dio de baja el horno y el rallador en el 2024. No se evidencia horno en el área de preparación y el rallador fue reemplazado por un procesador de alimentos. **2.2** Mesón externo parcial con baldosas deterioradas, mesón interno presenta grietas. **Seguimiento**: se realiza mantenimiento de los mesones, realizando cambio de las baldosas de pre-alistamiento y preparación. **4.4.** Huevos ubicados directamente sobre el piso. **Seguimiento**: se evidencia que los huevos son almacenados en estibas, evitando el contacto directo con el piso. **5.2.** Se evidencia en la bodega fruver, aguas provenientes del aire acondicionado. **Seguimiento**: se instala una manguera con el fin de evitar estancamiento de agua en la parte interna del área de fruver. **5.3.** Área de almacenamiento de los residuos sólidos, deteriorados pisos y paredes. **Seguimiento**: Se evidencia piso y paredes deterioradas en el almacenamiento de residuos, sin embargo, se observa condiciones aceptables de limpieza y desinfección, canecas limpias con bolsa y tapa. **5.5**. Pisos, paredes, techos, mesón, alberca del área de porcionamiento de alimentos, no hay aseo. **Seguimiento**: Se evidencia que las paredes y el piso de pre-alistamiento se encuentran deterioradas, construidas en material de difícil limpieza y secado, sin embargo, se observa que el área se encuentra limpio.
CPMSUBA UBATE	14/08/2024	Favorable con requerimientos	72,50%	La interventoría realizó visita de seguimiento el 28/03/2025. **1.1.** El establecimiento de preparación no permite el flujo adecuado de materia prima, producto personal. **Seguimiento**: se evidencia adecuado flujo de distribución de suministro a patio. El operador adjunta oficio de logística del ingreso de la materia prima para los miércoles de cada semana, donde el PPL distribuidor se encarga de la recepción de la materia prima y los PPL manipuladores se encargan del suministro a patio.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.2. Se evidencia desgaste del piso del área de preparación de alimentos. **Seguimiento**: se evidencia algunas baldosas con deterioro del material, desprendimiento de baldosas, grietas y superficies porosas en área de procesos. **1.3.** Se evidencian techos con ruptura en el área de preparación, presencia de suciedad. Seguimiento: se evidencia techo sin ruptura y limpios en el área de preparación. **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 se encuentra en desorden. **Seguimiento**: se evidencia baño fuera del área de preparación compartida con funcionario del INPEC, Se evidencia lockers del personal manipulador fuera del área de preparación, se encuentra ubicado en el área de la oficina de administración. **2.1.** Se evidencian algunos elementos como ollas con desgaste por el nivel de trabajo. **Seguimiento**: se evidencia utensilios en buen estado, ollas en óptimas condiciones para su uso. **2.2.** Se evidencia poceta de agua y lavado de utensilios con ruptura de baldosas, en donde se acumula agua y residuos. **Seguimiento**: se evidencia área de lavado de utensilios y poceto de agua sin acumulación de residuos orgánicos, se evidencia cronograma de aseo semanal del área de preparación. **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 capacitaciones con temas, horas y el cronograma capacitaciones y la ejecución de esta. **4.1.** Se evidencia falta de soporte de trazabilidad y procedencia de materias primas como para productos perecederos (carne). **Seguimiento**: se evidencia soporte de trazabilidad y procedencia de la materia prima utilizada para el suministro de tiempo de comida cena del menú 14, donde el alimento fue carne de res dorada de la distribuidora SANTA FE, con Lote: 18/03/2025, Fecha de vencimiento: 25/04/2025 y Fecha de ingreso: 26/03/2025. 4.3. Se evidencia formato de control de temperaturas donde no se especifica el equipo al que fue tomado el control y falta firma del responsable. **Seguimiento**: se evidencia formatos y control de temperatura donde especifica el número de equipo donde se realiza la medición. **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**: se evidencia elementos de aseo fuera del área de preparación, los elementos de aseo se encuentran almacenados en el área de la oficina administrativa. **5.2.** Se evidencia falta de desnivel en pisos, evidenciándose empozamiento de agua dentro del área de preparación. **Seguimiento**: se evidencia falta de nivelación en los pisos del área de preparación, se observa limpieza constante del área de preparación evitando empozamiento de agua. Se evidencia la implementación del programa de limpieza y desinfección. **5.5.** Los desinfectantes no son preparados bajo lo indicado por el fabricante o el instructivo de desinfección. **Seguimiento:** se evidencia instructivo de preparación del detergente liquido SOAP PLUS en el área de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas. Con relación de 40 ml en un (1) Litro de agua, con su respectivo modo de uso. El contratista adjunta ficha técnica de diluciones de productos de L & D. **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 evidencia la implementación del programa de limpieza y desinfección.
CPAMS-EJECO	11/03/2024	Favorable	91%	La interventoría realizó visita de seguimiento el 25/03/2025. **1.2.** Falta de Mantenimiento en pisos. **Seguimiento**: se evidencia que el piso se encuentra en adecuadas condiciones de mantenimiento. **4.1.** Falta rotulación de víveres. **Seguimiento**: se evidencia rotulación de materia prima.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				4.4. falta de rotación de materia prima. **Seguimiento**: se evidencia aplicación del modelo PEPS. **5.5** Falta de limpieza por detrás de los equipos. **Seguimiento**: se evidencia limpieza y desinfección del área detrás de los equipos.
CPMSLME LA MESA	3/09/2024	Favorable con requerimientos	85,5%	La interventoría realizó visita de seguimiento el 28/03/2025. **1.1.** Se evidencia facilidad de ingreso de plagas en el servicio de alimentación. **Seguimiento**: se evidencia establecimiento reducido y se instaló ange metalizado en ventana. **1.2.** Se evidencia enchapes roto en el piso y deterioro en las paredes. **Seguimiento:** se evidencia piso con adecuación, resanados, no se evidencia deterioro en paredes. **1.3**. Se evidencia mal estado de techos. **Seguimiento**: los techos continúan en la condición descrita. **1.4**. No poseen instalaciones sanitarias propias. **Seguimiento**: continúa esta condición descrita. **3.3.** En el momento del ingreso al establecimiento no poseían dotación completa. **Seguimiento**: al momento de la visita se evidencia al personal usando la dotación completa, la cual se encontraba limpia y en buen estado. **4.4.** Deficiencia de espacios y producto en contacto con paredes. **Seguimiento**: se evidencia espacio reducido, operador garantiza limpieza y desinfección de áreas. **5.2.** Se evidencia que, a pesar del constante aseo y limpieza, se acumula la humedad. **Seguimiento**: se evidencia acumulación de humedad, no hay aún correctivo.
EPMSC CAQUEZA	16/09/2024	Favorable	92,50%	La interventoría realizó visita de seguimiento el 25/03/2025. **1.2.** Se evidencian sifones 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**: se evidencia que el sifón en pared se encuentra tapado con tapa y no se observa el espacio entre puerta y piso en el área de preparación y lavado de materia prima. **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**: se evidencia que se cuenta con un refrigerador y dos congeladores y que las estufas y horno se encuentra en buen estado y están funcionando correctamente. **4.4.** Se evidencian canastillas de productos frescos (verduras y frutas) directamente contra la pared. **Seguimiento**: las canastillas continúan ubicándose contra la pared, ya que el espacio es muy reducido, el contratista mantiene el área limpia. **5.2.** Se evidencian sifones de desagüe en la caja interna sin rejillas de protección. **Seguimiento**: se evidencia en la visita que el desagüe de la caja interna si cuenta con rejilla y se verifica la caja externa y no se perciben o generan malos olores de este.
PLANTA LA SPEZIA G7	17/03/2025	Favorable con requerimientos	71%	La interventoría realizó visita el día 21/03/2025, sin embargo, debido a que el concepto tiene menos de 1 mes de ser emitido, no se realiza seguimiento, se realizará el próximo mes, a continuación, se relacionan las observaciones dejadas por la entidad: **1.1** Flujo de procesos. No es claro en las áreas de recepción de materias primas y producto terminado – área de despacho. **1.2** Alrededores de cárcamos, se observa piso partido y con deterioro, al igual que piso del área de recepción y área de despacho el cual se observa rugoso y con deterioro. -Se observan algunas tabletas de pared en área de alistamiento y ollero partidas. -Se observan 2 tubos en pared sin protección en área social. **1.3** Se observa espacio abierto en techo de área de almacenamiento de huevos. **1.4** Se observan locker del personal manipulador con deterioro y algunas sin puertas. **2.1** Se observa estufa en mal estado y deterioro. -Se observan algunas maletas isotérmicas con cremallera en mal estado -Cuartos fríos con capacidad insuficiente de acuerdo con el volumen de producción evidenciado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				-Desagüe de plateros, ubicados en cocina caliente. Se observan con fugas y en mal estado. -Piso de ingreso a cuarto de congelación, se observa con desprendimiento de material. **2.2** Se observan canastillas en diferentes áreas con procesos deficientes de limpieza y desinfección. - Carecen de utensilios suficientes en la línea de ensamble. -Recipientes plásticos para limpieza de alimentos, se observan con deterioro. **3.3** Personal manipulador se observa con dotación completa, tono claro y en buen estado. -Personal carece de utensilios suficientes en la línea de servido. **4.1** Registro de entrega de raciones de alimentación o estaciones de policía se observan, incompletos en su diligenciamiento en hora de salida, hora de entrega y temperatura de entrega, afectando seguimiento a trazabilidad. **4.3** Se observan registros de control de temperaturas en materias primas, alimento ensamblado y entregados incompletos. **4.4** El área de almacenamiento de Fruver es compartida con área de recepción de materias primas. **5.3** Recipientes plásticos insuficientes para la recolección de residuos son insuficientes para el volumen evidenciado en visita. **5.5** Se evidencian en distintas áreas canastillas con procesos deficientes de limpieza y desinfección, al igual que en algunos utensilios. **6.6** Plan de saneamiento no se encuentra documentado en su totalidad.
EPMSC GUATEQUE	NA	NA	NA	La interventoría realizó visita de seguimiento el 18/03/2025, donde se evidencia que el establecimiento no cuenta con concepto higiénico sanitario debido a que es un espacio nuevo, se le refirió al contratista que debe realizar solicitud a la entidad de salud para una visita al establecimiento. Se realizará seguimiento en el próximo mes de visita.
CPMMSFFA PONAL	25/07/2024	Favorable con compromisos	75%	La interventoría realizó visita de seguimiento el 26/03/2025. **1.3.** Iluminación en baños, cambiar bombillos. **Seguimiento**: en visita bombillos en baño en mal estado, no funcionan. **1.4.** Falta aviso correcto lavado de manos y llave de accionamiento manual. **Seguimiento**: se evidencia aviso alusivo al correcto lavado de manos, no se evidencia llave de accionamiento no manual. **2.1**. Mesa de disposición de menaje, falta soporte del lado derecho para prevención de caída. **Seguimiento**: se continúa evidenciando mesa de lavado sin soporte adecuado, operador implementa soporte un vaso, se evidencia mesa de papelería con soporte de madera. 3.2. Falta actualizar certificados médicos de uno de los rancheros. Seguimiento: se evidencia exámenes médicos de todo el personal vigentes. 3.3. Mantener botas limpias. Seguimiento: se evidencia botas y dotación en general limpia y en buen estado. 3.4. Falta calificar evaluaciones y que se encuentren firmadas por los PPL. Seguimiento: se evidencian capacitaciones con firmas de PPL. 5.2. Se recomienda entregar (el aceite vegetal usado) a una empresa para darle un buen fin. Seguimiento: operador entrega aceite vegetal usado (AVU) a empresa encargada. 5.3. Mantener tapa en canecas. Seguimiento: se evidencia canecas para la disposición de residuos con tapa.

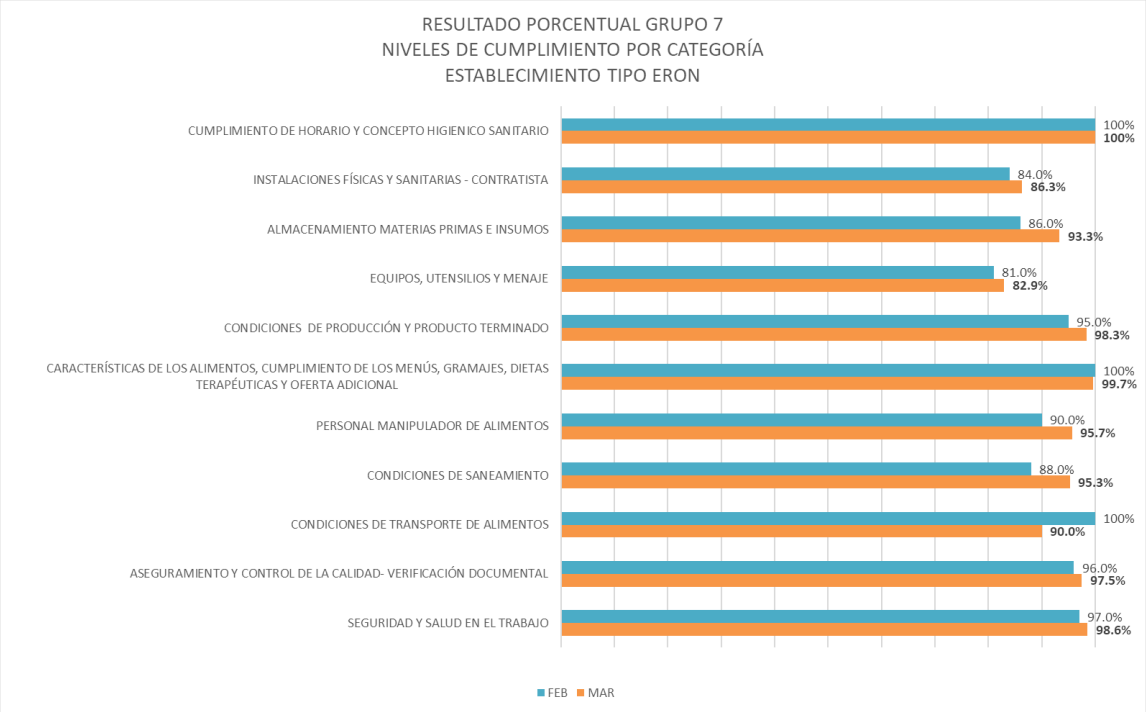
Durante el periodo del presente informe, al mes de marzo de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT NUTRIENDO USPEC 2024, correspondiente al Grupo No. 7, de la Regional Central II, 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.

2.2.7.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 7 de los establecimientos visitados en el periodo de marzo de 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERON.



El Grupo N° 7, tiene a cargo los siguientes ERONES: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE, ERON EPMSC LETICIA, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓ N LA SPEZIA G7, los cuales son atendidos por el contratista Unión Temporal Nutriendo USPEC 2024.

En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados, 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 **95%** con concepto de cumplimiento de las obligaciones, lo cual representa un incremento del porcentaje de desempeño de 2,5% frente al mes anterior.

Es así como, el establecimiento de menor puntaje general es el ERON CPMS BOGOTA LA MODELO con calificación de 87% (presentando un incremento de 4% con respecto al mes anterior de ejecución), mientras que el establecimiento de mejor desempeño, con calificaciones de 100%, corresponden a ERON CPMSGAC GACHETA.

En función de lo expuesto, a continuación, se describen los resultados de las verificaciones ejecutadas por la Interventoría en las diferentes categorías:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO: para el período del presente informe se mantiene la calificación de **100%** en la categoría, evidenciando por parte del operador cumplimiento de los horarios de entrega establecidos en la OTM para cada uno de los tiempos de alimentación verificados; establecimientos con conceptos higiénico sanitarios Favorable o Favorable con requerimientos, y con emisión no superior a los 12 meses, de acuerdo a lo estipulado por la entidad en el documento contractual; así como de las acciones de mejora requeridas ante las desviaciones encontradas por parte de las Entidades Territoriales de Salud, cabe aclarar que el establecimiento ERON EPMSC GUATEQUE, realizó solicitud de visita a la entidad de sanidad competente para la zona, con el fin de generar concepto sanitario al establecimiento, ya que este contaba con el documento del establecimiento que fue usado como contingencia en diciembre de 2024. La Interventoría realizará seguimiento en el próximo mes de ejecución.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador, el cual alcanzó un desempeño del **84%** de cumplimiento parcial en el periodo del presente informe, presentando el mismo resultado frente al período anterior. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, se relacionan a continuación:

- **ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (69%):** Se evidencia dos (2) lámparas caídas en el área de almacenamiento de abarrotes y una (1) lámpara con corto en área de almacenamiento de Fruver, estos se ajustaron durante el mes de marzo, sin embargo, se evidencia la lámpara con tubo led sin funcionamiento en el área de horneo. Se evidencian dos tubos de desagüe sin protección en área de proceso, lo que favorece el ingreso de plagas. Se evidencia en área de vestieres, puerta caída quedando sin protección. Se evidencia pared de área de almacenamiento de fruver con ruptura de baldosa, orificio en pared del área de marmitas y deterioro en media caña, Se evidencian baldosas con desprendimiento de material en pared de área de pre-alistamiento de ensaladas y jugos, piso de área de cargue con grietas y porosidad, la pared del área de preparación de jugos con baldosas rotas. Se evidencia el área de vestieres con puerta caída, área sin protección. El establecimiento está siendo intervenido por la USPEC con mantenimiento en pisos de la zona de cargue.

- **ERON EPMSC CAQUEZA (64%):** Se evidencia que el techo del área de fruver presenta desprendimiento de pintura y óxido, hay medias cañas con desprendimiento de pintura y baldosas de pared con fisuras. Se evidencia esquinero de la puerta del área de fruver, con desprendimiento de pintura y parte de la pared con porosidad exponiendo material no sanitario. Se evidencia oxido y desprendimiento de pintura en puerta de pre-alistamiento de materia prima e insumos. El establecimiento no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en área de producción. Con respecto a los hallazgos mencionados anteriormente el contratista ha adquirido los materiales sin embargo falta la visita del técnico que realice los mantenimientos locativos.

- **ERON CPMMSFFA PONAL (79%):** presenta sifones sin rejilla del área de, las puertas de ingreso a las áreas de almacenamiento de químicos, locker, presentan deterioro y oxido

Por otro lado, los establecimientos en donde se presenta cumplimiento del 100% en esta categoría son: ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC GUATEQUE debido al compromiso del mantenimiento de las condiciones de higiene y sanitarias de los establecimientos.

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 productos 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. Para el periodo del presente informe se alcanza un puntaje del **89%,** presentando una variación positiva del 3% con respecto al periodo anterior evaluado, donde se presentaron incumplimientos en los establecimientos relacionados a continuación:

ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (76%): Se evidencia aumento en el cumplimiento de 3% con respecto al periodo anterior (73%) ya que el contratista ha ejecutado acciones correctivas con respecto a las falencias que se han venido evidenciando, sin embargo, se aún se incumplimiento reiterativos relacionados a continuación: Se evidencia que el contratista hace uso de proveedores los cuales no se encuentran relacionados en el documentos equivalente vigente, el contratista refiere haber hecho la actualización incluyendo los proveedores usados, sin embargo no se ha llegado la información a Interventoría para su validación; en visitas de los días 4, 10, 12, 13, 19, 20 y 25 de marzo, se evidencia que no se cumple con la proyección de plan de compras al presentar faltante de materia prima para el suministro del mismo día o día posterior. Se evidencia pechuga marinada y pernil de pollo marinado almacenados en cuarto de congelación sin información de Registro Sanitario, incumpliendo normatividad. El día 3 de marzo, se evidencia en cuarto de congelación sacos de pechuga en contacto directo con el piso. Se evidencia en área de cuarto de congelación externo que no se cumple con distancias perimetrales, no se garantiza la limpieza del área, se evidencia inadecuadas condiciones de higiene.

PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7 (73%): Contratista suministra a interventoría la ficha técnica de zumo de mango del proveedor LA ESTRELLA y la ficha técnica de pan coco del proveedor DE LOS ANDES, los cuales no se encuentran en el último listado de proveedores ofertados del grupo 7 y validados por la Interventoría, se evidencia incumplimiento en la proyección del plan de compras, al evidenciar en la visita del 21/03/2025 que no se cuenta con plátano maduro para el suministro del menú 8 en tiempo de comida almuerzo, correspondiente al día 22-03-2025, se evidencia pechuga marinada almacenada en cuarto de refrigeración con rótulo no establecido por la normatividad legal vigente ya que no se observa registro sanitario e información del proveedor.
En el periodo evaluado debe destacarse el cumplimiento del 100% de esta categoría en los establecimientos ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC LETICIA, se resalta que estos establecimientos presentaron incumplimiento durante el mes anterior de ejecución y al realizar las acciones correctivas obtuvieron el desempeño máximo.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces, así como el estado de estos; en el período del presente informe, se evidencia

que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un 85% representado en un cumplimiento parcial, incrementando un 4% en su cumplimiento global con respecto al periodo de febrero. Para el mes de marzo se presenta que los establecimientos con cumplimiento del 100% en esta categoría son **ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSUBA UBATE y ERON EPMSC CAQUEZA**, en contraste se presenta que el **ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO** presenta el puntaje más bajo de 59% ubicándose en el desempeño de no cumplimiento según la categoría del concepto de desempeño, esto debido a que re reiteran los incumplimientos de meses anteriores: se evidencia: mesa de área de horneo presenta repisa caída y rota, la campana extractora y sus ductos tienen corrosión; mangueras rojas de marmitas con desprendimiento de material y techo de cuarto de refrigeración con óxido, presenta tubo de desagüe roto, el contratista hace uso de bolsa para efecto de sellado.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): 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, además del uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos. Para el período del presente informe se obtiene una calificación de 99%, 4 puntos por encima del resultado obtenido en el mes pasado de ejecución (95%), ubicándose en la categoría de cumplimiento, debido al compromiso por parte del contratista en la mejora constante de los procesos aplicados durante la producción y entrega de producto terminado. En este periodo, 9 de los 12 establecimientos del grupo 7 presentan un cumplimiento del 100%, los 3 establecimientos restantes presentaron un cumplimiento en un rango de 90 a 95%, evidenciando los esfuerzos de cumplir con las condiciones contractuales y de normatividad. El **ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO** continúa presentando compromiso en la ejecución de los planes de mejora propuestos alcanzando en este periodo un cumplimiento del 100%, debido a que no se presentaron desviaciones de las temperaturas tanto para alimentos refrigerados como calientes, el contratista realizó la entrega de utensilios estandarizados para el servido en patios. Los tres establecimientos que presentan incumplimientos son **ERON CPMSMOQ MONIQUIRA** donde se evidencia el 26/03/25 almacenamiento de contramuestras del panificado del desayuno y del refrigerio nocturno en bodega de fruver en un contenedor a temperatura ambiente, contramuestras del 23, 24 y 25 de marzo 2025, correspondientes a los menús 11, 10 y 9; **ERON EPMSC LETICIA,** donde e evidencia utensilios medidores, sin embargo estos no son usados durante el ensamble de dietas y **PLA PLANTA DE PRODUCCIÓ N LA SPEZIA G7**, donde se evidencia contra muestras de las 72 horas anteriores descongeladas con temperatura de -1,3 °C.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%): 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 realiza seguimiento a los cambios parciales y totales de los menús aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima, además del suministro de las dietas terapéuticas. En el período del presente informe se presenta un cumplimiento global del 100% donde 10 de 12 establecimientos no presentaron ningún incumplimiento durante las verificaciones; el **ERON CPMS BOGOTA LA MODELO** presenta un 99% de cumplimiento, ya que el 25 de marzo se evidencia la entrega de componente proteico, cereal y fruta en fondos para 46 PPL en programa de dieta, para el tiempo de comida desayuno, del menú número 11, no se cumple con lo estipulado en la OTM, el contratista tampoco cuenta con autorización por parte de la entidad. y el **ERON EPMSC CAQUEZA** cumple con un 97%, se evidencian fiambreras de dietas sin rotulo

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): 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); para el presente periodo de ejecución se presenta un cumplimiento general del 93%, presentando un incremento en la calificación de 3% con respecto al periodo anterior de ejecución (90%). Los establecimientos que presentan cumplimiento del 100% son **ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON EJECO**, **ERON EPMSC CAQUEZA y LA PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7**; en contraste los establecimientos con puntaje más bajo, pero no deficientes son **ERON CPMS BOGOTA LA MODELO** con 86% de cumplimiento y **ERON CPMSLME LA MESA** con 88%, donde se identificaron los siguientes incumplimientos:

ERON CPMS BOGOTA LA MODELO: presenta acciones correctivas en algunos aspectos sin embargo aún falta por ajustar carencia de personal manipulador, adicionalmente debido al aumento de los PPL en el lugar, se debe aumentar la base de personal en planta, por lo que se evidencia que para el parte de 4012 PPL (base aproximada diaria) y de acuerdo con el anexo 9, el servicio requiere de 3 ingenieros de alimentos, 53 manipuladores, 6 auxiliares de proceso y 28 distribuidores; de los cuales el contratista solo cuenta con 2 ingenieros de alimentos, 28 manipuladores, 5 auxiliares de proceso y 20 distribuidores, haciendo falta 1 ingeniero de alimentos, 25 manipuladores, 1 auxiliar de procesos y ocho distribuidores. No se cumple con el personal mínimo requerido. Se evidencia a un (1) jefe de cocina con pantalón negro, no acorde a lo descrito en normatividad.

ERON CPMSLME LA MESA: según condiciones contractuales, el establecimiento requiere de un distribuidor, el contratista no lo tiene en el servicio de alimentación refiriendo que no lo requiere debido a que el proceso de entrega de la alimentación se realiza en línea, sin embargo, el contratista no ha radicado ante la entidad la no necesidad del distribuidor en el establecimiento.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): 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 con lo contemplado en resolución 2674 /2013);

Para el presente periodo de ejecución se presenta un cumplimiento general del 92%, presentando un incremento en la calificación representada en 4% con respecto al periodo anterior de ejecución (88%); los establecimientos con cumplimiento del 100% en esta categoría son**, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE**.

El establecimiento **ERON CPMS BOGOTA LA MODELO** presenta un cumplimiento positivo del 81%, subiendo 13 puntos con respecto al periodo de febrero (68%) ubicándose en una calificación de cumplimiento parcial, donde se presenta los siguientes incumplimientos: se evidencia medias cañas con oxidación a la entrada de cuartos fríos de refrigeración; y se presenta estancamiento de agua en área de cargue y proceso ha diferentes horas de las visitas, techo de área de prealistamiento y producción sucios, se evidencia acumulación de suciedad en rejillas de las ventanas ubicadas en el techo del área de producción, se evidencia que el techo del área de almacenamiento de químicos continua con afectación física (roto) y no es de material sanitario. Se evidencia que el contratista utiliza como fondos recipientes azules los cuales presentan manchas negras incrustadas, no son de fácil retiro, lo que no garantiza una limpieza y desinfección efectiva condicionando la inocuidad de los alimentos almacenados allí. Se presento deficientes condiciones de limpieza del cuarto frio externo de congelación. Se evidencia que los recipientes de almacenamiento de residuos no cuentan con tapa y carecen de cantidad suficiente para la recolección por lo que el contratista utiliza otros

recipientes como canecas. Los días 18, 19, 20 y 25 se evidencio incremento de presencia de mosquitos en el área de almacenamiento de abarrotes.
El establecimiento **ERON CPMSMOQ MONIQUIRA**, fue el segundo que presento cumplimiento por debajo del 90%, obteniendo un 85%, debido a que se evidencia soporte de entrega del kit para higienización de utensilios entregados en patio (fiambrera y vaso), correspondiente a febrero 2025, en donde se observa no entrega desinfectante, únicamente se refiere jabón y esponja, por otra parte, se observa frecuencia de entrega mensual y no quincenal como está establecido en la OTM; en visita del 26/03/25 se evidenció la entrega para marzo sin embargo persiste la no entrega de desinfectante. Se presenta un único registro de sensibilización de proceso de higienización con fecha del 6 de septiembre 2024. Los días 10 y 26 de marzo de 2025 Se evidencia en área de producción y almacenamiento presencia de plagas, cucarachas vivas, con última fumigación 4 de marzo de 2025.

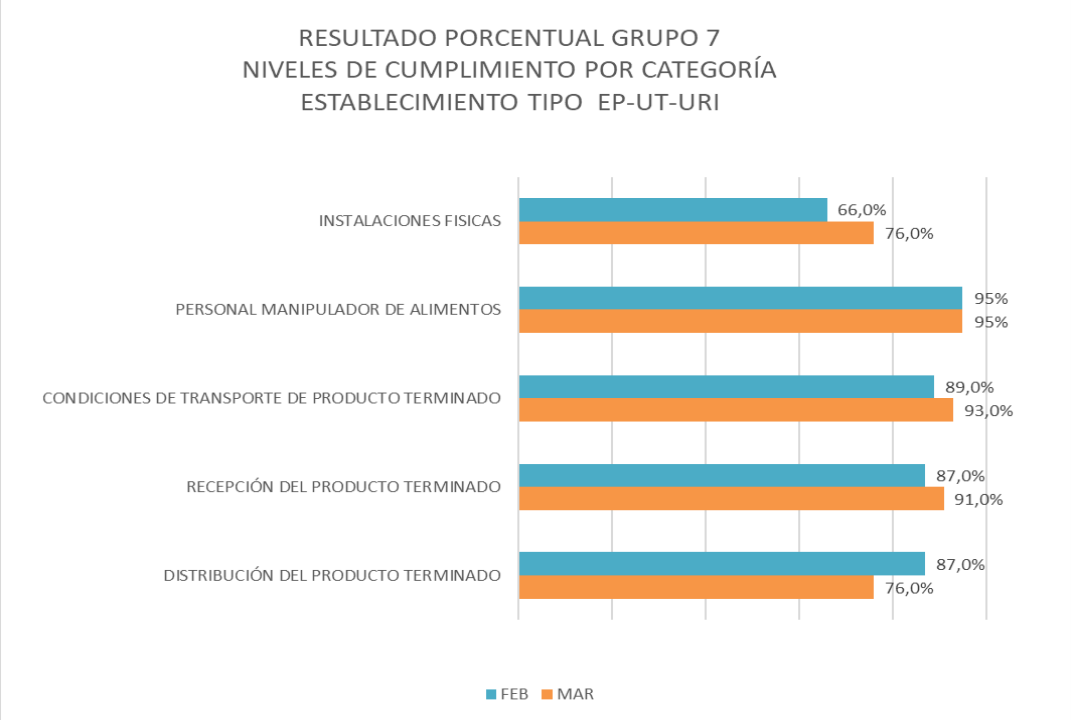
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (91%): la Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores estén acordes con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos. Se aclara que no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los ERONES, no obstante, la verificación logró realizarse en 6 de los 12 establecimientos verificados, de los cuales 5, presentan cumplimiento del 100% y el ERON CPMMSFFA PONAL presenta incumplimiento al obtener una calificación del 40% debido a que se evidencia que el vehículo y personas de transporte que realiza cargue de los alimentos para la estación de policía, no cumple con los requisitos sanitarios para transportar y manipular los alimentos, donde se evidencia que el vehículo no cuenta con concepto higiénico sanitario para el transporte de alimentos, no presenta leyenda de transporte de alimentos, es un vehículo tipo camioneta con platón proveniente de la alcaldía de Facatativá y el conductor no porta dotación, porta ropa de calle y no cuenta con capacitación en BPM ni certificado médico que acredite que es apto para a manipulación de alimentos.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): 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 presente periodo a nivel general se evidencia que se presenta un cumplimiento del 95%, 1% por encima del periodo evaluado de febrero. En este periodo 11 de los 12 establecimientos obtuvieron un cumplimiento mayor al 90%; el establecimiento que presento mayores incumplimientos es ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, presentando una calificación de 86%, representando 3% menos con respecto al mes anterior, al evidenciar: el contratista no implementa programa de mantenimiento preventivo y correctivo, debido a que se evidencia uso de bolsa en boca de desagüe en marmita como implemento de cierre por ruptura en tubería, se observa que el motorreductor de marmita trabaja en inadecuadas condiciones por falta de 3 tornillos en la base de soporte, presentando posible accidente, no cuenta con el paz y salvo del mes de febrero/2025 de los proyectos productivos.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (98%): la interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidas 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 periodo evaluado se presenta cumplimiento del 100% de las condiciones por parte de11 establecimientos de los 12 con los que cuenta el operador, lo anterior incide en un incremento del cumplimiento global de 1% con respecto al periodo anterior evaluado (97%). Se evidencia que el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO mejoro las condiciones SST al

presentar un incremento del 86% del periodo de febrero a 100% en el periodo actual. El establecimiento que presento incumplimiento es ERON EPMSC GUATEQUE, donde se evidencia ingreso de nuevo PPL como manipulador de alimentos (JAWAR ALFONSO), sin registro de inducción al SST.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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.



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 86,2% en su desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas, con lo cual se evidencia incremento de 1,4% frente al período anterior (84,8%). Las estaciones de policía que presentan cumplimiento del 100% en todas las categorías evaluadas son EP FONTIBÓN, EP BARRIOS UNIDOS y EP RAFAEL URIBE, a continuación, se describe los incumplimientos evidenciados en las estaciones de policía durante el mes de febrero:

INSTALACIONES FÍSICAS (76%): Presenta un crecimiento del cumplimiento de 10% con respecto al mes anterior, donde, durante el periodo evaluado se evidencia incumplimiento de esta variable en las estaciones de policía Sijin, Puente Aranda y Candelaria, las cuales obtuvieron un cumplimiento del 50% donde se evidencia que el producto terminado se almacena temporalmente en el piso, generando posibles riesgos de contaminación, no se evidencia menú publicado y no cuenta con acta de socialización del ciclo avalado por la entidad correspondiente a la fecha 06 de mayo 2024, El contratista no entrega el componente regulador de manera individual y se observan planillas de registro de temperatura sin diligenciamiento. Mientras que las estaciones de policía donde se presentó 0% de cumplimiento de la categoría fueron Soacha, Santafé, Ciudad Bolívar, Engativá, Kennedy y Polinal Facatativá, debido a que en todos los establecimientos nombrados anteriormente no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado debido a que el almacenamiento temporal no tiene estibas y/o canastillas, es directamente en el piso, adicionalmente en la EP Engativá se evidencia que la superficie donde ubican los alimentos se encuentra sucia y se perciben malos olores en el lugar, ya que el almacenamiento temporal se encuentra al lado de un orinal y las canastillas se evidenciaron en deficientes condiciones de higiene.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): El cumplimiento de la categoría se mantiene igual con respecto al anterior periodo evaluado. En este mes de marzo se presentan incumplimientos en las estaciones de policía de Mártires (50%) donde se evidencia que el personal distribuidor viste prendas de calle como parte de la dotación incumpliendo las BPM y la EP Polinal Facatativá (0%), donde se evidencia que el personal encargado de realizar la entrega de alimentos no cuenta con dotación, certificado médico ni capacitación continua en BPM debido a que es personal de la alcaldía de Facatativá, sin embargo en operador debe garantizar el cumplimiento con la normatividad sanitaria legal vigente.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (93%): Para esta categoría se presenta un crecimiento en el cumplimiento global del 4% con respecto al mes de febrero. en donde, la EP Polinal Facatativá nuevamente presenta cumplimiento del 0% en esta categoría, toda vez que el vehículo que realiza el transporte de los alimentos no cuenta con la documentación requerida por normatividad ya que el vehículo no cuenta con concepto sanitario, no tiene leyenda de transporte de alimentos, no cuenta con condiciones higiénicas para el transporte de alimentos, no se lleva registro de control de temperaturas de los alimentos. Así mismo, en la EP Leticia con 60% de cumplimiento, presenta que el vehículo transportador de alimentos no cuenta con concepto sanitario emitido por la secretaria de Salud Departamental del Amazonas ni tiene señalización de TRANSPORTE DE ALIMENTOS, toda vez que el vehículo es de uso particular incumpliendo con la normatividad legal vigente y condiciones de la OTM.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): Para esta categoría se presenta un mayor cumplimiento global de 4% con respecto al mes de febrero En esta categoría las estaciones de policía que presentan incumplimiento son Dijin (76%), donde se evidencia llegada de vehículo al establecimiento a las 10:10 am por lo que incumple con el horario establecido, no se tiene acta de socialización del último menú, ni menú publicado en la EP, autorizado por la entidad en mayo 2024, se evidencia en visita faltante de componente frijol, lo cual cambian por ensalada, intercambio no informado; y las estaciones de policía de Antonio Nariño, ARBOD, Fiscalía, Terminal y Usme (78%), presentan que no se evidencia menú publicado y no cuenta con acta de socialización del ciclo avalado por la entidad correspondiente a la fecha 06 de mayo 2024, se entrega el mismo sabor (pera) para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú número 1, no cumple con el menú establecido en la minuta patrón, presenta intercambio sin estar notificado el cual es cambio de huevos pericos por huevos revueltos, sin embargo se evidencia que entregan huevos revueltos con arroz incumpliendo lo establecido en la minuta patrón.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (76%): Para este periodo se presenta un decrecimiento en el cumplimiento global del 11% con respecto al mes de febrero, en el presente periodo del informe el operador presenta incumplimiento en las EP Aeropuerto, Antonio Nariño, ARBOG, Bunker, Candelaria, Ciudad Bolívar, CTI, Fiscalía, Santafé, Terminal, Tunjuelito Fátima, Usaquén y Usme, debido a que se observa que el componente regulador es entregado en empaque no individual (recipientes de icopor de gran capacidad), además de no suministrar elementos que garanticen el gramaje establecido para cada PPL y en la estación de policía Terminal se evidencia que no se suministran utensilios para el consumo de los alimentos.

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 marzo 2025 y comparativo con el mes de febrero de 2025, 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	02/12/2024	Favorable	90%	El operador realiza mantenimiento a rejillas de evacuación. Se evidencia pisos en mal estado, paredes con baldosas partidas.
EPMS VILLAVICENCIO	29/02/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74.5%	El contratista realizó solicitud de visita para la emisión de concepto, pero la entidad sanitaria aún no ha realizado la visita. Se observa que la infraestructura como paredes, pisos y techos se encuentra deteriorada y en material no sanitario. Se evidencian ollas en mal estado.
EMPSC YOPAL	22/01/2025	Favorable con requerimientos	63.5%	En el área de lavado y desinfección de equipos el contratista realizó mantenimiento en la pintura de paredes, puertas y arreglo de angeos. Se continuó evidenciando pisos con grietas, rugosos y con baldosas rotas. Los techos de las áreas de abarrotes y de equipos de refrigeración y congelación son de material no sanitario

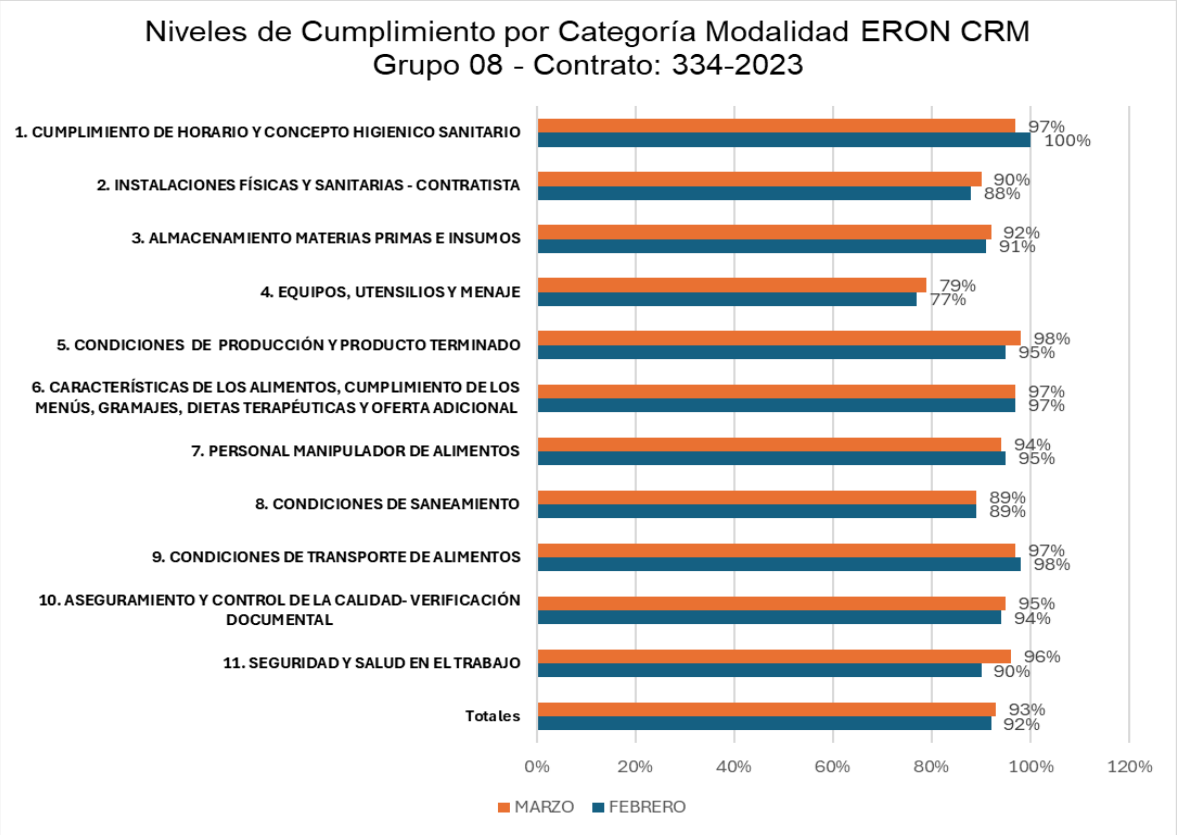
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CAMISACS ACACIAS ALCARAVÁN	03/10/2024	Favorable	90%	Se evidencia techos en material no sanitario (concreto). Se evidencia ollas en buen estado.
CAMISACS ACACIAS SARDINATA	02/10/2024	Favorable con requerimientos	89.5	Se observan techos en material no sanitario y paredes con humedad y desprendimiento de pintura. Los recipientes para la disposición de los residuos se encuentran en buen estado.
CAMISACS ACACIAS COLA DE PATO	02/10/2024	Favorable	93.5%	Se evidencia pisos con grietas y pared con desprendimiento de pintura y material.
CAMISACS ACACIAS CENTRAL	21/03/2024	Favorable	98%	Se evidencia desprendimiento de baldosa en el piso al ingreso del cuarto de refrigeración #1. además, paredes con desprendimiento de pintura.
EPMS GRANADA	20/02/2025	Favorable con requerimientos	85.5%	No hay área física para almacenamiento, están utilizando un área del patio, No hay un lugar para adaptarla para este fin. El operador compra calderos y ollas, hace cambio de canecas y realiza la limpieza y desinfección de utensilios. Se utiliza agua del acueducto y hay un recipiente de 2000 L como tanque de almacenamiento.
CPMSPDA PAZ DE ARIPORO	11/12/2024	Favorable	95.7%	Se continúa observando que el área de almacenamiento de alimentos perecederos se comparte con la oficina de papelería.
CPAMS EJEYO	22/04/2024	Favorable	93.5%	Se evidencia paredes en área de servicio de alimentación con desprendimiento de pintura y hongos.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 8, seis presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CAMISACS ACACIAS ALCARAVÁN, CAMISACS ACACIAS COLA DE PATO, CAMISACS ACACIAS CENTRAL, ERON ACACIAS ALA A Y B, CPMSPDA PAZ DE ARIPORO y CPAMS EJEYO. Por su parte, cuatro de los establecimientos EPMS VILLAVICENCIO, EMPSC YOPAL, CAMISACS ACACIAS SARDINATA y EPMS GRANADA presentan concepto favorable con requerimiento, estos conceptos dos fueron emitidos en el año 2024 y dos fueron emitidos en el año 2025.

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

2.2.8.2 Evaluación por categorías

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 8, seis presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CAMISACS ACACIAS ALCARAVÁN, CAMISACS ACACIAS COLA DE PATO, CAMISACS ACACIAS CENTRAL, ERON ACACIAS ALA A Y B, CPMSPDA PAZ DE ARIPORO y CPAMS EJEYO. Por su parte, cuatro de los establecimientos EPMS VILLAVICENCIO, EMPSC YOPAL, CAMISACS ACACIAS SARDINATA y EPMS GRANADA presentan concepto favorable con requerimiento, estos conceptos dos fueron emitidos en el año 2024 y dos fueron emitidos en el año 2025.



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 marzo de 2025 y comparativo con febrero de 2025, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual, contempla once aspectos técnicos, de los cuales de las categorías 1 a la 11, son calificados al contratista.

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

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTOS SANITARIOS – CONTRATISTA (97%): Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC GRANADA, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL, ERON EJEYO, y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con el 100% de cumplimiento, durante el periodo evaluado, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC, se cuenta con concepto Sanitario Vigente acorde con lo establecido en la OTM y el servicio se encuentra libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Por otro lado, en los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS y ERON CPMSACS ACACIAS se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento de horario de suministro, debido a problemas generados por fallas en el fluido eléctrico y por fallas en los equipos como marmitas.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (90%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos de los establecimientos, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 79% y ERON CPMSACS ACACIAS uno con 83%; 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, se resaltan los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS con 91%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 93%, ERON EJEYO con 93%, ERON EC YOPAL con 96%, y ERON EPMSC GRANADA con 100% de cumplimiento.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CPMSACS ACACIAS con 99%, ERON CAMISACS ACACIAS con 94%, ERON EPMSC GRANADA 92%, ERON EC YOPAL con 91% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 90%, 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 EJEYO con 68% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 73%, fueron los establecimientos con cumplimiento más bajo, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la falta de fichas técnicas de los alimentos, los alimentos no cuentan con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, almacenamiento de alimentos sin prevenir la posible contaminación cruzada, al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, no aplicación de método PEPS.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (79%): Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo son ERON CPMSACS ACACIAS con 67% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 67%, seguidos de ERON EPMSC GRANADA con 71%, ERON CAMISACS ACACIAS con el 84% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 86%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, presentan deterioro, los cuartos fríos (refrigeración- congelación) y contenedores para refrigeración y congelación no se encuentran funcionando adecuadamente. Se evidencian equipos en desuso, las trampas de grasa no se realiza limpieza según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta

Técnica Mínima (OTM). Por otro lado, se resalta el cumplimiento para los establecimientos y ERON EC YOPAL con un 93% y ERON EJE YO con 100%. Por otra parte, se evidencia el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 en el ERON EPMSC GRANADA, debido a que no se cuenta con sartén basculante instalado y habilitado para su uso.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (98%): Los establecimientos ERON EJE YO, ERON EPMSC GRANADA, ERON CPMSACS, ACACIAS y ERON EC YOPAL, alcanzaron el cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumple 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 CAMISACS ACACIAS con 98%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 95% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 92%, se evidencio hallazgos relacionados con no aplicación del protocolo de contra muestra en la OTM, no se realiza el suministro de dietas según el manual de dietas y no cumplimiento de los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, los cuales, no se realizan bajo condiciones que eviten el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada, según lo establecido en la OTM.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (**97%):** Los establecimientos 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, gramajes establecidos, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas. Para el ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EC YOPAL cada uno alcanzo el 98%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 95% y ERON CPMSACS ACACIAS con 93%, la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, superando el número de intercambios permitidos, para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA, su suministro no se realiza con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y cada recipiente no se encuentra rotulado de acuerdo a lo estipulado en la OTM, para el ERON CPMSACS ACACIAS, el contratista no cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado tanto para ERON como para EP.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos, destacándose ERON EC YOPAL, ERON EJE YO y ERON EPMSC GRANADA 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 establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS con 94% por dotación en mal estado, ERON CAMISACS PAZ ARIPORO con 90%, afectada por no cumplimiento del certificado médico anual para los PPL nuevos, ERON CAMISACS ACACIAS con 90% por falta de administradores para los diferentes ranchos y jefes de cocina, EPMSC VILLAVICENCIO con 93% debido a que se evidencio manipuladores con dotación en mal estado.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%): Se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON EPMSC GRANADA que alcanzo cumplimiento del 100%, ERON EJE YO con 97% y ERON

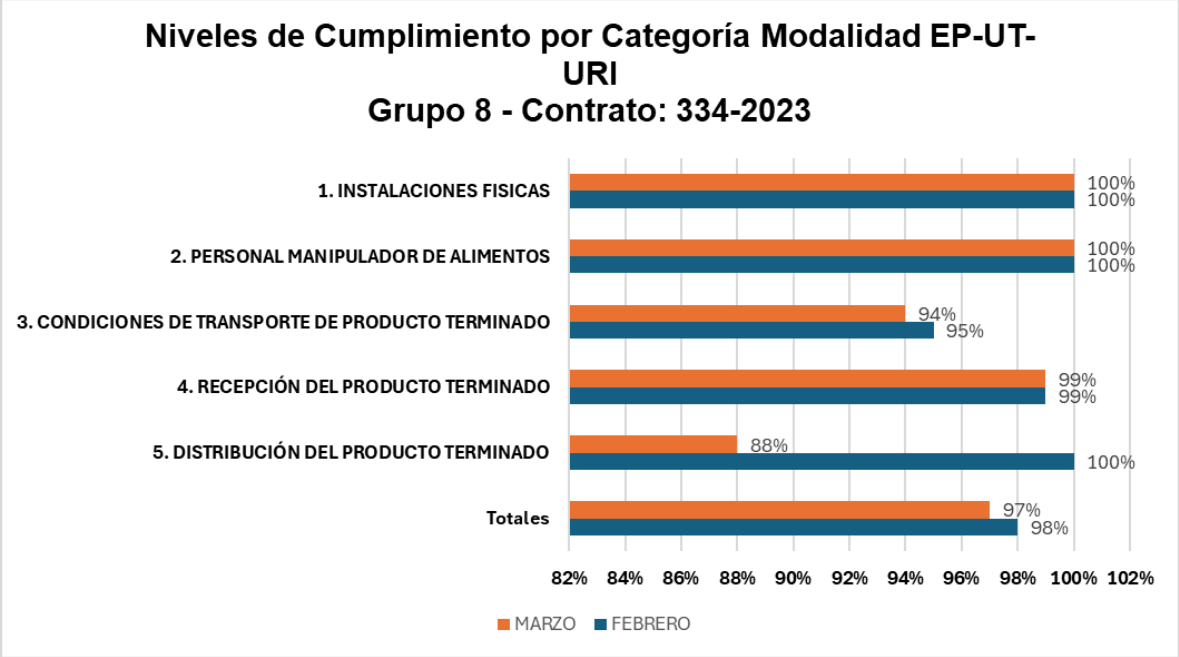
CAMISACS ACACIAS con 93%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de limpieza, desinfección y organización de las diferentes áreas y se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Por otro lado, para los establecimientos, ERON EC YOPAL con 89%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 89%, ERON CPMSACS ACACIAS con 86% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un cumplimiento del 82%, 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, trampa de grasas y no se aplican los procedimientos establecidos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 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 CPMSACS ACACIAS, se alcanzó un 95% de cumplimiento afectado debido a que el vehículo de transporte no cuenta la documentación establecida según la normatividad vigente. Por otro para los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos transportadores durante las visitas de interventoría.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (95%): Para esta categoría el establecimiento ERON EJEYO alcanzaron el 100%, para los demás establecimientos se alcanzaron porcentajes del 93% al 98%. Para estos establecimientos restantes presentan afectación debido a que 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 implementa de manera adecuada el programa de mantenimiento preventivo de los diferentes equipos y no se cuenta con los registros de las actividades realizadas.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA, ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EJEYO se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría en el ERON EC YOPAL con 67% fueron los que presentaron un cumplimiento más bajo, debido a que no se cuentan con elementos de protección.

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo 2025 y comparativo de febrero de 2025 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo 2025 y comparativo de febrero de 2025, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.
Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

INSTALACIONES FÍSICAS (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.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (95%): Para los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, 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 VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO ambas alcanzaron un 80% debido a que durante las visitas se evidencio que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales y los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%): Se destaca que en los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, 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. La afectación para esta categoría está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, por no cumplimiento de los horarios de suministro de acuerdo a lo estipulado en la OTM.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%): 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) 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, en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, por parte del contratista no se hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL de material apto para tal fin.

2.2.9 GRUPO 9

2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

A continuación, se presenta la información derivada de la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), la cual emite el concepto higiénico sanitario en los establecimientos penitenciarios y carcelarios, ERONES, y el seguimiento a las acciones implementadas por parte del operador:

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMS TUNJA	20/03/2025	Favorable	91,5%	Diez días	1.3. Se evidencian paredes rugosas en área de proceso y almacenamiento, y signos de corrosión en puerta. Seguimiento: se realizaron arreglos de pintura a paredes del área de proceso y almacenamiento, igualmente se pintó la puerta. 1.5. Instalaciones sanitarias, corrosión en lockers. Seguimiento: a partir del 14/03/2025 el servicio de alimentos quedó sin servicios sanitarios y lockers, debido a que el INPEC retiró el uso de estos. 2.1. Se evidencia corrosión en soportes de mesón y estantes de almacenamiento de fruver, olleta con magulladura. Seguimiento: se realizaron arreglos de pintura a soportes del mesón y estantes de almacenamiento. Se dio de baja al utensilio olleta. 3.1. Un manipulador no cuenta con examen médico y de laboratorio. Seguimiento: el personal manipulador de alimentos cuenta con los exámenes médicos y de laboratorio. 4.4. No se garantiza el distanciamiento de estibas de pared en área de almacenamiento. Seguimiento: este incumplimiento persiste, ya que los espacios son mínimos y para realizar los cambios se requieren costos de máxima cuantía.
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	5/02/2024	Favorable con requerimientos	70,5.0%	Trece meses y veintitrés días	1.2. Se presenta paredes altas con desprendimiento de pintura, pisos deteriorados en material no sanitario en bodegas. Seguimiento: persiste la observación. 1.3. 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. Seguimiento: persiste la observación. 4.1. Se observa leche re empacada sin información rotulación. Seguimiento: se observa producto re empacado con rotulado de trazabilidad. 4.4. Se observa alimentos expuestos al ambiente, se observan sin sellados o herméticos los alimentos (sal). Seguimiento: se observan alimentos debidamente protegidos. 5.1. No se cuenta con suministro de agua potable en área de preparación de dietas, no hay punto de agua en área de pre – alistamiento. Seguimiento: se cuenta con suministro de agua potable en área de preparación de dietas. 5.3. Se observan recipientes de recolección de residuos sin identificación. Seguimiento: se observan recipientes de recolección de residuos rotulados. 5.5. Se observan estufas con suciedad, así como el área de almacenamiento de frutas y verduras. Seguimiento: se observan áreas y estufas en adecuadas condiciones de higiene, sin embargo, se observan conductos que hacen parte de la campana extractora con desprendimiento de grasa e inadecuadas condiciones de limpieza.
CPMSCHO CHOCONTA	13/8/2024	Favorable	97,00%	Ocho meses y veintitrés días	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: se evidencia adecuado flujo de distribución de suministro a patio. El operador adjunta oficio de logística del INPEC, donde se evidencia que no se cruzan los horarios de recepción de materia prima con la distribución del suministro al patio. Se observa un cuarto exclusivo para el almacenamiento de los residuos sólidos, pero el cuarto no cumple con las especificaciones técnicas de la resolución 2674/2013, dado que el piso se encuentra en inadecuadas condiciones de limpieza, se observa

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					derrame de lixiviados, adicionalmente, la puerta presenta oxido y desprendimiento de pintura. 1.2 Se evidencian pisos con desgaste. Seguimiento: se evidencian algunas baldosas con deterioro del material, desprendimiento de baldosas, grietas y superficies porosas en área de procesos. 1.3 Se evidencia que algunas áreas no cuentan con suficiente ventilación. Seguimiento: se evidencia que áreas de abarrotes, fruver y área de procesos no cuentan con suficiente ventilación.
ERON EL BUEN PASTOR	24/01/2025	Favorable con requerimientos	64,5%	Dos meses y siete días	1.2. Se evidencian pisos con porosidad y deterioro en áreas de proceso, almacenamiento de frutas, verduras y hortalizas… se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en área de proceso, almacenamiento de residuos y área de almacenamiento de carne y cortinas deterioradas al ingreso del área de proceso. Seguimiento: pisos con porosidad en todo el rancho, paredes con desprendimiento de pintura en áreas de proceso y almacenamiento de fruver, y cortina deteriorada al ingreso del área de proceso. 1.3. Se evidencian techos con desprendimiento de pintura y deterioro, en áreas de tránsito, área de procesos, almacenamiento. Se evidencian algunos extractores en funcionamiento con presencia de suciedad, angeos en la zona de ventilación con presencia de grasa en área de proceso. Seguimiento: techos con desprendimientos de pintura y suciedad en extintores y angeos. 1.4. Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual desajustado. Seguimiento: se evidencia un lavamanos de accionamiento no manual desgastado en área de proceso. 2.1. Se evidencia en cava de congelación piso deteriorado, techo deteriorado, tubería y difusores sin mantenimiento. Se evidencian ollas con hollín y deterioradas en área de proceso y en mesón parte interna. Seguimiento: se evidencia en cuarto de congelación piso y techo deteriorado, tubería del aire se subsana. Ollas con presencia de hollín y deterioradas aún no se cambian. 2.2. Se evidencia recipiente para recolectar agua deteriorado en área de procesos. Seguimiento: tanques de recolección del agua en buen estado. 3.1. No se presenta plan de medidas preventivas y correctivas en salud. Seguimiento: no presentan exámenes médicos correspondientes a manipuladores, debido a que la información la conoce el administrador Carlos de los Ríos, el cual no se encontraba en las instalaciones al momento de la revisión del CHS. 3.3. Se evidencia delantal deteriorado en manipulador y pantalón de la dotación de color no claro de otro manipulador de alimentos en sitio de proceso. Seguimiento: personal con dotación blanca y delantal en buen estado. 3.4. Se evidencian soportes del plan de capacitación del mes de diciembre de 2024, falta actualización del plan de capacitación 2025. No implementan conocimientos en procedimiento de limpieza y desinfección. Seguimiento: se evidencia cronograma de capacitación del año 2025, soporte de última capacitación con fecha de 2025-03-17, tema de la capacitación: control de temperaturas. Se presenta POES, donde se incluye procedimiento de limpieza y desinfección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.1. No implementa procedimiento de limpieza y desinfección en frutas verduras y hortalizas, no tienen registro de ingreso de materia prima, se evidencia materia prima sin identificación completa en almacenamiento para control de trazabilidad. Seguimiento: se evidencia procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras. Se sigue evidenciando materia prima sin identificación del rótulo primario, bulto de pernil de pollo sin rótulo. Se presentan los registros de ingreso de materia prima. 4.3. No presenta formato de control de temperatura de cocción. Seguimiento: se presentan formatos de control de temperatura de cocción. 4.4. Se evidencia producto sin distancia perimetral entre producto – pared en área de almacenamiento. Seguimiento: se evidencian productos separados de la pared con poco distanciamiento. 5.2. No se presentó el certificado de eliminación de aceite vegetal usado. Seguimiento: se presenta el certificado de eliminación de aceite vegetal. 5.3. Se evidencia área de residuos con deterioro físico en pisos y paredes y falta un recipiente para los residuos. Seguimiento: se evidencia área de residuos en buen estado dentro del área de proceso. El área de residuos externa fue retirada por orden del INPEC, se llevan residuos directamente al shut de basuras del ERON. 5.5. Se evidencia programa de limpieza y desinfección no se encuentra actualizado, no implementan procedimientos de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección desactualizados 20/01/25, se observa suciedad parte interna de los mesones, anjeos canastillas, debajo de estibas y extractores del área de proceso. Seguimiento: se presentan registros de limpieza y desinfección actualizados. Se evidencia área de proceso en mal estado de limpieza y desinfección, empozamiento de agua. 5.6. Registros de limpieza y desinfección desactualizados desde el 20/01/025. Seguimiento: se evidencian registros de limpieza y desinfección actualizados.
EPMSC SOGAMOSO	18/09/2024	Favorable con requerimientos	78%	Seis meses y diez días	1.2. Se evidencian paredes en material no sanitario. Seguimiento: se evidencian paredes lisas, de material sanitario, con pintura epóxica y baldosa. 1.3. Se evidencian angeos rotos en puertas y aberturas no garantizando hermeticidad. Seguimiento: se evidencian angeos con mantenimiento y hermeticidad. 1.4. Se observan elementos personales en las diferentes áreas (guantes de caucho y zapatos). Seguimiento: no se evidencia reiteración del hallazgo. 2.1. Se observan estufas con presencia de óxido, congelador con manijas, congelador con suciedad. Se observan cargadores en inadecuadas condiciones de limpieza, así mismo, horno en inadecuadas condiciones, poceta de agua con baldosa rota, tapas de recipientes en mal estado. Seguimiento: se observan estufas, cargadores, horno y demás equipos en buenas condiciones de limpieza y con mantenimientos correctivos. 2.2. Se observan tablas de picar en mal estado. Seguimiento: no se evidencia reiteración del hallazgo. 3.4. No se presentan capacitaciones del personal manipulador.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: no se evidencia reiteración del hallazgo. 4.1. Se observan chorizos con pérdida de vacío, se observan productos en mal estado. Seguimiento: se observa que materia prima chorizo no se tiene en almacenamiento y las materias primas presentan buenas condiciones de calidad. 4.4. Se evidencian cargadores en baño. Arroz almacenado en inadecuadas condiciones. Seguimiento: se evidencian adecuadas condiciones de almacenamiento de materia prima. 5.1. Análisis de calidad de agua tratada (filtro de ozono) no cumplieron lo establecido en la Resolución 1107 /2022. Seguimiento: se evidencian los análisis de la calidad del agua en cumplimiento con lo establecido en la resolución 1107/2022. 5.3. Ausencia de recipientes de residuos para todos los residuos que se generan en el servicio. Seguimiento: se observan recipientes para los residuos sólidos de vaivén o tapa movible.
EPMSC DUITAMA	28/06/2023	Favorable con requerimientos	66,00%	Un año y nueve meses	1.1. Se presenta espacio abierto en área social y se mantiene espacio abierto en parte superior del pasillo de ingreso. Seguimiento: persiste espacio abierto cubierto en pasillo de ingreso, el espacio puerta-piso se encuentra protegido con banda de caucho y en área social se observa espacio cerrado. 1.2. Se observa piso con encharcamiento en área de proceso. Seguimiento: se evidencia escurrido permanente del piso. 1.3. Se evidencian espacios abiertos en campana extractora y persiste techo no liso en área de lavado y área social. Seguimiento: se evidencian espacios cerrados en campana extractora, se observa que persiste en área de lavado y en área social techo no liso. 1.4. Se observan sanitario sin tapa, se encuentran elementos de aseo (químicos) en sanitario. Seguimiento: se evidencia tapa en el inodoro, sanitario libre de almacenamiento de productos químicos. 2.1. Se observan equipos de frio en mal funcionamiento, hornos de asas sin manijas, ollas y menaje en mal estado. Seguimiento: se observan equipos de congelación en buen estado físico y de mantenimiento, hornos con manijas, persisten elementos deteriorados correspondientes a ollas y cantinas, el asador (plancha) se encuentra en buen estado. 2.2. Uso permanente de bolsatina para almacenamiento, pre-alistamiento y cocción. Equipo de almacenamiento de carne sin mantenimiento y no se evidencia mantenimiento ni cronograma en programa. Seguimiento: se evidencia uso de bolsatina en almacenamiento, pre-alistamiento y cocción, bolsas de primer uso, se observa equipo de almacenamiento de carne con mantenimiento, se presenta cronograma. 3.2. No se presentan certificados médicos del personal completos. Seguimiento: se presentan laboratorios clínicos y certificados médicos de aptitud para manipular de alimentos de los 6 manipuladores. 3.3. No se cuenta con área de vestier. Seguimiento: personal administrativo sin uso de maquillaje, no se cuenta con lockers, no se observan elementos personales en el servicio. 4.1. Se observa almacenamiento de equipos de congelación contra las paredes. Seguimiento: se observan materias primas pegadas a la pared en área de almacenamiento de congelación y cuarto de abarrotes, sin embargo, se garantizan

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					rincones y áreas en adecuadas condiciones de higiene, se presenta programa de proveedores (plan de compras). 4.3. Se presenta componente proteína por fuera de los parámetros establecidos. No presenta programa de calibración de equipos. Seguimiento: se evidencia temperatura de sostenimiento de carne de res, proteico del almuerzo, de 86°C, menú 11, por otro lado, se presenta programa de calibración. 4.4. Se observa uso de bolsatina en almacenamiento. Seguimiento: se almacena en bolsatina la materia prima, bolsatina de primer uso. 5.2. Se observa mal funcionamiento de tuberías en área de lavado. Seguimiento: se observan tuberías en buen estado en área de lavado. 5.3. Cuarto de aseo reducido con disposición de elementos en piso - además se encuentran recipientes desechables en el área y se observa inadecuado manejo de residuos. Seguimiento: se evidencian desechables en bodega de abarrotes, no se observa acumulación de residuos, se presenta registro de periodicidad de manejo de residuos. 5.5. No se realizan adecuados procesos de higienización de fruver. Seguimiento: se evidencia desinfección de fruver por inmersión con desinfectante Bacteriplus. 5.6. No se presenta soporte de L y D de campana, tanque de reserva sin tapa. Seguimiento: se evidencia campana extractora en adecuadas condiciones de higiene, tanque bien tapado y se presentan soportes de higienización de la campana.
EPMS RAMIRIQUI	19/6/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	Nueve meses y nueve días	1.1 Se evidencian áreas reducidas en preparación, almacenamiento; flujo inadecuado personal, materia prima, producto. Seguimiento: persiste, se observan área reducidas de almacenamiento, proceso y producción. 1.2 Se observan pisos (baldosas deterioradas) en área de preparación y almacenamiento. Paredes en material no sanitario. Seguimiento: persiste, se evidencian pisos y paredes en material no sanitario y deteriorados. 1.3 Se evidencia malla metálica deteriorada, condensación de vapores en área de preparación, no cuenta con campana extractora para mejorar flujo de ventilación y olores. Seguimiento: puerta principal de ingreso con angeo deteriorado, no se cuenta con campana extractora, se tiene tres extractores, pero no son eficientes con la correcta extracción de olores. 1.4 La unidad sanitaria funciona dentro del área de almacenamiento. No cuentan con casilleros o lockers para implementos personales de manipuladores. Seguimiento: se observa baño en el área almacenamiento de fruver y abarrotes, no se cuenta con lockers para el personal manipulador. 2.1 Se observa estufa deteriorada con presencia de corrosión. Olla deteriorada y colador roto. Seguimiento: se observa estufa con presencia de óxido, las ollas y demás utensilios se observan en buen estado. 2.2 Se evidencian tablas de picar deterioradas. Seguimiento: se evidencian las tablas de picar en buen estado. 4.4 No cuentan con área exclusiva para productos y elementos de aseo y desinfección (se almacenan en el baño, área reducida).

