CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO ABRIL 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 22
2.2.3 GRUPO 3 28
2.2.4 GRUPO 4 40
2.2.5 GRUPO 5 49
2.2.6 GRUPO 6 62
2.2.7 GRUPO 7 69
2.2.8 GRUPO 8 90
2.2.9 GRUPO 9 97
2.2.10 GRUPO 10 117
2.2.11 GRUPO 11 143
2.2.12 GRUPO 12 165
2.2.13 GRUPO 13 178
2.2.14 GRUPO 14 190
2.2.15 GRUPO 15 204
2.2.16 GRUPO 16 218
2.2.17 GRUPO 17 228
2.2.18 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 239
2.2.19 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 243
2.2.20 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 244
2.2.21 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 247
2.2.22 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 249
2.2.23 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 254
Indicadores de Calidad del periodo del 22 de marzo al 21 de abril 269
2.2.24 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 271
2.2.25 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 274
2.2.26 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 278
2.2.27 Entregables 279
3 COMPONENTE FINANCIERO 296

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 298
3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 302
3.2.1 Proyección de PAC 303
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 304
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 305
3.5 Consolidado de descuentos 305
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 305
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos. 307
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 308
4 COMPONENTE JURIDICO 309
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 309
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 320
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 324
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 328
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 329
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 329
4.7 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 329
4.8 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 330
5 CONCLUSIONES 330
6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS 338
6.1 Recomendaciones a la USPEC 338
6.2 Recomendaciones al contratista 340

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	15 de mayo 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			
GRUPO	**NO EFECTIVA**	**EFECTIVA**	**Total general**
GRUPO_01	0	68	68
GRUPO_02	0	61	61
GRUPO_03	1	42	43
GRUPO_04	0	36	36
GRUPO_05	0	33	33
GRUPO_06	0	22	22
GRUPO_07	0	46	46
GRUPO_08	1	39	40
GRUPO_09	0	37	37
GRUPO_10	3	50	53
GRUPO_11	0	31	31
GRUPO_12	1	60	61
GRUPO_13	3	57	60
GRUPO_14	2	49	51
GRUPO_15	0	51	51
GRUPO_16	2	33	35
GRUPO_17	2	23	25
Total general	**15**	**738**	**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	2	36
GRUPO_02	45		45
GRUPO_03	26	2	28
GRUPO_04	26		26
GRUPO_05	34		34
GRUPO_06	20		20
GRUPO_07	2		2
GRUPO_08	24	1	25
GRUPO_09	37	1	38
GRUPO_10	46	1	47
GRUPO_11	27		27
GRUPO_12	55		55
GRUPO_13	41		41
GRUPO_14	33		33

ADICIONAL			
GRUPO	**EFECTIVA**	**NO EFECTIVA**	**Total general**
GRUPO_15	27		27
GRUPO_16	16		16
GRUPO_17	12		12
Total general	**505**	**7**	**512**

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 ABRIL2025

REGIONAL	NO EXISTE PPL	NO PERMITEN INGRESO A LA INTERVENTORIA	BROTE DE VARICELA	OTRO
OCCIDENTE	3	1		1
CENTRAL		1	2	
VIEJO DE CALDAS	4			
NOROESTE	1	3		
NORTE	2	1	1	
ORIENTE		2		
TOTAL	**10**	**8**	**3**	**1**

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

2.2.1 GRUPO 1

2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de abril 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	05/03/2025	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	04/04/2025	Favorable con requerimiento	89%	**Hallazgo 1.1: Se evidencia en los alrededores del área, objeto en desuso (estufa industrial).** **Hallazgo 1.2: Se evidencia en el área de preparación de alimentos mesón con enchape deteriorado, en el área de lavado de utensilios, pared con presencia de grieta. Se evidencia desagüe sin protección.** **Hallazgo 1.3: Se evidencia en área de almacenamiento (bodega), techo con desprendimiento de superficie y sin iluminación.** **Hallazgo 2.1: Se evidencia en el área de preparación de alimentos, 1 estufa, boquilla la cual está generando Hollín.** **Hallazgo 5.2: No se evidencian registros de manejo de residuos - aceites** **Hallazgo 5.5: Se evidencia en el área de preparación de alimentos, 1 balanza cubierta con vinipel, el cual presenta suciedad.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC IPIALES	13/9/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	**Hallazgo 1.2:** Se observan pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.3:** Se observan techos con desprendimiento de pintura en bodega de almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.4:** Se observan unidades sanitarias sin recipientes adecuados para la recolección de residuos de sólidos. **Hallazgo 2.1:** Se observan equipos sin mantenimiento técnico (lavaplatos, conexiones). **Hallazgo 4.4:** Se observa área de almacenamiento de tubérculos con humedades, lo cual no garantiza la protección de los productos**.** **Hallazgo 5.2:** Se observa artefacto sin conexión al sistema de alcantarillado para una eficiente disposición de residuos líquidos. **Hallazgo 5.3:** Se observan recipientes de recolección de residuos sólidos sin tapa en área de proceso. **Hallazgo 5.6:** Se evidencia incumplimiento al programa de mantenimiento de equipos según plan de saneamiento. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza toma de cloro residual y pH, Cloro residual 0.8 y pH 7.0. Lo cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos en la normatividad legal vigente, garantizando agua de calidad.
EPMSC TUQUERRES	10/04/2025	Favorable	98%	**Hallazgo 1.1:** El área no permite un flujo adecuado de personal y materia prima. **Hallazgo 5.6:** El documento plan de saneamiento no se ajusta en su totalidad a las actividades 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC PASTO	30/10/2024	Desfavorable	57%	**Hallazgo 1.2:** Se observa piso de cuarto frio con rugosidades, con desprendimiento de pintura en bordes bajo los cuales no facilitan los procesos adecuados de limpieza y desinfección, secciones de piso en área de preparación y área de lavado con amarillamiento y oxido, además de estancamiento de agua en cuarto frio, se observa paredes con abolladuras en área de preparación de jugos, desprendimiento de pintura en bodegas de almacenamiento de Fruver y área bodega principal, además se observa sección de pared alta en parea de preparación de alimentos con rugosidades y desprendimiento de baldosas. Se observa que el ingreso al cuarto frio y congeladores cuenta con una pendiente en el piso el cual genera deslizamiento del personal**.** **Hallazgo 1.4:** Se observa bordes del área de lavado de utensilios con fracturas en baldosas, y desgaste en el fraguado, lo cual no permite realizar procesos adecuados de limpieza y desinfección. Además, se evidencia lavamanos sin accionamiento no manual para la realización del proceso de lavado de manos así mismo en el área de preparación de frutas, se evidencia grifo que no se encuentra bien instalado (fijación a la superficie del mesón). Se observa elementos 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				y acumulaciones de alimentos y suciedad. Seguido base eso por té peladora de Papa con óxido también se observa utensilios para el pelado de plátano en material sanitario (madera) el cual es poroso con oscurecimiento y deterioro en el área de bodega de Fruver y principal se observan estibas plásticas fracturadas asimismo se observa elementos de aseo como esponja cepillos escobas raspadores de madera deteriorados y algunos en material no sanitario se observa utensilios para la medición desinfectante (jeringa) deteriorado además de recipiente plástico para utensilio de pelado de plátano con deterioro y acumulación de suciedad se observa funcionamiento inadecuado del sistema de frío ya que se evidencia condensación de agua sobre el techo del cuarto frío el cual genera riesgo a los alimentos almacenados **Hallazgo 2.2:** Se observa tabla épica verde para la preparación de alimentos con desgaste en superficie (rugosidad) y deteriorada además se observa presencia de óxido en la parte interna (reserva) de las mesas metálicas 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				adquisición de carne o pollo como factura o guía de transporte presenta algunas fichas técnicas de proveedores de los productos alimenticios utilizados en el año 2022 presenta conceptos sanitarios de vehículos de transporte de alimentos al año 2022 y 2023 en el momento de la visita no cuenta con el cumplimiento el ciclo de menos estándar mujeres y hombres (minuta) cómo Control de Calidad **Hallazgo 5.2:** Se observa desagüe de área de lavado y área de preparación de Carnes con rejilla mal instalada con orificios y con rugosidades los bordes del desagüe de la bodega de Fruver sin rejilla o protección en desagüe asimismo desagüe área de estufa sin continuidad lisa en su superficie externa el cual no garantiza el retiro adecuado de los líquidos del proceso de lavado se observa que el desagüe retiro de líquidos del cuarto frío no se encontraba en funcionamiento adecuado **Hallazgo 5.5:** Se observa deficientes procesos de limpieza desinfección en bordes de campana extracción los cuales cuenta con acumulación de grasa además de superficie interna (reversa) de las mesas metálicas de apoyo del área preparación de alimentos debajo de las festivas de cuarto frío de Bodega de Fruver carros de servicio y distribución de alimentos 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.

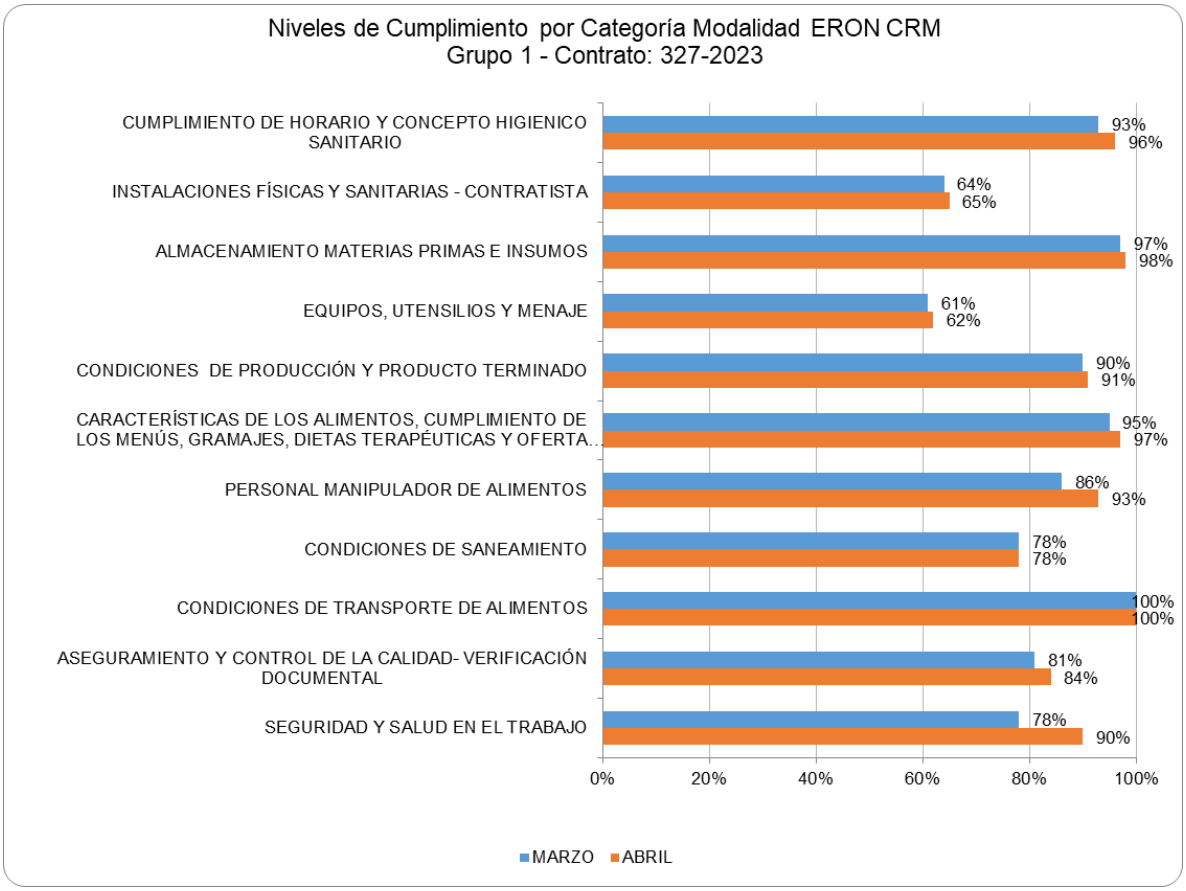
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	01/10/2024	Favorable	92%	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el área de lavado de menaje objetos en desuso (trampas grasas). **Hallazgo 1.2:** Se evidencia al ingreso del área de almacenamiento de materia prima pared 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, cinco han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son EPMSC EL BORDO, CPMSTUL TULUA, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. Por otro lado, tres establecimientos, han alcanzado concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Estos son: CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN RM y EPMSC IPIALES. Ahora bien, persiste EPMSC PASTO con un concepto DESFAVORABLE.

Durante el periodo de ejecución en campo por parte de la Interventoría, se evidencia renovación de los conceptos de EPMSC TUQUERRES, ERON DE POPAYAN RM. El contratista realizó gestión ante la autoridad sanitaria para renovar el concepto en EPMSC PASTO y EPMSC TUMACO, 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 marzo y abril de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT ANDINO COLOMBIANO del Grupo 1, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para el período de marzo y abril 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 87% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, aumentando 2,2 puntos porcentuales frente a la calificación obtenida en el periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (96%): Durante el mes de abril, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, aumento tres puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUMACO, PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G, ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES. En menor medida, pero en cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, se encuentra CPAMSPY POPAYAN con el 96% de cumplimiento, por incumplimiento en los horarios de atención durante el periodo. La categoría se afecta principalmente por los incumplimientos evidenciados en el ERON EPMSC PASTO con el 67% de cumplimiento en esta categoría, debido a concepto DESFAVORABLE en la última visita del ente territorial de salud.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (65%): Durante el mes de abril se evidenció un aumento de un punto porcentual en el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo de marzo, 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 TUQUERRES con el 93% de cumplimiento por puerta con corrosión y oxido, EPMSC EL BORDO con el 93% de cumplimiento por pisos y puertas con deterioro y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 se evidencia un porcentaje del 92%, afectado por mesón con deterioro y pared con humedad. Por otra parte en EPMSC IPIALES con el 87% de cumplimiento, afectado por lámparas sin funcionamiento en diferentes áreas, CPMSTUL TULUA con el 67% 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 DE POPAYAN con el 64% de cumplimiento por deterioro en pisos, paredes, lavamanos, mesones y lámparas del servicios de alimentación, EPMSC PASTO con el 64% 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 EPMSC TUMACO con el 56% de cumplimiento por lámparas sin funcionamiento, instalaciones eléctricas deterioradas, sifones sin rejillas y paredes y pisos con deterioro y 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 (98%): Se evidencia que el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo anterior (marzo) aumento un punto porcentual, 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 EL BORDO, EPMSC TUMACO, EPMSC IPIALES, CPMSTUL TULUA, EPMSC TUQUERRES, EPMSC PASTO y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento y en CPAMSPY POPAYAN con el 94% relacionado a cuarto frío sin estibas.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (62%): Se evidencia un aumento de un punto porcentual 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 cuatro 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: la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 88% de cumplimiento, afectada por faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5, en EPMSC IPIALES con el 78% por faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5 y por deterioro en equipos, 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, DE POPAYAN con el 62% de cumplimiento afectada porque el servicio no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, deterioro de utensilios y falta de acta de entrega de menaje.

Por otra parte ubicándose en incumplimiento de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran: EPMSC TUMACO con el 55% por faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5 y por carros sin identificar, en CPAMSPY POPAYAN con el 52% por faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5, de igual forma por deterioro en los equipos y utensilios existentes, en EPMSC EL BORDO con el 50% por deterioro en los equipos y utensilios existentes, equipos de frío sin funcionamiento y faltante en la entrega de menaje, finalmente, en CPMSTUL TULUA con el 45%, 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 Además, falta de entrega de dotación (menaje) a la PPL.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%): Para el periodo de marzo, se observa que la categoría obtuvo un punto porcentual más en el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con marzo, en los establecimientos del Grupo 1. Se resalta la ejecución al 100% en la categoría en DE POPAYAN, EPMSC PASTO, EPMSC IPIALES, 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 EL BORDO con el 95% de cumplimiento, afectado por incumplimiento en el protocolo de toma de contramuestras y EPMSC TUMACO con el 90% de cumplimiento, afectado por ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos, 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 82%, fue el establecimiento con mayor número de incumplimientos en la categoría, se reportaron 40 hallazgos en el periodo, relacionadas con falta de utensilios estandarizados y distribución en fondos no isotérmicos.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): En abril, se observa aumento de dos puntos porcentuales con respecto al periodo de marzo, ubicándose en cumplimiento 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, EPMSC TUMACO 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 encuentra EPMSC PASTO con el 97% de cumplimiento, por distribución de dietas en fondos y CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 91%, debido a entrega de componentes de la dieta en fondos y por no cumplir con los requerimientos del manual de dietas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría aumento siete puntos porcentuales teniendo en cuenta el periodo anterior (marzo), ubicándose en cumplimiento 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 y EPMSC PASTO donde se obtiene un cumplimiento del 100% para esta categoría, en menor medida, pero en el mismo rango de cumplimiento, se encuentra CPAMSPY POPAYAN con el 95% (falta personal capacitado para trabajo en alturas). Por otra parte ubicándose

en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran EPMSC IPIALES y con el 89% por falta de personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y falta de certificados médicos del personal manipulador de alimentos, la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 88% de cumplimiento, por falta de personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23, EPMSC TUMACO con el 83% y EPMSC TUQUERRES con el 82%, por falta del personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y falta de certificados médicos del personal manipulador de alimentos

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (78%): Durante el mes de abril, se evidenció un comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría de un punto porcentual con respecto al periodo de corte anterior (marzo). 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. EPMSC TUQUERRES con el 93% de cumplimiento por acumulación de hollín en estufa de 4 puestos y en 2 pailas, CPMSTUL TULUA con el 90% de cumplimiento por falta de recipientes para el manejo adecuado de residuos y DE POPAYAN con el 90% de cumplimiento, afectado por empozamiento de agua en mesón y campana 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 81% de cumplimiento afectado por falta de recipientes para el manejo adecuado de residuos y techo con acumulación de suciedad, EPMSC PASTO con el 80% 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 56% 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.

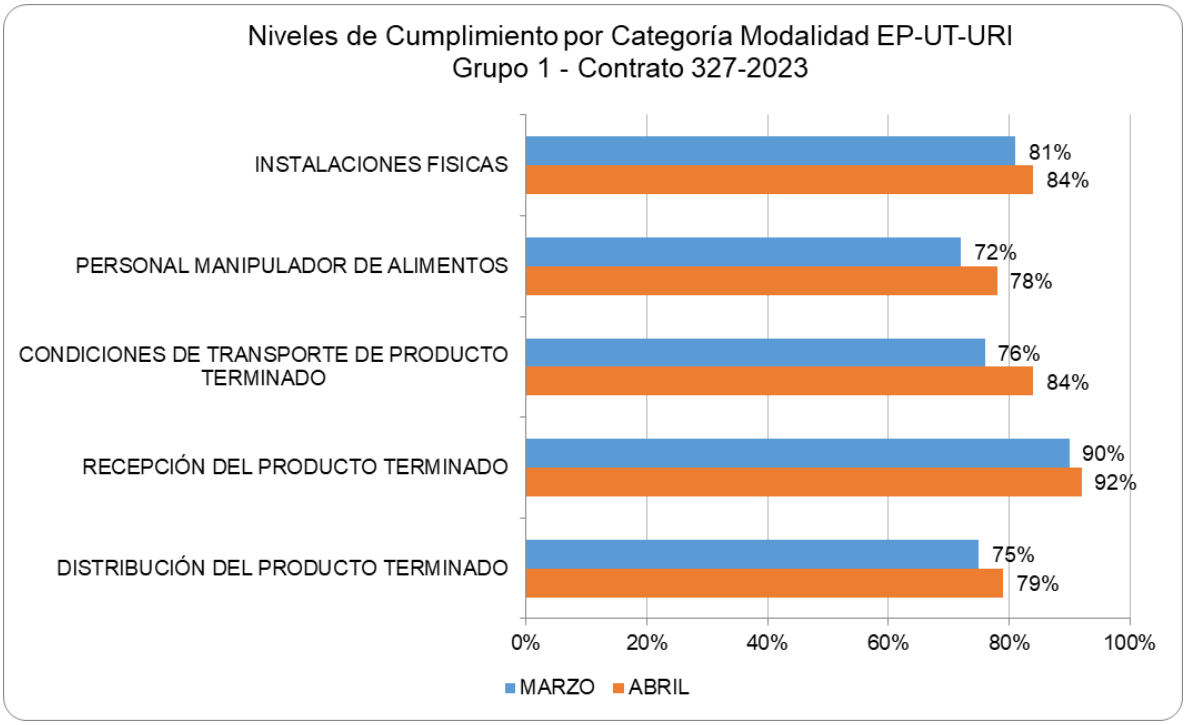
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Para el periodo de corte del presente informe esta categoría se mantiene estable en el porcentaje de cumplimiento, comparado con el periodo anterior (marzo). Se resalta el cumplimiento al 100% en los establecimientos objeto de verificación en el periodo de corte: CPAMSPY POPAYAN, EPMSC TUQUERRES, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO 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 CPMSTUL TULUA, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUMACO.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (84%): En el mes de abril se observa un porcentaje de cumplimiento tres puntos porcentuales mayor al evidenciado en el periodo informado anteriormente (marzo), Se resalta el cumplimiento de las obligaciones del contratista en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento, en menor medida pero en el mismo rango de cumplimiento se encuentran EPMSC IPIALES con el 92% de cumplimiento, por no contar con certificados de calibración acreditados por

ONAC y EPMSC PASTO con el 92% por falta de certificados de calibración de los equipos de medición. Por otra parte, en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, se encuentran, EPMSC TUQUERRES con el 88% 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, en DE POPAYAN con el 88% por falta de certificados de calibración de los equipos de medición y por falta de paz y salvo de proyectos productivos de los meses de octubre y noviembre 2024, CPAMSPY POPAYAN con el 84% de cumplimiento por afectaciones en calibración de equipos de medición, además por no contar con paz y salvos de los proyector productos (panadería). CPMSTUL TULUA con el 79% 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 75% 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. Finalmente, en EPMSC EL BORDO con el 70% 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 (90%): En el mes de abril, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1, se evidenció un aumento de doce puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría con respecto a marzo. Se resalta el comportamiento de EPMSC TUMACO, EPMSC EL BORDO, EPMSC PASTO, EPMSC IPIALES y DE POPAYAN, para el periodo de corte del presente informe, al haber obtenido el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero en el mismo rango de cumplimiento se encuentra CPAMSPY POPAYÁN con el 90% de cumplimiento, relacionado con personal manipulador de alimentos sin dotación completa (peto). Por otra parte, en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista se encuentran CPMSTUL TULUA, EPMSC TUQUERRES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, con el 75% de cumplimiento, debido a la falta o daño de equipos de extracción de aire en los servicios de alimentación.

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



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 marzo y abril de 2025, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 86,3% de cumplimiento en el mes de abril, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, aumentando 3,7 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 (84%): Se evidencia que esta categoría alcanza un porcentaje de cumplimiento del 84%, aumentando tres puntos porcentuales la calificación con respecto al periodo anterior (marzo), Se resalta el comportamiento de UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP URI FISCALIA, EP DE GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ, EP TAMBO, las cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría. En incumplimiento de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, se encuentran EP PERMANENTE con el 50% de cumplimiento por producto terminado colocado en el piso dentro de la EP, EP TUMACO con el 50% de cumplimiento por alimentos dentro de la EP Tumaco almacenados temporalmente en el piso y EP TIMBIO con una calificación del 0% en donde no se cuenta con almacenamiento temporal que garantice las condiciones higiénicas del producto terminado. En el periodo de corte del presente informe no se realiza verificación de la categoría en EP SUR BARRIO BOLIVAR.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (78%): Se evidencia en el periodo de corte de este informe, que el contratista muestra un aumento en el porcentaje de cumplimiento de seis 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, EP URI FISCALIA, EP DE GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ y EP TUMACO, 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, UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" y en EP TIMBIO.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (84%): Se evidencia que la categoría aumenta ocho puntos porcentuales en su calificación, con respecto al informe del periodo anterior (marzo). Se resalta el comportamiento de EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP URI FISCALIA, EP DE GUARDACOSTAS, y EP TUMACO, 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%, así como en EP TIMBIO con el 0% de cumplimiento, ambas en incumplimiento de las obligaciones del contratista. Por otra parte, en el periodo de corte del presente informe no se realiza verificación de la categoría en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" y EP PIENDAMÓ.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%): 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 92%, comparado con el 90% registrado en el periodo anterior (marzo), aumentando dos puntos porcentuales. Se resalta el comportamiento de EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP DE GUARDACOSTAS, EP PIENDAMO y EP TUMACO, al alcanzar el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría en el periodo de corte informado. En cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista se encuentran EP TIMBIO con el 89% de cumplimiento, EP URI FISCALIA con 88% de cumplimiento y UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" con el 62% de cumplimiento. Finalmente, en incumplimiento de las obligaciones del contratista se encuentra EP TAMBO con el 56% de cumplimiento debido a que el contratista no suministra el componente derivado cereal en el refrigerio nocturno menú #9, incumple con el menú establecido en el anexo 4, suministrando en la cena menú 9, tajada de plátano por ensalada cocida y en el refrigerio nocturno 1 papaya entera por bebida de fruta, incumpliendo con las especificaciones técnicas establecidas en la OTM.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (79%): Se evidencia que la categoría presenta un porcentaje de cumplimiento cuatro puntos porcentuales mayor con respecto al periodo informado anteriormente (marzo) 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 CAI3 AGUACLARA, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP URI FISCALIA, EP GUARDACOSTAS, EP PIENDAMO y EP TUMACO, obteniendo el 100% de cumplimiento en el periodo informado. Por otra parte, en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista ser encuentra la EP PERMANENTE con el 67% de cumplimiento. Finalmente, en incumplimiento de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida

por la USPEC, con un porcentaje del 50% de cumplimiento se encuentran la EP DE ROLDANILLO y EP TIMBIO. Se evidenció incumplimiento en todas las variables evaluadas de la categoría en la EP TAMBO (0%), por realizar la entrega de las bebidas en fondos y no individualmente como lo establece la OTM y porque no suministra los utensilios básicos (cuchara) para el consumo de los alimentos suministrados en la EP, además entrega una dieta sin el rotulo establecido.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a abril 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
EPMSC SEVILLA	22/10/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Algunas secciones en pared alta de bodega irregular.

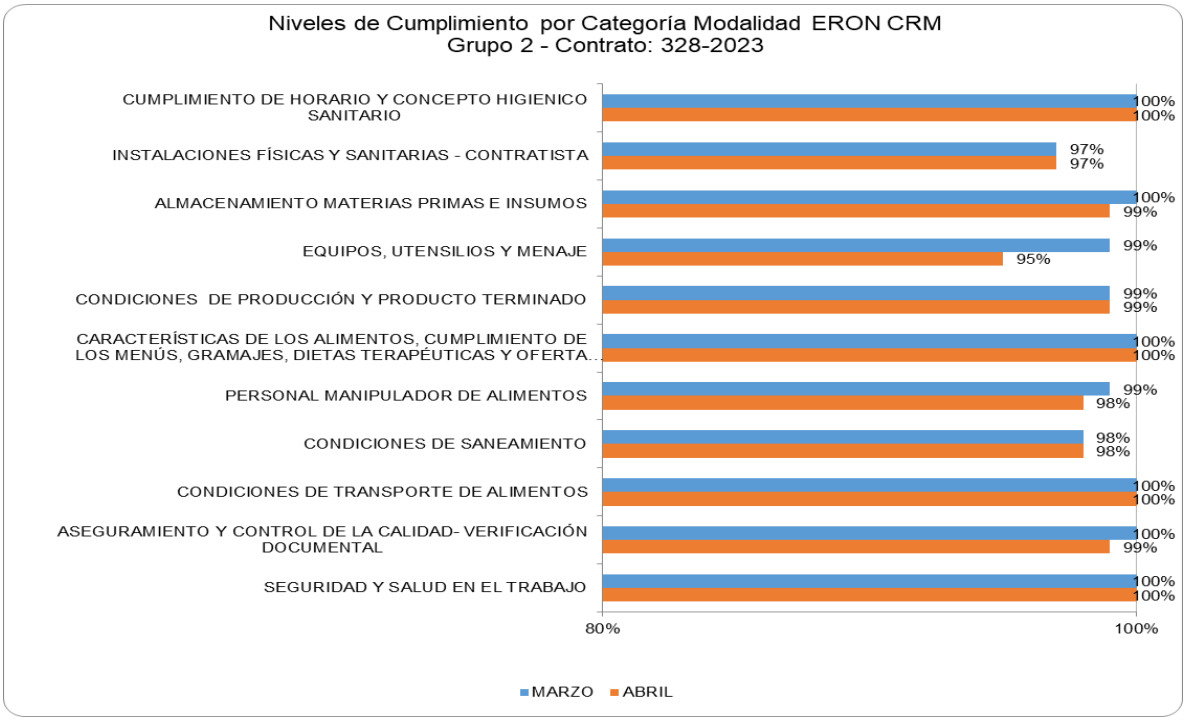
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC CAICEDONIA	22/10/2024	Favorable	98%	**Hallazgo 1.2:** Paredes con desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.3:** Techos en perlita, no sanitario – área proceso
EPMSC BOLIVAR	04/07/2024	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC LA UNION	07/05/2024	Favorable	94%	**Hallazgo 1.1:** Espacio reducido, no hay separación de áreas. **Hallazgo 1.2:** Mejorar el piso.
CPAMS EJECA	09/04/2025	Favorable	100%	Ninguna
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 marzo y abril 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:



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 marzo y abril de 2025, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 98.8% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, teniendo una disminución de 0.5% 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 LA UNIÓN y EPMSC SEVILLA cumplieron al 100% con los requisitos para esta variable; mientras que el EPMSC CALI con un 88% de desempeño, presentó una no conformidad en la variable

correspondiente al estado de las protecciones de las aberturas en las áreas de pre-alistamiento y zona caliente, esta situación se debió al deterioro de los angeos, asimismo, en la variable relacionada con la existencia y funcionamiento de un lavamanos no manual en el área de producción, dado que el equipo no se encontraba operativo. En cuanto a la Planta de Producción EP Cali G2 con el 92% de cumplimiento, se identificó una deficiencia en la variable correspondiente al estado de los pisos en el área del servicio de alimentación, evidenciándose desprendimiento de pintura y presencia de grietas.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuyó 1 punto porcentual con respecto al periodo anterior. En el EPMSC CALI con un desempeño del 99%, se observa afectación en la variable relacionada con el cumplimiento de los proveedores ofertados, se evidenció la presencia de azúcar proveniente del proveedor Ingenio del Occidente S.A.S., el cual no figura en el listado oficial de proveedores del Grupo 2. Los demás establecimientos, como ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (95%): Se puede identificar para esta categoría una disminución de 4 puntos porcentuales, respecto al mes de marzo. Se evidencia afectación en la variable relacionada con el estado de los equipos, utensilios y menaje, para el EPMSC BUGA (73%) y EPMSC CALI (97%), observándose paila sin asas en ambos establecimientos. Además, en el EPMSC BUGA se presenta alteración en la variable relacionada con el cumplimiento de equipos mínimos requeridos, toda vez que no cuenta con una hidrolavadora. Los establecimientos, ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNION, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2, presentan un complimiento del 100% para esta categoría.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): 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 CALI, EPMSC LA UNIÓN y La Planta de Producción EP Cali G2 cumplieron al 100% con los requisitos para esta variable; mientras que el EPMSC SEVILLA con un cumplimiento del 95%, presentó afectación en la variable relacionada con la temperatura de servido de los alimentos refrigerados (no mayor a 4°C +/-2ºC), liberándose ensalada a 15,6°C.

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 (98%): En las verificaciones realizadas a los establecimientos del Grupo 2 el contratista disminuyó 1 punto porcentual con respecto al mes anterior. Para el establecimiento EPMSC CALI con un desempeño del 97% se presenta afectación en la variable relacionada con el estado de la dotación del personal manipulador de alimentos,

evidenciándose petos deteriorados. En cuanto al establecimiento de EPMSC SEVILLA con un 88%, se observa alteración en la variable relacionada con el cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 23, siendo que, no se cuenta con 1 distribuidor. Se resalta el cumplimiento de todas las variables para esta categoría en los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNION, y la planta de producción Cali G2.