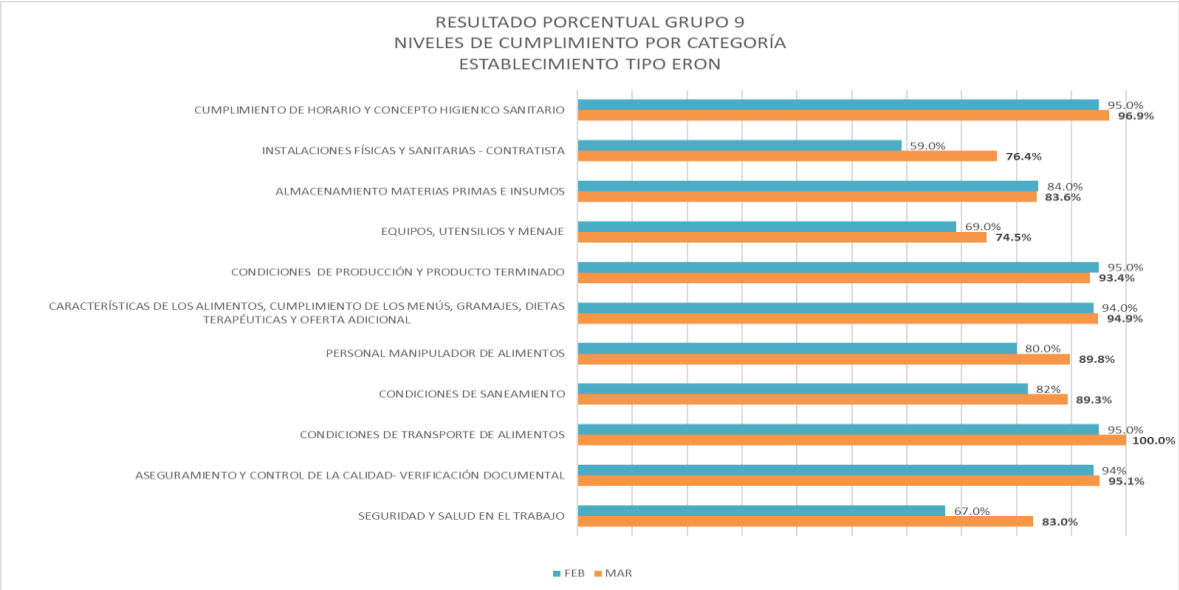
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se evidencia uso del baño para disposición de los elementos de aseo y desinfección, no se observa rotulación. 5.5 No cuenta con instructivo de uso y manejo de desinfectante. Seguimiento: no se cuenta con fichas técnicas de los productos de desinfección.
EPAMSCAS COMBITA ALTA	10/03/2025	Favorable con requerimientos	72%	Veinte días	1.1. El diseño estructural sin separación física entre procesos no permite flujo adecuado de materias primas, producto y personal manipulador, llevando a un riesgo en la inocuidad de los alimentos. Seguimiento: se observa que no se cuenta con separaciones físicas de las áreas de los procesos. 1.2. En área general cocción, bodega, área de limpieza y caldera se observan pisos en material no sanitario y con deterioro, llevando a empozamiento de agua, deterioro de enchape, puertas con deterioro (óxido), una de las puertas no cuenta con angeo en la parte inferior, acceso a posibles focos de contaminación, paredes en general con deterioro de pintura y diseño liso. Seguimiento: se observan puertas en deterioro con óxido, pisos en material no sanitario y se observa manipulador en constante limpieza de los pisos, evitando empozamiento, enchape de paredes en deterioro, paredes en general con deterioro y desprendimiento de pintura. 1.3. En área de calderas, bodega, área de carnes se observan instalaciones eléctricas sueltas y deterioradas. Seguimiento: se observa instalación de iluminaria en área de caldera sin funcionamiento, se realiza mantenimiento a tomas eléctricas de las demás áreas, se observan deficientes zonas de ventilación en general. 1.4. No se cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos. Seguimiento: persiste, no se cuenta con sanitario para el personal manipulador de alimentos. 2.1. Se observan equipos como pocetas y ozono, estufas con deterioro y con fallas en funcionamiento, se observan en bodega cuarto fríos están con óxido y deterioro, estibas de material no sanitario (madera), se observan recipientes de azúcar y arroz deteriorados en bodega, se observan manijas de horno deteriorados y descompuestos, equipos congeladores con presencia de óxido, mesón de manipulación con deterioro y desgaste. Seguimiento: se observan estufas en mal estado, estiba y recipientes deteriorados, horno con manijas rotas, ozono sin funcionamiento, estantes de bodega y cuartos fríos en mal estado. 2.2. Se observan sartenes, calderas, olletas y tablas de picar con deterioro y desgaste, bandejas de horno y estantes de bodega con deterioro y desgaste. Seguimiento: se observan sartenes, calderas, ollas con deterioro, las tablas de picar se observan con cambio y en buen estado. 3.3. Se observa dotación de algunos manipuladores de alimentos con deterioro, personal del cuarto frío sin indumentaria para la actividad, no se observa pleno conocimiento de los temas vistos en capacitación de alimentos. Seguimiento: se observa dotación de algunos manipuladores con deterioro, no se cuenta con dotación para los cuartos fríos, se observa capacitación soporte de los manipuladores. 5.2. Se observan rejillas en área de calderas, cocción, acondicionamiento de carnes y bodegas rotas y deterioradas. Seguimiento: rejillas del área de calderas y cocción rotas y deterioradas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.3. Se observa en área de calderas y en área de dietas disposición de residuos sin tapa ni bolsa. Seguimiento: no se cuenta con área adecuada para la disposición de residuos, sin embargo, se observan canecas en buen estado con bolsa y tapa. 5.5. En cuarto de refrigeración y bodega se observan deficientes actividades de limpieza y desinfección en estantes, los utensilios e instrumentos de limpieza como escobas y recogedores con alto grado de deterioro, los desinfectantes y productos de limpieza no cuentan con área específica para el almacenamiento. Seguimiento: se observan buenas condiciones de limpieza y desinfección de los estantes en bodega y cuartos fríos, se observa cambio de utensilios de limpieza: escoba y recogedores, se observan productos de limpieza en área adecuada, rotulados y con fichas técnicas.
EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE)	19/03/2025	Favorable	90%	Once días	1.2. Paredes presentan deterioro en algunas partes, se observa enchape roto y con fisuras en superficies y esquina. Seguimiento: no se han realizado arreglos referentes a este ítem. 1.3. Zonas de techo presentan insuficiente mantenimiento estructural, se observa deterioro en algunas partes. Seguimiento: se evidencia que persiste el incumplimiento de este ítem. 2.1. Insuficiente mantenimiento a campana extractora, insuficiente soporte técnico. Seguimiento: no se han realizado las acciones correspondientes para el arreglo de la campana extractora. 5.2. Pisos no están secos en área de preparación. Seguimiento: se evidencia secado permanente de pisos. 5.5. Insuficiente limpieza en zonas altas que presentan acumulación de grasa y suciedad. Seguimiento: se evidenció que este incumplimiento persiste.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de marzo de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento al operador UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO, correspondiente al Grupo No. 9, de la Regional Central II, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, evidenciando actualización del estos para CPMS TUNJA, EPAMSCAS COMBITA ALTA y EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE).

2.2.9.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de febrero y marzo 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.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño general del operador con respecto a los establecimientos visitados tipo ERON, evaluando las 11 categorías que se describen en ella. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un desempeño promedio del **88.1%**, con concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones, y aumentando un 5.7% con respecto al mes anterior. El establecimiento de menor puntaje continúa siendo ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 76%, aunque con respecto al mes anterior su calificación aumentó un 7%, y en el de mejor puntaje se consolida con 96% ERON EPMSC DUITAMA. 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: en esta categoría se evalúa la entrega de los diferentes tiempos de comida en las franjas horarias establecidas en la OTM, la obtención de concepto favorable o favorable con requerimientos de los establecimientos, además de la implementación de las acciones de mejora sobre las observaciones generadas por las Entidades Territoriales de Salud en las visitas de seguimiento a los servicios de alimentación. El operador obtuvo una calificación de **96.9%**, 1.9% más que el período anterior, y viéndose afectada la categoría por incumplimiento de los horarios concertados en ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el cual obtuvo 92% de cumplimiento, frente al 100% obtenido para los demás ERONES del grupo.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con 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 **76.4%**, aumentando su puntaje en un 17.4%, con respecto al mes anterior. Los establecimientos con mayor puntaje en la categoría corresponden a ERON CPMS TUNJA y ERON EPMSC DUITAMA con 100% de cumplimiento, por otro lado, los que se presentan a continuación corresponden a los de las calificaciones más bajas:

- **ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (46%):** lámparas con tubos sin funcionamiento en área de cocina caliente y en cuarto de congelación, bombillo de servicio sanitario hombres sin funcionamiento, sistema eléctrico sin protección en área de preparación de jugos, recepción de materia prima, pasillos de cuarto frío y en caja eléctrica

de baños, sifón de pasillo de servicios sanitarios y sifón de área de jugos sin protección; pisos, paredes, techos y medias cañas con deterioro, desprendimiento de material y filtración de agua; faltante de baldosa en el piso del cuarto de congelación, puertas de baños con óxido y lámina con desprendimiento, puerta de cuarto de congelación y maduración con desprendimiento de pintura y óxido; abertura entre la puerta y el techo del área de recepción sin protección, y burlete entre piso y puerta con orificio; área de depósito temporal de residuos sólidos sin protección.

- **ERON EPAMSCAS COMBITA (39%): RANCHO ALTA:** luminaria sin funcionamiento en área de calderas, en área de producción (marmitas) y área de prealistamiento de alimentos enchufes in tapa de seguridad, sifones del área de prealistamiento de carnes sin rejilla, en área de lavado de manos y producción (hornos) paredes con desprendimiento de pintura en la base pared-piso, mesón del área de prealistamiento de alimentos (cerca de las marmitas) con desprendimiento de pintura y faltante de una pata de apoyo, puertas del área de prealistamiento de carnes, bodega de abarrotes y recepción de materia prima con desprendimiento de pintura (presencia de oxido), lavamanos de accionamiento no manual ubicado cerca el área de lavado de utensilios producción sin funcionamiento, uso del cuarto de calderas para la recolección de los residuos sólidos. **RANCHO BARNE:** en área de producción (marmitas) y área de preparación de jugos sifones sin rejillas, desprendimiento de pintura en paredes del área de producción, óxido y corrosión en puerta del área de carnes y puertas de ingreso al rancho.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: en esta categoría la Interventoría verifica cantidades y parámetros de calidad 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. El operador alcanza un puntaje del **83.6%**, con una disminución del 0.4% respecto al mes anterior, y sobresaliendo ERON CPMSCHO CHOCONTA (100%) como el establecimiento mejor posicionado de la categoría. Por otro lado, los siguientes corresponden a los establecimientos con mayor afectación en la categoría:

- **ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (61%):** productos de proveedores no incluidos en el listado remitido a la Interventoría, incumplimiento de la proyección del plan de compras, productos con incumplimiento de rotulado primario, uso de estibas rotas y en inadecuadas condiciones de higiene, incumplimiento de distancias perimetrales y áreas con falencias de limpieza.
- **ERON EPMS RAMIRIQUI (68%):** incumplimiento en la proyección del plan de compras, productos con rotulado ilegible de lote y fecha de vencimiento, faltante de rotulado de colores para garantizar rotación de materia prima e incumplimiento de distancias perimetrales, sumado a condiciones inadecuadas de limpieza en las áreas de almacenamiento.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los documentos que hagan sus veces, así como la renovación o implementación de los mantenimientos correctivos y preventivos de estos. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta un desempeño de **74.5%** en la categoría, indicando cumplimiento parcial de las obligaciones, aunque con una mejora del 5.5% con respecto al mes anterior. ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO corresponden a los establecimientos con mejor calificación al alcanzar el 100% de cumplimiento, por el contrario, los siguientes establecimientos se consolidan como los de más bajo desempeño en el período:

- **ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (40%):** estufas con fistos tapados y con mala combustión, cortinas plásticas al ingreso del servicio rotas, ollas con deterioro y

hendiduras, ruptura de tubo en cuarto de congelación, horno con faltante de la mitad de la lámina en la parte interna de la primera bandeja, lectura de temperatura de cuartos fríos fuera del límite permitido, carros transportadores con oxidación, desprendimiento de pintura y sin identificación.

- **ERON EPAMSCAS COMBITA (59%): RANCHO ALTA:** estufas en mal estado con generación de hollín, marmitas con tapas desprendidas, recipientes en mal estado (rotos), estibas rotas y en material no sanitario (madera), las 2 hidrolavadoras se encuentran sin funcionamiento, las 2 licuadoras caseras de 2 litros se encuentran en mal estado, una de ellas sin botón de encendido y la otra licuadora casera sin funcionamiento, ollas con ondulaciones en mal estado y rotas, horno del área de proceso con manija suelta y sistema de apagado y monitoreo sin funcionamiento (averiado), estanterías del cuarto de refrigeración y bodega de abarrotes en mal estado (oxido y con ondulaciones), ozono sin funcionamiento. **RANCHO BARNE:** se cuenta con una hidrolavadora de las dos requeridas según anexo 5, ollas rotas y en mal estado, cuarto de refrigeración #2 se encuentra con luminaria sin funcionamiento, cuarto de congelación de carnes con fuga de agua en su sistema de enfriamiento, carro transportador del patio 14 con baranda de madera (material no sanitario).
- **ERON EPMSC SOGAMOSO (55%):** no se cuenta con hidrolavadora ni licuadora no industrial, equipos requeridos de acuerdo a anexo 5; balde en área de pre alistamiento y recipiente de residuos en área de jugos rotos, se observan tapas de menaje de los PPL rotas.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: en esta categoría 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 las obligaciones en un **93.4%,** disminuyendo su desempeño en 1.6% frente al tiempo de evaluación anterior. ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON EPMS RAMIRIQUI obtuvo la calificación más baja con 80% de cumplimiento, esto debido a incumplimiento de temperatura de distribución de proteico entregado en tiempo de comida desayuno, desviación en la estandarización del servido de preparaciones cereal, ensalada y tubérculo del tiempo de comida almuerzo, omisión en la toma del número de contramuestras establecidas para el proteico y almacenamiento de éstas en recipiente no hermético.

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, y verificar el suministro de las Dietas Terapéuticas. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **94.9%**, aumentando un 0.9% frente a la calificación del período anterior. ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO obtuvo la calificación máxima de 100% de cumplimiento en la categoría, por otro lado, ERON CPMS TUNJA con 89% se consolida como el establecimiento con la calificación más baja, al presentar incumplimiento en gramaje de componentes proteico del tiempo

de comida almuerzo, entrega de dietas terapéuticas sin dar cumplimiento a derivación dietaría y en fiambreras sin el rotulado establecido en la OTM.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con el talento humano y tiempo de dedicación establecidos en los Anexos 10 y 11, y 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. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **89.8%**, aumentando 9.7% frente a lo obtenido en el periodo anterior. ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO obtuvieron las calificaciones más altas con 100% de cumplimiento, mientras que ERON EPAMSCAS COMBITA con un 81% de cumplimiento corresponde al servicio de alimentación con el menor desempeño, al evidenciar faltante de profesionales de nutrición, incumplimiento en la frecuencia de visitas del supervisor de mantenimiento, personal recién ingresado sin dotación, manipuladores con dotación en inadecuadas condiciones de limpieza y no realización de lavado de manos en RANCHO ALTA, en cuanto a RANCHO BARNE, se evidenció manipulador con peto roto y uso inadecuado del tapabocas al no cubrir nariz y boca.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO: la Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas, de acuerdo con la normatividad vigente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento parcial de la obligación con un **89.3%**, aumentando 7.3% la calificación obtenida el período anterior. ERON EPMSC DUITAMA y ERON CPMS TUNJA obtuvieron calificaciones de 100% en sus verificaciones, caso contrario de ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el cual con 68% de cumplimiento se consolida como el establecimiento con mejor puntaje obtenido, esto al evidenciar paredes y techos con exceso de grasa y humedad, media cañas con suciedad, angeos de ventanas con suciedad y grasa, puerta del cuarto de maduración en inadecuadas condiciones de limpieza, estancamiento de agua en áreas de proceso, sistemas de extracción con acumulación de grasa, equipos en inadecuadas condiciones de limpieza, con acumulación de grasa y hollín, instalaciones sanitarias con cisterna con falla de funcionamiento, faltante de soporte de entrega de kit de limpieza y desinfección de fiambreras a la PPL, residuos sólidos en bolsas en el piso y sin canecas, canecas de residuos sin tapas, contenedores azules sin identificación ni protección para la disposición de lavazas, y faltante de soporte de disposición final y correcto manejo de residuos sólidos aprovechables y residuos líquidos como lavazas y aceites.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: en esta categoría se evalúa el recibo de insumos y materias primas conforme a los horarios establecidos, estado y condiciones higiénicas de vehículos transportadores de alimentos, así como la documentación normativa requerida, manejo adecuado de alimentos y monitoreo de temperatura durante el transporte, y personal transportador aplicando buenas prácticas y con certificación de aptitud en manipulación de alimentos y capacitación correspondiente. Durante el periodo del presente informe, se evidencia cumplimiento del 100% para todos los establecimientos, representando una mejora de 5% frente al período anterior.

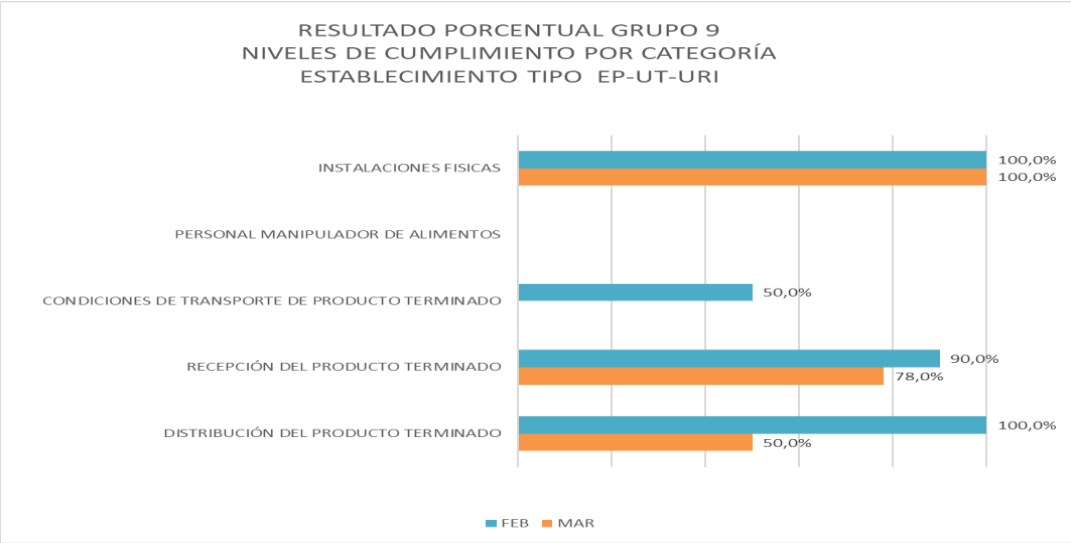
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: la Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario, y se ejecuten y registren oportunamente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta un desempeño de **95.1%,** con una mejora de 1.1% con respecto al mes anterior**.** ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO obtuvieron calificaciones de 100%, mientras que ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 84% vuelve a conseguir la calificación más baja

del grupo, afectada por no implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos por desviación recurrente del funcionamiento del cuarto de congelación y del horno, no cumplimiento de la verificación semanal establecida en la OTM para los termómetros, no disponibilidad de hoja de vida de los carros transportadores y faltante de paz y salvo del pago de proyectos productivos de los últimos meses ejecutados.

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 parcial de las obligaciones en un **83%**, presentando una mejora del 16% respecto al período anterior. ERON CPMS TUNJA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO alcanzaron la calificación máxima de 100%, caso contrario de ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR que obtiene 64% por no contar con manta antifuego, EPAMSCAS COMBITA con 25% por contar con un solo par de guantes de malla para los tres manipuladores del área de carnes en RANCHO ALTA y en RANCHO BARNE dicho elemento se encuentra en mal estado al estar roto, y CPMSCHO CHOCONTA con 75% por capacidad de extracción de aire reducida de la campana extractora.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de febrero y marzo 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.

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 9 del establecimiento visitado durante el mes de marzo de 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la Interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



Durante el período del presente informe, se realiza verificación en ESTACION DE POLICIA CHOCONTA, única estación de policía del grupo 9 a la que se le realiza visita, pues los demás establecimientos contemplados en el Anexo 23 no cuentan con población PPL.
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.

A continuación, se describe lo evidenciado durante la visita del periodo:

INSTALACIONES FÍSICAS: la interventoría evidencia que las raciones son dispuestas en una mesa en adecuadas condiciones higiénicas como almacenamiento temporal, por lo cual se califica con un 100% de cumplimiento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: en el presente periodo del informe no se califica la categoría, debido a que la persona que realiza el transporte de los alimentos corresponde a personal de la Policía Nacional.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: en el presente periodo del informe no se califica la categoría, debido a que el transporte del alimento se realiza a pie por parte del personal delegado de la alcaldía.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: el operador obtiene 78% de cumplimiento, 12% menos que el período anterior, ya que se evidencia desviación de temperatura de los componentes alimentarios verificados y éstos fueron entregados antes del horario establecido en la OTM.
DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: el operador presenta incumplimiento de 50%, 50% menos que el período anterior, esto debido a que no se realiza entrega de cucharas para el consumo 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 %	Seguimiento realizado el día 27-03-25 1.2 En área de cocina se observa perforaciones en diferentes puntos de las paredes. En área de utensilios pared con desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** Aún se cuenta con estas perforaciones en las paredes del área de proceso. 1.3 Uno de los extractores de la parte posterior no enciende. **Seguimiento:** El operador tiene funcionando todos los extractores dentro del área de proceso.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				4.1 Se observa producto almacenado en canastillas con presencia de moscas (Fruver). **Seguimiento:** Se evidencia productos almacenados con presencia de hongos.
EPMSC ANSERMA	2024-11-07	FAVORABLE	97 %	Seguimiento realizado en visita del día 20/03/2025. 1.2 Edificación e Instalaciones. Condiciones de pisos y paredes. No todas las uniones entre paredes y pisos en áreas de proceso son redondeadas. **Seguimiento:** Se evidencia la construcción de las uniones entre paredes y pisos en el área de proceso, el día 22 de noviembre de 2024 5.3 Saneamiento. No se cuenta con recipiente para disposición temporal de residuos en área de procesos. **Seguimiento:** El día 18 de noviembre implementa un área y consecución de recipiente para la disposición temporal de residuos dentro del área de proceso, el cual a la fecha actual se encuentra en uso.
EPMSC ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	Seguimiento realizado el día 12-03-25 1.4 En inodoro no se observa bizcocho. **Seguimiento:** Se evidencia que el operador realiza mantenimiento a las unidades sanitarias ubicadas en el establecimiento. 4.1 Se observa en el almacenamiento productos sin clasificar (tomate sobremaduro y papa de rechazo junto con la verdura buena). **Seguimiento:** El operador realiza selección de materia prima con el fin de evitar la contaminación cruzada.
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON COMPROMISOS	74 %	Seguimiento realizado en visita del día 18/03/2025: 1.2 Se evidencian pisos con desprendimiento de pintura, no cuenta con acabado liso presenta grietas que dificultan procesos de limpieza y desinfección, se evidencia áreas de cocina caliente las paredes tienen desprendimiento. **Seguimiento:** los pisos, paredes en general presentan alto grado de deterioro y paredes con exceso de grasa, en área de producción.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.3 Se evidencian techos en material no sanitario que no permite realizar la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Los techos en general de todas las áreas y bodega externa presentan alto grado de deterioro y presencia de hongos en techos de bodega externa. 1.4 Se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos diluido el cual no cumple con su función principal, el sistema de descarga del baño no cumple con su función ya que los operarios deben vaciar con un balde. **Seguimiento:** Se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos con consistencia adecuada, el baño de la PPL no cumple con su función, El tanque de agua no es utilizado para el uso exclusivo para el servicio de alimentación, se comparte con las baterías sanitarias. 2.1 Se evidencian utensilios como ollas, tapas, tablas y cuchillos en estado de deterioro, de igual manera se evidencian ollas con grietas e irregularidades, se evidencia estanterías en estado de oxidación que dificulta los procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia ollas, congeladores, cuchillos, tablas de picar, estufas altamente deterioradas, con deficientes procesos de limpieza, no se utilizan estanterías en el área de producción y almacenamiento. 2.2 Se evidencian planchas de cocción en estado de deterioro y con deficientes procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencian planchas deterioradas por uso, sin embargo, se encuentran en adecuado estado de limpieza y desinfección. 3.3 Se evidencia personal manipulador con dotación y delantales en estado de deterioro y con poca limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia personal manipulador con dotación deteriorada. 4.1 Se evidencia control de materias primas e insumos por medio de registros, pero no son diligenciados oportunamente. No se encuentran registros de verificación de recepción de materias primas e insumos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Se evidencian registros de recepción de materias primas e insumos actualizados. 4.4 Se evidencia bodega de almacenamiento con humedades, desprendimiento de pintura en pisos y con grietas que no permiten la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Las paredes de la bodega externa, áreas de producción, almacenamiento y disposición de menaje, prealistamiento presenta alto grado de deterioro. 5.1 Se evidencia que el tanque de almacenamiento de agua potable necesario para la reserva y garantizar por lo menos 1 día de producción o realizar limpieza y desinfección está siendo utilizado para las baterías sanitarias, debe ser de uso exclusivo. **Seguimiento:** El tanque de agua no es utilizado para el uso exclusivo para el servicio de alimentación, se comparte con las baterías sanitarias. 5.5 Se evidencia algunas áreas como bodega de almacenamiento, preliminares, almacenamiento provisional rancho con deficientes procesos de limpieza y desinfección en pisos, paredes, estibas equipos y utensilios. **Seguimiento:** Se evidencian deficientes procesos de limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento, bodega externa. 5.6 El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento, pero los registros de supervisión no son llevados oportunamente o no corresponden a la realidad del proceso. **Seguimiento:** Se evidencian formatos diarios de plan de saneamiento actualizados y diligenciados adecuadamente.
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	Seguimiento realizado en visita del día 20/03/2025: 1.1 Se evidencia que el establecimiento no cuenta con flujo secuencial, y no impide el ingreso de plagas en su totalidad. **Seguimiento:** Se evidencia que no se cuenta con flujo secuencial. Se evidencia angeos en las ventanas y en las puertas se tiene instalado

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				protectores que evitan el ingreso de plagas, insectos y roedores. 1.2 Se evidencia desprendimiento de pintura en la entrada de la cocina y en cocina caliente. Se evidencia existencia de humedad en el área de preparación. Se evidencia deterioro del piso en área de cocina caliente. **Seguimiento:** se evidencia que el operador ha realizado arreglos de menor cuantía, como mantenimiento de pintura en techos de cocina caliente y de todo el servicio en general. 1.3 Se evidencia que el sistema de extracción no tiene la capacidad necesaria para extraer el calor y vapor generado, se evidencia deterioro de la pintura en techos. **Seguimiento:** Se evidencia la existencia de extractores (tipo turbina) en buen estado y funcionales. El operador ha realizado mantenimientos de menor cuantía entre ellos mantenimiento de pintura en los techos. 1.4 Se evidencia falta de Vestier y lockers para el personal manipulador. Se evidencia falta de unidades sanitarias exclusivas para manipulador de alimentos. **Seguimiento:** se evidencia falta del área de vestieres y lockers y así mismo no se tiene unidades sanitarias para el personal manipulador. 2.1 Se evidencia deterioro de utensilios, sartenes, ollas, e indios. **Seguimiento:** se evidencia que el operador durante la ejecución del contrato ha realizado cambio de menaje como ollas, utensilios y sartenes.
EPMSC PACORA	2025-02-28	FAVORABLE	94 %	Se realiza seguimiento el día 26/03/2025. 1.2 Condiciones de Pisos - Pared: Uniones Pared - Pared no tienen acabado liso: **Seguimiento:** Se realizó la construcción del terminado liso pared en el área de preparación, el día 21 de marzo de 2025. 5. Saneamiento 5.5 Limpieza de áreas, equipos y utensilios. Personal manipulador no tiene claridad como es la limpieza y desinfección de alimentos, superficies y concentraciones a utilizar, se maneja

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				jabón sólido para el lavado de menaje lo cual puede ser foco de contaminación. **Seguimiento:** Al día del seguimiento el Operador ha capacitado desde el 5 de marzo al personal manipulador en Limpieza y Desinfección y como también ya se implementó el uso de jabones líquidos en lavado de menaje. 5.6 Soportes documentales de Saneamiento. No se tiene registro de limpieza y desinfección de la trampa de grasa. **Seguimiento:** Se evidencia la actualización del formato de limpieza y desinfección de la trampa de grasa, la cual se diligencia semanalmente
EPMSC PENSILVANIA	2025-03-10	FAVORABLE	94 %	Seguimiento realizado en visita 20/03/2025. 1.2 No evidencia uniones redondeadas entre pisos y paredes en el área de almacenamiento. Evidencia deterioro en piso en área de preparación en caliente **Seguimiento:** Se evidencia faltante de unión con forma redondeada de pared a pared y pared a piso en área de almacenamiento del servicio. El piso del área de cocina caliente se encuentra en buenas condiciones se evidencia desgaste de emboquillado de las baldosas de esta área. 1.3 Evidencia abertura en conexión de techo. No evidencia conexión redondeada con pared. **Seguimiento:** Se evidencia que no se presenta ninguna abertura entre el techo y la pared del servicio. 1.4 No se cuenta con vestidores y casilleros, se utiliza baño del patio 3. **Seguimiento:** Se evidencia que el servicio no cuenta con espacio para vestidores, lockers y tampoco cuenta con servicios sanitarios independientes. 5.3 Se evidencia recipientes de almacenamiento residuos sólidos con función manual **Seguimiento:** Operador cuenta en el servicio con canecas de accionamiento manual (levantar la tapa) para almacenamiento de residuos sólidos.
EPMSC PEREIRA	2024-10-23	FAVORABLE	94,5 %	Seguimiento realizado en visita 21/03/2025.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.2 Se evidencian pisos con baldosas en mal estado. **Seguimiento:** el operador no ha realizado un mantenimiento en los pisos y baldosas que se encuentran en mal estado en el establecimiento, pisos del área de lavado, pisos del área de prealistamiento, pisos del área de preparación de jugos, área de preparación de proteínas, pisos de los cuartos fríos. 2.1 se evidencia utensilios deteriorados, menajes deteriorados por el uso. **Seguimiento:** El operador realiza el cambio de varias ollas, pero se evidencia en la visita que las 12 estufas necesarias, según el parte de PPL atendidos, dos estufas se encuentran sin funcionamiento el resto de las estufas, aunque se les ha hecho el mantenimiento correspondiente no ha tenido el resultado esperado, ya que los equipos se encuentran muy deteriorados, oxidados, manchados, con desprendimiento de material, y no funcionan adecuadamente, ya que el flujo de gas es muy escaso porque las boquillas se encuentran selladas, por las altas temperaturas que se utilizan y no están garantizando los tiempos en los procesos de producción de los alimentos, al igual se pudo evidenciar que las cuatro pailas utilizadas para la producción. En la elaboración de proteínas, dos se encuentran rotas, al igual que las dos pailas utilizadas para la elaboración del cereal arroz y sus reparaciones han sido realizadas por el personal manipulador de alimentos y no han tenido los resultados esperados, ya que se utiliza un componente externo que, al ser lavado, es desprendido en el proceso y se sigue presentando la fuga de líquido. 5.2 Inexistencia de conexión alcantarillado de aguas residuales. **Seguimiento:** el operador manifiesta que es una adecuación de alta cuantía.
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE	93.5%	Seguimiento realizado en vista 21/03/2025. 1.2 Condiciones de pisos y paredes: Se evidencia rugosidad en la media caña

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: El 1 de noviembre de 2024 el Operador construye la media caña redondeada entre paredes y pisos donde se subsana la rugosidad descrita. 4.4. Condiciones de almacenamiento: Se evidencia oxidación en la estantería donde se almacenan los huevos. **Seguimiento:** el día 19 de diciembre de 2024, Se evidencia que la estantería donde se almacena los huevos fue pintada con pintura anticorrosiva.
EPMSC SALAMINA	2025-03-20	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88 %	No se hace seguimiento al CHS porque todavía no han pasado 30 días para que el operador pueda realizar alguna subsanación. Sin embargo, se describen los hallazgos evidencias que deja la secretaría de salud: 1.1 El área de la bodega no tiene el tamaño adecuado para la circulación del personal, para el traslado de materias primas y productos 1.2 las uniones entre las paredes y el piso no son redondeadas, se evidencia falta de continuidad en el piso, lo cual facilita la acumulación de suciedad, se evidencia asperezas y rugosidades en paredes. Se observa óxido en el piso por cilindro de gas y por estantería metálica. 2.1 Se evidencian defectos en parte interna de la licuadora industrial. El congelador blanco donde se almacena pollo presenta deterioro. Banda magnética deteriorada de nevera gris donde se encuentra el queso. . 4.4 no se garantiza la distancia requerida entre los equipos y la pared. 5.5 Se evidencia residuos de pintura en menaje y equipos, se evidencia acumulación de suciedad en los puntos muertos, se evidencia suciedad en empaque externo donde está almacenada el azúcar. 5.6 La frecuencia de la inspección para evidenciar presencia de plagas, no es suficiente de acuerdo a los registros evidenciados.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	90 %	En visita realizada el 19/03/2025 por parte de la interventoría, no se hace seguimiento al CHS porque todavía no han pasado 30 días para que el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				operador pueda realizar alguna subsanación. Sin embargo, se describen los hallazgos evidenciados que deja la secretaría de salud **1.1.** Localización y diseño. Se evidencia que la construcción no impide el ingreso de plagas, se observa aberturas entre en techo y pared (ondulaciones de la teja de Eternit) del área de preparación, que permite el posible ingreso de plagas. **1.2**. PISOS: se observan en el área de preparación deteriorada, con baldosas ausentes y quebradas lo cual favorece acumulación de suciedad y dificultan las actividades de limpieza. PAREDES: esquinas sin redondear de pared a pared, se observa hasta la mitad de la pared del área de proceso en baldosa, quebrada y desgastada. Se evidencian paredes con pintura altamente desgastadas con desprendimiento de partículas en área de lavado de manos al ingreso y en áreas de preparación. **1.3.** Techos, iluminación y ventilación. TECHO: en Eternit con ondulaciones que no facilitan la limpieza, sobre la cercha metálica en el área de preparación. Se observan vigas en madera en la parte alta. Sobre cercha metálica en el área de preparación. Se observa viga en madera y pintura desgastada, manchas. Se observa teja transparente sobre el área de lavado de ollas mal instalada con agujero, dice la persona que atiende la visita que no ingresa agua porque más arriba hay otro techo, pero posiblemente se pueda ingresar plagas por el tamaño del orificio **2.1** Se observan estufas con bases deterioradas oxidadas, neveras y congeladores despintados, oxidados algunos inclusive en la parte interna, puerta en mal estado. **2.2** Se observa tabla de picar en alto estado de deterioro, así como el menaje en el cual se realiza la entrega de los alimentos a los PPL

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	Seguimiento realizado en vista 14/03/2025 1. Edificación e Instalaciones 1.1 Se evidencia que el establecimiento no impide en su totalidad el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En noviembre de 2024 el Operador hace cambio de caucho en la puerta de abarrotes adicional está en ejecución el mantenimiento de este. 1.2 y 1.3 Se evidencia deterioro en el establecimiento general del área de proceso (cocina). Se evidencia problema de humedad en el techo. **seguimiento:** El operador ha realizado mejoras de pintura en el techo donde se presentaba humedad, de igual manera se evidencia que cuando llueve muy fuerte hay filtración de agua. 1.4. Se evidencia que el lavamanos de accionamiento no manual está fuera del servicio. **Seguimiento:** Desde el pasado mes de noviembre 2024 el operador ya cuenta con el lavamanos de accionamiento no manual en funcionamiento. 2. equipos y utensilios. 2.1. Se evidencia deterioro en sartenes y ollas **Seguimiento:** El operador ha gestionado la adquisición de nuevos sartenes y ollas. 4. Requisitos higiénicos 4.1. Se evidencia pérdida de trazabilidad de alimentos congelados **Seguimiento:** El operador cuenta con los congeladores según anexo N 5, que garantice la trazabilidad de alimentos congelados a su vez se tienen los formatos de registro de temperatura de los mismos, sin embargo, el día de la visita se evidencia que el congelador-refrigerador marca challenger no está en funcionamiento. Se evidencia que el operador está gestionando arreglos de menor cuantía como cambio de baldosas rotas, resane de paredes y mantenimiento en marcos y puertas de pintura.
ERON PEREIRA RM	2025-03-06	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	Seguimiento realizado en visita 07/03/2025. 1.2. Paredes del área de almacenamiento, producción, área de procesos, área de preparación, área,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				preliminares, área de almacenamiento, de materia prima, presentan humedades y desprendimiento de la capa superficial, pisos con fisuras y grietas. **Seguimiento:** el operador realiza procesos de pintura y adecuación a las paredes, y mejora las condiciones de los pisos en las diferentes áreas del servicio alimentación, pero se sigue presentando pared con presencia de humedad en área de canastillas. 1.3 techos área de almacenamiento, producción, presentan desprendimiento de la capa superficial. Angeo de protección del área de baños con desprendimiento y en ventanas del área de cocina **Seguimiento:** se presenta desprendimiento de la capa superficial en área de canastillas, varias de las mallas de protección de ventanas se encuentran sin una fijación hermética, pero evitan el ingreso de plagas. 1.4. Se evidencia mal funcionamiento del baño. Recipiente de disposición de residuos sin funcionalidad mal accionamiento. **Seguimiento:** se evidencia que las baterías sanitarias funcionan adecuadamente, la caneca de recolección de residuos no funciona adecuadamente, no función el pedal de accionamiento. 2.1. Equipo de preparaciones, estufas con oxidación, ruptura de lámina frontal, base estructural con desprendimiento de la capa superficial, estibas y canastillas con rupturas **Seguimiento:** la estufa en el área de producción no ha sido cambiada o se le ha realizado un mantenimiento correctivo eficaz, se retiran las estibas dañadas y se cambian por unas en buenas condiciones, las canastillas son lavadas y rotan constantemente.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				2.2. Se evidencia en recipientes de cocción, sartenes, recipientes plásticos, con oxidación, ruptura, fisuras. **Seguimiento:** Se siguen presentando utensilios con deterioro**.** 3.2 no se presenta concepto médico apto para manipular de alimentos. Sólo se presentan exámenes de laboratorio **Seguimiento:** se evidencia que, para el personal manipulador de alimentos encontrados en la visita, todos cumplen con los requisitos exigidos para la manipulación de alimentos, se cuenta con una valoración médica y exámenes de laboratorio. 3.4 Personal manipulador, no tiene conocimientos claros de los rangos de temperatura para los productos que regulan en ambiente frío. **Seguimiento:** El administrador programa una capacitación para nivelar conocimiento de los rangos de temperatura segura. 4.1 Se evidencia ubicación de productos de diferente tipo sin una adecuada disposición, confían a rangos de temperatura. Se evidencian productos sobre madurados. **Seguimiento:** se evidencia rotulación y los productos cárnicos se encuentran dentro de canastillas y se realiza separación de productos sobre madurados. 4.4 Se evidencia producto en cava de refrigerado, sin separación, producto averiado. Área de canastillas sin separación de canastillas a la pared. **Seguimiento**: se evidencia que se realiza separación de productos refrigerados por medio de empaque.

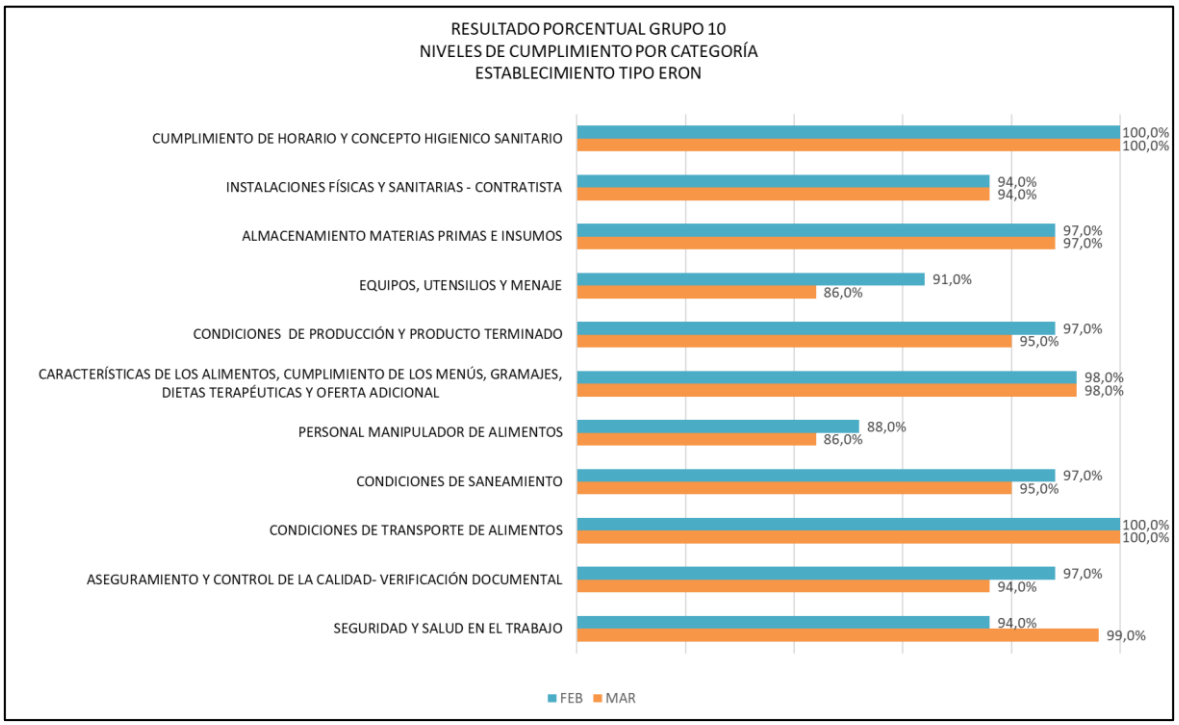
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				5.2 la acometida de manguera de lavaplatos sin hermeticidad. Rejilla, área de lavado, adjunto a cuarto de disposición de residuos, con obstrucción, y empozamiento. **Seguimiento:** se siguen presentando rejas en los cárcamos con óxido y fugas de agua en la tubería del lavamanos. 5.3 área de ubicación de recipientes de residuos sólidos, con fisuras, desprendimiento superficial, puertas con averías **Seguimiento:** se lavan las canecas y se mantienen con tapas y con bolsas. 5.5 Se evidencia área de almacenamiento, estanterías ubicadas de productos con acumulación de sociedad **Seguimiento:** se evidencia el día de la visita condiciones adecuadas de higiene y limpieza en el área y se evidencian actas de capacitación al personal manipulador de alimentos en procedimientos de limpieza y desinfección.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de marzo de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL 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 última 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, concepto por parte de la DTS encargada de tal visita sanitaria y el seguimiento realizado por parte de la interventoría frente a dichos hallazgos.

2.2.10.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 10 de los establecimientos con el comparativo visitados en el periodo del mes de marzo de 2025 comparado con el mes anterior febrero 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizadas por la interventoría a ERON.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante el periodo objeto del presente informe; aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla 11 aspectos técnicos, los cuales se registran en la gráfica, antes citada.

Es así como para el periodo del presente informe, el operador obtiene un porcentaje de desempeño promedio del **94%**, presentando una leve disminución del concepto de cumplimiento de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado en -1% del mes anterior (95%). Es así que, el establecimiento que presentó menor puntaje general para el presente periodo fue el ERON EPMSC CALARCÁ (82%), los demás establecimientos del grupo no llegaron al 100% de cumplimiento de las obligaciones, pero igualmente, se destaca que ninguno de los demás establecimientos estuvo por debajo del 90%. En tal sentido, en función de lo expuesto, la Interventoría realizó verificaciones permanentes a cada una de las categorías evaluadas, encontrando la información que a continuación se describe:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO: El operador presentó buen desempeño general, con el cumplimiento total de las obligaciones contractuales, en todos los establecimientos, manteniendo el desempeño con respecto al mes anterior (100%). De igual forma, para el periodo del presente informe, se realizó verificación a 57 tiempos de comida, con una participación del 33.3% para el desayuno, 28.1% para el almuerzo y 38.6% 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 realizó 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 presentó un desempeño del **94%**, manteniendo el desempeño con respecto al mes anterior. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de competencia del operador, correspondieron al ERON

PEREIRA y ERON DE ARMENIA los dos con 79%, en ERON Armenia se pudo observar que las lámparas o luminarias se encuentran alguna sin funcionamiento o se evidenciaron algunas desprendidas en un costado del techo, del mismo modo, se observó cortinas en el área de proceso deterioradas, al igual que no se cuenta con baño de accionamiento no manual en esta misma área; en ERON PEREIRA, se evidenciaron dos lámparas una en área de pre-alistamiento y otra en los vestieres sin funcionar; cuatro baldosas rotas en el cuarto frio de refrigeración para fruver, se evidencio, una baldosa rota en el cuarto de congelación para proteína, paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en techos y paredes; así mismo, se evidenció ventana con dos vidrios rotos en el área que comunica con lavado de menaje, puertas con oxido en la parte baja, (puerta de ingreso lavado, puerta baño y bodega enseres), puerta de ingreso al servicio desprendida.

Ahora bien, el establecimiento EPMSC PEREIRA presentó un porcentaje de 82% debido a que se encontraron dos lámparas dañadas en baño y vestier del servicio; puertas con oxido y desprendimiento de material por lo cual el operador decidió instalar cortinas en reemplazo de la puerta; se evidenció en el área de baños, vestieres, pasillo, cuarto frío y área de congeladores, techos con presencia de grasa y algunos con posible moho; se evidenció que no se encuentra con un espacio exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos que este protegido, ventilado, aislado y señalizado.

El ERON MANIZALES presento un porcentaje de 89% de cumplimiento debido a que el operador no realizó durante el mes de marzo arreglos de menor cuantía como: baldosas rotas, desprendimiento de pintura con dimensiones pequeñas del área de comidas frías, y marcos y puertas que presentan desprendimiento de pintura y oxido. Los ERONES EPMSC CALARCA (90%) Y EPMSC ARMENIA (93%) no alcanzaron el 100% debido a que se encontraron algunas lámparas sin funcionar, tomacorrientes sin protección y puertas con deterioro de pintura a nivel general.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: En este aspecto la Interventoría verificó 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 contaba 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 alcanzó un puntaje del **97%**, manteniendo la calificación con respecto al mes anterior, donde para el presente periodo los establecimientos que presentaron menor calificación fueron el ERON EPMSC CALARCÁ (90%) debido a que en visitas realizadas se evidenció que se almacena los productos sin separación física adecuada para evitar contaminación cruzada, no se utilizan canastillas y se almacenan en su empaque original (costales, cajas, bolsas) para almacenamiento de víveres, e igualmente, se observa esto en alimentos congelados, se observó también que no se cumple con las distancias perimetrales requeridas para realizar la debida limpieza y desinfección. El ERON MANIZALES obtiene igualmente 90% de cumplimiento, en donde se encontró proveedores que no están en la lista aportada por el operador como es el caso del proveedor “100% Huevos” ya que se encontró producto de esté en el almacenamiento; se evidenció incumplimiento en la visita del 04/03/2025, en la proyección del plan de compras ya que se evidenció que faltaron 12 de los 180 huevos para cumplir el parte del establecimiento, para el tiempo de comida desayuno del menú #7, que según la minuta patrón era huevo frito. El ultimo establecimiento que no cumple con el 100% de cumplimiento fue el ERON EPMSC PEREIRA que obtuvo 91% esto porque no se cumplió con el plan de compras debido a que se comprobó que no contaba con la proteína pescado para entrega del día 03/03/2025 tiempo de comida almuerzo menú #4 y no se evidencio separación física en el almacenamiento de productos crudos con productos cocidos para evitar contaminación cruzada, esto en visita del 21/03/2025, es de destacar que los 10 establecimientos restantes obtuvieron un 100% de cumplimiento en esta categoría.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Para esta categoría, la Interventoría verificó que los operadores cumplieran 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, es por ello que, en el período del presente informe, se evidenció que el operador presentó cumplimiento de la obligación en un **86%**, disminuyendo el resultado en un -5%, con respecto al mes anterior (91%), en donde los establecimientos que presentaron menor calificación fueron el ERON EPMSC CALARCA (57%), en este establecimiento se obtiene una disminución considerable con respecto al mes anterior, esto debido a que el establecimiento no cuenta con los equipos mínimos requeridos según anexo #5 pues se debe contar con 4 congeladores de mínimo 530 L y 4 refrigeradores de 520 L, en visita se evidencian 7 equipos en total sin capacidad especificada; equipos y utensilios deteriorados como es el caso de ollas, cuchillos y congeladores, un congelador se encuentra en desuso pues no funciona, y se evidenciaron 3 carros transportadores deteriorados, con llantas en mal estado y deficiencia en pintura. Se encuentra el ERON EPMSC PEREIRA (64%), esto debido a se evidenció que no se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo #5 de los documentos contractuales para el proceso de producción ya que no se tiene campana extractora (no está en funcionamiento), faltan 2 estufas, falta un cuarto de congelación según el volumen a almacenar de acuerdo al parte del establecimiento. Se observaron estufas con fugas de gas con mal funcionamiento, el cuarto de congelación no estaba funcionado, el cuarto de refrigeración no alcanza las temperaturas adecuadas de refrigeración establecidas para los alimentos menor a 6°C, congeladores con tapas dañadas sin empaques, y óxido en los compresores, ollas deterioradas con oxido y con hollín y carros transportadores con láminas rotas. Seguido del ERON MANIZALES (71%), donde se evidenciaron las manijas del congelador desprendidas y un carro transportador con deterioro (corrosión y desprendimiento de pintura). En cuanto al ERON EPMSC ANSERMA (83%), se continuó evidenciando 50 fiambreras deterioradas. El ERON PEREIRA (86%) de cumplimiento, presentó hallazgos en cuanto al mantenimiento de los equipos estufas, las cuales se evidenciaron con óxido, manchas y deterioro. El EPMSC SANTA ROSA DE CABAL también con el (86%), se evidencio en visita estufas con presencia de oxido, un congelador que no está funcionando correctamente, y en estado deteriorado. Finalmente, no logra alcanzar el 100% de cumplimiento el ERON EPMSC SALAMINA (93%) esto porque durante la visita realizada el día 21/03/2025 no se evidenció en el servicio el procesador de alimentos debido a que se encontraba en mantenimiento.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: Para este aspecto, la Interventoría verificó que los procesos de pre-alistamiento y preparación se realizaran 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 contramuestras de alimentos; dicho lo anterior, en el período del presente informe, se evidenció que el operador presentó cumplimiento de la obligación en un **95%,** disminuyendo su desempeño en un -2% de cumplimiento frente al mes anterior (97%). La mayor parte de desviaciones se presentaron en el ERON EPMSC CALARCA (89%), esto debido a que, se evidenció tablas de corte deterioradas las cuales deben reemplazarse, igualmente, el establecimiento no cuenta con la totalidad de termómetros en el área de procesos que debe ser 5, se encuentran solo 2 y estos no se encuentran funcionando de forma correcta. Se observa que los siguientes establecimientos no alcanzan la totalidad de cumplimiento por reportar las siguientes faltas: ERON MANIZALES (90%), se observó que el producto regulador fue servido a temperatura superior de la temperatura de conservación para alimentos fríos que es 4°C+/-2, y se entrega a 20°C, además, se encontró en visita del día 04/03/2025 que las contramuestras correspondiente al componente regulador del día 03/03/2025 estaban por debajo del peso solicitado en la OTM , el cual es de 200 g hasta el menos 5% (190g) y se evidencio muestras de 97g y 181g incumpliendo de esta forma a lo establecido. Los ERONES EPMSC PEREIRA Y ERON DE ARMENIA obtienen (91%), toda vez que no se dio cumplimiento al

rango de temperatura de seguridad de las bebidas y de la proteína; en Armenia el operador no cuenta con contramuestras completas faltando componente energético correspondiente al día 05/03/2025. ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL (94%) por no cumplir con el rango de temperatura segura en la entrega de los alimentos y los establecimientos de EPMSC SALAMINA Y ERON PEREIRA (95%), debido a que no cumplieron con los rangos de temperatura de seguridad, y se evidenció tablas de picar con alto grado de deterioro.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: En este aspecto, la Interventoría realizó 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 realizó 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 realizó 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 verificó el suministro de las Dietas Terapéuticas; observando que en el período del presente informe, el operador presentó un cumplimiento de la obligación en un **98%,** alcanzando un buen desempeño con respecto a los ítems evaluados manteniendo su puntaje con respecto del mes anterior, las desviaciones se presentaron específicamente por los establecimientos ERON EPMSC PEREIRA (92%) debido a que se evidencio intercambio en la preparación de los alimentos los cuales no fueron reportados y no se tiene autorización para estos intercambios, igualmente, se evidenció en visita del 21/03/2025, entrega en fondos de dietas terapéuticas, par el tiempo de comida desayuno, lo cual no es permitido en por lo establecido en la OTM. En EPMSC SANTA ROSA DE CABAL (96%) en el cual se observó intercambio del componente proteína y la autorización se solicita hasta después que la solicitó el interventor al operador y se observó en visita del día 06/03/2025 que los recipientes para la entrega de dietas no se encuentran rotulados de acuerdo a lo estipulado en la OTM. En los ERONES DE ARMENIA y ERON MANIZALES (97%), se presentó debido a intercambios sin informar al supervisor y/o Interventoría conforme a lo establecido y finalmente ERON EPMSC CALARCA (98%), debido a que presentó hallazgos en cuanto al registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas, porque se encontraba desactualizado el formato.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Para esta categoría, la Interventoría verificó que los contratistas y operadores cumplieran 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 verificó que el personal cumpliera 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); es así, que en el período del presente informe, el operador presentó cumplimiento de la obligación en un **86%**, disminuyendo el porcentaje en un -2%, respecto al periodo anterior (88%). Lo anterior debido a que en El ERON EPMSC CALARCÁ (70%), se vio afectado por no contar con los soportes de visitas semanales desde el mes de diciembre 2024 del profesional en mantenimiento de acuerdo al parte del ERON y conforme a lo establecido en el Anexo 23, no se cumplió con la frecuencia de visitas por parte de la profesional en calidad el cual debe realizarse una vez por semana, no se cuenta con jefe de cocina ni con personal capacitado en alturas; se evidenció manipulador con botas deterioradas, se realizó entrega de dotación 1 uniforme por cada manipulador, 1 peto por manipulador, no se entregan botas para la totalidad de ppl manipuladores, solo se entrega 1 uniforme según OTM deben ser 2; no se evidenció batas para visitantes, al momento de ingresar al rancho; en visita del 18/03/2025 se encontró 5 PPL que no contaban con certificado médico y certificado para

manipular alimentos. El establecimiento ERON EPMSC PEREIRA presento un porcentaje de cumplimiento del (75%), toda vez que no contó con el número de distribuidores establecidos; no se encuentra con registro de entrega de dotación al personal administrativo y operativo; se evidenció petos rotos, guantes rotos, botas rotas, uso de botas negras y guantes negros, que no cumplen con las especificaciones de la norma legal vigente. ERON DE ARMENIA con (80%) de cumplimiento, el cual al realizar la revisión documental se evidenció que no se contaba con acta de visita de profesional en mantenimiento para los meses de diciembre, enero, febrero y no se presentó acta por parte del operador de la renovación de dotación para el personal administrativo y operativo del establecimiento. El EPMSC SANTA ROSA DE CABAL (83%), observando que el establecimiento no cuenta con Administrador desde el día 15 de marzo, además, no se dio cumplimiento con el soporte de entrega de la dotación a personal administrativo y operativo por parte del operador. ERON EPMSC ARMENIA (85%), toda vez que el operador no presentó acta de visita del profesional de mantenimiento que para el parte del ERON debe ser quincenal, igualmente, se evidenció a un manipulador con dotación incompleta, sumado a que el operador no presento soporte de entrega de dotación al personal administrativo ni operativo.

El único establecimiento del grupo que logro obtener el 100% de cumplimiento durante el mes de marzo fue EPMSC SALAMINA, los demás a parte de los mencionados estuvieron entre el 90 y 95%, de esta forma: ERON EPMSC ANSERMA, ERON EPMSC PACORA, ERON EPMSC PENSILVANIA, ERON EPMSC RIOSUCIO, ERON MANIZALES Y ERON PEREIRA obtuvieron 90% de cumplimiento, esto debido a que el operador no presento soporte de entrega de la dotación correspondiente a los seis meses al personal administrativo y operario de los establecimientos mencionados. Y finalmente el ERON EPMSC MANIZALES (95%) ya que no se evidenció acta de visita de la nutricionista que laboró hasta el día 11/03/2025, y no se ha logrado culminar el proceso de contratación.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO: En este aspecto, la Interventoría verificó que el operador cumpliera 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; es por ello que, en el período del presente informe, se evidenció que el operador presentó cumplimiento de la obligación en un **95%**, disminuyendo la calificación en -2%, con respecto al mes anterior (97%). El porcentaje de cumplimiento se vio afectado, teniendo en cuenta que el establecimiento ERON EPMSC CALARCÁ con (74%) de cumplimiento, presentó paredes del área de producción y bodega externa con deficiente procesos de limpieza y desinfección; techos de área de producción, preliminares y bodega externa con exceso de grasa al igual que los extractores ubicados en el área de producción; utensilios y equipos con deficiente proceso de limpieza y desinfección; no se realizó lavado del tanque aunque se supera los seis meses requeridos para esté; se evidenció cucarachas en pared del cuarto de congeladores, sin que se observe acción correctiva por parte del operador. En el ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL (88%), se evidenciaron techos con presencia de grasa sobre el área caliente del servicio de alimentación; se observó equipos sucios en bodega de acopio, congeladores con manchas de grasa y piso de congelador con agua sangre, igualmente, se vio algunas fiambreras sucias. El ERON MANIZALES con (94%), debido a que en el área de producción y de almacenamiento de congeladores se evidenció techos con presencia de hongos. Los ERONES EPMCS PENSILVANIA Y EPMSC PEREIRA (97%), no alcanzaron a cumplir el 100% porque en Pensilvania el operador no aportó los soportes de fumigación para el control de plagas el cual según el cronograma debía ser el 19/02/2025, y en Pereira, se evidenció techos con humedad en diferentes áreas del servicio, los otros 8 establecimientos del grupo 10 a cargo del operador, alcanzaron el cumplimiento total en la categoría.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: Aquí la Interventoría verificó la respectiva normatividad sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia prima del suministro de alimentación. En el período del presente informe, fue posible coincidir

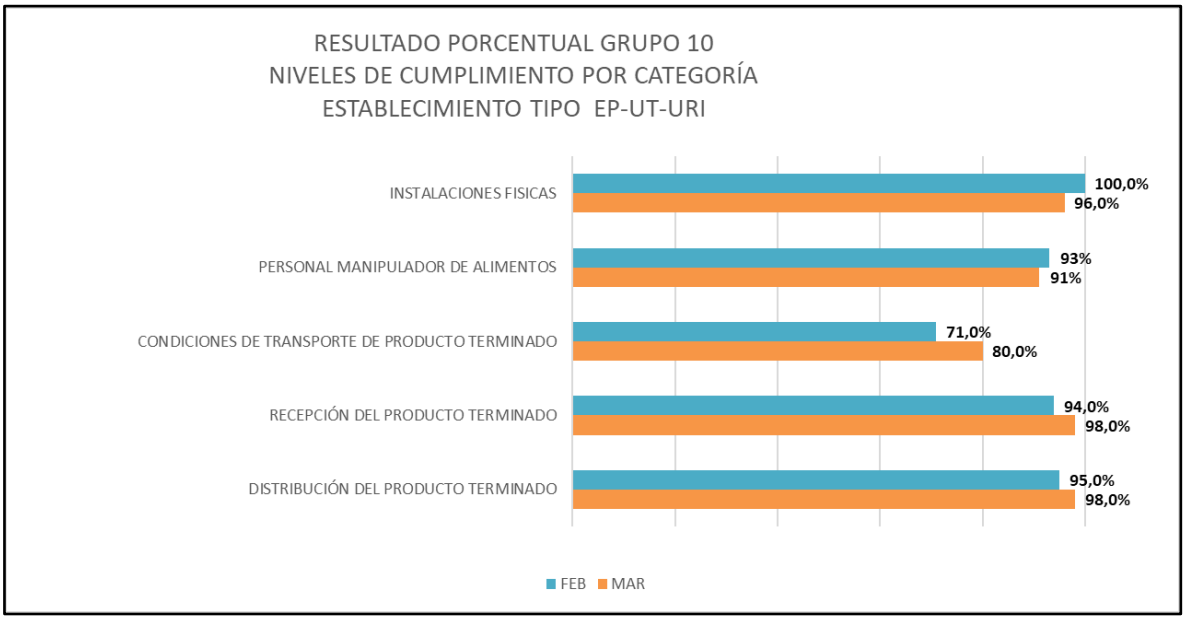
en las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en algunos establecimientos, obteniendo un porcentaje de cumplimiento en este aspecto del 100%, manteniendo la calificación con respecto al mes anterior.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: En relación con esta categoría, la Interventoría verificó que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplieran con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se ejecutaran y registraran oportunamente; dicho esto, en el período del presente informe, se evidenció que el operador presentó cumplimiento de la obligación en un **94%,** disminuyendo el porcentaje con respecto al mes anterior -3%**.** Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que en el ERON EPMSC CALARCÁ (74%) no se dio cumplimiento al cronograma de mantenimiento, no se contaba con profesional en mantenimiento, se percibe mal olor en los congeladores, no se ha realizado mantenimiento a los congeladores, estufas, carros transportadores deteriorados 3 en total; no se contaba con el total de los termómetros (5 termómetros) para el área de producción, solo se cuenta con 2, y estos no funcionaban adecuadamente; en visita del día 27/03/2024 se evidenció que los muestreos microbiológicos en el ERON se deben realizar cada 3 meses, ultima toma 13/12/2024 lo cual incumplió pues supera los tres meses sin tomar muestras para análisis microbiológicos; no contaba con soporte de paz y salvo de proyectos productivos correspondientes a los meses de diciembre 2024 y enero 2025. ERON DE ARMENIA (92%), se evidenció registros desactualizados de programa de mantenimiento, ya que no se observó visita por parte del profesional en mantenimiento y no se cuenta con los mantenimientos preventivos de manera trimestral para los carros transportadores como lo solicita la OTM. Los ERONES EPMSC SALAMINA Y ERON MANIZALES con (93%), esto debido a que en Manizales, los carros transportadores no tienen hoja de vida y uno de los dos que existen en el establecimiento se encuentra sin mantenimiento que debe hacerse con frecuencia de cada tres meses, mientras que en Salamina se evidenció que no se cumplió con la frecuencia de toma de muestras microbiológicas, además en vista del 21/03/2025 se observó que no se cuenta con el paz y salvo de proyectos productivos correspondiente al mes de enero 2025. Los ERONES EPMSC MANIZALES Y EPMSC ARMENIA (95%), toda vez que en Armenia no se evidenció mantenimiento preventivo a carros transportadores de manera trimestral; en EPMSC MANIZALES se evidenció que no se cumplió con la toma de muestras para análisis microbiológico incumpliendo con la frecuencia que es de cada tres meses, igualmente, no se observó el paz y salvo de proyectos productivos correspondiente al mes de enero. Y por último está el ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL (98%), pues no se cumplió con la frecuencia establecida para el muestreo microbiológico establecido en el anexo #6, el cual es de cada cuatro meses.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: En cuanto a esta categoría, la Interventoría realizó 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, se verificó que el operador cumpliera en la ejecución del servicio, en todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON, CRM, UT o Estaciones de policía; es así que, en el período del presente informe, se evidenció que el operador presentó un porcentaje de cumplimiento de la obligación de **99%**, aumentando con respecto al mes anterior en un 5%. No se alcanza a un porcentaje del 100%, debido a que se presentó en el establecimiento ERON DE ARMENIA (83%), pues no se evidenció soporte de capacitación del mes de diciembre por parte de SST, es de destacar que los demás ERONES de este grupo si obtuvieron el cumplimiento total en esta categoría.

A continuación, se presenta la calificación comparativa del GRUPO 10 de los establecimientos visitados durante los meses de febrero y marzo del 2025, por cada una de las categorías evaluadas

en las visitas de supervisión realizadas por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verificaron los requisitos sanitarios, dentro de los cuales se encontraban 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, así como el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega en EP.

Para el periodo del presente informe el operador alcanzó un **93%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas; con lo cual se evidenció que presento un incremento respecto del mes inmediatamente anterior (89%). A continuación, se relacionan los establecimientos que presentaron un mejor desempeño: EP ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER, EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARMATO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE SUPIA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ, EP ESTACIÓN DE POLICÍA RISARALDA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ, EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (MANIZALES) y EP ESTACIÓN DE POLICÍA VITERBO, los cuales alcanzaron un cumplimiento total de las obligaciones evaluadas, presentando un puntaje del 100% de cumplimiento. No obstante, se presentaron establecimientos los cuales no alcanzaron un cumplimiento inferior al 100% como los fueron: EP ESTACIÓN DE POLICÍA ANSERMA (95%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA APIA (93%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA CUBA (95%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL (95%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (ARMENIA) (94%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA UPPV (95%). Los siguientes establecimientos presentaron los menores puntajes en el periodo del presente informe ya que presenta un cumplimiento parcial en su verificación: EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARCELLA (89%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA PEREIRA (85%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS (80%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINA (80%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA CHINCHINA (78%) y EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL REMANSO (78%).

Por otro lado, durante el periodo evaluado, se realizaron en total 50 tiempos de comida, considerando un porcentaje de participación del 34% para las verificaciones al desayuno, 40% para el almuerzo y un 26% para la cena y refrigerio nocturno.

A continuación, se describe lo evidenciado durante las visitas en el periodo del mes de marzo:

INSTALACIONES FÍSICAS (96%): En el periodo del presente informe, el operador presentó una disminución del cumplimiento frente al mes anterior (100%), debido a que en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL se evidenció que los alimentos son depositados directamente en el piso de la estación, ya que no se cuenta con estibas o canastillas para el almacenamiento temporal de los alimentos, obteniendo esta estación un incumplimiento del 50%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): Para el periodo del presente informe, el operador presentó una disminución del 2% respecto al mes anterior (93%). Las desviaciones se presentaron principalmente en las siguientes estaciones debido a los hallazgos evidenciados:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA APIA (50%): El manipulador de alimentos designado por el operador no contaba con certificado médico ni certificado de manipulación de alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA CHINCHINA (50%): Durante la visita se evidenció que el personal manipulador no utilizaba la dotación completa dispuesta para manipular alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINA (33%): El manipulador de alimentos designado por el operador no contaba con certificado médico y el operador no presenta evidencia de acta de visita a la EP por parte del Profesión de Calidad y de Estaciones de Policía del mes de marzo.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (80%): En el periodo del presente informe, el operador obtuvo un significativo incremento de 9% en el porcentaje de cumplimiento parcial en relación al mes anterior (71%), no se obtiene un cumplimiento total debido principalmente a los hallazgos no conformes presentados en los siguientes establecimientos:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA CHINCHINA (40%): Se evidenció que el vehículo empleado para el transporte de los alimentos es un vehículo particular con placas EPZ370, el cual no contaba con concepto sanitario emitido por la Dirección Territorial de Salud, tampoco se evidenció la leyenda transporte de alimentos, el transporte no es apto para el transporte de alimentos, ya que no contaba con ningún tipo de protección que evite una posible alteración en la calidad e inocuidad de los alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS (40%): Se evidenció que el vehículo transportador era un automóvil particular con placas PFF388, el cual no contaba con concepto sanitario emitido por la entidad de salud, tampoco con el letrero “Transporte de Alimentos”, y el vehículo no contaba con condiciones físicas para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL REMANSO (40%): El vehículo transportador evidenciado fue una motocicleta con canastillas, sin ningún tipo de protección para evitar la alteración en la inocuidad de los alimentos, tampoco contó con la leyenda transporte de alimentos, además, se evidenció que el vehículo utilizado no corresponde al vehículo registrado en el plan de rutas.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA PEREIRA (40%): Se evidenció entrega de raciones en vehículo particular con placas PFF388, el cual no contaba con concepto sanitario expedido por la Dirección Territorial de Salud, no se encontró en condiciones física para garantizar la calidad e inocuidad del alimento y este vehículo no se encuentra vinculado en el plan de rutas.

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARSELLA (60%): Se evidenció vehículo de placas JRY 513, realizando la entrega de las raciones, este vehículo es para uso particular, por lo cual no contaba con concepto sanitario, no apto para transporte de alimentos y no contaba con la leyenda de transporte de alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA ANSERMA (80%). El transporte de las raciones desde el ERON de Anserma hasta la EP de Anserma, se realizaron en un vehículo tipo motocicleta con placa DXM- 06H, el cual no contaba con el concepto higiénico sanitario, expedido por la entidad de salud, es de mencionar que el vehículo exigido por OTM para la distribución de las raciones es de un automotor de cuatro ruedas, ya que supera el límite de la PPL.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA CUBA (80%): Se evidenció que el vehículo transportador es tipo motocicleta con placa SPA35G, los alimentos se dispusieron canastilla sin protección que evite la alteración en la calidad e inocuidad del alimento.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINA (FUERA) (80%): Se evidenció que el vehículo tipo motocicleta con placas SPA-35G no cuenta con las condiciones de transporte por lo que utilizan unas canastillas sin ningún tipo de protección que evite la alteración en la calidad e inocuidad de las raciones.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En el periodo del presente informe, el operador presentó un aumento del 4% respecto al mes anterior (94%). Lo anterior debido a los hallazgos no conformes que se presentaron en los siguientes establecimientos:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS (89%): Durante la visita se evidenció intercambio del energético tiempo de comida almuerzo del menú N 11, según minuta estaba programado plátano maduro cocido y el operador hace entrega de yuca cocida, en el link no se encuentra dicho intercambio.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL REMANSO (88%): Se evidenció en visita realizada para tiempo de comida desayuno del día 10/03/2025, que el contratista no cumplió con los horarios de entrega, llegada del vehículo 9:12 am.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (88%): Se presentó intercambio en el componente regulador se entrega pepino guisado en cambio de verduras salteadas (cebolla, pimentón, zanahoria, calabacín) tiempo de comida almuerzo menú #15, el cual no es reportado ni por correo electrónico ni en el Drive de Intercambios.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA UPV (89%): Durante la visita se evidenció intercambio de preparación para el proteico tiempo de comida almuerzo menú N 13, según minuta estaba previsto 2 huevos fritos por ppl, el contratista hace entrega de huevo perico, dicho intercambio no se encuentra en el link.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En el periodo del presente informe hay un incremento del 3% respecto al mes anterior (95%), en el cual no se obtiene el cumplimiento total debido a que en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINA (FUERA) con un 50 % de cumplimiento, se evidenció que se hace entrega de la bebida para refrigerio nocturno en bolsa plástica, la cual no cumple con las condiciones higiénicas de inocuidad del componente.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	No se hace seguimiento al CHS porque el operador se encuentra dentro de los tiempos para realizar alguna subsanación. Sin embargo, se describen los hallazgos que deja la secretaría de salud en el acta: **1.2.** Paredes en general con desprendimiento de pintura y humedad, pisos porosos en el área de fruver y cuartos fríos, uniones de boquilla de pisos deteriorada en áreas y cuartos fríos, orificios en pared ingreso cuarto frío. **1.3** Se evidencia desprendimiento de pintura en techos. **2.1** No se cuenta con rejillas en sifones de lavaplatos y lavamanos. Base interna de mesones en acero con óxido **5.1** El suministro de agua no es constante en las diferentes áreas del establecimiento **5.3**. Se evidencia en área de preliminares recipientes de residuos sólidos sin tapa. **6.5.** Falta de limpieza en canastillas plásticas que contienen alimentos terminados - No se tiene claridad en dosificación del desinfectante a utilizar. Falta reforzar actividades de limpieza en áreas. **6.6** Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades realizadas en el establecimiento.
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80.5%	No se hace seguimiento al CHS porque el operador se encuentra dentro de los tiempos para realizar alguna subsanación. Sin embargo, se describen los hallazgos que deja la secretaría de salud en el acta: **1.1** Área de preliminares sin completa protección en parte superior. **1.2** Pisos con acabado no liso, deteriorados en áreas y cuarto frío y área de jugos y en cavas de congelación. Paredes con grietas. Tomas eléctricas sin debida protección. Paredes con pintura deteriorada y desprendimiento de rejillas oxidadas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.3 Lámpara rota en área de preparación de carnes. **2.1** Parrillas de difusor en cuarto frío oxidadas. Presencia de óxido bajo mesones. Manijas de cuartos fríos dañadas y de congelador. Oxidación bajo mesones. **4.4** Materias primas prealistadas (papas), sin la debida protección en cuarto frío. **5.1** Servicio de agua no es constante. **5.2** Empozamientos en rejillas de área de lavado. **5.3** Residuos sin tapa en área de oxidación. **5.5** Tuberías superiores con presencia de grasa. Aseo de canastillas deficientes. No hay claridad con la dosificación de desinfectantes a utilizar. **5.6** Registros soporte no evidencian la actividad real del establecimiento.
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	No se hace seguimiento al CHS porque el operador se encuentra dentro de los tiempos para realizar alguna subsanación. Sin embargo, se describen los hallazgos que deja la secretaría de salud en el acta: **1.2** Cableado expuesto en área de preliminares, sin ningún tipo de protección. Pisos con porosidades y rejillas de piso oxidadas. Pintura de paredes deteriorada. Paredes con bordes desportillados. **1.3** Base de lámpara de área de marmita con óxido. Tuberías en techo con óxido. Tomas eléctricas sin protección total, ubicados en pared. **2.1** Cuarto de refrigeración con óxido en difusores, chapas de puertas dañadas. Lámina en área de lavado oxidada. Cortina de aire con óxido y no funciona. Ollas y recipientes plásticos en deterioro. Mesón sin desagüe y oxidado. Parte interna de mesas con óxido. Empaque de congelador manchado. **5.1** El suministro de agua no es constante en las diferentes áreas del establecimiento. **5.2** Se evidencia empozamiento de agua en área de lavado. **5.5** Limpieza de canastillas insuficiente. Tubería con presencia de grasa en parte alta de cocina. No se tienen claras las dosificaciones del desinfectante a utilizar. **5.6** Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de las actividades realizadas en el establecimiento.
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	No se hace seguimiento al CHS porque el operador se encuentra dentro de los tiempos para realizar alguna subsanación. Sin embargo, se describen los hallazgos que deja la secretaría de salud en el acta: **1.1** Espacio de malla en área superior que no aísla completamente el área de preparación. **1.2** Pisos no lisos, porosos y deteriorados en áreas y cuartos fríos. Lámina metálica desprendida en pared y tomas eléctricas descubiertas. Paredes con orificios. **2.1** Presencia de óxido en base de mesones y bajo superficie. Cortina de aire sin funcionamiento con óxido. Empaque de cuarto de congelación en mal estado. Presencia de óxido en bases de equipos de área caliente, en reja de almacenamiento. Pocetas sin rejilla. **5.1** Suministro no es constante en las diferentes áreas del establecimiento. **5.2** Pocetas de desinfección de ensaladas sin desagües, directamente salen los residuos al piso. **5.5** Actividades de limpieza deficientes en canastillas y utensilios. Tuberías con presencia de grasa en parte más alta de cocina. No se tiene claridad en dosificaciones de desinfectante a utilizar. **5.6** Formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento.
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	No se hace seguimiento al CHS porque el operador se encuentra dentro de los tiempos para realizar alguna subsanación. Sin embargo, se describen los hallazgos que deja la secretaría de salud en el acta: **1.2** Piso con agujeros en área de cocina caliente. Baldosas rotas y desprendimiento de pintura en área caliente (estufa) y techo. Borde rejilla deteriorado (piso). **1.3** Desprendimiento de pintura en techo y pared área de lavado de ollas. Tomas eléctricas sin protección en área de recepción de materia prima. Cables sueltos de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				lámpara en techo en área de pelado papas. **2.1** Empaque de cuarto frío en mal estado. Los lavaplatos y lavamos en pedal no cuentan con rejillas en sifones. Presencia de óxido en tablero. El cuarto de congelación presenta piso roto y no cuenta con energía eléctrica. Parte interna de mesas en acero con óxido. Tapa de congelador sin manijas. Cuarto frío No.3 no se encuentra funcionando. **4.4** Se presenta desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de productos secos. **5.1** El suministro de agua no es constante en las diferentes áreas del establecimiento. **5.5** Tuberías con presencia de grasa en parte alta de cocina. **5.6** Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento.
EPAMS LA DORADA	05/03/2025	FAVORABLE	96%	Seguimiento realizado en visita el día: 25/03/2025. **1.2** Se evidencian algunas paredes con desgaste. **Seguimiento:** Se evidencia operador realizó proceso de resane y pintura a las paredes del servicio **2.1** Se evidenciaron estufas con oxido **Seguimiento:** Se evidencia 3 de las 4 estufas con las que cuenta el servicio con presencia de óxido en su parte externa.
EPMSC FRESNO	2024-04-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	Seguimiento realizado en visita del día: 28/03/2025. **1.2** Se evidencia rejilla de protección con deterioro ubicado en drenaje cerca al área de servicio sanitarios, evidencia de orificios entre baldosa ubicado en la pared cerca al equipo donde se almacenan las contra muestras y en la parte interna superior del mesón, desprendimiento de material en mesón donde se soportan las ollas con los alimentos preparados. **Seguimiento**: Operador realizó cambio de rejilla que se encontraba con deterioro, realizó resane en la pared que presentaba orificios y en el mesón, la del mesón por paso del tiempo ya se encuentra desgastada nuevamente.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.3 Se evidencia extractores parcialmente protegidos **Seguimiento:** Se evidencia que el operador realizó cambio de mallas de los 4 extractores del servicio, pero los 2 extractores del área de cocina caliente presentan parcialmente espacios con falta de protección. **2.1** Presencia de oxido parte externa en tapa de equipo donde se almacenan las contra muestras, deterioro en tapa de protección del recipiente donde se almacenan las contra muestras, se evidencia una olla y tapa con deterioro **Seguimiento:** Operador adquirió 2 equipos de congelación nuevos en perfectas condiciones y en uno de ellos realiza el almacenamiento de las contra muestras, se retiró del servicio el que presentaba deterioro, cambio el contenedor donde se almacenan las contra muestras con los que cuentan están en buenas condiciones, realizo compra de ollas y tapa. **4.1** Se evidencia pulpas de fruta de lulo sin etiqueta y rotulado, presentan ficha técnica del chorizo, y no cuentan con autorización de comercialización. **Seguimiento:** toda la pulpa que se evidencia en el servicio cuenta con rotulación adecuada, operador dentro del menú no tiene autorizado entrega de chorizo (no hace parte de la minuta), no se evidencia chorizo durante la visita. **5.6** No se evidencia POES de equipos de medición, no se evidencia en los formatos de limpieza y desinfección la verificación de esta actividad referente a mallas. **Seguimiento:** Operador diligencia de forma adecuada los formatos según lo estipulado por la USPEC anexo 2.
EPMSC HONDA	2024-03-21	FAVORABLE	90%	Seguimiento realizado en visita del día **18/03/2025:** 1.2 En área de almacenamiento de frío se evidencia una pared con desprendimiento de material parcialmente, en área de proceso se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				evidencia drenaje sin rejilla de protección, se evidencia desprendimiento de material en pared parte inferior al ingresar al área de abarrotes, no existe protección para drenaje ubicado en zona donde se realiza las actividades de limpieza y desinfección, desprendimiento de material en pared ubicado en marco de puerta al ingresar al área de almacenamiento, no existe protección para el drenaje ubicado en área de manejo de residuos sólidos, piso área de disposición de residuos sin acabados sanitarios. **Seguimiento:** Se evidencia mantenimiento realizado a pared con desprendimiento de material en área de almacenamiento, se evidencia instalación de rejilla de protección en área de proceso, se evidencia mantenimiento de paredes en parte inferior en área de abarrotes, no existe protección (tapa y rejilla) en área continua al lavado de menaje, se evidencia instalación de rejilla en drenaje ubicado en área de manejo de residuos sólidos, se evidencia instalación de baldosas en piso de área de disposición de residuos. **1.3** Se evidencia espacio para toma eléctrico sin protección, presencia de óxido en la parte inferior de algunas puertas y sus marcos, desprendimiento de malla parcialmente en ventana área de almacenamiento. **Seguimiento:** Se evidencia adecuada instalación de tomas eléctricos, se evidencian mantenimientos correctivos realizados a puertas y sus respectivos marcos, se evidencia instalación adecuada de malla en ventana de área de almacenamiento **2.1** Mesa azul para ubicar ollas lavadas con deterioro, desprendimiento de pintura en piso de un equipo de conservación donde ubican botellones de agua, se evidencia un equipo de conservación con desprendimiento de material. **Seguimiento:** Se evidencia mantenimiento realizado a mesa azul para ubicar ollas, adicionalmente el operador ubica

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				estibas para dicha función, se evidencia congelador horizontal #3 empleado para el almacenamiento de recipientes con agua con presencia de óxido y corrosión. **5.2** Se evidencia cúmulo de residuo líquido provenientes de actividades de limpieza y desinfección cerca al área de lavado de elementos **Seguimiento:** Se evidencian actividades constantes de limpieza y desinfección en área cercana al lavado de elementos. **5.5** De acuerdo a las preguntas realizadas no realizan medidas exactas para las actividades de limpieza y desinfección de frutas y verduras. **Seguimiento:** Se evidencian registros sobre control de desinfección de alimentos y empaques actualizados, donde se describe producto utilizado y su concentración.
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	20/03/2025	FAVORABLE	95,5%	Seguimiento realizado en visita del día: 26/03/2025. **1.2** En las dos áreas de almacenamiento se evidencian espacios entre marco de puerta y pared. **Seguimiento:** Operador realizó proceso de tapar los espacios con silicona falta pintarlos. **2.1** Estante o soporte de canastillas presenta deterioro parcialmente, se evidencia un estante en área de almacenamiento de material no sanitario. **Seguimiento:** Se evidencia estantería donde se almacena el huevo de material no sanitario y estante donde se ponen las canastillas de la verdura con deterioro. **5.6** no se evidencia fuente de capacitación de abastecimiento de agua en el programa, si cuenta con tanque de almacenamiento de agua sus materiales y capacidad. **Seguimiento:** El contratista realiza capacitación con tema de abastecimiento de agua el día 21/03/2025, adjunta listado de asistencia y evaluaciones

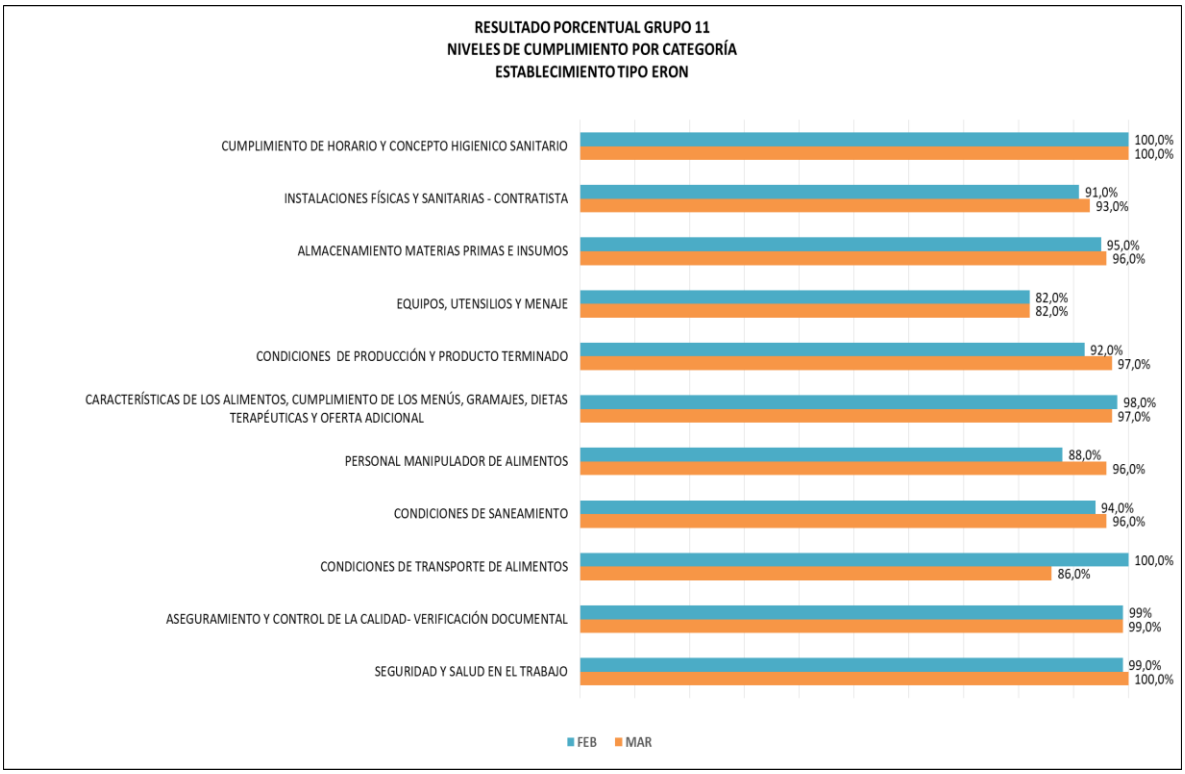
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC PUERTO BOYACA	27/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	No se hace seguimiento al CHS porque el operador se encuentra dentro de los tiempos para realizar alguna subsanación. Sin embargo, se describen los hallazgos que deja la secretaría de salud en el acta: **1.2** Se observa piso con signos de corrosión y con manchas, en bodega, también se observa paredes con levantamiento de pintura y deterioro de la misma. – Puertas con presencia de óxido en área de preparación. **1.3** Techo con asperezas o rugosidades que impide fácil limpieza y desinfección en el área de bodega. **1.4** Se observa unidad sanitaria para el personal de área de almacenamiento en obra gris (infraestructura). **2.1** Se observa congeladores de área de bodega y área de preparación con las gomas y cauchos y maniguetas. **4.4** No realizan las debidas condiciones de almacenamiento. **5.3** Se observa recipientes de residuos sólidos en el área de preparación sin tapa.

Durante el periodo del presente informe, al mes de marzo de 2025, 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), entidad responsable de emitir el concepto higiénico-sanitario en los establecimientos penitenciarios y carcelarios ERON; por ello, en la tabla que antecede se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido en la emisión de dicho documento y concepto por parte de la DTS, encargada de la visita sanitaria. Teniendo en cuenta lo establecido en la OTM frente a que el contratista deberá realizar las acciones para la renovación del concepto sanitario ante el Ente correspondiente antes del término de la vigencia de éste (1 año) o cuanto la supervisión lo requiera, se evidenció que para el caso de EPMSC HONDA, el operador presentó solicitud de visita, toda vez que el CHS cumplió 1 año el día 21/03/2025.

2.2.11.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta la calificación comparativa del GRUPO 11 de los establecimientos visitados en el periodo de febrero 2025 y marzo 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a los establecimientos tipo ERON.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante el periodo del mes de marzo de 2025, 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%**, de cumplimiento de las obligaciones con respecto al instrumento de verificación aplicado; aumentando en 2% el porcentaje de desempeño, respecto al mes de febrero 2025 (94%).

Es así que, el establecimiento que presentó menor puntaje para este periodo fue el ERON COIBA IBAGUE (93%); mientras que los establecimientos que obtuvieron un desempeño destacado del 100%, correspondieron a la PLA PLANTA DE PRODUCCION LIBANO y ERON EPMSC LIBANO. En función de lo expuesto, la Interventoría realiza verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, por lo cual éstas se describen a continuación a partir de lo evaluado en el periodo del presente informe:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: El operador presenta buen desempeño general, dando cumplimiento a la totalidad de las variables evaluadas en la categoría alcanzando un puntaje de **100%**; con base en lo anterior, se evidencia que el operador mantiene el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas, con respecto al horario de entrega. En el mes evaluado, se realizó atención de verificación a un total de 42 tiempos de comida, de los cuales el 28%, correspondieron al tiempo de comida desayuno, el 36% se evaluó el tiempo de comida almuerzo, y un 36% se evalúo para el tiempo de comida 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 **93%** de cumplimiento, en el periodo del presente informe, aumentando 2% el nivel de cumplimiento con respecto al periodo anterior. Los establecimientos que presentaron desviaciones de tipo locativo de pertinencia del operador, fueron: ERON EPMSC PUERTO BOYACA (89%), ERON COIBA IBAGUE (91%), ERON EPMSC HONDA (93%), ERON EPMSC FRESNO (96%) y ERON EPAMS LA DORADA (98); a continuación, se detallan los hallazgos presentados por cada establecimiento:

EPMSC PUERTO BOYACA: Se evidenció techo con asperezas y rugosidades de área de bodega de almacenamiento de abarrotes lo cual impide la fácil limpieza y desinfección; adicional, se observó puerta de ingreso a bodega de congeladores con pulpa de fruta con deterioro en la parte inferior, en visita posterior se evidenció que el operador realizó retiro de la puerta deteriorada, manifestando que realizará la instalación de cortinas plásticas, pero hasta la terminación del periodo evaluado no realizó acciones correctivas.

ERON COIBA IBAGUÉ
Bloque 1: Se evidenció que los sifones del lavaplatos del área de fritos y de lavamanos del área de ingreso de personal, no contaban con la rejilla para evitar ingreso de plagas; adicional, el mesón de porcionado de queso, presenta corrosión en el soporte frontal (base); así mismo, el ventanal de producción que comunica al área de almacenamiento de fruver, tiene el anjeo despegado, lo cual puede permitir el ingreso de plagas (justo en el extractor).
Bloque 2: Se evidenció pared junto a la estufa número 1 con una medida aproximada de 1.5x1.5 metros porosa y con huecos, pared del área de prealistamiento tubérculo con huecos con la misma área de 1.5 metros x 1.5 metros.
Bloque 4: Se evidenció que persiste la presencia de residuos líquidos y sólidos en el área de recepción de materia prima, debido a actividades de lavado de menaje.
Bloque 5: Se evidenciaron 10 lámparas de techo sin funcionar; se evidenció pared que separa las estufas entre sí, con una medida aproximada de 2mtsx 1.60mts de alto, con desprendimiento de pintura en ambas caras y falta del mensaje “espacio libre de humo” en las instalaciones sanitarias.
Bloque 7: Se evidenció en el área de producción junto a las mamitas, un tramo de aproximadamente un metro de piso con fisura y puertas del área de shut, lockers, salida de personal y cuarto de químicos, con presencia de óxido y deterioro en la parte inferior; así mismo, presencia de óxido en los marcos de los ventanales del área de fruver y marmitas**.**

EPMSC HONDA: Se evidenció faltante de tapa y rejilla en alcantarillado en área continua al lavado de menaje.
ERON EPMSC FRESNO: Se evidenciaron los 4 extractores del servicio, distribuidos 2 en área de almacenamiento de abarrotes y 2 en área de producción con la malla anti-insecto (angeos) desprendidas que no brindan la protección adecuada para evitar el paso de plagas a las áreas del servicio.
ERON EPAMS LA DORADA: Se evidenció desprendimiento de pintura en el área de tubérculos por la humedad.

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; dicho lo anterior, de forma general y en promedio, durante el periodo objeto del presente informe se alcanzó un puntaje del **96%,** aumentando su

desempeño con respecto al mes anterior en un 1%. Para esta categoría los establecimientos de menor desempeño fueron ERON EPMSC HONDA y ERON EPMSC PUERTO BOYACA con 90% de cumplimiento, seguidos del establecimiento ERON COIBA IBAGUE (96%), afectados por las siguientes desviaciones:

EPMSC HONDA: Se evidenció producto arroz entero en almacenamiento el cual no cumplía con el etiquetado y rotuló establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, presentó escrito con marcador datos como lote y fecha de vencimiento; adicional, almacenamiento en cocina de producto color (achiote) incumpliendo con lo establecido en la OTM para alimentos no permitidos.
ERON EPMSC PUERTO BOYACA: Se evidenció en etiqueta y rótulo de carne de cerdo del proveedor HB-19 que relaciona temperatura de congelación y de refrigeración sin establecer cuál es la temperatura adecuada para su conservación; adicional, se observó producto arroz entero en almacenamiento, el cual no cumple con el etiquetado y rotulado establecido para el empaque primario, presentó escrito con marcador datos como lote y fecha de vencimiento, operador no presentó oficio que permitiera verificar los datos que se encuentran en el producto mencionados anteriormente, cantidad evidenciada = 900 Kg.
ERON COIBA IBAGUÉ
Bloque 1: Se evidenciaron 6,6 kg de fécula de maíz sin su empaque primario en la bodega de abarrotes; panela ámbar del proveedor Surtivíveres y productor inversiones San Roque, dicho alimento no cumplía con la norma de rotulado resolución 5109 del 2005, ya que no declaró la fecha de vencimiento en el orden correcto " mes/año", sino que declara "año/mes/día"; zanahoria y papa en costales y no en canastillas para preservar su conservación; plátano, cebolla cabezona, y papa en costales y bolsas plásticas, que al parecer no son de primer uso y no en canastillas como se requiere para garantizar su conservación.

Equipos, utensilios y menaje: Para esta categoría la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces; así como el estado de los mismos, dicho esto, en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación, alcanzando un cumplimiento parcial de **82%,** manteniendo su comportamiento con respecto al mes anterior. Los establecimientos que presentaron menor desempeño promedio fueron el ERON EPMSC HONDA (71%), ERON COIBA IBAGUE (74%), ERON EPMSC PUERTO BOYACÁ y ERON EPAMS LA DORADA con 93% de cumplimiento, puntajes afectados por las siguientes desviaciones:

EPMSC HONDA: Se evidenció horno vertical de 5 bandejas y congelador horizontal #3 con presencia de óxido y corrosión; así mismo, congelador horizontal #2, identificado como: (embutidos/pescado), no se encontró en funcionamiento, presentó fallas eléctricas y de gas.
COIBA IBAGUÉ
Bloque 1: Se evidenció que no se cuenta con los equipos mínimos según el anexo 5 y número de PPL (1607), debido a faltante de 1 hidro lavadora de las 2 requeridas, 2 sartenes basculantes de los 3 solicitados, 1 bandeja de sobreponer; no se aporta autorización para el reemplazo; así mismo no se cuenta con el pela papas de 200 kg/h y licuadora industrial por daño. Adicional, Se evidenció 1 olla usada para la elaboración de la sopa de dietas, la cual presentó deterioro y fisuras en la parte superior y equipos como pela papas y licuadora sin identificación de fuera de uso
Bloque 2: Se evidenció la falta de 3 sartén basculante de 80 lts, de acuerdo al anexo 5 y número de PPL, se observó que se cuenta con 2 calderas, 1 funcionando y la segunda fuera de servicio.
Bloque 4: Se observó que no se cuenta con los equipos mínimos requeridos según anexo 5, falta 1 sartén basculante, 1 plancha de asar no se observa la solicitud del reemplazo; para el momento de

la visita, la trampa de grasa no estaba funcionando, esto debido a que el lavado de menaje se realiza en el exterior del rancho, por el taponamiento de la red hidráulica.
Bloque 5: No se cuenta con equipos mínimos requeridos, falta 2 sartén basculante; se tienen dos calderas, una funcionando y la segunda fuera de servicio por daño; igualmente, se evidenció el no funcionamiento de pela papas por daño en el motor; cauchos de los cuartos fríos de congelación y refrigeración en mal estados; además, se evidenció el desprendimiento de las tapas internas de las puertas de los cuartos de congelación y refrigeración; se observó carro transportador identificado con el número 2, con falta de pintura y con oxido.
Bloque 7: Se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con los equipos mínimos requeridos según anexo 5 y número de PPL atendidos (610), debido a la falta de 2 procesadores de alimentos de 50 kg/hora, y 2 sartenes basculantes de 80 litros, el operador no aporta autorización para el reemplazo; se observaron 2 ollas con deterioro y en mal estado en la parte superior, las cuáles son usadas en el área de producción para la entrega de sopas y cocción de alimentos. Se evidenciaron dos ollas grandes usadas en el área de dietas con agua de panela y avena, las cuales presentaban deterioro en la parte superior de la circunferencia; así mismo, carro transportador número 4 usado para el traslado de dietas a los patios, el cual no cuenta con puerta exponiendo los alimentos a posibles caídas y dificultad en traslados hacia los patios y carro transportador número 1 con deterioro en la pintura y corrosión, el cual es usado para transporte de alimentos a los patios.
EPMSC PUERTO BOYACA: Se evidenció congelador horizontal serial 01505381 usado por el operador para el almacenamiento de pulpa de fruta, el cual no se encontraba en funcionamiento.
EPAMS LA DORADA: Se evidenció procesador de alimentos en reparación ya que se le daño la correa dentada y 3 estufas con oxido en parte interna y externa.

Condiciones de producción y producto terminado: En este aspecto, 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 evidenció un **97%** de cumplimiento, aumentando un 5% con respecto al mes anterior (92%). El establecimiento con menor desempeño para esta categoría fue el ERON COIBA IBAGUE (94%), a continuación, se identifican los hallazgos que se incurren en cada bloque del establecimiento:

COIBA IBAGUÉ
Bloque 1: Se evidenció en el servido y distribución de alimentos del menú 13 "almuerzo", hacia los patios alimentos en canastillas y no en recipientes isotérmicos como lo establece la OTM, que evite el riesgo de contaminación cruzada (huevos fritos arepa asada, ensalada de remolacha y zanahoria).
Bloque 5: Se evidenció la entrega de componentes alimenticios en canastillas, recipientes no isotérmicos que no conservan la temperatura para su distribución.
Bloque 7: En el momento de la visita no se observó la báscula para el pesaje de los fondos, ya que según argumenta el administrador salió para reparación, se llevó prestado el equipo de medición del bloque 2 hacia la 1 p.m., y fue retornado nuevamente a las 3:30 pm; durante la cena del menú 11, se evidenció el servido y distribución de alimentos en canastillas hacia los patios (carne de cerdo asado - papa con hogao), incumpliendo lo establecido en la OTM, ya que deben ser en recipientes isotérmicos con tapa, para evitar contaminación y garantizar las temperaturas; durante la entrega del desayuno del menú 3, se evidenció el servido y distribución de alimentos en canastillas hacia los patos (huevos, pan), incumpliendo lo establecido en la OTM, ya que debe ser en recipientes isotérmicos con tapa y durante la cena del menú 13, se evidenció el servido y distribución de alimentos en canastillas hacia los patios (huevo frito- arepa asada), incumpliendo lo establecido en la OTM, ya que deben ser en recipientes isotérmicos con tapa, para evitar contaminación.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional: Para esta categoría, 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 realiza 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; es por ello que en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación, alcanzando un porcentaje del **97%,** disminuyendo el porcentaje en -1% con respecto al mes anterior (98%). Los establecimientos con un menor desempeño en esta categoría correspondieron a ERON COIBA IBAGUÉ (95%) y ERON EPAMS LA DORADA (98%), los cuales se vieron afectados en su calificación debido a los siguientes hallazgos presentados en visitas por parte de la Interventoría:

COIBA IBAGUÉ
Bloque 2: Se evidenció que de las 201 dietas del rancho 2, 48 se entregaron en fondos, incumpliendo con las condiciones definidas en la oferta técnica y manual de dietas terapéuticas.
Bloque 5: Se evidenció que de las 36 dietas que tiene el patio 31, 31 de estas dietas se entregan en fondos, o bolsas plásticas; para el patio 32 de las 48 dietas de este patio 39 se entregan en fondos o bolsas plásticas, no lográndose así identificar así el PPL, patio, ni tipo de dieta a entregar, de acuerdo con lo requerido por la OTM; así como tampoco se puede verificar las condiciones de entrega como son gramaje y derivación.
EPAMS LA DORADA: Se evidenció que el operador realizó intercambio en el tiempo de comida cena, menú #7 componente proteico, se entregó pierna pernil asado a cambio de pechuga al perejil.

Personal manipulador de alimentos: Frente a este aspecto, 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); dicho esto, en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **96%,** aumentando el desempeño en 8% con respecto al mes anterior (88%). Los establecimientos con menor desempeño para esta categoría fueron ERON COIBA IBAGUÉ (92%) y ERON EPMSC FRESNO (95%), las desviaciones presentadas en cada ERON se debieron a:

COIBA IBAGUÉ
Bloque 2: Se evidenció la falta de un auxiliar de proceso de los dos requeridos de acuerdo con el número de PPL atendidos.
Bloque 5: El operador no cuenta con el personal mínimo requerido según el anexo 9 y número de PPL atendida, se evidenció faltante de un auxiliar de procesos.
Bloque 7: Se evidenció que no se cuenta con el personal mínimo requerido de acuerdo al anexo 9 y número de PPL atendida en el bloque 7, que corresponde a 610 PPL, toda vez que se requiere 1 ingeniero de alimentos de tiempo completo, pero durante la visita se observa que no se cuenta con dicho profesional; así mismo se observó al manipulador Delio de Jesús Gómez con peto deteriorado, y el manipulador Jhon Eber Sánchez sin peto; adicionalmente no se evidenció entrega de botas nuevas a dichos manipuladores, los dos laboran con botas prestadas; posteriormente se evidenció que fue entregado solo las botas blancas con respecto a la visita anterior.

EPMSC FRESNO: El establecimiento cuenta con 84 PPL, según anexo 9 debe tener 1 auxiliar de proceso disponible en el servicio, para el día de la visita no se contaba con dicho auxiliar, operador no presentó ningún soporte para justificar ausencia.

Condiciones de Saneamiento: Para esta categoría, 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 con lo contemplado en resolución 2674 /2013); en ese sentido, en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **96%,** presentando un aumento del 2% con respecto al mes anterior (94%). Los establecimientos que menor desempeño presentaron para esta categoría, fueron: ERON EPMSC HONDA. ERON EPMSC FRESNO y ERON COIBA IBAGUÉ, con un porcentaje de cumplimiento del 94% para cada uno, presentando desviaciones en:

ERON EPMSC HONDA: Se evidenciaron paredes de cocina con presencia de hollín.
ERON EPMSC FRESNO: Se evidenciaron 4 extractores del servicio, ubicados 2 en área de almacenamiento abarrotes y 2 en área de producción (cocina caliente) con la malla anti- insecto (angeos) sucia con presencia de grasa.
COIBA IBAGUÉ
Bloque 1: Se evidenciaron canastillas plásticas que contenían alimentos, para la distribución a los patios durante el almuerzo, con falencias en la limpieza de la parte externa; adicional, recipientes para la disposición de residuos sólidos ubicados en el área de fritos, preliminar producción y porcionado sin su respectiva tapa, ni la identificación.
Bloque 2: Se evidenciaron techos y ductos superiores con acumulación de grasa en general.
Bloque 4: Se evidenció acumulación de agua en pisos de área preliminar, ensaladas e ingreso a cuarto de congelación.
Bloque 5: Se evidenció el taponamiento de las redes hidráulicas del área de prealistamiento, pared superior del área de dietas con acumulación de grasa; techos con acumulación de grasa en general.
Condiciones de transporte de alimentos: Frente a esta categoría, 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, donde se logró hacer esta verificación se evidencia cumplimiento de la obligación con un 86**%,** presentando una disminución de menos 14%, con respecto al mes anterior (100%). Los establecimientos que presentaron hallazgos en esta categoría durante las visitas de la Interventoría fueron: ERON COIBA IBAGUE (78%) y ERON EPMSC PUERTO BOYACA (80%); debido a:

ERON COIBA IBAGUÉ
Bloque 7: Se evidenció deterioro y presencia de corrosión en la carrocería del vehículo de placas WHW 133, que realizó traslado de materias primas desde el acopio hasta el bloque 7 y del bloque 7 para la URI, lo cual no facilita la limpieza y puede generar contaminación.
ERON EPMSC PUERTO BOYACÁ: Se evidenció que el conductor del vehículo WCK-087 no contaba con la vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.

Aseguramiento y Control De La Calidad- Verificación Documental: En este aspecto, 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; es así que para el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **99%,** manteniendo el desempeño, con respecto al mes anterior**.** El establecimiento con menor desempeño para esta categoría fue ERON COIBA IBAGUE con 98% de cumplimiento, dentro de las desviaciones que afectaron la categoría, están:

ERON COIBA IBAGUÉ

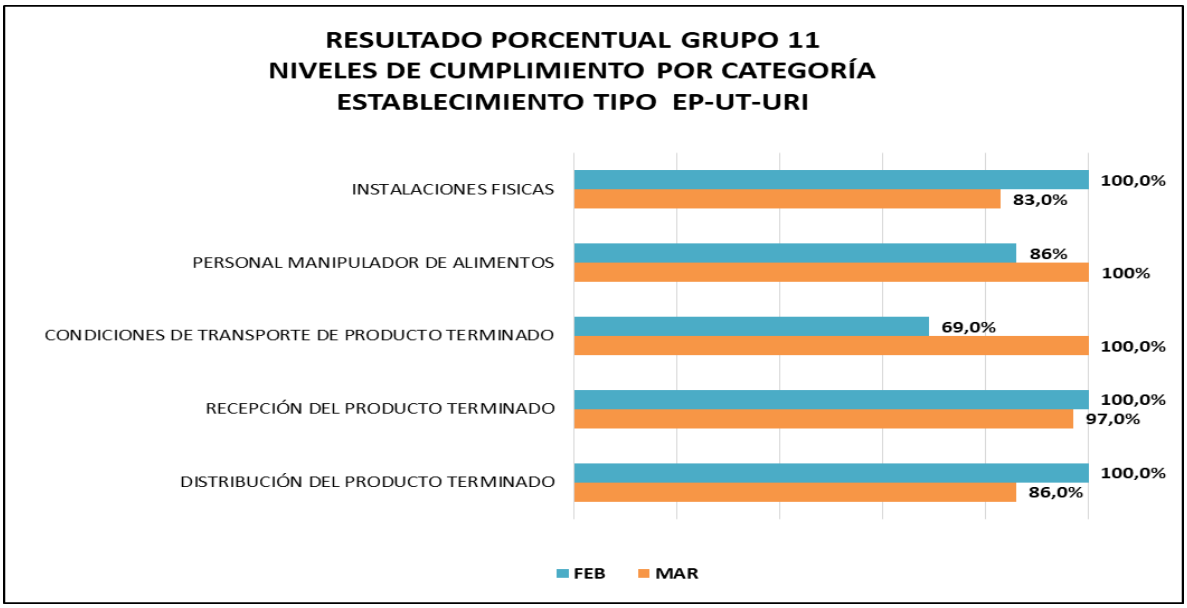
Bloque 1: No se observaron soportes del mantenimiento correctivo del pela papas y la licuadora industrial los cuales para el momento de la visita se encuentran "en fuera de uso" por daño.

Bloque 5: No se observaron soportes del mantenimiento de la pela papa, ni los cauchos de las puertas de los cuartos fríos, como tampoco soportes del mantenimiento del carro #2 en pintura.

Bloque 7: No se observaron soportes del mantenimiento correctivo de la báscula, la cual se encuentra inactiva por daño; adicional carro transportador de alimentos número 1 (patios) y número 4 (Dietas), se evidenciaron con falta de mantenimiento preventivo, ya que presentaron deterioro en pintura y falta de puerta.

Seguridad y salud en el trabajo: Para esta categoría, 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; es así como para el período del presente informe, se evidenció cumplimiento global del **100%** de las obligaciones contractualmente pactadas, aumentando en un 1% con respecto al mes anterior (99%).

A continuación, se presenta la calificación comparativa del GRUPO 11 de los establecimientos visitados durante el mes de febrero de 2025 y marzo de 2025, en la cual se ilustran las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



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

recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP. Por último, se evalúa el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega.

Para el periodo del presente informe el operador alcanzó un **96%** de desempeño, representando un incremento del 5%, con respecto al mes anterior (91%). Los establecimientos con mejor desempeño fueron EP DISTRITO y EP LA DORADA, alcanzando un 100% de cumplimiento global, mientras que la EP PERMANENTE CENTRAL presentó el menor desempeño con el 92% de cumplimiento.

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

1. Instalaciones físicas (83%): En el presente periodo, el operador dio cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, disminuyendo 17% con respecto al mes anterior, de las dos estaciones verificadas para esta categoría EP DISTRITO y ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL, se presentó desviación en el desempeño en la EP PERMANENTE CENTRAL, con un cumplimiento de 75%, debido a que durante las visitas de Interventoría, se evidenciaron canastillas que contenían los alimentos durante el almacenamiento, las cuales presentaron suciedad en la parte externa.

2. Personal manipulador de alimentos (100%): En el presente periodo, el operador dio cumplimento global, con relación a los aspectos evaluados, de acuerdo a las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente, en donde aumentó en 14% la calificación con respecto al mes anterior (86%).
3. Condiciones de transporte de producto terminado (100%): En el presente periodo, se evidencia un aumento significativo de 31% en el desempeño con respecto al mes anterior (69%).

4. Recepción del producto terminado (97%): En el presente periodo, el operador disminuyo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, en cuanto a la normatividad sanitaria y contractual, presentando una disminución en menos 3% en su puntaje con respecto al mes anterior (100%); debido a la desviación que presentó la EP PERMANENTE CENTRAL (94%), en cuanto a que se evidenció que durante la entrega del almuerzo del menú 14, el operador realizó cambio de preparación de componente proteico, y no aportó documento ni evidencia de la solicitud del cambio ante la interventoría, entregando pernil de pollo a la plancha, en lugar de pernil de pollo a la criolla.

5. Distribución del producto terminado (86%): Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el operador dio cumplimiento parcial a las obligaciones, disminuyendo la calificación con respecto al mes anterior (100%), en menos 14%. Dicha categoría se vio afectada por los hallazgos evidenciados durante las visitas de Interventoría a la EP PERMANENTE CENTRAL, establecimiento que tuvo un cumplimiento parcial del 67%, en cuanto a que no se evidenció la entrega de los utensilios básicos para el consumo de alimentos durante el almuerzo del menú 14, el operador aportó acta número 0035-06 del 21 de junio 2024, donde se indica la prohibición de ingreso de dichos elementos, sin embargo, no se encuentra autorización de la USPEC, ni de la interventoría para dicho proceder.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de marzo de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON Grupo No. 12 Regional Noroeste, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador Ornua SAS.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76,0%	9 MESES	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%	5 MESES	1.El ingreso de productos se realiza por la misma parte donde se retiran para la cocción de los alimentos (no hay secuencia en los procesos). 2. Juntas o uniones de pared en el área de cocina cerca al fogón de gas deteriorado, falta de continuidad y asperezas, canaleta entre pared y pared no es continua en la parte superior del enchapado. 3. La puerta de bodega de granos, frutas y verduras e insumos químicos presenta oxido, deterioro y abertura. 4. No posee vestidores y casilleros para personal que labora en el área de preparación. 5. Refrigerador donde se almacena queso y verdura presenta puertas y uniones internas defectuosas; 6. Las superficies de los equipos que 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	3 MESES	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 equipos de congelación y refrigeración son insuficientes.
EPMSC MEDELLIN	21/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,0%	5 MESES	1.Área de cocción con condensación y acumulación de mohos. 2. Área de descarte para devolución en condiciones de pisos, paredes y techos en material no sanitario. 3. Humedad en paredes de área de almacenamiento de abarrotes y de verdura. 4. Humedad en paredes en área de abarrotes; techo en área de descarte deteriorado. 5. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos en todos los dispositivos. 6. Oxido en estantería y mesas; estibas en material no sanitario, 7. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos. 8. Personal en actividades de aseo y preparación, con misma dotación. 9. Almacenamiento en cavas de carne importada cuyo empaque secundario continua sin ser removida. 10. Cavas con deterioro en sus mediacañas, oxidación cercana a puertas, desprendimiento de partículas del techo, humedad en área de almacenamiento. 11. Se evidencia riesgo de presencia de plagas (cucarachas) por estas humedades especialmente.
EPMSC PUERTO BERRIO	19/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	67,5%	6 MESES	• 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					ubicada en el área de servido de los alimentos, Desprendimiento de pintura en techos y deterioro general. La ventilación no es suficiente se evidencian altas temperaturas. • Las unidades sanitarias no cuentan con puerta • Uso de utensilios con presencia de hollín generado por el mal funcionamiento de los fogones. Tabla para el picado de los alimentos con desgaste, deterior y desprendimiento de material, • No presentan ficha técnica o soportes donde se evidencie la información de los equipos. Se realiza destrucción voluntaria de menaje (33 unidades y 11 tapas) • Manipulador con botas de color negro con falencias de limpieza y desinfección en botas. • Almacenamiento de materias primas con suciedad en el empaque exterior y abiertos, (se realiza la destrucción voluntaria de 1600 gr aprox de panela por presencia de humedad interna y deterioro en su empaque). Tres paquetes de arepa sin la identificación completa de acuerdo a la resolución 5109 de 2013. Pollo congelado en cajas con rotulo y al momento de su almacenamiento (quedo en su empaque interior sin la información completa donde se pierde la trazabilidad). • No se llevan registros para el control de temperatura en el proceso. El almacenamiento de las materias primas secas granos y abarrotes no conservan las distancias perimetrales con respeto a las paredes. • No presentan soportes microbiológicos y fisicoquímicos de la calidad del agua potable. • Un recipiente de residuos sin tapa y ubicado en el área de preparación. • Techo en el área de preparación con acumulación de suciedad (hollín). Estanterías en bodega de granos con acumulación de agua y paredes con telarañas. Canastillas con suciedad y polvo ubicadas en el área de preparación. Área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección se encuentra en desorden, • Los registros presentados no corresponden a lo evidenciado durante la visita.
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	1 AÑO Y 4 MESES	**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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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	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%	9 MESES	1.El acceso al área de preparación de alimentos no tiene puerta de control y prevención de ingreso de eventuales plagas y personal no autorizado. 2. El piso del área de preparación no tiene pendiente suficiente para evacuar aguas de lavado. 3. El techo presenta evidencia de humedad en la zona de parrilla, la iluminación y ventilación es suficiente. 4. El congelador dos tiene la tapa en mal estado y presenta óxido, 5. Cuatro manipuladores de alimentos (internos) no tienen reconocimiento médico vigente.6. La papelera de la unidad sanitaria no es de pedal y los demás recipientes no cumplen código de colores.
EPMSC ISTMINA	03/09/2024	FAVORABLE	100%	6 MESES	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 AÑO Y 8 MESES	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 EXTERNA MEDELLÍN G12	27 y 29/01/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	69%	2 MESES	1.Se evidencia desprotección en puertas de ingreso de zonas de carga y de ingreso de materias primas; el diseño actual de la planta favorece el contraflujo y cruce de actividades en producción, áreas de almacenamiento en zonas de tránsito común. 2. Se evidencian drenajes de áreas de lavado de canastillas con deterioro, drenajes de zona de lavado y algunos pozuelos sin rejillas. Pared de áreas de lavado con porosidad y desprendimiento de baldosín. 3. Se evidencia en área de Vestier objetos personales y calzado en exterior de casilleros, mezcla de uniones con prendas visiblemente sucias. En baños de personal se evidencia orinal sin puerta, unidades sanitarias sin tapa. 4. Se evidencia difusores de cava de refrigeración

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					con goteo y condensación, algunos utensilios con deterioro, ollas abolladas, otras carbonizadas. 5. Se evidencia personal con dotación incompleta, no se garantiza la higienización continua de manos en cambios de actividad. 6. Se evidencia que el personal no cuenta con claridad en algunos procesos y/o actividades propias bajo su responsabilidad. 7. Durarte la recepción no garantizan el control de los criterios de los criterios de partos aceptación y/o rechazo, según críticos establecidos, se evidencia controles de temperatura de materias primas refrigeradas y/o congeladas con sesgos frente a las temperaturas de transporte. 8. Durante la visita no se logra validar seguimiento a las temperaturas de proceso durante el ensamble. 9. Se evidencia almacenamiento de materias primas en áreas de tránsito común en áreas de almacenamiento de canastillas limpias se evidencia almacenamiento de recipientes de químicos vacíos, y material de reciclaje -cartón. 10. Se evidencia medición de cloro total y no residual: el kit de medición de cloro y el reactivo no se ajusta a las condiciones definidas dentro de la resolución 211 5/2007. 11. Se evidencia sistemas de desagües incompletos en pozuelos de áreas de aseo de producción, desagües de áreas de avado de canastillas y timbos con fisuras y filtraciones de agua. Se percibe en trampas exteriores a puertas de ingreso generación de olores ofensivos, no característicos. 12. Recipientes de residuos sólidos insuficientes en algunas áreas -preliminares y baños. 13. Se evidencia preparación y diluciones de insumos de aseo, en áreas de almacenamiento de estos sin estar acondicionadas para dicha actividad, no cuentan con sistema de ventilación, se percibe saturación de olores fuertes. Se evidencia uso de insumos como detergentes en polvo en áreas de preparación de alimentos. 14. Se realiza visita de inspección sanitaria, durante la verificación no se evidencia productos objeto de alertas sanitarias emitidas por el INVIMA. Se socializan hallazgos los cuales quedaron consignados en acta con personal responsable del acompañamiento.

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.

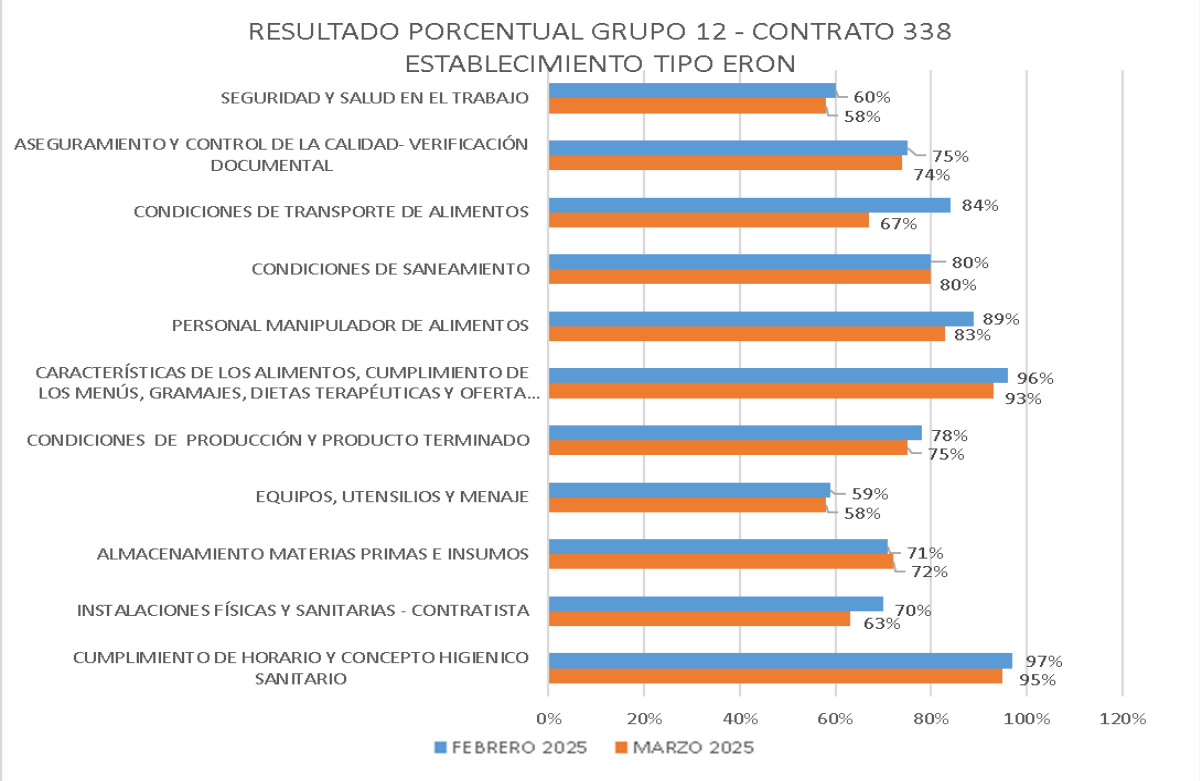
Para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista ha realizado la gestión de solicitud de visita ante la Secretaría de Salud Departamental del Chocó con última fecha del 27 de noviembre de 2024, sin que 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 febrero y marzo 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 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 marzo de 2025, se observa un desempeño general del **77%** 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 febrero de 2025, debido proporcionalmente al descenso en el porcentaje en las siguientes categorías:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS representa la mayor disminución durante el periodo evaluado con un 17% pasando de 84% en el mes de febrero 2025 a 67% al mes de marzo 2025. La variable obtuvo un cumplimiento parcial, aunque es de resaltar que esta categoría solo se pudo evaluar en 3 de los 10 establecimientos visitados en los cuales el ERON EPMSC JERICO (40%) y ERON EPMSC MEDELLÍN (60%) presentaron incumplimientos con el transporte evidenciándose condiciones higiénico sanitarias inadecuados que no garantiza la inocuidad de los alimentos, se presentan falencias en la documentación requerida como el SOAT, tecno mecánica y concepto sanitario por la falta de alguno de ellos y la leyenda de “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”. El establecimiento de PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA G12.presentó cumplimiento del 100%.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, la cual disminuyo en un 7%, pasando de un 70% al 63% a marzo 2025 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 cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (43%), ERON EPMSC JERICO (60%) y ERON EPMSC MEDELLIN (40%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS disminuyó un 6% pasando de 89% en febrero 2025 a un 83% en marzo 2025 obteniendo un cumplimiento parcial; la categoría presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, incumplimiento en la entrega de dotación conforme lo establecido en el código sustantivo del trabajo, 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 clínicos. El establecimiento que presento mayores falencias es: ERON EPMSC SANTA BARBARA (71%), los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento parcial y total.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, esta categoría viene presentando disminución en los últimos periodos evaluados, para el mes de marzo 2025 baja en un 3%, obteniendo cumplimiento total con un 93%, dicha categoría presenta falencias intercambios del menú sin aprobación o aval por parte de la supervisión o interventoría, incumplimiento en la entrega total de

los componentes del menú, incumplimiento en las preparaciones entregadas a la PPL, incumplimiento en la calidad organoléptica de los alimentos entregados a la PPL, incumplimiento en la entrega de las refrigerios no dando la rotación adecuada de los alimentos, productos como el cereal no cumplen con las características ni la rotulación requerida, incumplimiento en la entrega de las dietas por suministrar en fondos y/o alimentos no representativos de la solicitada, falencias en la rotulación y registro de las dietas, Los establecimientos del grupo que presentaron menor porcentajes son ERON EPMSC JERICO (78%) y ERON EPMSC MEDELLIN (88%).

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, para el periodo evaluado se observa una disminución en el porcentaje del 3% para el mes de marzo 2025 (75%) con respecto al periodo anterior 78%; 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, 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 control de temperatura, no cuenta con la totalidad de los equipos de medición, no cuenta con los utensilios de estandarización para garantizar los gramajes en servido; ensamble de dietas en conjunto con otras actividades y sin rotulación adecuada, ensamble de los productos terminados en canastillas con bolsatina no cumpliendo lo establecido en la OTM respecto a los recipientes isotérmicos, falencia en la toma de contra muestras. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría durante el mes de marzo corresponde a: ERON EPMSC SANTA BARBARA (58%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 95% en marzo 2025, la categoría disminuye en 2% en comparación con el periodo anterior 97%, se presentaron falencias como: incumplimiento en el horario de entrega por retrasos en producción. El establecimiento que presentó menor cumplimiento es ERON EPEMSC MEDELLÍN con un 86%, el resto de los establecimientos presentaron cumplimiento total.
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, con un porcentaje del 58%, disminuyó en 2% respecto al periodo anterior febrero 2025 (60%), presentando falencias significativas en 6 de los 10 establecimientos donde se verifico esta variable, observando diferentes novedades como: falta de equipos (extintores), 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 (50%), ERON EPMSC BOLIVAR (50%), ERON EPMSC JERICO (20%), ERON EPMSC QUIBDO (33%), ERON EPEMSC SANTA BARBARA (50%) y ERON EPMSC TAMESIS (40%). Los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial y total.

ASEGURAMIETO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un cumplimiento parcial del 74% disminuyendo en un 1% referente al mes de febrero 2025 de 75%; esta categoría presentó deficiencias en la recepción de materia prima evidenciándose productos con novedades en su rotulación, así como, deficiencia en el diligenciamiento e implementación de los formatos de producción, incumplimiento en la implementación del 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 estas, incumplimiento en el mantenimiento de cuartos de fríos, incumplimiento en la implementación de los análisis referente al agua, de manera general se observa un incumplimiento en el mantenimiento de los carros transportadores por encontrarse con óxido y/o desprendimiento de pintura, se observó incumplimiento en la capacitación adicional para el periodo evaluado, deficiencia en la

implementación del programa de trazabilidad, falencias en el programa de tercerización. Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total, siendo el de menor porcentaje ERON EPMSC PUERTO BERRIO (65%).

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, disminuyó su calificación en 1% para el mes de marzo de 2025 dando un porcentaje de no cumple con 58%, 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 estar incompletos y/o 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 (47%), ERON EPMSC BOLIVAR (45%), ERON EPMSC JERICO (60%) y ERON EPMSC MEDELLIN (42%).

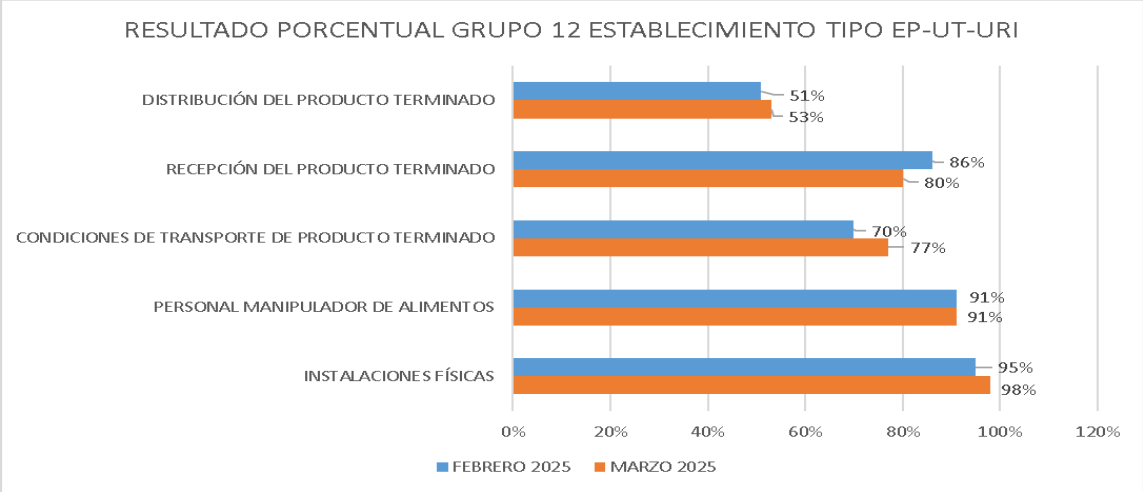
En este orden de ideas continuamos con la categoría que no presentó variación en su calificación, por ende, no se evidenció mejoría en su porcentaje de cumplimiento, la cual fue:

CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un cumplimiento parcial del 80% se mantuvo igual tanto para el mes de febrero como marzo en 2025, 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, acumulación de hollín en utensilios y dotación de manipuladores, deficiencia en el suministro de los productos de limpieza y desinfección para un adecuado proceso dentro del servicio de alimentación, 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, fiambreras en inadecuadas condiciones higiénicas, presencia de plagas. El establecimiento con mayor afectación en esta variable es: ERON EPMSC MEDELLÍN con incumplimiento del 66%. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 70%.

Por último, se referencia la categoría que presento aumento durante el periodo es:

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presenta para el mes de marzo 2025 un cumplimiento parcial con 72% presentando un aumento del 1% con respecto al mes anterior 71%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: cumplimiento de fichas técnica como la de los productos de panificado, 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, 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; por otro lado, se evidenciaron frutas y verduras en almacenamiento en estado de deterioro por presencia de hongos o sobre maduración; se observa el almacenamiento de materias prima que no cuenta con rotulado en su empaque primario, 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. Los establecimientos del grupo, que presentaron los porcentajes más bajos son: ERON EPMSC ISTMINA (68%), ERON EPMSC MEDELLIN (66%), EPMSC PUERTO BERRIO (68%) y ERON EPMSC QUIBDO (45%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 70%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de febrero y marzo 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 los 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 79% teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; reflejando una disminución del 2% en el desempeño con respecto al mes anterior, lo cual se relaciona a continuación:

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, con un porcentaje del 91% la categoría se mantiene igual en los periodos de febrero y marzo 2025, 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 cena y refrigerio nocturno como el regulador, 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, presentó intercambios en el menú sin aprobación por ende incumplimiento del ciclo de menú, no se encuentra publicado el ciclo de menú dentro de algunas EP, se presentaron falencias organolépticas en algunas de las EP. El establecimiento con el porcentaje más bajo para esta variable corresponde a: UT BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ (20%), EP ESTACION DE POLICIA VERSALLES (60%), EP SABANETA (56%) y EP VILLAHERMOSA MEDELLIN (44%), Los demás establecimientos presentaron porcentaje parcial y total.

En este orden de ideas continuamos con la categoría que no presentó variación en su calificación, por ende, no se evidenció mejoría en su porcentaje de cumplimiento, la cual fue:
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS que presentó aumento del 7% pasando de un 84% a un 91%, de los 26 establecimiento visitados, 7 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: EP SANTA BARBARA (50%), EP MANRIQUE (50%), EP SIJIN MEVAL (50%), EP VILLAHERMOSA MEDELLIN (50%).

Por último, se referencia las categorías que presentaron aumento durante el periodo son:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO que obtuvo para el periodo de marzo 2025 un 77% con un aumento del 7% respecto al periodo anterior 70%, ocasionado por incumplimientos con el medio de transporte, ya que se realizó en transporte público como taxis, mototaxis, carro particular o a pie, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, algunos no presentaron SOAT ni tecno mecánica, sin leyenda de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"; se observaron vehículos en inadecuadas condiciones higiénicas, tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución y por último se observó incumplimiento en el plan de rutas. 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 MINAS DE AMAGA (20%), EP ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO (40%), EP VENECIA (0%), EP ESTACION DE POLICIA VERSALLES (60%), EP VILLAHERMOSA MEDELLIN (60%),

INSTALACIONES FISICAS, presentó un aumento del 3% para el periodo del mes de marzo de 2025, con un desempeño del 98%, no obtuvo el 100% debido a que se observó que en la EP SANTA BARBARA (50%), no cuenta 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, así mismo, deficiencias higiénicas de las canastillas usadas.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó un aumento del 2% obteniendo un porcentaje de incumplimiento del 53% en el mes de marzo 2025, la categoría presenta 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 mano), no se suministraron las dietas en cumplimiento a lo establecido en al OTM. No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 19 de los establecimientos de los 23 evaluados. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP ALTAVISTA MEDELLÍN (50%), EP BUENOS AIRES MEDELLÍN (0%), EP CANDELARIA MEDELLIN (0%), EP BELEN MEDELLIN (50%), EP ESTACION DE POLICIA BOLIVAR (50%), EP ES TACION DE POLICIA BOLOMBOLO (50%), EP ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA (50%), EP ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA (50%), EP SANTA BARBARA (50%), EP VENECIA (50%), EP VERSALLES (50%), EP LOS GOMEZ ITAGUI (0%), EP MANRIQUE (50%), EP PUPULAR (50%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (50%), EP SIJIN MEVAL (0%), EP VILLA HERMOSA MEDELLIN (50%).

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de marzo de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON Grupo No.