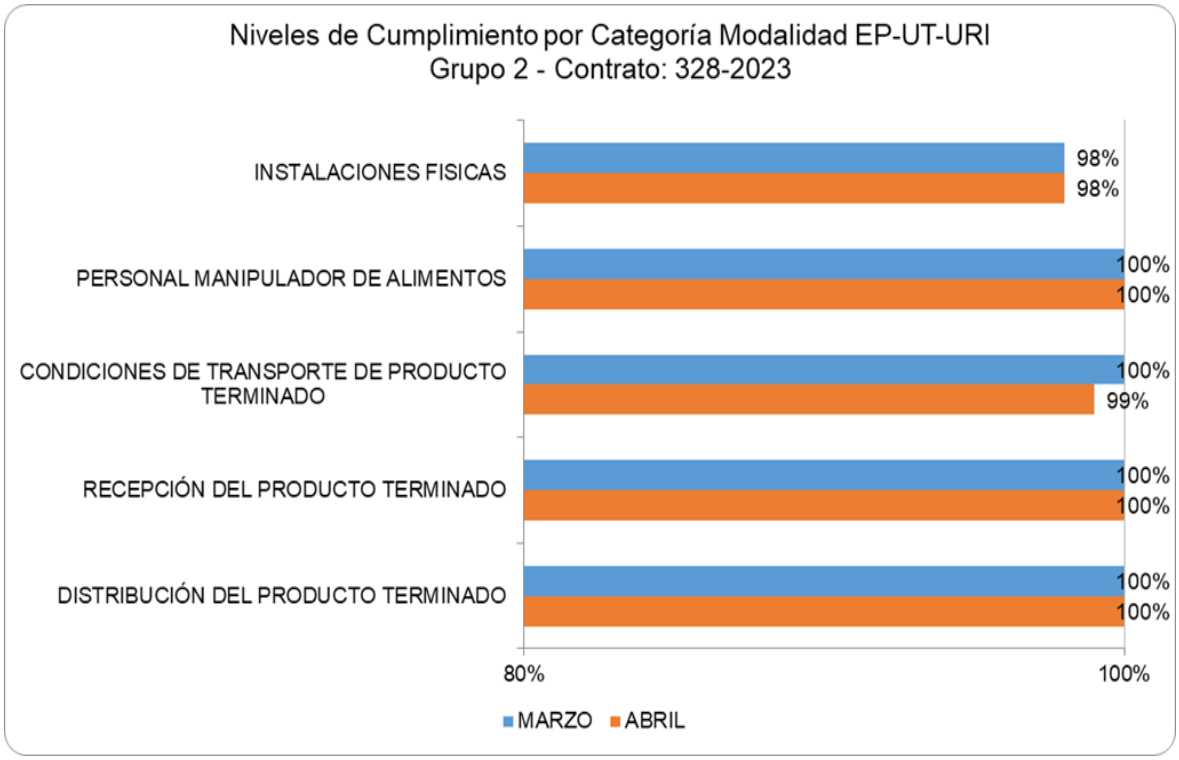
CONDICIONES DE SANEAMIENTO (98%): Para esta categoría se evidencia que el contratista se mantuvo estable con respecto al mes de marzo. Es perentorio mencionar que los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA y EPMSC LA UNIÓN, cumplen con la totalidad de los requerimientos de la categoría. Para el EPMSC CALI (97%) y la Planta de Producción EP Cali G2 (93%), se presenta afectación en la variable relacionada con la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios. Además, en el EPMSC Cali también se presenta alteración en la variable relacionada con la limpieza y desinfección de los extractores. En cuanto al EPMSC SEVILLA se observa un desempeño del 93%, por 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 mantenido su calificación del 100% respecto al mes anterior, logrado un desempeño superior en esta categoría. Esto demuestra que los establecimientos del Grupo 2 evaluados para este período, ERON EJECA, EPMSC BUGA, EPMSC CALI y la Planta de Producción EP Cali G2, cumplen plenamente con todos los requisitos de la categoría, garantizando óptimas condiciones de transporte de la materia prima. Durante el periodo del presente informe, en los establecimientos EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN y EPMSC SEVILLA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%): Se puede evidenciar para esta categoría una disminución del 1% en la calificación con respecto al mes anterior, relacionada con el cumplimiento del 96% en EPMSC LA UNION, donde se presenta afectación en la variable relacionada con los resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, dado que no se evidencia cumplimientos de la Res 1407 de 2022 para los reportes de resultados microbiológicos, toda vez que, dichos informes no indican la toma de 5 muestras para determinar conformidad. 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, garantizando la 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 marzo y abril 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.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 marzo y abril 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 99.6 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, disminuyó en 0.2 % la calificación en relación con el periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

INSTALACIONES FÍSICAS (98%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista mantiene su calificación con respecto al mes anterior. Este porcentaje se ve afectado, debido a que, en la estación de policía FRAY DAMIAN con un desempeño del 50%, el almacenamiento temporal de la alimentación se realiza en contenedor deteriorado.

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 marzo. 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, todos los establecimientos obtienen un desempeño para esta categoría, de 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (99%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento alto para esta categoría en el periodo de corte informado, sin embargo, se presenta una disminución del 1% con respecto al mes anterior. Este porcentaje se ve afectado, debido a que, en la estación de policía EP SEVILLA (80%), el vehículo que transporta los alimentos, cuenta con Concepto Sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud vencido, con fecha de expedición mayor a un año.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría el contratista mantuvo su calificación respecto al mes anterior (marzo) del 100%, reflejado en el cumplimiento total 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 (marzo). 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 con el 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 abril 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. **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,

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo 1.2: Mal estado del piso del área de proceso, las paredes del área de proceso y 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.

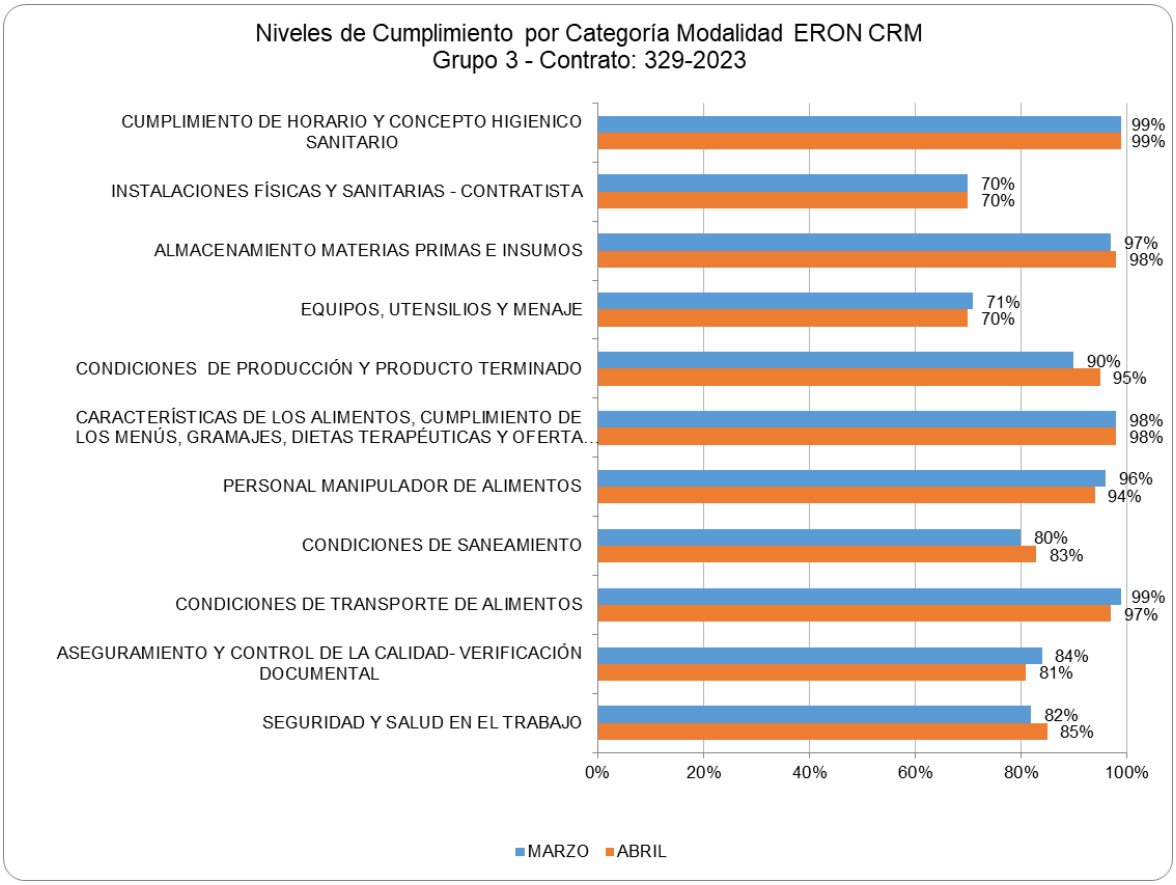
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, tres establecimientos, un rancho y una planta de producción presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, correspondiente a los establecimientos EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO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

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 marzo y abril 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:



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 marzo y abril 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 89.4% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, aumentando en 1.2% la calificación en relación con el 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 marzo de 2025, se evidencia que

el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril 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 ERON COJAM JAMUNDI, debido a los retrasos presentados en el proceso de limpieza y desinfección de las fiambreras por parte de las PPL. 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 una de las categorías con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Con respecto al mes de marzo de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril de 2025. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron EPMSC SILVIA con 87%, EPMSC CARTAGO con 75%, CPAMSPAL PALMIRA con un 61% y COJAM JAMUNDI con 44%. Los aspectos negativos que afectaron la calificación general fueron: lámparas y/o reflectores sin funcionamiento; instalaciones eléctricas en mal estado (cableado expuesto y/o sin protección); sistema de evacuación de aguas residuales sin protección y/o con rejillas y/o angeos, en mal estado; lavamanos en mal estado (sin ducto de desagüe); pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados; paredes agrietadas, con desprendimiento de pintura y/o material; techos en mal estado; uniones piso - pared en mal estado; mesones desajustados y deteriorados; puertas con deterioro; aberturas sin protección y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos sin protección. Entre los aspectos positivos se destaca, la gestión realizada por el contratista ante el INPEC, para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación; lavamanos de accionamiento no manual ubicados en el área de proceso; letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM, en buen estado, ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso; área exclusiva y señalizada para el ensamble de las raciones y el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES. Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC PUERTO TEJADA, seguido de PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con un 93%.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (98%): Durante el periodo de abril de 2025, se puede evidenciar un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de marzo de 2025. Entre 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, así como la correcta aplicación de etiquetado y rotulado para el empaque primario; implementación del método PEPS e identificación por rotulo de colores; materias primas almacenadas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, debidamente identificadas; cumplimiento de las distancias perimetrales; 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 CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, en 13 de las 14 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados fue No Observada durante las verificaciones, seguido de COJAM JAMUNDI con 96% y EPMSC PUERTO

TEJADA con 95% de desempeño. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: almacenamiento de materias primas que no se encuentran en el listado de proveedores ofertados y almacenamiento de materias primas en canastillas de material sanitario en deficientes condiciones de higiene.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (70%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y con deterioro (marmitas y estufas con fugas, estufas con quemadores en mal estado y combustión inadecuada, puestos de cocción sin perillas; equipos con presencia de corrosión; pailas y ollas, sin asas); servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC; caldera y extractores de aire, fuera de funcionamiento; congeladores en mal estado (puertas y láminas desajustadas, bisagras deterioradas y con presencia de corrosión 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), el establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDI con un porcentaje de 48%. Entre los aspectos a destacar, cabe mencionar que, los cuartos fríos (refrigeración-congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando correctamente; los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasas en buen estado y funcionales; el menaje y/o equipos en desuso se encuentran identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO" y se cuenta con soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM). 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 EPMSC PUERTO TEJADA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO y CPAMSPAL PALMIRA con una calificación de 88%, 78% y 64%, respectivamente.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%): Con respecto al mes de marzo de 2025, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los establecimientos: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría cada uno, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con un 94%. 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; uso de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes 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 alimentos refrigerados a temperatura superior a 4°C +/- 2ºC; equipo de medición básico (gramera), fuera de funcionamiento; 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; rotulado de contra muestras erróneo; ensamble y distribución de la bebida de la cena y refrigerio nocturno en bolsa plástica para los PPL adscritos a la dieta y distribución de derivados de cereal 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 88%.

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 marzo de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril de 2025. Entre los aspectos positivos se puede destacar: cumplimiento del ciclo de menús y la entrega de la totalidad de los componentes en cada tiempo de alimentación; el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones; cumplimiento en los gramajes y calidad organoléptica de las preparaciones de los menús verificados a suministrar en el ERON, EPs, UTs y URIs; suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima; desarrollo del programa de tamizaje nutricional de acuerdo a lo estipulado en la OTM; 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 excedió el número de intercambios permitidos 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 96% de cumplimiento. En relación a los hallazgos que afectaron la calificación general se encuentran, la entrega de dietas terapéuticas para la PPL no acorde con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas; ensamble y distribución de la bebida de la cena y refrigerio nocturno en bolsas plásticas para los PPL adscritos a la dieta y ausencia de registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de marzo de 2025. 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; y manipuladores de alimentos y/o distribuidores con dotación en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas. El establecimiento con el menor desempeño fue PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 88%. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría se encuentra la entrega de dotación completa a visitantes; 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 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. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC PUERTO TEJADA 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 CPAMSPAL PALMIRA y ERON COJAM JAMUNDI con un 94% y 91% de desempeño, respectivamente.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (83%): Con respecto al mes de marzo de 2025, se presenta un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC CARTAGO con 93% y EPMSC PUERTO TEJADA con 90% 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; instalaciones sanitarias limpias y dotadas con elementos de higiene personal; 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; el suministro de agua potable en el servicio de alimentación; la limpieza y desinfección de las trampas de grasas; el análisis diario 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; el uso de recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica; el correcto manejo de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables; servicio de alimentación libre de huella, presencia o daño causado por plagas. Por otro lado, los establecimientos con menor desempeño fueron CPAMSPAL PALMIRA con un 78% y finalmente COJAM JAMUNDÍ con un 73%, relacionado con hallazgos que hacen referencia a paredes, pisos, techos, barreras de protección (angeos), campanas y/o extractores de aire y utensilios, en deficientes condiciones de higiene y pisos con estancamiento de agua.

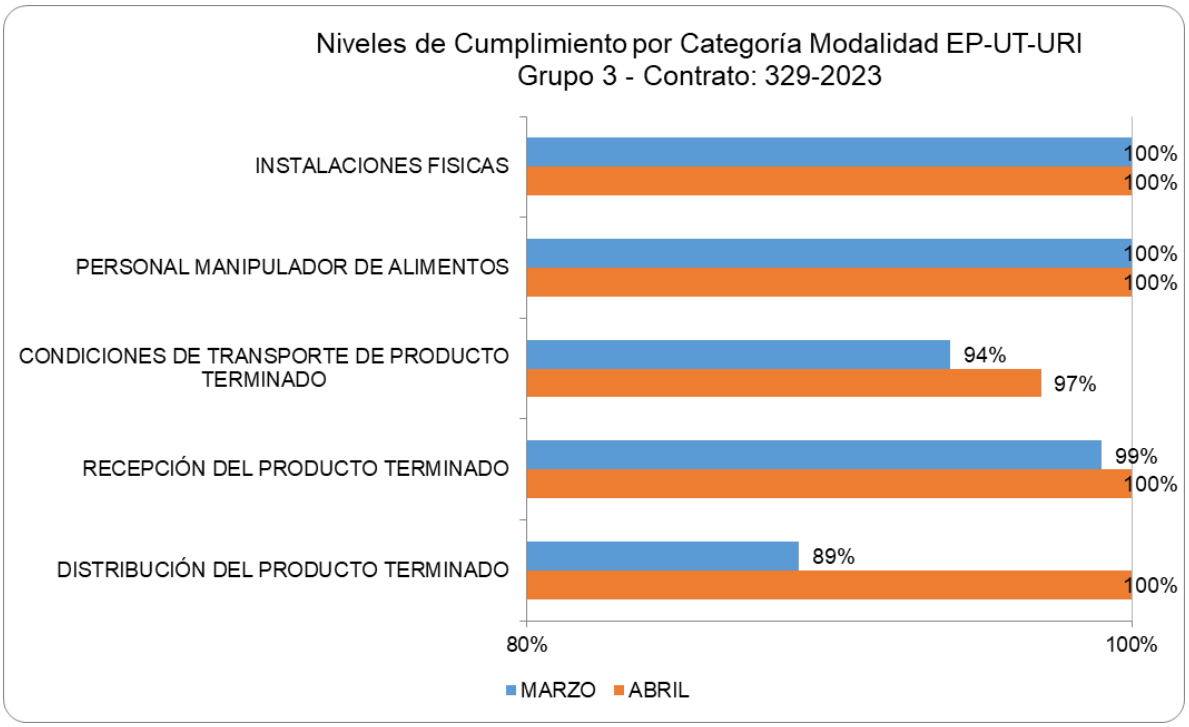
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): En comparación con el periodo anterior, se presentó una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. El aspecto que influyó negativamente en la calificación corresponde al transporte de alimentos directamente sobre el piso en COJAM JAMUNDI con un 93% de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas, 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 evidencian vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, 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. Durante el periodo del presente informe, con respecto al establecimiento EPMSC SILVIA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (81%): Con respecto al mes de marzo de 2025, para esta variable se presentó una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA, COJAM JAMUNDI, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO y CPAMSPAL PALMIRA con 87%, 85%, 82%, 74% y 72% de desempeño, respectivamente, 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); ausencia de muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6; carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos y falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería). 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; 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. 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%. 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 (85%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de marzo de 2025. Se resalta el desempeño de los establecimientos CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA que presentan cumplimiento del 100%. 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 campanas y/o extractores de aire, en servicio de alimentación o extractores de aire sin funcionamiento. Los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC PUERTO TEJADA, COJAM JAMUNDI y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 80%, 73% y 60% 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 marzo y abril de 2025.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 marzo y abril 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 99,4% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, incrementando en un 2.3 % 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 (100%): Con respecto al mes de marzo de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril 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 y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): Con respecto al mes de marzo de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril 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 el establecimiento UT ARBUE, 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 (97%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo con la gráfica se puede evidenciar un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los aspectos que favorecieron la calificación son: diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos, vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene y que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. El aspecto que afectó la calificación corresponde a un vehículo transportador con la revisión técnico-mecánica, vencida. Para el establecimiento UT ARBUE, 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 GINEBRA, EP COMANDO SUR DE

POLICIA, EP LIMONAR, EP PUERTO TEJADA y EP MARTE BUENAVENTURA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. El establecimiento con menor desempeño fue EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 80%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; 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. Los establecimientos UT ARBUE, EP GINEBRA, EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. 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.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar un incremento del 11% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de marzo de 2025. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a cada PPL y los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados. Por otra parte, cabe indicar que en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con dietas ni PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

2.2.4 GRUPO 4

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es al 30 de abril de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UT UNIDOS USPEC 2024.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC LA PLATA	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.
EPMSC FLORENCIA	11/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81.5%	Se evidencia deterioro en la infraestructura: pisos con grietas y acumulación de grasa, mesones empozamiento de agua, estufas deterioradas, personal nuevo sin dotación.
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.

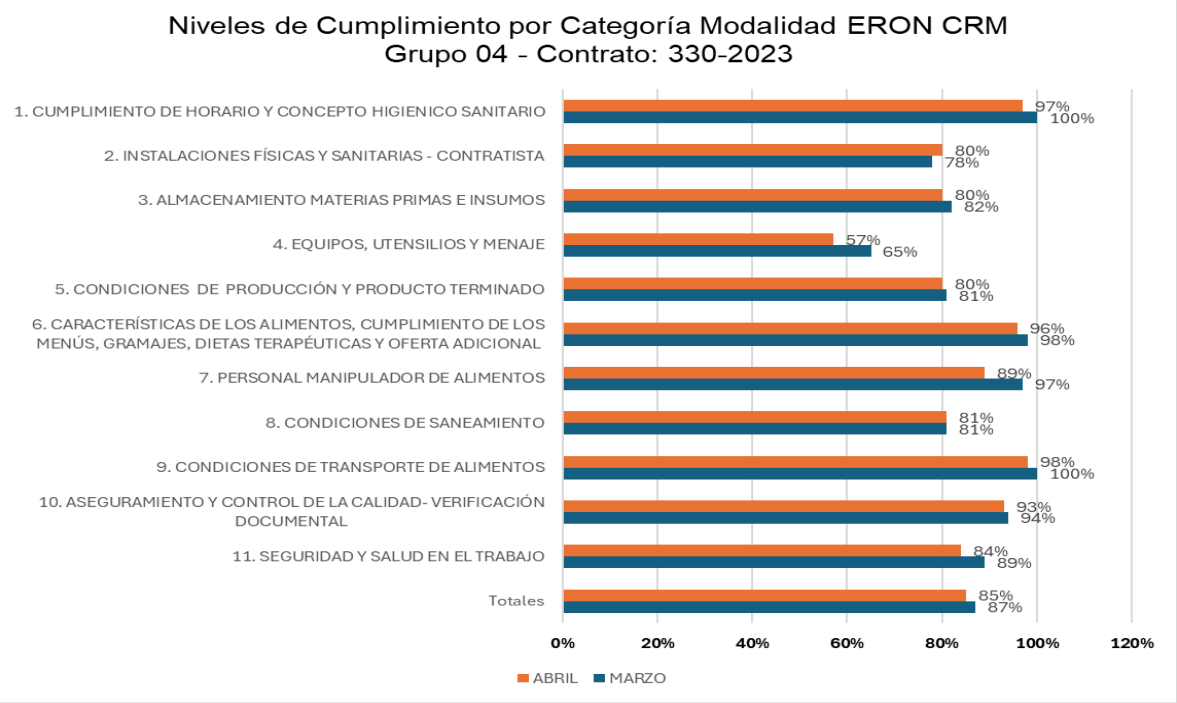
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Se realizó capacitación en contaminación cruzada y lavado de manos con sus correspondientes soportes.
EPMSC GUAMO	13/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.0 %	Se sigue evidenciando hallazgos en cuanto a infraestructura, pisos y paredes con porosidad, 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, el establecimiento 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 30 de abril 2025 y el comparativo con el mes de marzo de 2025:



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 30 de abril 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 abril y marzo:

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTOS SANITARIOS – CONTRATISTA (97%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de abril del 2025 disminuyo su cumplimiento debido a que en el mes de marzo 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. Por otro lado, en el establecimiento ERON EPMSC EL GUAMO, se evidencia que la fecha de emisión del concepto sanitario por parte de la Entidad Territorial de Salud supera los 365 días y no se evidencia gestión por parte del contratista para que esta se lleve a cabo.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (80%): Esta categoría en el mes de abril del 2025 aumento su desempeño con respecto a marzo del 2025 donde se alcanzó un 78%. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos EPMSC EL GUAMO con 62%, ERON EPMSC FLORENCIA con 66%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 79%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 85%, ERON EPMSC PITALITO con 87%, ERON EPMSC GARZON 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 (80%): Esta categoría en comparación del mes de marzo del 2025 disminuyo su cumplimiento del 82%, aun 80% en el mes de abril, viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC FLORENCIA con 88%, ERON EPMSC GARZON con 85%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 84% y ERON EPMSC PITALITO con 81% de cumplimiento durante el periodo. Por otro lado, los establecimientos con menor porcentaje fueron ERON EPMSC LA PLATA con 63%, ERON EPMSC EL GUAMO con 67%, 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 (57%): En el mes de abril del 2025, dicha categoría disminuyo su cumplimiento comparando con marzo del 2025, pasando de un 65% a un 57%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo son ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS ambos con un 46%, ERON EPMSC GARZON con 56%, seguido de PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 57%, ERON EPMSC PITALITO con un 67% y ERON EPMSC LA PLATA con 77% y ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 78% 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 (80%): En comparación con el mes de marzo del 2025 el porcentaje de cumplimiento disminuyo de un 81% en marzo del 2025. Cabe resaltar el cumplimiento del 100% en ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA con un 97% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 cada uno con 92%, 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 85%, ERON EPMSC GARZON con 78%, ERON EPMSC PITALITO con 77%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 65%, y ERON EPMSC FLORENCIA con 62%, evidenciándose hallazgos relacionados con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas los cuales no evitan el riesgo de contaminación cruzada. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC. El contratista no garantiza el servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada, adicionalmente las contra muestras no cumplen con lo establecido en la OTM.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**96%):** En comparación esta categoría disminuyo respecto al mes de marzo del 2025, mes en el cual se había alcanzado un 98% de cumplimiento. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC NEIVA, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, y ERON EPMSC LA PLATA alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. La calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se supera el número de Intercambios permitidos a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, no se cumple con las características organolépticas de los alimentos, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. Lo anterior, evidenciado en los establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 87%, ERON EPMSC PITALITO con el 94% y ERON EPMSC GARZON con 90% de cumplimiento. En el establecimiento ERON EPMSC GARZON, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones, debido a la falta de estandarización en los procesos de preparación y de servido de la alimentación.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%): En comparación del mes de marzo del 2025 se evidencia que el porcentaje de cumplimiento disminuyo, dado que se había alcanzado un 97%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC LA PLATA, que presentan cumplimiento del 100% y ERON EPMSC GARZON con 98%, 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, en los establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA con 75%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 80%, ERON EPMSC PITALITO con 83% y la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 89%,

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 en el mes de abril del 2025 se evidencia que mantuvo un 81% alcanzado en el mes de marzo 2025. Se evidencia para esta categoría los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC NEIVA con 65%, ERON EPMSC EL GUAMO con 69%, ERON EPMSC GARZON con 74%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 82%, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 85%, ERON EPMSC LA PLATA con 86%, ERON EPMSC FLORENCIA 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.

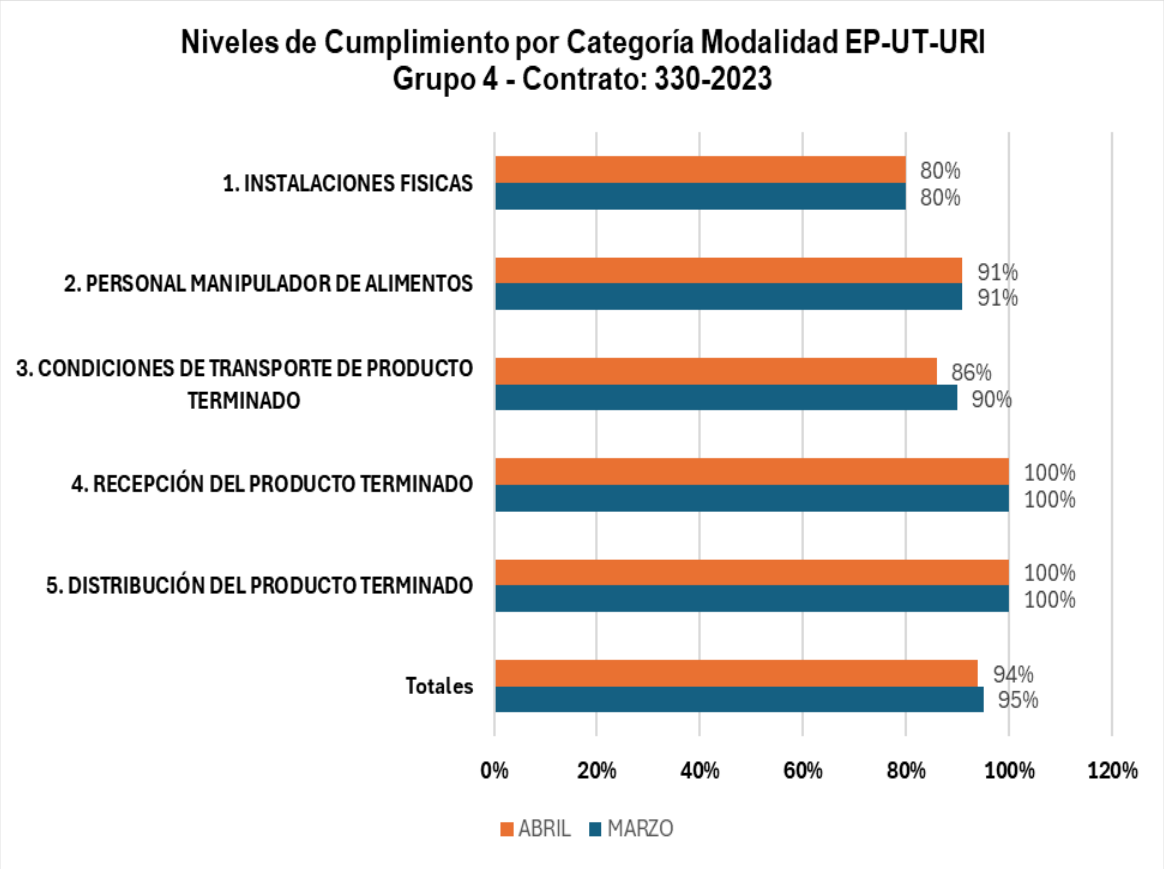
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (98%): Esta categoría en el mes de abril del 2025 disminuyo el porcentaje de cumplimiento dado que en marzo 2025 se alcanzó un 100%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos en tres establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA 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. Por otro lado, en el establecimiento ERON EPMSC PITALITO con 80%, se vio afectado debido a que los alimentos no son transportados en recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del medio de transporte.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (93%): 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. 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 y verificación de equipos de medición. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros. Por otro lado, en el establecimiento ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 67%, el contratista no realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM, y los muestreos microbiológicos no cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (84%): Esta categoría en comparación disminuyo el porcentaje de cumplimiento alcanzado en el mes anterior del 89%. Para esta categoría los

establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 50%, ERON EPMSC GARZON con 73% y ERON EPMSC LA PLATA con 86%, 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 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 30 de abril de 2025 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 marzo 2025 y abril 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 marzo del 2025 donde se alcanzó un 80% mantuvo en el mes de abril del 2025 un 80%. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos EP 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 marzo del 2025, el porcentaje de cumplimiento se mantuvo en el mes de abril, 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 (86%): En comparación del mes de marzo del 2025 se evidencio una disminución en el porcentaje de cumplimiento, ya que en el mes de marzo alcanzo un 90% 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. Por otro lado, en la EP TARQUI – HUILA, no se lleva a cabo

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 desde el mes de enero, febrero y marzo 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%	**Seguimiento realizado en visita del 22/04/2025:** 1.2. Se evidencian pisos y paredes en material sanitario, sin embargo, se observa algunas áreas sin protección, algunas partes no se observa uniformes. Seguimiento: se evidencia subsanación de paredes, limpieza constante y mantenimiento de diferentes áreas. Se verifica registro de visita de mantenimiento. 3.1. Se evidencia personal en buen estado de salud, sin embargo, no se observa plan de medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedad del personal manipulador. Seguimiento: se evidencia que el personal se encuentra en seguimiento constante de su estado de salud, se verifica registro de "Verificación de condiciones de salud manipuladores de alimentos", el cual reporta PPL con herida de manos y acción correctiva realizada.
EPMSC VILLETA PLANTA EXTERNA	03/07/2024	FAVORABLE CON COMPROMISOS	71%	**Seguimiento realizado en visita del 21/04/2025:** 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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: se evidencian recipientes para la disposición temporal de los residuos. 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 en inadecuadas condiciones de limpieza, con polvo.
PLANTA DE PRODUCION PARA ESTACIONES DE POLICIA CAJICA - ZIPAQUIRA	01/04/2025	FAVORABLE	94,5%	**Seguimiento realizado en visita del 04/04/2025:** 1.2 Se observa falta de continuidad de las uniones continuas piso pared del área de cocina caliente y área de porcionado de alimentos. Seguimiento: Se evidencia que a pesar de ello, en las áreas se garantiza la limpieza y desinfección continua y se tienen los registros actualizados de dichas actividades. 1.3 Se observa rugosidad en el techo del área de acondicionamiento de alimentos, área de almacenamiento y área de equipos de refrigeración. Seguimiento: se evidencian techos limpios y sin afectación por condensación de vapores.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				5.5 El área de utensilios (traperos) es de uso compartido con el área de recolección de residuos sólidos. Seguimiento: no se evidenciaron traperos en el área de residuos sólidos durante la visita.
EP GUADUAS LA ESPERANZA	12/08/2024	FAVORABLE	90%	Seguimiento realizado en visita del día 25/04/2025. 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 continua**,** el diseño de los techos no permite el acceso para realizar una adecuada limpieza, no se observan gestiones para corregir puesto que el rancho oficialmente se encuentra en contingencia. 2.1 Se evidencian equipos en deterioro con óxido. **Seguimiento:** Se evidencia marmita #3 con fisuras y fugas de vapor. 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 la pendiente con la que cuenta el piso no es la adecuada 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 15/04/2025. 1.2 condiciones de pisos y paredes, se observa algunas zonas del piso con óxido,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 en cual exige la apertura de los equipos para realizar lectura, ocasionando subjetividad en los mismos. Se llevan registros de temperatura con aproximación a la décima de grados, pero ese termómetro no permite ese grado de precisión. **Seguimiento**: En este punto no se evidencian acciones de mejora. 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 24/04/2025. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				alimentos y presenta desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** En este hallazgo se continúa en las mismas condiciones, se considera mantenimientos de mayor cuantía. Sin embargo, se observa que, el operador aplicó pintura en las 5 columnas de producción, y en paredes de ingreso a bodega y al servicio, hasta el nivel asequible. **1.3** Techos: presentan desprendimiento de pintura. **Seguimiento**: En este hallazgo se continua en las mismas condiciones. **1.4** Instalaciones sanitarias: El lavamanos para uso de los manipuladores de alimentos, cuenta con pedal para accionamiento no manual, sin embargo, falta un ajuste de instalación para su respectivo uso. **Seguimiento**: Este hallazgo continuo en las mismas condiciones. **4.1.** El establecimiento no cuenta con documentos que comprueben certificado de comercialización del pollo (registro sanitario) como alimentos de alto riesgo. **Seguimiento**: El operador aporta registro sanitario del pollo de marca Maprica. Sin embargo, la interventoría sostiene hallazgo en el punto 1.3 del acta por el rotulado del pollo de la marca, puesto que no se registra la dirección del fabricante. **4.1.** Alimentos conservados mediante congelación, no son descongelados gradualmente previo al uso. **Seguimiento**: Se evidencia adecuada descongelación de proteínas, usando el cuarto de refrigeración.
CPMS ESPINAL	21/05/2024	FAVORABLE	98%	Seguimiento realizado en visita del día 21/04/2025. 1.4 Se observa inodoro dañado **Seguimiento:** Se evidencia inodoros en buen estado
CPMSMEL MELGAR	01/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66%	Seguimiento realizado en la visita del 22/04/2025. No se realiza el respectivo seguimiento teniendo en cuenta que el operador se encuentra dentro de los tiempos para ejecutar el plan de mejora respectivo. A continuación, se enumeran los hallazgos encontrados: 1.1. Se evidencia antes de ingresar al área de proceso, dos canecas con sobras de alimentos sin garantizar su debida protección. 1.2. Se evidencia fracturas de baldosa en piso en diferentes zonas del área de proceso, desprendimiento de baldosas en pared