13 Regional Noroeste, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador UT ALIMENTACION INTEGRAL.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COPED PEDREGAL ALTA	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63,5%	11 MESES	• No hay flujo continuo de procesos. • Presencia de residuos sólidos. • Aguas estancadas y con mal olor en área de recibo y aguas estancadas en cuarto de calderas. • Puertas de acceso al servicio sin debida protección. Espacio entre marco y pared. • Pisos deteriorados en área de producción. • Desprendimiento de material en cárcamo de zona de lavado. • Sifones sin rejilla en pasillos y alistamiento. • Paredes deterioradas. • Ducto de campana extractora y tubería de vapor oxidada. • Techos deteriorados, presencia de mohos. • Condensación área de marmitas. • Revisar sistema de extracción. • Filtración techo zona de almacenamiento de producto seco y en área contigua a la bodega. • Mal olor. • Revisar iluminación suficiente en todas las áreas. • Instalaciones sanitarias sin dotación de jabón desinfectante. • Sistema de secado de manos. • Área de lavado de manos no funcional, sin suministro de agua. • Uso adecuado de casilleros, desorden. • Protección de posibles entradas de vectores. • Presencia de cucarachas vivas y muertas y huellas en todas las áreas del establecimiento • Presencia de excremento de roedores en bodega de productos secos y en cajas de tuberías de zona de lavado. • No se cuenta con procedimientos establecidos de L&D ni formatos de aplicación • Equipos de cocción con carbonización y acumulación de grasa • Acumulación de suciedad y deficiente limpieza en área de difícil acceso y zona de lavado. • Canastillas con acumulación de agua estancada procedente de la filtración del techo. • Cava No.3 con filtración de agua. • Marcos de puertas con oxido y acabados deteriorados. • Cavas con malos acabados en uniones, empaques deteriorados, sin sistema de drenaje interno y acumulación de agua. • Revisar y mantener L&D cava en desuso • Control de temperaturas de las cavas. • Revisar manijas y mantenimiento

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	5 MESES	1.Baldosas con porosidad en piso del área de marmitas. 2, Caja eléctrica sin proteger en área de cava de prealistados. 3. Difusor del congelador con puntos de oxidación. 4. No se validó BPM del personal manipulador debido a que no había operación el día de la visita. 5. No se encuentra equipo de frio para refrigeración, con el fin de realizar una descongelación adecuada y controlada de la proteína. 6. Se debe garantizar que el almacenamiento en seco conserve las condiciones del producto, aireación, iluminación, superficies higiénicas y temperatura ya que no se encuentra adecuada. 7. Área de preliminares, sin suministro de agua suficiente, que puede afectar los procesos de limpieza y desinfección. Usan químico para medición de cloro en agua el cual no es adecuado. 8. Se observa filtración de agua en pozuelo de área de ensamble de dietas. No cuenta con espacio de lava traperos para evitar el riesgo de salpicadura de agua residual en alimentos. 9. Cuarto temporal de residuos sólidos no cuenta con ventilación. No se pudo validar el adecuado manejo de residuos y la implementación del código de colores de la bolsa. 10. No se pudo validar procesos de limpieza y desinfección por no encontrarse en operación; se observa que los instructivos de dosificación de desinfectantes no son claros, no definen cantidades a utilizar. 11. Cuenta con programa de saneamiento básico escrito, el cual falta ajustara la operación del establecimiento. 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%	6 MESES	1.No tiene protección en pasillos con el exterior lo que facilita el ingreso de plagas. 2. Almacenan canastillas sucias cerca al área de servido, sin ninguna separación física. 3. No cuenta con área exclusiva para el lavado y desinfección de canastillas. 4. No cuenta con flujo secuencial de materias primas y producto en proceso, realizan actividades en las mismas áreas. 5. Presenta

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 contra puertas ubicadas al ingreso del servicio no son funcionales, permanecen abiertas durante la preparación y servido de los alimentos. 8. La papelera ubicada en las instalaciones sanitarias es de accionamiento manual. 9. El área de Vestier no cuenta con casilleros o mecanismos para la disposición de la ropa del personal manipulador de alimentos. 10. Los congeladores no cuentan con la capacidad suficiente para los volúmenes de carne que maneja. 11. Los equipos de congelación no cuentan con dispositivos para el monitoreo de las temperaturas, deterioro en puertas y estructura (oxido y uso de bolsas verdes). 12. La puerta de la vaporera presenta deterioro lo que impide las actividades de limpieza y desinfección. 13. Cucharon con mango oxidado una jarra y colador de jugos deteriorado. 14. Manipulador con uñas largas en área de servido. 15. Pollo cocinado a temperatura no adecuada (46,7°C). 16. En un mismo equipo de congelación se almacena pescado, cerdo, salchichón, jugo y verdura. 17. El establecimiento no cuenta con tanque para almacenamiento de agua potable con la capacidad para abastecer un día de producción. 18. Las trampas de grasa no presentan terminaciones sanitarias. 19. No realizan adecuada separación de residuos sólidos. 20. Deficiencias en limpieza y desinfección de utensilios, no se encuentran documentados todos los procesos. 21. El programa de abastecimiento de agua no se ajusta a la realidad del establecimiento. 22. No se llevan a cabo acciones correctivas ante desviaciones por control de plagas.
EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	25/06/2024	FAVORABLE	97,0%	9 MESES	Uniones entre pared-pared son rectas
EPMSC ANDES	09/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5%	6 MESES	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	5 MESES	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	10 MESES	-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%	5 MESES	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%	11 MESES	1. Uniones entre pared-pared son rectas. 2. Patas de mesón del área de procesos presenta corrosión. 3. Personal de guardia en el área de preparación sin la debida dotación. 4. No se cuenta con equipos y utensilios que garanticen el mantenimiento de las temperaturas en caliente a más de 60°C. 5.
EPMSC SONSÓN	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	8 MESES	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	10 MESES	Se observa que las áreas de prealistamiento de Fruver están desprotegidas contra el ingreso de plagas en aberturas entre techos y paredes en parte superior. Los drenajes en esta misma área presentan tapas metálicas levantadas, que no ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con patio en segundo nivel no cuenta con protección. - La campana de extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el posible ingreso de plagas, además no cuenta con la capacidad suficiente de extracción de vapor y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área, -Los equipos de frio ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. - Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. -El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan es gorras. -Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					superficies no limpias, personal no define, ni conoce el estado de liberación de áreas para proceder a eliminar suciedad o contaminación microbiológica en las superficies: señales de biopelículas. 7. Indumentaria del personal no se encuentra limpia, se observa personal masculino con indumentaria no limpia; no cuenta con locker, no cuenta con área común para la alimentación manifiestan que común en espacio aledaño del baño; formatos de prácticas higiénicas no actualizados, se observa diligenciamiento mecánico y no es coherente con el estado de limpieza de la indumentaria prácticas higiénicas evaluados en la inspección ocular, 8. Cuentan con plan de formación continuo, no obstante durante la entrevista al personal se evidencia falta de conocimiento en relación a la adecuación , liberación de las áreas, procesos de limpieza y de desinfección, dosificaciones, productos de desinfección utilizados, procesos de limpieza y desinfección, de superficies, ambientes, equipos y frutas y verduras. Personal manifiesta hacer aspersión de ambientes con alcohol al 70%. 9. No se evidencia rotulación idónea para el flujo adecuado de productos bajo criterios de ingreso y consumo; se observa que descongelamiento 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					acumulación de polvo, estanterías y estibas no limpias. No se monitorean variables ambientales para el almacenamiento. No se evidencia secuencia y flujo de materias primas. 12. Se observa agua recogida con características sensoriales como color amarilloso. En medición in situ de la variable cloro registran cloro en 1ppm. En medición realizada por el vigilado en presencia del funcionamiento de la entidad territorial de salud. 13. Empozamiento en área de proceso, residuos líquidos de carne y procesos de lavado. Rejillas en mal estado. 14. Punto ecológico de residuos sólidos, se encuentran en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias, paredes sucias, falta de orden. 15. Presencia de plagas, moscas y zancudos en área de proceso y almacenamiento. 16. Formatos de limpieza y desinfección no actualizados. 17.

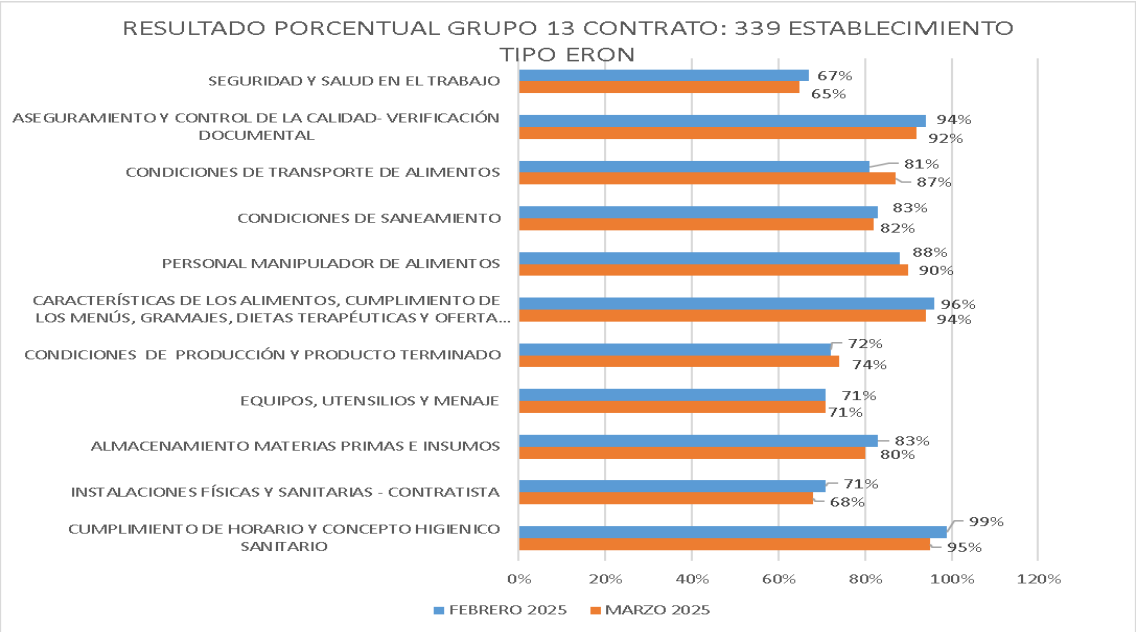
De acuerdo a la tabla anterior, todos los establecimientos del grupo 13 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.

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 febrero y marzo 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 EXTERNA CONTINGENCIA CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA 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 marzo 2025, 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, obtuvo el mismo porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior febrero 2025.

Cabe resaltar que de las 11 categorías que se evaluaron, 7 presentaron disminución en el porcentaje de cumplimiento durante el periodo evaluado con respecto al mes anterior, las cuales son:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 95%, presentó una disminución en su calificación de un 4% dando cumplimiento total para el mes de marzo 2025, 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, en los diferentes tiempos de comida. Es de destacar que en esta variable todos los establecimientos presentaron cumplimiento total, siendo el de menor porcentaje ERON COPED PEDREGAL (86%).

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA la categoría disminuyó en un 3% pasando de un porcentaje de 71% al 68% para el mes de marzo 2025 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, sistema eléctrico con falencias en sus instalaciones, conexiones hidráulicas de equipos con daño y lavamanos de acción manual o ausencia de lavamanos en área de producción, falencias en la evacuación de los residuos generados en el servicio de alimentos. Los establecimientos que presentaron mayor afectación fueron: ERON COPED PEDREGAL (60%), ERON EPMSC ANDES (47%), ERON EPMSC LA CEJA (53%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (38%) y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (65%).

Continuamos con la categoría de **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** presentó una disminución del 3% (80%) respecto al periodo anterior febrero 2025 (83%), no se obtuvo el 100% atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: 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, 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, se encontraron preparaciones prohibidas y no contempladas dentro de la OTM (rabadilla de pollo), El establecimiento del grupo, que presento porcentaje más bajo es:: ERON COPED PEDREGAL (64%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presenta cumplimiento total con un 94% manteniendo una disminución del 2% respecto al periodo anterior febrero 2025, esta categoría no alcanza el 100% de cumplimiento debido a falencias en las cuales se evidencia incumplimiento en los gramajes entregados a la PPL tanto en ERON, intercambios del menú sin aprobación o aval por parte de la supervisión o interventoría, se observa preparaciones prohibidas y no contempladas dentro de la OTM (rabadilla de pollo), entrega de dietas en fondos, con falencias en rotulación y condiciones sanitarias, falta de registros actualizados en la entrega dietas. El establecimiento que presenta menor cumplimiento es ERON COPED PEDREGAL (85%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento total

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un cumplimiento total del 92% disminuyendo en un 2% respecto al periodo anterior febrero 2025 (94%), la calificación se vio afectada por incumplimientos en los formatos básicos de estandarización, por la no implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo conforme la frecuencia, programa de muestreo no cumple con la frecuencia establecida en el Anexo 6, resultados microbiológicos con resultados por fuera de la norma establecida, falencias en los instrumentos de control de temperatura y gramajes por la falta de verificación y/o falta de estos, los carros trasportadores se encontraron en inadecuadas condiciones requiriendo mantenimiento, falencias en la implementación del programa de trazabilidad. El establecimiento que presento menor calificación es ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (60%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 80%.

La categoría de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** presento una disminución del 2% pasando de un 69% a un 65% en el mes de marzo 2025, continúa presentando un porcentaje de cumplimiento bajo por falta de equipos e implementos de SST y por falta de los elementos de protección personal EPP (guantes, manta anti fuegos) e implementos como extractores. Los establecimientos con mayores deficiencias en SST corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (30%), EPMSC LA CEJA (60%), y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (20%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un cumplimiento parcial del 82% la categoría presenta disminución del 1% con respecto al periodo anterior febrero 2025 (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, falencias en los sistemas extracción, falta de elementos de limpieza y desinfección, falencias en el suministro de agua potable, así como, incumplimiento en la frecuencia de lavado del tanque. Los establecimientos con mayor afectación en esta variable son: ERON COPED PEDREGAL (73%), ERON EPMSC CAUCASIA (78%), ERON EPMSC LA CEJA (72%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (77%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

Las categorías que no presentaron ni disminución ni aumento en su calificación fueron**:**

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE esta categoría obtuvo un 71% para el mes de marzo 2025 manteniendo el porcentaje referente al periodo anterior, se evidenciaron incumplimientos relacionados por falta de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5; se evidencian equipos y utensilios con falta de mantenimiento y deterioro, en inadecuado funcionamiento o en desuso por daño, en materiales no sanitarios; 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 (33%), ERON EPMSC ANDES (60%), ERON EPMSC LA CEJA (50%), PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (56%), PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (58%).

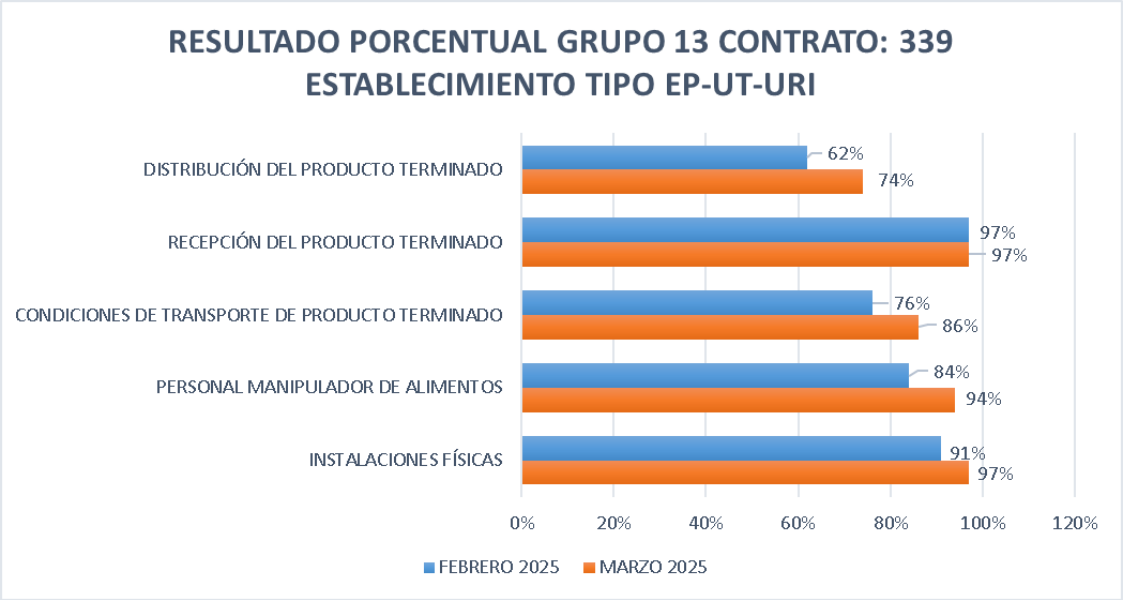
Por último, se continua con las categorías que presentaron aumento en su calificación final durante el periodo del mes de marzo 2025, las cuales se describen a continuación:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con 87% presenta el mayor aumento 6% durante el periodo evaluado pasando de 81% a 87% con un cumplimiento parcial, 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 y certificación de BPM) ni cumple con la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”; tampoco se llevan planillas de registro de control de temperaturas, condiciones higiénico sanitarios inadecuados y la falta de utilización de estibas. Los establecimientos en los cuales se presentaron los hallazgos corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (87%), ERON CPAMSPA ITAGÜÍ LA PAZ (78%). Cabe aclarar que 9 de los establecimientos visitados no presentaron verificación, al no evidenciarse recepción de materia prima o transporte de alimentos.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con un 90% presentando cumplimiento parcial aumenta un 2% referente al mes anterior febrero 2025 (88%), 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, incumplimiento a lo establecido al código sustantivo del trabajo, 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, incumplimiento en la capacitación continua al personal manipulador; cuyos desempeños más bajos fueron en los establecimientos: ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (82%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (71%), el resto de establecimientos presenta cumplimiento parcial y total.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO que pasó del 72% al 74% aumentando un 2% respecto al periodo anterior, no alcanzando una mayor puntuación debido a que 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, se observó la falta de utensilios de estandarización para garantizar la porción servida, lo que conllevó a presentar gramajes por debajo de lo requerido, se observa incumplimiento en el servido y rotulado de las dietas por realizarse en condiciones que no garantizan la inocuidad de los alimentos, se evidenció falencias en la implementación del hielo. El establecimiento que presento incumplimiento por debajo del 60% es: PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (50%).

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de febrero y marzo 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 16 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento parcial del 92%, aumentando la calificación en 5% con relación al periodo anterior febrero 2025; teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto.

Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: EP ARANJUEZ, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 "CLARA ELISA NARVAEZ", 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 YARUMAL, EP GIRARDOTA y EP SAN CRISTOBAL.

Las categorías que presentaron aumento en su calificación durante el periodo evaluado, se describen a continuación:

La categoría de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó el mayor aumento con 12% para el periodo del mes de marzo de 2025, con un desempeño 74%; presentando cumplimiento parcial 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 8 de los establecimientos de los 16 establecimientos evaluados. Los establecimientos con mayor afectación fueron: EP ARANJUEZ (50%), UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 " CLARA ELISA NARVAEZ" (50%), EP CASTILLA (50%), EP COPACABANA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP YARUMAL (50%), EP GIRARDOTA (50%) y EP SAN CRISTOBAL (50%), los demás establecimientos presentaron porcentaje de cumplimiento total.

La categoría de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** presentó un cumplimiento total del 94% para el periodo del mes de marzo 2025 con un aumento significativo del 10% respecto al periodo anterior, no obtuvo un 100% debido a falencias por uso incorrecto de la dotación o la no utilización de esta, falta de documentación como certificado médico y certificado de BPM. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por debajo del 60% son: EP ANDES (50%), EP YARUMAL (50%).
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO presentó aumento del 10% pasando del 76% al 86% en marzo 2025, no se obtuvo el 100% debido a que se presentaron falencias con los vehículos por falta de la documentación requerida (concepto sanitario, SOAT y/o tecno mecánica), tampoco contaron con la leyenda de transporte de alimentos, no se implementó la planilla de control de temperatura, falencias en las condiciones higiénico sanitarias e incumplimiento en el plan de rutas. Los establecimientos que presentaron afectación por debajo del 60% son: EP ANDES (40%), EP LA CEJA (50%), EP YARUMAL (0%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

INSTALACIONES FISICAS, **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** presentó un cumplimiento total del 97% para el periodo del mes de marzo de 2025 aumentando su calificación en 6% respecto al periodo anterior, 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, así mismo, las canastillas presentaron falencias en las condiciones higiénico sanitarias. El establecimiento que presento mayor afectación es: EP GIRARDOTA (50%).

La categoría que no presento ni disminución ni aumento en su calificación fue**:**

La categoría que no presento variación dentro del periodo evaluado fue: **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, obtuvo un cumplimiento total del 97% igual que el periodo anterior febrero 2025, no obtiene el 100% debido a que el contratista realiza la entrega anticipada de los alimentos y/o entrega consolidada tiempo de comida cena y refrigerio nocturno a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando la inocuidad de estos, no se cuenta con la publicación del ciclo de menú, se presentan intercambios en el menú no cuentan con aval, no se cumple con las especificaciones del menú conforme la OTM. Los establecimientos presentaron porcentaje de cumplimiento parcial y total.

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANCA BERMEJA	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 en 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 líquido 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS BUCARAMANGA	04/03/2025.	Favorable con requerimiento	71 %	* Presenta áreas de ingreso, que permiten el ingreso de plagas, por áreas inferiores de puertas y laterales. * Presentan pisos deteriorados, con desgaste, desprovistos de material sanitario. * Presenta techos con acumulación de grasas, deficiencia de limpieza y desinfección, en varias áreas presenta material no sanitario (Drywall) * Presenta instalaciones con ausencia de dotación y en material no sanitario. * Presenta equipos y utensilios en deterioro de pintura, de limpieza y desinfección, con presencia de óxido. * Presenta mesones deteriorados. * Presenta productos con alto grado de madurez y no son seleccionados a tiempo para su correcta evacuación. *Se realiza toma de agua que arroja, CL 1,5 – pH 7,2, en área de cafetería y rancho. *Deficiencia en el sistema de drenaje en toda el área, mal manejo de aguas en los procedimientos. *Presenta cuarto de almacenamiento con ausencia de condiciones sanitarias, sin condiciones adecuadas para dar cumplimiento a la normatividad sanitaria. *Presenta deficiencia de limpieza y desinfección en áreas, equipos y utensilios. *OBSERVACIONES: Implementar de forma inmediata un plan de trabajo de mantenimiento de equipos, de limpieza y desinfección y ajuste a los hallazgos plasmados en el acta, a fin de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria.
	.			
CPMS BUC BUCARAMANGA	05/03/2025.	Favorable	97,5%	* Presenta óxido en área externa de cuarto de congelación y estructura del mesón con deficiencia de pintura.
PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA G14	14/02/2025	Favorable	96.5%	* Se observan utensilios de cocina en mal estado (cacerolas y sartenes) * No han diligenciado planillas de soportes (plan de saneamiento).

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA (Nueva Sede)	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. *Intensificar limpieza y desinfección en equipos y utensilios.
EPAMS GIRÓN RANCHO MEDIANA	24/04/2024	Favorable con requerimiento	81%	* Un cuarto frío fuera de servicio, equipos fuera de servicio. * Faltan dos exámenes médicos. * Faltan dos capacitaciones. * Intensificar limpieza y desinfección.
EPMSC MÁLAGA	23/12/2024	Favorable con requerimiento	78,5%	* Se evidencia área de almacenamiento, dentro del área de producción. * Se evidencia pared al lado de estufa que no es completamente lisa y pared alta con acumulación de grasa. *Se evidencian extractores con limpieza deficiente. *No se evidencia filtro sanitario, ni casilleros, ni vestier para los manipuladores. *Se evidencia canastillas de bandejas y materias primas con limpieza deficiente. Refrigerador con desprendimiento de pintura y presencia de óxido en superficies. *Se evidencian productos (salsas), con fecha de vencimiento fácil de retirar. *Se evidencian registros de control de temperatura desactualizados. * Se evidencian registros de control de temperatura desactualizados. *Se evidencian registros de limpieza y desinfección desactualizados. Limpieza deficiente de canastillas y extractores.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				*Se evidencian registros del plan de saneamiento desactualizados.
EPMSC SAN GIL	19/07/2024	Favorable con requerimientos	78%	* No se evidencia separación en el área de ingreso al establecimiento, en esta área se realizan operaciones de limpieza y desinfección, recepción de materia prima e ingreso de manipuladores. El andén de ingreso al sector no es continuo y está construido en tierra. * Persiste el hallazgo, los pisos en el área de alistamiento de materia prima se observan con grietas, falta de continuidad, permitiendo la acumulación de suciedad. limitando las actividades de limpieza y desinfección, la rejilla al interior del área de preparación de alimentos, permite la acumulación de suciedad, los pisos se observan deteriorados en el área de preparación, las mediacañas se observan deterioradas, falta mantenimiento preventivo en paredes, pisos y techos. * El techo se observa con falta de continuidad, algunas áreas de este no son en material sanitario, se observan aberturas entre los extractores de aire caliente y las paredes, la campana no cuenta con extractor. * 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 de colores plan de capacitación. * La recepción de productos refrigerados, no cuenta con la verificación de registro sanitario y rotulado, se requiere ajustar y completar el procedimiento para que materias primas como el aceite se manipulen como un alimento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* La temperatura de las diferentes áreas es bastante elevada, pueden permitir condensación y humedades altas. * Las paredes y techo del área de cuarto frío, no son continuas, lo cual dificulta las actividades de limpieza y desinfección. Se observan canastillas sucias. * Realizar la desinfección del tanque de almacenamiento con un producto diferente al cloro. * La canaleta de recolección de aguas en el área de producción se observa con suciedad, la cual se puede convertir en foco de contaminación, no cuenta en su parte interna con sus respectivas rejillas, un lavaplatos tiene amarrada en el sistema de evacuación de aguas. * No se observa diagnóstico de presencia de plagas, ni grado de infestación para poder definir el control a realizar. * Revisar y ajustar el procedimiento, mejorar sistema de monitoreo y registro actividades, realizar limpieza en equipos, superficies y utensilios correctamente, utilizar las dosis de sustancia química propuestas en el plan de limpieza y desinfección, realizar el procedimiento de limpieza separado del de desinfección.
PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE DE CHUCURÍ	29/04/2024	Favorable	90,50%	* Pisos y paredes presentan deterioro. * El techo no es de material higiénico. * Congeladores presentan deterioro. * Profesional que certifica, no está autorizado por la secretaría de salud de Santander. * Recipiente no cumple código de colores.
EPMSC SOCORRO	23/10/2024	Favorable con requerimiento	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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				*Cuenta con instalaciones sanitaria con separación por sexo, zona de lockers dotados sin separación física, aislados del área del proceso. *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 requerimiento	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
				*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 con 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 marzo perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Para el presente mes se observó renovación del concepto sanitario de CPMS BUCARAMANGA con fecha de expedición del 4 de marzo y donde se obtuvo un concepto favorable con requerimiento (cumplimento del 71%) y la renovación del concepto sanitario de sanitario de CPMS BUC BUCARAMANGA con fecha de expedición del 5 de marzo donde se obtuvo un concepto favorable (cumplimiento del 97.5%).

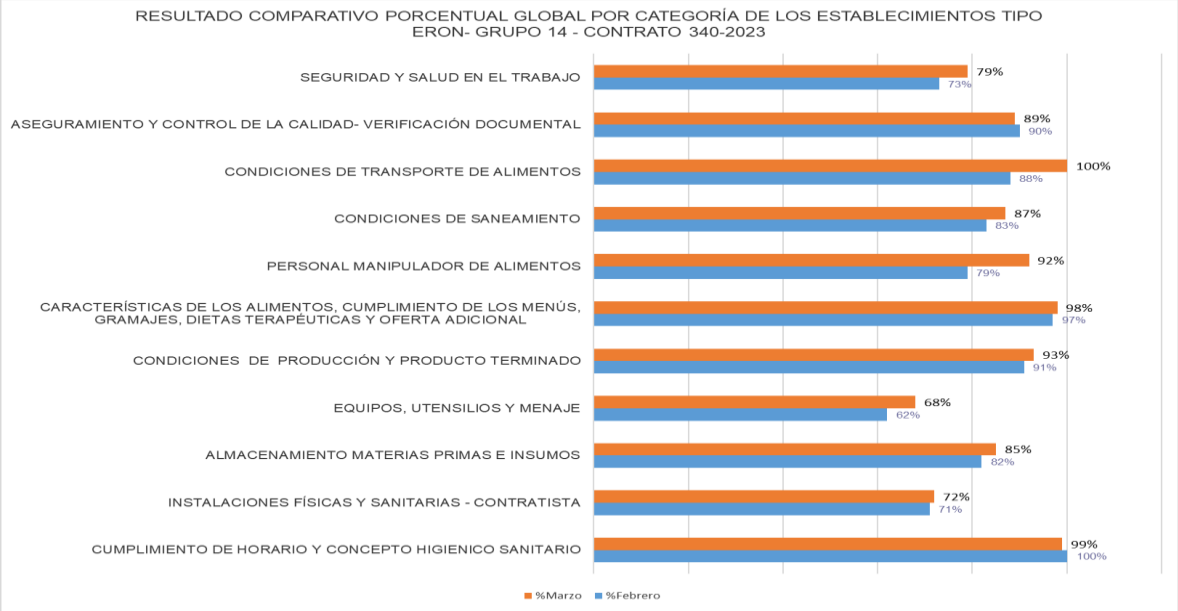
Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

Para el presente mes se generó una afectación en el establecimiento GIRÓN, pues el rancho de ALTA que se encontraba en intervenciones de infraestructura, fue recibido por el contratista el día 26-02-2025 (con todas las áreas en funcionamiento) y se observó concepto sanitario de fecha 04-12-2024 (correspondiente a las áreas parciales entregadas inicialmente).

2.2.14.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de febrero y marzo 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 marzo presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 88% mejorada 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 marzo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 99%, disminuida en 1 punto en comparación 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 marzo perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Para el presente mes se observó renovación del concepto sanitario de CPMS BUCARAMANGA con fecha de expedición del 4 de marzo y donde se obtuvo un concepto favorable con requerimiento (cumplimento del 71%) y la renovación del concepto sanitario de sanitario de CPMS BUC BUCARAMANGA con fecha de expedición del 5 de marzo donde se obtuvo un concepto favorable (cumplimiento del 97.5%). Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.
Para el presente mes se generó una afectación en el establecimiento GIRÓN, pues el rancho de ALTA que se encontraba en intervenciones de infraestructura, fue recibido por el contratista el día 26-02-2025 (con todas las áreas en funcionamiento) y se observó concepto sanitario de fecha 04-12-2024 (correspondiente a las áreas parciales entregadas inicialmente).

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 72%, mejorando 1 punto en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC BARRANCABERMEJA y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 44% y 57% respectivamente. En el EPMSC BARRANCABERMEJA se observó tomacorriente desprendidos y sin protección en área de congeladores, sifones sin rejilla en área de cocina caliente, pisos deteriorados en área de cocina caliente, paredes con enchape desprendido, mesones de área de preparación con grietas en la parte inferior, ventana con oxido en almacenamiento y no se evidenció lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso. En el CPMS BUCARAMANGA rejillas de sifón sin protección anti plagas, falta baldosas en pared de cocina caliente, paredes en almacenamiento de secos con desprendimiento de pintura, pisos deteriorados en cuartos fríos (en los tres cuartos fríos), mesones de preparación y ensamble con óxido en la parte inferior, puertas y rejas del establecimiento con óxido y puerta de ingreso sin la debida protección anti plagas.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPAMS GIRÓN, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, EPMSC SAN GIL, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPMSC MÁLAGA y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño entre el 64% y 86%. Entre los hallazgos de estos establecimientos están rejillas sin protección anti plagas; techos, paredes, pisos y media cañas con desgastes en áreas específicas del servicio de alimentación; mesón con estructura de madera y con enchape caído en mesón de cocina caliente; aberturas sin protección anti-insectos y lavamanos de accionamiento no manual sin funcionamiento.
Se destaca en *cumplimiento* los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ y CPMSMBUC BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 93%. 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 marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 85%, mejorando 3 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *no cumplimiento* continúa siendo CPMS BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño en 56% por hallazgos relacionados con falta de fichas técnicas de alimentos almacenados (No se suministra ficha técnica de la carne de cerdo, garbanzo, de igual manera las fichas técnicas suministrada de arveja verde y frijol, panela); alimentos en almacenamiento que no cuentan con el etiquetado y/o rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente resolución 5109/2005 (carne de cerdo, garbanzo, maíz trillado, pollo, entre otros); pulpas en cajas de cartón junto a la carne sin separación física, pollo (pechuga, menudencias), fruver y tubérculos en costales y pulpas en cajas; no se gestionan de forma adecuada los espacios del almacenamiento para garantizar las distancias mínimas perimetrales; y falta de aplicación del método PEPS.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ, EPMSC MÁLAGA, EPMSC SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA y EPAMS GIRÓN con porcentajes de desempeño entre el 73% y 88%, entre los hallazgos están falta de ficha técnica de alimentos almacenados (ARVEJA importada de Canadá de la marca WTC, ARROZ marca DOIMA), fichas técnicas no cumplen con el total de información

requiera o difiere con lo consignado en el empaque, almacenamiento de alimentos que no están relacionados en el listado de proveedores (huevo ara), alimentos en almacenamiento que no cuentan con el etiquetado y/o rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente resolución 5109/2005 (carne de res, carne de cerdo, pollo, arveja importada), almacenamiento de alimentos en recipientes de material no sanitario sacos - cajas de cartón e inadecuadas condiciones de almacenamiento que generan riesgo de contaminación cruzada.

Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 90% y 100%. En los establecimientos EPMSC VÉLEZ y EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ se evaluó condiciones del almacenamiento temporal antes de la distribución a patios.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 68% mejorando 6 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron CPMS BUCARAMANGA y EPMSC BARRANCABERMEJA con porcentajes de desempeño del 36% y 56% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se observó falta de equipos mínimos requeridos (sartenes basculantes); fondos - ollas con abolladuras; recipientes plásticos deteriorados; bases de almacenamiento temporal de producto terminada con desprendimiento de pintura y carros transportadores desgaste de pintura y presencia de óxido. En el EPMSC BARRANCABERMEJA se observó falta de equipos mínimos requeridos (sartenes basculantes y refrigeradores), estufa de dos fogones con fuga y espumadera con cabo de madera deteriorada.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPAMS GIRÓN, EPMSC SAN GIL, CPMSMBUC BUCARAMANGA, EPMSC SOCORRO y EPMSC MÁLAGA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos requeridos (sartenes basculantes, procesador de alimentos), equipo y menaje deteriorado (empaque de la puerta del cuarto de congelación desprendido, recipientes plásticos para el almacenamiento de las contra muestras partidos, espumaderas cuentan con adaptación en el mango con tubería de PVC, ollas desgastadas y fondos plásticos partidos), cuarto frío de refrigeración con termómetro descalibrado, congelador fuera de servicio y carros transportadores con desprendimiento de pintura, presencia de óxido y orificios.
En los establecimientos EPMSC VÉLEZ y EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ se evaluó condiciones de los equipos y menaje antes de la distribución a patios, en donde se evidenció cumplimiento del 100%.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93%, mejorando 2 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron CPMS BUCARAMANGA y EPMSC MÁLAGA con porcentajes de desempeño del 76% y 89% respectivamente. Entre los hallazgos encontrados están: incumplimiento la temperatura de servido de producto terminado (jugo a 20°C, proteína 43°C y ensalada a 7.2 °C) sin que se garanticen mecanismos de conservación de la temperatura y no se utilizan recipientes isotérmicos con tapa

para la distribución de alimentos (usan recipientes plásticos como canastillas y ollas cubiertos con bolsatina).
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 marzo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 97% desmejorando 1 punto en relación al mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue CPMS BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 83%, entre los hallazgos están fiambreras de dietas con rótulos borrosos y algunos sin rótulos, intercambios sin la debida notificación a la interventoría y no se observó entrega de la bebida de refrigerio nocturno.
Los demás establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 91% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 92%, mejorando 13 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente CPMS BUCARAMANGA, EPMSC BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ , EPAMS GIRÓN y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño entre el 81% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están falta de personal mínimo requerido (manipuladores, calderista y nutricionista), en la PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ no se evidenció en la dotación identificación de color en brazo y pantalón para verificar su renovación y falta de algunos certificados médicos por renovación del personal administrativo y operativo.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 94% y 100%.

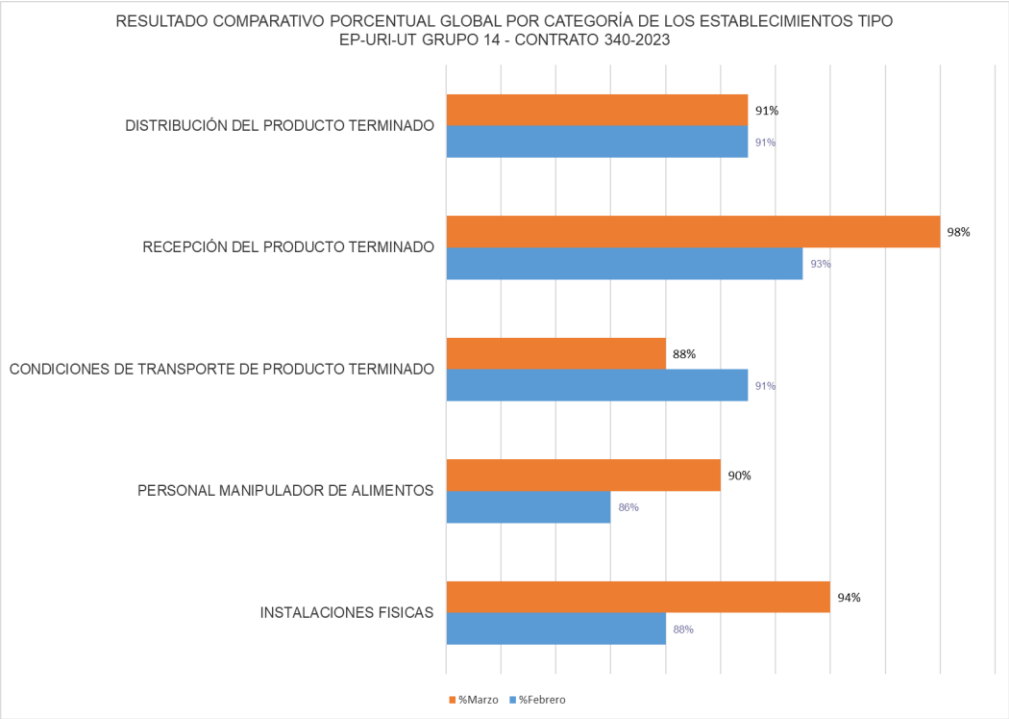
CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 87%, mejorando 4 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente CPMS BUCARAMANGA, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPAMS GIRÓN, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA y EPMSC MÁLAGA con porcentajes de desempeño entre el 73% y 87% y presentaron hallazgos por paredes del servicio de alimentación con hongo, grasa y hollín, estancamiento en diferentes áreas, techos del servicio de alimentación con suciedad por hollín, campana extractora sobre la plancha escurriendo grasa, deficientes condiciones de higiene de equipos de congelación, instalaciones sanitarias sin papelera y toallas para secado de manos, algunos elementos de aseo sin codificación de colores, kit de cloro vencido, recipientes de residuos sin identificación y presencia de plagas (moscas en EPAMS GIRÓN y cucarachas en PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA).
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 100%, mejorando 12 puntos con referencia al mes anterior. En los establecimientos CPMS BUCARAMANGA, CPMSMBUC BUCARAMANGA, EPMSC SOCORRO, EPMSC SAN GIL y EPMSC MÁLAGA no se evaluó esta categoría al no evidenciarse vehículos durante las visitas.
Todos los establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño de 100% cumpliendo a cabalidad las condiciones la normativa de transporte de alimentos.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, desmejorada en 1 punto con referencia al mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron CPMS BUCARAMANGA, EPMSC BARRANCABERMEJA y EPAMS GIRÓN con porcentajes de desempeño del 71%, 85% y 88% respectivamente y con hallazgos relacionados con falta de soporte de mantenimiento de equipos (estufas, campana extractora, carros transportadores), falta de soportes de la calibración anual de equipos de medición del establecimiento por empresa externa acreditada, faltan soportes de resultados microbiológicos, registro de temperatura cuartos fríos desactualizado, y falta de documento de trazabilidad de alimentos de alto riesgo asociado a la falta de información en el rotulado de su empaque primario y falta de paz y salvo del mes de enero.
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 marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 79%, mejorando 6 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC SAN GIL y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 20%, 50% y 60% respectivamente. En el EPMSC BARRANCABERMEJA se evidenció falta de extintor de CO2 y falta de guantes de neopreno para manipular objetos calientes; en el EPMSC SAN GIL y se observó la falta de guantes de neopreno para la manipulación de objetos calientes (cuenta con guantes de carnaza) y en el CPMS BUCARAMANGA no se observó uso de guante de malla durante el corte de carne y falta de guantes de neopreno para manipular objetos calientes.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue EPAMS GIRÓN con porcentaje de desempeño del 73% y hallazgos relacionados por campana extractora fuera de servicio con guaya partida de la válvula de seguridad para corte de emergencia de 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 febrero y marzo 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 marzo presentó una calificación en *cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 94% mejorando 3 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 marzo una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 94%, mejorada en 6 puntos con referencia al mes anterior. En los establecimientos EP BARRANCA LAS GRANJAS, EP MUELLE, EP SAN GIL, EP SAN VICENTE DE CHUCURÍ y EP SOCORRO no se evaluaron los ítems de esta categoría por protocolos de seguridad propios de las estaciones de policía.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP FLORIDA con porcentajes de desempeño del 50% y hallazgos canastilla con los panes del refrigerio nocturno en deficiente estado de limpieza durante el almacenamiento.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 90%, mejorada en 4 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BARRANCA LAS GRANJAS, EP MUELLE y EL PUERTO WILCHES con porcentaje de desempeño del 50%. Entre los hallazgos evidenciados están falta de certificado médico vigente (apto para manipular alimentos) del personal encargado de la entrega de los alimentos en la EP.

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 marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, desmejorando 3 puntos con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* continúa siendo EL PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 0%, entre los hallazgos evidenciados están vehículo usado para el transporte de alimentos (motocarro de placas 455AAZ) no cuenta con: concepto sanitario, letrero alusivo a transporte de alimentos en el Vehículo motocarro de placas 455AAZ, planillas de registro de temperaturas ni con plan de rutas con placa y rangos de horarios.
El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EP BARBOSA SANTANDER con porcentaje de desempeño del 80% y desviaciones porque durante el transporte de los alimentos no se diligencia planilla de registro de la temperatura de los mismos.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 98%, mejorando 5 puntos en referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EL PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 78%, por hallazgos relacionados con intercambios sin soporte de notificación a la interventoría.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%, igual al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BARRANCA LAS GRANJAS, EP BARBOSA SANTANDER y EP PUERTO WILCHES con porcentaje de desempeño del 50%; entre los hallazgos evidenciados para los dos primeros establecimientos está la entrega de alimentos en fondos (no empaques individuales) y para el último porque no se observa entrega de utensilios básicos para consumo de 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	14/02/2025	Favorable	94,50%	* Se observa piso en material no sanitario (poroso) en el área de preparación de alimentos. Se observa en el área de almacenamiento de verduras o cuarto frío, pared con material no sanitario (cartón). Se observa caja eléctrica con tapa en deterioro en el área de almacenamiento de verduras, algunas baldosas del área de lavado de utensilios están partidas. *Manipuladores de alimentos, hacen uso de los servicios sanitarios del área de dormitorios, lavamanos del área de preparación con falta de mantenimiento (no funciona). *Tapa de uno de los congeladores y estantería se observan con óxido por falta de mantenimiento preventivo.
COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 2	27/03/2025	Favorable	94,5%	* Estado regular de piso y paredes. * Baterías sanitarias requieren mantenimiento. * Utensilios que ya cumplieron la vida útil.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 3	27/02/2025	Favorable	96,5%	* Enchapes y paredes en algunas áreas deterioradas. * Utensilios para cambio por cumplir con su vida útil.
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 abiertas entre pared y techo. *Algunos 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. * 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.

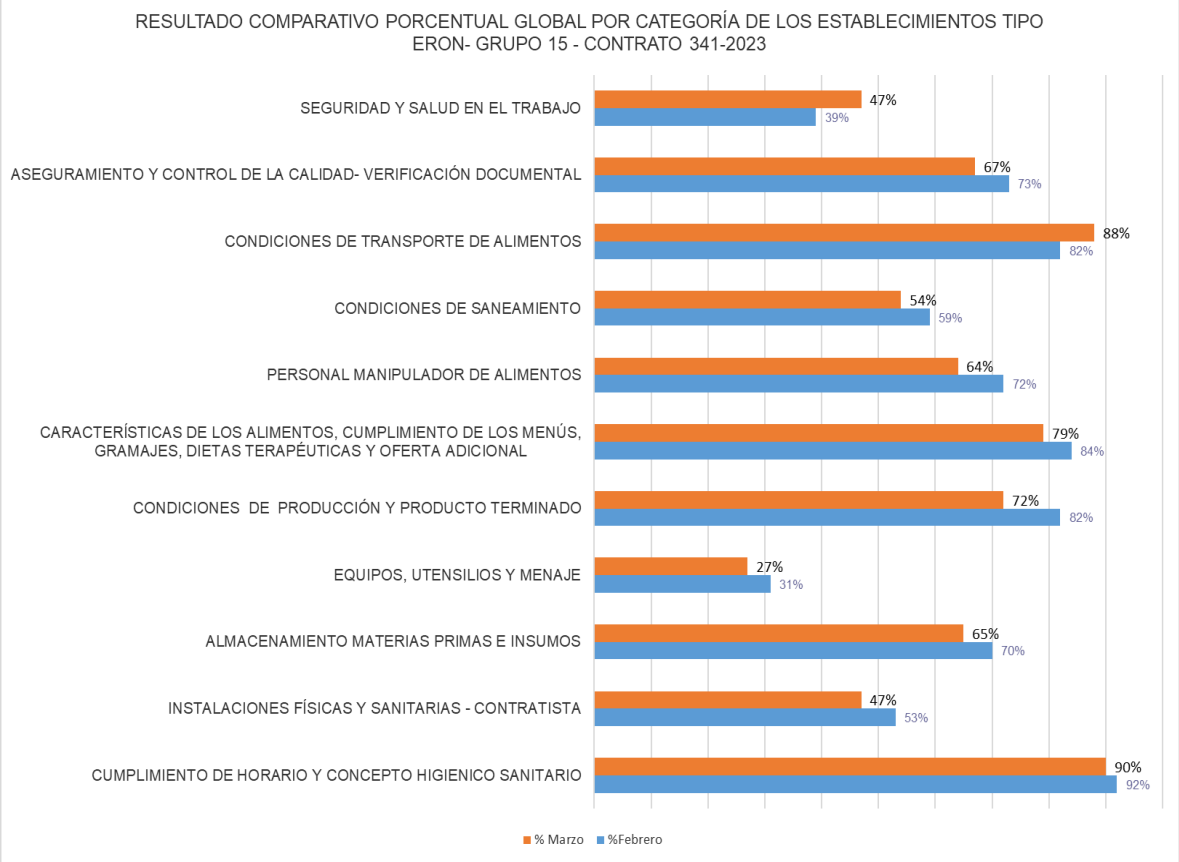
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Se evidencian equipos de refrigeración en mal estado estético, pérdida de esmerilado y pintura. Los equipos de refrigeración no tienen equipo de medición de temperatura adecuado. Algunas tablas de picado presentan deterioro y suciedad. 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. *OBSERVACIONES: Realizar corrección de los hallazgos realizados en la presente acta de inspección y presentar un plan de mejoramiento a la autoridad sanitaria.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15	28/05/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	* La ventana que está ubicada en el área de preparación no cuenta con un sistema que proteja de la entrada de plagas. *El extractor que está ubicado en el área de servicio no cuenta con un sistema que impida la entrada de plagas. *Se evidencia que la pared del área de servido toda desecha entrando presenta humedad. *En el área en general no cuentan con bordes redondeados entre pisos y paredes. *Se evidencia que el techo en el área de servicios presenta humedad. Los techos en general presentan acumulación de suciedad, hollín, producto de la emanación de las cocinas.

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

El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de marzo perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Para el presente mes se observó renovación del concepto sanitario de COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 2 con fecha de expedición del 27 de marzo y donde se obtuvo un concepto favorable (cumplimento del 94.5%) y la renovación del concepto sanitario de sanitario de COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 2 con fecha de expedición del 27 de marzo donde se obtuvo un concepto favorable (cumplimiento del 96.5%).
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 febrero y marzo 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 marzo presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 64%, desmejorando 5 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 90%, desmejorada en 3 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 CÚCUTA los días 3, 5, 7, 10, 14 y 28 de marzo y los retrasos estuvieron asociados a la falta de materia prima para la producción, requisas de control interno en el servicio por parte del Grupo CRI, demoras en el encendido de las marmitas, por demoras con la llegada del personal para la distribución de los alimentos preparados, entre otras causas.

El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de marzo perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Para el presente mes se observó renovación del concepto sanitario de COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 2 con fecha de expedición del 27 de marzo y donde se obtuvo un concepto favorable (cumplimento del 94.5%) y la renovación del concepto sanitario de sanitario de COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 2 con fecha de

expedición del 27 de marzo donde se obtuvo un concepto favorable (cumplimiento del 96.5%). Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de marzo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 47%, desmejorando 6 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el COCUC CÚCUTA, EPMSC ARAUCA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 36%, 44%, 53% y 56% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA Estructura 2 se observó drenajes en diferentes áreas sin rejilla de protección, angeos desprendidos en área de porcionado de carnes, lavamanos de acción mecánica con grifería averiada y no se cuenta con espacio exclusivo, protegido, señalizado para recolección de residuos sólidos. En el COCUC CÚCUTA Estructura 3 se observó abertura sin protección (angeos), drenajes sin rejilla de sin protección y tubería sin conexión a red hidrosanitaria. En el EPMSC ARAUCA se evidenció lámparas están fuera de servicio, no hay espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, cables expuestos que generan riesgo eléctrico al personal en general y no hay lavamanos en el área de proceso. En el EPMSC AGUACHICA se evidenció techo con cables expuestos en cajilla y en extractor, tomacorrientes con tapa partida, medias cañas deterioradas, puertas en todas las áreas con oxido y deterioro y lavamanos de acción mecánica fuera de servicio. Y en EPMSC PAMPLONA se observó falta de iluminación en área de distribución, lámparas en área ensalada sin protección, aberturas sin protección en área de cocina caliente, puertas en mal estado con presencia de corrosión en instalaciones sanitarias y lavamanos ubicados en área de producción son de accionamiento manual.
Los establecimientos con calificación *cumplimiento parcial* fueron PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC OCAÑA con porcentaje de desempeño del 62% y 67% respectivamente. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció lámpara ubicada en área de ensamble en mal estado, desprendimiento de pintura en techo de área alterna al cuarto frío y en área de procesos no se cuenta con lavamanos de accionamiento mecánico. Y en el EPMSC OCAÑA se observó rejillas de sifones en todas las áreas no cumplen anti plagas, rejillas del desagüe principal con rejas rotas (espacios sin rejillas), medias cañas, paredes (parte superior) y techos con desprendimiento de pintura, pisos porosos con desgaste en área de cocina caliente y mesón de producto terminado con oxido en la parte inferior.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 65%, desmejorando 5 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EPMSC PAMPLONA y COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño de 55% y 60% respectivamente. En el EPMSC PAMPLONA se observó incumplimiento en la proyección del plan de compras (en visita de 11 de marzo se observó ingreso del tubérculo para el tiempo de comida almuerzo (papa) siendo las 10:10 am, llega al establecimiento verduras para el servicio ya que no contaban con las mismas y en visita de 27 de marzo se observó que no se tiene pechuga para el almuerzo, se adelantan los huevos de la cena para el almuerzo y durante la visita llega la pechuga y esta se entrega en la cena), alimentos en almacenamiento que no cuentan con el etiquetado y/o rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente resolución 5109/2005 (panificado, huevos, arveja verde y lenteja, arroz, pechuga y pernil de pollo y carne de cerdo), almacenamiento de salchicha y queso sin

separación física que evite contaminación cruzada y no se cuenta con aplicación de métodos PEPS en queso, arveja verde y todo el fruver. Y en el COCUC CÚCUTA se observó incumplimiento en la proyección del plan de compras, puesto que no se disponen con oportunidad en los servicios de alimentación la materia prima necesaria para la producción de los alimentos (acorde al plan de compras aprobado); alimentos en almacenamiento que no cuentan con el etiquetado y/o rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente resolución 5109/2005 (arroz, pollo, huevos, cereal elaborado -panificado, carne de cerdo y leguminosas), estibas usadas para el almacenamiento de materia prima averiadas, en inadecuadas condiciones de limpieza y algunas no cuentan con la altura mínima requerida; inadecuadas condiciones de almacenamiento de los alimentos (fruver almacenado en costales dentro del cuarto frío de refrigeración, proteína almacenada de cuarto frio de congelación de área semi externa en cajas de cartón, almacenamiento de panificados en bolsas plásticas sin canastillas que eviten el daño mecánico) e incumplimiento con las distancias perimetrales mínimas en el almacenamiento de los alimentos asociados a la mala gestión por parte del contratista.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 63% y 83%. Algunas de las desviaciones observadas fueron falta de fichas técnicas o estas no cumplen con el total de requisitos para alimentos como garbanzo, arveja, pechuga, pernil de pollo; incumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario y con las cantidades establecidas en la minuta patrón; alimentos sin etiquetado o rotulado acorde a la resolución 5109 (garbanzo, arveja, pernil de pollo, pechuga, huevos, panificados, carne de res, carne de cerdo, arroz, salchicha); no se cuenta con aplicación del métodos PEPS y alimentos reenvasado (garbanzo) sin información de procedencia.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de marzo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 27%, desmejorando 3 puntos con referencia al mes anterior y continúa siendo la categoría con menor desempeño.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se detallan en orden ascendente COCUC CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC OCAÑA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 12%, 17%, 27%, 42% y 60% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA se observó falta de equipos mínimos requeridos según el anexo No 5 y los documentos contractuales para el proceso de producción en el servicio de alimentación tales como equipos de congelación y refrigeración, licuadoras no industriales, pelapapas, procesador de alimentos, gramera, termómetros; inadecuadas condiciones de funcionalidad de los equipos por marmas con deterioro en las válvulas de desahogo ocasionando disminución de la eficiencia de presión en las marmas, a su vez se emiten altos niveles de ruido, procesador de alimentos no cuenta con la totalidad de discos de corte y tampoco asa de agarre, el equipo pelapapas no cuenta con lija de abrasión funcional, cuarto fríos en desuso, campana extractora con presencia de óxido – corrosión, tablas de corte con desgaste, 3 cuchillos utilizados en el servicio se encuentran en mal estado; cuartos fríos en desuso en la Estructura 2 y 3 y cuarto de refrigeración presenta temperaturas elevadas en la estructura 3 (equipo contenedor propuesto en reemplazo no ha sido instalado); carros transportadores sin identificación y poseen superficies corroídas, averías y desgaste de ruedas. En el EPMSC AGUACHICA se observó equipos y menaje en mal estado por estantería de bodega de abarrotes oxidada, un congelador fuera de servicio y otro en mal estado (sin agarre en las puertas y desgaste de pintura, tapa con abolladuras y bisagras desprendidas), el pela papas fuera de servicio y recipientes plásticos partidos (usan las canecas del

aceite como recipientes para materia prima procesada papa y zanahoria); congelador #4 fuera de servicio, no se cuenta con el total de equipos mínimos (sartén basculante, pelapapas y congelador); carros transportadores con desprendimiento de pintura y presencia de óxido (no se encuentran identificados) y el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa. En el EPMSC PAMPLONA se evidenció falta de equipos mínimos requeridos según el anexo No 5 y los documentos contractuales para el proceso de producción en el servicio de Alimentación tales como sartén basculante, procesador de vegetales de 50 kg, hidrolavadoras; inadecuadas condiciones de funcionalidad de los equipos y menaje por dos equipos de congelación se encuentran en desuso, bandeja asadora en mal estado presencia de óxido, ollas en mal estado, bandejas asadoras de aluminio deterioradas, rotas y procesador de alimentos sin manija y carros transportadores con desprendimiento de pintura, deteriorados y a uno de los carros se les cambió las llantas. En el EPMSC OCAÑA se observó falta de equipos mínimos requeridos según el anexo No 5 y los documentos contractuales para el proceso de producción en el servicio de Alimentación tales como sartén basculante, procesador de alimentos y licuadora pequeña no cumple con capacidad de 2 l y tiene una de 1.25 l; equipos y menaje con deterioro por congelador fuera de servicio y caldero de arroz con deterioro, se encuentra partido y sin tapa y carros transportadores con fallas en las balineras que dificultan la movilidad y maniobrabilidad del mismo. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció falta de equipos mínimos requeridos según el anexo No 5 y los documentos contractuales para el proceso de producción en el servicio de Alimentación tales sartén basculante y equipo de refrigeración y el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasas.

El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EPMSC ARAUCA con porcentaje de desempeño del 64% y con hallazgos por falta de equipos mínimos requeridos según el anexo No 5 y los documentos contractuales para el proceso de producción en el servicio de Alimentación tales como sartén basculante y congelador, refrigerador y procesador de alimentos y el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasas.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 72%, desmejorando 10 puntos con referencia al mes anterior

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue COCUC CUCUTA con porcentaje de desempeño del 57% y con hallazgos por desagüe obstruido que genera empozamiento de agua y no garantiza las condiciones óptimas de almacenamiento en área de tubérculos (almacenamiento y pre alistamiento); inadecuado uso de las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM; temperaturas del producto terminado fuera de los rangos establecidos los alimentos refrigerados (bebida de fruta con temperaturas de 27,4°C, 29,2°C, 35,4°C, 32,3°C), no cuenta con la totalidad de los equipos de medición básicos termómetros y gramera; en servido del terminado a los diferentes patios no se usan recipientes isotérmicos (fondos) en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado, se evidenció servido de alimento proteico (queso, huevos,) en canastillas con bolsas, servido de componente vegetal y fruta en bolsas plásticas y recipientes (fondos) usados en el servido que no cuentan con tapas (usan cofia); raciones para PPL con diagnósticos de inmunosupresión (VIH, Leucemia, Oncológicos) son distribuidos mediante el uso de fondos (no usan recipientes de material desechable) y raciones para aislados en fase contagiosa TBC se entregan en material desechable, sin embargo, no están rotuladas según lo estipulado en la OTM.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPMSC ARAUCA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 65% y 85% respectivamente, algunas de las desviaciones encontradas fueron pre alistamiento de alimentos en área externa sin adecuadas condiciones sanitarias, inadecuado uso de tabla de corte según código de colores, temperaturas del producto terminado fuera de los rangos establecidos los alimentos refrigerados bebida con leche (temperatura verificada 16.5°C), servido y distribución de alimentos en recipientes que no garantizan la conservación (bandejas sin cierre hermético, bolsas plásticas) e incumplimiento con el protocolo de contramuestras (temperatura).

Se destacan los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC OCAÑA y EPMSC AGUACHICA en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 91% y 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 79%, desmejorando 5 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron COCUC CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño entre el 66% y 86%. Entre los hallazgos observados están intercambios sin soporte de notificación y alguno exceden el número máximo permitido en la OTM, no entrega de la totalidad de los componentes del menú (sopa de la cena y bebida del refrigerio nocturno en EPMSC ARAUCA y fruta en el desayuno para el COCUC y el EPMSC AGUACHICA). Entre otros hallazgos para el COCUC CÚCUTA están dietas entregadas en fondos en estructura 2, componentes sopas para la ración terapéutica se distribuye mediante el uso de fondos en estructura 3 y desviaciones de gramaje (se adopta acción correctiva antes de salir a patios).
Se destacan los establecimientos EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 86%, desmejorando en 8 puntos con referencia al mes anterior
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue COCUC CÚCUTA con porcentaje de desempeño del 55% y con hallazgos por incumplimiento con el personal mínimo requerido (falta un ingeniero de alimentos, un nutricionista, 3 auxiliares de procesos, 2 manipuladores de alimentos); no se ha realizado entrega de la tercera dotación del contrato para personal operativo, administrativo – Profesional, personal Manipulador con uso de ropa particular, dotación averiada, delantal industrial rotos y calzado con desgaste y no se cuenta con la totalidad de Certificados para Aptitud Manipulación de Alimentos del personal manipulador.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA, EPMSC PAMPLONA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%. Entre los hallazgos encontrados están la falta de personal mínimo requerido (administrador, ingeniero de alimentos), no se ha suministrado la tercera dotación del contrato como lo establece la OTM (personal manipulador con uso de ropa particular o dotación no ajustada a la norma) y no se cuenta con la totalidad de Certificados para Aptitud Manipulación de Alimentos del personal.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de marzo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 54%, desmejorando en 5 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* continúan siendo COCUC CÚCUTA y EPMSC PAMPLONA con un porcentaje de desempeño del 40%. En el COCUC CÚCUTA se evidenciaron hallazgos por drenajes en áreas de producción poseen acumulación de suciedades, acumulación de suciedades en angeos de las diferentes áreas (de área porcionado de carnes, área de almacenamiento de no perecederos, área de contramuestras se evidencia acumulación de suciedad en angeos, entre otras), campana extractora presenta acumulación excesiva de grasa – suciedad, instalaciones sanitarias sin elementos de higiene personal, papeleras con tapa, jabón antibacterial, detergentes en polvo con aroma a limón utilizado para procesos de limpieza de menaje y utensilios, en área de bandejas asadoras se cuentan con elementos de aseo averiados con manguera de longitud reducida que impide procedimientos de limpieza, uso de canastillas para contener residuos por no contar con recipientes suficientes para la disposición de las mismas, falta de registros actualizados de la evacuación de residuos sólidos y orgánicos, falta de plano de rutas evacuación de los residuos sólidos, no se ha realizado limpieza trampa de grasas, no cuentan con Convenio de recolección para disposición final de residuos orgánicos con servicio tercerizado Empresa externa y aves en áreas de producción. Y en el EPMSC PAMPLONA se observó paredes área de congelador manchadas con hollín, paredes en área de producción con grasa, paredes de prealistamiento de ensalada y tubérculo sucias, techos en áreas del servicio con acumulación de grasa, humedad y formación de hongos, techos con hongos en área pre alistamiento de ensalada y tubérculos, techos manchados con hollín en área de congeladores, campana extractora con acumulación de grasa, acumulación de grasa en bandeja asadora y acumulación de suciedades en pelapapas, no se cuenta con toallas desechables para el secado de manos en las instalaciones sanitarias, detergente con aroma Lima limón (no corresponde al aprobado en el plan de saneamiento - No es neutro), elementos de aseo que no se encuentran identificados de acuerdo al código de colores establecido y algunos se encuentran en inadecuadas condiciones - mal estado, recolección de residuos en canastillas, recipiente sin tapa y uno sin bolsa, en área de almacenamiento de residuos sólidos y no se ha realizado limpieza y desinfección de trampa de grasas, según frecuencia establecida (trimestral).

Los demás establecimientos presentaron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño entre el 71% y 82%. 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, campana con acumulación de grasa, detergente con aroma limón (no corresponde al aprobado en el plan de saneamiento - No es neutro) y elementos de aseo que no se encuentran identificados de acuerdo al código.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, mejorando 6 puntos con referencia al mes anterior. No se evidenciaron vehículos durante las visitas realizadas en el establecimiento EPMSC AGUACHICA.

El establecimiento que presentó una calificación en *cumplimiento parcial* fue COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 82% y con hallazgos relacionados con carros de transporte de alimentos no presentan Concepto Sanitario para Transporte de alimentos ni con leyenda de

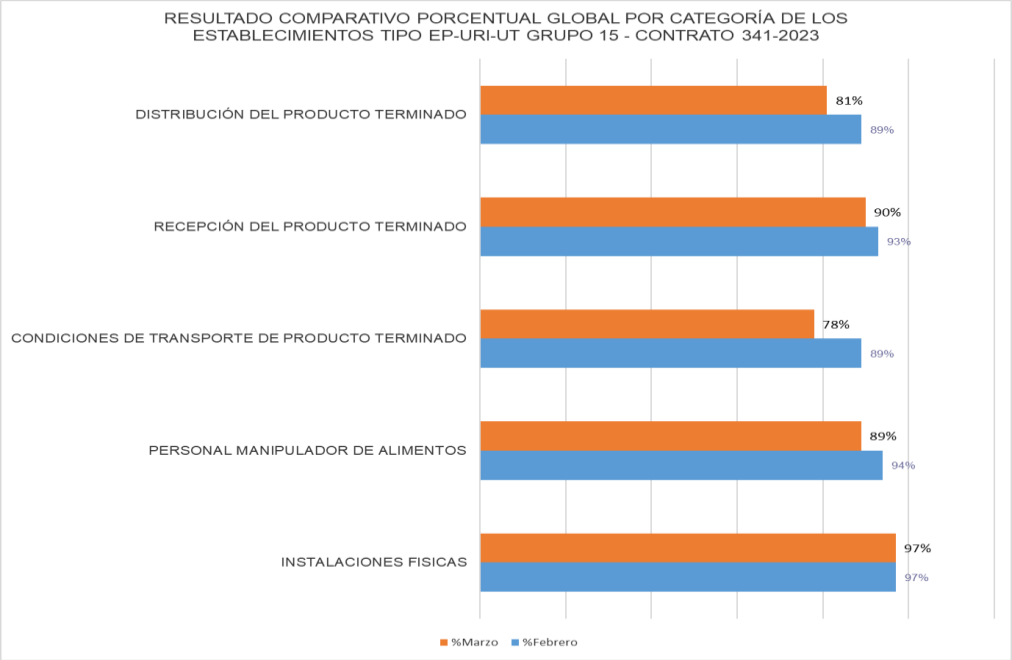
transporte de alimentos (vehículo de placa ITW 311; SOI 623 Proveedor Fruver; Pechuga de pollo y vehículo de placa vehículo auditado SRS 089; Proveedor Fruver), transporte de alimentos de alto riesgo microbiológico (pechuga de pollo) en vehículo placas SOI 623 no cuenta con sistema de refrigeración (Thermo King) y no cuenta con estibas ni concepto Higiénico Sanitario y vehículo con placas WGU 383 con avería en las superficies del piso y no cuenta con estibas.
Se destacan los establecimientos EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de marzo una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 67%, desmejorando 3 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC AGUACHICA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 53% y 59% respectivamente. En el EPMSC AGUACHICA se observó falta de soporte de mantenimiento correctivo de equipos (pelapapas, congeladores y carros transportadores), falta de certificado de calibración anual de los instrumentos de medición del establecimiento expedidos por una empresa certificada por la ONAC, soportes del muestreo microbiológico de alimentos no cumple con lo establecido en la resolución 1407/2022 (número de muestras), falta de soportes de trazabilidad de la carne de res (guía de sacrificio), huevos sin rótulo del proveedor por lo cual no se puede verificar trazabilidad y falta de soporte de paz y salvo de los meses de enero. Y en el EPMSC OCAÑA se observó falta de soporte de mantenimiento de los carros transportadores, falta certificado de calibración anual de calibración de instrumentos usados para el control de temperatura y Gramaje, no se tiene cumplimiento en los resultados microbiológicos, según resolución 1407/ 2022 (número de muestras y no se cuenta con paz y salvo de enero.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente COCUC CÚCUTA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC ARAUCA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 66% y 78%, algunas de las desviaciones encontradas fueron falta de soporte de mantenimientos correctivos de equipos, incumplimiento de la frecuencia establecida en el anexo N°6 para los muestreos microbiológicos, resultados microbiológicos de los alimentos no cumplen con la resolución 1407 de 2022 en relación a las 5 muestras, no se observan registros de mantenimiento preventivo trimestral de los carros transportadores, no se cuenta con soportes para verificar de trazabilidad de alimentos de alto riesgo y no cuenta con soporte de paz y Salvo por concepto bonificación personal manipulador y servicios públicos mes de diciembre y enero.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de marzo una calificación en *no cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 47% mejorada en 8 puntos en comparación al mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se detallan en orden ascendente EPMSC OCAÑA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, COCUC CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 25%, 40%, 47%, 50% y 50% respectivamente. El establecimiento que presentó una calificación en *cumplimiento parcial* fue EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 75%. Entre los hallazgos están falta de equipos de protección como manta anti fuego; botiquín de primeros auxilios no cuenta la totalidad de elementos de dotación alcohol y presenta inadecuadas condiciones de limpieza e insumos

derramados dentro del botiquín, manipuladores no cuentan con guantes neopreno para objetos caliente y campana extractora para mejorar ventilación sin funcionamiento.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de febrero y marzo 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 marzo presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 87%, desmejorando 5 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 marzo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 97% igual que el mes anterior. El único hallazgo se identificó en la EP CENTRO porque las canastillas usadas para almacenamiento temporal de raciones (producto terminado - fiambreras) poseen residuos de suciedades.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, desmejorando 5 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PAMPLONA, EP BETANIA PATIOS y EP BOCHALEMA con porcentajes de desempeño del 0%, 50% y 50%

respectivamente. Los hallazgos en estos establecimientos estuvieron relacionados por el personal manipulador distribuidor no cuenta con certificados vigentes de manipulación y médicos, ni con uniforme acorde a la resolución vigente.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO presentó para el mes de marzo una calificación en c*umplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 78%, mejorando 11 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PAMPLONA, EP BETANIA PATIOS, EP AGUACHICA y EP BOCHALEMA con porcentajes de desempeño del 0%, 20%, 60%, 60% respectivamente; entre los hallazgos de estos establecimientos están: vehículo de placas XRC 95G no cuenta con leyenda de transporte de alimentos; motocicleta destinada para el transporte de alimentos con canastilla adaptada sin garantizar condiciones de temperaturas de los alimentos, exposición al ambiente, con riesgo de daño mecánico a los recipientes y alimentos; faltan registros de temperaturas durante el transporte; falta de plan de rutas específico para la motocicleta, carro moto de placas 295-AAZ no cuenta con concepto higiénico sanitario y motocicleta de placas LTJ-80C no suministra ningún documento reglamentario en EP PAMPLONA (expresa ser un domiciliario).
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP ARAUCA, EP CENTRO, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP URI FISCALÍA y EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA - SIJIN porcentajes de desempeño del 80% con hallazgos relacionados principalmente porque no se diligencian registros de temperaturas durante la distribución de alimentos y para la EP URI FISCALÍA porque carro moto de placas 295-AAZ no cuenta con concepto higiénico sanitario.
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 marzo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 90%, desmejorando 3 puntos en referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP ARAUCA con porcentajes de desempeño del 44%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA – SIJIN, EP PAMPLONA, EP BETANIA PATIOS, EP BOCHALEMA, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP OCAÑA y EP URI FISCALÍA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%. Los hallazgos estuvieron relacionados por intercambios sin notificación según el procedimiento establecido, no entrega de la totalidad de componentes del menú (bebida de refrigerio nocturno en EP ARAUCA y en EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA – SIJIN) y cereal elaborado no cumple con el empaque primario en relación al rotulado acorde con la normatividad sanitaria resolución 5109.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de marzo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81%, desmejorando 8 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP AGUACHICA, EP BETANIA PATIOS, EP PAMPLONA, EP ARAUCA , EP URI FISCALÍA y EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA - SIJIN con porcentajes de desempeño entre el 0% y 50%. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EP TRIGAL SIJIN con porcentaje de desempeño del 67%. Entre los hallazgos identificados están entrega de cereal elaborado en fondos y no se evidencia suministro de utensilios básicos (como cucharas) a la PPL para el consumo de los alimentos.