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				ubicada cerca a la estufa, se evidencia grietas en pared por escaleras, desprendimiento de pintura en pared parcialmente, se evidencia avería en rejilla de protección para el drenaje ubicado en área de proceso y esta rejilla no es anti plaga. 1.3. Se evidencia deterioro en techo ubicado en área de almacenamiento, distancia entre piso y puerta superior a 1 cm presencia de óxido y desprendimiento de material de la puerta de ingreso parte inferior, no se evidencia acceso al falso techo para operaciones de limpieza y desinfección. 1.4. No sé evidencia lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso. 2.1. Olla o recipiente para almacenamiento de bebida, presenta fisuras en la parte superior. 2.2. Superficie de picado tabla para fraccionar color verde presenta deterioro. 3.2. Presentan certificado médico de aptitud para manipular alimentos y bebidas de solo 2 manipuladores de 4 que hacen parte de las actividades. 3.4. Presentan certificado de capacitación de 2 personas, y no presentan el desarrollo o plan de capacitación continua y permanente para el personal, 2 manipuladores no cuentan con un plan de capacitación continuo y permanente. 4.1. Se evidencia limones, cebolla y pimentón parcialmente en mal estado junto con los demás productos. 4.4. Almacenamiento de envases desechables en una canastilla donde se evidencian almacenamiento de cebolla y guantes, almacenamiento de ensaladas, zanahoria rayada sin garantizar su trazabilidad o información del producto, almacenamiento de color en un recipiente plástico sin garantizar su trazabilidad o información del producto. 5.1. No presentan soportes de mantenimiento de filtro de agua. 5.3. Recipientes para la disposición de residuos orgánicos sin protección, no se evidencia aislamiento del área donde se disponen los residuos orgánicos, se evidencia averiado el sistema de apertura de un recipiente para la disposición de residuos sólidos ubicado en área de proceso. 5.5. Suciedad en extractores, presencia de grasa, no cuentan con dosificador del agua y del agente desinfectante para la dosificación de los productos empleados para las

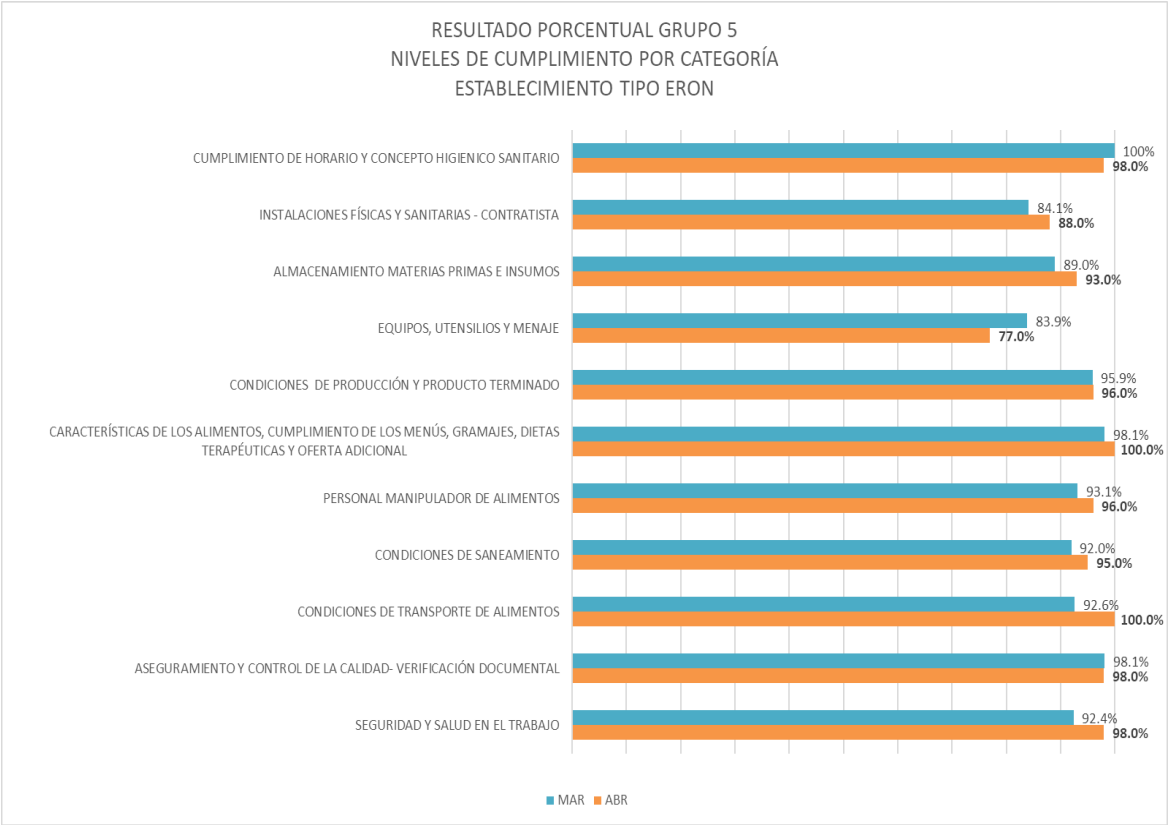
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				actividades de limpieza y desinfección, canastillas presentan suciedad, residuos de sobra de alimentos sobre piso cerca del drenaje. 5.6. No se evidencia disposición final de los residuos sólidos en el programa de plan de saneamiento, no se evidencia fuente de captación del programa de abastecimiento del agua.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de abril 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 la PLANTA DE PRODUCION PARA ESTACIONES DE POLICIA CAJICA – ZIPAQUIRA y 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 abril de 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la Interventoría a ERON.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 **94.5%,** con concepto de cumplimiento de las obligaciones, y aumentando 1.8% con respecto al mes anterior. Los establecimientos de menor puntaje para este período corresponden a ERON CPMSMEL MELGAR y ERON EPMSC GIRARDOT con 92%, mientras que en el de mejor puntaje se consolida PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ con 99% 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 se evalúa al operador la entrega de los diferentes tiempos de comida en las franjas horarias establecidas en la OTM, el mantenimiento de concepto favorable o favorable con requerimientos de los establecimientos a su cargo, además de la implementación de acciones de mejora sobre las observaciones generadas por las Entidades Territoriales de Salud en las visitas de seguimiento a los servicios de alimentación. Para este período se obtuvo un cumplimiento de **98%**, disminuyendo 2% frente al anterior, afectado únicamente por ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA con 94% por presentó incumplimiento el día 25/04/2025 en el horario de entrega de la alimentación en el tiempo de comida desayuno, ya que se inició la entrega después de las 8 am, no cumpliendo con lo establecido en la OTM.

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 **88%**, aumentando su puntaje en un 3.9%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con mayor puntaje en la categoría corresponde a PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ con 100% 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 columna en la parte inferior con falta de pintura y corrosión. 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 (73%):** bombillas sin protección en las áreas de producción y almacenamiento, baldosas con agrietamiento y paredes con desprendimiento de pintura en áreas de proceso, y recipientes de disposición de residuos sólidos con 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 **93%**, con un aumento del 4% respecto al mes anterior, y sobresaliendo ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA 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 80% de cumplimiento, esto debido a que se evidenciaron fichas técnicas con faltante de información y no cumplimiento de la proyección del plan de compras, afectando la disponibilidad de materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús.

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 **77%** en la categoría, indicando cumplimiento parcial de las obligaciones, además de representar una disminución en la calificación de 6.9% con respecto al mes anterior. El ERON EPMSC VILLETA 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 (79%):** 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; el cuarto de congelación del servicio principal fuera de servicio por daño; no se evidenció la instalación de trampas de grasas portátiles, ni subterráneas, el operador cuenta con una pero no ha sido instalada.
- **ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA (60%):** el operador no contaba con los equipos mínimos requeridos, teniendo un faltante de 3 sartenes basculantes; adicional, de dos calderas con que cuenta el establecimiento una no funciona y la otra funciona de forma y con riesgo de siniestro en lo cual esta interventoría a dado la alerta de forma continua a la

entidad, de la misma forma, se evidenció a la marmita #3 fuera de servicio ya que presenta fisuras y fugas de vapor; se evidencia que el pelapapas no está en el servicio pues se encontró en mantenimiento; se evidenció marmita #4 funcionando regularmente; así mismo, se observaron 5 carros transportadores correspondientes a los patios 1,3,4 y 7-8, 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 **96%,** aumentando su desempeño apenas en un 0.1% frente al tiempo de evaluación anterior. ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, 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 90% de cumplimiento, esto debido a que los alimentos proteicos y reguladores son enviados para su distribución en los patios en canastillas y no en recipientes isotérmicos como lo indica la OTM, para que conserven la temperatura de inocuidad y no pueda ocurrir una posible contaminación de los alimentos.

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, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **100%**, aumentando 1.9% frente a la calificación del período anterior.

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 **96%**, aumentando 2.9% frente a lo obtenido en el periodo anterior. ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON EPMSC CHAPARRAL con un 89% de cumplimiento, corresponde al servicio de alimentación con el menor desempeño, debido que se presenta en las visitas en el cargo de profesional Salud y Seguridad en el Trabajo a la señora Danna Sofia Lozano Contreras, quien presenta diploma de Tecnóloga en gestión, no cumpliendo con el perfil del profesional solicitado por la entidad para el cargo de SST. Adicionalmente, se evidencia que el personal adicional supervisor de mantenimiento y supervisor de Calidad y estaciones de Policía superan el tiempo establecido para visitas al establecimiento, ya que estas deben realizarse de forma quincenal, esto de acuerdo al anexo 23 y al número de PPL atendidos.

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

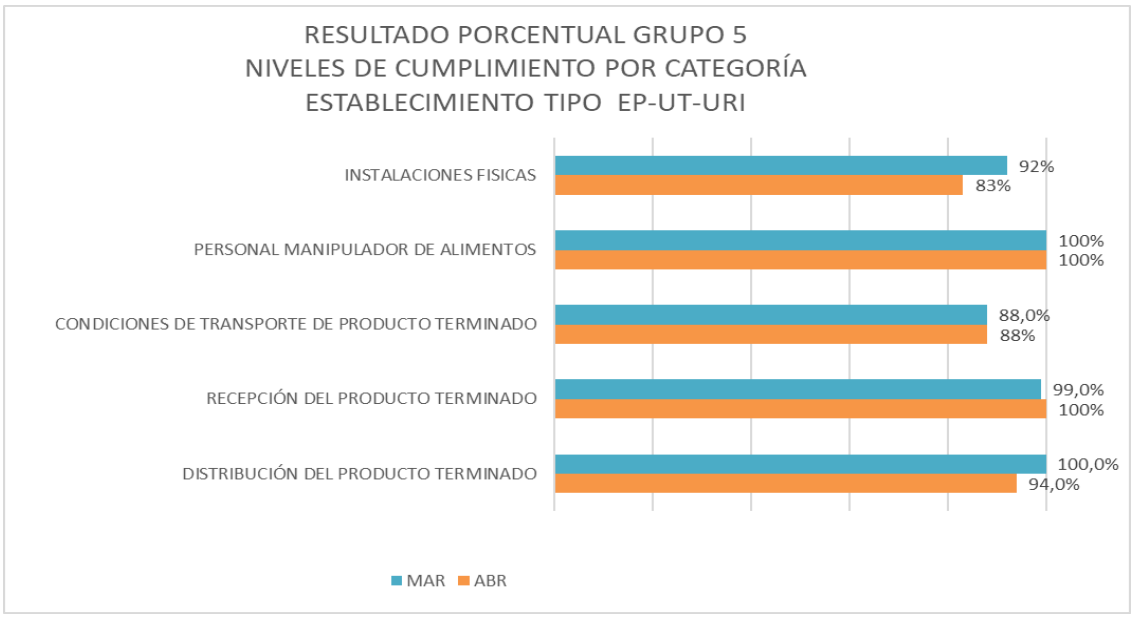
residuos y control de plagas, de acuerdo con la normatividad vigente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **95%**, 3% más que la obtenida el período anterior. La PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ corresponde al único establecimiento que obtuvo 100% en sus verificaciones, mientras que ERON CPMSMEL MELGAR con 88% de cumplimiento se consolida como el establecimiento con menor puntaje obtenido, esto al evidenciar deficiencia de limpieza y desinfección de campana extractora y canastillas de almacenamiento de materia prima; así mismo, se evidenció que el establecimiento no tiene una separación física, entre el sitio de almacenamiento de productos de aseo, y el almacenamiento de frutas y verduras, con el fin de evitar una posible contaminación de alimentos, por otra parte los recipientes para residuos sólidos para el almacenamiento temporal de residuos sólidos exterior se observaron sin tapa lo que puede provocar la proliferación de plagas, adicional, sin identificación del sitio.

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, aspectos para las cuales el operador tuvo un 100% de cumplimiento en la totalidad de establecimientos verificados.

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 mantiene un desempeño de **98%**, el mismo obtenido el mes anterior**.** ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGÁ, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ obtuvieron calificaciones de 100%, mientras que ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA con 96% consiguió la calificación más baja del grupo, debido a que durante las visitas de verificación de la Interventoría, se evidenciaron 5 carros transportadores correspondientes a los patios 1, 3, 4, 7 y 8 con deterioro de pintura y óxido y de los cuales no presentaron soportes de mantenimiento.

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 **98%**, presentando una mejora del 5.6% respecto al período anterior. ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC CHAPARRAL, EPMSC GIRARDOT, ERON EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ alcanzaron la calificación máxima de 100%, caso contrario de ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, el cual con 83% de cumplimiento se consolida como el establecimiento con la calificación más baja del período, esto debido a que se evidenció campana extractora con filtración de agua.

A continuación, se presenta el desempeño del GRUPO 5 en los establecimientos visitados durante el mes de abril 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.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 **93%** en su desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas, evidenciando una disminución en la calificación de 3% frente al período anterior. EP CAJICA, EP CHAPARRAL 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, junto con ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, al obtener apenas un 90% de cumplimiento.
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 obtiene una calificación de **83%**, la cual constituye una disminución de 9% frente a lo obtenido el mes anterior. Cuatro de los seis establecimientos verificados alcanzaron la calificación máxima con 100% de cumplimiento, mientras que EP POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP SAN JUANITO- ZIPAQUIRA obtuvieron solo el 50%, esto debido a evidenciar almacenamiento temporal de los alimentos directamente sobre el piso en la primera, y disposición de los contenedores de alimentos sobre superficie en inadecuadas condiciones higiénicas, con desprendimiento de pintura y óxido, en la segunda.

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 mantiene el **88%** de cumplimiento obtenido al mes anterior. Tres de los ocho establecimientos verificados obtuvieron el 100% de cumplimiento en la categoría, mientras que EP GUADUAS, EP ESPINAL, EP POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, EP SUBESTACION LA PAZ y EP SUBESTACION PUERTO BOGOTA obtuvieron solo 80% de cumplimiento, esto relacionado con no diligenciamiento de registro de temperaturas, mal estado de parte interna y no disponibilidad de concepto higiénico sanitario para los vehículos utilizados en el transporte de alimentos.

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 **100%** para todos los establecimientos evaluados, representando cumplimiento total de las obligaciones.

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 **94%**, 6% menos frente al período anterior, esto debido a que en EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL debido a que en la visita se evidenció la entrega de 36 panes del refrigerio nocturno "Roscón" correspondiente al menú 12, en una bolsa plástica a granel, y no en empaques individuales de acuerdo con lo establecido.

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 30 de abril 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 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.

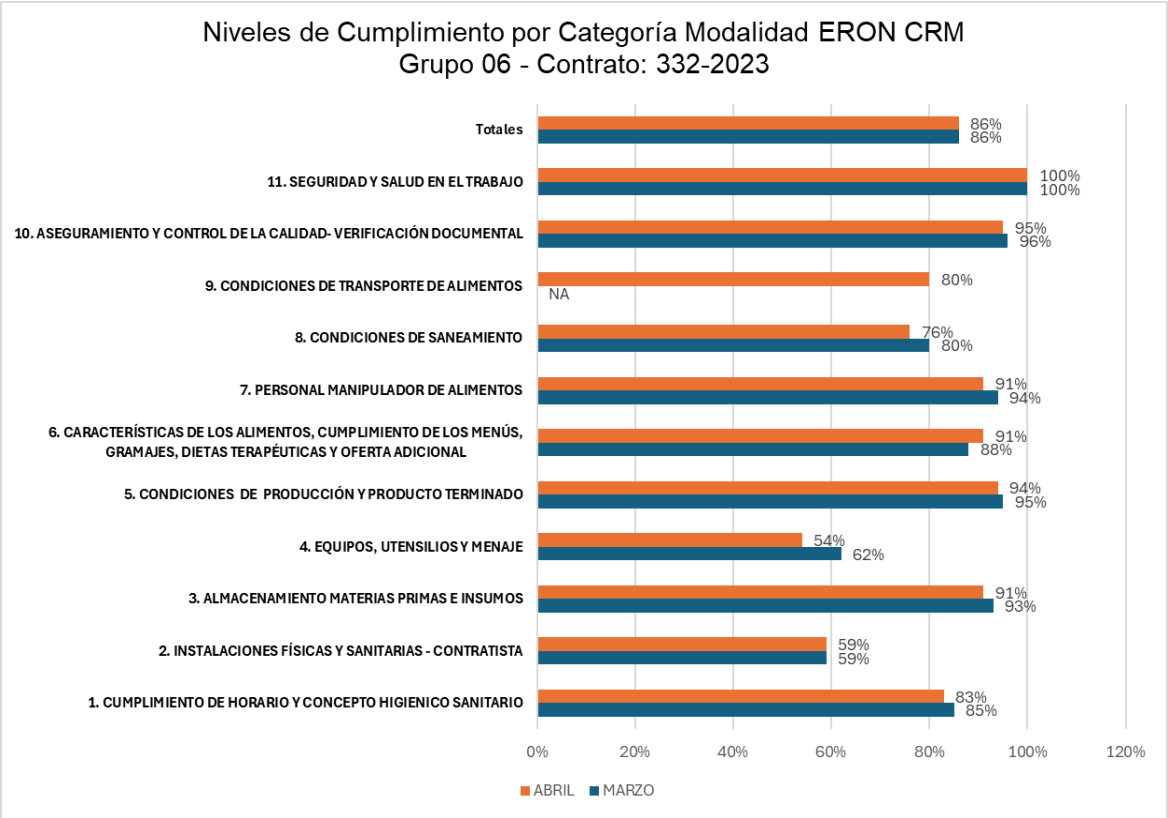
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA ERE 3	21-01-2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	70,5%	Se mantienen hallazgos de instalaciones físicas, infraestructura, limpieza y desinfección, no se evidencia recipientes para el manejo de residuos aprovechables, no se cuenta 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 30 de abril 2025 en comparativo de marzo de 2025:



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 30 de abril de 2025 y en comparativo con el mes 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:

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTOS SANITARIOS – CONTRATISTA (83%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a la medida sanitaria que se emitió por la SDS al rancho de la estructura ESTRUCTURA 3 y a la medida sanitaria parcial del rancho de la ESTRUCTURA 1 y a los conceptos de los demás ranchos de las estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (PAS y ERE 3) son favorables con observaciones. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, 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 46%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento. Se cuenta con orden de mantenimiento para arreglos locativos de menor cuantía: drenajes, sifones, angeos, protección piso pared, pintura por corrosión. El estado de las instalaciones como se reciben por parte del establecimiento para el operador UT NUTRIENDO USPEC 2024, se encuentran plasmadas en el acta de recepción de instalaciones de la INPEC de fecha 6 de diciembre de 2023, por tanto, el deterioro de la infraestructura general en pisos paredes y techos no son de alcance del operador dentro de las obligaciones contractuales, toda vez que si en efecto los arreglos locativos no pertenecen a menor cuantía. Por parte de la USPEC se están llevando acciones correctivas en las estructuras ERE 1 y 2 y PENAL, en lo ERES se trasladó el rancho para el ERE 3 y se está interviniendo todas las áreas del rancho ERE 1 Y 2, en cuanto al rancho de PENAL se está interviniendo el área de prealistamiento de Fruver y jugos, shut de basuras y área de lavado de canastillas y se tiene presupuestado la intervención de la cubierta del área de producción; para la estructura 3 ERON, el contratista llevo a cabo adecuaciones de paredes, techos, instalación de sifones y cierre de las bodegas de almacenamiento. Por parte del operador para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 93%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: 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 (91%): 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 90% 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 (54%): Los establecimientos que presentan mejor cumplimiento son el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con una calificación de 83% cada uno, debido a que los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado y presentan deterioro, al igual de los cuartos fríos (refrigeración, congelación) y/o neveras y/o congeladores no se encuentran funcionando adecuadamente. Esta categoría se ve afectada en el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 48%, evidenciándose que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, con el no 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 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. 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.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (94%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 93%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC 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 (**91%):** 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 90% 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. Respecto al suministro de dietas, se evidencia fiambreras con el rotulado deteriorado, lo cual, no está de acuerdo a lo estipulado en la OTM.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en todos 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) ambos con 90%, viéndose afectado por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9. Por otro lado, para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje de cumplimiento del 91%, 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 y adicionalmente para el establecimiento COBOG BOGOTA LA PICOTA se debe contar con 4 profesionales en nutrición, pero durante el periodo se evidenciaron 3 nutricionistas. 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.

8. Condiciones de saneamiento (76%): Se resalta el cumplimiento del 100% para el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y 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 73% 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 (80%): En los establecimientos 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. Por otro lado, para el establecimiento ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA se alcanzó el 80%, donde se encontró que los vehículos transportadores de alimentos no se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (95%): 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 30 de abril 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%	Último seguimiento realizado 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%	Último seguimiento realizado 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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%	Último seguimiento realizado por parte de la Interventoría 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. **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%	Último seguimiento realizado por parte de la Interventoría 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 de sgaste, 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%	Último seguimiento realizado por parte de la Interventoría 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 %	Último seguimiento realizado por parte de la Interventoría 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. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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%	Último seguimiento realizado por parte de la Interventoría 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%	Último seguimiento realizado por parte de la Interventoría 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 angeo 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 %	Último seguimiento realizado por parte de la Interventoría 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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. -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.

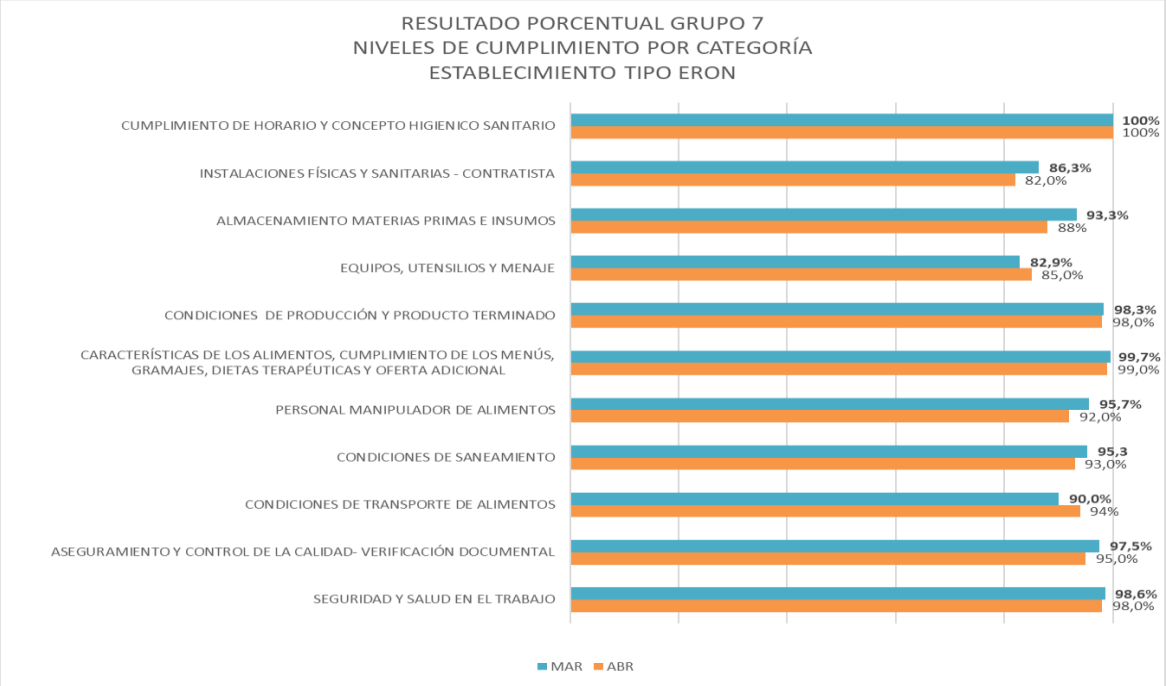
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				4.3 Se observan registros de control de temperaturas en materias primas, alimento ensamblado y entregados incompletos. **4.4** El área de almacenamiento de Fruver es compartida con área de recepción de materias primas. **5.3** Recipientes plásticos 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%	Último seguimiento realizado por parte de la Interventoría 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 abril 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 abril de 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERON.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 en abril (11 establecimientos visitados del 1 al 11 de abril 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 **95%** con concepto de cumplimiento de las obligaciones, lo cual representa el mismo desempeño frente al mes anterior.

Se aclara que los establecimientos verificados durante el mes de abril son: ERONES: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC LETICIA, PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7, teniendo en cuenta esto, el establecimiento con menor cumplimiento general son los ERON CPMS BOGOTA LA MODELO y : ERON CPMMSFFA PONAL, con calificación de 88%, mientras que los establecimientos con desempeño entre el 90 y 100% de todas las categorías evaluadas son ERON CPMSGAC GACHETA y ERON CPMSUBA UBATE.

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 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 **82%,** decreciendo su puntaje en un 4,3%, con respecto al mes anterior. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en:

- ERON EPMSC CAQUEZA (64%): Se evidencia luminarias conectadas sin protección en área de producción, sifón sin rejilla de protección del área de producción, grietas en el piso del área de fruver, y pared con desprendimiento de baldosas, puerta con desprendimiento de pintura y presencia de óxido del área de Fruver, se evidencia que el lavamanos de accionamiento no manual se encuentra en el establecimiento, sin embargo, no está instalado.

- ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (69%): Se evidencia en la rejilla, instalación de malla galvanizada, sin embargo, al momento de visita, se aprecia que la malla no está sujeta(adherida) a las rejillas de desagüe, no garantiza protección, ni cumple como barrera física contra posibles plagas. Se evidencia pared con ruptura del área de fruver (puerta de ingreso al área de proceso), paredes con desprendimiento de pintura de área de lavado y área de cargue. Se evidencia piso de área de cargue con porosidad y grietas, falta terminación de obra.

- ERON CPMMSFFA PONAL (71%): se evidencia una lámpara con un tubo led sin funcionamiento en el área de distribución de alimentos preparados, sifones sin rejillas del área de lavado, puertas con deterioro y óxido en zona de ingreso a las áreas de almacenamiento de químicos, almacenamiento de materia prima y locker.

- ERON EPMSC LETICIA (71%): Se evidencia desagües sin rejilla en las áreas de preparación y pre-alistamiento. pared con presencia de humedad en área de almacenamiento, en área de pre-alistamiento presenta las paredes y piso deterioradas, cuarto de almacenamiento temporal de residuos presenta paredes con de humedad, posible moho y carece de puerta (barrera física).

- PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7 (75%): Se evidencia toma eléctrica caída en el área de ensamble de producto terminado y caja eléctrica sin correcta protección en área de lavado de menaje, piso poroso en área de almacenamiento de fruver y desprendimiento de pintura en piso del área de cargue, puerta de shut de basuras con paso de luz entre pared y puerta, no se hace uso de burlete u otro sistema de protección para evitar el ingreso de plagas.

- ERON CPMSLME LA MESA (86%): se evidencia lampara led sin funcionamiento en el área de proceso, techos con deterioro en el área de procesos.

- ERON EPMSC GUATEQUE (86%): Se evidencia tubo led sin funcionamiento en lámpara de ingreso al servicio, al ingreso del establecimiento hay una puerta con oxido en parte interna.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; de forma general y en promedio, el operador alcanza un puntaje del **88%**, presentando un decrecimiento del 5,3% en la calificación con respecto al mes anterior, donde los establecimientos con menor calificación son:

- **ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (74%):** Se evidencia productos almacenados, los cuales no están en el listado de proveedores ofertados para grupo 7: -Queso Don Rigo, Proveedor Alexander Peralta. -Basa Entera Expomar, Proveedor Esther Camargo Fish. -Basa Entera La Pesquera, Proveedor Esther Camargo Fish. -Carne de Res La Gardenia, Proveedor Distribuidora de Carnes La Gardenia. -Contramuslo de Pollo, Proveedor World Food Alancast. -Arepas de Maíz Quechua, Proveedor Fábrica de Arepas Quechua S.A.S. -Carne de Cerdo Seaboard, Proveedor Grupo Alimentar Procesar, en visitas realizadas los días 1, 2, 4, 10 y 11 de abril el contratista no cumple con proyección de compras al no contar con la totalidad de las materias primas para la elaboración de los alimentos así: falta papa criolla, menú 4, almuerzo, día 02/04/2025; falta yuca para tiempo de comida almuerzo del menú número 6, correspondiente al día 04-04-2025; no cuentan con papa amarilla para el menú 7, tiempo de comida cena, consumo del 05/04/2025; hay faltante de papa criolla, menú 13, TC Almuerzo, consumo del día 11/04/2025; no cuenta con papa criolla para el menú 13 para el tiempo de comida almuerzo, consumo de hoy 11/04/2025.
El día 14/04/2025 se evidencia en cuarto de congelación 1858 kg de mojarra negra la cual no tiene impresa en su empaque primario proveedor, lote, fecha de vencimiento, fecha de pesca; se evidencia contramuslo y pechuga de pollo con rotulo primario, que no cumplen con la normatividad vigente, debido a que no cuentan con información de registro sanitario, no se declara la cantidad de solución salina adicionada al producto, toda vez que es un producto marinado.

- PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7 (82%): Se evidencia en almacenamiento arepa quechua, producto que no se encuentra dentro de los proveedores ofertados del grupo 07; en visita del 11/04/2025 se evidencia que no se cumple con la proyección del plan de compras, en el establecimiento no se observa almacenamiento de abarrotes de menú 14,15 y 1, correspondientes

a los días 12, 13 y 14 de abril del 2025, haciendo falta chocolate, avena, arroz, pulpa de fruta, postres, arveja y frijol.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en el Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces; así como el estado de estos, en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **85%**, indicando un incremento del **2,1%** con respecto al mes anterior. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en:

- **PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7 (60%):** Se evidencia sartén basculante con desprendimiento de lámina en parte de la tapa, sin manija y desprendimiento de lámina en cara frontal del quipo.
- **ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (67%):** Se evidencia mesa con repisa caída en área de horneo; mangueras rojas de marmitas de red de vapor con desprendimiento de material; campanas y ductos de extracción con óxido en parte interna; marmitas con bolsa plástica en tubo de desagüe para efecto de sellado; contenedores azules para ensamble de suministro con manchas negras, en mal estado.
- **ERON EPMSC LETICIA (71%):** Se evidencia que el establecimiento no cuenta con horno y el congelador presenta corrosión.
- **ERON CPMMSFFA PONAL (83%):** Se evidencia rejilla desprendida en el costado lateral de equipo refrigerador. El operador la mantiene adherida con cinta adhesiva. Se observa ducto de campana extractora con desprendimiento de pintura y oxido.
- **ERON CPMS CHIQUINQUIRA (83%):** se evidencia tapas de fiambreras rotas, lo cual no garantiza una adecuada hermeticidad ni completa inocuidad de los alimentos, adicionalmente puede presentarse desprendimiento de material (por fractura) proveniente de las tapas y llegar a los alimentos contenidos en las fiambreras.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (98%): 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 98%, 0,3 puntos por debajo del resultado obtenido en el mes pasado de ejecución, 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, 8 de los 11 establecimientos verificados 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.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): 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 8 de 11

establecimientos verificados en este periodo de abril, no presentaron ningún incumplimiento durante las verificaciones.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **92%**, 1% por debajo del resultado obtenido en el mes anterior. Los hallazgos no conformes se presentan en los siguientes establecimientos:

- **ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (83%):** en visita del 02/0472025 se evidencia el faltante de certificados médicos y exámenes clínicos de 20 manipuladores y 8 distribuidores, no se presenta a interventoría, acta de toma de muestras o alguna otra gestión. Adicionalmente se evidencia que el establecimiento no cuenta con el personal mínimo requerido ya que se presenta faltante de 14 manipuladores de 53 requeridos, faltante de 1 auxiliar de proceso de 6 requeridos y faltante de 6 distribuidores de 28 requeridos.

- ERON EPMSC GUATEQUE (88%): Según el anexo 23, para un parte mayor de 100PPL y hasta 250PPL se requiere de un distribuidor, en visitas del 4 y 10, el establecimiento en abril cuenta con un parte de 113 PPL, donde no se evidencia distribuidor asignado.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%): 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 93%, presentando un depreciación en la calificación representada en 2,3% con respecto al periodo anterior de ejecución (95,3%); los establecimientos con cumplimiento del 100% en esta categoría son**, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATE,** - **PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE**. Los establecimientos que incurrieron en incumplimientos se relacionan a continuación:

- ERON CPMMSFFA PONAL (83%): Se evidencia que el techo del área de almacenamiento de químicos continua con afectación física (ruptura), el techo presenta adherencia de grasa en área de proceso y techo con suciedad en el área de almacenamiento de Fruver, la fecha de último lavado de tanques fue del 26/06/2024 excediendo los 6 meses máximos de frecuencia. Numero de tanques: 1. Capacidad de 500L. Empresa que realiza el lavado y desinfección: FUMY CONTROL SAS. Adicionalmente se evidencia fecha de última fumigación realizada el 17/12/2024, el establecimiento tiene una frecuencia trimestral. Sin embargo, a la fecha de la visita 04/04/2025 no se observa la realización o programación.

- ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (85%): Se evidencia empozamiento de agua en el área de cargue (área está en mantenimiento). Adicionalmente, se observa empozamiento de agua en el piso del área de proceso, pared con porosidad y desprendimiento de pintura en área de elaboración de jugos, oxidación de paredes en área de marmitas y media caña de cuartos fríos, campana extractora de área de horneo con grasa acumulada, contenedores azules con manchas negras, lo anterior no garantizan inocuidad de los alimentos almacenados allí en contacto directo con esa superficie y en área de cargue se evidencia presencia de palomas y anidación en parte superior de área de lavado.

- ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (89%): No se presenta ficha técnica del jabón de disco marca Jirax, se observa que no se suministra desinfectante a los PPL, lo cual es requerido para la desinfección de las fiambreras, vasos y cucharas, de acuerdo con lo establecido en la OTM.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%): 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 4 de los 11 establecimientos verificados en este periodo de abril, de los cuales 3, presentan cumplimiento del 100% y el ERON CPMMSFFA PONAL presenta incumplimiento al obtener una calificación del 33% 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%**, 2,1% por debajo del periodo evaluado de marzo. En este periodo 10 de los 11 establecimientos verificados en este periodo obtuvieron un cumplimiento mayor al 90%, mientras que los establecimientos que presentaron hallazgos no conformes se relacionan a continuación:

- ERON CPMMSFFA PONAL (89%): no se gestiona el programa de mantenimiento correctivo ni preventivo. Se evidencia rejilla desprendida en el costado lateral de equipo refrigerador. El contratista entrega a interventoría último paz y salvo del mes de enero 2025, no se encuentra al día con el mes de febrero y marzo de 2025.

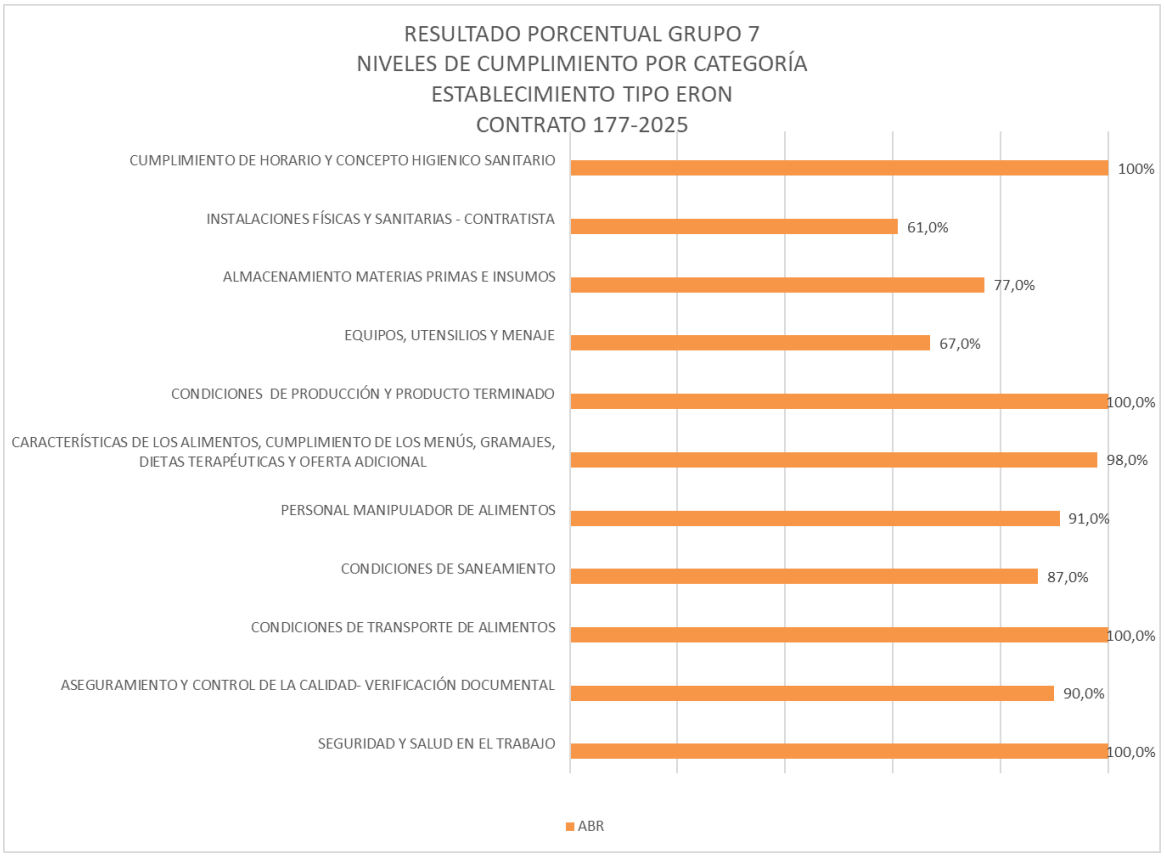
- ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (89%): se evidencia falta de mantenimiento en marmitas con bolsa plástica en tubo de desagüe, el contratista usa bolsa en boca de llave para alimentar agua en marmita, se evidencia goteo, se evidencia inadecuada instalación. El contratista no implementa el programa de trazabilidad, ya que se evidencia materia prima mojarra negra almacenada en cuarto de congelación sin ningún tipo de identificación. El contratista no cuenta con paz y salvo de los meses de febrero y marzo de 2025.

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 de10 establecimientos de los 11 verificados en este periodo de abril. El establecimiento que presenta incumplimiento es ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO al evidenciar extintor multipropósito en área de proceso vencido, se observa con la fecha de vencimiento de marzo del 2025.

La presente información corresponde a la generada, a través de las visitas realizada por la Interventoría en campo, en el periodo comprendido en el periodo del 12 al 30 de abril, con ocasión de la urgencia manifiesta para el grupo 7, a cargo del operador UT Nutriendo USPEC 2024, urgencia que derivó en la adjudicación de un nuevo contrato No. CTO- USPEC 177-2025, en calidad de prórroga para los establecimientos pertenecientes al grupo 7.

Así las cosas, en el periodo comprendido en el periodo del 12 al 30 de abril, esta Interventoría realizó 21 visitas en campo, en calidad de supervisión y seguimiento, en los establecimientos tipo ERON, CRM tipo EP, UT y URI. Cabe aclarar que, en el período el operador UT NUTRIENDO USPEC operó bajo el contrato 177/2025, no se realizaron visitas de supervisión en Estaciones de policía, solo se ejecutaron las correspondientes a seguimiento.
A continuación, se detalla el resultado de las visitas citadas, en el marco del contrato de la interventoría y sus obligaciones; así como los hallazgos y acciones correctivas instauradas por el operador, UT NUTRIENDO USPEC 2024.

Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11
A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 7 de los establecimientos visitados en el periodo de abril 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, sin embargo para el contrato vigente 177-2025, la Interventoría realizó verificaciones en los establecimientos ERON CPMS BOGOTA LA MODELO y ERON EJECO.

En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados en el periodo del 12 al 30 de abril 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 **88,3%** con concepto de cumplimiento de las obligaciones.

Para el periodo evaluado relacionado anteriormente, se obtiene que el establecimiento con menor cumplimiento general es ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (87%) con respecto al ERON EJECO, con calificación de 93%.

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

2. 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 **61%,** Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en:

- ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (25%): Durante las visitas de abril de 2025 realizadas entre los días 12 al 30, se evidencia malla de protección rota en rejillas de desagüe del área de producción, pisos presentan porosidad en las áreas de proceso y cargue, adicional a esto, en área de almacenamiento de abarrotes el piso presenta desprendimiento de pintura.

- **ERON EJECO (71%):** se evidencia lámparas sin funcionamiento al ingreso del establecimiento y en área de almacenamiento de químicos, se observa que el sistema de evacuación de agua residuales de área de proceso no presenta protección adecuada, en área de ingreso al establecimiento el techo presenta desprendimiento de pintura por humedad y techo sin lámina en área de almacenamiento de químicos. Se presenta esquineros de paredes con desprendimiento de pintura en área de proceso, el establecimiento no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso, por lo tanto, el personal manipulador realiza lavado de manos en los lavaplatos ubicados en el área de proceso.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos: En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; de forma general y en promedio, el operador alcanza un puntaje del **77%**, donde los establecimientos con menor calificación son:

- **ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (76%):** en el periodo evaluado del 12 al 30 de abril de 2025 se evidencia que en las visitas realizadas por parte de Interventoría el contratista presenta los siguientes incumplimientos: alimentos almacenados de proveedores de alimentos que no se encuentran ofertados para el grupo 7 como son Queso Don Rigo - Alexander Peralta, Carne de Res - La Gardenia, Basa Entera - Esther Camargo Fishing, Arepas - Quechua. El día 17 de abril de 2025 la Interventoría evidencia que el contratista no entrega ficha técnica de mojarra negra almacenada en cuarto de congelación para el suministro del menú especial del 18 de abril de 2025, adicionalmente la mojarra negra almacenada se encuentra sin información de fecha de vencimiento y lote en su empaque primario, también se evidencia contramuslo de pollo almacenado el cual no cumple con normatividad vigente, al no declarar la cantidad de solución salina adicionada al producto, toda vez que es un producto marinado.

- **ERON EJECO (82%):** En el periodo evaluado del 12 al 30, se evidencia Arepas proveedor John Henry, Basa Entera proveedor Yanimar Fishing y Huevos proveedor Agropecuaria Tania Camila, cuyos proveedores no están en el listado de proveedores ofertados para grupo 7, también se evidencia contramuslo marinado almacenado, el cual no cumple con rótulo según normatividad vigente, debido a que falta información donde se declara la cantidad de solución adicionada al producto.

4. Equipos, utensilios y menaje: La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en el Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces; así como el estado de estos, en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un 67**%**, lo anterior debido a las desviaciones que se presentaron principalmente por hallazgos en:

- **ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (50%):** se evidencia que no se ejecuta el cronograma de mantenimiento preventivo ni acciones correctivas a daños de equipos y utensilios, debido a que se evidencia los siguientes incumplimientos: mesa de área de horneo con repisa caída, mangueras de red de vapor en marmitas con desprendimiento de material, las campanas extractoras y ductos presentan corrosión en parte interna, la manguera de agua que alimenta una de las marmitas presenta una bolsa plástica y caucho para evitar filtración de agua; tubería de la red de vapor en área marmitas presenta corrosión; parte externa de cuartos fríos con lámina levantada y con oxidación, se observa estibas rotas en cuarto del congelación externo.
- **ERON EJECO (83%):** se evidencia que el cuarto frío de congelación se encuentra sin funcionamiento por daño eléctrico.

5. Condiciones de producción y producto terminado (100%): 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 100%, al evidenciar compromiso por parte del contratista en la mejora constante de los procesos aplicados durante la producción y entrega de producto terminado.

6. 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 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 evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **98%**, afectado únicamente por el desempeño de ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, debido a que el día 14/04/2025, se observa que al momento de realizar la verificación de la totalidad de las fiambreras de ración terapéutica, se evidencia el faltante de 60 fiambreras de ración terapéutica, de las 299 en total requeridas para el día. para lo cual se le notifica a la nutricionista para que realice medidas correctivas, tiempo de comida almuerzo, menú 01.

7. Personal manipulador de alimentos: La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de

manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **91%**, afectado únicamente por el desempeño de ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ya que ERON EJECO alcanzó la calificación 100%.

- **ERON CPMS BOGOTA LA MODELO**: para el contrato 117 del contratista Unión Temporal Nutriendo USPEC 2024, en el periodo evaluado del 12 al 30 de abril de 2025 se evidencia que en las visitas realizadas por parte de Interventoría los días 14, 15 y 17, el contratista no da cumplimiento al personal requerido en base al anexo 23 en relación a los PPL con los que cuenta el establecimiento, ya que el ERON se encuentra por encima de 4020 PPL, por lo cual se evidencia el faltante de 16 manipuladores de los 53 requeridos por anexo 9 y falta 6 distribuidores de los 28 requeridos por anexo 23, adicional, hace falta 1 auxiliar de proceso de los 6 requeridos por anexo 9.

8. Condiciones de saneamiento: La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo con lo contemplado en resolución 2674 /2013); Para el presente periodo de ejecución se presenta un cumplimiento general del 87%, afectado únicamente por el desempeño de ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ya que ERON EJECO alcanzó la calificación 100%.

- ERON CPMS BOGOTA LA MODELO: empozamiento de agua en el área de cargue (área está en mantenimiento). Adicionalmente, se observa empozamiento de agua en el piso del área de proceso, pared con porosidad y desprendimiento de pintura en área de elaboración de jugos, oxidación de paredes en área de marmitas y media caña de cuartos fríos, campana extractora de área de horneo con grasa acumulada, contenedores azules con manchas negras, lo anterior no garantizan inocuidad de los alimentos almacenados allí en contacto directo con esa superficie y en área de cargue se evidencia presencia de palomas y anidación en parte superior de área de lavado.

9. Condiciones de transporte de alimentos (100%): 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 1 de los 2 establecimientos verificados en este periodo de abril, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, el cual presentó cumplimiento del 100%.

10. 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 presente periodo a nivel general se evidencia que se presenta un cumplimiento del **90%**, afectado por los hallazgos no conformes que se relacionan a continuación:

- ERON CPMS BOGOTA LA MODELO: en el periodo evaluado del 12 al 30 de abril para en contrato 117 del contratista Unión Temporal Nutriendo USPEC 2024, se evidencia que no se garantiza una adecuada ejecución del programa de mantenimiento preventivo y/o correctivo, ya que se evidencia el uso de una bolsa plástica en tubería de agua que alimenta marmita para evitar filtraciones. Adicional se evidencia que el contratista no implementa el programa de trazabilidad, ya que se observa materia prima mojarra negra almacenada en cuarto de congelación sin ningún tipo de identificación según normatividad y OTM.

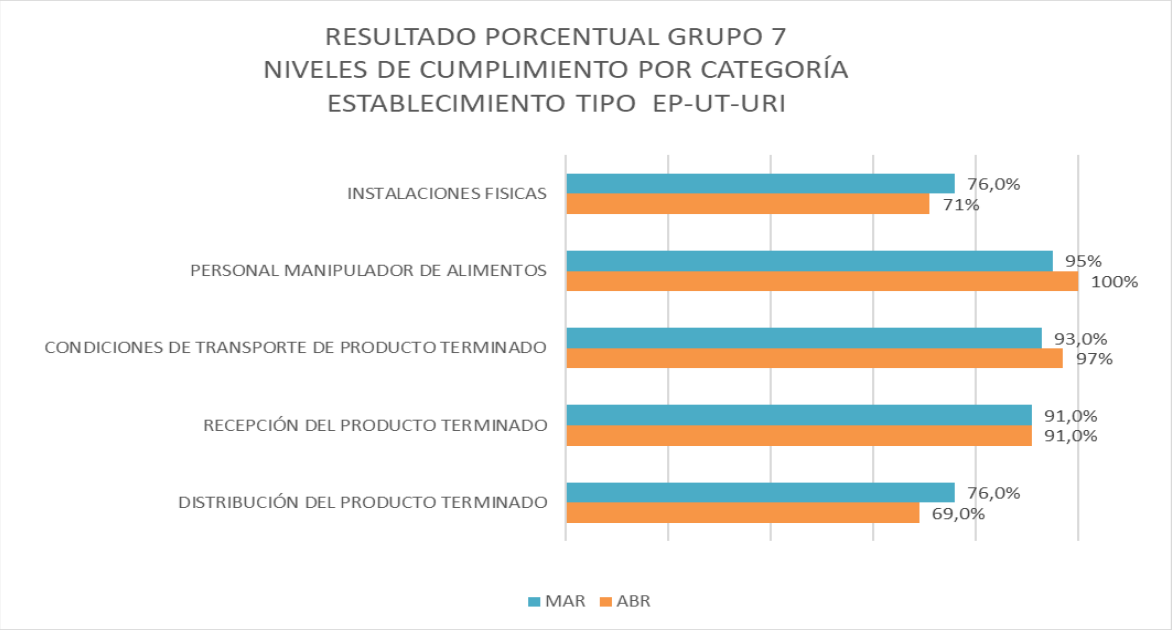
-**ERON EJECO**: no da cumplimiento con el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, el equipo de congelación se encuentra con daño desde febrero/2025.

11. Seguridad y salud en el trabajo (100%): 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, obligaciones para las cuales se obtuvo cumplimiento total.

Evaluación EP-UT- URI Grupo 7

A continuación, se presenta el desempeño para el GRUPO 7 de los establecimientos visitados durante el mes de abril de 2025, mostrando las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizadas por la Interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 de abril del presente informe el operador alcanza un 85,6% de cumplimiento evidenciando un decrecimiento de 0,6% con respecto al periodo anterior evaluado (marzo). Las estaciones de policía que muestran cumplimiento del 100% en todas las categorías evaluadas son EP Bunker y EP Tunjuelito Fátima, No obstante, la EP Candelaria (74%), es el establecimiento con menor puntaje, en el periodo del presente informe. Por otro lado, durante el periodo evaluado, se realizaron en total 18 tiempos de comida, considerando un porcentaje de participación del 17% para

las verificaciones al desayuno, 50% para el almuerzo y un 33% para la cena y refrigerio nocturno. A continuación, se relacionan los incumplimientos presentados en los establecimientos:

INSTALACIONES FÍSICAS (71%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, presentando una disminución de 5%, con respecto al mes anterior. Las estaciones de policía que afectaron esta categoría son EP Candelaria, EP Ciudad Bolívar, EP Engativá, EP Terminal, EP Usme, EP Bosa, EP Kennedy, EP Santafé, EP SIJIN y EP URI Puente Aranda, al evidenciar que los contenedores que el establecimiento no cuenta con un espacio temporal de almacenamiento de los alimentos ya que los contenedores con los alimentos se ubican en contacto directo con el piso y adicionalmente en la EP Santafé se evidencia estibas en mal estado y sucias para el almacenamiento temporal.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total del 100% de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en las estaciones de policía visitadas.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, presentando un incremento de 4%, sin embargo, se siguen presentando hallazgos no conformes presentados en los siguientes establecimientos con menor puntaje:

- EP LETICIA (60%): Se evidencia que el vehículo no cuenta con concepto de sanitario emitido por la Secretaria de Salud Departamental y no presenta leyenda de transporte de alimentos debido a que es un carro de uso particular, tampoco cuenta con las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos.
- EP TEUSAQUILLO (80%): No se evidencia el diligenciamiento de planillas de registro de temperatura para el tiempo de comida verificado.
- EP FONTIBÓN (80%): El contratista le presenta a interventoría planilla con registros de temperatura donde se evidencia que se registran temperaturas de componentes no entregados durante la visita, contratista entrega chorizo y lentejas y se registran temperaturas de carne de res encebollada y verduras calientes, para tiempo de comida almuerzo del menú número 11.
- EPURI PUENTE ARANDA (80%): Durante la visita se evidencia que el personal transportador refiere no tener las planillas diligenciadas, no suministra el documento para su verificación.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): Para esta categoría se presenta el mismo porcentaje de cumplimiento que el del mes de marzo. Lo anterior debido a los hallazgos no conformes que se presentan en los siguientes establecimientos:

- EP CANDELARIA (67%): Se suministra la misma bebida para la cena y refrigerio nocturno. Se suministra jugo de mango, menú 4, consumo del 02/04/2025.

- EP BOSA (67%): Se observa en visita del 01/04/2025que el contratista entrega 15 bolsas de bebida de 4.5 litros (67,5L en total de jugo de pera) para tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú 3, para el parte de 213 PPL, siendo lo requerido 85,2L (19 bolsas de bebida), se evidencia que la bebida alcanza para el suministro total del tiempo de comida cena y solo cubre a 62PPL para el tiempo de comida refrigerio, haciendo falta 151 PPL con la ración de 200 ml de bebida. El contratista entrega componente regulador en empaque no individual ya que suministra 3 contenedores de icopor, sin rótulo, desconociendo las porciones por contenedor para tiempo de comida cena del menú número 3. El contratista no cumple con la rotación del sabor de la bebida según la OTM, Se entrega el mismo sabor (pera) para tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú número 3.

- EP MÁRTIRES (78%): Se evidencia que operador reporta en drive intercambio de verdura por lentejas, y papa en cascos por papa al vapor, sin embargo, para tiempo de comida almuerzo

menú 5, menú establece pastusa/sabanera, y se evidencia in situ componente de papa amarilla y papa pastusa con técnica de cocción al vapor, no coincide al reporte y documento suministrado por operador.

- EP SOACHA (78%): En visita el día 08/04/2025 se evidencia que no se realiza la entrega del componente frijol o ensalada, según el menú 10, para el tiempo de comida almuerzo; siendo las 15:49, el contratista entrega la ensalada con el tiempo de comida cena.

- EP KENNEDY (78%): En visita del 07/04/2025 se evidencian 2 intercambios de preparación y 1 de componente, para tiempo de comida almuerzo del menú número 9, entregan: carne de res cocida, yuca cocida y guiso de auyama por carne de res sudada, yuca con hogao y verdura salteada. En drive se evidencian los dos intercambios de preparación, haciendo falta el intercambio de componente. El contratista entrega 6 contenedores de icopor con componente regulador, se observan sin rótulo, desconociendo así la cantidad entregada por contenedor.

- EP ENGATIVÁ (78%): En visita del 10/04/2025 se presentan dos intercambios de componente, plátano maduro por plátano verde con salsa y guiso de zanahoria y pimentón por guiso de zanahoria y cebolla, donde, solo se presenta solicitud de intercambio de uno de los intercambios. Se evidencia que los contenedores de la verdura no cuentan con rotulo, no especifica la cantidad de porciones.

- EP DIJIN (78%): En visita del 10/04/2025 se evidencia dos (2) intercambios, donde, se suministra carne de cerdo asada, en lugar de carne de res sudada y papa cocida en lugar de papa dorada. Conductor presenta documento donde informa intercambio, sin embargo, el documento solo se encuentra relacionado el cambio del proteico.

- EP TERMINAL (89%): El rotulo de la ensalada no especifica el número de porciones por contenedor.

- EP SUBA (89%): Se evidencia suministro de pollo en salsa en lugar de carne de res sudada como se establece en el menú 12 del consumo del 10/04/2025, la notificación de intercambio es errónea, dado que no coincide con lo suministrado

- EP SANTA FÉ (89%): En visita del 04/04/2025 no se evidencia reporte de intercambio, toda vez que in situ se evidencia que operador suministra bebida agua de panela con leche para el tiempo de comida desayuno, menú 6, y este establece colada/avena con leche.

- EP SAN CRISTOBAL (89%): En visita del 07/04/2025 se evidencia entrega de bebida de la misma fruta para cena y refrigerio en este caso jugo de pera, menú 9, TC cena y refrigerio nocturno.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (69%): Para esta categoría se presenta un decrecimiento de 7% con respecto al periodo anterior evaluado. Lo anterior debido a los hallazgos no conformes que se presentan en los siguientes establecimientos:

- EP SIJIN (33%): En visita del 11/0472025 Se evidencia entrega de ensaladas en empaque no individual, se entregan 28 contenedores de ensalada para 720 PPL, además, se evidencia la entrega de una (1) Dieta, menú 13, tiempo de comida cena y refrigerio, el conductor del operador refiere que las dietas programadas para entregar eran 3, incumpliendo la entrega total.

- Las estaciones de policía que presentan cumplimiento parcial del **50%** son: **EP AEROPUERTO, EP ANTONIO NARIÑO, UT ARBOG, EP BARRIOS UNIDOS, EP BOSA, EP CANDELARIA, EP CTI, EP ENGATIVÁ, EP FISCALIA, EP MARTIRES, EP SUBA, EP TERMINAL y EP USAQUEN**, donde se presentaron los siguientes incumplimientos: en visitas realizadas durante abril se evidencia que el componente regulador no es entregado en empaque individual, se entrega en contenedores de icopor de forma grupal los cuales contienen varias porciones y sin rotulo de identificación, para los tiempos de comida almuerzo y cena. Adicionalmente el día 03 de abril en la EP Mártires se evidencia que en el tiempo de comida Almuerzo, menú 5, el operador no realiza la entrega de utensilios básicos (Cubiertos y vasos) para consumo de los alimentos por parte de los PPL..

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 30 de abril 2025 y comparativo con el mes 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. 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
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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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.

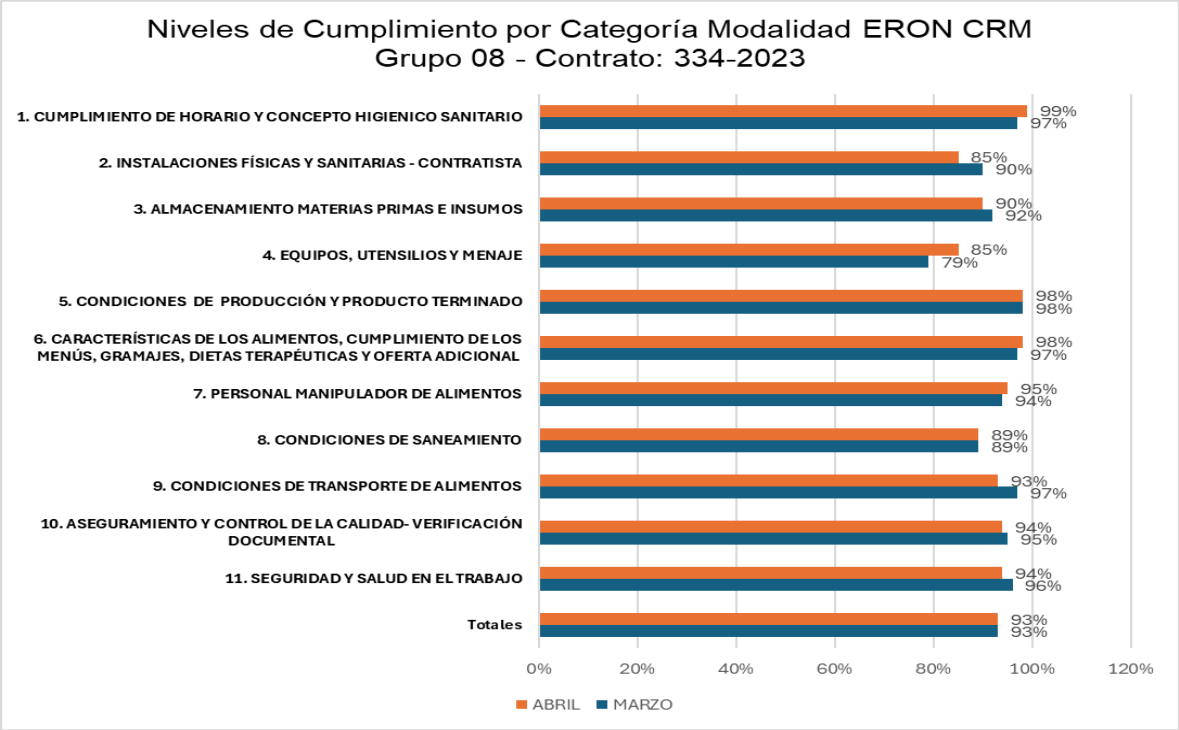
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 8, seis presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CAMISACS ACACIAS ALCARAVÁN, CAMISACS ACACIAS COLA DE PATO, CAMISACS ACACIAS CENTRAL, ERON ACACIAS ALA A Y 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

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 08, 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 30 de abril 2025 y comparativo con marzo de 2025.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 30 de abril de 2025 y comparativo con marzo 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 (99%): 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 el establecimiento ERON EJEYO se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento respecto a la gestión ante la Entidad Territorial de Salud para que se realice visita debido a que el concepto sanitario tiene más de un año de emisión.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (85%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos de los establecimientos, ERON EC YOPAL con 77% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 79%; 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 EJEYO con 82%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 86%, ERON CAMISACS ACACIAS con 88%, ERON CPMSACS ACACIAS uno con 89% y ERON EPMSC GRANADA con 100% de cumplimiento.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EJEYO con 100% y ERON CAMISACS ACACIAS con 95%, 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 CPMSACS ACACIAS con 89%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 88%, ERON EC YOPAL con 86%, ERON EPMSC GRANADA con 83% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 82%, 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 (85%): Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo son ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 53%, ERON EPMSC GRANADA con 71%, ERON EJE YO con 83%, seguidos de ERON CPMSACS ACACIAS y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 86% cada uno. 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 ERON CAMISACS ACACIAS con el 91% y ERON EC YOPAL con un 96%. 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 EPMSC GRANADA, ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON CPMSACS ACACIAS, 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 EC YOPAL con 98%, ERON EJE YO con 91% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 83%, 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; no se garantiza el rotulado del hielo utilizado y las temperaturas de las preparaciones antes de salir a su distribución no dieron cumplimiento con lo establecido en la OTM y en la normatividad vigente (mayor a 60°C preparaciones calientes y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC).