2.2.16 GRUPO 16

2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

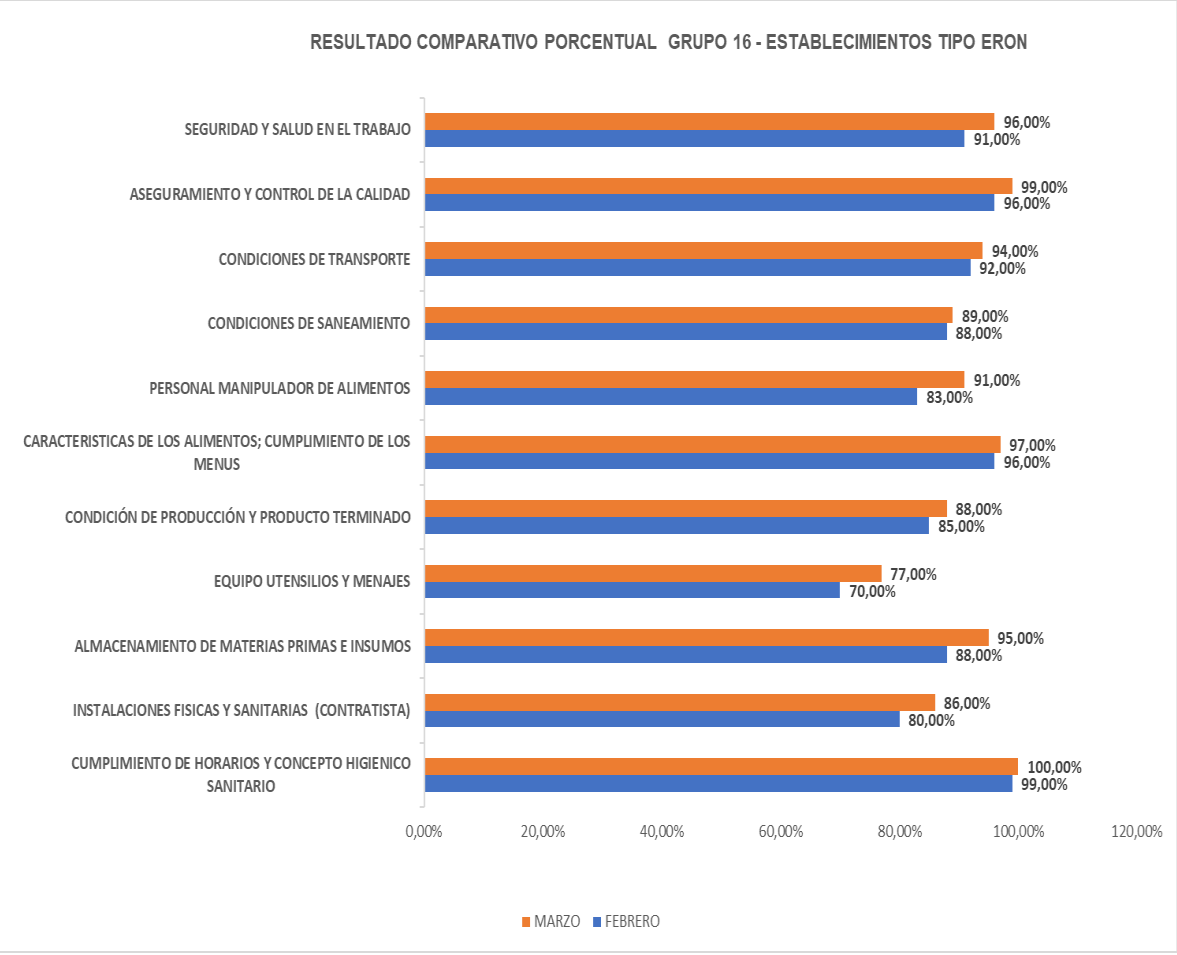
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable con compromisos	99,0%	El concepto presenta vigencia superior a los 12 meses establecidos por la ETS. El contratista realiza las gestiones requeridas para la refrendación del CHS.
EPMSC RIOHACHA	12/09/2024	Favorable	96,0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
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.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	12/09/2024	Favorable	96,5%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud.

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, encontrándose que en el grupo 16 de ocho (8) establecimientos donde se realiza la producción de los tiempos de comida, cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable con rangos de cumplimiento superior al 98%, con tiempos de emisión del CHS entre 10 meses y 26 días, los cuales corresponden con las plantas de producción externas de Montería y Cartagena, así como también los establecimientos carcelarios de Cmsba Barranquilla Modelo y Epmsc Barranquilla Norte. Cuatro (4) establecimientos tienen concepto favorable con requerimientos

(Tierra Alta, San Andrés Islas, Magangué y Sincelejo) los cuales presentan cumplimiento entre el 68% al 86 %. 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 febrero y marzo 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 instrumento para Erones- CRM y Plantas externas, para el periodo informado refleja que hubo cumplimiento parcial entre 83% al 88% en tres (3) categorías, un cumplimiento sobre el promedio del 90% en seis (6) categorías, una (1) que obtuvo el 77%, y una sobre 100%. La categoría de equipos, utensilios y menajes reincide con el promedio más bajo, aun así, crece un 7% adicional respecto al periodo de febrero promediando con 77% para marzo. En esta categoría el ítem de mayor

afectación corresponde a la verificación del buen estado y funcionamiento de los equipos de (refrigeración y congelación), en él cual persiste el hallazgo por el inadecuado funcionamiento de los equipos de fríos (no cumplen con la temperaturas requeridas para garantizar el adecuado almacenamiento de los alimentos), en Epmsc el Bosque, Cmsba la Modelo, Epmsc Sincelejo y la planta de producción externa de Cartagena con promedios entre el 0% y 50%, los establecimientos de Magangué, San Andrés Islas, Tierra Alta y planta externa de Montería cumplen con el 100%. se realiza subsanación frente a este requerimiento en la planta externa de Cartagena y Epmsc Sincelejo. El segundo ítem con mayor desviación corresponde al que evalúa estado de equipos, menaje y utensilios, que estos no se encuentren deteriorados o en desusos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales aptos para alimentos, en este corte se afecta los establecimientos de Epmsc Cartagena, Epmsc Magangué, Planta de producción de Cartagena con 00% de cumplimiento, mientras que Barranquilla la Modelo y Bosque obtienen promedios entre 67% y 75% excluye, los demás establecimientos cumplen al 100%. Respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, los únicos establecimientos que no cumple con las condiciones son; Cmsba Barranquilla la Modelo y Epmsc Magangué con 50%, el contratista se afecta por no disponer de la cantidad de carros transportadores de acuerdo con las necesidades en Barranquilla la Modelo, el Bosque y Epmsc Magangué. Se registra cumplimiento en cuanto a disponibilidad y mantenimiento adecuado de la trampa de grasas, no se evidencian menajes o equipos en desusos, se observa entrega de menajes para lo PPL de acuerdo con las especificaciones técnicas con promedios en los establecimientos del 100%, los establecimientos de menor promedio de cumplimiento en esta categoría corresponden a Epmsc Cartagena con (12%), Epmsc Magangué con (60%) y planta de producción de Cartagena con (50%).

Las Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, crece frente al periodo anterior 6%, promediando en 86%. Los establecimientos promedian entre 65% al 93%. Persisten en rodos los establecimientos del grupo 16 hallazgos en techos, pisos, paredes, medias cañas, ítems que los afectan de manera general, también se registran hallazgos por las condiciones de limpieza de ventanas, marcos, puertas y aberturas sin protección anti- insectos, en Barranquilla el Bosque y Epmsc Magangué, para él periodo de marzo supera este hallazgo la Modelo y Epmsc Sincelejo, así mismo él contratista supera el requerimiento en Barranquilla el Bosque, por cuanto realiza gestión ante el INPEC para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación, el restos de los establecimientos promedia con 100% los alrededores de los ranchos se encuentran libres de malezas, los sistemas de evacuación de aguas residuales se evidencian con protección y sus sistemas evitan el ingreso de plagas de modo que se subsanan los hallazgo en Barranquilla la Modelo y Epmsc el Bosque. Para el mes de marzo se reporta adecuado funcionamiento de las lámparas e iluminación en todos los establecimientos, se observa que un único hallazgo con no cumplimiento en el estado de instalaciones eléctricas en Epmsc Tierra alta (las instalaciones eléctricas de los cuartos fríos se encuentran expuestas). Se reitera el hallazgo por cuenta de que él contratista no dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos en Epmsc Magangué y las plantas externas de Cartagena y Montería. 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. Se registró cumplimiento en la variable que verifica que los lavamanos sean de accionamiento no manual en todos los establecimientos, respecto a los mesones de los establecimientos se encuentran en buen

estado, libres de grietas y porosidades que dificulten las operaciones de limpieza y desinfección. Para marzo el establecimiento con menor promedio de cumplimiento en esta categoría es Epmsc Magangué con (65%) y el de mayor promedio es Cmsba Barranquilla la Modelo con (93%).

La categoría condiciones de producción y producto terminado, en esta informe crece 3%, promediando con 88%. Epmsc Cartagena (Ternera) y planta de producción de Cartagena presentan nuevamente los menores cumplimientos con un promedio del 50% y 67% respectivamente, los demás establecimientos promediaron entre el 90% al 100%. Persiste como hallazgo de mayor incidencia el que corresponde con el no cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo con la OTM (las muestras no tienen la temperatura requerida, no se almacena en recipientes individuales, se evidencia muestras descongeladas o liquidas) se afectan cinco (5) establecimientos (Barranquilla Modelo, Barranquilla el Bosque, Epmsc Magangué, Epmsc SAI y la planta de producción externa de Cartagena), mientras que Tierra Alta, Epmsc Sincelejo y Planta de producción de 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 (los alimentos presentan temperaturas menores a 60 grados). Así como también se reiteran las no conformidades frente a la implementación del control de temperaturas desde la recepción de materia primas hasta la distribución final (los alimentos no cumplen con las temperaturas de recepción adecuadas), ambas incidencias se presentan en los establecimientos de Barranquilla el Bosque, Barranquilla la Modelo, Epmsc Cartagena (Ternera) y planta de producción externa de Cartagena, hallazgo que persisten a través de los informes mensuales. Respecto al servido del producto terminado (dietas) en adecuadas condiciones de higiene se observa cumplimiento parcial en Barranquilla el Bosque, mientras que en Epmsc Cartagena y planta de producción de Cartagena, se registra no cumplimiento con el 0% (en estos establecimientos se ha evidenciado que el producto terminado es almacenado en recipientes o fondos sin tapa, cubierto con bolsa tinas), por lo tanto, no se garantizan las adecuadas condiciones de temperatura y posible riesgo de contaminación cruzada. Durante el periodo del informe se evidencia cumplimiento en el uso de las tablas de cortes de acuerdo con el código de colores con excepción de Epmsc Sincelejo. Se ha registrado conformidad en los ítems que verifican; el uso de utensilios estandarizados para el servido en los patios, condiciones de rotulado del hielo, disponibilidad de los equipos para la medición y control de gramajes, implementación del plan de muestreo y control de gramajes, uso de empaque desechable para servido de los alimentos en los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas, con 100% de cumplimiento en los establecimientos. El contratista realiza los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, bajo condiciones que eviten la contaminación cruzada, garantizando las operaciones de limpieza y desinfección de alimentos (futas y verduras).

La categoría condiciones de saneamiento para el periodo de marzo crece 1%, en comparación del informe anterior, alcanza el 89%, el establecimiento de menor cumplimiento para este periodo del informe corresponde a la planta de producción de Cartagena con 75%, mientras que Barranquilla el Bosque aumenta su promedio de cumplimiento del 75% de febrero al 86% en marzo, los demás establecimientos promedian entre 81% al 100%. Persisten los hallazgos por limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes, media cañas, mesones, puertas y barreras de protección en los establecimientos (Barranquilla Bosque y Modelo, Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo, y la Plantas de producción externa de Cartagena y Montería), en cuanto a la limpieza de los techos persiste la no conformidad frente a limpieza y desinfección en Barraquilla el Bosque, SAI y Tierra Alta (sucios,

con grasa), se subsana en marzo el requerimiento en este ítem en la planta de producción de Cartagena. En marzo se registra hallazgo frente al estado de limpieza de los equipos de producción y las campanas extractores en la planta de producción de Cartagena, mientras que se supera el requerimiento en el establecimiento de Sincelejo, en los demás establecimientos se garantizan las condiciones de limpieza y desinfección de equipos y utensilios de la operación. En el ítem del control de plagas se registra vectores (moscas) en las áreas de producción y distribución de los alimentos en los establecimientos de Barranquilla el Bosque y la Modelo y Epmsc Cartagena. Para este corte del informe no hubo conformidad frente a que el contratista disponga de tanques de almacenamiento de agua de acuerdo a las condiciones de la norma para garantizar el uso de agua potable, se presenta desviación en Epmsc Barranquilla el Bosque y la planta de producción de Cartagena (los certificados de limpieza y desinfección no se encuentran vigentes), en tanto la validación de los recipientes para recolección de residuos sólidos con tapa, cumple con el 100% en los establecimientos. Él contratista no sumista en Barranquilla la Modelo los elementos de aseo de acuerdo con el código de colores, se cumple parcialmente con los procesos de limpieza y desinfección de la trampa de grasa (Barranquilla la Modelo, presenta un certificado de limpieza sin vigencia), la instalaciones físicas y sanitarias tienen los insumos requeridos para la higiene personal. Los establecimientos cuentan con área de lavado y desinfección de elementos de aseo definida y señalizada. Cumplen con el ítem que corresponde con el seguimiento (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (lavazas, aceite, lámparas fluorescentes, baterías etc.), se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día en los establecimientos, los productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido, se encuentran rotulados de acuerdo a lo establecido en la OTM, se evidencia articulación y sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje en los establecimientos, se evidencian registros de la actividad, en marzo hubo cumplimiento en él 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.

Para la categoría personal manipulador de alimentos, crece para el periodo de marzo sobre el 8% del promedio de febrero alcanzando un porcentaje de cumplimiento del 91%. Los establecimientos de menor cumplimiento fueron Cmsba Barranquilla la Modelo y la planta de producción de Cartagena con 79% y 72% respectivamente, seguida de Epmsc Magangué con 88%, los demás establecimientos promediaron entre 90% al 100%. Persiste como ítem con mayor afectación, él 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, Epmsc Tierra Alta y las plantas de producción de Cartagena y Montería (hallazgos por falta de manipuladores de alimentos, distribuidores, auxiliares de procesos y personal operativo del contratista), Epmsc Cartagena, Epmsc Montería y Epmsc San Andrés promedian con el 100%. Respecto al uso y estado de limpieza de la dotación por parte del personal manipulador de alimentos no hubo cumplimiento en Barraquilla la Modelo y la planta de producción de Cartagena (manipuladores sin el uso de dotación), persisten los hallazgos frente al cumplimiento de los hábitos de higiene personal de los manipuladores en la planta externa de Cartagena (se registra el no uso del tapaboca, durante las operaciones de producción). Para el corte del informe de marzo no se

registra cumplimiento frente al porte de los exámenes clínicos de los manipuladores (KOH de uñas , frotis de garganta y coprocultivo) en la planta de producción de Cartagena y Barranquilla la Modelo, el resto de establecimiento cumplen con el 100%, así como también se registra que él contratista realizo las capacitaciones continuas en BPM al personal manipulador, realiza la entrega de la dotación a los visitantes y la dotación obligatoria por el código sustantivo de trabajo, el personal manipulador esta libres de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, para el mes de marzo se registra que los PPL desarrollan las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo las horas máximas de trabajo diario, se subsana el hallazgo de febrero frente a este ítem en Epmsc Barranquilla la Modelo.

La categoría condiciones de transporte de alimentos, continua el crecimiento que viene del periodo anterior, en marzo crece 2% promediando en 94%. La planta de producción de Cartagena es la de menor promedio de cumplimiento, nuevamente pondera con 80%, dicho establecimiento presenta hallazgo frente a las condiciones físicas y sanitarias del vehículo (él vehículo del proveedor de pollo Avícola Madroño se encuentra en malas condiciones físicas y sanitarias), así como también, se afecta por en el ítem que corresponde con el porte del certificado de manipulación de alimentos vigente ya que el conductor no presenta el documento. Frente al establecimiento Epmsc Barranquilla el Bosque se registra que, él vehículo que realiza el transporte de Fruver no porta en su exterior la leyenda transporte de alimentos. Los demás establecimientos registran cumplimiento del 100% en los ítems que corresponden a que el recibo de las materias primas, insumos, alimentos entre otros, se realice conforme a los lineamientos y/o los horarios establecidos por los Establecimientos, los alimentos se reciban, transporten y distribuyen de acuerdo con su naturaleza en recipientes y canastillas de material adecuado, evitando disponerlos directamente en el piso. Los establecimientos de SAI, Epmsc Sincelejo ,Tierra Alta y Cmsba Barranquilla la Modelo no son objetos de la verificación en este periodo del informe.

La categoría de almacenamiento de materias primas e insumos, para el mes de marzo crece 7% respecto al mes anterior promediando con 95%, el establecimiento de menor cumplimiento correspondió a Epmsc Magangué con 86%, los demás establecimientos presentan cumplimiento con promedios del 97% al 100%, no aplica el seguimiento para los establecimientos de Epmsc Montería y Epmsc Cartagena. Persiste nuevamente el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario en (Barranquilla la Modelo, Magangué, Sincelejo y planta de producción de Cartagena), los establecimientos que cumplen con el 100% corresponden a Barranquilla el Bosque, SAI, Tierra Alta y la planta de producción de Montería. Persiste el no cumplimiento de las distancias perimetrales de modo que se garanticen las operaciones de limpieza y desinfección en cuatro (4) establecimientos del grupo 16, (Barranquilla Bosque, Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo y planta de producción externa de Cartagena), en cuanto al el ítem que corresponde al etiquetado y rotulado obligatorio para empaque primario se evidencia subsanación del hallazgo en presentando en Barranquilla el Bosque, que al igual que los demás establecimientos promedian con el 100%. El almacenamiento de las M.P se realiza según sus características naturales, los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigente, se observan las fichas técnicas de los alimentos almacenados, los alimentos almacenados se encuentren libre de cualquier tipo de contaminación, las materias primas fraccionadas se encuentran identificadas de acuerdo con lo establecido en la OTM, no se observa el uso de aditivos alimentarios o alimentos prohibidos, 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.

Para la categoría de seguridad y salud en el trabajo, para el corte de marzo nuevamente registra crecimiento en su promedio de cumplimiento, esta vez es del 4%, obteniendo un porcentaje del 96%, para este mes del informe la planta de producción de Cartagena es nuevamente el establecimiento con menor cumplimiento, sin embargo, crece un 25% del ponderado de febrero pasando del 50% al 75% (no fue observado el uso de gafas para realizar operaciones de limpieza). Cmsba Barranquilla la Modelo ocupa el segundo lugar con 86% de cumplimiento se registra que los manipuladores no usan guantes de carnaza para manipular objetos calientes. Durante el seguimiento a la categoría se observa que él contratista cumplen el 100% de las verificaciones, respecto a las 3 variables de la categoría (registros de capacitaciones en SST, registro de inducción a trabajadores nuevos, existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento, en buen estado y ubicados, y por demás los manipuladores de alimentos están dotados y usan los elementos de EPP).

La categoría característica, cumplimiento de los menús, gramajes, dieta terapéutica y oferta adicional, crece 1% frente al promedio de cumplimiento del informe anterior, promediando para marzo en 97%. Para este corte Cmsba Barranquilla la Modelo y la planta externa de Cartagena obtuvieron el menor promedio de cumplimiento con 89% y 86% respectivamente, el resto de los establecimientos promedian en marzo entre el 91% (Epmsc Cartagena) y 100%. Para este corte del informe se registra cumplimiento parcial en el cicló de menús de los establecimientos Barranquilla la Modelo (se repite frecuencia de jugo de mango en almuerzo en menú #3 y en cena menú #6 torombolo almuerzo en el menú #5 y #6), Epmsc Cartagena (se repite frecuencia bebida con fruta jugo tomate árbol en cena menú #12 y almuerzo menú #15), mientras que para la planta de producción de Cartagena durante los seguimientos realizados (2) no hubo cumplimiento en el menú por lo tanto el promedio de cumplimiento fue del 0%, se presentaron durante las visitas en campo los siguientes hallazgos (se repite frecuencia de la bebida con frutas jugo de corozo en tiempo cena en menú # 9 y #11, repite frecuencia de jugo de mango en tiempo almuerzo, jugo de tomate árbol en tiempo de comida cena en menú # 9 y #12), durante la verificación del cumplimiento del número de intercambios permitidos de acuerdo al procedimiento a los estipulado en los documentos técnicos, se registra una única no conformidad en el establecimiento de Epmsc Magangué, ya que se observaron intercambios no socializados con anticipación a la visita de la interventoría. En Cmsba Barranquilla la Modelo se registra no cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación puesto que queda consignado en el formato de verificación (que no se realiza la entrega completa de las raciones de acuerdo con el parte de establecimiento, es decir se entregan 574 raciones para el tiempo de comida almuerzo cuando el parte es de 590 PPL. En cuanto a la verificación del cumplimiento del gramaje se observa que en el contratista en Cmsba Barranquilla no cumple con el gramaje establecido para el cereal (galleta) se registra desviación en los gramajes en un número superior a los permitidos en el anexo 12. Así mismo en el ítem que verifica la entrega de las dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumpla con las condiciones definidas, se registra que el contratista CJVN SAS no cumple en los establecimientos Cmsba Barranquilla la Modelo, donde realiza entrega de ración terapéutica Hipoglúcido con presencia de dos (2) harinas, en Epms Cartagena se registra frente a este mismo ítem la entrega de tubérculo (plátano cocido) para un perfil dietario alto en fibra, igualmente se observa que se suministra tubérculo y cereal arroz (dos harinas) en dieta tipo Hipoglúcido, hallazgo que se repite en la planta de producción de Cartagena, dichas componentes no se encuentran en concordancia con

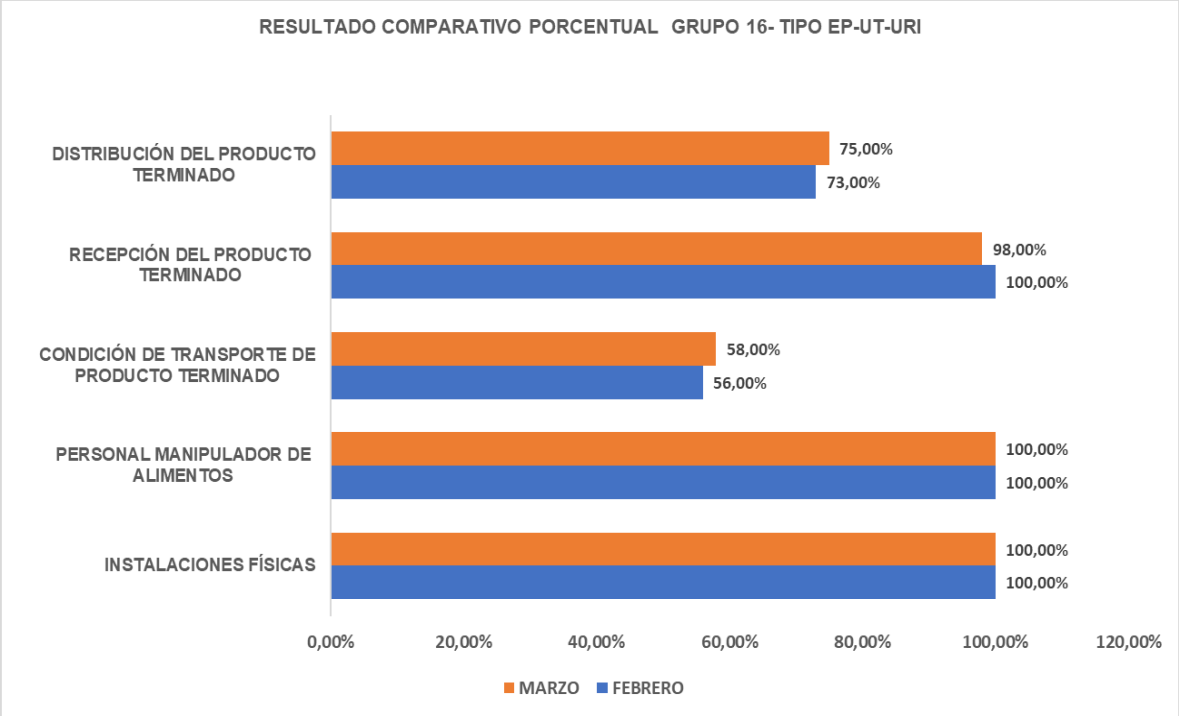
el manual de dietas, ni con los anexos técnicos, así como tampoco cumplen con las condiciones definidas en la OTM. De manera general no se observa el uso de aditivos alimentarios o conservantes para la preparación de alimentos, hay cumplimiento en el ítem que verifica la entrega de las raciones terapéuticas de acuerdo con la OTM (condiciones de entrega a la PPL y rotulado), 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. 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 verificación de la categoría aseguramiento y control de la calidad – en el periodo de marzo crece 3% adicional del mes anterior para un promedio final de 99%. Para el corte de este informe el establecimiento con menor promedio de cumplimiento es Barranquilla el Bosque con 96%, el resto de los establecimientos obtuvieron promedios del 97% al 100%. Durante el seguimiento de marzo se observó que persisten los hallazgos por no cumplimiento de la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma de mantenimiento en Barranquilla el Bosque con 75% y planta de producción de Cartagena con un promedio del 0%, dicha afectación se reitera en los últimos 4 periodos del informe, subsana para este corte del informe Cmsba Barranquilla la Modelo. Se observan en los establecimientos los resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo con la normatividad vigente (Ausencia de microorganismo patógenos como Escherichia Coli…materias primas, superficies, ambientes y producto terminado según la OTM). Se evidencia cumplimiento en los muestreos microbiológicos de acuerdo con el anexo 6, se registra cumplimiento con promedios del 100%. Durante el seguimiento de marzo se registra que el contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, así como también frente a lo toma de microbiológicos respecto a 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), con un promedio del 100% en los establecimientos del grupo 16, se observa que el contratista cumple con la implementación de los programas y planes requeridos de acuerdo con la OTM, el recibo de Materia Prima se realiza aplicando criterios de aceptación y rechazo, el contratista cumple parcialmente con el diligenciamiento del control de temperatura de los equipos de frio, se presenta requerimiento en Barranquilla el Bosque, por lo demás cumple con el registro de los formatos básicos estandarizados de producción. cumplen con la oferta de capacitación adicional y plan de inducción, el contratista 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 en el establecimiento Barranquilla el Bosque, 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 cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, crece 1% frente al promedio de cumplimiento del mes anterior, alcanzando para marzo el 100%. En este corte del informe ninguno de los establecimientos del grupo 16 presentan hallazgos por el cumplimiento del horario de entrega de los alimentos, es decir todos cumplen con los horarios establecidos por la OTM, así como también ningún establecimiento del grupo 16 ERON- UT-CRM, incluyendo las plantas externas posee medida sanitaria de cierre impuesta, se registran cumplimientos del 100%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de febrero y marzo 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 marzo dos (2) de las cinco (5) categorías mantienen los promedios de cumplimiento del periodo de febrero, dos (2) categorías crecen y una cede 2% respecto al promedio anterior. La de menor cumplimiento reiteradamente es condiciones de transporte de producto terminado con un promedio del 58%, crece 2% respecto al febrero, seguida de distribución de producto terminado con 75%, las categorías de instalaciones físicas y personal manipulador de alimentos cumplen con el 100%, mientras que y recepción de producto terminado cede 2% promediando 98% para el presente periodo.

Frente a las condiciones de transporte de producto terminado el establecimiento de menor cumplimiento nuevamente para este corte es Ejema Biver Malambo, que crece para este corte del informe su promedio de cumplimiento en 20%, seguido de EP. La Esmeralda que al igual que el anterior centro de detención transitoria también aumenta el 20%, alcanzando un promedio del 80%. Ejema Biver Malambo solo cumple con el ítem que corresponde a la tenencia del plan de rutas, frente a los que corresponden a variables de: cumplimiento de la documentación del vehículo de transporte (SOAT- Concepto higiénico sanitarios), porte en la parte exterior de los vehículos transportadores la leyenda " Transporte de Alimentos", y en cuanto a las adecuadas condiciones de higiene y físicas de los vehículos, así como también al diligenciamiento de las planillas de registros de temperatura promedia con 0%, debido a que el vehículo es de uso particular por lo tanto no se ajusta a la normativa requerida a los medios de transporte de alimentos. Mientras que en la EP. La Esmeralda El único ítem de afectación corresponde a la falta de Concepto Higiénico Sanitario del vehículo transportador de placa YAA037, se registra el cumplimiento de las planillas de control de temperatura, plan de rutas y porte de la leyenda transporte de alimentos. Para el corte de informe de marzo no fueron observadas las condiciones de transporte del producto terminado en los establecimientos UT Arcar- Cartagena, UT- Arcor Bacaim y EP. Barranco de Loba, la cual no realiza operaciones de distribución de alimentos a través de vehículos.

La categoría distribución de producto terminado, en marzo crece 2% adicional al promedio de febrero pasa del 73% al 75%. Para este periodo los centros de detención transitoria con menor cumplimiento son UT. Arcor Bacaim y EP. La Esmeralda cada uno con 50%, mientras que EP. Barranco de Loba pasa del 50% de febrero al 75% en marzo, el hallazgo común en los tres establecimientos se asocia a la no entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos con un promedio del 00% de cumplimiento, en esta misma variable Ejema Biver Malambo y UT. Arcar- Cartagena promediaron con el 100%. En cuento a los ítems que corresponde a la entrega en empaque individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados, entrega de dietas en EP y a pacientes con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas, se registra cumplimiento del 100%.

La categoría recepción de producto terminado, decrece 2% en el corte de marzo, promediando con 98%, se encuentra una única incidencia en la EP. La Esmeralda por cuenta del no cumplimiento del ciclo de menú, se evidencio intercambio no socializado para el componente proteico, se debía entregar carne de cerdo cocido, el contratista entrega carne de res guisada. Para el resto de la categoría no se afecta ninguna de las once (11) variables de verificación. Los establecimientos presentan 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.

La categoría personal manipulador de alimentos, ha mantenido durante los últimos tres periodos de informe, incluyendo marzo el promedio de cumplimiento del 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%. Solo se registra verificación del cumplimiento frente al recurso humano adicional ofertado- Supervisor de calidad en Ejema Biver Malambo.

La categoría instalaciones físicas, mantiene el promedio de cumplimiento del periodo anterior del 100%. No se presentan hallazgos en ninguno de los ítems para los cinco (5) establecimientos del grupo 16. Es así como se evidencia que el uso de estibas y canastillas durante el almacenamiento temporal, así como también durante el almacenamiento se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado. Los ítems de verificación cumplen con un promedio del 100%.

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

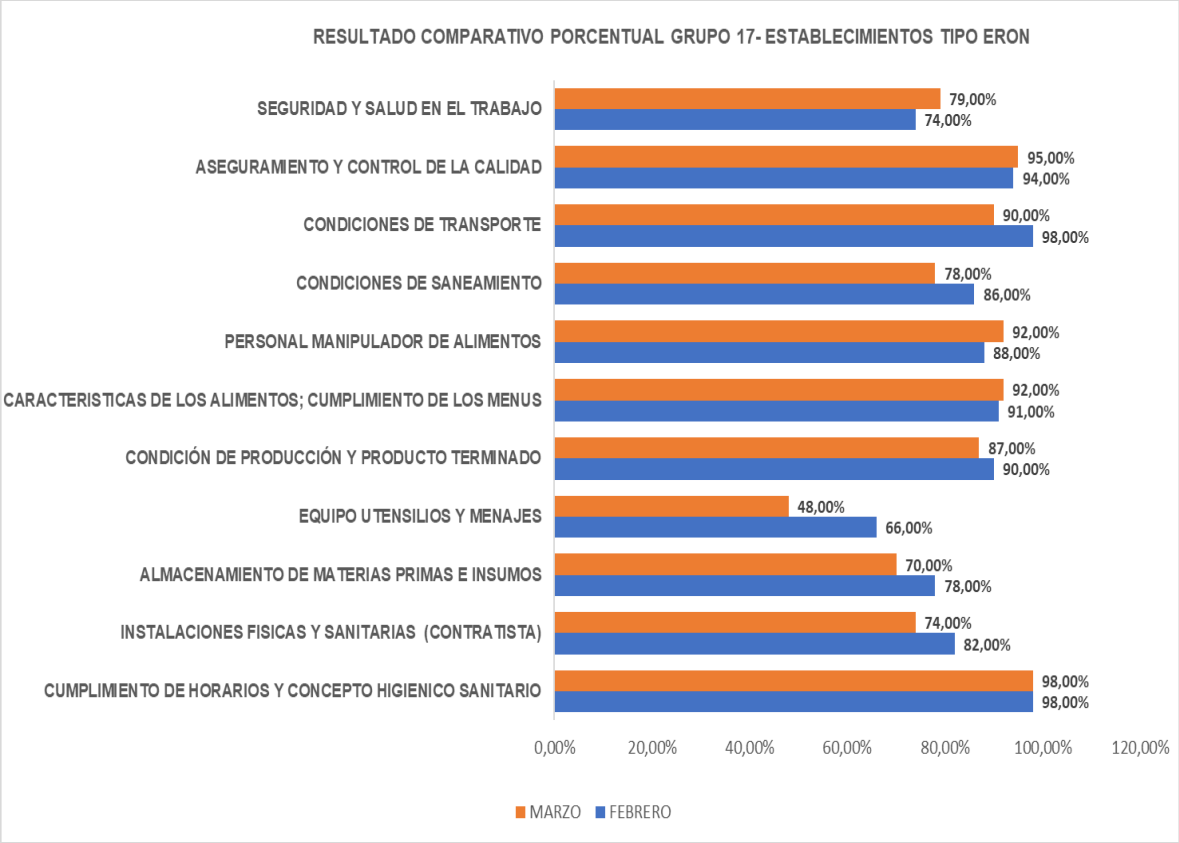
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable con compromisos- vigencia superior a 12 meses.	99,0%	Requerimiento mediante CIA 6047-2025 Solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento del concepto higiénico sanitario del establecimiento EPMSC SANTA MARTA - 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.
PLANTA DE PRODUCCION VALLEDUPAR	31/07/2024	Favorable con requerimiento	93 %	Requerimiento mediante CIA 0432-2024 del cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en el establecimiento. la interventoría realiza seguimiento en campo de las observaciones consignadas en el acta de la ETS.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	12/09/2024	Favorable	96,5%	Requerimiento mediante CIA 0432-2024 del cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en el establecimiento. la interventoría realiza seguimiento en campo de las observaciones consignadas en el acta de la ETS.

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, encontrándose que en el grupo 17, de los seis (6) establecimientos donde se realiza la producción de los tiempos de comida, dos (2) cuentan con concepto sanitario

favorable, tres (3) presentan favorable con requerimientos y uno (1) EPMSC SANTA MARTA presenta CHS con vencimiento superior a 12 meses, por el cual la interventoría emite requerimiento al contratista, mediante oficio CIA 6047-2025 solicitándole se presente plan de mejora frente al vencimiento del concepto higiénico sanitario del establecimiento EPMSC SANTA MARTA - GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023, sobre el anterior el contratista CJVN SAS, responde el requerimiento adjuntado oficio de gestión ante la ETS para que se le realice la respectiva visita de valoración de las condiciones higiénicos sanitarias del rancho del establecimiento. 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 febrero y marzo 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 marzo se registra que hubo cumplimiento parcial entre el 70% al 87% en cinco (5) categorías, cinco (5) ponderan entre el

90% al 98 y una (1) obtuvo el 70% del cumplimiento para el mes de marzo. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde a:

La categoría equipos, utensilios y menajes, para el periodo de marzo decrece 18%, respecto al periodo de febrero, descendiendo del 66% al 48%. Los establecimientos que persiste con menor cumplimiento frente a las verificaciones de la categoría en los últimos periodos corresponden a Epmsc Valledupar (Judicial) con 36%, Epamscas Valledupar la Tramacua con 30%, Epmsc Riohacha con 40% y la planta de producción de Valledupar con 45%, en este corte del periodo Epmsc Santa Marta, que para el periodo de febrero alcanzó un cumplimiento del 91%, en marzo cede un 31%, obteniendo así el 60%. La planta de producción del Banco y Epmsc el Banco obtienen ambos cumplimientos del 100% en esta categoría. Se registran hallazgos por no cumplimiento de la oferta de los equipos mínimos requeridos según la OTM en todos los establecimientos con excepción de Santa Marta y la planta de producción externa del Banco, la segunda variable con mayor afectación corresponde a la que realiza el seguimiento al estado de equipos, utensilios y menajes, reiterando en este corte del informe no conformidades en los establecimientos Epmsc Valledupar Judicial, Epamscas Valledupar la Tramacua, Epmsc Riohacha, Epmsc Santa Marta y planta de producción de Valledupar. También sigue en el orden de no cumplimiento mayoritariamente el seguimiento 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 Valledupar Judicial, Epamscas Valledupar la Tramacua, Epmsc Santa Marta, Epmsc Riohacha y la planta de producción de Valledupar (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 Epmsc Riohacha se registra que el cuarto acondicionado de almacenamiento de fruver, no cuenta con las temperaturas de almacenamiento optimas de alrededor de 4°C, durante el seguimiento este se encontraba en 25,5°C.de manera general los establecimientos en esta variable promedian con 50% de cumplimiento para el caso de Santa Marta y los demás con 00%. El contratista no dispone de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades de cada Eron y ajustados a los requerimientos de la OTM, hallazgos reiterativos en Epmsc Valledupar Judicial, Epms Santa Marta y Valledupar Alta, donde se evidencia que los carros transportadores de torres de mediana y torres de alta cuentan con desgaste en su estructura, presenta ruptura, levantamiento de cubierta, fisuras y grietas, frente a esta variable solo se registra cumplimiento en Epmsc el Banco, mientras que para Epmsc Riohacha no es objeto de verificación. No se registra cumplimiento en los ítems qué verifican la entrega de menajes para los PPL en los establecimientos con excepción de Epmsc el Banco y Epmsc Santa Marta, se encuentran equipos en desuso que pueden generar algún tipo de contaminación en Epmsc Santa Marta (extractor en área de cocina caliente y ventilador de cuarto frío fuera de servicio). De manera general las trampas de grasas se encuentran en buen estado, funcionales, de acuerdo con la capacidad instalada para cada servicio.

La categoría de almacenamiento de materia primas e insumos para el corte de marzo se registra nuevamente decrecimiento, para este periodo es del 8%, obtuvo un promedio del 70%. Nuevamente el establecimiento de menor cumplimiento es Epmsc Riohacha con 33%, seguida de Epmsc Valledupar Tramacua con 62%, Valledupar la judicial con 77% y la planta de producción de Valledupar con 76%, los demás establecimientos promedian entre 80% al 81%. Persiste como ítem de menor cumplimiento el que realiza seguimiento al pplan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario, únicamente se observa cumplimiento en Epmsc Valledupar – judicial, los demás establecimientos obtienen promedios entre 0% y 50%, para el mes de marzo persiste incidencia en Valledupar la Tramacua y Valledupar Judicial respecto a que no poseen las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados. Se reitera los hallazgos en el ítem que verifica el cumplimiento del etiquetado y rotulado de los alimentos, en Epamscas Valledupar Tramacua y Epmsc Valledupar no se cumple las condiciones requeridas para el rotulado de los productos de alto riesgo (se observa que los productos cárnicos no presentan la información de lote

y fecha de vencimiento, en el empaque primario), así como tampoco presentan la documentación requerida (ICA, Invima, Dian y Certificado de exportación) de acuerdo a lo que establece la resolución 5109/05, en la planta externa de Valledupar (se observa que el panificado del cuarto tiempo, no cumple con el rotulado), en el establecimiento Epmsc Santa Marta se registra novedad en el cumplimiento del rotulado de los huevos, no presentan etiquetado y/o rotulado que establezca la fecha de vencimiento. Frente a la verificación de las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características naturales, no se registra cumplimiento en Valledupar Judicial, Valledupar la Tramacua, Epmsc Riohacha y la planta de producción del Banco (las temperaturas de almacenamiento de los cuartos de refrigeración y congelación no son óptimas para garantizar el adecuado almacenamiento, se evidencian operaciones de almacenamiento en los cuartos de fruver, que generan el riesgo de contaminación cruzada, puesto que alimentos de bajo y alto riesgo, se encuentran en contacto directo con frutas y verduras sin procesos de pre alistamiento, las cuales pueden contaminar los alimentos). 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 y Epmsc Riohacha, subsana el hallazgo del periodo anterior la planta de producción de Valledupar. El contratista cumple con la rotulación de la materia prima fraccionada de su empaque original, así como también hubo cumplimiento en la implementación del método PEPS, en estas variables de verificación los establecimientos promedian con el 100%, los alimentos almacenados como materias primas, se encuentran libres de algún tipo de contaminación en todos los establecimientos. Las áreas de almacenamiento presentan alimentos con fecha de vencimiento vigentes, existen áreas exclusivas para almacenamiento temporal de PNC, no se presentan hallazgos por el uso de alimentos contemplados en la OTM y el anexo 4 como prohibidos, así como tampoco por el uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales, se registra cumplimiento del 100% en todos los establecimientos.

La categoría de Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, durante el mes de marzo decrece 8% frente al periodo de febrero, así las cosas, presenta un promedio de cumplimiento del 74%. 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 Epmsc Valledupar (judicial) y planta de producción de Valledupar, los demás establecimientos promedian con el 100%, durante el 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, se registra cumplimiento únicamente en las plantas de producción del Banco, planta de Valledupar y Epmsc Santa Marta. Reiteran las incidencias frente al cumplimiento en la protección de los sistemas de evacuación de agua, ya que no se registran que posean rejillas, sifones o tapas removibles los sistemas de drenajes de Epmsc Valledupar, Epmsc el Banco, Epmsc Riohacha y la planta de producción el Banco, para el periodo de marzo el contratista cumple con los espacios exclusivos para deposito temporal de los residuos en los establecimientos, incluyendo Epmsc Riohacha, que fue requerido para el periodo anterior. El contratista únicamente garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones en los establecimientos Valledupar Judicial y Valledupar Alta, las instalaciones eléctricas de los establecimientos en general se encuentran en buen estado y funcionando con excepción de Valledupar la Tramacua y Epmsc Riohacha que presentan hallazgos por el mal estado de (switches en áreas de producción, cuartos de lavado, enchufe dañados y cajillas de cableado abierta, sin protección, reguladores de energía sin soporte de pared), el contratista no realiza las gestiones para que el INPEC realice las operaciones de limpiezas en los alrededores los establecimientos ya que se observan alrededores con residuos en Epmsc Valledupar la Tramacua. El contratista presenta evidencias de instalación y/o calibración y/o acuerdo de pago de los servicios públicos en los establecimientos, existen mensajes de espacios libres de humos, existen lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de proceso, se observa áreas exclusivas para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas

como no conformes, las anteriores variables cumplen con el 100% en los establecimientos del grupo 17.

La categoría condiciones de saneamiento, en marzo pierde 8% del promedio ganado respecto al primer informe, es decir, cede 3% adicional del aumento del 5% obtenido en febrero, promediando para este mes en 78%. Los establecimientos presentan cumplimiento entre 69% al 94%. Se reiteran 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. El contratista no garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios en los establecimientos de Epmsc Valledupar, Empacas Valledupar la Tramacua, Epmsc Riohacha, Epmsc Santa Marta y la planta de producción de Valledupar (se evidencian equipos, estufas y ollas con acumulación de hollín). No se efectúa el control de plagas de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación de los establecimientos Epmsc Santa Marta (evidencia de moscas en el área de producción), Valledupar judicial y Epmscas Valledupar la Tramacua (se observan moscas en cuarto de Fruver, dietas, producción), el establecimiento de Epmsc Riohacha subsana el requerimiento por la extemporaneidad en la fumigación. No se observa cumplimiento frente a que posean recipientes identificados para la disposición de residuos sólidos de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa en Epmsc Riohacha, Epmsc El Banco y Epmsc Valledupar judicial, en estos establecimientos los recipientes se evidencian sucios y en malas condiciones físicas, sin tapas y bolsas y desgastados. El contratista realiza los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasas de acuerdo con los tiempos establecidos en la OTM (con excepción de Valledupar la Tramacua y Santa Marta donde se registran acumulación de solidos en la trampa de grasa y no se presenta certificado de mantenimiento vigente). No hubo cumplimiento en las operaciones de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua de Valledupar la Tramacua, el ultimo lavado certificado del tanque tiene como fecha de expedición el día 06-09-2024. 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.

En la categoría de seguridad y salud en el trabajo, se observa un leve crecimiento del 5% para el mes de marzo, respecto al promedio de febrero, el promedio de cumplimiento para este corte del informe pasa del 74% al 79%, los menores promedios los obtienen Valledupar la Tramacua que pasa del 20% al 50%, Valledupar Judicial y planta de producción externa Valledupar ambos con cumplimiento del 83%, mientras que Epmsc Riohacha que para el periodo de febrero pondero con 50%, en este corte del informe alcanza el 100% de cumplimiento, se registra no conformidad frente al estado de actualización de las actividades que corresponden a las capacitaciones o inducciones del manual de SST, ya que no soportan la visita del profesional de SST del contratista, a los establecimientos de Valledupar Judicial y planta de producción Ep. Permanente. En el establecimiento la Tramacua persiste la no conformidad frente a la campana extractora sin funcionamiento, en Valledupar Alta no se observa el uso de los elementos de protección, se evidencia manipuladores responsables de los equipos de cocción (marmitas) sin el uso de los elementos EPP (guantes de

carnazas o neopreno y delantal de carnaza). Respecto a los otros establecimientos verificados para el mes de marzo en la categoría, se registra cumplimiento en cada una de las variables verificadas con promedios del 100%

La categoría de condiciones de producción y producto terminado decrece 3% del promedio de cumplimiento de febrero baja del 90% al 87% en marzo. El menor cumplimiento lo obtuvo Epmscas Valledupar con 75%. Los otros establecimientos presentan porcentajes entre el 88% al 100%, este último corresponde a Epmsc el Banco, Epmsc Riohacha y la planta de producción externa de Valledupar. Dos variables para este corte del informe son las que presentan mayor afectación; la que realiza el seguimiento al cumplimiento, frente a que los procesos de pre- alistamiento y preparación de las materias primas se realicen bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada, en marzo no cumplen con este requerimiento dos (2) establecimientos; en Valledupar la Tramacua (se observa el procesamiento de carne de res en tablas de cortes que presenta proliferación de manchas negras, causando el riesgo de contaminación del alimento, ya que estas suelen asociarse a la presencia de moho, por exceso de humedad), adicional al anterior hallazgo, se observan procesos de manipulación de proteína (muslo de pollo) en estado congelado, indicando que no se realizan proceso de pre alistamiento de los alimentos. En la planta del Banco persiste el hallazgo frente a qué las áreas de ensamble de dietas están conjuntas a las áreas de pre- alistamiento. En los establecimientos de Valledupar Tramacua y Valledupar Judicial se registra mal estado de las tablas de corte para el procesamiento de los alimentos (se observa tablas de corte en mal estado estas cuentas con acumulación de manchas negras, con desgastes y decoloraciones). En Epmsc Santa Marta se presenta incidencia respecto al cumplimiento de la temperatura optima de los alimentos, se registra el componente regulador con (26,1°C), el componente proteico pollo con una temperatura de (41°C) y el componente cereal (54,4°C), las temperaturas seguras para el servido de los alimentos se encuentran por encimas de los 60°C para productos cocidos de acuerdo a la norma sanitaria y acorde a la OTM, por tanto no cumple además con la implementación del protocolo de control de temperatura. Para el periodo de marzo se afecta el cumplimiento de la entrega de utensilios estandarizados para el servido de los alimentos en los patios con promedio de cumplimiento del 0% en Epmscas Valledupar. Las operaciones de servido del producto terminado y dietas, bajo condiciones que evite la contaminación cruzada para el corte del informe en los establecimientos de Valledupar alta, Valledupar Judicial y Santa Marta presentan incidencias ya que se observa que los contenedores o fondos con proteínas, tubérculos y ensaladas, no cuentan con tapas que garanticen el cierre hermético o mantengan las temperaturas, es decir están cubiertos con bolsa tina, además, se evidencia que estos contenedores se encuentran rotos en sus fondos y laterales. Para este corte del informe se registra cumplimiento con el protocolo de contra muestras de acuerdo con la OTM los promedios están por el orden del 100%, se implementa el plan de muestreo y control de gramaje, se garantiza que el hielo utilizado en el servicio de alimentación. Se rotula y se almacena adecuadamente, él contratista cumple con la totalidad de los equipos de medición (termómetros, balanzas, grameras), para los casos en que se presente PPL con diagnósticos de inmunosupresión, así como enfermedades infectocontagiosas el contratista suministra los alimentos en materiales desechables, dichos ítems que tiene cumplimiento del 100%.

Condiciones de transporte de alimentos, para el periodo de marzo cede el 8% del cumplimiento que obtuvo el periodo anterior bajando al 90%. Los establecimientos verificados durante el seguimiento en campo cumplieron al 100% con los cinco ítems de la categoría, con excepción de Epmscas Valledupar la Tramacua que obtuvo 67%, se requirió al contratista frente a los ítems que corresponde a que los vehículos de transporte cumplan con las adecuadas condiciones higiénicas y sanitarias ya que, se evidencia que el vehículo de placas WGV 313 del proveedor verduras de la Sabana, no cuenta con estibas para disponer los alimentos, se observan los pisos del vehículo sucios con presencia de arena y residuos de alimentos. Por otro lado, en el mismo establecimiento se registra que el vehículo de placas SXZ 975 del proveedor de verduras, no cuenta con la

documentación requerida SOAT, técnico mecánico ni concepto sanitarios, por lo tanto, no cumple con la documentación requerida, respecto al personal transportador se registran hallazgos, ya que este no cuenta con el certificado de manipulación de alimentos. Se registró el uso de canastillas, los transportadores utilizaron la vestimenta adecuada y establecida por la norma colores claros, los vehículos de transporte de alimentos portaban en su exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”, así como también el personal transportador contaban con la certificación de manipulación de alimentos y licencia de conducción vigente.

La categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, crece 1% para el periodo de marzo promediando en 92%, se reiteran dos variables como las de mayor afectación en los establecimientos para este periodo; la que corresponden al cumplimiento del número de intercambios permitidos con el procedimiento estipulado para tal fin, para el corte del informe los establecimientos que cumplieron con los requerimientos de la OTM frente a las condiciones del número de intercambios y socialización de los mismos fueron la planta externa de producción del Banco y Epmsc Santa Marta, respecto a los otros establecimientos se encontraron no conformidades respecto al número de intercambios realizados y la no socialización a través de los medios dispuestos para tal fin, así como también se observó intercambios en la variedad de los componentes suministrados en contravención con la condición establecida en la variables frente a que además de no superar el número de intercambios aprobados por semana, estos correspondan a la preparación y no a la variedad. Otra variable de afectación y generación de hallazgo es la que concierne al cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a rotación, registrándose reincidencias en Valledupar Alta- la Tramacua, Planta de producción Valledupar, Epmsc Valledupar y Epmsc Riohacha, los cuales traen reiteraciones de tres periodos atrás. El contratista en los establecimientos Epmsc Riohacha y Epmsc Valledupar Judicial no cumple con la rotación de los ciclos de menú # 11 y # 12 (realizan intercambio en el componente proteico, entregan pernil de pollo guisado por pechuga de pollo guisada) en Epmscas Valledupar la Tramacua (entregan en el componente proteico pollo frito, en reemplazo de pescado frito, se entregó sopa de verduras en reemplazo de sopa de fideos y plátano cocido en reemplazo de plátano maduro melado). El operador presenta un acta a la cual no ha sido concertada y tampoco existe relación en el Drive). De tales intercambios el contratista no realiza socialización a la Uspec o interventoría. Respecto a las demás variables se registra cumplimiento en la entrega de los refrigerios nocturnos para las estaciones de policía, se realiza entrega de los refrigerios a los PPL que sale de remisión, en el periodo de marzo se realizan las entregas de las dietas terapéuticas a PPL que lo requieran cumpliendo con las condiciones de entregas definidas en la OTM, con un promedio del 100% de cumplimiento, se observó diligenciamiento de los 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 realiza 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 como “preparaciones prohibidas”, así mismo se cumplen con los gramajes de las preparaciones de los menús verificados, de igual manera las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.

Respecto a la verificación de **personal manipulador de alimentos**, se registra un leve aumento del 4%, para el mes de marzo en este corte se obtuvo un promedio de cumplimiento del 92%. Persisten los hallazgos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil en Epmsc Valledupar Alta, planta externa de Valledupar y Epmsc Santa Marta con promedios del 0% al 50%, se observan que faltan manipuladores de alimentos, distribuidores, auxiliares de procesos y en el caso de la planta de producción de Valledupar se registró que durante el seguimiento en campo, no se contaba con la profesional en ingeniería de Alimentos y la profesional en Nutrición y dietética. En cuanto a al uso de la dotación completa por los manipuladores registra hallazgo en Epmsc Santa

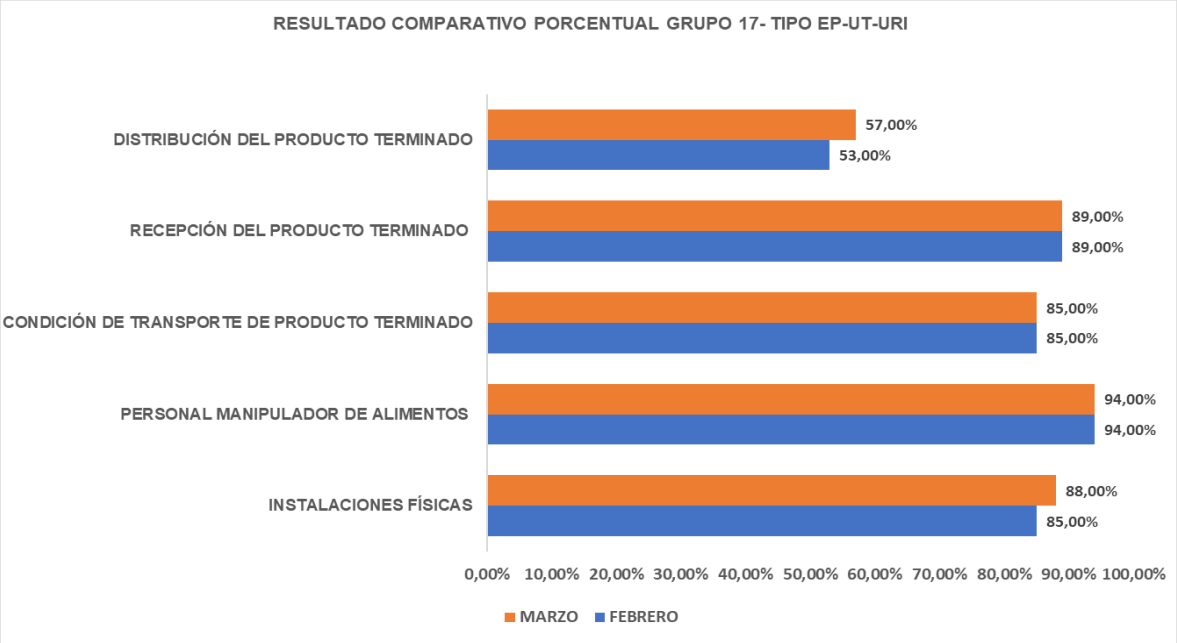
Marta (los manipuladores no utilizan adecuadamente los tapabocas durante los procesos de producción), el establecimiento Valledupar la Tramacua, no cumple con la totalidad de los resultados de los exámenes médicos del personal manipulador de alimentos. En forma particular para este periodo del informe se observó cumplimiento en la entrega de la dotación a los manipuladores, así como también hubo registro que los manipuladores realizaron el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, se desarrollaron las actividades de manipulación de alimentos por parte de la PPL, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo, hubo cumplimiento frente al requerimiento de la entrega la dotación a los visitantes (bata, gorro y tapabocas) al igual que se observa que no se permite el ingreso a personal sin la debida dotación. La PPL que desarrolla actividades de manipulación de alimentos cuneta con capacitación continua en BPM, acorde a lo establecido en la OTM.

La categoría aseguramiento y control de la calidad, en el periodo de marzo crece 1% respecto al periodo anterior alcanzando un cumplimiento del 95%. Los establecimientos obtuvieron promedios entre 100% y 89%, este ultimó promedio de cumplimiento corresponde a Epmsc Valledupar Judicial. Para el corte de marzo la categoría no presenta hallazgos en la variable que verifica 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, se presentan resultado para los análisis correspondientes con 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, materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según la OTM). El contratista no presenta paz y salvo de los proyectos productivos de Valledupar Judicial y Valledupar la Tramacua. En la otras variables que conforman la categoría 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, hubo cumplimiento en el registro de las actividades del programa de trazabilidad, los planes de emergencia se encuentran diseñados bajo la estructura de la OTM, no se observa ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en ninguno de los establecimientos con promedios del 100%. El contratista cumple con la oferta de capacitación adicional en Buenas prácticas de manufactura, realiza la verificación de materias primas e insumos aplicando los criterios de aceptación y rechazo, el contratista cumple en la variable que registra, que esté cuenta 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. El laboratorio que realiza la toma de muestras corresponde al ofertado y está inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB). Para este corte del informe se observa 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%. 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.

Para marzo la categoría **cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario**, mantuvo el promedio de cumplimiento del 98%. Se registran una única desviación en el establecimiento Valledupar la Tramacua, donde se reporta que no hay cumplimiento con el horario de entrega de los

tiempos de comida almuerzo del menú # 11 para el almuerzo ya que los alimentos de los patios 2, 3 y 10 salen del racho para distribución en patios a la 1:51 pm, es decir no cumplieron con los horarios establecidos en la OTM. No hay imposición de medida sanitaria en ningún establecimiento del grupo 17, todos los establecimientos cuentan con CHS vigentes.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de febrero y marzo 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 periodo de marzo, el resultado al seguimiento realizado a las ocho (8) EP-UT- URI del grupo 17, indica que nuevamente la de menor cumplimiento corresponde a la categoría de Distribución de producto Terminado con 57%, seguida de la categoría de condiciones de transporte de producto terminado con 85%, en tanto que las demás categorías promedian entre 88% y 94%. De forma general y de manera ascendente se discrimina el promedio de cumplimiento de las categorías así:

La categoría Distribución de Producto Terminado, para el mes de marzo crece levemente un 4% en comparación al promedio de febrero llegando al 57%. Para el informe de marzo EP. El Banco obtuvo el mayor cumplimiento con 75%, seguidas de UT Ejupa Bas Cacique 10, EP. Dpto. Guajira, EP. Dpto. Policía Sijin todos con un promedio de cumplimiento del 67%, las EP. la Permanente de Valledupar, EP. Fiscalía General obtuvieron promedios del 50%, mientras que EP. Maicao pondero con 0%. El ítem de mayor afectación en los centros de detención transitoria con excepción de UT. Ejupa Bas Cacique 10, corresponde con la variable que realiza el seguimiento a la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de los PPL. La segunda variable con incidencia corresponde al cumplimiento de la entrega de los complementos de manera individual, no cumple Ejupa Bas Cacique 10, (se observa que los componentes arroz blanco, ensalada y tubérculo, no son enviados de forma individual, son enviados en fondos plásticos), en la EP. Maicao se

evidencia que los tanques de bebidas de frutas no llevan rótulos. 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 registran hallazgos durante el seguimiento en campo, así como tampoco hay registro por no entrega de los alimentos en material desechable a personal PPL con diagnóstico de inmunosupresión la validación corresponde únicamente a EP. Maicao, EP. Dpto. Guajira y EP. El Banco con cumplimientos del 100%.

La Categoría de Condiciones de Transporte de Producto Terminado, en el mes de marzo persiste el promedio de cumplimiento de los periodos anteriores, es decir 85%. En este periodo del informe el menor cumplimiento lo obtuvo la EP. Maicao que cede 20% del promedio de febrero pasando del 60% al 40% en marzo, los demás centros de detención transitorios promedian entre 80% al 100%. Las variables que afectan la categoría corresponden con aquellas en las cuales se verifica el 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 el único hallazgo en esta variable lo presenta EP. Maicao (el vehículo de transporte de placas HET 825, no posee CHS, sin embargo, se evidencia Tecnicomecanica vigente con fecha del 2026-03-05), en la categoría de condiciones sanitarias y estado físico de los vehículos, condiciones de higiene, el uso de recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso se registran hallazgos en EP. Maicao, EP. Fiscalía General, EP. Sijin y Ejupa Bas Cacique 10. En las EP. Dpto. Guajira, Dpto. Policía Sijin y EP. Maicao (se observan estibas con suciedad y pisos con arena, se evidencia el no uso de estibas, así como también vehículos con desprendimiento de material y pintura, paredes con presencia de oxido en sus esquinas), frente a la verificación del diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de los alimentos en la EP Maicao se observa que no llevan el control de las temperaturas, por demás para el corte de marzo los vehículos portan en su parte externa la leyenda transporte de alimentos, no se registran hallazgos en la variable plan de rutas, se observa que existe cumplimiento del 100% en las dos variables anteriores para todos los centros de detención transitoria.

En marzo la **categoría de Instalaciones Físicas** crece 3% frente al periodo anterior, ponderando en 88%. En este corte del informe el centro de detención transitoria EP. La Permanente subsana las tres variables afectadas para el periodo anterior y junto con los demás centros de detención (con excepción de EP. Maicao) cumple al 100% con las condiciones de la categoría, en cuanto a la EP. Maicao se registra que no cumple con ninguno de los dos ítems verificados durante el periodo de seguimiento, es decir no se garantizan las condiciones de los alimentos durante el almacenamiento temporal, así como tampoco el uso de estibas y canastillas para el almacenamiento temporal.

La categoría recepción de producto terminado, mantiene para el mes de marzo el promedio de cumplimiento del periodo anterior 89%. El centro de detención de menor cumplimiento en este corte de informe corresponde a EP. Dpto. Policía Guajira con 78%. Los de mayor cumplimiento son; UT. Ejupa Bas cacique 10 y EP. El Banco, y los otros promedian entre el 83% al 89%. 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, cereales y proteínas (intercambio en el componente proteico programado carne de res guisada y se entrega pernil de pollo guisada, programado en el ciclo pernil de pollo frito y se entrega carne de cerdo cocida, programado en el ciclo pescado frito y

se entrega pollo guisado). En la EP. Fiscalía General de la Guajira no se observa la publicación del ciclo de menú / acta de socialización. De manera general se cumple con las condiciones organolépticas de los componentes, se observa cumplimiento del horario de entrega de los alimentos en las estaciones de policía de acuerdo con la OTM, se registra cumplimiento en las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú de acuerdo con lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC. Se diligencia el registro de las renuncias a la alimentación o dietas. Para el periodo de marzo se registra que los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación con el rotulado con excepción de la EP. Dpto. Guajira donde se evidencia que el cereal panificado no cumple con lo establecido en la resolución 5109/05, el empaque primario no cuenta con el nombre del producto empacado. Él contratista entrega los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o Estación de policía.

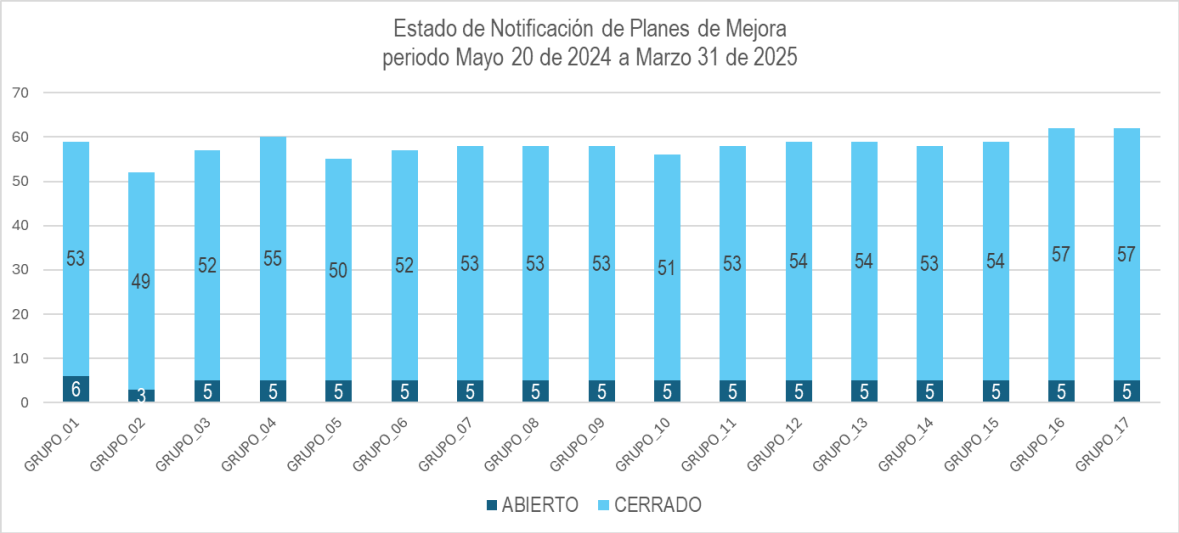
En cuanto a la **categoría personal manipulador de alimentos,** en el periodo de marzo mantiene el promedio del mes anterior del 94 %. Se registra un hallazgo durante este corte del informe y corresponden nuevamente al centro de detención transitorio EP. MAICAO, la incidencia presentada corresponden nuevamente con la variable que verifica el cumplimiento por parte del personal manipulador de alimentos del certificado de manipulación en BPM vigente. Por demás se registra cumplimiento en cuanto al uso de la dotación, limpia y buen estado, no se realiza observación del recurso humano adicional ofertado, no aplica la verificación durante los seguimientos. Las demás EP-UT- URI cumplen con el 100% de la verificación de la categoría para este periodo.

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

Se observa que 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, sin embargo, existen casos puntuales de establecimientos con niveles críticos de desempeño. La interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, ante las desviaciones reportadas en los hallazgos registrados en las actas verificación durante las visitas de campo, procesa la información, sistematiza y se remite los respectivos requerimientos de planes de mejora.

Para el periodo del presente informe, comprendido desde el 20 de mayo de 2024 al 31 de marzo del año en curso, esta interventoría ha emitido un total cde 975 notificaciones de requerimientos de planes de mejora a los contratistas de los 17 grupos con base en los procedimientos contractuales. Estas notificaciones solicitan en requerimiento los planes de mejora que implementarán para subsanar los hallazgos evidenciados, los cuales están categorizados conforme las causales de descuento prevista en el anexo 23 estudios previos de la licitación ante la inobservancia de los acuerdos de niveles de servicio pactados, tipificando aquellos que están sujetos a ejecución de plan de mejora previo descuento aplicado o hallazgos categorizados con descuentos directos. Los contratistas han presentado respuesta a estos requerimientos, enviando sus propuestas de acciones de mejora para subsanar los hallazgos identificados y evitar la reincidencia. Hasta el 28 de febrero del año en curso, 903 de estas notificaciones, equivalentes al 91,5%%, han finalizado y cerrado su trámite de seguimiento, para continuar con el proceso administrativo respectivo, mientras que el 8,5% restante que corresponde a 84 notificaciones, se encuentran en plazos de respuestas y proceso de seguimiento. Una vez recibidas las respuestas y compromisos del contratista, la interventoría

realizará el seguimiento correspondiente en visitas de campo para verificar la efectividad de los planes de mejora y proceder con el cierre, emitiendo concepto respectivo que implicará los descuentos aplicables cuando sea del caso.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

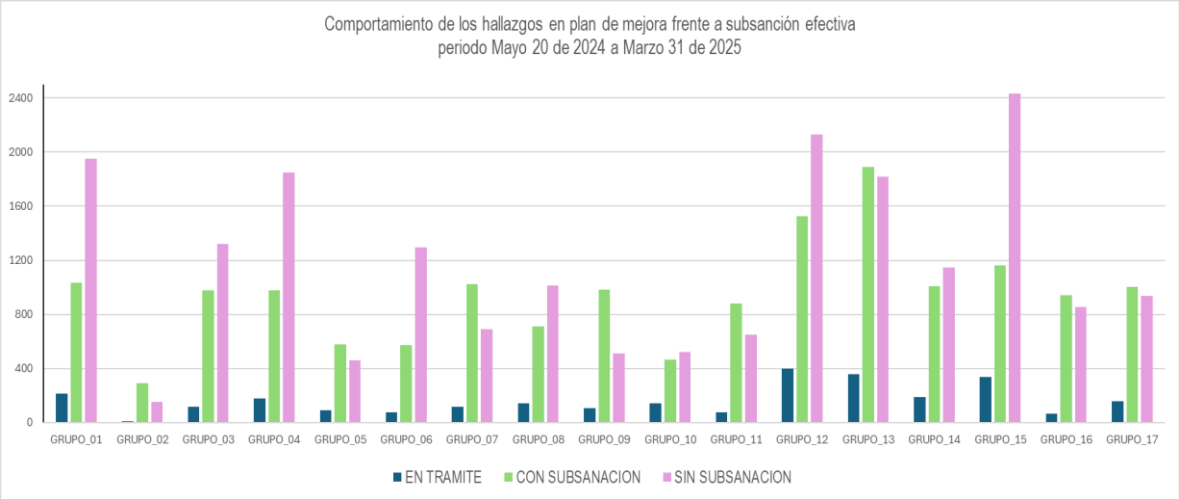
Se presenta en la gráfica que precede el número de notificaciones discriminada por grupo, incluyendo su estado (cierre el tramite o en tramite - abierto la notificación). A continuación , se presenta el estado general de los hallazgos que han sido objeto de requerimiento para seguimiento a planes de mejora, así como el comportamiento de estos hallazgos en los 17 grupos y las categorias con mayor insidencia de hallazgos sujetos a planes de mejora, durante la vigencia del contrato de interventoría. Es importante mencionar que los planes de mejora requeridos durante el mes de febrero y marzo de 2025, se encuentran en plazos de respuesta, ejecución y posterior seguimiento.

Estado General de los hallazgos requeridos – Planes de mejora

Durante el perido de ejecución del 20 de mayo del 2024 al 31 de marzo del presente año, la Interventoría del Consorcio Interalimentos ha requerido para plan de mejora un total de 38.545 hallazgos distribuidos entre los 17 contratistas que son responsables de la operación de suministro de alimentos por ración actualmente. De estos hallazgos, el 92,8% (equivalente a 35.760 hallazgos) ya se encuentra cerrado el tramite de seguimeinto, aunque no necesariamente subsanados como se observa en la siguiente gráfica; mientras que el 7,2% restante de hallazgos (2.785) se encuentran en estado abierto, en proceso en curso actualmente por plazos de tiempo de respuesta del contratista o programación de seguimiento por parte de la Interventoría. Es relevante señalar que éstos hallazgos en estado abierto, corresponden a los que se han evidenciado, registrado y procesado durante las visitas realizadas en el periodo de los meses de febrero y marzo del 2025; mientras que los hallazgos requeridos durante los meses desde mayo a diciembre del año 2024 y enero de 2025, han cerrado o finalizado el respectivo trámite desde el componente técnico, 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 que precede se puede observar, que los contratistas con mayor número de hallazgos En la gráfica que precede se pueden observar, que los contratistas con mayor número de hallazgos requeridos para planes de mejora, durante la ejecución del seguimiento de la interventoría, continúan siendo los grupos 13,12, 15 y 1 en ese orden respectivamente, situación que ha sido reiterativa y continua durante todo el periodo de ejecución de la interventoría, desde mayo de 2024 a marzo de 2025. Mientras que es de resaltar qué los grupos con menor cantidad de hallazgos requeridos corresponden al grupo 2, 10 y 5, patrón de desempeño que se ha mantenido sin variaciones durante la ejecución de actividades de la interventoría.

El contratista UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL es el responsable de la operación de suministro de alimentación para el grupo 13, que continua siendo el grupo con mayor número de hallazgos levantados en campo, que a su vez han sido remitidos en notificación de requerimiento de planes de mejora, con un total de 4.065 durante la ejecución de visitas de la interventoría, desde mayo del año 2024 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 (1219 hallazgos), seguido por EPMSC LA CEJA (329 hallazgos) y CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (311 hallazgos), cabe indicar que la frecuencia de visitas mensual es mayor para COPED PEDREGAL, algunos hallazgos evidenciados en los meses de febrero y marzo del 2025 se encuentran en estado abierto, ya que los cuales se encuentran en plazos de tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos. Los aspectos y categorías que más veces han sido contemplados hallazgos para planes de mejora se corresponden a desviaciones en las categorías que reiteradamente han presentado estas calificaciones, consistente 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 continua mostrando bajo compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 46.42% 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, adicionalmente muestra esta estadística que las acciones correctivas

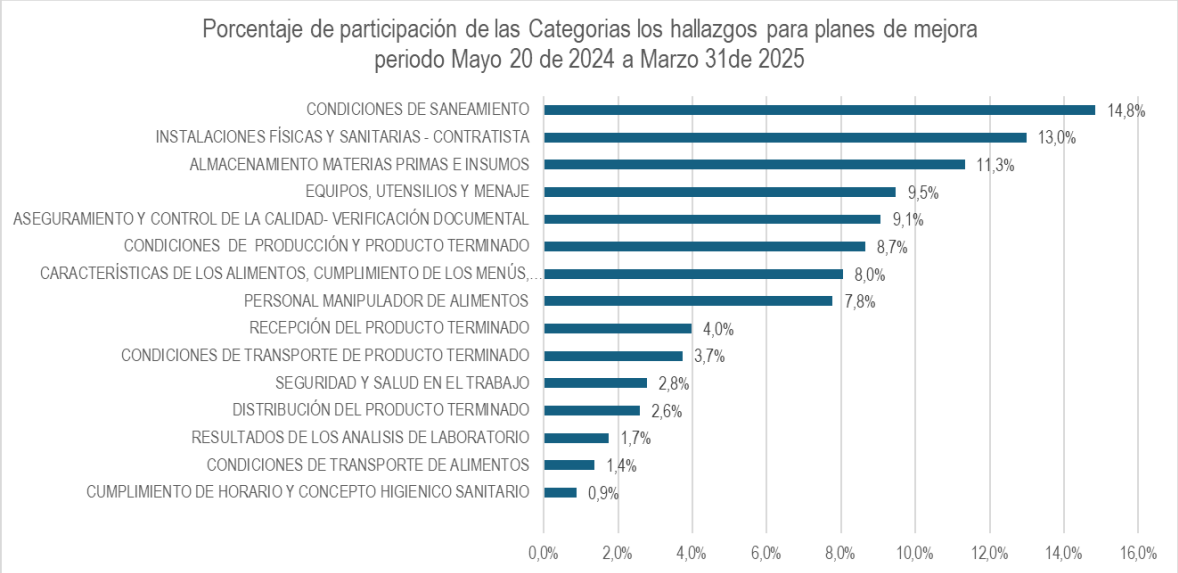
y preventivas que ha propuesto e implementado el contratista no son efectivas en el tiempo, y se reiteran muchas de las situaciones encontradas, lo que hace que se sigan presentando los mismos hallazgos en diferentes momentos.

Para el caso del grupo 12, cuyo operador es el contratista ORNUA S.A.S., el grupo que le sigue con mayor número de hallazgos evidenciados en visitas de campo, que a su vez han sido remitidos en notificación de requerimiento de planes de mejora, con un total de 4.050 durante la ejecución de visitas de la interventoría, desde mayo del año 2024 a la fecha de cierre del presente informe. Presenta el mayor número de hallazgos notificados en requerimiento para planes de mejora en los siguientes establecimientos: EPMSC MEDELLIN (771 hallazgos), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (508 hallazgos) y EPMSC PUERTO BERRIO (342 hallazgos); 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 los meses de febrero y marzo del 2025 se encuentran en estado abierto, ya que los cuales se encuentran en plazos de tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos. Los aspectos que se han reiterado o persisten continuamente en los requerimientos de planes de mejora corresponden a desviaciones en las categorías de: 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 arroja resultados de poca efectividad y un bajo compromiso de subsanación de hallazgos, la efectividad de los planes de mejora que se encuentran cerrados resulta baja, por lo que se repiten nuevamente los hallazgos en el tiempo, sólo el 37.63% 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 efectiva.

El grupo 15, bajo la responsabilidad de la operación de UT UNIDOS POR USPEC, para el periodo desde mayo del año 2024 a la fecha de cierre del presente informe, se han generado 3.933 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 (1.854 hallazgos), EPMSC ARAUCA (387 hallazgos) y EPMSC OCAÑA (351 hallazgos); indicando que los hallazgos objeto de requerimiento generados para los meses de mayo a diciembre del año 2024 y enero de 2025 ya se encuentran cerrados en su totalidad, el trámite de seguimiento y verificación, emitiéndose concepto de subsanación o no subsanado respectivamente; mientras que algunos hallazgos evidenciados en los meses de febrero y marzo del 2025 se encuentran en estado abierto, ya que éstos se encuentran en plazos de tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos. A nivel general, los aspectos que reiterada y mayormente presentan hallazgos para planes de mejora son las categorías de 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 bajo compromiso de subsanación de hallazgos e implementación de acciones correctivas y preventivas efectivas que permitan y garanticen la no repetición de los mismos hallazgos en el tiempo, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 29.57 % 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 los formatos de verificación de ERON y estaciones de policía en las visitas de campo, estos formatos recopilan la información mediante preguntas que 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.



Conforme con lo que se observa en la gráfica de barras, se concluye que las categorías con mayor número de hallazgos continúan siendo las mismas durante toda la ejecución del seguimiento de la interventoría; que, a su vez, se han requerido para planes de mejora, con el fin de que se implementen acciones correctivas y preventivas que eviten la repetición de los hallazgos, las cuales se concentran en los aspectos relacionados con las categorías de cumplimiento de condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – responsabilidad del contratista, almacenamiento materias primas e insumos y lo referente al estado de los equipos, utensilios y menaje.

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 recipientes no adecuados para la disposición de residuos sólidos, además del mal estado de esta área de manejo y almacenamiento de residuos. Otro de los hallazgos comunes falencias en la higienización de las campanas extractoras debido a la falta de gestión oportuna por parte de los contratistas. En su mayoría, las instalaciones sanitarias se encuentran en estado deficiente de limpieza y con 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, lo que indica ineficiencia en

el programa de control de plagas que esta aunado con los programas de limpieza y desinfección adecuados. Adicionalmente, se presenta con frecuencia la falta de aplicación del protocolo de colores en tablas de picado, buena práctica que busca evitar la contaminación cruzada.

En cuanto a lo que respecta a las instalaciones físicas y sanitarias del contratista, se ha observado que los mantenimientos preventivos o correctivos se realizan de forma parcial o en sin la frecuencia requerida y efectiva. Se encuentran falencias y deterioro en la iluminación, lámparas, sin la protección adecuada y funcionamiento correcto, deficientes condiciones de las instalaciones eléctricas. En algunos casos, ausencia de tapas removibles en los drenajes (sifones o rejillas) que eviten malos olores y el ingreso de plagas en los sistemas de evacuación de aguas residuales. Se han encontrado ausencia o falencias de lavamanos de accionamiento manual en áreas de procesamiento, mesones de trabajo y manipulación en deterioro; no se cuenta con espacios exclusivos y adecuados para el depósito temporal de residuos sólidos debidamente protegidos, ventilados, señalizados y alejados de las áreas de producción y distribución. Cabe anotar que el monto a ejecutar en estas acciones corresponde a la menor cuantía y en un % especifico de la contratación respectiva por establecimiento.

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

FECHA	NUMERO DE RADICADO	ASUNTO
5/03/2025	CIA-5805-2025	Requerimiento Grupo 10 - EPAMS CALARCA - Presencia de Cucarachas
6/03/2025	CIA-5910-2025	No Entrega EP Tarqui, Huila. No cumplimiento a la Sentencia de Acción de Tutela del JUZGADO SEGUNDO PROMISCUO DE FAMILIA GARZÓN – HUILA, Radicación: 41298318400220240028200 del 23012025. Grupo 4 – Contrato 330-2023.
7/03/2025	CIA-5926-2025	Requerimiento Grupo 11 - COIBA - BLOQUE 2 - Presencia de Cucarachas
10/03/2025	CIA-5945-2025	Seguimiento respuesta requerimiento CIA-1005-2024 Solicitud de aclaración entrega de alimentos en fondos en Estaciones de Policía y Unidades Tácticas y nueva solicitud de Plan de Acción. Grupo 13 – Contrato 339-2023.
10/03/2025	CIA-5946-2025	Incumplimiento a plan de saneamiento básico por presencia de plagas en el establecimiento COPED PEDREGAL Grupo 13. Contrato 339-2023
10/03/2025	CIA-5947-2025	Requerimiento por no cumplimiento de los planes de mejora ante el inadecuado funcionamiento de luminarias y/o sistema de iluminación en los establecimientos: ERON EPMSC QUIBDÓ y CPMSPTR PUERTO TRIUNFO. Grupo 12 – Contrato 338 2023.

FECHA	NUMERO DE RADICADO	ASUNTO
10/03/2025	CIA-5949-2025	Requerimiento Plan de Contingencia / Actuaciones – Suministro de Alimentación Establecimientos Tumaco, Nariño ERON TUMACO - EP TUMACO - EP ESTACION DE GUARDACOSTAS. Grupo 1 – Contrato 327-2023.
11/03/2025	CIA-5955-2025	Requerimiento por Incumplimiento en los muestreos microbiológicos por ERON de acuerdo a la frecuencia establecida en el Anexo 6. Grupo 12 – Contrato 338 2023.
11/03/2025	CIA-5956-2025	Requerimiento por incumplimiento en personal mínimo requerido y oferta adicional, Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo y Supervisor de Mantenimiento. Grupo 12 Contrato 338-2023
11/03/2025	CIA-5957-2025	Solicitud de Plan Mejora frente falta de equipos de refrigeración y congelación en el establecimiento COCUC CUCUTA que afectan las condiciones de almacenamiento de materia prima y el abastecimiento dentro del establecimiento
11/03/2025	CIA-5978-2025	Solicitud de Plan Mejora frente a incumplimiento de condiciones de vehículo WGU383 usado para el transporte de alimentos en el establecimiento COCUC CUCUTA.
11/03/2025	CIA-5982-2025	Requerimiento Grupo 11 - COIBA - BLOQUE 1 - Presencia de Cucarachas
12/03/2025	CIA-5987-2025	Urgente requerimiento plan de mejora con acciones inmediatas ante novedades socializadas en la visita de seguimiento a la entrega de la alimentación en el ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ, por parte de la Dirección del INPEC Grupo de Alimentación y Salud. Grupo 13 – Contrato 339-2023
12/03/2025	CIA-5988-2025	Urgente requerimiento plan de mejora con acciones inmediatas ante quejas e inconsistencias socializadas por la Defensoría del Pueblo en el seguimiento a la EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA el día 06/03/2025. Grupo 13 – Contrato 339-2023.
12/03/2025	CIA-5991-2025	Requerimiento de actualización del plan de rutas EP PAZ DE ARIPORO; EP ACACIAS; EP VILLAVICENCIO. Grupo 8 – Contrato 334 2023.

FECHA	NUMERO DE RADICADO	ASUNTO
12/03/2025	CIA-5992-2025	Requerimiento de actualización del plan de rutas EP Pitalito Grupo 4 – Contrato 330-2023.
14/03/2025	CIA-6014-2025	REQUERIMIENTO POR NO RESPUESTA de los siguientes consecutivos CIA-4905-2025, CIA-4909-2025, CIA-5096-2025, CIA-5527-2025, CIA-5530-2025, CIA-5558-2025, CIA-5763-2025, CIA-5957-2025 y CIA-5978-2025 para dar respuesta en los plazos establecidos.
15/03/2025	CIA-6021-2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 28 de febrero de 2025 – Grupo 1 Contrato No. 327-2023.
17/03/2025	CIA-6023-2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación completa para el proceso de certificación periodo del 01 al 28 de febrero de 2025 – Grupo 15 Contrato No. 341-2023.
17/03/2025	CIA-6027-2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación completa para el proceso de certificación periodo del 01 al 28 de febrero de 2025 – Grupo 12 Contrato No. 338-2023.
18/03/2025	CIA-6047-2025	REQ. PM- CHS- SUPERIOR A 12 MESES - EPMSC SANTA MARTA- GRUPO 17 CJVN SAS
19/03/2025	CIA-6064-2025	Requerimiento Grupo 10 - EPMSC SANTA ROSA DE CABAL - Medida temporal preventiva - salud.
19/03/2025	CIA-6069-2025	Solicitud de Plan de Mejora Hallazgos Visitas Secretaría de Salud - Concepto Higiénico-Sanitario de los establecimientos CPAMSPY POPAYAN – EPMSC PASTO – GRUPO 1 CONTRATO 327- 2023.
19/03/2025	CIA-6078-2025	REQUERIMIENTO POR NO RESPUESTA A OFICIOS GRUPO 1 – CTO 327 2023 CIA-5467-2025 / CIA-5503-2025 / CIA-5949-2025
19/03/2025	CIA-6087-2025	Requerimiento solicitud de justificación del traslado de la Planta Externa de Contingencia para el suministro del servicio de alimentación para el ERON EPMSC NEIVA y Estaciones de policía Neiva del Grupo 4. Contrato 330-2023

FECHA	NUMERO DE RADICADO	ASUNTO
25/03/2025	CIA-6282-2025	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 28 de febrero de 2025 – Grupo 1 Contrato No. 327-2023, notificado bajo oficio No. 6201-2025
26/03/2025	CIA-6305-2025	Requerimiento al mantenimiento de equipos, en CPAMSBOG LA MODELO BOGOTÁ Grupo 7

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, 178 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	ENE	FEB	MAR	TOTAL
1	G1 UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	14	32	19	29	35	31	0	0	0	170
1	G1 UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	0	0	0	0	0	0	0	13	41	40	31	125
2	G2 UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	1	1	0	4	1	0	0	1	1	11
3	G3 ARDIKO A&S SAS	0	5	8	16	9	7	8	2	3	5	9	72
4	G4 UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	2	12	12	10	3	4	1	2	4	65
5	G5 UT LOGISTIC FOOD	1	0	4	3	2	2	3	1	0	0	4	20
6	G6 UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	23	27	14	17	21	21	30	18	27	213
7	G7 UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10	7	36	10	16	8	6	6	11	120
8	G8 ARDIKO A&S SAS	1	2	1	9	6	5	2	3	0	4	6	39
9	G9 UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	21	17	5	17	14	8	20	12	14	166
10	G10 UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	5	10	10	5	6	10	7	7	8	71
11	G11 UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19	29	14	12	8	10	10	4	9	134
12	G12 ORNUA SAS	2	5	6	17	17	14	3	5	5	4	4	82
13	G13 UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	6	10	4	5	8	2	5	9	5	64
14	G14 UT MACSOL USPEC 2024	1	2	6	6	2	1	7	8	3	8	18	62

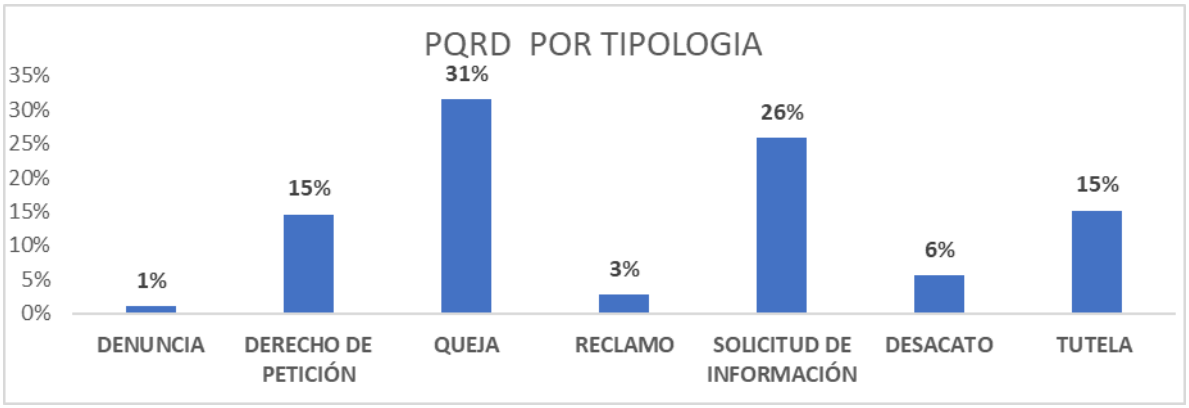
GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	TOTAL
15	G15 UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	13	2	1	18	10	14	15	5	12	96
16	G16 CJVN S.A.S	3	2	1	3	0	2	0	1	1	0	3	16
17	G17 CJVN S.A.S	1	0	6	3	2	7	4	4	0	1	4	32
TODOS	TODOS	0	2	2	3	3	3	4	2	4	4	2	29
NA	No Aplica - No competencia	2	1	6	7	3	3	2	15	0	2	6	47
TOTAL, PQRD		**70**	**88**	**154**	**214**	**159**	**171**	**155**	**162**	**151**	**132**	**178**	**1634**

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta del 93% de las mismas, se encuentran 13 PQR en trámite y en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

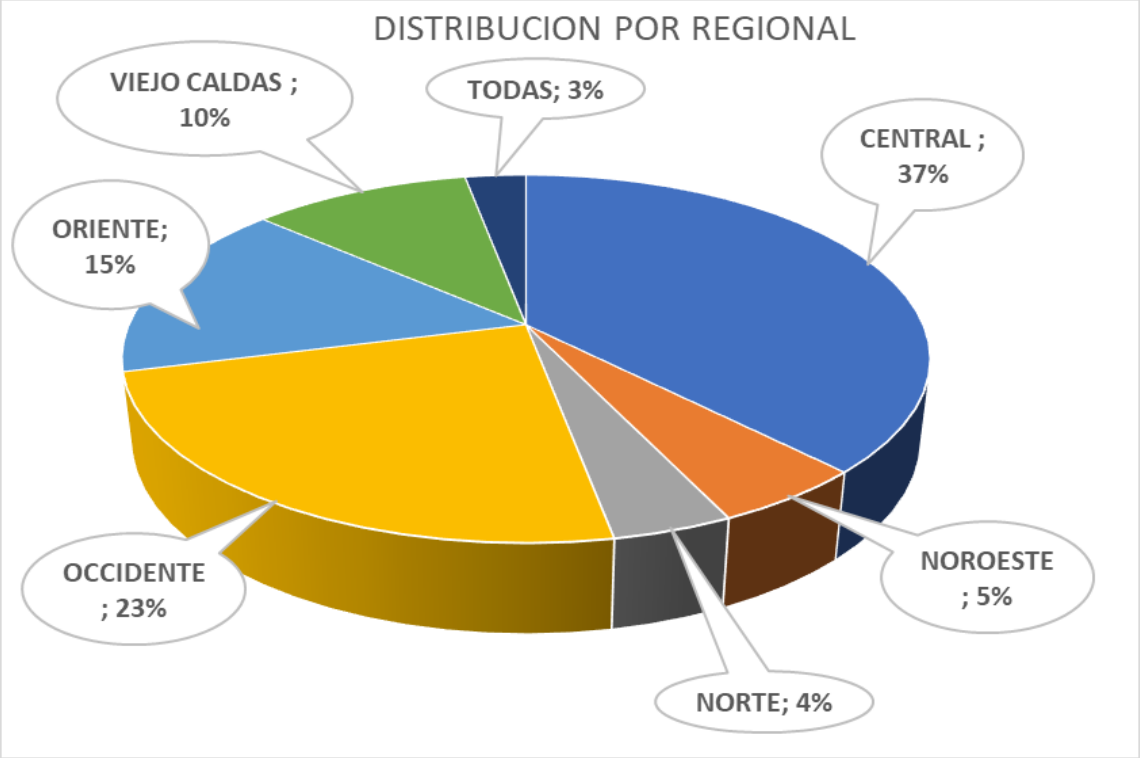
Distribución por Tipología.

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 31% corresponde a Quejas, el 26% a Solicitudes de información, el 15% a tutelas y derecho de petición respectivamente, el 6% a desacatos, el 3% a reclamos y el 1% a denuncias, tal como se evidencia 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 el 37% de PQRD recibidas; así mismo la Regional Occidente con el 23%, la regional Oriente con el 15%, Viejo Caldas 10%, Noroeste con el 5 % y Norte con el 4% respectivamente, de acuerdo a la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibieron cinco (5) PQRD, las cuales no son asignadas a una regional, dado que las solicitudes se asocian a todas las regionales.

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

A Continuación, se consolidadas las 100 alertas reportadas a la entidad por grupo

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_01	CPAMSPY POPAYAN	1
	CPMSTUL TULUA	3
	EPMSC PASTO	2
	ESTACION DE POLICIA CAI 7 TRANSVERSAL	1
	ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO	1
	ESTACION DE POLICIA TAMBO	2
	PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	1
GRUPO_02	BATALLÓN DE ARTILLERIA NO. 3 "BATALLA DE PALACE"	1
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	1
	ESTACION DE POLICIA LA MARIA	1
GRUPO_03	BACAM M2 BUENAVENTURA	1
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	1
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	6
	EP GINEBRA	1
	ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA	3
GRUPO_05	CPMSMEL MELGAR	1
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	4
GRUPO_07	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
GRUPO_08	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 44 "RAMON NONATO PEREZ"	1
	CPMSACS ACACIAS - RANCHO ALA A Y B	1
	EC YOPAL	3
	EJEYO	1
	ESTACION DE POLICIA URI YOPAL	1
GRUPO_09	EPMS RAMIRIQUI	1
GRUPO_10	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	1
	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	1
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA CTI	2
GRUPO_11	BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 6 "FRANCISCO ANTONIO ZEA"	1
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 16 "PATRIOTAS"	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 1	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 5	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	1
GRUPO_12	ALTAVISTA MEDELLIN	1
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	3
	EP BELEN MEDELLIN	1
	EPMSC ISTMINA	2
	EPMSC QUIBDO	3
	ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA	1
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	3
	LAURELES	1
	SAN JAVIER MEDELLIN	2
GRUPO_13	COPED PEDREGAL - ALTA	7
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	1
	EPMSC CAUCASIA	2
	EPMSC LA CEJA	1
	EPMSC SONSON	2
	PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13	2
GRUPO_14	CPMS BUCARAMANGA	1
GRUPO_15	EPMSC PAMPLONA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	1
GRUPO_17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	10
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	1
Total general		**100**

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

CATEGORIA	EP	ERON	PLA	UT	Total, general
ALIMENTOS VENCIDOS		2			2
DESABASTECIMIENTO MP		5			5
HORARIO	5	3		1	9
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	7	4		1	12
OTROS	6	43	3		52
SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	1	4		1	6
VISITA FALLIDA	6	3		5	14
Total, general	25	64	3	8	100

Se evidencia que la mayor alerta se encuentra en la categoría otros, no entrega de algún componente en el tiempo de comida verificada y visitas fallidas, bajando la categoría de desabastecimiento comparando con el mes anterior.

En la categoría de otros se encuentra las siguientes alertas: equipos y calderas en mal estado, presencia de vectores, fiambreras no cuenta con rotulado, envió de raciones a otras EP que no se encuentran en el anexo 23, entre otros.
Se anexa consolidado de alerta enviadas a la entidad

2.2.22 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

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 en mayo 2024 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 donde 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 de 2024 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 de 2024.

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 de 2024, por lo tanto, durante el mes de septiembre se dio por finalizada la actividad; 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 2024.

Durante el mes de febrero 2025 mediante oficio CIA-5518-2024 del 27 de febrero, la interventoría elevo a la entidad USPEC Solicitud de concepto sobre procedimiento para la realización de cambio semestral de menú permanente con el fin de tener claro el direccionamiento y la continuidad del convenio de cooperación técnica entre INPEC y USPEC, mediante el cual no se permite la concertación de menús directa entre la PPL y el contratista de alimentación y se cuenta con el apoyo de la entidad INPEC para realizar la socialización de menús internamente en los establecimientos; a la fecha de este informe no se cuenta con respuesta de la mencionada solicitud.

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 583 intercambios notificados por grupo y establecimiento durante el mes de MARZO:

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
GRUPO 1 - CTO 327-2023 - UT PENITENCIAROS 2023	**26**
ERON - CPAMSPY POPAYAN	14
ERON - EPMSC EL BORDOEP EL BORDO	4
ERON - EPMSC PASTOEP PERMANENTES, URI	1
ERON - EPMSC TUQUERRES	1
ERON - EPMSC IPIALES	1
ERON - CPMSTUL TULUA	1
ERON - EPMSC TUMACOEP GUARDA COSTA Y EP TUMACO	1
ERON - CPMSTUL TULUAEP AGUA CLARA	1
EP BOLIVAR SUR- EP LAURA VALENCIA- EP BELLO HORIZONTE	1
ERON - DE POPAYAN	1
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**25**
ERON - EPMSC CALI	8
ERON - EPMSC CALIEP. PLANTA EXTERNA	7
ERON - EPMSC BUGA	2
Ejeca batallón Pichincha	1
ERON - EPMSC CALI Estaciones de policía	1
CPAMS - EJECA Batallón	1
ERON - EPMSC BUGAEP DAGUA	1
PLANTA EXTERNA PORVENIR	3
ERON - EPMSC CALIAGUA BLANCA, FRAY DAMIAN SAN NICOLAS, JUNIN, TERRON	1
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**28**
ERON - COJAM JAMUNDIUT COJAM JAMUNDI	20
ERON - EPMSC SILVIA	3
ERON - CPAMSPAL PALMIRAEP PALMIRA- EP GINEBRA GRUPO 3	4
ERON - EPMSC PUERTO TEJADA	1
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**22**
ERON - EPMSC NEIVA	6
ERON - EPMSC GARZONGARZON	4
ERON - EPMSC FLORENCIAUT UNIDOS USPEC 2024	5
ERON - EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	4
ERON - EPMSC PITALITO	2
ERON - EPMSC NEIVAEP	1
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	**27**
ERON - CPMSMEL MELGAREP Melgar	4
ERON - CPMSMEL MELGARERON - EP	3
ERON - EPMSC VILLETAERON	2

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGAEP Y ERON	4
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP CAJICA - EP ZIPAQUIRA	2
ERON - EP GUADUAS LA ESPERANZAERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, EP PUERTO BOGOTÁ, EP LA PAZ Y EP GUADUAS	8
ERON - EPMSC GIRARDOTERON	2
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGAESTACION DE POLICIA FUSAGASUGA	1
ERON - CPMS ESPINALEP ESPINAL - ERON ESPINAL	1
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**25**
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTA	24
CPAMS - EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	1
GRUPO 7 - CTO 333-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**37**
ESTACIONES DE POLICIA GRUPO 7	17
ERON - CPMS BOGOTA LA MODELO	10
ERON - CPMSMOQ MONIQUIRA	3
CPAMS - EJECO	2
ERON - CPMSLME LA MESA	1
PONAL FACATATIVA G7	1
ESTACIONES DE POLICIA GRUPO 7 POLINAL	1
ERON - EPMSC CAQUEZA	1
ERON - CPMSUBA UBATE	1
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**15**
ERON - CPMSACS ACACIAS	4
ERON - EPMSC VILLAVICENCIO	4
ERON - CPMSPDA PAZ ARIPORO	2
ERON - EC YOPALESTACION POLICIA YOPAL- URI YOPAL	3
ERON - CPMSACS ACACIASESTACION DE POLICIA ACACIAS	2
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	**21**
ERON - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	8
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 2 MEDIANA	7
ERON - CPMSCHO CHOCONTAEP CHOCONTA	2
ERON - CPMS TUNJA	2
ERON - EPMS RAMIRIQUI	1
ERON - EPMSC SOGAMOSO	1
GRUPO 10 - CTO 336-2023 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	**10**
ERON - EPMSC PEREIRA	3
ERON - EPMSC MANIZALESEP SIJIN	2
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
ERON - PEREIRAEP PEREITA	1
ERON - EPMSC MANIZALES	1
ERON - EPMSC MANIZALESEP SANJOSE	2

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**28**
ERON - EPAMS LA DORADAUT DORADA	22
ERON - EPMSC HONDAEPMSCHONDA	2
ERON - EPMSC PUERTO BOYACAUT MACOSL USPEC 2024	1
ERON - EPAMS LA DORADAEP DORADA - CPAMS DORADA	3
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	**50**
ERON - EPMSC MEDELLIN	7
ERON - CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	6
ERON - EPMSC JERICO	4
ERON - EPMSC ISTMINA	4
ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	3
EP ALTAVISTA	2
SIJIN	2
ERON - EPMSC SANTA BARBARA	2
Estación de policía Versalles	1
ESTACION DE POLICIA LOS GOMEZ	1
EP VILLA HERMOSA	1
ERON - EPMSC BOLIVARESTACION DE POLICIA BOLIVAR	2
ESTACION DE POLICIA SABANETA	1
EP BUENOS AIRES	1
POPULAR/LOS GOMEZ	1
EP MANRIQUE	1
ESTACION DE POLICIA CALDAS	1
EP POPULAR	1
ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO Y VERSALLES	1
BATALLON 4 BRIGADA "YARIGUIES"	1
ESTACION DE POLICIA VERSALLES	1
ERON - EPMSC PUERTO BERRIOESTACION DE POLICIA BERRIO	1
PLANTA EXTERNA	1
ERON - EPMSC QUIBDO	1
SABANETA/V-HERMOSA	1
EP SABANETA	1
ERON - EPMSC TAMESISESTACION DE POLICIA TAMESIS	1
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	**38**
ERON - COPED PEDREGALUT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	13
ERON - EPMSC ANDES Ut andes	6
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	5
ERON - CPMSSDO SANTO DOMINGO	4
ERON - EPMSC LA CEJA	2
ERON - EPMSC YARUMALEP - YARUMAL	2
EP COPACABANA	3
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC APARTADO	1
EP YARUMAL	1
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**35**
ERON - EPAMS GIRON	15
PLANTA EXTERNA BUCARAMANGA	14
ERON - EPMSC SOCORROCPMS Socorro	3
ERON - CPMSMBUC BUCARAMANGAEP	3
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**137**
ERON - COCUC CUCUTAPLANTA EXTERNA	20
ERON - EPMSC PAMPLONAERON	19
ERON - EPMSC ARAUCAESTACIÓN DE POLICIA	22
ERON - EPMSC ARAUCAERON	16
ERON - COCUC CUCUTAERON	27
ERON - EPMSC OCAÑAERON	13
ERON - EPMSC AGUACHICAERON	7
ERON - EPMSC OCAÑAERON - ESATCIÓN DE POLICIA	6
ERON - EPMSC PAMPLONAESTACIÓN DE POLICIA	1
ERON - EPMSC AGUACHICAERON - ESTACIÓN DE POLICIA	5
ERON - EPMSC ARAUCASIJIN	1
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**27**
ERON - EPMSC CARTAGENA	9
ERON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	5
ERON - EPMSC BARRANQUILLA	4
ERON - EPMSC MONTERIA	3
ERON - EPMSC SAN ANDRES	2
ERON - EPMSC MAGANGUE	3
ERON - EPMSC SINCELEJO	1
GRUPO 17 - CTO 343-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**32**
ERON - EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9
ERON - EPMSC SANTA MARTA	5
CPAMS - EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)EP PERMANENTE	5
ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	4
ERON - EPMSC RIOHACHAEP RIOHACHA	6
ERON - EPMSC EL BANCOEP BANCO	2
EP MAICAO	1
TOTAL	583

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

Posterior a la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la interventoría emitió observaciones sobre el 18% (105) de los intercambios notificados por las siguientes causas:

ITEM	%	OBSERVACIÓN
1	39% (41)	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	14% (15)	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	14% (15)	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	22% (24)	Observación 1 y 2
5	11% (3)	Observación 1 y 3

El detalle de la notificación de intercambios se muestra en el **ANEXO 2_ CONSOLIDADO DE NOTIFICACIÓN INTERCAMBIOS MARZO 2025**

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 marzo del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo con 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 21 de febrero al 21 de marzo; 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.

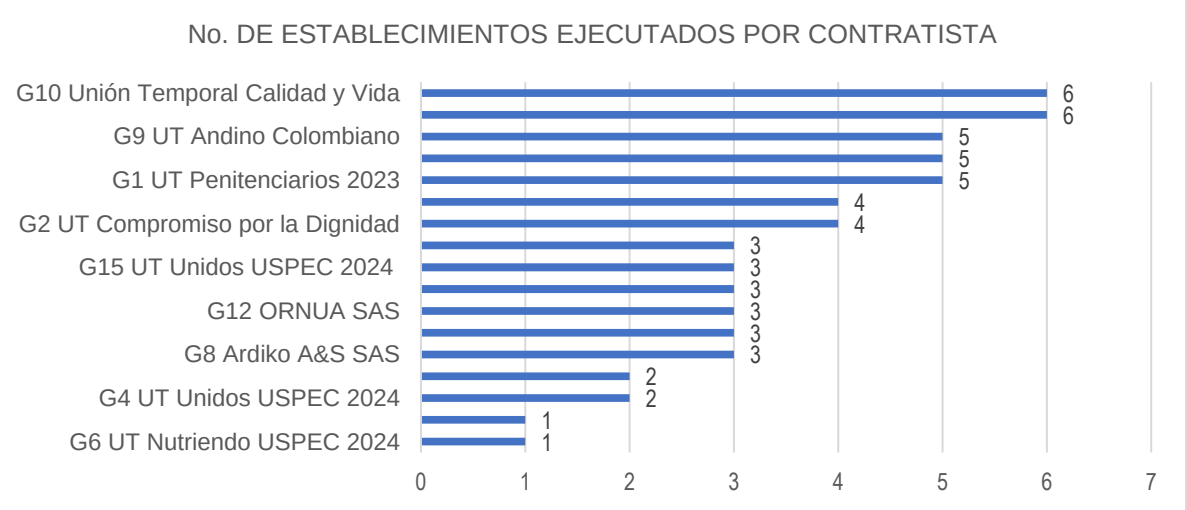
Para el mes de marzo del 2025, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies 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	5
2	UT Compromiso por la Dignidad	4
3	Ardiko A&S SAS	6
4	UT Unidos USPEC 2024	2
5	UT Logistic Food	5
6	UT Nutriendo USPEC 2024	1
7	UT Nutriendo USPEC 2024	4
8	Ardiko A&S SAS	3
9	UT Andino Colombiano	5
10	Unión Temporal Calidad y Vida	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	3
12	ORNUA SAS	3
13	UT Alimentación Integral	2
14	UT MACSOL USPEC 2024	3
15	UT Unidos USPEC 2024	3
16	CJVN SAS	3
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 marzo del 2025, 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 marzo 2025

Para el periodo de ejecución del 1 al 31 de marzo 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 ANDINO COLOMBIANO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
3	ARDIKO A&S	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
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	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
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

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		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 marzo, 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	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
3	ARDIKO A&S	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
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	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
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

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 21 de febrero al 21 de marzo, 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 del 21 de febrero al 21 de marzo el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UT Andino Colombiano	18
2	UT Compromiso por la Dignidad	6
3	Ardiko A&S SAS	12
4	UT Unidos USPEC 2024	12
5	UT Logistic Food	12
6	UT Nutriendo USPEC 2024	12
7	UT Nutriendo USPEC 2024	36
8	Ardiko A&S SAS	24
9	UT Andino Colombiano	42
10	Unión Temporal Calidad y Vida	36
11	UT MACSOL USPEC 2024	12
12	ORNUA SAS	30
13	UT Alimentación Integral	24
14	UT MACSOL USPEC 2024	30
15	UT Unidos USPEC 2024	24
16	CJVN SAS	12
17	CJVN SAS	19
TOTAL	361	

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, cuajada 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 21 de febrero al 21 de marzo.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 21 de febrero al 21 de marzo, 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	15

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
2	UT Compromiso por la Dignidad	5
3	Ardiko A&S SAS	10
4	UT Unidos USPEC 2024	5
5	UT Logistic Food	10
6	UT Nutriendo USPEC 2024	10
7	UT Nutriendo USPEC 2024	30
8	Ardiko A&S SAS	20
9	UT Andino Colombiano	30
10	Unión Temporal Calidad y Vida	30
11	UT MACSOL USPEC 2024	10
12	ORNUA SAS	25
13	UT Alimentación Integral	20
14	UT MACSOL USPEC 2024	25
15	UT Unidos USPEC 2024	20
16	CJVN SAS	10
17	CJVN SAS	14
TOTAL	289	

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

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 21 de febrero al 21 de marzo

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**	

RESULTADO PORCENTUAL	CONCEPTO DE DESEMPEÑO	CODIGO DE COLORES	
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 21 de febrero al 21 de marzo

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UT ANDINO COLOMBIANO	**93,25%**
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**100,00%**
3	ARDIKO A&S SAS	**94,00%**
4	UT UNIDOS USPEC 2024	**91,00%**
5	UT LOGISTIC FOOD	**79,75%**
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	**77,50%**
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	**91,00%**
8	ARDIKO A&S SAS	**64,39%**
9	UT ANDINO COLOMBIANO	**94,00%**
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	**76,75%**
11	UT MACSOL USPEC 2024	**91,00%**
12	ORNUA S.A.S.	**88,42%**
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	**76,85%**
14	UT MACSOL USPEC 2023	**90,00%**
15	UT UNIDOS USPEC 2024	**89,20%**
16	CJVN SAS	**71,71%**
17	CJVN SAS	**94,00%**

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 21 de febrero al 21 de marzo, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UT Andino Colombiano grupo 1, UT Compromiso por la dignidad grupo 2, Ardiko A&S SAS grupo 3, UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Nutriendo Uspec 2024 grupo 7, UT Andino Colombiano grupo 9, UT Macsol USPEC grupo 11, UT MACSOL USPEC 2023 grupo 14, CJVN SAS grupo 17. Cabe resaltar que, aunque los grupos antes mencionados están dentro de la categoría de CUMPLE, sin

embargo, solo el contratista del grupo 2 UT Compromiso por la dignidad obtuvo un cumplimiento del 100% debido a que todos resultados arrojaron resultados conformes.

Por otra parte, los contratistas UT LOGISTIC FOOD grupo 5, UT NUTRIENDO USPEC 2024 grupo 6, ARDIKO A&S SAS grupo 8, UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24 grupo 10, ORNUA S.A.S. grupo 12, UT ALIMENTACION INTEGRAL grupo 13, UT UNIDOS USPEC 2024 grupo 15, CJVN SAS grupo 16, a estos contratistas durante el seguimiento en cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE PARCIALMENTE, 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 1, 4 y 7, mantuvieron 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 21 de febrero al 21 de marzo

Para el periodo comprendido entre el 21 de febrero al 21 de marzo, se presenta un total de 80 muestras no conformes, lo que indica que de los 660 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 12.12% 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 21 de febrero al 21 de marzo

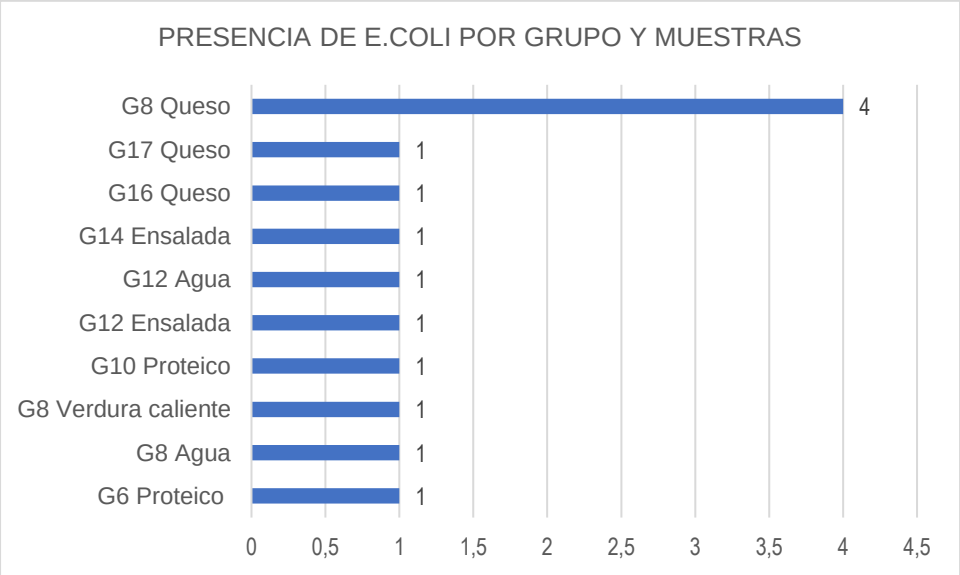
de 25 muestras con presencia de los patógenos como *E.coli*, *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, *Listeria monocytogenes* y *Bacillus cereus* la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con *E.coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
16	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E.coli*
17	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E.coli*
8	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA ZANAHORIA - HABICHUELA	*E.coli*
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*E.coli*
12	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA - (GUISO DE AHUYAMA)	*E.coli*
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*E.coli*
14	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CEBOLLA TOMATE (PICO DE GALLO)	*E.coli*
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*E.coli*
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*E.coli*
8	AGUA POTABLE GRIFO LAVA PLATOS 1	*E.coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
12	AGUA POTABLE GRIFO ÁREA DE LAVADO	*E.coli*
6	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO	*E.coli*
10	PRODUCTO TERMINADO: PESCADO BAGRE BASA FRITO	*E.coli*

Para el periodo del 21 febrero al 21 de marzo, se reportaron por parte del laboratorio un total de 25 muestras con un presencia de patógenos, en donde el microorganismo con mayor presencia fue *E.coli* el cual se presentó en 13 resultados en las siguientes muestras y contratistas: UT NUTRIENDO USPEC 2024 grupo 6 en una muestra producto terminado carne de cerdo, UT Unidos por USPEC 2024 grupo 4 en dos muestras de materia prima de queso campesino, ARDIKO A&S SAS grupo 8 cuatro muestras de queso, 1 de verdura cocida y 1 muestra de agua, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7 dos muestras de materia prima de queso campesino, Ardiko A&S SAS grupo 8 en donde se presentó presencia del microorganismo en 2 muestras de materia prima de queso y 1 muestra de verdura caliente, UT Calidad y Vida 23 grupo 10 se evidenció la presencia del microrganismo en una muestra de producto terminado pescado bagre basa frito, contratista Ornua SAS grupo 12 una muestra de verdura cocida y una muestra de agua, operador UT MACSOL USPEC 2024 grupo 14 presento una muestra de ensalada, CJVN S.A.S. grupo 16 y 17, una muestra de queso costeño para cada grupo.



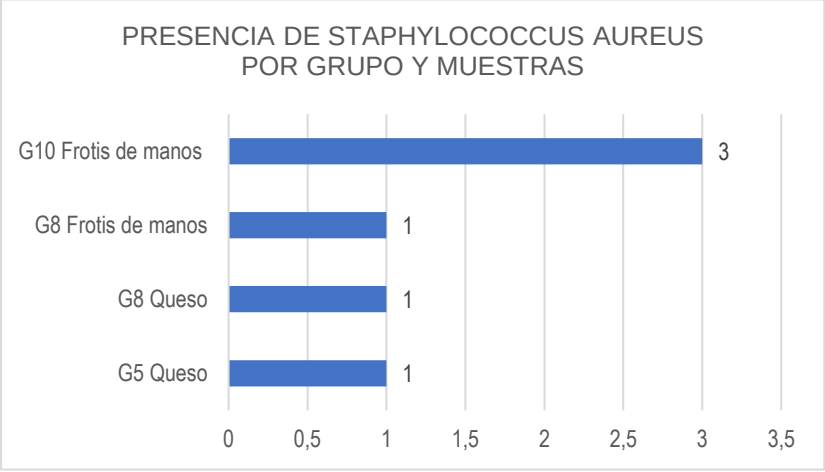
Es importante mencionar que de las 25 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 92%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias 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
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
8	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: BAUDILIO MICOLTA	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
10	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: JULIO RODRÍGUEZ	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
5	MATERIA PRIMA: QUESO JOVALU	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
10	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: LUISA SÁNCHEZ	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
10	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: EDGAR ADRIAN VASQUEZ	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 21 de febrero al 21 de marzo fue *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva el cual se evidenció en las siguientes muestras y contratistas, para el grupo 10 Unión Temporal Calidad se evidenciaron dos muestras de frotis de manos, Ardiko A&S SAS grupo 8 se reportaron una muestra de queso y una muestra de frotis de manos, , así mismo, para el grupo 5 operado por el contrista UT Logistic Food se obtuvieron resultados con este microorganismo en unas muestra de materia prima de queso mozzarella analizadas, para un total de 6 muestras en las que se evidenció la presencia de este microorganismo.



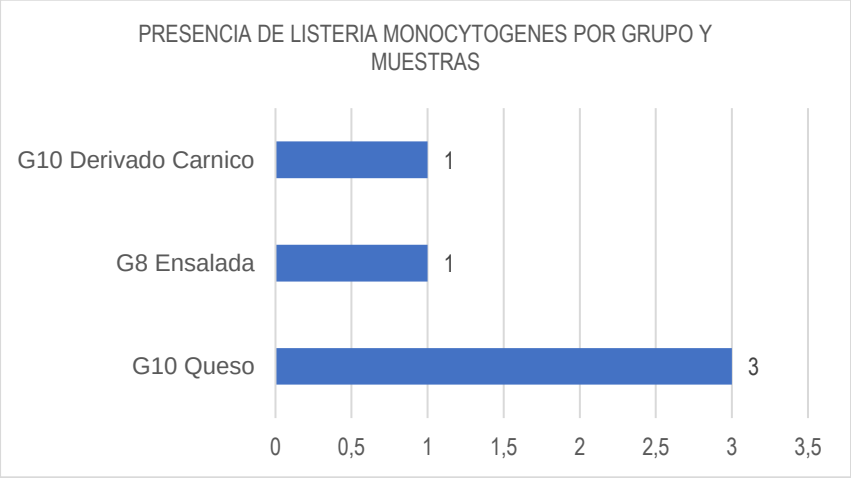
Es importante mencionar que de las 25 muestras con patógenos *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ocupa el 24%, Es importante señalar que la presencia *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en los alimentos pueden ser causada cuando los manipuladores contienen las bacterias Staphylococcus aureus 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
10	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*
8	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (CEBOLLA Y TOMATE)	*Listeria monocytogenes*
10	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*
10	MATERIA PRIMA: SALCHICHA	*Listeria monocytogenes*
10	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*

Por último, durante el periodo para el contratista grupo 10 Unión Temporal Calidad se presentaron 3 muestras de queso y una muestra de derivado cárnico con presencia de este microorganismo, por otro lado, para el grupo 8 operado por el contratista Ardiko A&S SAS en uno de los resultados de las muestras de ensalada cruda se presentó el microorganismo *Listeria monocytogenes*.



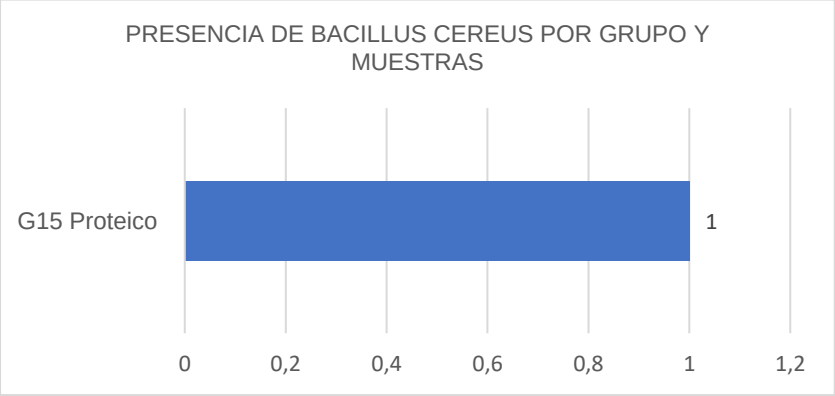
Es importante mencionar que de las 25 muestras con patógenos *Listeria monocytogenes* ocupa el 20%, Es importante señalar el microorganismo *Listeria monocytogenes* es un microorganismo ubicuo que le permite incorporarse con facilidad a la cadena alimenticia y se ha asociado a infección invasiva, tras 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
15	PRODUCTO TERMINADO: PROTEINA HUEVOS COCIDOS	*Bacillus cereus*

Por último, dentro del grupo de patógenos se evidencio Bacillus cereus en los siguientes grupos; grupo 135en una muestra de huevo cocido.



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.

Por otro lado, cabe resaltar la ausencia de patógenos en las muestras evaluadas correspondiente a los grupos 1, 2, 3, 4, 9, 11 y 13, muestra de alguna medida se están llevando controles para mitigar la presencia de microrganismo patógenos, no obstante, se debe continuar dichos controles para evitar la presencia de estos.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de marzo

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

FEBRERO			MARZO
GRUP	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
12	FROTIS DE MANOS LIMPIAS	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No evidenciado
7	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Escherichia coli	No evidenciado
2	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	Escherichia coli	No evidenciado
10	MATERIA PRIMA: SALCHICHA TIPO MANGUERA	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No evidenciado
10	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: FRANCISCO ÁLVAREZ - AUXILIAR COCINA	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Evidenciado
15	PRODUCTO TERMINADO: PROTEÍNA - PECHUGA DE POLLO COCIDA	Escherichia coli	No evidenciado
17	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA (ZANAHORIA, CEBOLLA, REPOLLO)	Bacillus cereus	No evidenciado
5	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA MARY LAC	Escherichia coli	No evidenciado
2	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	Escherichia coli	No evidenciado
4	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCINADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	Escherichia coli	No evidenciado

FEBRERO			MARZO
GRUP	MUESTRA	PATÓGENO	SEGUIMIENTO
1	PRODUCTO TERMINADO: PERNIL DE POLLO - COCIDO	Escherichia coli	No evidenciado
1	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	Escherichia coli	No evidenciado
4	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCINADA (ZANAHORIA, HABICHUELA)	Escherichia coli	No evidenciado
16	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	Escherichia coli	No evidenciado
17	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	Escherichia coli	No evidenciado
8	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA ZANAHORIA - HABICHUELA	Escherichia coli	No evidenciado
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	Escherichia coli	No evidenciado
12	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA - (GUISO DE AHUYAMA)	Escherichia coli	No evidenciado
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	Escherichia coli	Evidenciado
14	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CEBOLLA TOMATE (PICO DE GALLO)	Escherichia coli	No evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de marzo al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 20 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 18 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: 8 y 10 los patógenos *evidenciados tal como se describe anteriormente corresponden a Staphylococcus aureus coagulasa positiva,* y *E. coli*, siendo estos los microrganismos patógenos más relevantes y persistentes en las muestras de frotis de manos y queso; lo anterior obedece a que siendo un patógeno oportunista puede estar presente en las aves y en el entorno ambiental; así mismo los factores que proporcionar su crecimiento y posterior desarrollo, están contaminación cruzada, falta de higiene en los procesos, deficientes condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos de proceso, tratamientos térmicos insuficientes, almacenamiento incorrecto, falta de higiene de operarios o mala manipulación, y agua mal clorada.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 21 de febrero al 21 de marzo

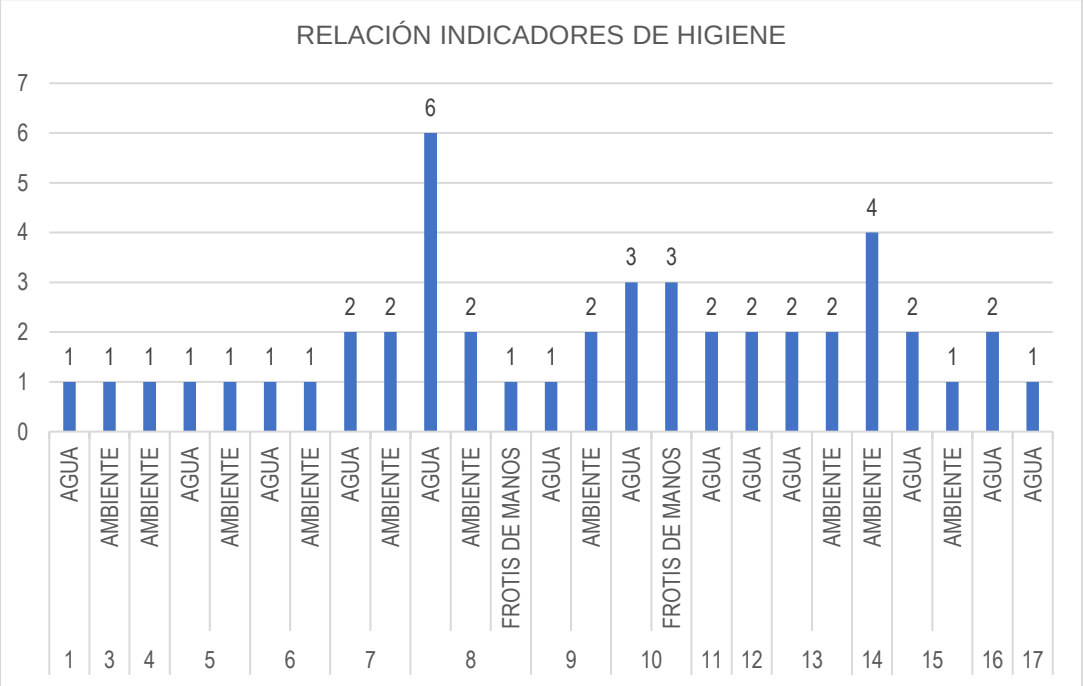
Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 48 muestras con resultados No Conformes para análisis

indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 62,33 % 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 en 15 muestras de tipo ambiental, mohos y levaduras en 10 muestras de tipo ambiental, Coliformes Totales en 9 muestras de agua potable, 2 muestras de agua, con *E. coli*; y finalmente 4 muestras de frotis de manos con recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva; para un total de 30 muestras con microrganismos indicadores de calidad higiénica deficiente.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 12 muestras por resultados no conformes en cloro residual, 7 con el parámetro de pH fuera de los límites establecidos por la normatividad, 4 muestras con turbiedad, 2 con desviaciones en color aparente, y una muestra con desvío en el parámetro hierro, 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.



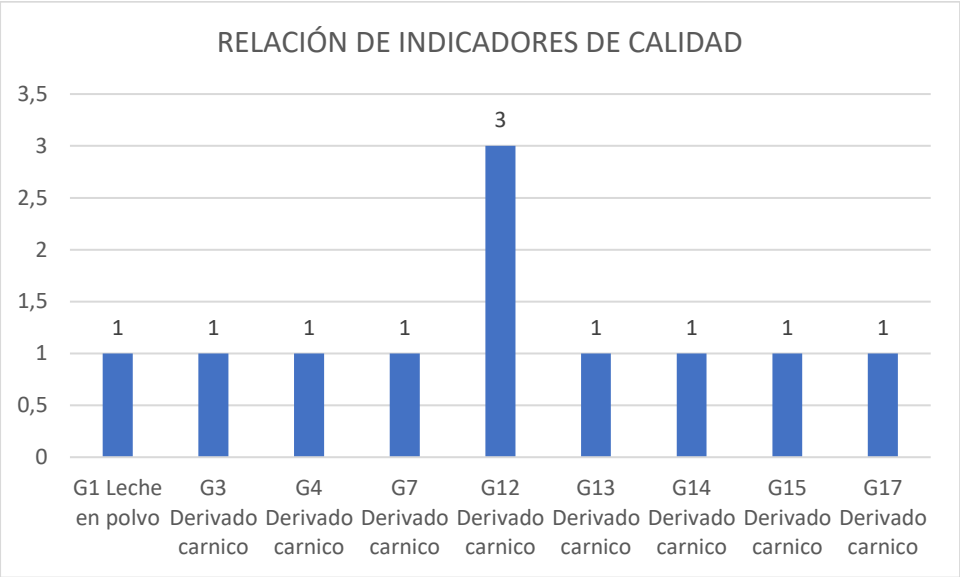
Como se evidencia, en la ilustración anterior, en el grupo 8 el cual corresponde al contratista Ardiko A&S SAS, fue uno de los grupos en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a seis muestras de agua potable en donde se presentó desviación para el pH en 4 muestras, recuento elevado de coliformes totales en una muestra, 1 muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales y *E.coli*, 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.
Para el grupo 10 operado por el contratista UT Calidad y Vida 23 – 24, para el cual se presentaron tres muestras de agua con recuento elevado de coliformes totales, así mismo, se presentaron tres frotis de manos con presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva.
Así mismo, para los grupos 7, 13 y 14 fueron los grupos donde se presentaron 4 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.

Por otra parte, para los grupos 9 y 15 se presentaron 3 muestras no conformes para cada grupo respectivamente, en las cuales se presentaron incumplimientos para muestras de ambiente y agua, en donde se presentaron recuentos elevados de aerobios mesófilos para las muestras ambientes, por otra parte, para las muestras se agua se evidenciaron incumplimientos en los parámetros fisicoquímicos como lo son Cloro Residual Libre, color aparente y turbiedad.
Para los grupos 5, 6, 11, 12 y 16 en los cuales se obtuvieron 2 resultados de condiciones higiénico-sanitarias fuera de los límites establecidos los cuales correspondían a muestras entre ambientes y agua potable.
Por otra parte, para los grupos 1, 3, 4 y 17 se presentó un resultado no conforme para cada uno de los contratistas antes mencionados.
Finalmente, se resaltan el grupo 2, en el cual no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

Indicadores de Calidad del periodo del 21 de febrero al 21 de marzo

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 21 de febrero al 21 de marzo, se presentaron 11 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados en su mayoría son los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, en todas las muestras el microorganismo predominante fue el recuento de aerobios mesófilos, así mismo, se presentó un resultado no conforme para la leche en polvo evaluada. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquello grupos en los que se evidencia tal hallazgo.



De las muestras no conformes presentadas durante el periodo del 21 de febrero al 21 de marzo los microrganismos indicadores de calidad ocupan el 13.75% del gran total de los resultados no conformes. Es de resaltar que 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 y patógenos. Además, la 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 otra parte, la presencia de aerobios mesófilos en la leche en polvo o en otros alimentos indica que se han dado condiciones favorables para la multiplicación de microorganismos patógenos. Los aerobios mesófilos son bacterias que se desarrollan en temperaturas entre 10 y 40 °C, cercanas a la temperatura corporal. La presencia de una gran cantidad de estos microorganismos en un alimento refleja la calidad sanitaria del mismo y las condiciones en las que se manipuló y elaboró.

Consolidados casos de atención de ETAS.

Para el presente periodo 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, sin embargo, no se recibió respuesta sobre el mecanismo de información para conocer la PPL en régimen contributivo cuyo seguimiento nutricional es responsabilidad del contratista de alimentación.

Para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes febrero 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 o no correspondía seguimiento nutricional para PPL de régimen contributivo.