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (**98%):** Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA, ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON EJE YO alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, gramajes establecidos, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas. Para el ERON EC YOPAL cada uno alcanzo el 96%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 91% y ERON CPMSACS ACACIAS con 98%, 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 para EP y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO no se dio cumplimiento en los pramajes de las preparaciones destinadas al ERON.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos, destacándose ERON EJE YO, ERON CAMISACS PAZ ARIPORO 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 99% por dotación en mal estado, ERON EC YOPAL con 95% que presentaron personal visitante sin la debida dotación ni elementos de protección personal, adicional, no se cuenta con la totalidad de personal según Anexo 9. ERON CAMISACS ACACIAS con 88% por falta de administradores para los diferentes ranchos y jefes de cocina, adicional mente se evidencia personal con dotación en mal estado. EPMSC VILLAVICENCIO con 92% debido a que se evidencio manipuladores que no aplican las buenas prácticas de manipulación, adicional, no se cuenta con la totalidad de personal según Anexo 9.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%): Se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON EPMSC GRANADA, ERON EJE YO y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO que alcanzaron cumplimiento del 100% y ERON CAMISACS ACACIAS con 91%, 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 88%, ERON CPMSACS ACACIAS con 84% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un cumplimiento del 80%, presentando falta de limpieza en los paredes, pisos y techos, falta de limpieza de campanas y extractores, no se garantizan las

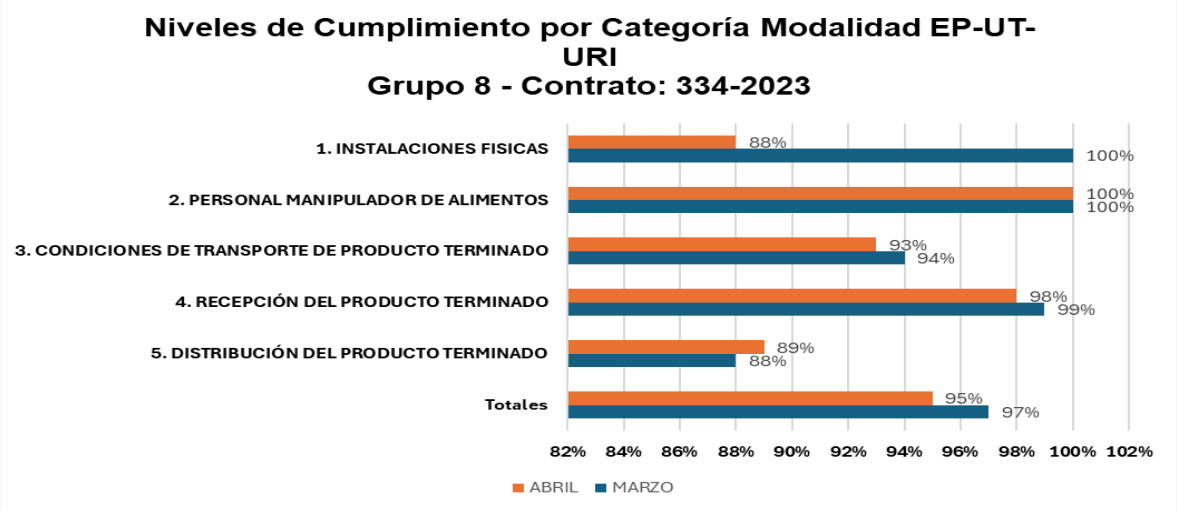
actividades de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, trampa de grasas y no se aplican los procedimientos establecidos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe se evidencio por parte de la Interventoría los vehículos de transporte en los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO. En el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS, se alcanzó un 98% de cumplimiento afectado debido a las condiciones inadecualas de limpieza y desinfección del vehículo y las canastillas en las cuales se transportan los alimentos. En el establecimiento ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO el vehículo de transporte no cuenta la documentación establecida según la normatividad vigente, y el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente. Por otro lado, para los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos transportadores durante las visitas de interventoría.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (94%): Para esta categoría todos los establecimientos alcanzaron porcentajes del 91% al 97%. 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 (94%): 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 30 de abril 2025 y comparativo de marzo de 2025 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 30 de abril 2025 y comparativo de marzo 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 (88%): 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 POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, 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. En las EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL las condiciones de limpieza y desinfección del área de almacenamiento temporal y de las canastillas y estibas no eran adecuados.

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 POLICÍA YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, cumplen al 100% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO con 60% y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO con 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 (98%): 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 YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, 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 de los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, por no cumplimiento de suministro del menú de acuerdo a lo estipulado en la OTM y de las características organolépticas.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%): Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, 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 YOPAL 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 y los alimentos no son entregados en empaques independientes.

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	OBSERVACIONES
CPMS TUNJA	24/07/2024	Favorable	91,5%	**Seguimiento realizado en visita del 04/04/2025:** 1.3. Se evidencian paredes rugosas en área de proceso y almacenamiento, y signos de corrosión en puerta. Seguimiento: se realizaron arreglos correspondientes y aplicación de pintura, las paredes se encuentran actualmente lisas y en material de fácil limpieza y desinfección. De igual forma, se realizó aplicación de pintura a la puerta, se encuentra en buena condición. 1.5. Instalaciones sanitarias, corrosión en lockers. Seguimiento: el servicio de alimentos no cuenta con lockers, fueron retirados del servicio. 2.1. Se evidencia corrosión en soportes de mesón y estantes de almacenamiento de fruver, olleta con magulladura. Seguimiento: se realizó aplicación de pintura a los soportes del mesón y estantes de almacenamiento de fruver.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				En cuanto a la olleta con magulladuras, se dio de baja. 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: no se garantiza el distanciamiento de estibas con respecto a la pared en área de almacenamiento, ya que no se cuenta con espacio suficiente en el servicio de alimentos.
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	14/03/2025	Favorable con requerimientos	88,5.0%	**Seguimiento realizado en visita del 29/04/2025:** 1.2. Se observan pisos con fisuras, paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en área de preparación. En área de bodega pared sin construcción en material sanitario. Seguimiento: se evidencian pisos de bodegas en material no sanitario, paredes en general con desprendimiento de pintura y humedad, paredes en material no sanitario en bodegas. 1.3. Se evidencian techos de todas las áreas en mal estado, con presencia de humedad, desprendimiento de pintura y una parte rota del drywall. Seguimiento: se evidencia techo en mal estado en áreas en general con presencia de humedad, techo caído en área de ingreso al servicio y en área de pre-alistamiento 2.1. Se observan equipos (estufas) en la parte de fogones con acumulación de tisne, calderos deteriorados (2). Seguimiento: se evidencia en visita fogones y calderas en buen estado. 2.2. Se evidencian dos tablas de picar deterioradas y ollas con abolladuras. Seguimiento: se observan ollas con ondulaciones y golpes, así como tablas de picar nuevas. 5.5. En el momento de la visita no se evidencia el aviso alusivo de instructivo de uso y manejo en las diferentes áreas. Seguimiento: se evidencia cuadro instructivo de manejo de desinfectante visible en área de producción.
CPMSCHO CHOCONTA	13/8/2024	Favorable	97,00%	**Seguimiento realizado en visita del 28/04/2025:**

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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, el cual no cumple con las especificaciones técnicas de la resolución 2674/2013, dado que el piso se encuentra en inadecuadas condiciones de limpieza, se observa derrame de lixiviados, adicionalmente, la puerta presenta oxido y las paredes desprendimiento de pintura. 1.2 Se evidencian pisos con desgaste. Seguimiento: se evidencian algunas baldosas con deterioro del material, y otras con desprendimiento, 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%	**Seguimiento realizado en visita del 22/04/2025:** 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: se evidencian pisos y paredes con desprendimiento de material y faltante de baldosas en las diferentes áreas del rancho, se sigue presentando el empozamiento de agua. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				la zona de ventilación con presencia de grasa en área de proceso. Seguimiento: se evidencian techos con deterioro, desprendimiento de material y humedad en las diferentes áreas del rancho, además de angeos y extractores con acumulación de suciedad y grasa. 1.4. Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual desajustado. Seguimiento: se evidencia lavamanos de accionamiento no manual con desgaste y deterioro. 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 piso deteriorado y averías del difusor en cava de congelación, además de ollas con acumulación de hollín. 2.2. Se evidencia recipiente para recolectar agua deteriorado en área de procesos. Seguimiento: se evidencia recipiente en mal estado, con hendiduras y en inadecuadas condiciones de limpieza. 3.1. No se presenta plan de medidas preventivas y correctivas en salud. Seguimiento: el contratista no cuenta plan de medidas preventivas y correctivas en salud. 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: se evidencia manipuladora con delantal con orificio y jefe de cocina con pantalón de color negro. 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 programa de capacitación hasta el mes de mayo de 2025 y ultima capacitación el día 31/03/2025. 4.1. No implementa procedimiento de limpieza y desinfección en frutas verduras y hortalizas, no tienen registro

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de ingreso de materia prima, se evidencia materia prima sin identificación completa en almacenamiento para control de trazabilidad. Seguimiento: el contratista lleva rótulo de colores y registros de ingreso de materia prima. 4.3. No presenta formato de control de temperatura de cocción. Seguimiento: el contratista no lleva el formato de control de producción al día, último registro el día 18/04/2025. 4.4. Se evidencia producto sin distancia perimetral entre producto – pared en área de almacenamiento. Seguimiento: el contratista no hace uso de distancias perimetrales en áreas de almacenamiento, sin embargo, los espacios del establecimiento son limitados. 5.2. No se presentó el certificado de eliminación de aceite vegetal usado. Seguimiento: se evidencia documento de disposición final de aceite del mes de marzo del 2025. 5.3. Se evidencia área de residuos con deterioro físico en pisos y paredes y falta un recipiente para los residuos. Seguimiento: se evidencian residuos sólidos en bolsas plásticas directamente en el suelo y área temporal con deterioro físico. 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 cuenta con registros de limpieza y desinfección actualizados a pesar de que se evidencian techos, paredes, extractores y angeos sucios. 5.6. Registros de limpieza y desinfección desactualizados desde el 20/01/025. Seguimiento: se evidencian registros actualizados.
EPMSC SOGAMOSO	18/09/2024	Favorable con requerimientos	78%	**Seguimiento realizado en visita del 24/04/2025:** 1.2. Se evidencian paredes en material no sanitario.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: se evidencian paredes en general del servicio en material sanitario. 1.3. Se evidencian angeos rotos en puertas y aberturas no garantizando hermeticidad. Seguimiento: se evidencian angeos garantizando hermeticidad, no se observan espacios en puertas. 1.4. Se observan elementos personales en las diferentes áreas (guantes de caucho y zapatos). Seguimiento: se observan botas de caucho únicamente en la oficina, no se observan elementos personales en áreas de proceso. 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 sin presencia de óxido, congeladores con manijas y limpios, cargadores limpios, horno limpio, poceta de agua con baldosa fragmentada, tapas de fiambreras rotas (partidas). 2.2. Se observan tablas de picar en mal estado. Seguimiento: se evidencian tablas de picar en buen estado. 3.4. No se presentan capacitaciones del personal manipulador. Seguimiento: se presentan soportes de capacitación en BPM de los 6 manipuladores y los 3 distribuidores del servicio. 4.1. Se observan chorizos con pérdida de vacío, se observan productos en mal estado. Seguimiento: se evidencia que el contratista no realiza un control adecuado de materias primas, ya que se observa producto lechuga con signos de contaminación biológica, defectos (huecos) y caracoles durante el pre-alistamiento. En visita no se observó almacenado chorizo para la correspondiente revisión.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				4.4. Se evidencian cargadores en baño. Arroz almacenado en inadecuadas condiciones en área de producción (con lona abierta, no cuenta con recipiente hermético.). Seguimiento: no se observan cargadores en baño, se observan lonas de arroz cerradas herméticamente. 5.1. Análisis de calidad de agua tratada (filtro de ozono) no cumplieron lo establecido en la Resolución 1107 /2022. Seguimiento: se presentan últimos resultados del análisis de calidad del agua con fecha 04/12/2024, muestra tomada del grifo del área caliente, presentando conformidad. 5.3. Ausencia de recipientes de disposición de residuos de accionamiento no manual. Seguimiento: se evidencian contenedores de residuos de pedal y de vaivén.
EPMSC DUITAMA	01/04/2025	Favorable con requerimientos	76,5%	**Seguimiento realizado en visita del 24/04/2025:** 1.1. Espacio abierto en parte superior pasillo de ingreso. Espacio parte inferior puerta de ingreso, favoreciendo ingreso de plaga. Se observa espacio abierto en área social favoreciendo ingreso de contaminación. Se evidencia cuarto inhabilitado, según manifiesta Administradora por el INPEC, sin observar, cerrado con candado, junto al área sanitaria dentro del servicio. Seguimiento: se observa que en área de pasillo el espacio del techo es abierto, sin embargo, esta área comunica con áreas de producción y almacenamiento, las cuales se encuentran con puertas herméticas. Espacio inferior de puerta de ingreso se encuentra sellado. Se evidencia que existe un cuarto cerrado con candado, la Administradora manifiesta que este espacio pertenece al INPEC y no se tiene acceso a éste. 1.3. No se evidencia mantenimiento en cierres o espacios finales superiores del ducto de campana extractora. Se evidencia en área de lavado y área social techo no liso dificultando limpieza y desinfección. Se evidencia espacio abierto en techo dentro del área de almacenamiento de aseo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: se evidencia que la campana extractora tiene un espacio del ducto, el cual no se ha cubierto con material sanitario. Se evidenció que el techo del área social y área de lavado son en teja, material no liso, el cual dificulta proceso de limpieza y desinfección. Se evidencia que en el techo del área de almacenamiento de aseo se encuentra un espacio abierto. 2.1. Equipo de almacenamiento de carne de res sin mantenimiento, se observa condensación, goteo. Seguimiento: se encuentra un equipo de almacenamiento de carne con orificio en parte inferior, el cual es un tubo de desagüe, éste se encuentra con un recipiente, el cual recoge el goteo de agua. 2.2. Se evidencian recipientes deteriorados, se evidencia equipo de ozono sin soporte de cambio de filtro o mantenimiento. Seguimiento: se realizó cambio de recipientes y del filtro del equipo de ozono. 3.3. No hay área de vestir, se evidencian elementos personales expuestos dentro del cuarto de almacenamiento de refrigeración y congelación. Seguimiento: no se cuenta con lockers, no se observan elementos personales en el servicio. 4.1. Se evidencia almacenamiento de alimentos sin espacio junto a pared dentro del área de almacenamiento de abarrotes. No se evidencia trazabilidad en almacenamiento de bocadillo sin rótulo, según normatividad. Seguimiento: se observa que la falta del espacio entre pared y producto en área de almacenamiento de abarrotes persiste, ya que los espacios son reducidos, sin embargo, se observa adecuada limpieza y desinfección del área. En cuanto a trazabilidad de bocadillo en almacenamiento se observa que se cuenta con el rotulo correspondiente y se manejan registros de ingreso de materias primas con los datos del producto. 5.3. Cuarto de aseo sin espacio junto con elementos desechables (vasos). Recipientes de residuos área administrativa sin uso de bolsa. Según

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				programa de manejo de residuos no se evidencia soporte de recepción o recibo de documento para residuo líquido tipo aceite. Seguimiento: se observó que los elementos de aseo se almacenan en área exclusiva para este fin, no se evidenciaron desechables en esta área. Recipiente de residuos área de oficina se encuentra con bolsa. Se cuenta con soporte de entrega de residuo líquido. 5.5. No se evidencia concentración de desinfección dentro del documento establecido como programa de limpieza y desinfección, en tabla de diluciones no se identifica dilución para limpieza y desinfección de baño y algunos otros elementos como canastillas etc. Se evidencia presencia de hongo por uso de bolsa en pared área de almacenamiento de papa. Seguimiento: se observó que se cuenta con el documento impreso en área de elementos de aseo para realizar las diluciones de productos químicos para la limpieza de baño y elementos del servicio. Se retiró bolsa pegada a la pared en área de almacenamiento de papa, ésta presentaba hongo sobre el papel. 5.6. El plan de saneamiento no está aterrizado de acuerdo con la prestación del servicio del establecimiento de preparación de alimentos, es generalizado en programa de suministro de agua; presenta un plan de contingencia que no es consecuente con el establecimiento. Seguimiento: se evidenció la correspondiente subsanación en la documentación.
EPMS RAMIRIQUI	19/6/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	**Seguimiento realizado en visita del 21/04/2025:** 1.1 Se evidencian áreas reducidas en preparación, almacenamiento; flujo inadecuado personal, materia prima, producto. Seguimiento: se evidencia que persiste incumplimiento ya que los espacios de preparación, almacenamiento, área de lavado. área de cocina fría, cocina caliente, área de residuos, ensamble, se ubican en el mismo espacio y no se da lugar para separación de áreas, ni secuencia lógica del proceso. Las medidas en el servicio son mínimas por

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				tanto hay cruce o flujo inadecuado.1.2 Se observan pisos (baldosas deterioradas) en área de preparación y almacenamiento. Paredes en material no sanitario. 1.2 Se observan pisos (baldosas deterioradas) en área de preparación y almacenamiento, paredes en material no sanitario (terminación). Seguimiento: no se han realizado arreglos con respecto a pisos y paredes. 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: se cambió malla metálica de puerta. Se cuenta con extractores de pared, sin embargo, no son suficientes para mejorar el flujo de ventilación, por tanto persiste la condensación. 1.4 La unidad sanitaria funciona dentro del área de almacenamiento. No cuentan con casilleros o lockers para implementos personales de manipuladores. Seguimiento: sanitario sigue funcionando cerca del área de almacenamiento. No hay casilleros ni vestieres. 2.1 Se observa estufa deteriorada con presencia de corrosión. Olla deteriorada y colador roto. Seguimiento: estufa en base presenta eliminación de óxido. Colador sigue en uso y se encuentra deteriorado. Se observa una olla deteriorada. 2.2 Se evidencian tablas de picar deterioradas. Seguimiento: persiste incumplimiento, las tablas de picar se encuentran deterioradas 4.4 No cuentan con área exclusiva para productos y elementos de aseo y desinfección (se almacenan en el baño, área reducida). Seguimiento: persiste el hallazgo, los elementos de aseo se almacenan en el sanitario. 5.5 No cuenta con instructivo de uso y manejo de desinfectante. Seguimiento: persiste el incumplimiento, no se cuenta con instructivo de uso del desinfectante.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPAMSCAS COMBITA ALTA	10/03/2025	Favorable con requerimientos	72%	**Seguimiento realizado en visita del 22/04/2025:** 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 evidencia que persiste el servicio en contingencia en área provisional, sin separaciones físicas, observándose flujo inadecuado de materias primas, producto y personal. 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 evidencian pisos en general en material no sanitario, empozamiento de agua a pesar de observar escurrido de forma permanente, puertas deterioradas y falta de barrera puerta – piso en puerta de ingreso de materias primas, además, paredes en general deterioradas. 1.3. En área de calderas, bodega, área de carnes se observan instalaciones eléctricas sueltas y deterioradas. Seguimiento: se evidencia luminaria del área de calderas sin funcionamiento, en bodega de abarrotes – fruver y área de porcionado de carnes se observan instalaciones eléctricas en buen estado, persisten áreas con ventilación insuficiente. 1.4. No se cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos. Se observa en área de limpieza y desinfección letreros alusivos a la actividad con desgaste. Seguimiento: no se cuenta con sanitario para el personal manipulador de alimentos, por otro lado, se observan letreros de lavado de manos en buen estado. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 evidencia equipo en desuso de ozono de agua, las pocetas fueron cambiadas por recipientes en buen estado, se observan estantes de abarrotes y cuarto frio con ondulaciones, persisten estufas en mal estado con generación de hollín, se observan estibas rotas, se observan recipientes de azúcar en buen estado, el arroz no se envasa en recipientes, persiste horno con manijas deterioradas, los equipos congeladores se observan sin presencia de oxido, se observa mesón con mantenimiento (pintura). 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 evidencian calderas en buen estado, tablas de picar nuevas, sin embargo, persisten bandejas de bodega con deterioro y desgaste. 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: los manipuladores no emplean la dotación para ingreso a los cuartos fríos, presentan deterioro en su dotación y no tienen pleno conocimiento de las BPM, ya que se observa uso de chaqueta no correspondiente a la dotación para la preparación del desayuno, además, se evidencia prealistamiento de fruta porcionándola y apilándola contra la pared, lo que puede incurrir en contaminación cruzada. 3.4. Cuentan con plan de capacitación y asistencia 24 de los 26 manipuladores del servicio. Seguimiento: se presentan soportes de capacitación a los 30 manipuladores del servicio. 5.2. Se observan rejillas en área de calderas, cocción, acondicionamiento

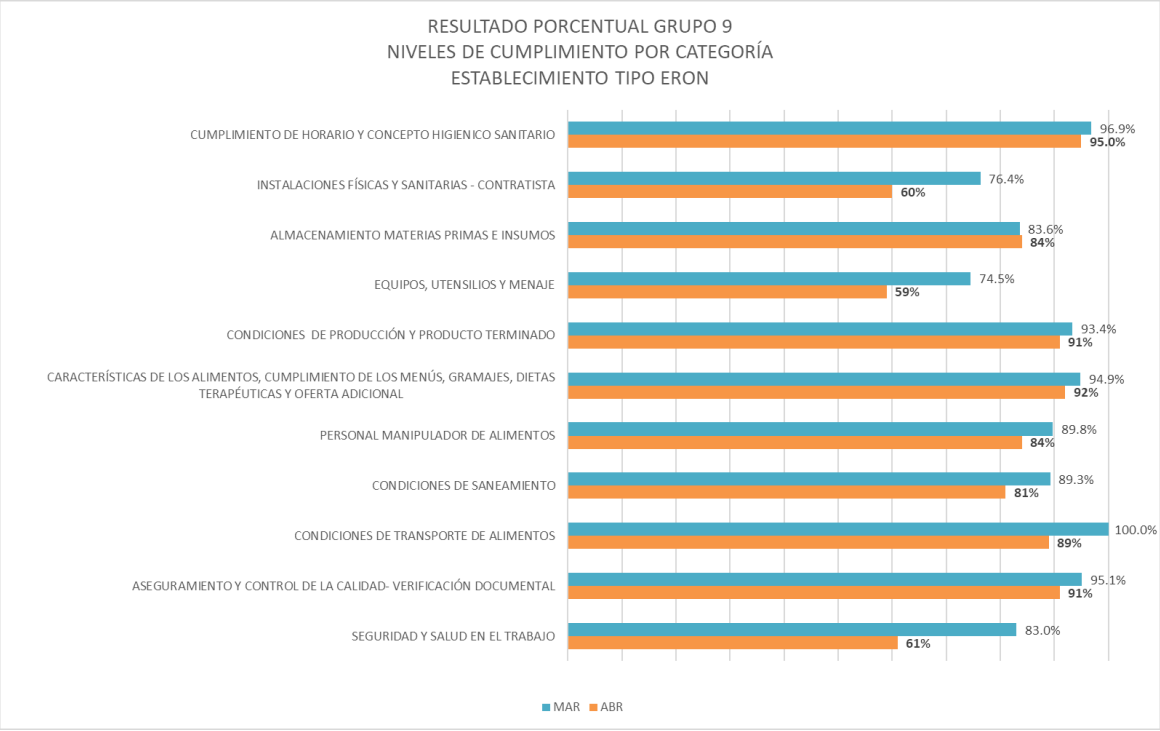
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de carnes y bodegas rotas y deterioradas. Seguimiento: se evidenciaron rejillas en buen estado. 5.3. Se observa en área de calderas y en área de dietas disposición de residuos sin tapa ni bolsa. Seguimiento: se evidencia disposición de residuos en bolsa en área de calderas, debido a que no cuentan con suficientes contenedores, en área de dietas se observa caneca con bolsa y sin 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 evidencian procesos de limpieza y desinfección de estantes, los desinfectantes y productos químicos se almacenan en un estante únicamente para este fin.
EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE)	19/03/2025	Favorable	90%	**Seguimiento realizado en visita del 22/04/2025:** 1.2. Paredes presentan deterioro en algunas partes, se observa enchape roto y con fisuras en superficies y esquina. Seguimiento: se evidencia que las paredes presentan deterioro, desprendimiento de pintura, enchape roto y fisuras en la mayoría de las áreas del rancho. 1.3. Zonas de techo presentan insuficiente mantenimiento estructural, se observa deterioro en algunas partes. Seguimiento: se evidencia techo en inadecuadas condiciones de mantenimiento, desprendimientos de pintura y caída del cielo raso. 2.1. Insuficiente mantenimiento a campana extractora, insuficiente soporte técnico. Seguimiento: campana extractora sin mantenimientos y con inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección. 5.2. Pisos no están secos en área de preparación. Seguimiento: inadecuada disposición de residuos líquidos, ya que los

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				sistemas de evacuación de aguas (sifones) están en mal estado. 5.5. Insuficiente limpieza en zonas altas que presentan acumulación de grasa y suciedad. Seguimiento: inadecuadas condiciones de limpieza en ventanas y zonas altas del servicio.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de abril 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 EPMSC DUITAMA.

2.2.9.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 9 de los establecimientos visitados en el periodo del mes de abril de 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la Interventoría a ERON.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 **80.6%**, con concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones, y disminuyendo un 8.2% con respecto al mes anterior. El establecimiento de menor puntaje continúa siendo ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 76%, el cual presentó una caída de puntaje de 11% frente al período anterior, y como el de mejor calificación se consolida para esta oportunidad ERON CPMS TUNJA con 97% de cumplimiento. 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 **95%**, 1.9% menos que el período anterior, y viéndose afectada la categoría nuevamente por incumplimiento de los horarios concertados en ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el cual obtuvo 67% 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 **60%**, disminuyendo su puntaje en un 16.4%, con respecto al mes anterior. Los establecimientos con mayor puntaje en la categoría corresponden a ERON CPMS TUNJA y ERON EPMSC DUITAMA con 97% y 100% de cumplimiento, respectivamente; por otro lado, los que se presentan a continuación corresponden a los de las calificaciones más bajas:

- **ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (25%):** lámpara con tubo sin funcionamiento en área de cocina caliente, lámparas caídas en cuarto de congelación y área de porcionado, bombillos de servicio sanitario hombres y de ingreso al servicio 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, canaleta suelta en área de tubérculos, sifones de área de preparación de jugos, ingreso de materia prima y poceta de área de proceso sin protección; pisos, paredes, techos y medias cañas con deterioro, desprendimiento de material y porosidad; faltante de baldosa en el piso del cuarto de congelación, puertas de baños y área de recepción de materia prima con 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 (44%): RANCHO ALTA:** luminarias sin funcionamiento en área de calderas y cuarto frío de carnes, pared del área de lavado de utensilios con desprendimiento de pintura y grietas, pared de área de hornos con desprendimientos de pintura, medias cañas de los cuartos de refrigeración en mal estado, piso de área de prealistamiento de carne con grietas, techo del área de la bodega de fruver y abarrotes con goteras, puertas del área de prealistamiento de carnes, bodega de abarrotes, recepción de materia prima, calderas e ingreso al rancho con desprendimiento de pintura (presencia de oxido), además, las aberturas de las puertas del área de prealistamiento de carnes y área de zona caliente (hornos) con angeos deteriorados (rotos) y sin la debida protección, uso del cuarto de calderas para la recolección de los residuos sólidos, el cual no cumple con ventilación ni protección. **RANCHO BARNE:** sifones sin rejilla fija en área de producción (cerca a basculantes), área de ingreso del racho y shut de basura, desprendimiento de pintura y baldosas rotas en paredes y esquinas de pasillos en general del servicio, pasillo de

ingreso a cuartos fríos y cocina fría, además de esquineros con presencia de oxido, puertas del área de pre-alistamiento de carnes se encuentran deterioradas con signos de corrosión.

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 **84%**, con una mejora del 0.4% respecto al mes anterior, y sobresaliendo ERON CPMS TUNJA con 97% 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 (60%):** empleo de materias primas de proveedores que no se encuentran en el listado reportado a la Interventoría para grupo 9, incumplimiento en la proyección del plan de compras por faltante de materia prima, producto en almacenamiento sin rotulado primario de trazabilidad, almacenamiento de materias primas en contenedores de material no sanitario como guacales o en canastillas y estibas rotas o con deficiencia de limpieza, almacenamiento de aceite en cuarto de almacenamiento externo junto a insumos de aseo y sin uso de estiba, así como incumplimiento de distancias perimetrales en áreas de almacenamiento, sumado a inadecuadas condiciones de limpieza en dichas áreas,
- **ERON EPMS RAMIRIQUI (64%):** faltante de fichas técnicas de materias primas empleadas en el servicio, incumplimiento en la proyección del plan de compras por faltante de materia prima, productos en almacenamiento con rotulado ilegible de trazabilidad, además de incumplimiento de distancias perimetrales en 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 **59%** en la categoría, con una caída de puntaje de 15.5% con respecto al mes anterior, consolidándose como la categoría con el más bajo desempeño. A pesar de ello, los establecimientos ERON CPMS TUNJA y ERON CPMSCHO CHOCONTA alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que los siguientes se consolidan como los de más bajo desempeño en el período:

- **ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (24%):** estufas con fistos tapados y mala combustión, campanas extractoras (2) sin funcionamiento; cuarto de congelación con piso roto y tubo con goteo de agua, generando acumulación de hielo en piso; canecas azules para servido de jugos y sopas con manchas negras, horno con faltante de la mitad de la lámina en la parte interna de la primera bandeja, cortinas plásticas de ingreso al área de proceso rotas; ollas con deterioro, sin manija; canastillas y estibas rotas utilizadas para almacenamiento, una (1) hidrolavadora sin funcionamiento por daño, lectura de temperatura de tablero de cuartos fríos, fuera de los límites de temperatura en diferentes horas del servicio, almacenamiento de tubos de gas en cuarto de almacenamiento de fruver, carros transportadores sin identificación, con oxidación y desprendimiento de pintura.
- **ERON EPAMSCAS COMBITA (50%): RANCHO ALTA:** faltante de una bandeja de sobreponer, estufas en mal estado con generación de hollín, marmitas con tapas desprendidas, estibas rotas, las 2 hidrolavadoras se encuentran sin funcionamiento, horno del área de proceso con manija suelta, sistema de apagado y monitoreo sin funcionamiento, estantería del cuarto de refrigeración y bodega con ondulaciones, ozono sin funcionamiento, cortinas de los cuartos de refrigeración y congelación en mal estado (rotas), media caña de

los cuartos fríos en mal estado con grietas y ruptura, canastillas deterioradas y en cantidad insuficiente. **RANCHO BARNE:** faltante de 1 hidrolavadora en el servicio, espátulas con mango de madera (material no sanitario), olla y colador rotos en área de lavado, estufa de dos puestos con generación de hollín, campana extractora sin funcionamiento, ollas rotas y sin manija, equipo ozono sin funcionamiento por faltante del cable para conexión, cuarto de congelación con caja de ventiladores en mal estado (lata desprendida), estibas en mal estado, carro transportador con baranda de madera (material no sanitario) y carro distribuidor de bebidas con desprendimiento de pintura y presencia de óxido.

- **ERON EPMSC SOGAMOSO (33%):** no se cuenta con hidrolavadora ni licuadora no industrial, uso de estibas rotas, procesador con amarre provisional en su palanca, ollas en mal estado con ondulaciones y rugosidades, así como tapas de fiambreras 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 **91%,** disminuyendo su desempeño en 2.4% frente al tiempo de evaluación anterior. ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR obtuvo la calificación más baja con 78% de cumplimiento, esto debido a que el contratista no ejecuta correctamente el proceso de descongelación de la proteína, se observa sumergida en agua, lo que favorece el riesgo de contaminación y proliferación de microorganismos; no garantiza entrega de producto terminado con temperaturas dentro de los rangos de seguridad, dispone directamente en el piso los contenedores de alimentos previa entrega en patios, e incumple el protocolo de custodia de contramuestras por no almacenamiento de las correspondientes para las dietas terapéuticas, refrigerios de gestantes y lactantes o en algunos casos preparaciones suministradas en los menús de línea, no diligenciamiento del registro establecido y conservación de las mismas bajo temperaturas que no corresponden al rango de congelación, como es lo establecido en la OTM.

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 **92%**, disminuyendo en un 2.9% frente a la calificación del período anterior. ERON CPMS TUNJA, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO obtuvieron la calificación máxima de 100% de cumplimiento en la categoría, por otro lado, ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 75% se consolida como el establecimiento con la calificación más baja, al presentar incumplimiento por ejecución de intercambios no notificados a la USPEC o la Interventoría, producto en alistamiento y producción en inadecuadas condiciones de calidad, incumplimiento de gramaje del componente ensalada suministrado el 04/04/2025 en 2 de los 3 patios verificados, no entrega de la totalidad de dietas terapéuticas requeridas por el establecimiento o entrega de las mismas sin dar cumplimiento a la

derivación dietaria y sin el rotulado establecido en la OTM, así como no diligenciamiento oportuno de los registros de entrega.