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	No TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA ENERO	No TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS ENERO EN FORMATO N-N012
2	EPMSC LA UNION	13	4
3	CPAMSPAL PALMIRA	113	1
3	EPMSC BUENAVENTURA	36	1
3	EPMSC CARTAGO	96	2
4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	101	16
4	EPMSC FLORENCIA	86	15
4	EPMSC LA PLATA	32	6
4	EPMSC NEIVA	72	72
4	EPMSC PITALITO	75	25
6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	5	5
6	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	7	7
6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	397	7
7	CPMS BOGOTA LA MODELO	312	40
7	CPMS CHIQUINQUIRA	25	5
7	CPMSGAC GACHETA	5	3
7	CPMSMOQ MONIQUIRA	10	2
7	CPMSUBA UBATE	8	4
7	PONAL	3	1
7	PLANTA EXTERNA	12	4
8	EPMSC GRANADA	17	7
8	EPMSC VILLAVICENCIO	42	2
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	217	45
12	EPMSC BOLIVAR	6	1
12	EPMSC ISTMINA	8	2
12	EPMSC MEDELLIN	148	28
12	EPMSC PUERTO BERRIO	22	4
13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	42	1
13	EPMSC ANDES	13	4
13	EPMSC APARTADO	46	43
13	EPMSC CAUCASIA	19	2
15	EPMSC AGUACHICA	20	2
17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	152	15

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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:

- No TOTAL DE PPL CON DIETA
- FORMA DE ENTREGA
- No 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 MARZO se realizaron 131 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 107 establecimientos como se muestra a continuación:

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_01	CPMSTUL TULUA	2
	CPAMSPY POPAYAN	2
	EPMSC EL BORDO	2
	EPMSC TUQUERRES	1
	EPMSC PASTO	1
	DE POPAYAN	1
	EPMSC IPIALES	1
Total, **GRUPO_01**		10
GRUPO_02	EPMSC CALI	2
	EPMSC LA UNION	1
	EJECA	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC SEVILLA	1
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
Total, **GRUPO_02**		8
GRUPO_03	CPAMSPAL PALMIRA	2
	COJAM JAMUNDI	2
	EPMSC SILVIA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC CARTAGO	1
Total, **GRUPO_03**		8
GRUPO_04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC EL GUAMO	2
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	1
	EPMSC PITALITO	1
	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC GARZON	1
Total, **GRUPO_04**		9
GRUPO_05	EP GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC GIRARDOT	1
	EPMSC CHAPARRAL	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	CPMS ESPINAL	1
Total, **GRUPO_05**		6
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2
Total, **GRUPO_06**		2
GRUPO_07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	EPMSC LETICIA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
Total, **GRUPO_07**		4
GRUPO_08	CPMSACS ACACIAS	2
	EPMSC GRANADA	1
	EC YOPAL	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
	CAMISACS ACACIAS	1
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
Total, **GRUPO_08**		7
GRUPO_09	EPAMSCAS COMBITA	2
	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC DUITAMA	1
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
Total, **GRUPO_09**		8
GRUPO_10	MANIZALES	2
	EPMSC PEREIRA	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC ANSERMA	1
	DE ARMENIA	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
	EPMSC CALARCA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	EPMSC MANIZALES	1
	PEREIRA	1
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
Total, **GRUPO_10**		14
GRUPO_11	COIBA IBAGUE	2
	EPMSC LIBANO	1
	EPMSC HONDA	1
	EPAMS LA DORADA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	EPMSC FRESNO	1
Total, **GRUPO_11**		7
GRUPO_12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC TAMESIS	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
Total, **GRUPO_12**		9
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	3
	EPMSC LA CEJA	1
	EPMSC SONSON	1
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC YARUMAL	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC CAUCASIA	1
Total, **GRUPO_13**		11
GRUPO_14	EPAMS GIRON	2
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC VELEZ	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMS SAN GIL	1
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPMSC BARRANCABERMEJA	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
Total, **GRUPO_14**		9
GRUPO_15	COCUC CUCUTA	3
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
Total, **GRUPO_15**		7
GRUPO_16	PLANTA DE PRODUCCIÓN MONTERIA - CJVN SAS G16	1
	EPMSC TIERRALTA	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC BARRANQUILLA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	1
	EPMSC MAGANGUE	1
	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC SAN ANDRES	1
Total, **GRUPO_16**		8
GRUPO_17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	1
	EPMSC SANTA MARTA	1
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC RIOHACHA	1
Total, **GRUPO_17**		4
Total, **general**		131

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: **SEGUIMIENTO SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS MARZO 2025,** y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 4_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS MARZO.**

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 MARZO no se encontraron hallazgos relacionados con esta variable en ninguno de los establecimientos del contrato.

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

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° Gestantes y Lactantes
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	23
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	10
GRUPO_10	MANIZALES	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° Gestantes y Lactantes
GRUPO_04	EPMSC PITALITO	1
GRUPO_15	EPMSC ARAUCA	1
GRUPO_04	EPMSC FLORENCIA	1
GRUPO_04	EPMSC NEIVA	1
GRUPO_01	EPMSC PASTO	1
GRUPO_10	PEREIRA	1
GRUPO_17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
GRUPO_14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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

Locación	Fecha Visita	Descripción
EPAMSCAS VALLEDUPAR	2025-03-21	Se realiza verificación de entrega de dietas terapéuticas y se observa que se cumple con lo establecido en el manual dietario, para la dieta gestantes se entregan doble ración de los componentes proteínas, cereal, regulador, y energético y se adiciona una porción de fruta
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-03-18	Se observa que se cumple con lo establecido en el manual dietario y la entrega de refrigerios

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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

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 al 31 de marzo del año 2025.

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

Para el periodo de este informe, se presenta los resultados consolidados de la verificación de actas de empalme, teniendo en cuenta que, 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 modo de conclusión se establece:

No	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
1	Anexo técnico-Obligación 29: *"Revisar y validar las actas de empalme en las que se registran la entrega y empalme entre cada contratista proveedor del servicio de alimentación saliente y entrante en los establecimientos, verificando el cumplimiento de condiciones que debe garantizar el contratista saliente*".	De acuerdo a los resultados obtenidos de esta obligación, en el mes inmediatamente anterior se indican que el 88,2% de los contratistas cumplieron con los requisitos estipulados para la obligación de actas de empalme, dado que los grupos 1 y 9 presentaron cumplimiento parcial de esta obligación, por desviaciones en los requisitos descritos en la OTM. A continuación, se detalla las observaciones especificas: Grupo 1: La UT Penitenciarios, mantuvo el concepto de cumplimiento parcial de la totalidad de requisitos de acta de empalme en los establecimientos del grupo 1 de CPMSTUL TULUÁ (G1); CPAMSPY POPAYÁN (G1); DE POPAYÁN y EPMSC TUMACO (G1); Es importante mencionar que, a partir del 20 de diciembre, se presenta la cesión del contrato a UT Andino colombiano. Por lo cual la interventoría reiteró el cumplimiento parcial de la obligación Grupo 9: Con respecto CPMS TUNJA el contratista en subsanación refiere En subsanación que "*Frente al faltante de la firma del Acta por parte de la Unión Temporal Calidad de Vida, cabe manifestar que el término para que se surta el proceso de firma por parte del operador saliente ya está vencido y por parte de la Unión Temporal no se acepta, de ninguna manera que se permita firmar dicha acta, por el vencimiento legal para dicha actividad y que contractualmente la obligación de este operador con la suscripción de esta ya venció*". Por lo anterior, la interventoría mantiene el concepto inicial de aprobación parcial el cumplimiento de la obligación 9 especifica de la interventoría.

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 marzo de 2025 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), concluye

No	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
2	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 (…)".*	Para este periodo, el contratista CJVN del grupo 17, el 15-03-25 radicó solicitud de limitación de equipos para el establecimiento de EPMSC RIOHACHA bajo radicado CJVNOF 0023-2025 en el cual solicita cambio de estrategia para el remplazo de 2 sartenes basculantes por 1 estufa y plancha asadora, dado la disminución de parte del establecimiento. Lo anterior, fue objeto de validación por parte de la interventoría, evidenciando cumplimiento documental. En el mes de abril/24 se notificará el concepto y se realizará respectiva validación in situ, con el fin de determinar su cumplimiento. Con respecto a la solicitud del establecimiento de limitación de equipos de EP PERMANENTE, del grupo 17, la interventoría el 31 de marzo de 2025, notificó concepto de cumplimiento de la estrategia propuesta por el contratista mediante consecutivo CIA-5924-2025 en el cual solicitan intercambio de 1 sartén basculante, por (2) puesto de estufa adicional a las (6) que se establecen en el Anexo No.5; Así mismo, para los 2 refrigeradores de 520 L, se indica que la planta de producción externa cuenta también con (1) Cuarto de conservación con un aire acondicionado de 12 mt2 para el almacenamiento del Fruver Por otra parte, de manera consolidad la verificación documental de limitación de equipos, durante la ejecución del contrato se arrojó que 94,11% de los grupos cumplieron con los requisitos establecidos en la OTM. El 5,88% tiene un cumplimiento parcial, dado que, en los establecimientos de EPMSC HONDA, EPMSC PUERTO BOYACÁ, EPMSC PUERTO BOYACÁ, EC ARMERO, GUAYABAL y COIBA IBAGUE del grupo 11 el contratista no subsanó alguno de los criterios evaluados o no presentó estrategia de reemplazo de los equipos que presentaba limitación. Por lo anterior, la interventoría a través del seguimiento continuo de los profesionales en campo evalúa el cumplimiento de la obligación bajo lo estipulado en el anexo 5 de los documentos contractuales y bajo criterios de cantidad, funcionalidad y capacidad de los equipos.

PLANTAS OBLIGATORIAS

Marco Contractual

El anexo 23 ESTUDIOS PREVIOS PARA LICITACIÓN PÚBLICA - REGLAS RELACIONADAS CON EL ALCANCE DEL OBJETO. indica: *"(…) NOTA 1. La entidad requiere que para el suministro del servicio de alimentación en los grupos No. 2, 7, 12, 13, 14, 15 y 17 se realicé desde la planta de producción externa establecida y descrita en el acápite "PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA Y*

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO (IVC)" de este documento, cumpliendo con las exigencias propias de la presente contratación, lo anterior, debido a la magnitud de la operación en las estaciones de policía, unidades tácticas y CPAMSE dentro de la ciudad principal y/o área de influencia de los grupos señalados ". La planta externa es entonces un requisito habilitante para los siete grupos señalados y el proponente debe cumplir las condiciones que serán verificadas por la USPEC, señaladas a continuación:
Se debe presentar un plano esquemático donde se identifiquen las áreas mínimas requeridas para el desarrollo del proceso de producción de alimentos, en el cual se deben encontrar las siguientes:

A. Área de Recibo
B. Área de Control de Calidad
C. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Seco
D. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frio (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación)
E. Área de Preparación o elaboración comida caliente
F. Área de Preparación de Comida Fría.
G. Área de Almacenamiento de Fruver.
H. Área de Prealistamiento Fruver.
I. Área de Prealistamiento de Carnes
J. Área de Producto no conforme Fruver
K. Área de Lavado de Utensilios
L. Área de Alistamiento de dietas
M. Área de Empaque
N. Área de Canastillas, Cambros, y almacenamiento de Utensilios
O. Área de Despacho
P. Área de Productos de Aseo
Q. Área de Vestieres
R. Área de Baños
S. Área de 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 marzo de 2025, la interventoría realiza seguimiento al funcionamiento de las plantas obligatorias y reporta que no se presentaron novedades en los grupos 2, 7,14, 15 y 17, en cumplimiento del proceso licitatorio. No obstante, a continuación, se detalla las novedades presentadas en los grupos 12 y 13 respectivamente

No	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
3	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(…)"*	Con respecto a las plantas obligatorias, la interventoría realizó seguimiento al funcionamiento de las plantas obligatorias de los grupos 2, 7, 13, 14, 15 y 17, evidenciando que normalidad en la operación logística de las mismas. Con respecto a la planta del grupo 12, la interventoría, traslado el 1 de noviembre /24 a la USPEC el Informe de posible incumplimiento mediante consecutivo **CIA-3119-2024**

APROBACIONES DE PLANES DE CONTINGENCIA:

Marco Contractual:

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

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

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

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

Resultados de la verificación de la interventoría

En la actualidad, se cuenta 24 contingencias aprobadas por la Dirección de Logística de la Uspec , los cuales corresponden a los establecimientos de: COJAM JAMUNDÍ, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC NEIVA, EPMSC PITALITO, LA ESPERANZA GUADUAS, EPMSC FUSAGASUGA, COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- PENAL, COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2), COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- ESTRUCTURA 3, EPMSC GUATEQUE, EPMSC VILLAVICENCIO, CPMSACS ACACIAS-ALA C, EPMSC SOGAMOSO, EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1, CPAMSMBOG, EPMSC LÍBANO, COPED PEDREGAL, CPAMS LA PAZ ITAGÜI, EPMSC VÉLEZ EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ, EPMSC CARTAGENA, EPMSC MONTERÍA Y EL BANCO

La interventoría, en cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la

Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC, en cuanto a la obligación 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), ha acatado los lineamientos dados por la Dirección de Logística de la USPEC el 3 de julio del 2024 en las instalaciones del Inpec en el cual delegó la verificación de los soportes documentales para llevar a cabo el proceso de legalización y certificación de las contingencias aprobadas previamente por la USPEC por lo cual ha desarrollado las siguientes actividades seguimiento, monitoreo y control a corte del mes de marzo de 2025:

- En el mes de agosto/24 se requirió a los contratistas con la finalidad de que presentaran los soportes de aprobación y legalización de las contingencias.
- Se realizó verificación de los soportes documentales entregados por la USPEC el 30 y 31 de octubre de 2024 relacionados con las contingencias aprobadas
- Se asistió a la mesa de trabajo de las contingencias, celebrada el 8 de noviembre, con representantes de la USPEC, con el fin de socializar estado de contingencias y la metodología a implementar para la legalización de las mismas
- Posterior al proceso de verificación de los soportes documentales suministrados por los contratistas y la Uspec, la interventoría, mediante correo electrónico en los meses de noviembre, diciembre/24 y enero/25, procedió a solicitar subsanaciones relacionadas con el cumplimiento de los requisitos técnicos, jurídicos y financieros para justificar cada uno de los rubros avalados en cada uno de las contingencias implementadas durante la ejecución de los contratos de alimentación.
- Dado que la Uspec, realizó proceso de certificación, legalización y pago de algunos meses (Periodos entre diciembre 2023 hasta el mes de abril/24) de la contingencias de 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; la interventoría, el 18 de diciembre mediante CIA-4203-2024, realiza solicitud a la USPEC de los soportes de legalización y facturación que soportan el reconocimiento económico de las contingencias con la finalidad de garantizar la adecuada certificación y legalización de las contingencias, evitando duplicidad en el pago de las mismas
- A finales del mes de enero/25 y primera semana de febrero, se programaron reuniones con los representantes de los contratistas de los grupos 3, 4,5,6,7,8,9,11,13,14,16 y 17, con la finalidad de socializar observaciones y avanzar de manera prioritaria en el proceso de legalización y certificación de las contingencias para el periodo comprendido entre diciembre de 2023 y diciembre 2024. Así mismo, se generaron las respectivas solicitudes de subsanación, posterior al proceso de revisión de los documentos aportados en el marco de la legalización de cada una de las contingencias aprobadas.
- Aunado a lo anterior, la Unidad de Servicios penitenciarios el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la Uspec, convocó a los representantes de los contratistas de grupo 3, 6, 7, 8, 9, 13, 16 y 17 y la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte de cada uno de los contratistas con la finalidad de presentar los documentos de legalización en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia
- En el transcurso del mes de febrero y marzo de 2025, la interventoría validó los soportes de legalización presentados por los contratistas en cada uno de los establecimientos de contingencia para los periodos de diciembre de 2023 a diciembre de 2024. Así mismo, se solicitó las respectivas subsanaciones con la finalidad de finiquitar el proceso de facturación.

- A continuación, se presenta el estado de legalización de cada una de ellas:

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
3	ARDIKO A&S SAS	COJAM JAMUNDÍ	E-2024-002528	19/4/2024	6,33%	6/12/2023	Durante el tiempo de ejecución del contrato	La entidad cancelo $830.551.907,81 Se requiere soporte de legalización para identificar conceptos cancelados. El contratista radica documentación el 19 de marzo de 2025 y el día 28 de marzo se realiza mesa de trabajo presencial para la socialización de las observaciones generadas tras la validación de los soportes aportados. El contratista aún se encuentra en proceso de subsanación de las observaciones que mediante correo electrónico se solicitó al contratista del plan de contingencia de COJAM JAMUNDÍ	PENDIENTE
3	ARDIKO A&S SAS	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO-	E-2024-002546	19/4/2024	6,50%	6/12/2023	Durante el tiempo de ejecución del contrato	La entidad cancelo $ 55.059.805,83 Se requiere soporte de legalización para identificar conceptos cancelados. El contratista el 10 de marzo del año en curso radicó la documentación requerida, arrojando resultados parciales de cumplimiento dado que, presenta observaciones en el rubro de arrendamiento, mantenimiento y recurso humano, ya que se presenta inconsistencia en la dirección de la planta y no se evidencia contrato del personal adicional. Los días 18,19,20,28,31 de marzo se solicitó subsanación al contratista	PENDIENTE

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC NEIVA	E-2024-002652	23/4/2024	8,00%	6/12/2023	31/12/2024	El contratista, el 6 de febrero de 2025 radica los soportes de legalización de la contingencia de los meses de diciembre 2023, enero 2024, febrero 2024, marzo 2024, abril 2024, mayo 2024, junio 2024, Julio 2024, agosto 2024, septiembre 2024, octubre 2024, noviembre 2024 y diciembre 2024. El 11 de marzo, se genera IV solicitud de subsanación relacionada con la documentación de personal manipulador, menaje y aclaraciones sobre soportes contables. Dado lo anterior, el contratista se pronuncia el 13 de marzo, anexando los soportes respectivos. No obstante, el 19 de marzo se realiza ultima solicitud de subsanación, que fue atendida por el contratista de manera inmediata.	CIA-6276-2025 25-03-25
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC PITALITO	E-2024-009558	24/10/2024	7,995%	15/8/2024	15/12/2024	El contratista radica información el 3 de febrero de 2025 y posterior al proceso de validación, la interventoría notifica solicitud de subsanación el 6 de febrero/25 con plazo de entrega el 11 de febrero de 2025. La interventoría, posterior al proceso de validación viabiliza los rubros, no obstante, solicita al contratista , certificación por parte del establecimiento de entrega de obra civil y justificación del inicio extemporáneo de la obra civil El contratista el 10 de febrero solicita prórroga para radicar los soportes de legalización y se concede hasta el 20 de febrero de 2025, fecha en el cual se genera respectivo	CIA-6104-2025 21-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								cumplimiento. La interventoría, posterior al proceso de validación de los documentos de la contingencia de EPMSC PITALITO radicados el 20 de febrero de 2025, viabiliza la totalidad de los rubros, dado que el contratista presentó informe final de obra civil y este fue corroborado por el componente técnico en verificación in situ. Así mismo, el contratista, el día 18 de marzo notificó a la USPEC e interventoría, las solicitudes realizadas al director del establecimiento de EPMSC PITALITO para emitir certificación del inicio, ejecución y finalización de las obras.	
5	UT LOGISTIC FOOD	LA ESPERANZA GUADUAS	E-2024-003319	15/5/2024	8,00%	1/5/2024	Durante el tiempo de ejecución del contrato	El contratista el día 14 de febrero de 2025, mediante correo informa cargue parcial de la información requerida, por lo cual, la interventoría procedió a obtener resultados de parcial cumplimiento. Ante, lo evidenciado, la interventoría, el 21 de febrero, convocó al contratista a mesa de trabajo presencial, con la finalidad de dar continuidad al proceso de legalización y verificación de soportes de los planes de contingencia de EP GUADUAS La mesa de trabajo, se llevó a cabo el 25 de febrero y resultante de ella, el contratista radicó los documentos de legalización el 10 y 11 de marzo/25 y posterior al proceso de verificación, la interventoría, el 17 de marzo de 2025	CIA-6364-2025 31-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								solicitó al contratista realizar III subsanación de aspectos relacionados con las facturas y soportes de pago toda vez que estos en algunos casos estos no eran legibles o no coincidían con los valores reportados en la plantilla de verificación. El contratista el 19 de marzo del año en curso radicó la documentación requerida, no obstante, posterior al proceso de verificación, esta firma interventora, requirió IV Solicitud de subsanación, dado que el contratista presentó soportes de legalización que se ejecutaron posterior al periodo objeto de legalización (junio- diciembre de 2024). Ante la respuesta parcial emitida por el contratista, la interventoría el 27 de marzo, convoco a mesa de trabajo virtual a la UT LOGISTIC FOOD, con la finalidad de socializar las observaciones y solicitar subsanación total de las observaciones.	
5	UT LOGISTIC FOOD	EPMSC FUSAGASUGA	E-2024-008944	8/10/2024	7.97%	24 de agosto de 2024	Hasta cuanto hayan trascurrido las adecuaciones de infraestructura programadas y se genere la entrega	El contratista radicó la información el 4 de febrero y tras el proceso de verificación exhaustivo, la interventoría, el 11 de febrero de 2025 solicitó al contratista realizar subsanación de aspectos relacionados con Contratos, facturas y/o cuentas de cobro o notas aclaratorias de cada uno de los rubros. Frente a lo mencionado, el 15 de febrero el contratista UT LOGISTIC FOOD, indicó la subsanación parcial de los documentos, por lo cual la interventoría convocó y llevó a cabo mesa	CIA-6092-2025 20-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
							definitiva del ERON con su previa intervención. (periodo estimado de intervención – 3 meses)	de trabajo presencial el 25 de febrero de 2025, con el fin de agilizar los procesos de subsanación requeridos en el marco de la contingencia del establecimiento de EPMSC FUSAGASUGA. La interventoría, verificó la información radicada por el contratista y el 11 de marzo y el 17 de marzo la interventoría se pronuncia viabilizando los rubros avalados previo a cumplimiento del acta de disposición final de buggies y entrega de los carros y bolsas isotérmicos, al establecimiento de EPMSC VILLETA, teniendo en cuenta que estos, se adquirieron en el marco de la contingencia. El contratista UT LOGISTIC FOOD, subsano las observaciones citadas en párrafo anterior, el día 19 de marzo de 2025.	

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-PENAL	E-2024-001776	22/3/2024	8,00%	NO REGISTRA	"(...) será pagado exclusivamente durante el tiempo que esta dure, o por el periodo programado para las acciones de intervención por la Entidad."	La entidad pago el valor de $681.960.497,04, cancelados por la entidad. El 31 de enero de 2025, se realiza mesa de trabajo con presencia del contratista, con el fin de socializar las observaciones a tener en cuenta en el proceso de legalización. Se genera compromiso por parte del contratista de radicar la documentación el 7 de febrero/25. La interventoría reitera el compromiso el 10-02-25 y el contratista radica soportes el 13-02-25. Posterior al proceso de validación se genera solicitud de subsanación y el contratista radica la información el 17 de febrero Aunado a lo anterior, el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la Uspec, convocó a los representantes del contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024 y la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia del establecimiento de COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-PENAL El 5 de marzo de 2025, posterior al proceso de verificación, la interventoría generó II solicitud de	CIA-6274-2025 29-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								subsanación al contratista, con el fin de que se presentaran las justificaciones y soportes documentales relacionados las fluctuaciones de los cánones de arrendamiento de los conteiner, bodega de almacenamiento externa, transporte interno y externo. Adicionalmente, se solicitó certificación de las condiciones pactadas de los contratos verbales, suscritos por la Unión temporal y los respectivos proveedores de los rubros anteriormente mencionados. el contratista el 10 de marzo del año en curso radicó la documentación requerida	
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2)	E-2024-005617	19/7/2024	7,70%	1/6/2024	y hasta que se haga entrega en condiciones aptas de las áreas a intervenir del establecimiento de LA PICOTA.	El 31 de enero de 2025, se realiza mesa de trabajo con presencia del contratista, con el fin de socializar las observaciones a tener en cuenta en el proceso de legalización. Se genera compromiso por parte del contratista de radicar la documentación el 7 de febrero/25. Ante la ausencia de respuesta por parte del operador, la interventoría reiteró la solicitud de subsanación de los documentos objeto de legalización en el marco de la contingencia. Resultante de lo anterior, el contratista el 13 de febrero/25, solicitó prórroga para la radicación de los documentos, lo cual fue concedido hasta el 17 de febrero del año en curso, fecha en el cual se dio	CIA-6130-2025 21-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								cumplimiento. Aunado a lo anterior, el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la Uspec, convocó a los representantes del contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024 y la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización faltantes en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia del establecimiento de COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2). El 28 de febrero de 2025, posterior al proceso de verificación, la interventoría generó II solicitud de subsanación al contratista, con el fin de que se presentaran los soportes documentales relacionados con de la compra de la mesa de pre alistamiento, lavamanos y trampa de grasa portátil. El contratista el 06 de marzo del año en curso radicó la documentación requerida, arrojando resultados parciales de cumplimiento dado que, en la categoría de equipamiento y maquinaria, no se viabilizará el rubro de adquisición de la trampa de grasa por ser en un equipo de cumplimiento contractual. Por lo anterior, el 11 de marzo esta firma interventora, solicitó al contratista un oficio de aclaración y justificación	

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								de la compra de la trampa de grasa dado que toda vez, que este equipo indispensable en el marco normativo, para el manejo de los residuos líquidos, de acuerdo a la Normativa sanitaria legal vigente, Res 2674 de 2013, yes de cumplimiento contractual según lo establecido en la OTM pág. 40. El 12 de marzo de 2025, el contratista emite respuesta e indica que en la estructura ERES 1 y 2, se dispuso al inicio del contrato la instalación de una trampa de grasa en el servicio, sin embargo, por la contingencia, en la cual se tuvo que realizar el traslado al servicio de la estructura ERE 3, se vio la necesidad de realizar una instalación de una nueva trampa de grasa, incurriendo en un sobre costo adicional al establecido contractualmente. Lo anterior, los soporta con respectivo registro fotográfico. Frente a lo mencionado y tras verificación del componente técnico (in situ), se viabiliza el respectivo rubro.	
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-ESTRUCTURA 3	E-2024-003764	27/5/2024	8,00%	1/6/2024	y hasta que se haga entrega en condiciones aptas de las áreas a intervenir del establecimiento	El 31 de enero de 2025, se realiza mesa de trabajo con presencia del contratista, con el fin de socializar las observaciones a tener en cuenta en el proceso de legalización. Se genera compromiso por parte del contratista de radicar la documentación el 7 de febrero/25. La interventoría reitera el compromiso el 10-02-25 y el contratista radica soportes el	CIA-6131-2025 21-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
							de LA PICOTA.	13-02-25. Posterior al proceso de validación se genera solicitud de subsanación y el contratista radica la información el 17 de febrero. Aunado a lo anterior, el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la Uspec, convocó a los representantes del contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024 y la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar la totalidad de los documentos de legalización en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia del establecimiento de COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-ESTRUCTURA 3. Posteriormente, el 5 de marzo de 2025, la interventoría mediante correo electrónico, informo al contratista que se viabiliza la legalización de cada uno de los rubros, no obstante, era necesaria acta de entrega de las intervenciones realizadas en el establecimiento penitenciario. Frente a lo mencionado, el contratista radicó 7 de marzo acta suscrita por representantes del establecimiento COBOG PICOTA y la Unión Temporal NUTRIENDO USPEC 2024	

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	EPMSC GUATEQUE	E-2024-002843	29/4/2024	8,00%	01-05-24	y hasta que desde el área de infraestructura USPEC se haga entrega en condiciones aptas para preparación de alimentos del área de cocina del establecimiento de GUATEQUE y durante la vigencia de ejecución del contrato en curso del Operador.	La Uspec cancelo un valor de $4.175.495,20 (mayo). El 31 de enero de 2025, la interventoría, mediante mesa de trabajo y se generó compromiso por parte del contratista de radicar la documentación completa el 7 de febrero de 2025. Ante la ausencia de respuesta, la interventoría, el 10 de febrero reiteró la solicitud de subsanación, la cual fue atendida por el contratista el 17 de febrero del año en curso, El día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la Uspec, convocó a los representantes del contratista Unión Temporal Nutriendo Uspec 2024 y la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia del establecimiento de EPMSC GUATEQUE Que el 28 de febrero de 2025, posterior al proceso de verificación, la interventoría generó II solicitud de subsanación al contratista, con el fin de que se presentaran los soportes documentales de la compra de la mesa de pre alistamiento, lavamanos y trampa de grasa portátil. Que, el contratista el 03 de marzo del año en curso radicó	CIA-6098-2025 20-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								la documentación requerida, arrojando resultados parciales de cumplimiento dado que, en la categoría de equipamiento y maquinaria, no se viabilizaría el rubro de adquisición de la trampa de grasa por ser en un equipo de cumplimiento contractual. Por lo anterior, el 6 de marzo se solicitó al contratista detallar el valor de la trampa de grasa con el fin de ajustar los valores en la matriz de verificación.	
8	ARDIKO A&S SAS	EPMSC VILLAVICENCIO	E-2024-002530	19/4/2024	7,20%	6-12-23	Durante el tiempo de ejecución del contrato. Salvo que se genere entrega de un área para la preparación de alimentos en el establecimiento.	La entidad cancelo el valor de $300.320.393,54 Que, el 3 de febrero de 2025, el contratista radicó oficio APROBACIÓN Y LEGALIZACIÓN DE CONTINGENCIAS, en el cual expresa desacuerdos del proceso de legalización. Frente a lo mencionado, el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista y la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes y metodología de validación en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia del establecimiento de EPMSC VILLAVICENCIO. Como resultado de lo anterior, se generó compromiso por parte del contratista de radicar, el25 de febrero del año en curso,	PENDIENTE

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								el plan de contingencia actualizado del establecimiento de EPMSC VILLAVICENCIO (grupo 8). No obstante, no fue posible concertar fecha específica para la entrega de los soportes de legalización de la contingencia mencionada por parte del contratista ARDIKO SAS. El 6 de marzo, la interventoría mediante correo electrónico reitera al contratista, la solicitud de radicación de los documentos de Legalización de contingencias de grupo 8, para el caso específico la relacionada con EPMSC VILLAVICENCIO Así mismo, la Interventoría el día 6 de marzo, radica a la dirección de logística de la USPEC, mediante correo electrónico con consecutivo CIA-5462-2025, respuesta al comunicado radicado el 3 de febrero de 2025 por el contratista ARDIKO A&S SAS, en el cual ratifica la metodología implementada para la validación de los soportes de legalización de la contingencia de EPMSC VILLAVICENCIO Grupo 8. El contratista, el 13 de marzo, notifica mediante correo electrónico, la radicación de los soportes de legalización y plan de contingencia de EPMSC Villavicencio, por lo cual, la interventoría validó, identificando que la documentación radicada por el contratista, arrojó resultados parciales de cumplimiento. Por lo anterior,	

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								el 18 de marzo de 2025 mediante correo electrónico, solicitó anexar soportes que cubrieron el valor de $300.320.393,54 correspondientes al pago que realizó la entidad para los meses de diciembre 2023 a abril 2024; Adicionalmente, se solicitó presentar contratos de arrendamiento de conteiner, actualizar plan de contingencia en el apartado talento humano y justificar los mantenimientos de mayor cuantía realizados, detallando ubicación y frecuencia de los mismos. Aunado a lo anterior, se solicitó los contratos de quienes prestaron el servicio de mantenimiento y se solicitó aclarar el número de personal adicional, dado que la información no era consistente en el número de auxiliares y distribuidores. Con respecto a la compra de los equipos adicionales, se reiteró la importancia de anexar respectivas facturas. El contratista, realizó subsanación parcial de los requerimientos, por lo cual la interventoría el 25 de marzo de 2025, mediante correo electrónico reiteró solicitud de subsanación de los soportes de legalización dado que el contratista solo entregó la documentación correspondiente a los meses de junio a diciembre de 2024.	
8	ARDIKOA&S SAS	CPMSACS ACACIAS-ALA C	E-2024-002547	19/4/2024	7,30%	6-12-23	Durante el tiempo de ejecución del	La entidad cancelo el valor de $521.650.374,86. El contratista, el 13 de marzo, notifica mediante correo electrónico, la radicación de los soportes de legalización y	PENDIENTE

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
							contrato. Salvo que se genere entrega de un área para la preparación de alimentos en el establecimiento.	plan de contingencia de CPMSACS ACACIAS- ALA C (grupo 8), por lo cual, la interventoría validó, identificando que la documentación radicada por el contratista, arrojó resultados parciales de cumplimiento. Por lo anterior, el 18 de marzo de 2025 mediante correo electrónico, la Interventoría el día 19 de marzo del año en curso, se solicitó al contratista la subsanación soportes de legalización de plan de contingencia. La Interventoría posterior a la validación de la información radicada por el contratista, solicita el día 21 de marzo, subsanación de los siguientes aspectos: soporte de contrato de arriendo de contenedores, detalle del funcionamiento y alquiler de los montacargas; contrato de los vehículos transportadores dado que la información presentada no cumplía con los requisitos necesarios para su aprobación. Adicionalmente, se reiteró solicitud de subsanación de los soportes de legalización dado que el contratista sólo entregó la documentación correspondiente a los meses de junio a diciembre de 2024. No obstante, no se contaba con los soportes de los meses de diciembre 2023 a mayo 2024, información necesaria para avanzar el proceso de validación. El contratista los días 31 de marzo y 2 de abril, subsana las observaciones que mediante correo electrónico se solicitó al contratista del plan de	

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								contingencia de CPMSACS ACACIAS- ALA C (grupo 8), informadas vía telefónica.	
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	RM EPMSC SOGAMOSO	E-2024-001943	3/4/2024	8,00%	según lo planteado por el contratista el 12 de abril de 2024,	NO REGISTRA	Se encuentra pendiente de pago $20.000.000- La entidad cancelo $38.827.892,8 Esta firma interventora convocó y llevó a cabo mesa de trabajo virtual con el contratista UT ANDINO COLOMBIANO, el día 29 de enero de 2025. Resultante de lo anterior, se generó compromiso por parte del contratista de radicar la documentación completa el día 4 de febrero de 2025. Que, ante la ausencia de respuesta por parte del contratista, la interventoría reitero la solicitud de subsanación el 10 de febrero mediante correo electrónico. Aunado a lo anterior, el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista UT ANDINO COLOMBIANO y a la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Que, el contratista, el mismo 19 de febrero del 2025, radicó los documentos de legalización. Resultante de lo anterior, se viabilizo los rubros, sin embargo, se solicitó acta de entrega de la obra civil al establecimiento. El contratista, el mismo 19 de febrero del 2025, radicó los documentos de legalización.	CIA-5995-2025 20-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1	E-2024-002677	24/4/2024	8,00%	6-12-24	Hasta finalizar la contingencia (Proyección de 13 meses)	La Uspec cancelo $479.578.539,6, Esta firma interventora convocó y llevó a cabo mesa de trabajo virtual con el contratista UT ANDINO COLOMBIANO, el día 29 de enero de 2025. Resultante de lo anterior, se generó compromiso por parte del contratista de radicar la documentación completa el día 7 de febrero de 2025. Que, ante la ausencia de respuesta por parte del contratista, la interventoría reitero la solicitud de subsanación el 10 de febrero mediante correo electrónico. Aunado a lo anterior, el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista UT ANDINO COLOMBIANO y a la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia del establecimiento de EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1. El 13 de marzo de 2025, posterior al proceso de verificación, la interventoría generó II solicitud de subsanación al contratista, con el fin de que se presentaran los soportes documentales relacionados	CIA-6277-2025 31-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								con las fluctuaciones de los cánones de arrendamiento de los conteiner, transporte interno y talento humano. Adicionalmente, se solicitó certificación de las condiciones pactadas de los contratos verbales, suscritos por la Unión temporal y los respectivos proveedores de los rubros anteriormente mencionados El contratista el 19 de marzo del año en curso radicó la documentación requerida, arrojando resultados de parcial cumplimiento. Frente a lo mencionado, la interventoría el 26 de marzo, solicitó los soportes mensuales, de las visitas realizadas por el equipo técnico de INVERSIONES JDP S.A.S, teniendo en cuenta que en certificación radicada por el contratista de las condiciones contractuales del contrato verbal suscrito entre la Unión Temporal Andino Colombiano y los proveedores Contrato JDP se indica que el canon de arrendamiento de los conteiner pueden presentar variaciones de manera mensual por este concepto (mantenimiento). Así mismo, se solicitó ampliar la justificación de las variaciones mensuales en el rubro de transporte relacionados con los desplazamientos en el establecimiento. Frente a lo mencionado el contratista anexo respuesta el día 28 de marzo del año en curso.	

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	CPAMS MBOG	E-2024-009354	22/10/2024	8,00%	1-11-24	30-11-24	Esta firma interventora convocó y llevó a cabo mesa de trabajo virtual con el contratista UT ANDINO COLOMBIANO, el día 29 de enero de 2025. Resultante de lo anterior, se generó compromiso por parte del contratista de radicar la documentación completa el día 7 de febrero de 2025. Ante la ausencia de respuesta por parte del contratista, el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista UT ANDINO COLOMBIANO y a la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio Que, el contratista, el mismo 19 de febrero del 2025, radicó los documentos de legalización. Resultante de lo anterior y posterior al respectivo proceso de verificación, por parte de la interventoría, el día 28 de febrero se solicita subsanación relacionada con el acta de entrega al establecimiento de la obra civil firmado por representantes del contratista y del INPEC. Frente a lo mencionado, el contratista	CIA-5993-2025 13-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								radicó los documentos de legalización el día 12 de marzo de 2025.	
11	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC LÍBANO	E-2024-002734	26/4/2024	8,00%	06 diciembre de 2023	Hasta que se haga entrega del rancho desde DINFRA en condiciones adecuadas para su uso	El 27 de enero radica los documentos de legalización y posterior al respectivo proceso de verificación, por parte de la interventoría, se solicita subsanación de cada uno de los rubros avalados con plazo de entrega el 4 de febrero de 2025. Frente a lo mencionado, el contratista radicó los documentos de legalización el 5 de febrero de 2025. No obstante, se presentaron nuevas solicitudes de subsanación notificadas el 12,22 y 27 de febrero del año en curso, las cuales fueron atendidas por el contratista. La interventoría se encuentra en proceso de notificación del contratista.	CIA-5990-2025 14-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	COPEDPEDREGAL	E-2024-002731	25/4/2024	5,87% RANCHO MEDIANA SEGURIDAD TOTAL 7,97%	25-04-24	Hasta cuanto hayan trascurrido ocho (8) meses calendario solicitados por el operador y aprobados por la entidad a partir del documento de expedición.	La entidad cancelo $ 167.355.893,10. Se requiere soporte de legalización para identificar conceptos cancelados Que posterior, al proceso de validación por parte de la interventoría, el 29 de enero de 2025 se realiza mesa de trabajo para socializar inquietudes del contratista y observaciones del proceso de legalización en conjunto con los componentes técnico, financiero y jurídico y se genera compromiso por parte del contratista, radicación de la totalidad de los documentos el 4 de febrero de 2025. El contratista el 7 de febrero de 2025 solicita prórroga de 2 días hábiles para radicar las subsanaciones respectivas y el 14 de febrero se realiza nuevamente reunión interdisciplinaria, con los representantes de la interventoría y el contratista, con el fin de revisar de manera conjunta observaciones generadas en el proceso de legalización. Resultante de lo anterior se genera compromiso de radicación de la totalidad de los documentos de legalización por parte del contratista, el 17 de febrero de 2025. Una vez verificado los documentos por parte de la interventoría se solicita subsanación el 25 de febrero de 2025 y un día posterior, el contratista solicita prórroga; La cual se concedió hasta el 28 de febrero de 2025.	CIA-6275-2025 25-03-25
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	COPEDPEDREGAL	E-2024-002731	25/4/2024	2,10% ALTA SEGURIDAD TOTAL 7,97%	25-04-24	Hasta cuanto hayan trascurrido ocho (8) meses calendario solicitados por el operador y aprobados por la entidad a partir del docum		

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
							ento de expedición.	Ante las observaciones generadas del proceso de verificación de los documentos de legalización de las contingencias de Alta y Media seguridad, el contratista el 3 de marzo de 2025, notifica mediante oficio OF: AIUSPEC 0815, el desistimiento de legalizar el Rubro de Recurso humano adicional, de la estructura de Mediana del establecimiento COPED PEDREGAL,	
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	CPAMS LA PAZ ITAGÜI	E-2024-005717	23/7/2024	8,00%	25-07-24	Hasta cuanto hayan trascurrido las adecuaciones de infraestructura programadas y se genere la entrega definitiva del ERON con su previa intervención.	El 29 de enero de 2025, la interventoría, mediante mesa de trabajo socializó al contratista, las observaciones generadas frente al análisis de los documentos de legalización radicados por el contratista. Así mismo, generó compromiso por parte del contratista de radicar la documentación completa el 4 de febrero de 2025. Ante la ausencia de respuesta la interventoría el 7 de febrero reiteró la solicitud de subsanación, mediante correo electrónico. Frente a lo mencionado, en atención a solicitud elevada por el contratista, el 15 de febrero del año en curso, se generó mesa de trabajo con los representantes de la Unión Temporal Alimentación Integral y la interventoría, con el fin de solucionar inquietudes relacionadas con la forma de presentar los documentos objeto de legalización. El 19 de febrero de 2025 se llevó a cabo reunión presencial en las instalaciones de la USPEC, con los representantes de la	CIA-6011-2025 14-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								Dirección de logística, la interventoría y el contratista con la finalidad de socializar y verificar los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se reiteró el compromiso por parte del contratista de presentar los documentos de legalización en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia del establecimiento de EPMSC ITAGÜÍ. El 26 de febrero de 2025, el contratista radicó los documentos de legalización y posterior al proceso de verificación, la interventoría generó solicitudes de subsanación al contratista los días 5 de marzo, y esta fue atendida el 6 de marzo de 2025.	
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC VÉLEZ	E-2024-002814	29/4/2024	8,00%	06 diciembre de 2023	Hasta que se haga entrega del rancho desde DINFRA en condiciones adecuadas para su uso	Esta firma interventora convocó y llevó a cabo mesa de trabajo el 27 de enero de 2025 con el contratista y el equipo de interventoría a fin de socializar las observaciones que estaban pendientes frente a cada rubro y poder generar compromisos de subsanación, los cuales quedaron para radicación el 03 de febrero de 2025. El contratista radica la subsanación el 5 de febrero de 2025, lo cual es objeto de posterior al proceso de verificación, la interventoría, el 15 de febrero de 2025 realizó II solicitud de subsanación al contratista, con el fin de aclarar aspectos relacionados con el cargue de	CIA-6097-2025 20-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								documentos como; contratos y documentación de las personas manipuladoras presentadas en el marco de la contingencia. El contratista UT MACSOL hasta el 4 de marzo se pronunció y derivado de ello el 11 de marzo, la interventoría posterior al proceso de verificación de la información radicada por el contratista, notificó III solicitud de subsanación, la cual fue atendida por el contratista el 18 de marzo .	
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ	E-2024-002733	26/4/2024	8,00%	6-12-24	hasta que se haga entrega del rancho desde DINFRA en condiciones adecuadas para su uso	El contratista, el 5 de febrero del año en curso radica los documentos de legalización y posterior al respectivo proceso de verificación, el 14 de febrero la interventoría, solicita subsanación de cada uno de los rubros avalados con plazo de entrega el 17 de febrero de 2025. Frente a lo mencionado, el contratista radicó los documentos de legalización relacionados con el contrato de arrendamiento y el personal adicional disponible en el marco de la contingencia; resultado de lo anterior, el 22 de febrero, esta firma interventora generó II solicitud de subsanación, lo cual fue atendida por el contratista UT MACSOL USPEC 2024 el 26 de febrero del año en curso	CIA-5989-2025 17-03-25
16	CJVN S.A.S	EPMSC CARTAGENA	E-2024-001977	4/4/2024	8,00%	6-12-24	CONTINUIDAD	La entidad cancelo $406.193.592,12. El 30-01-25 la interventoría (componente financiero - jurídico)- realizan una revisión preliminar, lo cual fue objeto de solicitud de subsanación el día 31-01-25 por parte de la interventoría.	CIA-6091-2025 20-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								El 31-01-25 solicita prorroga de 3 días hábiles la cual fue concedida hasta el 4-02-25 El 4-02-25 el contratista radica los soportes de legalización lo cual se encuentran en validación por parte de la interventoría Se envía subsanación el 17-02-25. Aunado a lo anterior el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista y a la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio. Posteriormente se realiza mesa de trabajo el 21-02-25 y se genera compromiso de radicar el 22-02-25. El 27 de febrero, mediante correo electrónico la interventoría reiteró el cumplimiento de los plazos de radicación de los documentos de legalización, y en respuesta, el contratista solicitó nueva mesa de trabajo con los representantes de la interventoría, lo cual fue llevada a cabo el 28 de febrero de 2025 y generando compromiso de radicación de los soportes de legalización por parte del contratista, el día 3 de marzo de 2025. Ante la ausencia de respuesta, la	

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								interventoría el 5 de marzo, reiteró el cumplimiento de los plazos establecidos para la radicación de los documentos de legalización, solicitud que fue atendida por el contratista el mismo día. Los días 14 y 17 de marzo, la interventoría generó IV y V solicitud de subsanación dado que se presentaban observaciones frente a los rubros de mantenimiento, arriendo y talento humano. Frente a lo mencionado, el contratista, el mismo día realizó las subsanaciones requeridas para la legalización de la contingencia de EPMSC CARTAGENA.	
16	CJVN S.A.S	EPMSC MONTERÍA	E-2024-001982 Alcance E-2024-004194	04/04/2024 07/06/2024	8,00%	6-12-24	CONTINUIDAD	La entidad cancelo $208.071.093,09. la interventoría, el 27 de enero de 2025, la interventoría, mediante mesa de trabajo socializó al contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S, las observaciones generadas frente al análisis de los documentos de legalización radicados. Así mismo, se generó compromiso por parte del contratista de radicar la documentación completa 31 de enero de 2025 El 31 de enero de 25, el contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S solicita prórroga de 3 días hábiles la cual fue concedida hasta el 4 de febrero de 2025.Posterior a ello, el 7 de febrero la interventoría mediante correo electrónico reitera la solicitud de radicación de los documentos de EPMSC MONTERÍA, sin	CIA-6117-2025 20-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
								obtener respuesta por parte del contratista. El día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S y la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de la reunión, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia del establecimiento de EPMSC MONTERIA El 27 de febrero, mediante correo electrónico la interventoría reiteró el cumplimiento de los plazos de radicación de los documentos de legalización, y en respuesta, el contratista solicitó nueva mesa de trabajo con los representantes de la interventoría, lo cual fue llevada a cabo el 28 de febrero de 2025 y generando compromiso de radicación de los soportes de legalización por parte del contratista, el día 3 de marzo de 2025.	
17	CJVN S.A.S	EL BANCO	E-2024-002840	29/4/2024	8,00%	6-12-24	Hasta que desde el área de infraestructura USPEC se	La entidad cancelo $ 21.640.437, El 31-01-25 solicita prorroga de 3 días hábiles la cual fue concedida hasta el 4-02-25 El 7-02-25 la interventoría reitera solicitud de radicación de los documentos de legalización	CIA-6009-2025 14-03-25

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN
							haga entrega en condiciones aptas para para preparación de alimentos del área de cocina del establecimiento de EL BANCO. y durante la vigencia de ejecución del contrato en curso del Operador.	El contratista radicó el 15 de febrero la interventoría envía solicitud de subsanación el 22-02-25 El contratista radica subsanación el 26-02-25. La interventoría se encuentra en proceso de validación y emisión del concepto	
12	ORNUASAS	EPMSC SANTA BARBARA.		NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APROBADO- La interventoría emite concepto de no viabilidad el 21 de marzo de 2025, mediante CIA-6155-2025	NO APROBADO POR LA USPEC 21-03-25 - E-2025-002257
12	ORNUASAS	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APROBADO- La interventoría emite concepto de no viabilidad el 21 de marzo de 2025, mediante CIA-6151-2025	NO APROBADO POR LA USPEC 21-03-25 - E-2025-0022573

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 nivel general a corte del mes de marzo de 2025:

No	EJE TEMÁTICO	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
4	Planes de Contingencia-Tercerizaciones	En el marco contractual del Anexo No 20 Oferta Técnica Mínima numeral 5, se establece: "*(…) 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 (...)";* .	Durante la ejecución del contrato, la interventoría requirió 20 procesos de cumplimiento de requisitos de tercerización, de los cuales 14 procesos se encuentran aprobados en cumplimiento de lo establecido en los documentos contractuales Por otra parte, se identifican que las tercerizaciones correspondientes a los 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 subsanación de la totalidad de los criterios evaluados. Cabe anotar, que, en este periodo, la interventoría reiteró solicitud de subsanación a los contratistas de grupo 1 y 14, sin obtener respuesta oportuna y asertiva de los mismos. Con respecto a, los establecimientos UT ARCOR BACAIM, CPAMS EJUPA (G16 y 17 respectivamente) y UT ARBOG - GRUPO 7, el proceso de tercerización no surte efecto, dado que el contratista CJVN S.A.S proveerá las raciones desde las plantas obligatorias respectivamente.

3 COMPONENTE FINANCIERO

El proceso de licitación para el *servicio de alimentación para la población privada de la libertad a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC*. Esta contratación se llevó a cabo bajo el sistema de precios por ración (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), con el propósito de cumplir los fines estatales y legales encomendados al INPEC y a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC a través de los respectivos actos administrativos.

Para garantizar una distribución uniforme de las raciones, los contratistas adjudicados en este proceso se dividen en 17 grupos, vinculados a las Direcciones Regionales del INPEC, las cuales son: Occidente, Central, Viejo Caldas, Noroeste, Oriente y Norte. Estos grupos comprenden los diferentes establecimientos carcelarios del país, los cuales se encuentran detallados en el *Anexo financiero 1: Establecimientos*.

En total, se adjudicaron 12 contratistas para la ejecución de los 17 contratos, los cuales están numerados del 327 al 343. Es importante resaltar que el valor inicial de la operación de alimentación asciende a $813.905.072.820 (OCHOCIENTOS TRECE MIL NOVECIENTOS CINCO MILLONES SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE.), respaldados bajo el rubro presupuestal A-03-04-01-014, los cuales se encuentran detallados en la siguiente tabla. Información tomada de la resolución 00712 del 30 de noviembre de 2023 – USPEC.

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

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.).

Por otro lado, se adelantó 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.).

Adicionalmente, se realizó adición No 3 a los contratos de los grupos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 17, y adición No 4 al grupo 16 por valor de $187.342.097.073,51 (CIENTO OCHENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES NOVENTA Y SIETE MIL SETENTA Y TRES PESOS CON CINCUENTA Y UN CENTAVOS M/TE.).

Por último, se realizó adición de recursos a los contratos adjudicados por valor de $63.699.672.892,24 (SESENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS CON VEINTICUATROCENTAVOS M/TE.), y prórroga hasta el 12 de mayo de la presente anualidad. Así las cosas, el presupuesto asciende a $1.019.028.543.324,90 (UN BILLÓN DIECINUEVE MIL VEINTIOCHO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS VEINTICUATRO PESOS CON NOVENTACENTAVOS M/CTE.)

Este informe corresponde al corte de ejecución al 31 de marzo de 2025. Cabe aclarar que la información financiera presenta desfase mensual, por lo que aspectos como la certificación de pago de febrero de 2025 no se incluyen en este informe y serán reflejados en el siguiente reporte.

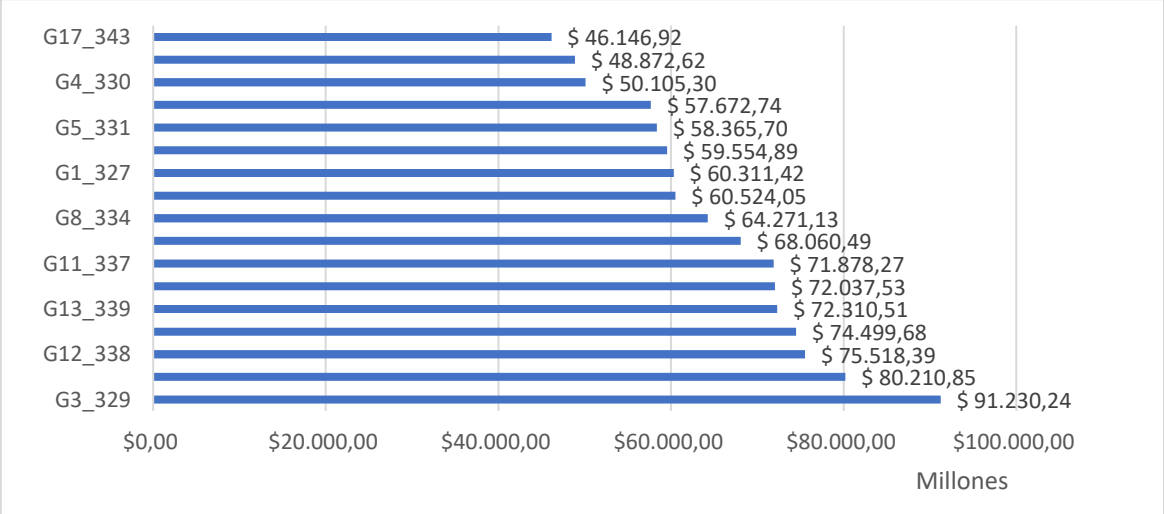
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

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

Gr	Cto	Valor total adjudicado	Valor 2023	Valor 2024	Valor adición 1 2024	Valor adición 2 2025	Valor adición 3 2025	Valor adición 4 2025
1	327	$ 60.311.416.760,22	$ 5.229.709.621,38	$ 41.045.107.431,74	$ 4.235.840.532,90	$ 6.304.838.335,13	$ 3.495.920.839,07	$ 0,00
2	328	$ 72.037.533.385,38	$ 6.070.897.452,26	$ 45.076.738.789,18	$ 5.288.240.389,58	$ 11.553.070.935,16	$ 4.048.585.819,20	$ 0,00
3	329	$ 91.230.241.842,69	$ 7.272.198.072,88	$ 57.811.559.257,83	$ 2.022.679.546,75	$ 18.162.967.956,07	$ 5.960.837.009,16	$ 0,00
4	330	$ 50.105.296.935,90	$ 4.287.263.271,54	$ 34.996.546.324,80	$ 128.716.332,34	$ 7.869.756.774,32	$ 2.823.014.232,90	$ 0,00
5	331	$ 58.365.702.302,12	$ 4.771.111.390,80	$ 39.212.537.126,30	$ 144.115.705,12	$ 10.865.103.251,60	$ 3.372.834.828,30	$ 0,00
6	332	$ 59.554.893.439,72	$ 4.905.451.882,32	$ 41.020.869.127,32	$ 150.481.016,45	$ 10.233.059.701,47	$ 3.245.031.712,16	$ 0,00
7	333	$ 80.210.849.862,75	$ 6.435.963.749,30	$ 44.223.303.319,70	$ 15.331.620.371,87	$ 13.579.176.199,80	$ 640.786.222,08	$ 0,00
8	334	$ 64.271.134.009,89	$ 5.288.529.750,89	$ 42.856.684.101,39	$ 952.815.346,09	$ 11.821.458.351,36	$ 3.351.646.460,16	$ 0,00
9	335	$ 74.499.677.149,04	$ 6.056.727.135,86	$ 50.628.609.569,98	$ 185.733.733,90	$ 13.441.904.556,55	$ 4.186.702.152,75	$ 0,00
10	336	$ 57.672.736.403,92	$ 4.904.974.635,91	$ 37.549.013.063,32	$ 1.799.708.332,79	$ 9.584.869.317,54	$ 3.834.171.054,36	$ 0,00
11	337	$ 71.878.272.830,94	$ 6.107.079.468,29	$ 49.601.185.239,75	$ 182.532.284,62	$ 11.563.551.897,69	$ 4.423.923.940,59	$ 0,00
12	338	$ 75.518.393.513,63	$ 6.337.479.646,85	$ 46.127.781.169,12	$ 5.949.163.337,99	$ 11.927.215.777,78	$ 5.176.753.581,89	$ 0,00
13	339	$ 72.310.510.657,82	$ 6.186.243.948,36	$ 48.760.911.749,99	$ 330.221.611,25	$ 13.517.912.858,72	$ 3.515.220.489,50	$ 0,00
14	340	$ 68.060.492.523,22	$ 5.884.698.867,95	$ 45.046.531.174,77	$ 1.000.876.147,75	$ 10.210.873.152,03	$ 5.917.513.180,72	$ 0,00
15	341	$ 48.872.619.810,39	$ 4.159.502.687,83	$ 31.660.054.808,26	$ 2.255.583.391,58	$ 8.233.499.670,48	$ 2.563.979.252,24	$ 0,00
16	342	$ 60.524.047.335,74	$ 4.612.000.716,87	$ 38.293.033.244,93	$ 1.610.401.777,29	$ 609.448.613,90	$ 10.349.336.675,51	$ 5.049.826.307,24
17	343	$ 46.146.921.304,08	$ 3.577.236.890,71	$ 26.521.986.799,42	$ 5.831.270.141,73	$ 8.123.501.662,30	$ 2.092.925.809,92	$ 0,00
TOTAL		$ 1.111.570.740.067,45	$ 92.087.069.190,00	$ 720.432.452.297,80	$ 47.400.000.000,00	$ 177.602.209.011,90	$ 68.999.183.260,51	$ 5.049.826.307,24

Es importante mencionar que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el (6) seis de diciembre de 2023 y la fecha de prórroga es el doce (12) de mayo de 2025 o hasta agotar los recursos, dicha fecha de finalización aplica para todos los grupos con excepción del grupo 7, el cual, tiene como fecha prevista de finalización el 11 de abril de 2025 por agotamiento de recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de $1.111.570.740.067,45 (UN BILLÓN CIENTO ONCE MIL QUINIENTOS SETENTA MILLONES SETECIENTOS CUARENTA MIL SESENTA Y SIETE PESOS CON CUARENTA Y CINCO 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 $85.269.404.833,53 y un porcentaje de participación del 8,14%; UT NUTRIENDO USPEC 2024 del grupo 7, contrato 333, con un valor de $79.570.063.640,67 y un porcentaje de participación del 7,60%; y ORNUA SAS del grupo 12, contrato 338, con un valor de $ 70.341.639.931,74 y un porcentaje de participación del 6,72%.



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 + Adiciones - Liberaciones	Valor certificado entidad	Certificado interventoría (a diciembre 2024)	Total, ejecutado CTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$ 53.458.674.740,23	$ 19.283.223.172,09	$ 13.717.368.918,35	$ 33.000.592.090,44
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$ 63.887.377.040,17	$ 23.535.928.551,23	$ 32.217.517.927,83	$ 55.753.446.479,06
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$ 85.630.270.972,99	$ 28.163.480.861,08	$ 40.020.357.672,58	$ 68.183.838.533,66
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$ 47.860.957.106,02	$ 15.993.457.200,00	$ 21.824.589.685,00	$ 37.818.046.885,00
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$ 55.832.628.224,20	$ 18.064.900.326,23	$ 25.679.579.666,16	$ 43.744.479.992,39
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$ 56.987.505.715,95	$ 18.876.044.006,04	$ 25.181.168.507,00	$ 44.057.212.513,04
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$ 62.035.807.243,58	$ 26.943.210.040,20	$ 39.044.183.072,14	$ 65.987.393.112,34
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$ 60.787.857.908,28	$ 20.830.484.368,71	$ 27.565.884.854,07	$ 48.396.369.222,78
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$ 71.379.910.941,28	$ 23.591.971.310,40	$ 32.123.510.309,00	$ 55.715.481.619,40
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$ 53.376.107.583,22	$ 18.312.084.607,74	$ 25.981.965.741,10	$ 44.294.050.348,84
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$ 68.793.925.780,03	$ 23.380.224.497,00	$ 31.803.006.468,20	$ 55.183.230.965,20
12	ORNUA SAS	338-2023	$ 66.549.180.717,12	$ 24.359.529.001,14	$ 33.764.414.064,80	$ 58.123.943.065,94
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$ 68.795.757.085,21	$ 22.723.235.100,10	$ 31.471.602.107,94	$ 54.194.837.208,04
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$ 64.122.177.153,52	$ 21.576.842.475,00	$ 30.373.491.811,05	$ 51.950.334.286,05
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$ 44.621.975.882,98	$ 15.896.518.222,00	$ 21.956.829.145,00	$ 37.853.347.367,00
16	CJVN S.A.S	342-2023	$ 56.711.727.985,04	$ 18.621.577.867,05	$ 26.701.209.016,47	$ 45.322.786.883,52
17	CJVN S.A.S	343-2023	$ 38.196.701.245,08	$ 15.115.569.246,84	$ 20.109.741.262,04	$ 35.225.310.508,88
Totales			$ 1.019.028.543.324,90	$ 355.268.280.852,85	$ 479.536.420.228,73	$ 834.804.701.081,58

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $834.804.701.081,58 (OCHOCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS CUATRO MILLONES SETECIENTOS UN MIL OCHENTA Y UN PESOS CON CINCUENTA Y OCHO 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).

El 15/01/2025 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-4825-2025.

El 28/01/2025 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 septiembre del 2024, con número CIA-5112-2025.

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).

El 15/01/2025 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-4825-2025.

El 28/01/2025 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 septiembre del 2024, con número CIA-5112-2025.

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.

El 15/01/2025 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-4825-2025.

El 28/01/2025 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 septiembre del 2024, con número CIA-5112-2025.

Diciembre de 2024

El 16/01/2025 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-4858-2025 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 de diciembre de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 22/01/2025 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-4912-2025.

El 29/01/2025 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-5118-2025.

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. Es importante resaltar que, el 29 de enero de la vigencia actual, se remitió a los contratistas mediante correo electrónico oficio bajo consecutivo interno No. CIA-5117-2025 con asunto “Cumplimiento obligaciones contractuales y radicación de documentación procesos de certificación periodos de enero a marzo del 2025”.

Así las cosas, la fecha máxima de cargue de información para este periodo de validación (enero de 2025) fue el 14 de febrero de 2025, 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
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	CIA-6034-2025	17/03/2025	Reiterar	CIA-6300-2025	26/03/25	Cierre
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CIA-6035-2025	17/03/2025	Reiterar	CIA-6299-2025	26/03/25	Cierre
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24		CIA-6036-2025	17/03/2025	Reiterar	CIA-6298-2025	26/03/25	Cierre
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CIA-6023-2025	17/03/2025	Cierre	CIA-6580-2025	7/4/2025	Ratificar

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a cuatro de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación.

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 enero de 2025, 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	39
8	ARDIKO A&S SAS	15
9	UT ANDINO COLOMBIANO	9
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	34
11	UT MACSOL USPEC 2024	11
12	ORNUA SAS	30

Grupo	Operador	No. Establecimientos certificados
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	29
14	UT MACSOL USPEC 2024	23
15	UT UNIDOS USPEC 2024	23
16	CJVN S.A.S	14
17	CJVN S.A.S	13
Totales		317

3.2.1 Proyección de PAC

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

El 6 de marzo de la actual vigencia, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente al mismo periodo. 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	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$ 2.703.194.996,80
328 DE 2023	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$ 3.589.917.063,65
329 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 4.889.593.069,09
330 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.461.432.736,00
331 DE 2023	UT LOGISTIC FOOD	$ 3.178.644.908,28
332 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 2.932.621.398,00
333 DE 2023	UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 4.423.066.309,00
334 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 3.200.348.469,07
335 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$ 3.741.127.744,80
336 DE 2023	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$ 2.959.243.674,11
337 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.549.585.891,00
339 DE 2023	UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	$ 3.458.528.243,00
340 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.503.826.107,00
342 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.241.603.475,58
343 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.395.442.595,53
Totales		$ 50.228.176.680,91

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 abril de 2025 va a ser de $50.228.176.680,91 (CINCUENTA MIL DOSCIENTOS VEINTIOCHO MILLONES CIENTO SETENTA Y SEIS MIL

SEISCIENTOS OCHENTA CON NOVENTA Y UN CENTAVOS M/CTE.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC abril 2025.

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 2025 para así determinar la fecha probable de agotamiento.