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 **84%**, disminuyendo 5.7% frente a lo obtenido en el periodo anterior. ERON CPMS TUNJA y ERON CPMSCHO CHOCONTA obtuvieron las calificaciones más altas, aunque alcanzaron apenas un 89% de cumplimiento, mientras que ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un 67% de cumplimiento corresponde al servicio de alimentación con el menor desempeño, al evidenciar faltante de manipuladores y nutricionista, incumplimiento en el perfil profesional del Administrador del servicio de acuerdo a lo establecido en el Anexo 10, no cumplimiento de las frecuencias estipuladas en el Anexo 23 para las visitas del Supervisor de mantenimiento, personal manipulador con dotación en inadecuadas condiciones de limpieza o mal estado, uso inadecuado de elementos de protección personal: gorro sin cubrir la totalidad de la cabeza y tapabocas sin cubrir nariz y boca; Jefe de cocina con dotación de color negro, siendo colores claros lo establecido en la norma vigente, así como manipuladores con heridas de manos en actividades de manipulación de alimentos y faltante de registros de seguimiento al control de salud a los manipuladores..

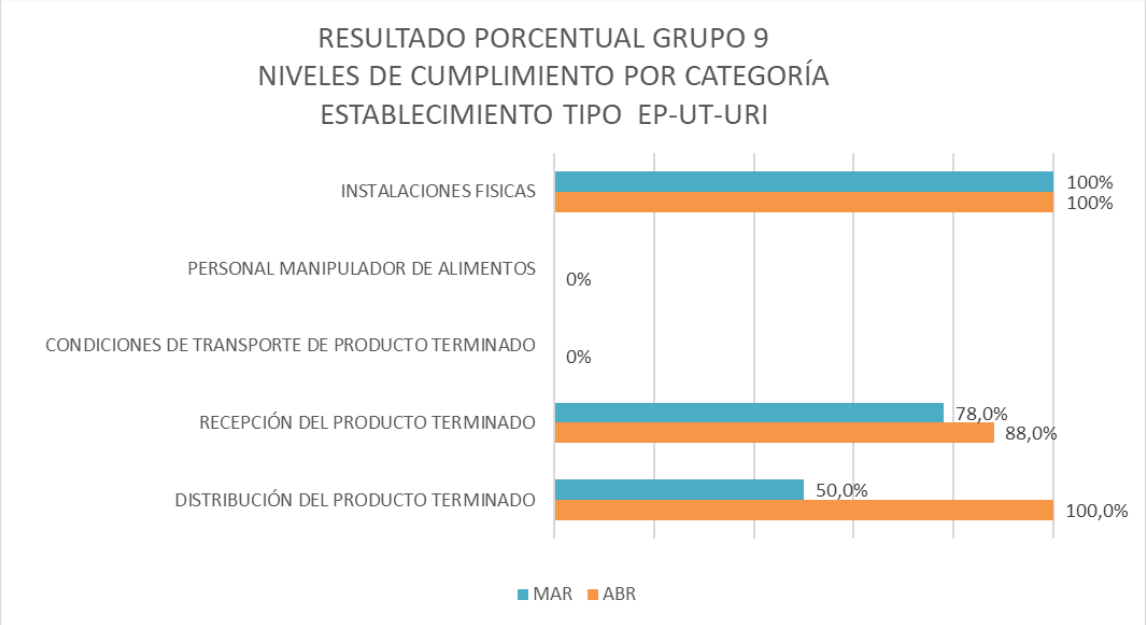
CONDICIONES DE SANEAMIENTO: la Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas, de acuerdo con la normatividad vigente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento parcial de la obligación con un **81%**, disminuyendo 8.2% 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 57% de cumplimiento se consolida como el establecimiento con mejor puntaje obtenido, esto al evidenciar paredes y medias cañas con suciedad; angeos, extractores de aire y techos con acumulación de grasa y humedad; estancamiento de agua en área de proceso; estufas, sartén basculante, marmita y ollas con exceso de grasa y hollín; horno con acumulación de suciedad, contenedores azules para sopas y jugos con manchas negras; cisterna de la taza del baño de mujeres no funciona, no se observa sistema de llenado para su funcionamiento, disposición de residuos sólidos directamente en el piso, canecas sin tapa y faltante de contenedores de residuos.

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, el operador obtuvo una calificación de **89%**, representando una disminución de 11% frente al mes anterior, sin embargo, es importante mencionar que solo en tres de los ocho establecimientos evaluados se puedo evaluar etapa de transporte, encontrando que en ERON EPMSC SOGAMOSO se obtuvo la calificación máxima de 100%, en ERON EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se evidenció faltante de documentación de personal transportador, motivo por el cual se obtuvo solo 92%, y finalmente en ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se alcanzó un 80% de cumplimiento debido a que el vehículo del proveedor de cárnicos crudos no cuenta con registros para el monitoreo de la temperatura durante el transporte de los alimentos y el personal manipulador del proveedor

Agroalimentos hace uso de uniforme de color oscuro, sin protección en brazos, además de realizar uso inadecuado de tapabocas y no uso de cofia.

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 **91%**, con una disminución de 4.1% frente al período anterior. ERON CPMS TUNJA, EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO obtuvieron calificaciones de 100%, mientras que el puntaje más bajo de 85% lo obtuvieron ERON EPMSC SOGAMOSO al evidenciar no aplicación de criterios de aceptación y rechazo por recepción de materia prima lechuga en inadecuadas condiciones de calidad, faltante de soportes de cumplimiento del cronograma de mantenimientos preventivos y correctivos y faltante de paz y salvo del pago de proyectos productivos de los meses de febrero y marzo de 2025; y en ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se evidenció no implementación del programa de mantenimiento de equipos, ya que no se ha logrado la reparación del cuarto frío de congelación, estufa, campanas, horno e hidrolavadora; omisión de la verificación de termómetros con frecuencia semanal como lo establece la OTM, faltante de hoja de vida de los tres carros transportadores y faltante de paz y salvo del pago de proyectos productivos del mes de febrero de 2025.
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 **61%**, presentando una caída de puntaje del 22% respecto al período anterior, la más alta de las 11 categorías evaluadas en el instrumento de verificación. ERON CPMS TUNJA, ERON EPMS RAMIRIQUI, 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 55% y ERON EPMSC DUITAMA 60% 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 roto, y CPMSCHO CHOCONTA con 75% por reducida capacidad de extracción de aire de la campana extractora del servicio.

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 9 del único establecimiento visitado durante el mes de abril 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.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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, el cual se mantiene desde el período anterior.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: en el presente periodo del informe la categoría obtiene 0% de cumplimiento, ya que las raciones son trasladadas desde el ERON Chocontá a la EP Chocontá por personal contratista de la alcaldía, sin uso de la dotación y el cual no cuenta con la documentación requerida para manipular alimentos.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: en el presente periodo del informe la categoría presenta una calificación de 0% por no contar con registro de trazabilidad de temperatura durante el transporte de los alimentos.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: el operador obtiene 88% de cumplimiento, 10% más que el período anterior, ya que se evidencia que no entrega la alimentación en el establecimiento, dispone para ello de un funcionario de la alcaldía, por otro lado, no se evidencia desviación de

temperatura de los componentes alimentarios verificados ni entrega de los mismos fuera del horario establecido en la OTM.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: el operador presenta cumplimiento de 100%, 50% más que el período anterior, esto debido a que no se evidencia reiteración en la omisión de entrega de los elementos requeridos 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 16/04/2025 **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:** Se evidencia 1 perforación en la baldosa de pared del área de disposición de residuos orgánicos, se evidencia mantenimiento de paredes en área de utensilios y área de almacenamiento de fruver. **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. **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 21/04/2025. **1.2 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; el operador ha ido gestionando mantenimiento y reparación de las mismas. **5.3 Residuos sólidos.** 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				recipiente para la disposición temporal de residuos dentro del área de proceso, al día de hoy se están utilizando.
EPMSC ARMENIA	2025-04-02	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79 %	Seguimiento realizado el día 17/04/2025. Se evidenció visita por parte de la Secretaría de Salud del Quindío, con fecha del 02/04/2025, bajo acta No.9 68 – 20 25, donde se evidenciaron los siguientes hallazgos: **1.1** Se evidencia acumulación de material vegetal en exteriores que facilita posible entrada de suciedad y/o plagas. **Seguimiento:** Se evidenció adecuadas condiciones en los alrededores del rancho y mantenimiento. **1.2.** Se evidencian paredes con humedad en zona de almacenamiento, preparación y ensamble. **Seguimiento:** No se han realizado los respectivos mantenimientos, el operador está dentro de los tiempos para realizar las acciones de mejora. **1.3** Roturas en mallas, cortinas y barreras físicas. **Seguimiento:** Se evidenció cambio de cortinas de ingreso al rancho y preliminares; los anjeos, mallas y rejillas continúan deteriorados. **2.1** Se evidencian equipos de frío con desgaste, ollas y fogones. **Seguimiento:** No se han realizado los respectivos mantenimientos, el operador está dentro de los tiempos para realizar las acciones de mejora. **2.2** Superficies con desgaste y desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** No se han realizado los respectivos mantenimientos, el operador está dentro de los tiempos para realizar las acciones de mejora. **3.3** Se evidencia dotación de los manipuladores con desgaste. **Seguimiento:** Se evidencia entrega de dotación a todo el personal manipulador de alimentos. **4.4** Se evidencia alta suciedad, en zona del almacenamiento de abarrotes, se presume presencia de hongos en las esquinas de la bodega. **Seguimiento:** Se evidencia adecuadas condiciones de almacenamiento en bodega de víveres Fruver, adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. **5.5** Suciedad en almacenamiento de abarrotes. **Seguimiento:** Se evidencia adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON COMPROMISOS	74 %	Seguimiento realizado en visita del día 17/04/2025: **1.2** Se evidencian pisos con desprendimiento de pintura, no cuenta con acabado liso, con grietas que dificultan procesos de limpieza y desinfección. Se evidencia áreas de zona caliente las paredes tienen desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** los pisos, paredes en general presentan alto grado de deterioro y paredes con exceso de grasa, en área de producción. **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, 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Se evidencia personal manipulador con dotación renovada. **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. **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, pre-alistamiento 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 25/04/2025: **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				las puertas se tiene instalado protectores que evitan el ingreso de plagas. **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; ha ido corrigiendo parte de la humedad en el área de abarrotes. **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 en funcionamiento. **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 vestidores y lockers y así mismo no se tiene unidades sanitarias para el personal manipulador de alimentos. **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, mediante acta de entrega del mes de abril.
EPMSC PACORA	2025-02-28	FAVORABLE	94 %	Se realiza seguimiento el día 22/04/2025. **1.2 Condiciones de Pisos - Paredes:** Mediacaña no es uniforme con la pared, no posee acabado liso. **Seguimiento:** Se realizó la construcción del terminado liso pared en el área de preparación, el día 21 de marzo de 2025. **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 jabón sólido para el lavado de menaje lo cual puede ser foco de contaminación. **Seguimiento:** El Operador ha capacitado desde el 5 de marzo al

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				personal manipulador en Limpieza y Desinfección, así mismo, 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 las trampas de grasas. **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 16/04/2025. **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 evidencia vestidores y casilleros. Evidencia uso de instalaciones sanitarias del patio tres del establecimiento. **Seguimiento:** Se evidencia que el servicio no cuenta con espacio para vestidores, lockers y tampoco cuenta con servicios sanitarios independientes. **5.3** Evidencia accionamiento manual de recipientes residuos sólidos. **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 24/04/2025. **1.2** Se evidencian pisos con baldosas en mal estado. **Seguimiento:** El operador no ha realizado mantenimiento en los pisos y baldosas que se encuentran en mal estado en áreas como lavado, pre-alistamiento, producción y cuartos fríos. **2.1** se evidencia utensilios deteriorados, menajes deteriorados por el uso.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Se evidencia que de las 12 estufas necesarias, según el parte de PPL atendidos, solo una se encuentra en buen estado, 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, con desprendimiento de material, y no funcionan adecuadamente, debido a que el flujo de gas es muy escaso porque las boquillas se encuentran ya selladas, por las altas temperaturas que se utilizan y no están garantizando los tiempos en los procesos de producción de los alimentos, así mismo se pudo evidenciar que las cuatro pailas utilizadas para la elaboración de proteínas y arroz se encuentran rotas. **5.2** Inexistencia de conexión alcantarillado de aguas residuales. **Seguimiento:** El operador manifiesta que es una adecuación de mayor cuantía.
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE	93.5%	Seguimiento realizado en vista 24/04/2025. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se evidencia rugosidad en la medía caña **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 %	Seguimiento realizado en visita del día 21/04/2025. **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. **Seguimiento:** El área de almacenamiento de alimentos no es proporcional al volumen de insumos que requiere el servicio, es una falencia de infraestructura continua. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				paredes. Se observa óxido en el piso por cilindro de gas y por estantería metálica. **Seguimiento:** Se evidencia que las uniones entre pared y piso no son redondeadas el piso sigue presentando desnivel las rugosidades de las paredes el Contratista ha realizado mantenimientos locativos de menor cuantía, sobre los óxidos de pisos se colocan sobre estibas plásticas las pipas de gas y la estantería metálica. **2.1** Se evidencian defectos en parte interna de la licuadora industrial. Congelador blanco donde se almacena pollo presenta deterioro. Banda magnética deteriorada de nevera gris donde se encuentra el queso. **Seguimiento:** El defecto en la parte interna de la licuadora fue subsanado se evidencia totalmente limpia, el congelador blanco el contratista resanó y pintó partes deterioradas y se hizo colocación de empaque en el equipo requerido. **4.4** No se garantiza la distancia requerida entre los equipos y la pared. **Seguimiento:** Se continúa con la falencia de infraestructura de espacios reducidos. **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. **Seguimiento:** No se evidencian rastros de pintura en ninguno de los equipos ni en los menajes, el contratista hace operaciones de limpieza constantes en cada área del servicio, no se evidencian suciedades en los empaques primarios de los alimentos. **5.6** La frecuencia de la inspección para evidenciar presencia de plagas, no es suficiente de acuerdo a los registros evidenciados. **Seguimiento:** El formato de inspección de presencia de plagas es un documento aportado por la USPEC, el cual no es modificable por el Contratista.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	90 %	Seguimiento realizado en visita el día 24/04/2025. **1.1** Se evidencia que la construcción no impide el ingreso de plagas, se observa aberturas entre techo y pared (ondulaciones de la teja de Eternit) del área de preparación, que permite el posible ingreso de plagas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Se evidencia que no se realiza mantenimiento adecuado para evitar el 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. **Seguimiento:** Se evidencia que se siguen presentando las baldosas quebradas en el área de producción y que las uniones entre pared y pared no tienen la unión redondeada que faciliten los procedimientos de limpieza y desinfección. **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 **Seguimiento:** Se evidencia que no se tiene buena ventilación y se siguen presentando los inconvenientes para los procesos de limpieza y desinfección por la altura que tiene el techo. **2.1** Se observan estufas con bases deterioradas oxidadas, neveras y congeladores despintados, oxidados algunos inclusive en la parte interna, puerta en mal estado. **Seguimiento:** Las estufas se les realiza mantenimiento, pero por el uso continuado se deteriora rápidamente, el congelador deteriorado fue retirado y cambiado por otro, a los demás se les realiza mantenimiento, pero por su uso

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				se deteriora rápidamente, se les instalan rodachinas para poderlos mover más fácilmente. **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, evidenciándose con las tapas quebradas y manchadas. **Seguimiento:** Se evidencia que no se realiza cambio de las tablas de picar ni del menaje deteriorado ya que la PPL daña constantemente las fiambreras ya no se tienen para reposición.
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	Seguimiento realizado en vista 25/04/2025. **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. **1.2** Se evidencia deterioro en el establecimiento general del área de proceso (cocina). Se evidencia problema de humedad en viga de techo. **Seguimiento:** El operador ha realizado mejoras de pintura en el techo donde se presentaba humedad, se sigue presentando la humedad en las paredes. **1.3** Se evidencia deterioro cielo raso en área cocina caliente. **Seguimiento:** Se sigue evidenciando deterioro del cielo raso. **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. **2.1.** Se evidencia deterioro en sartenes y ollas **Seguimiento:** El operador ha gestionado la adquisición de nuevos sartenes y ollas, pero no se han realizado cambios de los elementos. **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, se adquieren dos congeladores más para garantizar la cadena de frío de los productos almacenados.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
ERON PEREIRA RM	2025-03-06	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	Seguimiento realizado en visita 29/04/2025. 1.2. Paredes del área de almacenamiento, producción, área de procesos, área de preparación, área, 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 y área de almacenamiento de materia prima. **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:** El operador ha realizado mantenimiento de pintura en los techos del área de almacenamiento y producción, 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, el operador realiza cambio de recipiente de disposición de residuos en el cual funciona adecuadamente 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:** Se evidencia cambio de estufa por una nueva, se retiran las estibas y canastillas dañadas y se cambian por unas en buenas condiciones. **2.2.** Se evidencia en recipientes de cocción, sartenes, recipientes

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				plásticos, con oxidación, ruptura, fisuras. **Seguimiento:** Se siguen presentando utensilios con deterioro**.** **3.2** No se presenta concepto médico apto para manipular alimentos. Sólo se presentan exámenes de laboratorio. **Seguimiento:** Se evidencia que, para el personal manipulador de alimentos encontrado 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 evidencian productos cárnicos almacenados en canastillas debidamente rotulados en cuarto de congelación. Durante la visita no se evidencian 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. **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 evidencia acometida de lavaplatos sin hermeticidad, la rejilla del área de lavado adjunto al cuarto de disposición de residuos no presenta obstrucción y empozamiento. **5.3** Área de ubicación de recipientes de residuos sólidos, con fisuras, desprendimiento superficial, puertas con averías.

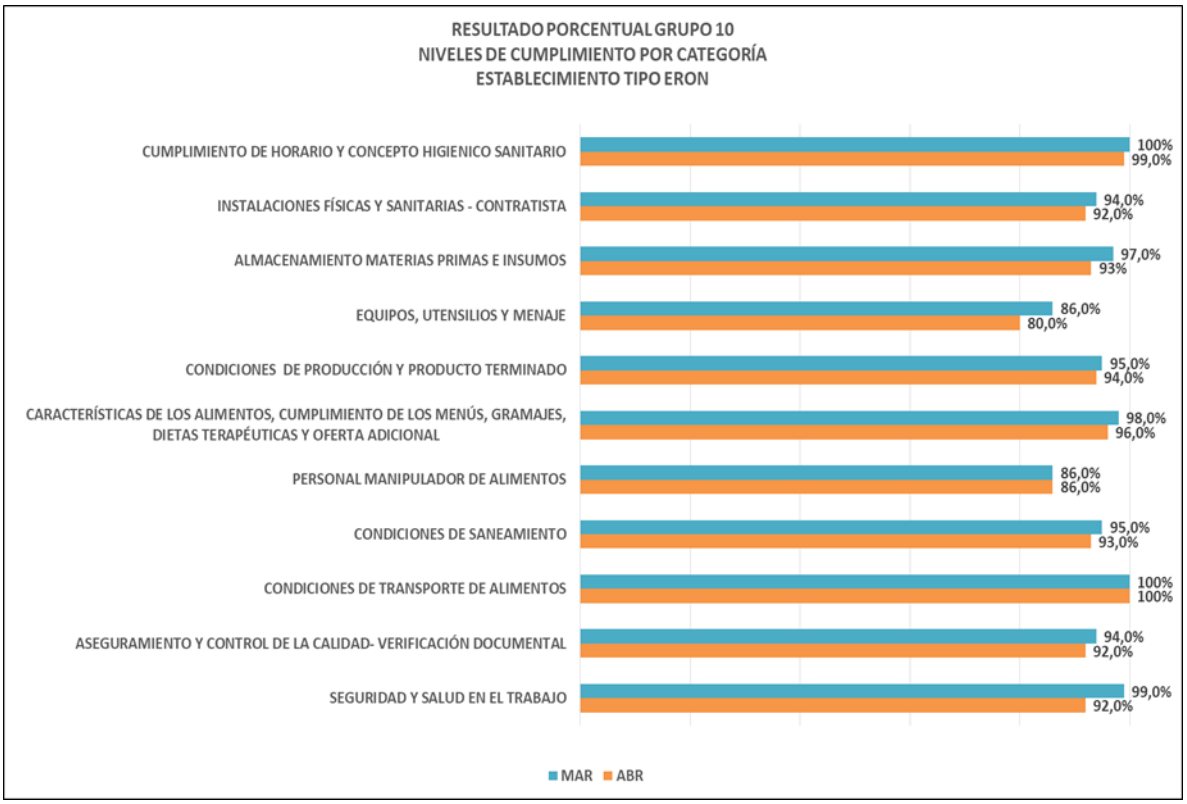
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Se lavan las canecas y se mantienen con tapas y con bolsas, se evidencia desprendimiento superficial de techo y puerta con averías. **5.5** Se evidencia área de almacenamiento, estanterías ubicadas de productos con acumulación de suciedad. **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 abril de 2025, con el mes anterior marzo 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizadas por la interventoría al ERON



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 **92%**, presentando una leve disminución del concepto de cumplimiento de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado en menos 2% del mes anterior (94%). Es así que, el establecimiento que presentó menor puntaje general para el presente periodo fue el ERON EPMSC ARMENIA (75%), seguidos los establecimientos ERON DE ARMENIA (80%) y de los establecimientos ERON EPMSC CALARCÁ y ERON EPMSC PEREIRA (86%), 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 91%. Es de establecer que, para el periodo del presente informe, se realizó verificación a 54 tiempos de comida, con una participación del 22% para el desayuno, 39% para el almuerzo y 39%, para el tiempo de comida cena. 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: La Interventoría verificó el cumplimiento con los horarios de entrega del suministro alimentario acorde con lo establecido en la OTM o lo aprobado por parte de USPEC en los establecimientos penitenciarios, así como el Concepto Higiénico Sanitario, en el cual se establece contractualmente que el término de vigencia para estos establecimientos no debe ser mayor a un (1) año. Para el presente periodo el operador presentó un cumplimiento del **99%**, teniendo una disminución de menos 1%, respecto al mes anterior

(100%). El incumplimiento se presentó en el ERON EPMSC CALARCÁ (92%), evidenciado en la visita realizada el día 17 de abril, donde no se cumplió con el horario de entrega debido a que el primer patio fue entregado a las 12:20 p.m. y el último patio entregado a las 02:55 p.m., siendo los horarios establecidos por la OTM para el tiempo de comida almuerzo de 11:00 a.m. a 01:30 p.m.

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 **92%**, teniendo una disminución del desempeño del menos 2%, con respecto al mes anterior (94%). Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de competencia del operador, correspondieron al ERON DE ARMENIA y ERON EPMSC ARMENIA, los dos con 68% de cumplimiento, en ERON DE ARMENIA se evidenció lámpara en área de procesos sin funcionamiento y desprendida de un costado, así mismo, rejillas deterioradas desprendidas sin una sección donde se observó sifón sin tapa, el cual no garantizaba hermeticidad; pared en área de almacenamiento de fruver con deterioro de pintura y 1 baldosas con un hueco en pared de disposición de residuos; igualmente se evidenció mesón en granito en área de preparación con alto grado de deterioro, porosidad, 3 baldosas del piso de la poceta de lavado de menaje y pared (2) de poceta con baldosas con alto grado de deterioro; por último se evidenció la puerta de ingreso al rancho con deterioro de pintura y óxido en la parte inferior. Y en el ERON EPMSC ARMENIA se evidenció alrededor del rancho cajas de cartón, recipientes plásticos deteriorados, canastillas rotas, adicional se observó que no se garantizan condiciones higiénicas; cables expuestos en techo de área de producción, toma corriente sin protección en área de servido; así mismo se observó rejillas del área de producción deterioradas, despegadas, las cuales no garantizan hermeticidad; deterioro de paredes en general, humedades en área de almacenamiento, producción, ensamble, pisos deteriorados en áreas de producción, porosidad en las baldosas, se evidenció alto grado de deterioro de 17 baldosas fracturadas en la parte superior de los bordes, con alto grado de deterioro, de las pocetas donde se lavan las fiambreras, poceta lavado de menaje; así mismo, se observó deterioro de pintura y con óxido de todas las puertas del servicio, áreas de producción, almacenamiento, ingreso al rancho, baños.

Seguidos de los ERON EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA, con el 75% y 79% de cumplimiento respectivamente, presentando hallazgos, así: En EPMSC PEREIRA persiste una lámpara dañada en el área de pre-alistamiento, techos con manchas negras posible presencia de hongos, en área de oficina, baño, vestier, pasillo, cuarto frio, área de congeladores, techos de producción con grasa; pisos porosos y con grietas en el área de producción, paredes con desprendimiento de pintura en el área de pre-alistamiento y en área de despacho de producto terminado, todas las áreas no superan el metraje para considerarlo de mayor cuantía; así mismo se evidenciaron puertas con óxido y desprendimiento de material en la parte baja, que no evita la entrada de vectores y angeos rotos en las ventanas del área de producción y cuarto de congeladores. No se cuenta con un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de residuos que esté protegido, ventilado aislado señalizado en adecuadas condiciones físicas. Y en el ERON PEREIRA, se evidenciaron dos lámparas una en área de pre-alistamiento y otra en los vestieres sin funcionar; 3 baldosas rotas en el cuarto frio de refrigeración para fruver; igualmente se observó, 1 baldosa rota en el cuarto de congelación para proteína, persiste porosidad en la pared de canastillas limpias y paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en techos y paredes; así mismo, se evidenció que persiste óxido en los marcos en el área que comunica con el lavado de menaje.

En cuanto al ERON MANIZALES, presentó un porcentaje de 93% de cumplimiento debido a que el operador no realizó durante el mes de abril arreglos de menor cuantía como: mantenimiento a paredes en la parte alta del área de lavado y entrada al área de lavado, las cuales continúan con desprendimiento de material y presencia de manchas negras y a tres puertas del servicio en las

cuales se observó óxido en la parte baja y falta de pintura, puerta de baño, puerta ingreso y puerta área de manejo de residuos.

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 **93%,** disminuyendo la calificación menos 4%, con respecto al mes anterior (97%). Siendo los establecimientos que presentaron menor calificación: ERON EPMSC ARMENIA (64%), debido a que, en visitas realizadas, se evidenció en área de almacenamiento en una canastilla alimentos no permitidos y sin el debido rotulado, como fueron edulcorante marca Flavors x 5 Kg, bicarbonato marca el zafiro azul 11 Un. x 500 g., sin información en su empaque de lote y fecha de vencimiento, ablanda carnes marca el zafiro azul 10 Un. x 500g., sin rotulo y fecha de vencimiento, crema de champiñones 1 Un. x 800 g., marca Durena sin lote y fecha de vencimiento; los víveres, fruver, cárnicos, arepas, pollo, chorizos, no se encontraban rotulados en su totalidad de acuerdo al código de colores; alimentos con contaminación biológica en el área de fruver, 2 naranjas, 4 tomates de árbol, 3 remolachas, 5 zanahorias y 1 canastilla completa de curuba, con presencia de moho; alimentos sin separación física en la misma canastilla en deficientes condiciones de limpieza y desinfección, las cuales no garantizaban las condiciones higiénico sanitarias, harina de trigo, adobo completo para carnes 3 Un. x 500g, arroz en libras (6 lb) mezclados, así mismo en área de almacenamiento de víveres bultos de arroz aproximadamente 15 en contacto directo con el piso, sin separación física; no se garantizan distancias perimetrales.

Seguido del ERON EPMSC CALARCÁ (82%), lo anterior debido a que en visitas realizadas se evidenciaron alimentos en el área de congelación, sin separación física en contacto directo con el congelador; en bodega externa se observaron víveres almacenados sin separación física como fueron bultos de papa junto con cajas de leche y cajas de pan, bultos de arroz, en conjunto con azúcar, cajas de leche, cajas de pan, no se utilizaron canastillas para almacenamiento de víveres, así mismo, no se garantizaron distancias perimetrales en almacenamiento de bodega externa, no se garantizan procesos de limpieza y desinfección.

En cuanto el ERON DE ARMENIIA reportó un porcentaje de cumplimiento de 86%, debido a que en visitas se evidenció una canastilla con 7 tomates con contaminación biológica ubicada en área de almacenamiento de fruver, así mismo se observó fruver almacenado en canastillas con deficientes procesos de limpieza y desinfección.

Y el ERON MANIZALES presentó un porcentaje de cumplimiento de 95%, ya que en visitas se evidenció posible contaminación cruzada, al observarse producto terminado (contra muestras) con producto crudo proteína, por falta de espacio de almacenamiento en frío.

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 **80%**, disminuyendo el resultado en un menos 6%, con respecto al mes anterior (86%). Los establecimientos que presentaron menor calificación fueron el ERON EPMSC CALARCA (50%), este porcentaje es debido a que en el establecimiento se observó que no se garantizan los

equipos mínimos requeridos según el anexo # 5 se debe contar con 4 congeladores de mínimo 530 L y 4 refrigeradores de 520 L, en visita se evidenciaron 7 equipos en total sin capacidad especificada (2 refrigeradores y 5 congeladores); adicional, se evidenciaron 6 ollas rotas en área de proceso, 6 cuchillos deteriorados, 3 congeladores (#2, #6 y #9) con deterioro de pintura, falta de manijas, empaques de puertas en mal estado, bisagras sueltas y una estufa deteriorada. Así mismo, 1 congelador en el cuarto de congeladores del rancho provisional sin funcionar, reportado por interventoría desde hace más de dos semanas, al cual el operador no lo ha retirado ni ha empezado a realizar el arreglo de este, 3 carros transportadores deteriorados las llantas y la pintura y 1 de los 5 carros para transportar alimentos con deterioro pintura y en lámina del piso.

Seguidos de los establecimientos ERON DE ARMENIA y ERON EPMSC PEREIRA los dos con porcentaje de incumplimiento de 57%, debido a las siguientes desviaciones presentadas: En ERON DE ARMENIA, se evidenciaron 4 ollas, 2 cuchillos, 2 tablas para picar (amarilla y roja) con deterioro; así mismo 4 congeladores con deterioro de pintura en su exterior y desgaste en los bordes externos de las tapas, se evidenció deterioro en menaje recipientes plásticos 2 jarras para disponer el jugo. En área de almacenamiento se evidenció el congelador #5 sin funcionamiento, 2 carros transportadores con deterioro de pintura, no se encontraron identificados. En cuanto al ERON EPMSC PEREIRA, se evidenció que para un parte entre 1001- 1500, debe cumplir con 2 hidro-lavadoras, solo se observó una en el servicio; en cuanto al mantenimiento de equipos, se evidenció que la campana extractora no se encontraba en funcionamiento, las estufas dañadas con óxido y manchas negras, sin funcionar adecuadamente, lo que hace que se retrase la producción; así mismo, sin funcionamiento cuarto de congelación, cava de fruver no alcanzó rango de temperatura, compresor con óxido, ollas deterioradas con óxido y hollín, pela-papas con desprendimiento de lija en el tambor.

Por otra parte el ERON EPMSC ANSERMA (67%), presentó hallazgos referente a que durante las visitas realizadas al establecimiento, se observó en el área de servido del servicio de alimentación que no se ha realizado la reposición de las 50 fiambreras (de 204) que se encuentran deterioradas afectando los procesos de limpieza y desinfección del menaje como el posible derrame de los componentes servidos; adicional, en la bodega externa se evidenciaron 2 congeladores fuera de uso obsoletos, esto podría ser foco de contaminación.

En cuanto a los ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES, los dos presentaron un porcentaje de cumplimiento de 71%, evidenciándose los siguientes hallazgos durante las visitas: En ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se observaron bases de las estufas deterioradas con presencia de óxido, congelador #2 para almacenar carne res y cerdo, sin funcionamiento, con una de las tapas suelta debido a que la bisagra que sostiene la tapa estaba reventada. Mientras que en el ERON MANIZALES, se evidenció congelador con óxido en la parte baja, tapas con óxido, tapas sueltas, bisagras oxidadas, con grasa deterioro en su estructura, congelador 2 de marca Challenger con código 163 96 91 401 sin funcionamiento, así mismo, se evidenció carro transportador #1 utilizado para el transporte de fiambreras con deterioro, óxido en su estructura y falta de pintura, llantas dañadas y óxido en su parte baja.

En el ERON EPMSC ARMENIA (79%), se presentaron las siguientes desviaciones: Se observaron 3 equipos congeladores con alto grado de deterioro, estufas de 1 puesto, una de 3 puestos, tres de 2 puestos sin funcionamiento adecuado (ahumando, con llama amarilla, quemadores desconectados al gas, con presencia de fugas), se evidenció menaje deteriorado, 5 palines, 4 cuchillos, todas las tablas de picar y pela-papas también deteriorado; así mismo, 3 congeladores con deterioro exterior, carros transportadores 5 en total con alto grado de deterioro, estanterías donde se encuentran los

huevos y estantería donde se disponen canastillas en el mismo cuarto de congeladores, recipiente donde se sirve el jugo deteriorado. Y en el ERON PEREIRA (93%) se evidenció que el cuarto de congelación no contaba con las temperaturas de congelación (-18°C).

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 **94%,** disminuyendo su desempeño en un menos 1% de cumplimiento frente al mes anterior (95%). La mayor parte de desviaciones se presentaron en el ERON DE ARMENIA (75%), debido a que no se contaba con tabla verde claro, se utilizó tabla amarilla para porcionar carne cocida teniendo en cuenta que la tabla amarilla debe ser utilizada para pollo crudo según OTM; así mismo, se observó en diferentes visitas y tiempos de comida, que no se garantizó el rango de temperatura de refrigeración 4°C +/-2°C para los alimentos fríos jugos y ensaladas; adicional, en visita del 03/04/2025, se evidenció no conformidad al protocolo para la toma de contramuestras para el menú #3 servicio de almuerzo, evidenciándose que para las 3 muestras de plátano maduro en tajadas el peso fue de 175.3g 185.8g 175.2g superando la desviación del 5% establecido en la OTM ya que su peso mínimo debe ser de 200 g, siendo el menú 3 la contramuestra de 72 horas. Seguido del ERON EPMSC PEREIRA (81%), en donde no se cumplió con el rango de temperatura segura fría 4°C +/-2°C, en los jugos y ensalada; no se evidenciaron utensilios estandarizados para garantizar el gramaje del tubérculo y la ensalada. En cuanto al ERON EPMSC CALARCÁ (89%), se evidenció la falta de la tabla café y roja y las tablas verde clara y oscura se encuentran deterioradas, no se garantizó el rango de temperatura de refrigeración 4°C +/-2°C para los alimentos fríos jugos y regulador; así mismo, 2 termómetros utilizados en el área de producción no funcionaban adecuadamente, lo que no garantizó la implementación del protocoló del control de temperaturas.

Por otra parte, los establecimientos ERON EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES, obtuvieron un porcentaje los dos de 91% de cumplimiento, presentando las siguientes desviaciones, en el ERON EPMSC ARMENIA, no se contaba con tabla de picar café, verde clara y azul, la amarilla verde oscura, roja y blanca se encontraron deterioradas; en el ERON MANIZALES, se evidenció que no se garantizaron las temperaturas seguras de los alimentos al momento de su distribución tanto de temperatura de alimentos caliente sobre 60°C, como temperaturas seguras de refrigeración 4°C +/-2°C para los alimentos fríos jugos y regulador. Y finalmente en el ERON PEREIRA con un porcentaje de cumplimiento de 95%, se evidenció que no se garantizó el rango de temperatura de refrigeración 4°C +/-2°C para los alimentos fríos jugos y ensaladas.

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 **96%,** disminuyendo el desempeño con respecto a los ítems evaluados en menos 2% con respecto del mes anterior (98%), las desviaciones se presentaron específicamente por los establecimientos ERON EPMSC ARMENIA (86%), evidenciando durante las

visitas, alimentos no permitidos en almacenamiento; adicional, no se observaron formatos de verificación de entrega de dietas, el administrador refirió que los tenía la nutricionista la cual renunció el 31 de marzo 2025; así mismo los recipientes de entrega de dietas se encontraron marcados con papel y cinta y no marcados de manera indeleble. ERON DE ARMENIA (88%), debido a que durante la visita del 03/04/2025, se evidenció intercambio para la preparación verdura cocida habichuela y zanahoria se suministró ensalada de cebolla y tomate, no se contó con soporte de autorización; no se observó formato entrega a dietas para los días del mes de abril 2025; los recipientes para la entrega de dietas no se encontraron marcados de manera legible e indeleble se observaron marcados con papel y cinta; no se lleva registro y control diario de entrega de dietas para el mes de abril días 1, 2, 3 del 2025. En el caso del ERON MANIZALES (91%), las desviaciones se presentaron, debido a que en las visitas de los días 01 y 17/04/2025, se evidenciaron intercambios de preparaciones, sin contar con soporte de procedimiento estipulado para tal fin y en visita del 1 de abril, se evidencia que la bebida del desayuno se envían fondos, no garantizando así la correcta distribución.

En cuanto a los establecimientos ERON EPMSC PEREIRA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL Y ERON EPMS CALARCÁ, obtuvieron un porcentaje de cumplimiento por encima del 91%, presentando las siguientes desviaciones: ERON EPMSC PEREIRA (92%), se evidenciaron intercambios de preparaciones, sin contar con soporte de procedimiento estipulado para tal fin; así mismo se evidenció que el jugo y la sopa de dietas son enviadas en fondos, donde no se garantiza la correcta distribución de dietas (no está permitido el uso de fondos para distribuir dietas, como lo establece las obligaciones contractuales). ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL (95%), se evidenció que los recipientes de dietas no se encontraban rotulados de acuerdo a lo estipulado en la OTM (nombre del PPL, patio y tipo de dieta). Y ERON EPMSC CALARCA (98%), en visita del día 17/04/2025, en la inspección de gramajes para EP con un parte de 60 PPL, se tomaron 5 muestras para el componente proteico correspondiente a pescado frito, el cual debía pesar 100 g. para el menú #4, se observaron 4 muestras por debajo de peso 77.7 gr, 77,7 gr 78 gr, 63,5 gr respectivamente, incumpliendo con lo establecido en la OTM.

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%**, manteniendo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas, corresponden a ERON DE ARMENIA y ERON EPMSC PEREIRA, los dos con porcentaje de 65% de cumplimiento; en ERON DE ARMENIA, se pudo observar que no se cuenta con soportes de visitas por parte del profesional en mantenimiento desde el mes de diciembre del 2024, no se cumple con la frecuencia de visitas por parte del ingeniero de alimentos de acuerdo al parte del ERON, tampoco se cuenta con soportes de visitas para la nutricionista y no se cuenta con personal capacitado en alturas; adicional no se evidenció la entrega de dotación para el personal manipulador y personal administrativo, teniendo en cuenta la renovación cada seis meses como se establece en OTM; tampoco se evidenciaron batas para visitantes; se evidenció 1 manipuladora de alimentos en área de preparación utilizando calzado no permitido no hermético. En el ERON EPMSC PEREIRA, se evidenció que no se cumple con el personal mínimo requerido, según anexo 9 y Anexo 23, toda vez que no se cumple con el número de distribuidores, 7 requeridos, tampoco cuenta con Ingeniero de Alimentos y Nutricionista; no se observó registro de entrega de dotación al personal profesional y

operativo, según lo establecido en el código sustantivo del trabajo y la OTM; se evidenciaron petos rotos, guantes rotos, botas rotas, uso de botas negras y guantes negros que no cumplían con la especificación de la norma legal vigente; adicional no se evidenciaron exámenes de laboratorio y certificado de manipulación de los siguientes manipuladores Johan Andrés López Gómez CC 1085716989, Jhon James Suaza Arango CC 75083890, Arley Rodríguez Galvis CC 45155000, Yorman Hernán Ballesteros CC 16076752. Seguidos del ERON EPMSC ARMENIA (75%), en donde se evidenció que no se cuenta con soportes de visitas por parte del profesional en mantenimiento desde el mes de diciembre 2024, no se cuenta con jefe de cocina el administrador del servicio refirió que se encontraba incapacitada, sin embargo, no se presentaron soportes de incapacidad, no se cuenta con nutricionista y personal capacitado en alturas; así mismo, se evidenció que no se ha realizado entrega de dotación a personal administrativo, auxiliares de procesos y personal administrativo, encontrándose la dotación de todos los manipuladores (9 en total) deteriorada, petos y botas rotas, uniformes deteriorados; los manipuladores de alimentos (9) en procesos no realizaron un uso adecuado del tapabocas, mientras prepararon los alimentos.

En cuanto a los establecimientos ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES, los dos con porcentaje de 80% de cumplimiento, presentaron los siguientes hallazgos: En ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, no se dio cumplimiento a lo establecido en el código sustantivo del trabajo y la OTM en relación a la entrega de dotación completa al personal profesional y operativo, no se contó con soporte de entrega de la renovación de la dotación cada 6 meses y se evidenció uso de petos rotos por el personal manipulador de alimentos. En el ERON MANIZALES, se evidenció que el contratista no cumplió con el personal mínimo requerido según el anexo 9, no se contó con auxiliar administrativo; no se ha realizado la renovación de dotación del segundo semestre del 2024, para el personal administrativo, ni operativo, no se presentó registro de la última entrega; no se contó con las certificaciones de los manipuladores de alimentos Dayana Obando, Jackeline Silva y Eloy Pérez, sólo presentaron certificado médico anual vigente.

Por otra parte, los establecimientos ERON EPMSC PENSILVANIA y ERON PEREIRA, los dos con porcentaje de 85% de cumplimiento, presentaron los siguientes hallazgos: En ERON EPMSC PENSILVANIA, se evidenció que nutricionista no cumplió con la frecuencia de visitas; así mismo, se evidenció que el operador hasta la fecha no ha realizado entrega renovación de dotación de los manipuladores, conforme a lo establecido en el código sustantivo del trabajo y la OTM, donde se establece que la renovación de la dotación se hace a los 6 meses, última entrega la realizó en junio 2024. En el ERON PEREIRA, se evidenció que el contratista no cumplió con el personal mínimo requerido, ya que no cuenta con auxiliar administrativa, no se contó con acta de entrega de dotación de los 6 meses después del inicio de contrato para el personal operativo y profesional del servicio de alimentación y se evidenció falta de exámenes médicos y de laboratorio de dos manipuladores nuevos.

Los establecimientos que obtuvieron un puntaje de cumplimiento de 90% en adelante, en esta categoría fueron: ERON EPMSC CALARCÁ y ERON EPMSC PÁCORA, los dos con porcentaje de cumplimiento de 90%, en el ERON EPMSC CALARCA, no se cuenta con acta de visita de profesional en mantenimiento desde el mes de diciembre, no se cuenta con los 7 distribuidores, según el anexo 23, toda vez que se requiere 7 en total para un parte de 1195, no se cuenta con acta de visita de personal capacitado en alturas, no se contó con jefe de cocina ni nutricionista y se evidenció manipulador con accesorios en área de proceso; en el ERON EPMSC PÁCORA, no se observó acta de visita del mes de marzo del profesional en SST, la última visita la realizó el 26/02/2025 y a la fecha no se ha realizado la entrega de dotación del personal manipulador y administrativo establecido cada 6 meses, la última entrega de dotación se realizó el 04/07/2024. Seguido de los establecimientos ERON EPMSC ANSERMA, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA, los tres con porcentaje de cumplimiento de 95%, presentando los siguientes hallazgos: en el ERON EPMSC ANSERMA, el operador no ha realizado la entrega de dotación al personal manipulador y operativo

correspondiente a los 6 meses; en ERON EPMSC RIOSUCIO, el operador a la fecha no ha realizado la entrega de la dotación al personal administrativo y operativo de los 6 meses, la última entrega de dotación se realizó el día 4/06/2024; y en ERON SALAMINA, no se dio cumplimiento a lo establecido en el código sustantivo del trabajo y la OTM en relación a la entrega de dotación completa al personal profesional y operativo, no se contó con soporte de entrega de la renovación de la dotación cada 6 meses, se evidenció uso de petos rotos por el personal manipulador de alimentos. Y por último el ERON EPMSC MANIZALES, con un porcentaje de cumplimiento de 98%, evidenciando durante las visitas de Interventoría que la última visita del profesional de SST fue el 14/03/2024.

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 **93%**, disminuyendo la calificación en menos 2%, con respecto al mes anterior (95%). El porcentaje de cumplimiento se vio afectado, teniendo en cuenta las desviaciones presentadas en los siguientes establecimientos: ERON EPMSC ARMENIA con el porcentaje más bajo de cumplimiento en esta categoría 67%, debido a que las paredes de todo el servicio de alimentación se encontraron en deficientes condiciones de aseo, los angeos del área de producción se observaron con exceso de grasa, en techo del área de producción, se evidenció la campana extractora con deficiencias en condiciones de limpieza y desinfección, así mismo, deficientes procesos de limpieza y desinfección de las estufas, utensilios como cuchillos y tablas utilizados para la preparación de los alimentos, adicional los utensilios utilizados para realizar aseo no se encontraron ubicados y organizados de acuerdo al código de colores, se observaron desordenados por todas las áreas; la caneca negra para la recolección de residuos sólidos se evidenció deteriorada, así mismo, se evidenció aceite residual en área de producción sin identificación; se generó alerta debido a la presencia de cucarachas en cuarto donde se encontraban los congeladores y en una canastilla la cual contenía café marca LAM en una bolsatina en deficientes condiciones higiénico sanitarias, adicionalmente detrás del congelador se evidenció presencia de excremento de ratones. ERON EPMSC CALARCÁ (76%), debido a que se observaron paredes del área de producción y bodega externa con deficientes procesos de limpieza y desinfección; se evidenció exceso de grasa en el techo del área de producción, preliminares, hongos en techo de bodega externa, así mismo exceso de grasa en el techo del área de producción, preliminares, se observaron 6 ollas rotas, 6 cuchillos deteriorados, nevera vertical ubicada en cuarto de congeladores deteriorados y con deficientes procesos de limpieza y desinfección; se evidenciaron 8 congeladores ubicados en rancho provisional, los cuales presentaron mal olor, no se garantizaron condiciones higiénico sanitarias de los mismos, se evidenció kit de cloro vencido 17/4/25, se generó alerta debido a que se observó una cucaracha en uno de los carros trasportadores, el cual estaba ubicado en área de proceso y otra en área donde se encontraban ubicados los congeladores. ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL (88%), debido a que, durante las visitas, se evidenciaron techos con presencia de grasa, perfiles del techo con grasa, sobre el área caliente del servicio de alimentación y recipientes de recolección de residuos sin bolsa plástica. En ERON EPMSC PEREIRA (92%), se evidenciaron pisos y medias cañas entre el área de servido de dietas y área de preparación de ensaladas con presencia de hongos y suciedad, así mismo, se evidenciaron techos con presencia de humedad y posibles hongos en área de oficinas, área de congeladores, pasillos de cavas, área de baño y área de vestieres. Y los ERON DE ARMENIA y ERON MANIZALES, los dos con un porcentaje de cumplimiento de 94%, debido a que en ERON DE ARMENIA, se evidenciaron recipientes para recolección de residuos (2) con deterioro, tapas fracturadas, y en ERON MANIZALEZ, se evidenciaron extractores con acumulación de grasa y presencia de residuos, como también se evidenció uno de los extractores con la malla suelta.

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 de **100%**, manteniendo la calificación con respecto al mes anterior.

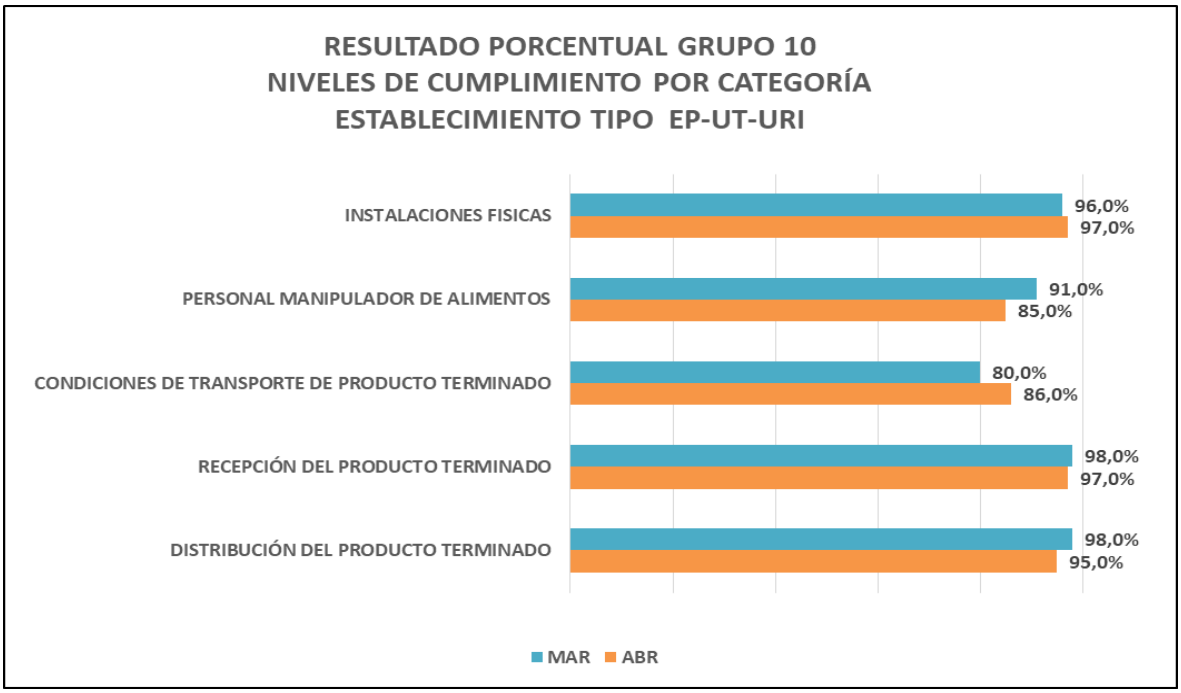
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: En relación con esta categoría, la Interventoría verificó que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplieran con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario 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 **92%,** disminuyendo el porcentaje en menos 2% con respecto al mes anterior (94%)**.** Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que en el ERON EPMSC ARMENIA (75%), los formatos de recepción de materia prima para cárnicos se encontraron incompletos, no se registró # de factura, cantidad solicitada, no se evidenció formatos de recepción de materia prima para viveres fruver para el mes de marzo 2025, adicional se evidenciaron carros transportadores deteriorados en pintura, con presencia de óxido, en cuanto a las estufas de 1 puesto, de 3 puestos, tres y de dos puestos se observaron que no funcionaban adecuadamente (ahúman, con llama amarilla, quemadores con conexiones rotas, fugas de gas), congeladores con alto grado de deterioro 3 en total, 1 con presencia de óxido en la base, deterioro en puertas lo que no garantiza la hermeticidad, pela-papas amarrado con cabuya, estantería con presencia de óxido deterioro de pintura las estufas ahúman encienden amarillo, los quemadores con conexiones rotas, fugas de gas. 10.4 Se evidencia mantenimiento a carros transportadores sin embargo, se mantiene el hallazgo por estufas una de 1 puesto, una de 3 puestos, tres de dos puestos las cuales no funcionan adecuadamente, congeladores con alto grado de deterioro 3 en total, 1 con presencia de óxido en la base, deterioro en puertas no garantizan hermeticidad, pela papas amarrado con cabuya, estantería con presencia de óxido deterioro de pintura, la campana extractora no funcionaba; no se evidenciaron resultados microbiológicos, frecuencia cada 4 meses de acuerdo al parte del ERON; no se evidenció control de registros de temperaturas en un lugar visible, en los equipos de frio y los carros transportadores 5 en total presentan deterioro de pintura tienen óxido. En el ERON DE ARMENIA (79%), se evidenciaron 2 carros transportadores con deterioro de pintura, 4 congeladores con deterioro de pintura en su exterior, congelador #5 sin funcionamiento, incumpliendo con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo; no se evidenció soporte de resultados microbiológicos, es de indicar que el operador no presentó soporte alguno frente a los últimos muestreos desarrollados, adicional, se evidenciaron 2 carros transportadores con deterioro de pintura. En el ERON EPMSC CALARCÁ (86%), no se contó con acta de visita de profesional en mantenimiento por lo tanto no se dio cumplimiento al cronograma preventivo ni correctivo, no se ha realizado mantenimiento a estufas congeladores y carros transportadores, así mismo se evidenciaron 3 estufas (#2, 6, 9) y congeladores con deterioro de pintura y mal funcionamiento, los termómetros usados en área de proceso no funcionaron correctamente, se evidenció deterioro en carros transportadores, no se contó con paz y salvo para el mes de Febrero. En el ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL (89%), se evidenció que no se cumplió con la frecuencia establecida en el Anexo 6 para la presentación de los resultados microbiológicos de los alimentos, preparados en el servicio de alimentación, no presentaron soporte alguno, adicional, se evidenció carro transportador con presencia de óxido en su estructura.

En cuanto a los establecimientos que obtuvieron un porcentaje por encima del 91% en esta categoría, se encuentran: ERON MANIZALES (92%), debido a que se evidenció que no se contaba con hoja de vida y cronograma de mantenimiento de los carros transportadores, se evidenció carro transportador con presencia de óxido, llantas en mal estado, falta de pintura, carros de transporte de fiambreras a los patios. ERON EPMSC PENSILVANIA y ERON EPMSC RIOSUCIO, los dos alcanzaron un porcentaje de cumplimiento de 94%, presentando hallazgos en el cumplimiento con frecuencia de microbiológicos en ambos establecimientos., el operador no presentó oficio soporte de

toma de microbiológicos para dar cumplimiento a los requerimientos establecidos. ERON EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA, reportaron un porcentaje de 95% de cumplimiento, debido a que durante las visitas no se cumplió con la frecuencia de toma de muestras microbiológicas. Los establecimientos ERON EPMSC ANSERMA, ERON EPMSC MANIZALES y ERON EPMSC SALAMINA, presentaron un porcentaje de cumplimiento de 98%, debido a que, durante las visitas realizadas, no se evidenció soporte de paz y salvo del mes de febrero.

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 **92%**, disminuyendo con respecto al mes anterior en un menos 7%. No se alcanza a un porcentaje del 100%, debido a que se observaron en los establecimientos ERON DE ARMENIA y ERON EPMSC ARMENIA, los dos con un porcentaje de cumplimiento de 67%, los siguientes hallazgos en ERON DE ARMENIA dos extintores en área de almacenamiento vencidos con fecha marzo 2025, adicional, se evidenció que no se contaba con guantes de neopreno para objetos calientes y en ERON EPMSC ARMENIA, se observó que los manipuladores de alimentos no utilizaron petos, 5 de los manipuladores, no contaban con guantes de neopreno. En cuanto a los establecimientos ERON EPMSC PACORA y ERON EPMSC SALAMINA, obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 83%, registrando hallazgos durante las visitas en lo que refiere a las capacitaciones en temas de SST en el mes de marzo, ya que las últimas capacitaciones soportadas tienen fecha del 26/02/2025. Y el establecimiento ERON EPMSC MANIZALES (92%), presentó hallazgo frente a la capacitación en temas de SST en el mes de abril, ya que la última capacitación soportada fue el día 14/03/2025; trabajo en caliente y prevención en quemaduras, está pendiente la visita del mes de abril, ya se cumplieron los 30 días.

A continuación, se presenta la calificación comparativa del GRUPO 10 de los establecimientos visitados durante los meses de marzo y abril 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



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 se mantiene el porcentaje de cumplimiento respecto del mes inmediatamente anterior. A continuación, se relacionan los establecimientos que presentaron un mejor desempeño: EP ESTACION DE POLICIA APIA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER, EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARMATO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE SUPIA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA RISARALDA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ, EP ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL, 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 90% como los fueron: EP ESTACIÓN DE POLICÍA ANSERMA (95%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA CUBA (90%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA VIRGINA (FUERA) (95%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARSELLA (90%), EP ESTACIÓN DE POLICIÍA PEREIRA (90%). Los siguientes establecimientos presentaron los menores puntajes en el periodo del presente informe ya que reportaron un cumplimiento parcial en su verificación: EP ESTACIÓN DE POLICÍA UPPV (80%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCÁ (81%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (ARMENIA) (83%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (PEREIRA)

(81%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOS QUEBRADAS (85%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA CHINCHINÁ (89%),

Por otro lado, durante el periodo evaluado, se realizaron en total 44 tiempos de comida, considerando un porcentaje de participación del 27% para las verificaciones al desayuno, 32% para el almuerzo y un 41% para la cena y refrigerio nocturno.

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

INSTALACIONES FÍSICAS (97%): En el periodo del presente informe, el operador presentó un leve aumento del cumplimiento en un 1% frente al mes anterior (96%), debido a que en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCÁ se evidenciaron 5 canastillas utilizadas durante el almacenamiento temporal en deficientes condiciones de limpieza y desinfección, obteniendo esta estación un incumplimiento del 50%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%): Para el periodo del presente informe, el operador presentó una disminución menos 6% respecto al mes anterior (91%). Las desviaciones se presentaron principalmente en las siguientes estaciones debido a los hallazgos evidenciados:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA UPV (50%): El manipulador de alimentos designado por el operador David Monzon, no contaba con certificado médico ni certificado de manipulación de alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA CHINCHINA (67%): Durante la visita no se evidenció el recurso humano adicional ofertado, supervisora de calidad y EP, como tampoco se evidenciaron actas de visitas realizadas.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA CUBA (67%): Durante la visita no se evidenció el recurso humano adicional ofertado, supervisora de calidad y EP, como tampoco se evidenciaron actas de visitas realizadas.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCÁ (67%): Durante la visita no se evidenciaron soportes de visitas por parte de la profesional en calidad y estación de policía, no se evidenció recurso humano adicional.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINA (FUERA) (67%): Durante la visita no se evidenciaron soportes de visitas por parte de la profesional en calidad y estación de policía, no se evidenció recurso humano adicional.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (PEREIRA) (67%): Durante la visita no se observó personal humano adicional ofertado, no se evidenció acta de visita de profesional en calidad y estaciones de policía.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (ARMENIA) (67%): Durante la visita no se observó personal humano adicional ofertado, no se evidenció acta de visita de profesional en calidad y estaciones de policía.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (86%): En el periodo del presente informe, el operador obtuvo un significativo incremento de 6% en el porcentaje de cumplimiento parcial en relación al mes anterior (80%), no se obtiene un cumplimiento total debido principalmente a los hallazgos no conformes presentados en los siguientes establecimientos:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (PEREIRA) (40%): Durante la visita se evidenció planilla, sin diligenciar la temperatura de los alimentos entregados en la estación de policía tiempo de comida desayuno menú # 2.

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS (60%): Durante la visita se evidenció el vehículo transportador con placa MIU156, es un automóvil particular el cual no contaba con el concepto higiénico sanitario emitido por la entidad de salud.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA PEREIRA (60%): Durante la visita, se evidenció que el transporte de alimentos se realiza en un vehículo particular con placa MIU156, el cual no cuenta con concepto sanitario expedido por la dirección territorial de salud, adicional, no se encuentra en condiciones físicas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, los cuales son dispuestos en la cajuela y asiento trasero del automotor.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA UPV (60%): Durante la visita, se evidenció que el transporte de alimentos se realiza en un vehículo particular con placa MIU156, el cual no cuenta con concepto sanitario expedido por la dirección territorial de salud, adicional, no se encuentra en condiciones físicas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, los cuales son dispuestos en la cajuela y asiento trasero del automotor.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA ANSERMA (80%): Durante la visita, se continuó evidenciando que el transporte de alimentos se realiza en un vehículo tipo motocicleta con placas DXM-06H, debido a la cantidad de raciones transportadas hacia la EP que son 16 PPL en el día de hoy el cual superó el límite establecido por la OTM para el transporte en moto, se requiere de un vehículo automotor que reúna los diseños sanitarios exigidos en la norma sanitaria para el transporte de alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCÁ (80%): Durante la visita no se evidenciaron planillas de registros de temperaturas de los alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARSELLA (80%): Durante la visita se evidenció que el transporte de alimentos lo realiza un vehículo particular de placas JRY513, el cual no contaba concepto sanitario emitido por el ente territorial de salud.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): En el periodo del presente informe, el operador presentó una disminución de menos 1% respecto al mes anterior (98%). Lo anterior debido a los hallazgos no conformes que se presentaron en los siguientes establecimientos:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA CHINCHINÁ (89%): Durante la visita se evidenció cambio de preparación en el energético del menú N° 9 tiempo de comida almuerzo, se entregó yuca cocida en lugar de yuca dorada, dicho cambio de preparación no se encontró notificado en el drive.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA CUBA (89%): Durante la visita se evidenció intercambio en el componente energético se entregó papa al vapor en cambio de yuca al vapor, se realizó verificación y este intercambio no se encontró autorizado.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOS QUEBRADAS (89%): Durante la visita se evidenció intercambio de preparación tiempo de comida cena del menú N 06, según minuta estaba programado pescado guisado y el operador hizo entrega de pescado frito, en el link no se encontró dicho intercambio.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCÁ (89%): Durante la visita se evidenció intercambio no autorizado para la bebida del refrigerio nocturno menú # 14, se suministró agua de panela en lugar de agua de panela con leche, se generó no conformidad ya que no se contó con soporte de solicitud de dicho cambio ante la interventoría.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARSELLA (89%): Durante la visita se evidenció que el postre del almuerzo (bocadillo) no contaba con la rotulación, según la normatividad sanitaria, menú # 5 tiempo de comida almuerzo.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA UPV (89%): En visita se evidenció cambio de preparación sin previa información en el link dispuesto por la Interventoría según minuta tiempo de comida cena menú 6 se tenía indicado la entrega de pescado guisado y se entregó pescado frito

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%): En el periodo del presente informe hay una disminución de menos 3% respecto al mes anterior (98%), en el cual no se obtiene el cumplimiento total debido a que en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN ARMENIA con un porcentaje de 0% de incumplimiento, durante la visita, se evidenció que el pan suministrado para el refrigerio nocturno menú # 6 no fue entregado en empaque individual, las fiambreras donde se entregó la cena no garantizaron procesos de limpieza y desinfección, se evidenciaron deficientes procesos de limpieza y desinfección en los recipientes donde se suministraron las bebidas para la cena y refrigerio nocturno, así mismo, se evidenció alto deterioro en las fiambreras donde se suministró la alimentación a la PPL, se encontraron rotas, deterioradas, desgastadas.