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total + Adición - Liberaciones	Valor proyectado ejecución a marzo 2025	Saldo	Fecha aproximada terminación de recursos
1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	327-2023	$ 54.198.594.434,06	$ 6.367.385.968,27	$ 4.942.386.327,66	12/05/2025
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$ 65.127.031.610,55	$ 7.564.497.699,39	$ 5.857.673.258,94	12/05/2025
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$ 81.811.369.459,97	$ 10.386.384.032,93	$ 7.889.010.126,80	12/05/2025
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$ 45.166.659.205,46	$ 5.260.142.933,00	$ 4.091.299.375,53	12/05/2025
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$ 52.603.909.101,02	$ 6.354.436.690,00	$ 4.840.433.926,27	12/05/2025
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$ 53.986.052.244,24	$ 6.413.613.072,00	$ 5.000.239.400,66	12/05/2025
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$ 76.726.641.393,37	$ 9.362.154.682,62	$ 1.982.752.790,88	11/04/2025
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$ 58.501.088.630,77	$ 6.787.090.885,43	$ 5.429.644.154,29	12/05/2025
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$ 67.443.069.962,03	$ 7.972.871.915,88	$ 6.303.867.664,61	12/05/2025
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$ 51.341.644.861,65	$ 6.198.419.001,63	$ 4.683.346.565,54	12/05/2025
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$ 64.552.534.124,06	$ 7.853.839.181,00	$ 5.858.902.601,19	12/05/2025
12	ORNUA SAS	338-2023	$ 67.321.590.473,22	$ 8.250.347.231,11	$ 6.124.053.758,06	12/05/2025
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$ 65.610.758.206,96	$ 7.449.444.062,00	$ 6.110.539.369,83	12/05/2025
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$ 59.205.540.120,55	$ 7.566.417.492,00	$ 5.424.790.773	12/05/2025
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$ 44.313.580.022,32	$ 5.009.643.934,00	$ 4.014.567.973,56	12/05/2025
16	CJVN S.A.S	342-2023	$ 53.984.062.866,89	$ 7.012.138.941,11	$ 5.036.105.604,74	12/05/2025
17	CJVN S.A.S	343-2023	$ 41.329.032.612,80	$ 4.972.431.878,24	$ 3.799.646.441,51	12/05/2025

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 11 de abril de 2025, siendo el grupo 07, UT NUTRIENDO USPEC 2024, 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 las adiciones y liberaciones realizadas a los diferentes contratos suscritos entre la entidad y los proveedores. Cabe resaltar que esto incluye el 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 diciembre 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	771.816
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	2.094.850
3	ARDIKO A&S SAS	2.439.019
4	UT UNIDOS USPEC 2024	1.610.799
5	UT LOGISTIC FOOD	1.573.531
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	1.997.283
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	2.595.778
8	ARDIKO A&S SAS	1.620.711
9	UT ANDINO COLOMBIANO	2.079.099
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	1.706.570
11	UT MACSOL USPEC 2024	2.132.146
12	ORNUA SAS	2.260.189
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	2.183.998
14	UT MACSOL USPEC 2024	1.977.933
15	UT UNIDOS USPEC 2024	1.423.171
16	CJVN S.A.S	1.711.312
17	CJVN S.A.S	1.323.587
Total		31.501.792

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 marzo de 2025, 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 notificaron durante el mes de marzo algunos descuentos directos de enero y febrero, y se ratificaron algunos procesos de descuentos previo planes de mejora de diciembre, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados y ratificados:

Procesos Notificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0322-2025	1	UT PENITENCIARIOS 2023	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-04
PD-0321-2025	1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-04
PD-0335-2025	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-03

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0323-2025	3	ARDIKO A&S SAS	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-04
PD-0324-2025	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-04
PD-0337-2025	5	UT LOGISTICS FOOD	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-05
PD-0338-2025	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-06
PD_0330-2025	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-03
PD_0331-2025	11	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-04
PD_0332-2025	12	ORNUA SAS	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-05
PD-0325-2025	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-04
PD-0339-2025	14	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-07
PD-0326-2025	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-04
PD_0333-2025	16	CJVN S.A.S	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-07
PD_0334-2025	17	CJVN S.A.S	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-10

Procesos Ratificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0322-2025	1	UT PENITENCIARIOS 2023	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-17
PD-0321-2025	1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-12
PD-0335-2025	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-18
PD-0323-2025	3	ARDIKO A&S SAS	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-17
PD-0324-2025	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-12
PD-0337-2025	5	UT LOGISTICS FOOD	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-26
PD-0338-2025	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-20
PD-0327-2025	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-13
PD_0328-2025	8	ARDIKO A&S SAS	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-18
PD_0329-2025	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-26
PD_0330-2025	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-25
PD_0331-2025	11	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-25
PD_0332-2025	12	ORNUA SAS	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-31
PD-0325-2025	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-13
PD-0339-2025	14	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-27

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0326-2025	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	2025-03-18

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 marzo de 2025, se realizaron notificaciones y ratificaciones de procesos de descuentos microbiológicos de corte del mes de diciembre, tal como se relaciona a continuación:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación	Fecha de Ratificación
PD_0340	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión
PD_0341	3	ARDIKO A&S SAS	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión
PD_0342	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión
PD_0343	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión
PD_0344	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión
PD_0345	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión
PD_0346	12	ORNUA SAS	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión
PD_0347	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión
PD_0348	14	UT MACSOL USPEC 2024	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión
PD_0349	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión
PD_0350	16	CJVN S.A.S	Microbiológico	30/01/2025	26/03/2025	En revisión

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	Valor RP 2025	Saldo
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$ 5.229.709.621,38	$ 2.612.808.134,29	$ 45.280.947.964,64	$ 40.547.134.178,08	$ 9.800.759.174,20	$ 14.534.572.960,76
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$ 6.070.897.452,26	$ 3.208.981.504,28	$ 50.364.979.178,76	$ 48.617.303.948,23	$ 15.601.656.754,36	$ 17.349.331.984,89

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total RP 2023	Diciembre de 2023	Valores RP vigencia 2024	Valor ejecución 2024	Valor RP 2025	Saldo
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$ 7.272.198.072,88	$ 3.814.162.699,32	$ 59.834.238.804,58	$ 60.230.504.206,64	$ 24.123.804.965,23	$ 23.727.539.563,17
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$ 4.287.263.271,54	$ 2.171.639.774,00	$ 35.125.262.657,14	$ 33.664.657.884,20	$ 10.692.771.007,22	$ 12.153.375.780,16
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$ 4.771.111.390,80	$ 2.382.153.018,00	$ 39.356.652.831,42	$ 39.062.960.117,15	$ 14.237.938.079,90	$ 14.531.630.794,17
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$ 4.905.451.882,32	$ 2.581.642.399,00	$ 41.171.350.143,77	$ 39.747.723.646,52	$ 13.478.091.413,63	$ 14.901.717.910,88
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$ 6.435.963.749,30	$ 3.592.541.502,00	$ 59.554.923.691,57	$ 57.547.630.864,11	$ 14.219.962.421,88	$ 16.227.255.249,34
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$ 5.288.529.750,89	$ 2.870.130.831,93	$ 43.809.499.447,48	$ 43.193.603.767,16	$ 15.173.104.811,52	$ 15.789.000.491,84
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$ 6.056.727.135,86	$ 3.186.822.101,60	$ 50.814.343.303,88	$ 49.854.247.806,60	$ 17.628.606.709,30	$ 18.588.702.206,58
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$ 4.904.974.635,91	$ 2.408.054.148,00	$ 39.348.721.396,11	$ 38.614.398.485,90	$ 13.419.040.371,90	$ 14.153.363.282,11
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$ 6.107.079.468,29	$ 3.205.264.702,00	$ 49.783.717.524,37	$ 48.119.315.570,16	$ 15.987.475.838,28	$ 17.651.877.792,49
12	ORNUA SAS	338-2023	$ 6.337.479.646,85	$ 3.317.430.188,33	$ 52.076.944.507,11	$ 50.608.140.228,10	$ 17.103.969.359,67	$ 18.572.773.638,68
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$ 6.186.243.948,36	$ 3.001.711.987,00	$ 49.091.133.361,24	$ 48.547.591.621,68	$ 17.033.133.348,22	$ 17.576.675.087,78
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$ 5.884.698.867,95	$ 2.947.259.646,00	$ 46.047.407.322,52	$ 45.313.179.703,05	$ 16.128.386.332,75	$ 16.862.613.952,22
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$ 4.159.502.687,83	$ 2.164.442.152,00	$ 33.915.638.199,84	$ 33.047.038.383,00	$ 10.797.478.922,72	$ 11.666.078.739,56
16	CJVN S.A.S	342-2023	$ 4.612.000.716,87	$ 2.512.393.941,36	$ 40.512.883.636,12	$ 40.246.401.982,53	$ 15.399.162.982,75	$ 15.665.644.636,34
17	CJVN S.A.S	343-2023	$ 3.577.236.890,71	$ 2.071.171.237,14	$ 31.743.808.327,25	$ 30.622.769.984,89	$ 10.216.427.472,23	$ 11.337.465.814,59
Totales			$ 92.087.069.190,00	$ 48.048.609.966,25	$ 767.832.452.297,80	$ 546.262.629.380,71	$ 251.041.769.965,76	$ 271.289.619.885,56

4 COMPONENTE JURIDICO

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 178 PQRD, durante el periodo del presente informe:

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1438	ERON	COCUC CUCUTA	6/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006491 del 06 de marzo del 2025. CÚCUTA	CERRADO	18/03/2025	CIA-6024-2025
PQRD_1459	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	3/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006153	CERRADO	11/03/2025	CIA-5954-2025
PQRD_1460	ERON	CPAMSPY POPAYAN	3/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	DP 24FEB2025 WILLIAM ARENAS VANEGAS POPAYAN	CERRADO	17/03/2025	CIA-6033-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1461	ERON	EPAMS LA DORADA	3/03/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA RADICADO: 17380318700420240008300 LUEGO DE NULIDAD	CERRADO	5/03/2025	CIA-5907-2025
PQRD_1462	ESTACION DE POLICIA	LOS GOMEZ ITAGUI	3/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006118 PERSONERIA DE ITAGUI	CERRADO	10/03/2025	CIA-5942-2025
PQRD_1463	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/03/2025	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006197 PERSONERIA DELEGADA PARA LA DEFENSA DE LOS DERECHOS HUMANOS	CERRADO	7/03/2025	CIA-5932-2025
PQRD_1464	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA	3/03/2025	TUTELA	ACCION DE TUTELA 2018-00168 AUTO IMPONE SANCION URGENTE	CERRADO	5/03/2025	-CIA-5803-2025
PQRD_1465	ERON	COJAM JAMUNDI	4/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-006147	CERRADO	17/03/2025	CIA-6031-2025
PQRD_1466	ERON		4/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	ENVIO RESPUESTA DEL OPERADOR ACERCA DEL OFICIO EMANADO POR LA DOCTORA LUZ DARY ESTUPIÑAN	CERRADO	18/03/2025	CIA-6020-2025
PQRD_1467	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/03/2025	TUTELA	Notificación Auto Ordena Vinculación Oficiosa Tutela 2025-0064	CERRADO	11/03/2025	CIA-5972-2025
PQRD_1468	ERON	COIBA IBAGUE	4/03/2025	QUEJA	Queja internos PICALEÑA	CERRADO	12/03/2025	CIA-5934-2025
PQRD_1469	ERON	EPMSC PAMPLONA	4/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006217 del 03 de marzo del 2025. EPMSC PAMPLONA	CERRADO	14/03/2025	CIA-5974-2025
PQRD_1470	ERON	COCUC CUCUTA	4/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006214 del 03 de marzo del 2025. CÚCUTA. Externo Recibidos	CERRADO	14/03/2025	CIA-5975-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1471	ERON	EPMSC BUENAVENTURA	4/03/2025	RECLAMO	Solicitud de insumos R-2025-006245 y Solicitud de insumos R-2025-006495	CERRADO	18/03/2025	CIA-6039-2025
PQRD_1472	ERON	COJAM JAMUNDI	5/03/2025	TUTELA	SOLICITUD DE SEGUIMIENTO AL FALLO DE TUTELA PPL LUIS FERNANDO LONDOÑO BALANTA	CERRADO	11/03/2025	-CIA-5951-2025
PQRD_1473	ERON	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	5/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-006105 Barranquilla	CERRADO	19/03/2025	CIA-6068-2025
PQRD_1474	ERON	TODOS	5/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-006215 y R-2025-005808	CERRADO	25/02/2025	NA
PQRD_1475	ERON	CAMISACS ACACIAS	5/03/2025	DESACATO	NOTIFICACIÓN AUTO REQUIERE INCIDENTE DESACATO RAD. 500063184001-2024-00328-00	CERRADO	11/03/2025	CIA-5971-2025
PQRD_1476	ESTACION DE POLICIA	CAJICA	5/03/2025	TUTELA	REQUERIMIENTO - SECRETARÍA DE SALUD DE CAJICÁ. 2024-00070.	CERRADO	7/03/2025	-CIA-5931-2025
PQRD_1477	ERON	EPMSC PAMPLONA	5/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006412 del 05 de marzo del 2025. EPMSC PAMPLONA y R-2025-006999	CERRADO	17/03/2025	CIA-5976-2025
PQRD_1478	ERON	EPMSC PAMPLONA	5/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006383 del 05 de marzo del 2025. EPMSC PAMPLONA	CERRADO	14/03/2025	CIA-5977-2025
PQRD_1479	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	5/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006403 del 05 de marzo del 2025. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CERRADO	17/03/2025	CIA-6022-2025
PQRD_1480	ERON	TODO TOLIMA	5/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2025-006123 Estación Policía Melgar Tolima	CERRADO	19/03/2025	CIA-6070-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1481	ERON	ERON	5/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Radicado - Solicitud de información estimación de consumo de alimentos promedio por ERON.	CERRADO	20/03/2025	CIA-6106-2025
PQRD_1482	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA ANSERMA	5/03/2025	DESACATO	SOLICITUD INSUMOS - DESACATO FALLO DE TUTELA ANSERMA CALDAS.	CERRADO	7/03/2025	CIA-5921-2025
PQRD_1483	ESTACION DE POLICIA	ESTACIÓN DE POLICIA TARQUI	6/03/2025	DESACATO	NOTIFICACIÓN AUTO 2 REQERIMIENTO INCIDENTE DESACATO RAD.41298318400220240028200	CERRADO	6/02/2025	- CIA-5918-2025
PQRD_1484	ERON	CPAMSPY POPAYAN	6/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006401 PROCURADURIA POPAYAN Y Solicitud de Insumo R-2025-007937 Popayán	CERRADO	10/03/2025	CIA-5948-2025
PQRD_1485	ERON	CPAMSPY POPAYAN	6/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-006341 DEFENSORIA DEL PUEBLO POPAYAN	CERRADO	10/03/2025	CIA-5950-2025
PQRD_1486	ERON	CPMS BUCARAMANGA	6/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-006295DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	11/03/2025	CIA-5911-2025
PQRD_1487	ERON	CPAMSPY POPAYAN	6/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006395 PROCURADURIA POPAYAN	CERRADO	12/03/2025	CIA-5981-2025
PQRD_1488	ERON	CPAMSPY POPAYAN	6/03/2025	TUTELA	NOTIFICACION SENTENCIA TUTELA RAD 2025-00064-00	CERRADO	7/03/2025	-CIA-5935-2025
PQRD_1489	ERON	CPAMSPY POPAYAN	6/03/2025	DESACATO	OFICIO 1097-3 NOTIFICACION AUTO 95 DESACATO 2024-30093-00 OIBER COLLO	CERRADO	10/03/2025	-CIA-5951-2025
PQRD_1490	ESTACION DE POLICIA	CAJICA	6/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006443 PERSONERIA CAJICA	CERRADO	13/03/2025	CIA-5999-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1491	ESTACION DE POLICIA	ANTONIO NARINO	10/03/2025	QUEJA	Queja EP ANTONIO NARIÑO	CERRADO	19/03/2025	CIA-6062-2025
PQRD_1492	ERON	CPAMSPY POPAYAN	10/03/2025	TUTELA	Notificación admisión de tutela 2025 10028	CERRADO	13/02/2025	CIA-5997-2025
PQRD_1493	ESTACIONES DE POLICIA	EP FISCALIA, EP DPTO, EP SIJIN y EP MAICAO	20/03/2025	QUEJA	IMPORTANTE: NOTIFICACION NOVEDAD EN LA ENTREGA DE BEBIDAS UHT CIUDAD RIOHACHA POR PARTE DEL PROVEEDOR Earth & Food S.A.S	CERRADO	3/04/2025	CIA-6527-2025
PQRD_1494	ERON	COIBA IBAGUE	10/03/2025	DESACATO	TRASLADO AUTO ASUME INCIDENTE ESCRITO ACC. NODIER - SANCHEZ CARVAJAL	CERRADO	12/03/2025	CIA-5986-2025
PQRD_1495	ERON	CPAMSPY POPAYAN	10/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-006487 Popayán	CERRADO	21/03/2025	CIA-6146-2025
PQRD_1496	ERON	EPMSC PEREIRA	10/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-006149 Pereira	CERRADO	14/03/2025	CIA-5979-2025
PQRD_1497	ERON	EPMSC IPIALES	10/03/2025	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2025-006526 Nariño	CERRADO	21/03/2025	CIA-6138-2025
PQRD_1498	ERON	EPMSC QUIBDO	10/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	NOVEDAD ILUMINARIAS DEL RANCHO DEL EPMSC QUIBDO	CERRADO	25/03/2025	CIA-6289-2025
PQRD_1499	ERON	CPAMSPY POPAYAN	10/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006699	CERRADO	17/03/2025	CIA-6030-2025
PQRD_1500	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	10/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006697 PROCURADURIA	CERRADO	14/03/2025	CIA-5980-2025
PQRD_1501	ERON	EPAMS GIRON	11/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2025-005641	CERRADO	20/03/2025	CIA-6028-2025
PQRD_1502	ERON	CPAMSPY POPAYAN	11/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006790 PROCURADURIA	CERRADO	17/03/2025	CIA-6032-2025
PQRD_1503	NA	NA	11/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Reclamación jurídica Interventor KELLY CARUSSO SIERRA	CERRADO	18/03/2025	CIA-6046-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1504	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	11/03/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN DE NULIDAD - ACCIÓN DE TUTELA 2024-00232 CHINCHINÁ CALDAS.	CERRADO	14/03/2025	-CIA-6004-2025
PQRD_1505	NA	NA	11/03/2025	TUTELA	NOTIFICACION ADMISORIO - ACCION DE TUTELA 2025-071 JDO 03 ECMS	CERRADO	13/03/2025	-CIA-5994-2025
PQRD_1506	ERON	CAMISACS ACACIAS	11/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-006712 del 10 de marzo de 2025.	CERRADO	21/03/2025	CIA-6144-2025
PQRD_1507	ERON	CPMS BOGOTA LA MODELO	12/03/2025	QUEJA	URGENTE Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-006779 del 11 de marzo de 2025.	CERRADO	14/03/2025	CIA-6005-2025
PQRD_1508	ERON	CPAMSPY POPAYAN	12/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	DERECHO DE PETICION CARLOS FABIA BURBANO POPAYAN 12032025	CERRADO	20/03/2025	CIA-6111-2025
PQRD_1509	ERON	COPED PEDREGAL	12/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-006748 del 11 de marzo de 2025.	CERRADO	27/03/2025	CIA-6329-2025
PQRD_1510	ERON	CPMS BUCARAMANGA	13/03/2025	TUTELA	Solicitud de seguimiento al fallo de tutela PPL LIBARDO BUITRAGO.	CERRADO	14/03/2025	CIA-6012-2025
PQRD_1511	ERON	EPMSC NEIVA	13/03/2025	TUTELA	URGENTE - Notificación Sentencia 2025 - 00026 Humberto Buitrago Rojas	CERRADO	17/03/2025	CIA-6025-2025 Y CIA-6026-2025
PQRD_1512	ERON	COPED PEDREGAL	13/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-006755 del 11 de marzo de 2025.	CERRADO	27/03/2025	CIA-6325-2025
PQRD_1513	ERON	EPAMS LA DORADA	13/03/2025	DESACATO	Auto No. 0302 Tramite Incidental de desacato PPL Jhon Euber Coral Hernández	CERRADO	13/03/2025	-CIA-6001-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1514	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-006416	CERRADO	19/03/2025	CIA-6040-2025
PQRD_1515	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006393	CERRADO	18/03/2025	CIA-6045-2025
PQRD_1516	NA	NA	17/03/2025	NO COMPETENCIA	R-2025-006908 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 14 - Cordial Saludo	CERRADO	25/03/2025	CIA-6118-2025
PQRD_1517	ERON	EPMSC NEIVA	13/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-006872 del 12 de marzo del 2025. EPMSC Neiva	CERRADO	25/03/2025	CIA-6287-2025
PQRD_1518	ERON	COJAM JAMUNDI	13/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-006385	CERRADO	26/03/2025	CIA-6315-2025
PQRD_1519	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006348	CERRADO	18/03/2025	CIA-6041-2025
PQRD_1520	ERON	COJAM JAMUNDI	13/03/2025	DENUNCIA	Solicitud de insumos R-2025-006425	CERRADO	26/03/2025	CIA-6314-2025
PQRD_1521	ERON	CAMISACS ACACIAS	14/03/2025	RECLAMO	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-006850 del 12 de marzo de 2025.	CERRADO	21/03/2025	CIA-6145-2025
PQRD_1522	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-006612	CERRADO	21/03/2025	CIA-6147-2025
PQRD_1523	ERON	EPAMS LA DORADA	13/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-006803	CERRADO	21/03/2025	CIA-6094-2025
PQRD_1524	ERON	NA	13/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	DERECHO DE PETICION RADICACION FACTURAS ENERO GRUPO 10	CERRADO	25/03/2025	CIA-6269-2025
PQRD_1525	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006772	CERRADO	18/03/2025	CIA-6043-2025
PQRD_1526	Tex. Libre	Tex. Libre	13/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-020776	CERRADO	27/03/2025	CIA-6335-2025
PQRD_1527	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006302	CERRADO	21/03/2025	CIA-6148-2025
PQRD_1528	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006939	CERRADO	18/03/2025	CIA-6050-2025
PQRD_1529	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006881	CERRADO	18/03/2025	CIA-6051-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1530	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006868	CERRADO	21/03/2025	CIA-6149-2025
PQRD_1531	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006853	CERRADO	18/03/2025	CIA-6052-2025
PQRD_1532	ERON	TODOS	14/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-001415	CERRADO	21/03/2025	CIA-6095-2025
PQRD_1533	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA YUMBO	14/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2025-006515 Yumbo	CERRADO	19/03/2025	CIA-6065-2025
PQRD_1534	ERON	EPMSC PASTO	14/03/2025	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2025-006551 PASTO	CERRADO	21/03/2025	CIA-6142-2025
PQRD_1535	ERON	EPMSC PAMPLONA	14/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006999	CERRADO	27/03/2025	CIA-5976-2025
PQRD_1536	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007034	CERRADO	27/03/2025	CIA-6327-2025/CIA-6496-2025
PQRD_1537	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007018	CERRADO	27/03/2025	CIA-6328-2025
PQRD_1538	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14/03/2025	QUEJA	R-2025-007021 del 14 de marzo del 2025. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CERRADO	21/03/2025	CIA-6156-2025
PQRD_1539	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14/03/2025	QUEJA	R-2025-006816 del 12 de marzo del 2025. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CERRADO	20/03/2025	CIA-6113-2025
PQRD_1540	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14/03/2025	QUEJA	R-2025-006994 del 14 de marzo del 2025. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CERRADO	26/03/2025	CIA-6307-2025
PQRD_1541	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14/03/2025	QUEJA	R-2025-006974 del 14 de marzo del 2025. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CERRADO	25/03/2025	CIA-6278-2025
PQRD_1542	ERON	EPAMSCAS COMBITA	14/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006990, FISCALIA - BOYACÁ	CERRADO	19/03/2025	CIA-6063-2025
PQRD_1543	ERON	CPAMSPY POPAYAN	17/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-006687 Grupo 1	CERRADO	1/04/2025	CIA-6488-2025
PQRD_1544	ERON	EPMSC CARTAGENA	17/03/2025	NO COMPETENCIA	Solicitud de Insumo R-2025-006752 Cartagena	CERRADO	22/03/2025	CIA-6259-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1545	ERON	MANIZALES	17/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-006914 Manizales	CERRADO	28/03/2025	CIA-6134-2025
PQRD_1546	ERON	CPMS BUCARAMANGA	17/03/2025	QUEJA	R-2025-006912 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 14 - Cordial Saludo	CERRADO	28/03/2025	CIA-6137-2025
PQRD_1547	ERON	CPMS BUCARAMANGA	17/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2025-006479 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 14 - Cordial Saludo	CERRADO	28/03/2025	CIA-6262-2025
PQRD_1548	ESTACI DE POLICIA	Tex. Libre	17/03/2025	NO COMPETENCIA	R-2025-006475 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 14 - Cordial Saludo	CERRADO	20/03/2025	CIA-6096-2025
PQRD_1549	ERON	COCUC CUCUTA	17/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-007159	CERRADO	28/03/2025	CIA-6154-2025
PQRD_1550	Tex. Libre	Tex. Libre	17/03/2025	NO COMPETENCIA	R-2025-006227 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 14	CERRADO	19/03/2025	CIA-6067-2025
PQRD_1551	ERON	EPMSC VELEZ	17/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2025-005992 - Solicitud Insumos	CERRADO	28/03/2025	CIA-6267-2025
PQRD_1552	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	17/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2025-005458 - Solicitud Insumos PQRD	CERRADO	1/04/2025	CIA-6376-2025
PQRD_1553	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA GIRON	17/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	R-2025-005286 - Solicitud Insumos	CERRADO	28/03/2025	CIA-6279-2025
PQRD_1554	ERON	EPMSC VELEZ	17/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2025-005193 - Solicitud Insumos	CERRADO	28/03/2025	CIA-6268-2025
PQRD_1555	ERON	EPMS SAN GIL	17/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	R-2025-001657 - Solicitud Insumos	CERRADO	28/03/2025	CIA-6352-2025
PQRD_1556	ESTACION DE POLICIA	ESTACIÓN DE POLICIA TARQUI	17/03/2025	DESACATO	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE INCIDENTE DESACATO RAD.41298318400220240028200	CERRADO	19/03/2025	CIA-6066-2025
PQRD_1557	ERON	CPAMSPY POPAYAN	18/03/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO ADMISORIO DE TUTELA 2025-03003	CERRADO	19/03/2025	CIA-6077-2025
PQRD_1558	NA	NA	18/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	DERECHO DE PETICIÓN CONTRATISTAS UT UIDOS USPEC 2024 ZONA CUCUTA Y UT MAC SOL 2023	CERRADO	2/04/2025	CIA-6522-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1559	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	18/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-007137 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	21/03/2025	CIA-6135-2025
PQRD_1560	ERON	EPAMS GIRON	18/03/2025	TUTELA	Solicitud de soportes fallo de tutela PPL ANDREW LUICAR STEVEN PRADA AGUDELO	CERRADO	20/03/2025	CIA-6114-2025
PQRD_1561	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/03/2025	TUTELA	8045-16 REMITE FICHA VISITA DOMICILIARIA	CERRADO	21/03/2025	-CIA-6112-2025
PQRD_1562	ERON	COJAM JAMUNDI	14/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-006143	CERRADO	21/03/2025	CIA-6139-2025
PQRD_1563	ERON	CPAMSPY POPAYAN	19/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumo R-2025-007004 POPOYÁN	CERRADO	27/03/2025	CIA-6322-2025
PQRD_1564	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/03/2025	QUEJA	R-2025-000362 - Solicitud Insumos	CERRADO	26/03/2025	CIA-6303-2025
PQRD_1565	ERON	COCUC CUCUTA	19/03/2025	NO COMPETENCIA	R-2025-007264 del 19 de marzo del 2025. CÚCUTA	CERRADO	28/03/2025	CIA-6334-2025
PQRD_1566	ERON	CPAMSPY POPAYAN	20/03/2025	DESACATO	OFICIO 1342-3 NOTIFICACION AUTO 114 DESACATO 2025-30007-00 YEIMAR ESTUAR BALANTA IBARRA	CERRADO	20/03/2025	CIA-6294-2025
PQRD_1567	ERON	CPAMSPY POPAYAN	20/03/2025	TUTELA	Solicitud de cumplimiento al fallo de tutela PPL WILLIAM VANEGAS ARENAS y otros ERON Popayán	CERRADO	26/03/2025	CIA-6292-2025
PQRD_1568	ERON	EPAMS LA DORADA	20/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-007156	CERRADO	31/03/2025	CIA-6392-2025
PQRD_1569	ERON	EPAMS LA DORADA	20/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-007154	CERRADO	25/03/2025	-CIA-6283-2025
PQRD_1570	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006653	CERRADO	26/03/2025	CIA-6304-2025
PQRD_1571	ERON	CPAMSPY POPAYAN	20/03/2025	TUTELA	ACCIÓN DE TUTELA 6298-5 SOLIS ANDRES CHITO MOLANO	CERRADO	26/03/2025	CIA-6296-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1572	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007251 y Solicitud de insumos R-2025-00801	CERRADO	26/03/2025	CIA-6311-2025/CIA-6498-2025
PQRD_1573	ERON	CPAMSPY POPAYAN	20/03/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN ADIMISIÓN TUTELA 19001-33-33-008-2025-00065-00	CERRADO	27/03/2025	CIA-6326-2025
PQRD_1574	ERON	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	20/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-007336 Santa rosa de Cabal	CERRADO	28/03/2025	CIA-6270-2025
PQRD_1575	ERON	EPAMSCAS COMBITA	20/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	NOTIFICACION VISITA 13 DE MARZO 2025	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1576	ERON	CPMS BUCARAMANGA	20/03/2025	TUTELA	Admisión Tutela Rad. 2025-00024 - PPL Joiner Fabián Tarazona Serrano vs. Norsalud PPL	CERRADO	1/04/2025	CIA-6487-2025
PQRD_1577	ERON	EPMSC PASTO	20/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-007261 PROCURADURIA REGIONAL DE NARIÑO	CERRADO	28/03/2025	. CIA-6344-2025
PQRD_1578	ERON	TODOS	20/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-007253 DEFENSORIA	CERRADO	26/03/2025	CIA-6318-2025
PQRD_1579	ERON	CPAMSPY POPAYAN	21/03/2025	DESACATO	URGENTE/ NOTIFICACION AUTO REQUERIMIENTO DESACATO RAD. 2025-00064-00	CERRADO	25/03/2025	CIA-6284-2025
PQRD_1580	ERON	EP GUADUAS LA ESPERANZA	21/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-007520 Guaduas	CERRADO	3/04/2025	CIA-6531-2025
PQRD_1581	ERON	EPMSC VILLAVICENCIO	21/03/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-007508 del 20 de marzo de 2025	CERRADO	4/04/2025	CIA-6550-2025
PQRD_1582	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/03/2025	QUEJA	58812- 16 CORRE TRASLADO FICHA VISITA	CERRADO	26/03/2025	CIA-6306-2025
PQRD_1583	ERON	EPMS RAMIRIQUI	21/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007618 del 21 de marzo del 2025. RAMIQUIRI BOYACA	CERRADO	28/03/2025	CIA-6349-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1584	ERON	EPMS RAMIRIQUI	21/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007620 del 21 de marzo del 2025. RAMIQUIRI BOYACA	CERRADO	28/03/2025	CIA-6351-2025
PQRD_1585	ERON	COPED PEDREGAL	21/03/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-007363 del 20 de marzo de 2025.	CERRADO	4/04/2025	CIA-6564-2025
PQRD_1586	ERON	CPAMSPY POPAYAN	21/03/2025	TUTELA	URGENTE - NOTIFICACIÓN ADMISIÓN ACCIÓN DE TUTELA - RADICADO T-15039-3	CERRADO	27/03/2025	CIA-6321-2025
PQRD_1588	ERON	CPMS BOGOTA LA MODELO	25/03/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-007558 del 21 de marzo de 2025.	CERRADO	7/04/2025	CIA-6583-2025
PQRD_1589	ERON	CPMS BOGOTA LA MODELO	25/03/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-007610 del 21 de marzo de 2025.	CERRADO	7/04/2025	CIA-6586-2025
PQRD_1590	ERON	CAMISACS ACACIAS	25/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-007496 del 20 de marzo de 2025	CERRADO	4/04/2025	CIA-6556-2025
PQRD_1591	ERON	CPAMSPY POPAYAN	25/03/2025	TUTELA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-000672 PERSONERIA MUNICIPAL POPAYAN	CERRADO	1/04/2025	CIA-6485-2025
PQRD_1592	ERON	COCUC CUCUTA	25/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-007678 PROCURADURIA	CERRADO	1/04/2025	CIA-6348-2025
PQRD_1593	ERON	EPMSC GUATEQUE	25/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-007746 del 25 de marzo de 2025.	CERRADO	3/04/2025	CIA-6547-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1594	ERON	CPAMSPY POPAYAN	26/03/2025	NO COMPETENCIA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-001136 PERSONERIA MUNICIPAL DE POPAYAN	CERRADO	31/03/2025	CIA-6369-2025
PQRD_1595	ERON	CAMISACS ACACIAS	26/03/2025	RECLAMO	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-001158 PROCURADURIA META	CERRADO	31/03/2025	CIA-6342-2025
PQRD_1596	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007614	CERRADO	26/03/2025	CIA-6309-2025/CIA-6497-2025
PQRD_1597	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007587	CERRADO	26/03/2025	CIA-6310-2025
PQRD_1598	ERON	COJAM JAMUNDI	26/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-007760	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1599	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/03/2025	DENUNCIA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-007809 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	2/04/2025	CIA-6513-2025
PQRD_1600	ERON	CPAMSPY POPAYAN	26/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Comunicación inicio trámite de Denuncia y solicitud de Información ILB	CERRADO	1/04/2025	CIA-6377-2025
PQRD_1601	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007527	CERRADO	26/03/2025	CIA-6308-2025
PQRD_1602	ERON	EPAMSCAS COMBITA	26/03/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2023-00198-00	CERRADO	NA	NA
PQRD_1603	ERON	CPMS BOGOTA LA MODELO	26/03/2025	QUEJA	41408 -16 REMITE FICHAS DE VISITA CARCELARIA	CERRADO	4/04/2025	CIA-6569-2025
PQRD_1604	ERON	CPMS BOGOTA LA MODELO	26/03/2025	QUEJA	NI 41380-J16 // OFICIO FUNDACION UNIVALLE Y ANEXOS	CERRADO	4/04/2025	CIA-6573-2025
PQRD_1605	ERON	CPMS BOGOTA LA MODELO	26/03/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-007818 del 26 de marzo de 2025.	CERRADO	4/04/2025	CIA-6574-2025
PQRD_1606	ERON	PEREIRA	26/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumo R-2025-007761 Pereira	CERRADO	4/04/2025	CIA-6346-2025
PQRD_1607	ERON	EPAMS GIRON	27/03/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00023-00	CERRADO	1/04/2025	CIA-6495-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1608	ERON	COJAM JAMUNDI	27/03/2025	TUTELA	Solicitud de cumplimiento fallo de tutela PPL - Juan Pablo González García.	CERRADO	31/03/2025	-CIA-6372-2025
PQRD_1609	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	27/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-007834 PROCURADURIA IBAGUE	CERRADO	2/04/2025	CIA-6363-2025
PQRD_1610	ERON	CPMS BUCARAMANGA	27/03/2025	DESACATO	SOLICITUD INSUMOS - DESACATO FALLO DE TUTELA PPL LIBARDO BUITRAGO.	CERRADO	28/03/2025	- CIA-6347-2025
PQRD_1611	ERON	CPAMSPY POPAYAN	27/03/2025	TUTELA	NOTIFICACION AUTO ADMISION DE TUTELA RAD. 2025-10049 DE EDISON DANILO BONILLA VS. ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIANA SEGURIDAD DE POPAYAN – AREA DE SANIDAD Y OTROS	CERRADO	2/03/2025	CIA-6521-2025
PQRD_1612	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	27/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007808	CERRADO	4/04/2025	CIA-6551-2025
PQRD_1613	ERON	CPMS BOGOTA LA MODELO	27/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007803	CERRADO	7/04/2025	CIA-6578-2025
PQRD_1614	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	27/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007824	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1615	ESTACIONES DE POLICIA	Tex. Libre	27/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007888	CERRADO	9/04/2025	CIA-6611-2025
PQRD_1616	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	27/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007926	CERRADO	1/04/2025	CIA-6480-2025
PQRD_1617	ERON	CPAMSPY POPAYAN	27/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud copia de las actas de Reuniones con UT Penitenciarios 2023	CERRADO	1/04/2025	CIA-6488-2025
PQRD_1618	ERON	COCUC CUCUTA	28/03/2025	QUEJA	Solicitud corrección cuadro de raciones febrero de 2025	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1619	ERON	EPAMS LA DORADA	28/03/2025	TUTELA	2025-00050 NOTIFICACIÓN ADMISIÓN ACCIÓN DE TUTELA	CERRADO	2/04/2025	CIA-6517-2025
PQRD_1620	ERON	CPAMSPY POPAYAN	28/03/2025	RECLAMO	Solicitud de insumo R-2025-007784 Grupo 1	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1621	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	31/03/2025	QUEJA	Lorena Aydee Herreño Téllez	CERRADO	4/04/2025	CIA-6558-2025
PQRD_1622	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/03/2025	QUEJA	R-2025-007782 del 26 de marzo del 2025. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1623	ERON	COCUC CUCUTA	28/03/2025	RECLAMO	Solicitud de insumos R-2025-007874 del 27 de marzo del 2025. CÚCUTA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1624	ERON	CPMS BUCARAMANGA	28/03/2025	TUTELA	Notificación Auto Vinculación 2025-100-25	CERRADO	3/04/2025	CIA-6536-2025
PQRD_1625	ERON	CPMS BOGOTA LA MODELO	28/03/2025	QUEJA	35879 - 16 REMITE FICHA VISITA CARCELARIA y Solicitud de insumos R-2025-008030 y Solicitud de insumos R-2025-008030 y R-2025-008027	CERRADO	3/04/2025	CIA-6594-2025
PQRD_1626	ERON	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	28/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008037 PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCIÓN DE ATLANTICO	CERRADO	3/04/2025	CIA-6528-2025
PQRD_1627	ERON	CPMSGAC GACHETA	31/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-006764 del 11 de marzo de 2025.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1628	ERON	COJAM JAMUNDI	31/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-007938	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1629	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	31/03/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-007971	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1630	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	31/03/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-007944	CERRADO	2/04/2025	CIA-6505-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1632	ERON	EPMSC PUERTO BERRIO	31/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-007981 del 28 de marzo de 2025.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1633	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	31/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-007962	CERRADO	7/04/2025	CIA-6532-2025
PQRD_1634	ERON	TODOS	31/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INFORMACION PARA FOCALIZACION DE AUDITORIAS EN LOS ERON	CERRADO	3/04/2025	CIA-6529
PQRD_1635	CPAMS	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	31/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-007885 del 27 de marzo de 2025.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1636	ERON	CPAMSPY POPAYAN	31/03/2025	TUTELA	¡¡¡1 DÍA PARA DAR RESPUESTA!!! OFICIO 1C- 416 NOTIFICACIÓN VINCULACIÓN DE TUTELA RAD 2025-00035 ACCIONANTE EDERSON ESTEEVEN ANZOLA VASQUEZ CONTRA LA EPCAMS POPAYAN Y OTROS DEL JDO 1o. DE MENORES DE POPAYAN	CERRADO	4/04/2025	CIA-6561-2025
PQRD_1637	ERON	COPED PEDREGAL	31/03/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008184 PROCURADURIA	CERRADO	7/04/2025	CIA-6565-2025

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

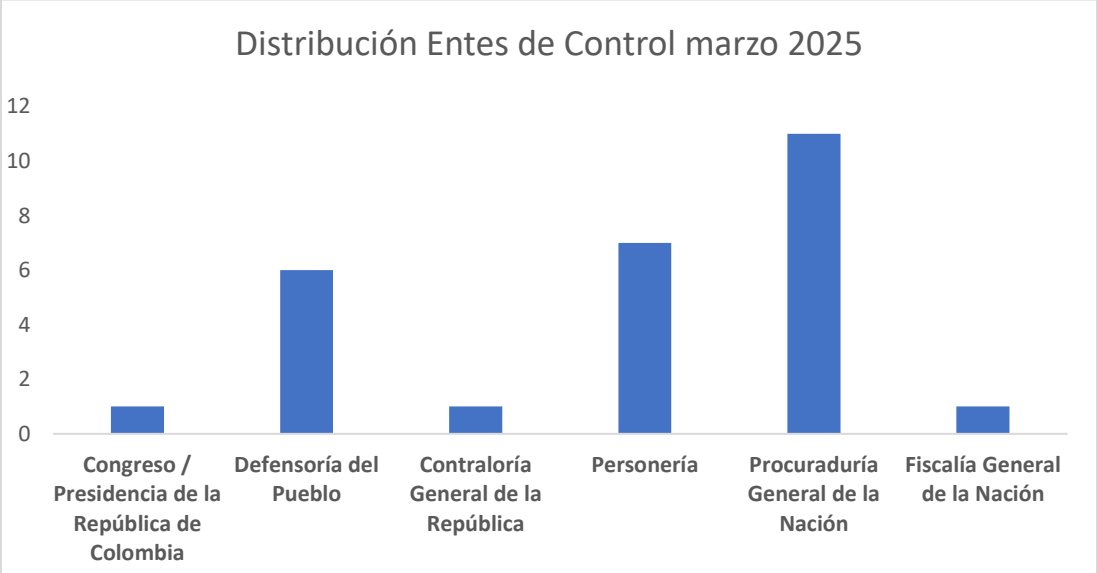
En el periodo del presente informe, se recibieron 37 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), presentadas a continuación:

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_14 61	ERON	EPAMS LA DORADA	3/03/202 5	TUTELA	2024-00083	CERRAD O	5/03/202 5	CIA-5907-2025
PQRD_14 64	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA	3/03/202 5	TUTELA	2018-00168	CERRAD O	5/03/202 5	-CIA-5803-2025
PQRD_14 67	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/03/202 5	TUTELA	2025-0064	CERRAD O	11/03/20 25	CIA-5972-2025
PQRD_14 72	ERON	COJAM JAMUNDI	5/03/202 5	TUTELA	76-001-33-33-020-2025-00039-00	CERRAD O	11/03/20 25	-CIA-5951-2025
PQRD_14 75	ERON	CAMISACS ACACIAS	5/03/202 5	DESACA TO	2024-00328	CERRAD O	11/03/20 25	CIA-5971-2025
PQRD_14 76	ESTACION DE POLICIA	CAJICA	5/03/202 5	TUTELA	2024-00070	CERRAD O	7/03/202 5	-CIA-5931-2025
PQRD_14 82	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA ANSERMA	5/03/202 5	DESACA TO	2024-00251	CERRAD O	7/03/202 5	CIA-5921-2025
PQRD_14 83	ESTACION DE POLICIA	ESTACIÓN DE POLICIA TARQUI	6/03/202 5	DESACA TO	202400282	CERRAD O	6/02/202 5	- CIA-5918-2025
PQRD_14 88	ERON	CPAMSPY POPAYAN	6/03/202 5	TUTELA	19001418900120 25-00064-00	CERRAD O	7/03/202 5	-CIA-5935-2025
PQRD_14 89	ERON	CPAMSPY POPAYAN	6/03/202 5	DESACA TO	2024-30093	CERRAD O	10/03/20 25	-CIA-5951-2025
PQRD_14 92	ERON	CPAMSPY POPAYAN	10/03/20 25	TUTELA	2025 10028	CERRAD O	13/02/20 25	CIA-5997-2025
PQRD_14 94	ERON	COIBA IBAGUE	10/03/20 25	DESACA TO	73001-31-87-001-2025-00012-00	CERRAD O	12/03/20 25	CIA-5986-2025
PQRD_15 04	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	11/03/20 25	TUTELA	2024-00232	CERRAD O	14/03/20 25	-CIA-6004-2025
PQRD_15 05	NA	NA	11/03/20 25	TUTELA	2025-071	CERRAD O	13/03/20 25	-CIA-5994-2025
PQRD_15 10	ERON	CPMS BUCARAMANGA	13/03/20 25	TUTELA	6,80013E+22	CERRAD O	14/03/20 25	CIA-6012-2025
PQRD_15 11	ERON	EPMSC NEIVA	13/03/20 25	TUTELA	No.41001310900720250 002600	CERRAD O	17/03/20 25	CIA-6025-2025 Y CIA-6026-2025
PQRD_15 13	ERON	EPAMS LA DORADA	13/03/20 25	DESACA TO	2025-00007	CERRAD O	13/03/20 25	-CIA-6001-2025
PQRD_15 56	ESTACION DE POLICIA	ESTACIÓN DE POLICIA TARQUI	17/03/20 25	DESACA TO	4,12983E+22	CERRAD O	19/03/20 25	CIA-6066-2025
PQRD_15 57	ERON	CPAMSPY POPAYAN	18/03/20 25	TUTELA	2025-03003	CERRAD O	19/03/20 25	CIA-6077-2025
PQRD_15 60	ERON	EPAMS GIRON	18/03/20 25	TUTELA	68001.318.7008.2024.00 030.00	CERRAD O	20/03/20 25	CIA-6114-2025
PQRD_15 61	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/03/20 25	TUTELA	11001 60 00 000 2019 02231 00	CERRAD O	21/03/20 25	-CIA-6112-2025
PQRD_15 66	ERON	CPAMSPY POPAYAN	20/03/20 25	DESACA TO	2025-30007	CERRAD O	20/03/20 25	CIA-6294-2025
PQRD_15 67	ERON	CPAMSPY POPAYAN	20/03/20 25	TUTELA	19-001-31-09-002-2025-00028-00	CERRAD O	26/03/20 25	CIA-6292-2025
PQRD_15 71	ERON	CPAMSPY POPAYAN	20/03/20 25	TUTELA	6298-5	CERRAD O	26/03/20 25	CIA-6296-2025
PQRD_15 73	ERON	CPAMSPY POPAYAN	20/03/20 25	TUTELA	19-001-33-33-008-2025-00065-00	CERRAD O	27/03/20 25	CIA-6326-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_15176	ERON	CPMS BUCARAMANGA	20/03/2025	TUTELA	2025-00024	CERRADO	1/04/2025	CIA-6487-2025
PQRD_15179	ERON	CPAMSPY POPAYAN	21/03/2025	DESACATO	19001418900120 25-00064-00	CERRADO	25/03/2025	CIA-6284-2025
PQRD_15186	ERON	CPAMSPY POPAYAN	21/03/2025	TUTELA	1,90013E+22	CERRADO	27/03/2025	CIA-6321-2025
PQRD_15191	ERON	CPAMSPY POPAYAN	25/03/2025	TUTELA	R-2025-000672	CERRADO	1/04/2025	CIA-6485-2025
PQRD_16002	ERON	EPAMSCAS COMBITA	26/03/2025	TUTELA	2023-00198-00	CERRADO	NA	NA
PQRD_16007	ERON	EPAMS GIRON	27/03/2025	TUTELA	2025-00023-00	CERRADO	1/04/2025	CIA-6495-2025
PQRD_16008	ERON	COJAM JAMUNDI	27/03/2025	TUTELA	76001312100120 25-00012-01	CERRADO	31/03/2025	-CIA-6372-2025
PQRD_16010	ERON	CPMS BUCARAMANGA	27/03/2025	DESACATO	6,80013E+22	CERRADO	28/03/2025	- CIA-6347-2025
PQRD_16011	ERON	CPAMSPY POPAYAN	27/03/2025	TUTELA	19001-31-05-001-2025-10049-00	CERRADO	2/03/2025	CIA-6521-2025
PQRD_16019	ERON	EPAMS LA DORADA	28/03/2025	TUTELA	2025-00050	CERRADO	2/04/2025	CIA-6517-2025
PQRD_16024	ERON	CPMS BUCARAMANGA	28/03/2025	TUTELA	2025-100-25	CERRADO	3/04/2025	CIA-6536-2025
PQRD_16036	ERON	CPAMSPY POPAYAN	31/03/2025	TUTELA	19001-31-18-001-2025-00035-00	CERRADO	4/04/2025	CIA-6561-2025

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 27 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	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1462	ESTACION DE POLICIA	LOS GOMEZ ITAGUI	3/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006118 PERSONERIA DE ITAGUI	Personería	CERRADO	10/3/2025	CIA-5942-2025
PQRD_1463	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006197 PERSONERIA DELEGADA PARA LA DEFENSA DE LOS DERECHOS HUMANOS	Personería	CERRADO	07/03/2025	CIA-5932-2025
PQRD_1468	ERON	COIBA IBAGUE	4/03/2025	Queja internos PICALEÑA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/03/2025	CIA-5934-2025
PQRD_1480	ERON	TODO TOLIMA	5/03/2025	Solicitud Insumo R-2025-006123 Estación Policía Melgar Tolima	Personería	CERRADO	19/03/2025	CIA-6070-2025
PQRD_1484	ERON	CPAMSPY POPAYAN	6/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006401 PROCURADURIA POPAYAN Y Solicitud de Insumo R-2025-007937 Popayán	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	10/03/2025	CIA-5948-2025
PQRD_1485	ERON	CPAMSPY POPAYAN	6/03/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-006341 DEFENSORIA DEL PUEBLO POPAYAN	Defensoría del Pueblo	CERRADO	10/03/2025	CIA-5950-2025
PQRD_1486	ERON	CPMS BUCARAMANGA	6/03/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-006295DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	11/03/2025	CIA-5911-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1487	ERON	CPAMSPY POPAYAN	6/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006395 PROCURADURIA POPAYAN	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/03/2025	CIA-5981-2025
PQRD_1490	ESTACION DE POLICIA	CAJICA	6/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006443 PERSONERIA CAJICA	Personería	CERRADO	13/03/2025	CIA-5999-2025
PQRD_1499	ERON	CPAMSPY POPAYAN	10/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006699	Defensoría del Pueblo	CERRADO	17/03/2025	CIA-6030-2025
PQRD_1500	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	10/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006697 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	14/03/2025	CIA-5980-2025
PQRD_1501	ERON	EPAMS GIRON	11/03/2025	R-2025-005641	Personería	CERRADO	20/03/2025	CIA-6028-2025
PQRD_1502	ERON	CPAMSPY POPAYAN	11/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006790 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	17/03/2025	CIA-6032-2025
PQRD_1542	ERON	EPAMSCAS COMBITA	14/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006990, FISCALIA - BOYACÁ	Fiscalía General de la Nación	CERRADO	19/03/2025	CIA-6063-2025
PQRD_1559	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	18/03/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-007137 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	21/03/2025	CIA-6135-2025
PQRD_1577	ERON	EPMSC PASTO	20/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-007261 PROCURADURIA REGIONAL DE NARIÑO	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	28/03/2025	. CIA-6344-2025
PQRD_1578	ERON	TODOS	20/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-007253 DEFENSORIA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	26/3/2025	CIA-6318-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
PQRD_1591	ERON	CPAMSPY POPAYAN	25/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-000672 PERSONERIA MUNICIPAL POPAYAN	Personería	CERRADO	01/04/2025	CIA-6485-2025
PQRD_1592	ERON	COCUC CUCUTA	25/03/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-007678 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	01/04/2025	CIA-6348-2025
PQRD_1594	ERON	CPAMSPY POPAYAN	26/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-001136 PERSONERIA MUNICIPAL DE POPAYAN	Personería	CERRADO	31/03/2025	CIA-6369-2025
PQRD_1595	ERON	CAMISACS ACACIAS	26/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-001158 PROCURADURIA META	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	31/03/2025	CIA-6342-2025
PQRD_1599	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-007809 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	02/04/2025	CIA-6513-2025
PQRD_1600	ERON	CPAMSPY POPAYAN	26/03/2025	Comunicación inicio trámite de Denuncia y solicitud de Información ILB	Contraloría General de la República	CERRADO	01/04/2025	CIA-6377-2025
PQRD_1609	ESTACION DE POLICIA	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	27/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-007834 PROCURADURIA IBAGUE	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	02/04/2025	CIA-6363-2025
PQRD_1626	ERON	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	28/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008037 PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCIÓN DE ATLANTICO	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	03/04/2025	CIA-6528-2025
PQRD_1628	ERON	COJAM JAMUNDI	31/03/2025	Solicitud de insumos R-2025-007938	Congreso / Preside	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE Rta	RADICACIÓN
					ncia de la República de Colombia			
PQRD_1637	ERON	COPED PEDREGAL	31/03/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008184 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	7/4/2025	CIA-6565-2025

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

En este periodo se realiza el proceso del COSAL correspondiente al mes de noviembre.

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

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

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

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

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

garantías del otrosí No. 5 y 6 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 fueron enviadas a la entidad Uspec para su debida revisión y aprobación.

Por otra parte, el consorcio Interalimentos 2024 se encuentra a la espera de dicha aprobación para realizar la verificación de las pólizas del otrosí 5 y 6.

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 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

Por lo anterior, los días 8 y 9 de enero se presentaron los otrosi no. 4 y 5 DE MODIFICACIÓN (PRÓRROGA) Y ADICIÓN a los 17 contratos el cual se refirió, Modificar el párrafo segundo de la cláusula segunda – alcance del objeto, en el sentido de prorrogar hasta el 31 de marzo de 2025.

Por último, el día 30 y 31 de marzo se presentaron los otrosí no. 5 y 6 DE MODIFICACIÓN (PRÓRROGA) Y ADICIÓN a los 17 contratos el cual se refirió, Modificar el párrafo segundo de la cláusula segunda – alcance del objeto, en el sentido de prorrogar hasta el 12 de mayo de 2025 y grupo 7 hasta el día 11 de abril de 2025.

En la interventoría nos encontramos a la espera de aprobación de la entidad de las pólizas de los últimos otrosí para su debida revisión.

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

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

5 CONCLUSIONES

REGIONAL OCCIDENTE

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 1 del contratista UT ANDINO COLOMBIANO, se presenta un aumento de 3,6 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior, en el porcentaje de cumplimiento a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, en gran medida debido a la implementación de acciones correctivas ejecutadas por parte del contratista. Durante el periodo de marzo de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 82,6%, para los establecimientos EP-UT-URI, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. Se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de condiciones de saneamiento (categoría con un número significativo de hallazgos – 75), 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.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 1 Regional Occidente, contratista UT ANDINO COLOMBIANO, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE SANEAMIENTO, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Occidente del Grupo 1 contratista UT ANDINO COLOMBIANO verificadas en el mes de marzo de 2025, se alcanzó un 82,6% de

cumplimiento, aumentando 5,4 puntos porcentuales en la calificación con relación al periodo anterior, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, la cual aumento 16 puntos porcentuales (56% en febrero frente al 72% de marzo), sin embargo, continua siendo la categoría de menor desempeño en la ejecución del contratista, de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, para los Tipo ERON, destacan DE POPAYAN, EPMSC TUQUERRES, EPMSC IPIALES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN G1 que con calificación entre el 90,% y el 92,5% de cumplimiento, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en EPMSC TUMACO, CPMSTUL TULUA, EPMSC PASTO, CPAMSPY POPAYAN y EPMSC EL BORDO tras alcanzar calificaciones entre el 72,7% y 86,6%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de la las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en el periodo de corte informado.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 1 Regional Occidente, persiste el establecimiento crítico EP TAMBO, con un cumplimiento continuo del 0% al 20% en algunas de las categorías evaluadas, obteniendo porcentaje total de cumplimiento del 38,1 %, durante el periodo informado. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en EP BELLO HORIZONTE, EP EL BORDO y EP SUR BARRIO BOLIVAR con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

En relación con el desempeño de los establecimientos tipo ERON – CRM en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 99.4% 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. El contratista incrementó 0.9 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. Se puede observar que el contratista mantuvo su calificación 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 97% en las categorías evaluadas, evidenciando que la categoría con menor desempeño corresponde a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (97%), debido a que en los establecimientos tipo ERON-CRM, en las verificaciones en campo se evidencia que dos establecimientos de los ochos que pertenecen al Grupo 2, su infraestructura presenta desgaste y falta de mantenimientos de menor cuantía. Es importante resaltar el cumplimiento del 100% por parte del contratista en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO

HIGIÉNICO SANITARIO, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, siendo estos factores esenciales para garantizar materia prima de buena calidad, productos inocuos y agradable presentación del producto final, así como también avalar 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 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO resaltando el buen desempeño del contratista en cuanto a la buena labor del personal manipulador de alimentos, vehículos transportadores y calidad de los productos distribuidos, que garantizan productos inocuos y minimizan el riesgo de contaminación y deterioro de los alimentos. Sin embargo, se observa que se presenta afectación en la categoría INSTALACIONES FÍSICAS con un porcentaje de cumplimento del 99%.

Por otra parte, en la regional Occidente, se evidenció en los establecimientos tipo ERON – CRM, la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, un porcentaje de cumplimiento promedio para el grupo del 76%. Las condiciones de infraestructura no son las óptimas, enfatizando en establecimientos como EPMSC CAICEDONIA y EPMSC CALI con 57%, y EPMSC LA UNIÓN con 64%. 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 marzo de 2025 se alcanzó un 88.2% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas, presentando así un incremento del 1.8% 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 marzo de 2025 un 97.1% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando una disminución del 1.4% 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 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (99%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%), las anteriores tras obtener

un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en 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 (70%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (71%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (80%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (82%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (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%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (94%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, la categoría de mayor afectación fue DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%), la cual presenta un Cumplimiento parcial de las Obligaciones Contractuales, con un promedio inferior al 90%.

En la Regional Occidente Grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO y EPMSC PUERTO TEJADA con cumplimientos entre 100% y 93.5%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo fueron COJAM JAMUNDI con 83%, CPAMSPAL PALMIRA con 85.5% y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 88.1%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP CARTAGO, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP COMANDO SUR DE POLICIA con 90%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista No obstante, el establecimiento con el desempeño más bajo y tipificados como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista se encuentra EP GINEBRA con 86.4%.

REGIONAL CENTRAL

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Central 1 para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas para el grupo 4 en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%); para el grupo 6 las categorías SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%) y para el grupo 8 CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y

PRODUCTO TERMINADO (98%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%), e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (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 DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (90%) y para el grupo 8 INSTALACIONES FÍSICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (94%).

El desempeño de las EP-UT-URI, se vio con respuesta positiva en el periodo evaluado para 2 grupos de la Regional Central II, mientras que el otro grupo presento disminución en su cumplimiento así: grupo 5 para de 94,8% a 96,0%, grupo 7 pasa de 84,8% a 86,2% y grupo 9 para de 85,0% a 76,0%, este último presentando un cumplimiento parcial donde requiere ejecutar el plan de mejora. Para el caso de los establecimientos tipo Eron, en este periodo evaluado los grupos 7 y 9 presentan levemente mejora en el cumplimiento global con respecto al periodo de febrero, así: grupo 7 pasa de 92,5% a 95,0% y grupo 9 pasa de 83,1% a 88,8%, mientras que en el grupo 5 se presenta mayores incumplimiento en este periodo con respecto al mes de febrero, representado al pasar de 93,1% a 92,7, cabe resaltar que la disminución fue mínima lo cual mantiene al establecimiento en un cumplimiento positivo.

Se evidencia que el grupo 5 es el que presenta falencias en la ejecución de sus procesos con respecto al mes anterior, en varias de las categorías evaluadas siendo Instalaciones físicas y sanitarias (-0,9%), Almacenamiento de materia prima (-5,0%), personal manipulador de alimentos (-1,9%), condiciones de saneamiento (-2,0%) y condiciones de transporte (-7,4%); mientras que en grupo 7 presenta afectación en las categorías de Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adiciona (-0,3%) y Condiciones de transporte de alimentos (-10%) y el grupo 9 presenta afectación en las categorías de Almacenamiento de materias primas e insumos (-0,4%) y Condiciones de producción y producto terminado (-1,6%).

Los establecimientos de cada grupo con los más bajos desempeños y que requieren implementación prioritaria de acciones de mejora corresponden a ERON EPMSC VILLETA (87%) específicamente en la categoría INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA que alcanzó apenas 55%, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (87%) con mayor afectación en la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE en 59% y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (76%) con porcentajes de 46% en INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA y 40% en EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE.

ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT y ERON EPMSC VILLETA del Grupo 5; ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMSLME LA MESA, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC LETICIA del Grupo 7; y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPAMSCAS COMBITA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO del Grupo 9, obtuvieron calificaciones en el apartado de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, con

categorización de No Cumple por presentar reiteradamente falencias en la infraestructura de los establecimientos en los aspectos que tiene como responsabilidad la entidad.

REGIONAL VIEJO CALDAS

Durante el período del presente informe, el operador del grupo 10 presento una disminución en su cumplimiento porcentual, pasando del 95% al 94% de desempeño de cumplimiento en las obligaciones de los establecimientos tipo ERON. El operador UT Calidad y Vida 23-24 a cargo del grupo 10, donde fue evidente el descenso en la ejecución de las categorías de equipos utensilios y menaje, condiciones de producción y producto terminado, personal manipulador, condiciones de saneamiento y aseguramiento y control de la calidad – verificación documental, y mostrando incremento de su calificación en seguridad y salud en el trabajo, con esto se genera una oportunidad de mejora para el próximo periodo a evaluar.

Ahora bien, para que el operador del Grupo 11 UT MACSOL USPEC 2024 ha seguido implementando acciones de mejora para cumplir con el objeto contractual establecido en el contrato con la Entidad. Al comparar los resultados del mes anterior en las verificaciones a establecimientos tipo ERON, se destaca que ha mantenido el cumplimiento en aspectos como horario, equipos, utensilios, menaje, aseguramiento y control de la calidad – verificación documental. Además, se ha logrado un aumento superior al 4.9% en las categoría de condiciones de producción, producto terminado y personal manipulador de alimentos. Sin embargo, se ha observado un descenso significativo en el cumplimiento de la categoría de condiciones de transporte de alimentos, con una disminución del -14%. A pesar de los avances realizados, es importante que el operador siga trabajando en el proceso de mejora continua para aumentar los estándares de calidad. En cuanto a las EP, igualmente se evidencia un aumento en el cumplimiento siendo para este periodo la EP Permanente Central, la estación de policía que requiere de mayor monitoreo para llegar al cumplimiento global de 100%. Es importante destacar que para este periodo el operador ha demostrado progresos en términos general, lo cual es positivo y refleja su compromiso con el cumplimiento de los requisitos contractuales.

REGIONAL NOROESTE

El Grupo 12 asignado al contratista ORNUA SAS, en el mes de marzo 2025 presentó disminución en su calificación final bajando 3% en el porcentaje de cumplimiento 77%, la categoría que presentó mayor disminución fue CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con un descenso del 17%; por parte de la interventoría se han implementado las acciones pertinentes y solicitudes de requerimientos al contratista con la finalidad de dar cumplimiento a la categoría.

El Grupo 13 asignado al contratista UT ALIMENTACIÓN INTREGAL, en el mes de marzo 2025 presentó variación en su calificación bajando un 1% del cumplimiento para el mes de marzo 2025; sin embargo, se presentaron variaciones negativas significativas en las categorías de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS disminuyendo un 4% y 3% respectivamente, cabe resaltar que ninguna categoría presenta incumplimiento, ya que todas se encuentran entre cumplimiento parcial y total, siendo la de menor porcentaje SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con un 65%.
El Grupo 13 en el periodo de marzo 2025 es el que presenta mejores resultados tanto para ERONES con un 84% de cumplimiento en comparación con el Grupo 12 con un 77%, y en EP-URI-UT con un 92% de cumplimiento en comparación con el Grupo 12 con un 79%, pudiéndose evidenciar que las acciones implementadas por el Grupo13 representan mejor efectividad en los seguimientos realizados en las visitas de seguimiento por parte de la interventoría.

REGIONAL ORIENTE

UT MACSOL USPEC 2024 – Grupo 14 mostró una mejora en su cumplimiento en la mayoría de las categorías de evaluación, abarcando tanto los establecimientos tipo ERON – PLANTA como las EP, URI y UT. Este resultado evidencia la efectividad de las acciones implementadas en los planes de mejora y se destaca la importancia de sostener este compromiso en el tiempo, a través de la continua optimización de procesos en los establecimientos. Así mismo, es fundamental identificar y analizar las desviaciones en las que aún persisten incumplimientos, con el fin de abordar las causas y avanzar hacia desempeños altos en la prestación del servicio.

UT UNIDOS USPEC 2024 – Grupo 15 evidenció una disminución en los niveles de cumplimiento en la mayoría de las categorías de evaluación, tanto en los establecimientos tipo ERON – PLANTA como en las EP, URI y UT. Este resultado está relacionado con la falta de efectividad a largo plazo de las acciones contempladas en los planes de mejora, así como con respuestas poco propositivas frente a los hallazgos, incluyendo la no aceptación de observaciones y la reiterada solicitud de prórrogas. Dado a lo anterior, resulta indispensable identificar y analizar de manera oportuna las desviaciones en las que persisten incumplimientos o aquellas que surgieron durante el mes en curso y se realice una intervención efectiva sobre las causas para avanzar hacia un desempeño óptimo y garantizar la calidad en la prestación del servicio de alimentación.

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.

Los establecimientos poseen conceptos favorables y favorables con requerimientos dentro de los tiempos de vigencia inferiores a 12 meses, con excepción de Santa Marta, 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 178 PQRD, dando respuesta al 93% de solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, entes de

control y juzgados, el 7% restantes se encuentran en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Para el mes de marzo 2025 se recibieron el 21% 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, valoraciones nutricionales y falencias en la entrega de las dietas Terapéuticas.

COMPONENTE MICROBIOLOGICO

Durante el periodo comprendido entre el 21 de febrero al 21 de marzo, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo a un total de 59 establecimientos, por lo que el cumplimiento total fue de 100%.

En el seguimiento microbiológico se encontró presencia del patógenos *E,coli*, en alimentos listos para consumo como las ensaladas y quesos, dando como resultado deficiencias en los requisitos básicos de las BPM, eso se vio reflejado en el contratista ARDIKO A&S SAS grupo 6 en cinco muestras.

Con respecto a las muestras de indicadores de calidad, el grupo de alimentos relevante fueron los derivados cárnicos, especialmente las salchichas mixtas y leche en polvo, por la presencia de aerobios mesófilos, en donde el porcentaje de su presencia fue del 13,75% del gran total de los 80 resultados no conformes para el periodo del 21 de febrero al 21 de marzo.

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.

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-2025, que 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 y la ejecución eficiente del programa de mantenimiento preventivo y correctivo tanto de equipos como carros transportadores y así mantener el buen funcionamiento de los diferentes implementos requerido y utilizados en el servicio de alimentación.

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, con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos. Asimismo, 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.

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, así mismo 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.

Direccionar las acciones en el respectivo plan de mejoramiento y aplicarlo en cada establecimiento, plasmando en las observaciones de las actas de visitas acciones a ejecutar. Responder los hallazgos de interventoría en el respectivo plan de mejora, en los tiempos que corresponden. Enfocar esfuerzos del personal profesional de los establecimientos en el mejoramiento de los procesos en el servicio de alimentación.

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.

El operador UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO requiere fortalecer su proceso logístico, así como las actividades de aseguramiento y control de calidad, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones normativas y contractuales del programa, teniendo en cuenta que presenta el desempeño más bajo durante el período evaluado.

Los operadores de la Regional Central II deben priorizar las acciones de mejora en las categorías más afectadas como Equipos y Utensilios para los establecimientos Tipo ERON, garantizando disponibilidad de los equipos mínimos requeridos para la ejecución del servicio, fortalecer el programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, dotar y realizar lavado periódico de las trampas de grasa de los servicios de alimentación, y asegurar el uso de equipos, utensilios y menaje en condiciones que no afecten la calidad e inocuidad de los alimentos; y Condiciones de transporte de producto terminado para el caso de los establecimientos tipo EP-UT-URI, garantizando el monitoreo de temperatura durante el transporte, el plan de rutas para el seguimiento de los puntos de entrega, la documentación de los vehículos transportadores y las condiciones de estos para mantener las características de calidad e inocuidad de los alimentos.

El operador UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO debe planificar un cronograma para la intervención del ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, debido a los contantes incumplimientos evidenciados con base en los parámetros normativos y contractuales evaluados.
La entidad requiere priorizar los mantenimientos correctivos en los establecimientos ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, ERON EPMSC VILLETA y PLA PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ del Grupo 5; ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMSLME LA MESA, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC LETICIA del Grupo 7; y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPAMSCAS COMBITA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO del Grupo 9, los cuales alcanzaron la categorización de No Cumple en la evaluación de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, con el fin de evitar una posible medida sanitaria, una vez estos sean visitados por las Entidades Territoriales de Salud.

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

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

Así mismo, los operadores deben enfocarse en establecer medidas concretas que reduzcan al mínimo las desviaciones en la cadena operativa, específicamente en los procesos de preparación, producción y distribución de raciones alimenticias a las Personas Privadas de Libertad (PPL). La correcta implementación de estas acciones es crucial para evitar retrocesos y así, sí se dificulta la subsanación de los hallazgos, mantenerse en el nivel que se encuentran, para la prestación eficiente, confiable y satisfactoria del servicio.

Plantear planes de mejora que sean acorde a la naturaleza de cada establecimiento con la finalidad de que su implementación sea exitosa y no presente retrocesos.

En el establecimiento COCUC Cúcuta, se debe revisar el proceso de entrega de las dietas en fondos, y búsqueda de alternativas junto con el INPEC para garantizar el cumplimiento efectivo de la entrega de la dieta terapéutica de manera individualizada. Este esfuerzo tiene como objetivo asegurar que las PPL con alteraciones en su salud o condiciones médicas especiales reciban una alimentación adecuada que cubra sus requerimientos nutricionales específicos, contribuyendo así a su bienestar y tratamiento integral.

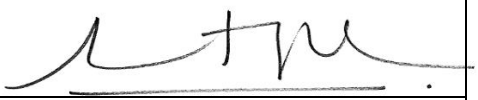
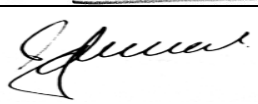
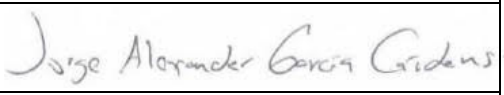
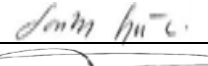
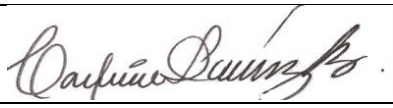
En general se recomienda que los contratistas cumplan a cabalidad con lo estipulado de manera contractual en cuanto a la Prestación del Servicio de Alimentación por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, garantizándole así sus derechos fundamentales a los internos.

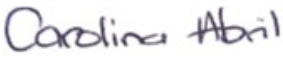
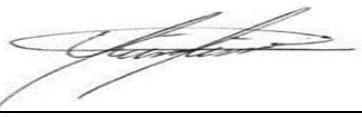
Se sugiere realizar inspecciones periódicas con relación al buen lavado y desinfección de materias primas utilizadas para ensaladas, toda vez, que se evidencia la presencia constante de E.coli en las ensaladas crudas y quesos.

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

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

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

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	
Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	
Coordinador Regional Norte	Sandy Rosa Steer Lara	
Coordinador Regional Oriente	Paola Sepúlveda	
Coordinador Regional Central 2	Carlina Domínguez	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinador Regional Occidente	Carolina Abril Peñaranda	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Yuly Paola Feliciano Molano	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	