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%	Seguimiento realizado en la visita del 03/04/2025 No se realiza el respectivo seguimiento teniendo en cuenta que el operador se encuentra dentro de los tiempos para ejecutar el plan de mejora respectivo. A continuación, se enumeran los hallazgos encontrados **1.2** Paredes en general con desprendimiento de pintura y humedad. - Piso poroso en área de Fruver y cuartos fríos - Uniones de boquilla de piso deterioradas en áreas y cuartos fríos orificios en pared ingreso cuarto frío. **1.3** Se evidenció desprendimiento de pintura en techo. **2.1** No se cuenta con rejillas en sifones de lavamanos y lavaplatos base interna de mesón 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 recipiente de residuos sólidos sin tapas **5.5** Falta limpieza en canastillas plásticas que contienen alimentos terminados

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				- No se tiene claridad en dosificaciones del desinfectante a utilizar. - Falta reforzar actividades de limpieza en áreas **5.6** 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%	Seguimiento realizado en la visita del 16/04/2025. **1.1 Localización y diseño.** Área de preliminares sin completa protección en parte superior. **Seguimiento:** Sin subsanar **1.2** Pisos con acabado no liso, deteriorados en áreas y cuarto frío y área de jugos y cavas de congelación. Paredes con grietas Tomas eléctricos sin debida protección. Paredes con pintura deterioradas y desprendimiento rejillas oxidadas. **Seguimiento**: El hallazgo del piso, techos, paredes continuas, no se observan acciones de mejora. el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. Las tomas eléctricas no presentan arreglo y están dentro del plazo del tiempo de arreglo. **1.3** Lámpara rota en el área de preparación de carnes. **Seguimiento:** Se evidencian lámparas en buen estado. **2.1** Parrillas del difusor en cuarto frío oxidadas. Presencia de oxido bajo mesones. Manijas de cuartos fríos dañadas y congelador. Oxidación debajo de mesones. **Seguimiento:** El operador está dentro del plazo para realizar las acciones de mejora. **4.4** Material primas prealistadas (papa) sin la debida protección. **Seguimiento:** Se evidencia materia prima almacenada con la debida protección. **5.1.** Servicio de agua no es constante. **Seguimiento:** Para el momento de la visita se tiene suministro de agua.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				5.2 Empozamiento en rejillas del área de lavado. **Seguimiento:** Para el momento de la visita no se evidencia el empozamiento de agua, en el sentido que el operador destina un manipulador de alimentos para el escurrimiento constante de los pisos. **5.3.** Residuos sin tapa en área de oxidación. **Seguimiento:** Al momento de la visita las canecas para residuos sólidos con tapa y no se puede hacer seguimiento al área enunciada por el ingeniero que elabora el acta. **5.5** Tuberías superiores presencia de grasa. - Aseo de canastillas deficientes. - No hay claridad con la desinfección del desinfectante utilizado. **Seguimiento:** Se evidencia acumulación de grasa en techos y ductos superiores y mallas del área de dietas, canastillas limpias. **5.6.** Registros soportes no evidencian la actividad real del establecimiento. **Seguimiento.** El hallazgo no es claro para realizar el seguimiento.
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	En visita del 22/04/2025. No se realiza el respectivo seguimiento teniendo en cuenta que el operador se encuentra dentro de los tiempos para ejecutar el plan de mejora respectivo. A continuación, se enumeran los hallazgos encontrados **1.2.** Cableado expuesto en área de preliminares sin ningún tipo de protección. Pisos con porosidades y rejillas de piso oxidadas. Pintura de paredes deterioradas. Paredes con bordes desportillados. **1.3** Base de lámpara de área de marmita con óxido. Tubería en techo con óxido. Tomas eléctricas sin protección total ubicados en pared.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				2.1 Cuarto de refrigeración con oxido en difusores, chapas de puertas dañadas, lámina en área de lavado oxidada. Cortina de aire con óxido y no funciona. Ollas y recipientes plásticos con 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 el área de lavado. **5.5.** Limpieza de canastillas insuficientes. Tubería con presencia de grasa en la parte alta de la cocina. No se tienen claras las dosificaciones del desinfectante a utilizar. **5.6.** Los formatos de Limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades realizadas en el establecimiento.
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	Seguimiento realizado en la visita del 29/04/2025. **1.1** Espacio de malla en área superior que no aísla completo el área de preparación. **Seguimiento**: El hallazgo persiste. **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. **Seguimiento:** El hallazgo del piso y paredes continúa por considerarse de mayor cuantía. Lámina metálica reparada. Persisten algunas tomas corrientes sin protección total. **2.1** Presencia de óxido en la base de mesones y bajo superficie. Cortina de aire sin funcionamiento y con óxido. Empaque del cuarto de congelación en mal estado. Presencia de óxido en bases de equipos del área caliente, en reja de almacenamiento. Pocetas sin rejilla.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Corregida la presencia de óxido en el mesón de la Uri. Persiste cortina de aire sin funcionar y con presencia de óxido, y empaque del cuarto de congelación con deterioro. Corregida presencia de óxido en la base de equipos y rejas de las puertas de almacenamiento. Corregido pocetas con rejillas. **5.1.** Suministro no es constante en las diferentes áreas del establecimiento **Seguimiento**: Para el momento de la visita se tiene suministro de agua. **5.2** pocetas de desinfección de ensalada sin desagües directamente salen los residuos al piso. **Seguimiento:** Persiste poceta de desinfección de ensaladas sin desagüe. **5.5** Actividades de limpieza deficientes en canastillas y utensilios. Tuberías con presencia de grasa en la parte más alta de la cocina. No se tiene claridad en dosificaciones de desinfectantes a utilizar **Seguimiento:** Corregida la limpieza y desinfección de canastillas. Persiste grasa en los techos y tuberías de la parte alta de la cocina. Corregido dosificaciones de desinfectantes, se instalaron habladores de limpieza y desinfección en cada área. **5.6** Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. **Seguimiento:** Los formatos de L&D se observan bien diligenciados.
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	Seguimiento realizado en la visita del 25/04/2025. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** piso con agujeros en el área de cocina caliente. - Baldosas rotas y desprendimiento de pintura en el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				área caliente (estufas); - borde de rejilla deteriorado (piso). **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. **1.3 Techo, iluminación y ventilación.** Desprendimiento de pintura en techo y pared, área de lavado de ollas. - Tomas eléctricos sin protección en el área de recepción de materia prima. -Cables sueltos de la lámpara del área del pelapapas. **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios.** Empaque del cuarto frío en mal estado. Los lavaplatos y lavamanos de pedal, no cuentan con rejillas en los sifones. Presencia de óxido en el tablero. Cuarto de congelación presenta piso roto y no cuenta con energía eléctrica. Parte interna de mesas de acero con óxido. Tapas de congelador sin manijas. Cuarto # 3 no se encuentra en funcionamiento. **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. **4.4 Condiciones de almacenamiento.** Se presenta desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de productos secos. **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. **5.1 Suministro y calidad de agua potable.** El suministro de agua no es constante en las diferentes áreas del establecimiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Para el momento de la visita se evidencia el suministro de agua. **5.5 Limpieza y desinfección de equipos y utensilios.** Tuberías con presencia de grasa en parte alta de cocina. No se tiene claridad en dosificación del desinfectante a utilizar. **Seguimiento:** Se evidencian tubos superiores del área de proceso limpios y se tienen habladores para la dosificación del desinfectante. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras.
EPAMS LA DORADA	05/03/2025	FAVORABLE	96%	Seguimiento realizado en visita del día: 21/04/2025. **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 mantenimiento correctivo realizado a estufas del servicio de alimentación.
EPMSC FRESNO	2024-04-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	Seguimiento realizado en visita del día: 17/04/2025. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 23/04/2025. **1.2** En área de almacenamiento de frío se evidencia una pared con desprendimiento de material parcialmente, en área de proceso se 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 contigua 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 eléctrica sin protección, presencia de óxido en la parte inferior de algunas puertas y sus marcos, desprendimiento de malla parcialmente en ventana área de almacenamiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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 con 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. Operador envió oficio a secretaria de salud el día 05 de marzo de 2025 solicitando visita para renovación de CHS, no obstante, no ha recibido respuesta a la fecha.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	04/04/2025	FAVORABLE	99%	Visita del día 04/04/2025. No se realiza el respectivo seguimiento teniendo en cuenta que el operador se encuentra dentro de los tiempos para ejecutar el plan de mejora respectivo. A continuación, se enumeran los hallazgos encontrados **5.6** no se evidencia fuente de captación de abastecimiento de agua en el programa, si cuenta con tanque de almacenamiento de agua, sus materiales y capacidad.
EPMSC PUERTO BOYACA	27/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	Seguimiento realizado en visita del día: 22/04/2025. **1.2** Se observa pisos 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 el área de preparación. **Seguimiento**: Se evidencia mantenimiento realizado a puertas con presencia de óxido y retiro de puerta de bodega de almacenamiento que presentaba deterioro. **1.3** Techo con asperezas o rugosidades que impide fácil limpieza y desinfección en el área de bodega. **Seguimiento**: En área de bodega se continúa evidenciando techo con asperezas y rugosidades lo cual no facilita los procesos de limpieza y desinfección. **1.4** Se observa unidad sanitaria del área de almacenamiento su infraestructura en obra gris. **Seguimiento:** Se evidencia una unidad sanitaria provista por el INPEC para el personal del área de almacenamiento en obra gris, con implementos de aseo (papel, jabón y toallas para manos). **2.1** Se observa congeladores de bodega y área de preparación con las gomas y cauchos y maniguetas.

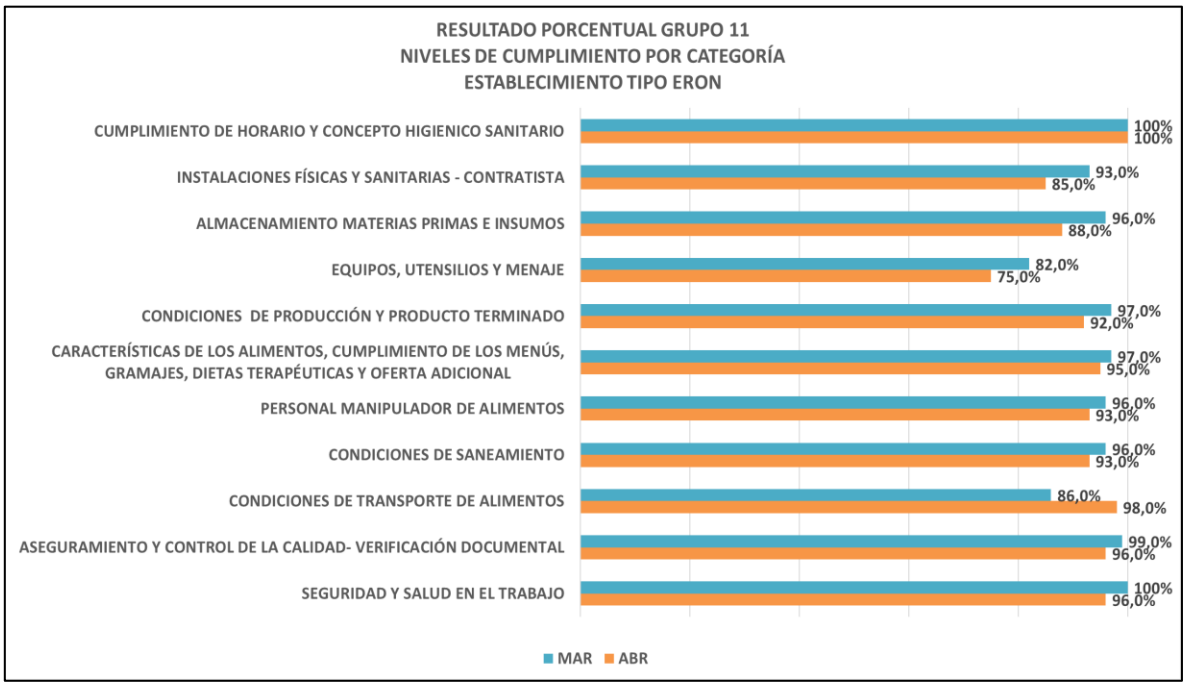
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Se evidencia congelador con manigueta partida en el área de almacenamiento. **4.4** No realizan las debidas condiciones de almacenamiento. **Seguimiento**: Se evidencian condiciones adecuadas de almacenamiento para las diferentes materias primas empleadas en el servicio de alimentación. **5.3** Se observan recipientes de residuos sólidos en área de preparación sin tapa. **Seguimiento:** Se evidencian recipientes empleados para la recolección de residuos en su respectiva área cada uno con su respectiva bolsa y tapa.

Durante el periodo del presente informe, al mes de abril 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 el día 05 de marzo de 2025, 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 marzo 2025 y abril 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a los establecimientos tipo ERON.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante el periodo del mes de abril 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 **92%**, de cumplimiento de las obligaciones con respecto al instrumento de verificación aplicado; disminuyó en -4% el porcentaje de desempeño, respecto al mes de marzo 2025 (96%).

Es así que, el establecimiento que presentó menor puntaje para este periodo fue el ERON EPMSC HONDA (83%); mientras que el establecimiento que obtuvo un desempeño destacado del 99%, correspondió al 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 44 tiempos de comida, de los cuales el 36.4%, correspondieron al tiempo de comida desayuno, el 38.6% se evaluó el tiempo de comida almuerzo, y un 25% 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 con 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 **85%** de cumplimiento, en el periodo del presente informe,

disminuyendo -8% el nivel de cumplimiento con respecto al periodo anterior 93%. Los establecimientos que presentaron desviaciones de tipo locativo de pertinencia del operador fueron: ERON EPMSC HONDA (75%), ERON EPAMS LA DORADA (82%), ERON COIBA IBAGUE (84%), ERON EPMSC PUERTO BOYACA (89%) y ERON EPMSC FRESNO (93%); a continuación, se detallan los hallazgos presentados por cada establecimiento:

EPMSC HONDA (75%): Se evidenció lámpara del área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección con cableado expuesto y conexión peligrosa; igualmente en área de almacenamiento de postre se cuenta con un sifón que tiene la rejilla rota; se evidenció desprendimiento de material de paredes, en las áreas de almacenamiento y producción; así mismo, el marco de puerta en área de producción se observó con presencia de corrosión y desprendimiento de partes, además puerta del shut de basuras desprendida en su parte inferior.

ERON EPAMS LA DORADA (82%): Se evidenció desprendimiento de interruptor en bodega de abarrotes al igual que cable sobreexpuesto de extractores hacia congelador horizontal en bodega de almacenamiento de abarrotes; se evidenció desprendimiento de pintura en techo de área de lavado, marmitas y baño de manipuladores; igualmente el marco de la puerta del área de residuos sólidos presentó deterioro, adicionalmente se evidenció sujetador de puertas de cuarto de congelación y refrigeración con presencia de oxidó, igual que la puerta del área de residuos sólidos con presencia de oxidó.

ERON COIBA IBAGUÉ (84%):
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 falta de protección del cable de la lámpara del área prealistamiento de tubérculos; adicionalmente, se observó puerta de ingreso materia prima y salida de residuos sólidos con huecos y corroída.
Bloque 4: Se observó presencia de maleza en los alrededores, y residuos sólidos de alimentos, en el piso de ingreso de materia prima, donde se realiza el lavado de menaje; Se evidenciaron sifones del área de producción "marmitas", salida del cuarto de refrigeración, y sifón del área de lavado, sin su respectiva rejilla, lo cual genera malos olores y posible ingreso de plagas; igualmente se observó un tramo de pared de aproximadamente 2 mt2 en el áreas de producción, la cual presenta fisura y desprendimiento de pintura; se evidenció marco de ventanal en bodega de almacenamiento de abarrotes, y puerta del shut con falta de mantenimiento, con presencia de óxido y corrosión.
Bloque 5: Se observó poceta de desinfección de verduras y proteínas, con faltante del sistema de desagüe; 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; de igual forma se observó mesón donde se realiza el servicio de bebidas para la EP, el cual presenta óxido y corrosión en la parte inferior; y finalmente se evidenció en la parte alta de los ventanales que hay espacios sin protección por falta de malla.
Bloque 7: Se evidenció tomacorriente del área de recepción de materia prima sin protección completa; sifones de los lavamanos de acción no manual sin rejillas; en el área de producción junto a las mamitas, un tramo de aproximadamente un metro de piso con fisura; se observaron techos de las áreas de lavado de menaje, área de almacenamiento de productos de aseo y área de almacenamiento de Fruver con desprendimiento de pintura, con medida aproximadamente de un metro cuadrado en cada una de las áreas nombradas y finalmente 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 PUERTO BOYACA (89%): Se evidenció techo con asperezas y rugosidades de área de bodega de almacenamiento de abarrotes lo cual impide la fácil limpieza y desinfección; igualmente, se observó desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento de ollas; adicional, se observó puerta de ingreso a bodega de congeladores con pulpa de fruta con deterioro en la parte inferior.

ERON EPMSC FRESNO (93%): 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.

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 **88%,** disminuyendo su desempeño con respecto al mes anterior en un -8%. Para esta categoría el establecimiento de menor desempeño fue ERON EPMSC HONDA con 75% de cumplimiento, seguidos del establecimiento ERON EPMSC FRESNO (82%), ERON COIBA IBAGUE (87%), PLANTA DE PRODUCCIÓN LIBANO (90%) y finalmente se encuentran con el mejor puntaje los Erones: EPAMS LA DORADA y EPMSC PUERTO BOYACA los dos con (95%), afectados por las siguientes desviaciones:

EPMSC HONDA (75%): Se evidenció en visita el incumplimiento al plan de compras pues no se contaba con la materia prima proteína para la entrega en los tiempos de comida almuerzo y cena del menú 5, que fue entregado el día 03/04/2025; se siguió observando el 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, se observaron mal almacenados los productos fruver con bidones de agua y se encontraron guantes negros los cuales son usados para procesos de limpieza y desinfección, dentro del refrigerador mezclado con la materia prima lo cual genera un alto riesgo de contaminación cruzada. Se evidencio almacenado pan, cebolla, habichuela, maíz sin ningún tipo de rotulo donde se especifique fecha de empaque y vencimiento.

ERON EPMSC FRESNO (82%): Se evidenció almacenado bultos de arroz marca DOIMA con la información de lote y fecha de vencimiento escrita con marcador incumpliendo Resolución 5109 que especifica que esta información no debe ser estipulada de esta forma; además, área de almacenamiento de abarrotes sin separación física adecuada materia prima mezclada: arroz, azúcar y sal, en una misma torre donde no es posible verificar de forma adecuada fechas y lotes; además bidones de aceite puesto en el almacenamiento directamente en el piso, icopores por toda el área de almacenamiento que dificultan realizar una selección de la materia prima de forma adecuada; finalmente no fue posible verificar que el operador garantice un adecuado proceso de limpieza y desinfección ya que el área de almacenamiento se encuentra llena y no cuenta con distancias perimetrales adecuadas.

ERON COIBA IBAGUÉ (87%):

Bloque 1: Se evidenció almacenamiento de materia prima Fruver en empaques que no son de primer uso, como los solicita la resolución 683 del 2012 y en las visitas realizadas no fue posible verificar que el operador garantice un adecuado proceso de limpieza y desinfección ya que el área de almacenamiento se encuentra llena y no cuenta con distancias perimetrales adecuadas.
Bloque 2: Se evidenció en almacenamiento los días de las visitas que no se estaban rotulando los alimentos de forma correcta, lo que pide la OTM y la resolución 5109 de 2005, se observaron tamales y la panela de marca AMBAR donde se escribe de forma incorrecta la fecha de vencimiento.
Bloque 4: Se observó en almacenamiento panela de la marca AMBAR, la cual no cumple con la norma de rotulado en lo que indica a la declaración de la fecha de vencimiento, pues se declara en orden incorrecto "año,mes,día", cuando lo requerido en la resolución 5109 es "día,mes y año".
Bloque 5: Se observó en almacenamiento panela de la marca AMBAR, la cual no cumple con la norma de rotulado en lo que indica a la declaración de la fecha de vencimiento, pues se declara en orden incorrecto "año,mes,día", cuando lo requerido en la resolución 5109 es "día,mes y año**";** Se evidenció almacenamiento de fruver, empacado en fibras que al parecer no son de primer uso, y no en canastillas para permitir una óptima conservación, igualmente, en alimentos re envasados de abarrotes se observan empacados en bolsas plásticas transparente, las cuales no se encuentra identificada con el nombre del producto, proveedor, fecha de empaque y vencimiento.
Bloque 7: Se observó en almacenamiento panela de la marca AMBAR, la cual no cumple con la norma de rotulado en lo que indica a la declaración de la fecha de vencimiento, pues se declara en orden incorrecto "año,mes,día", cuando lo requerido en la resolución 5109 es "día,mes y año" y no se cumple con las distancias perimetrales en el cuarto de refrigeración permitiendo realizar limpieza y verificación de área.
PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN LIBANO G11 (90%): Se evidenció el operador cuenta con bultos de arroz marca DOIMA con la información del lote y la fecha de vencimiento escrita con marcador incumpliendo Resolución 5109, que especifica que esta información no debe ser estipulada de esta forma.

ERON EPAMS LA DORADA (95%): Se evidenció almacenamiento de producto leche en polvo marca VALLELINDO (125 kg) que presenta datos como lote y fecha de vencimiento escritos con marcador incumpliendo con etiquetado y rotulo establecido para empaque primario acorde a la normatividad vigente. Se evidencia etiqueta con información que no hace parte del empaque primario, además, se evidenció materia prima almacenada en costales (repollo, zanahoria, habichuela) no garantiza el almacenamiento adecuado el cual debe ser en canastillas, lo que ayuda a que no se realice proceso de limpieza y desinfección.

ERON EPMSC PUERTO BOYACA (95%): Se evidenció 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 = 275 Kg.

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 **75%,** disminuyendo su comportamiento con respecto al mes anterior en -

7%. Los establecimientos que presentaron menor desempeño promedio fueron el ERON COIBA IBAGUE (62%), ERON EPMSC HONDA (71%), y ERON EPAMS LA DORADA (82%) de cumplimiento, puntajes afectados por las siguientes desviaciones:

COIBA IBAGUÉ (62%):
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 hidrolavadora de las 2 requeridas, 1 sartenes basculantes de los 3 solicitados, 1 bandeja de sobreponer; no se aporta autorización para el reemplazo; así mismo no se cuenta con el pelapapas 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 con el anexo 5 y número de PPL, se observó que 2 estufas con llama amarilla, y 3 ollas para la distribución de la sopa a los patios presentan grietas en la parte superior; se evidenciaron los carros para el transporte interno de alimentos los números 2 y 3, con pintura en mal estado.
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; igualmente falta 2 congeladores de 530 litros por daño del cuarto de congelación. Ollas deterioradas, estufa #2 con llama amarilla el momento de la visita, presencia de óxido y corrosión en condensadores y cortinas de aire, del cuarto de congelación y refrigeración, el caucho del cuarto de congelación está manchado, se observa óxido en el soporte del reflector en el área de producción; igualmente, 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 3 sartén basculante y 1 hidrolavadora además se tienen dos calderas, una funcionando y la segunda fuera de servicio por daño; igualmente, se evidenció cortina de aire de congelación con presencia de oxido y perillas de encendido de las 2 planchas dañadas; se observó carros de transporte interno sin identificación.
Bloque 7: Se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con los equipos mínimos requeridos según anexo 5 y número de PPL atendidos (646), debido a la falta de 1 procesadores de alimentos de 200 kg/hora, y 2 sartenes basculantes de 80 litros, el operador no aporta autorización para el reemplazo; se observaron 4 ollas con deterioro y en mal estado en el área de producción para la entrega de sopas y cocción de alimentos, 1 olla para distribución con grietas en la parte superior; así mismo, se evidenció cauchos de la puerta del cuarto de refrigeración en mal estado y parte inferior exterior del congelador de contra muestras oxidado y corroído; finalmente se evidenció cuarto de congelación #3 fuera de servicio por daño.

EPMSC HONDA (71%): Se evidenció operador solicito cambio de sartén basculante por horno de 4 bandejas presento oficio a la USPEC solicitando este cambio que no ha recibido respuesta aún, sin embargo se evidencia que dicho horno no funciona por lo deteriorado que se encuentra; Igualmente se observó que de las 4 estufas con las que cuenta el servicio 3 de dos puestos y 1 de un puesto no funcionan adecuadamente presentaron llama amarilla que suelta hollín, además congelador #2 donde se realiza almacenamiento de pollo con tubería que enfría expuesta que no permite un adecuado proceso de limpieza y desinfección; de la misma forma se observaron equipos de refrigeración en desuso en área de pre alistamiento además equipo trampa de moscas fuera de uso almacenado debajo de estantería de almacenamiento de postre generando focos de contaminación.

EPAMS LA DORADA (82%): Se evidenció congelador horizontal con número de identificación 1978 empleado para el almacenamiento de agua con presencia de oxidó y corrosión, adicionalmente se evidencia plancha #1 con funcionamiento inadecuado, presenta poca llama, lo cual demora los procesos de cocción de los alimentos; se observaron equipos y menaje fuera de uso en área de calderas lo cual puede ocasionar anidamiento de plagas y también se evidenció carro de transporte interno que entrega el patio #9 con deterioro de 1 llanta, lo cual impide su fácil movilidad.

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 **92%** de cumplimiento, disminuyendo un -5% con respecto al mes anterior (97%). Los establecimientos con menor desempeño para esta categoría fue el ERON EPMSC HONDA (74%), ERON COIBA IBAGUE (90%), ERON EPMSC PUERTO BOYACA (95%) y ERON EPAMS LA DORADA (98%), a continuación, se identifican los hallazgos que se incurren en cada establecimiento:

ERON EPMSC HONDA (74%): Se evidenció área de almacenamiento de canastillas en espacio donde no se puede garantizar adecuada limpieza y desinfección, esta área es abierta con piso corrugado, con maleza y suciedad alrededor; también se observó las tablas de corte de color verde que se utiliza para procesar verduras y la tabla roja que se utiliza para carnes deterioradas que ameritan cambio; en la visita del 02/04/2025 se encontró bebida (jugo) para el tiempo de entrega almuerzo con una temperatura de 16.6°C, la cual estaba fuera del rango establecido para productos refrigerados que es 4°C+/-2°C.

COIBA IBAGUÉ (90%):
Bloque 1: Se evidenció que no se cuenta con los suficientes recipientes isotérmicos y se está haciendo la distribución de alimentos asía los patios en canastillas y no en recipientes isotérmicos como lo establece la OTM, que evite el riesgo de contaminación cruzada.
Bloque 2: Se evidenció la entrega de componentes alimenticios en canastillas, recipientes no isotérmicos que no conservan la temperatura para su distribución.
Bloque 4: Se evidenció que no se cuenta con los suficientes recipientes isotérmicos y se está haciendo la distribución de alimentos asía los patios en canastillas y no en recipientes isotérmicos como lo establece la OTM, que evite el riesgo de contaminación cruzada.
Bloque 5: Se evidenció que no se cuenta con los suficientes recipientes isotérmicos y se está haciendo la distribución de alimentos asía los patios en canastillas y no en recipientes isotérmicos como lo establece la OTM, que evite el riesgo de contaminación cruzada.
Bloque 7: Se evidenció que no se cuenta con los suficientes recipientes isotérmicos y se está haciendo la distribución de alimentos asía los patios en canastillas y no en recipientes isotérmicos como lo establece la OTM, que evite el riesgo de contaminación cruzada.

ERON EPMSC PUERTO BOYACA (95%): Se evidenció que tabla de color rojo se encuentra muy deteriorada, lo que hace difícil su limpieza y desinfección y puede generar contaminación cruzada.

ERON EPAMS LA DORADA (98%): Se evidenció que el hielo almacenado en el servicio de alimentación no cuenta con ningún tipo de rotulación.

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 **95%,** disminuyendo el porcentaje en -2% con respecto al mes anterior (97%). Los establecimientos con un menor desempeño en esta categoría correspondieron a ERON EPMSC HONDA (77%) y ERON COIBA IBAGUÉ (94%), los cuales se vieron afectados en su calificación debido a los siguientes hallazgos presentados en visitas por parte de la Interventoría:

ERON EPMSC HONDA (77%): Operador para el tiempo de comida almuerzo menú # 4 realiza estos intercambios: entrega carne de res frita en cambio de pescado y papa común guisada en cambio de papa criolla. Dichos intercambios no se cargan en el link dispuesto por la interventoría para notificar estos cambios como establece OTM; el día 02/04/2025 el operador realizó entrega de dietas por ventanilla para los patios 1,2 y 3, sin diferenciar las dietas terapéuticas de las raciones normales, además 6 fiambreras entregadas a los patios 4 y 5 no se encuentran rotuladas, igualmente el registro de control de entrega de dietas terapéuticas se encuentra atrasado, en visita del 02/04/2025 se observo firma de algunos PPL hasta el 18/03/2025, aunque el PPL se encuentra activo y se le hace la entrega de dieta diariamente. Se evidenció el PPL Jaime Rodas que pertenece al patio 3 hace parte del programa de dietas, por información brindada por el área de sanidad, este PPL cuenta con sistema de salud contributivo por lo tanto nutricionista del operador debe realizar valoración cada 3 meses, operador no presentan ninguna valoración realizada a este PPL desde el inicio del contrato diciembre 2023 hasta la fecha.
COIBA IBAGUÉ (94%):
Bloque 2: Se evidenció que de las 190 dietas del rancho 2, 45 se entregaron en fondos, incumpliendo con las condiciones definidas en la oferta técnica y manual de dietas terapéuticas, además los registros de control de entrega no se encuentran diligenciados en su totalidad por todos los PPL, no se observó la firma del representante del COSAL.
Bloque 5: Se evidenció que de las 68 dietas que se entregan en los patios 31 y 32, 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.

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 **93%,** disminuyendo el desempeño en -3% con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos con menor desempeño para esta categoría fueron ERON COIBA IBAGUÉ (87%) y ERON EPAMS LA DORADA (98%), las desviaciones presentadas en cada ERON se debieron a:

COIBA IBAGUÉ (87%):
Bloque 1: Se evidenció que falta un auxiliar de proceso de los dos requeridos, según lo requerido en el Anexo 9, además se observaron dos manipuladores con delantal deteriorado.
Bloque 2: Se evidenció la falta de un auxiliar de proceso de los dos requeridos de acuerdo con el número de PPL atendidos, igualmente se observó 8 manipuladores con delantales en mal estado con grietas y huecos.
Bloque 4: Se observó una manipuladora con delantal deteriorado.

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 3 manipuladores con delantales en mal estado, rotos y con grietas.

EPAMS LA DORADA (98%): Se evidenció que el señor Antonio Barajas y el señor Luis Montoya manipuladores presentan botas desgastadas en la suela (lisa) lo cual representa un riesgo de accidente.

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 **93%,** presentando una disminución del -3% con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos que menor desempeño presentaron para esta categoría fueron: ERON EPMSC HONDA (81%), ERON COIBA IBAGUÉ (91%), ERON EPAMS LA DORADA (96%) y ERON EPMSC FRESNO (97%), presentando desviaciones en:

ERON EPMSC HONDA (81%): Se evidenciaron paredes y techos de área de producción con presencia de hollín y suciedad, de igual forma se evidenció extractores del servicio y un horno con acumulación de grasa y suciedad, finalmente no se observaron en el servicio hipoclorito o algún tipo de desinfectante ni detergente para garantizar un proceso de limpieza y desinfección de equipos, menaje y áreas.

COIBA IBAGUÉ (91%):
Bloque 1: Se evidenció ducto del extractor de aire de área de producción con falta de limpieza y con presencia de grasa.
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, también se observaron techos y ductos de la parte alta del área caliente, con acumulación de grasa y suciedad, Se evidenció lavado de utensilios y menaje en un área no adecuada, en espacio abierto y en la parte externa del servicio de alimentación, por donde ingresa la materia prima y salen los residuos sólidos, lo que puede generar contaminación y finalmente se evidenció caneca de residuos color azul en el área de dietas sin identificación, y caneca de color verde en el área de preliminar con pedal dañado y sin tapa.
Bloque 5: Se evidenció el taponamiento de las redes hidráulicas del área de prealistamiento lo que genera empozamiento de agua en general en el servicio, techos y ductos con acumulación de grasa en general. Se observó recipientes blancos (3), usados para el servicio y distribución de las sopas y dietas, los cuales presentan manchas y falencias de limpieza y desinfección por acumulación de suciedad internamente. Asimismo, la pala de mezclado de jugos presenta manchas. Igualmente se vio una caneca blanca con pedal dañado, asimismo caneca de color gris, que no cuenta con identificación ubicada en el área de dietas.
Bloque 7: Se evidenció empozamiento de agua en el área de lavado y porcionado de proteína.

ERON EPAMS LA DORADA (96%): Se evidenciaron los siguientes hallazgos, empozamiento de agua en áreas de lavado de menaje y prealistamiento de tubérculo; también techo de ensamble de dietas con presencia de hongos y finalmente que los recipientes empleados para la disposición de residuos sólidos no se encuentran identificados.

ERON EPMSC FRESNO (97%): Se evidenciaron las canastillas donde se almacenan los postres, la panela y verdura ahuyama con presencia de suciedad, falta proceso de limpieza y desinfección adecuada de estas.

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 98**%,** presentando un incremento en su cumplimiento de 12%, con respecto al mes anterior (86%). El establecimiento que presento hallazgos en esta categoría durante las visitas de la Interventoría fue el ERON COIBA IBAGUE (90%) debido a:

ERON COIBA IBAGUÉ (90%):
Bloque 2: Se evidenció en la visita del 16/04/2024 al vehículo de placas WHW133, proveedor de tamales Doña Rosana, con piso del furgón corroído y con presencia de óxido.

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 **96%,** disminuyendo el desempeño, con respecto al mes anterior en -3%**.** Los establecimientos con menor desempeño para esta categoría fueron ERON COIBA IBAGUE con 93% y ERON EPMSC HONDA CON 94% de cumplimiento, dentro de las desviaciones que afectaron la categoría, están:

ERON COIBA IBAGUÉ (93%):
Bloque 1: No se observaron soportes del mantenimiento correctivo de la licuadora industrial la cual para el momento de la visita se encuentran "en fuera de uso" por daño.
Bloque 2: No se observaron soportes del mantenimiento de los carros 2 y 3 en pintura al momento de la visita, igualmente el operador no presentó paz y salvo de proyectos productivos del mes de febrero de 2025.
Bloque 4: No se observaron el mantenimiento preventivo ni correctivo, a la estufa número 2 que presenta llama amarilla, se evidenció carro transportador N°4 que distribuye los alimentos al patio 25, sin mantenimiento por caída de puertas.
Bloque 5: No se observaron soportes del mantenimiento de la pela papa, planchas ni los cauchos de las puertas de los cuartos fríos, como tampoco soportes del mantenimiento del carro #2 en pintura y falta de ruedas, no se observa 3 carros "acero inoxidable" con su identificación respectiva, lo cual no permite realizar seguimientos a los mantenimientos realizados según la hoja de vida.
Bloque 7: No se observaron soportes del mantenimiento correctivo de congelador de contramuestras y cauchos del cuarto frio de refrigeración.

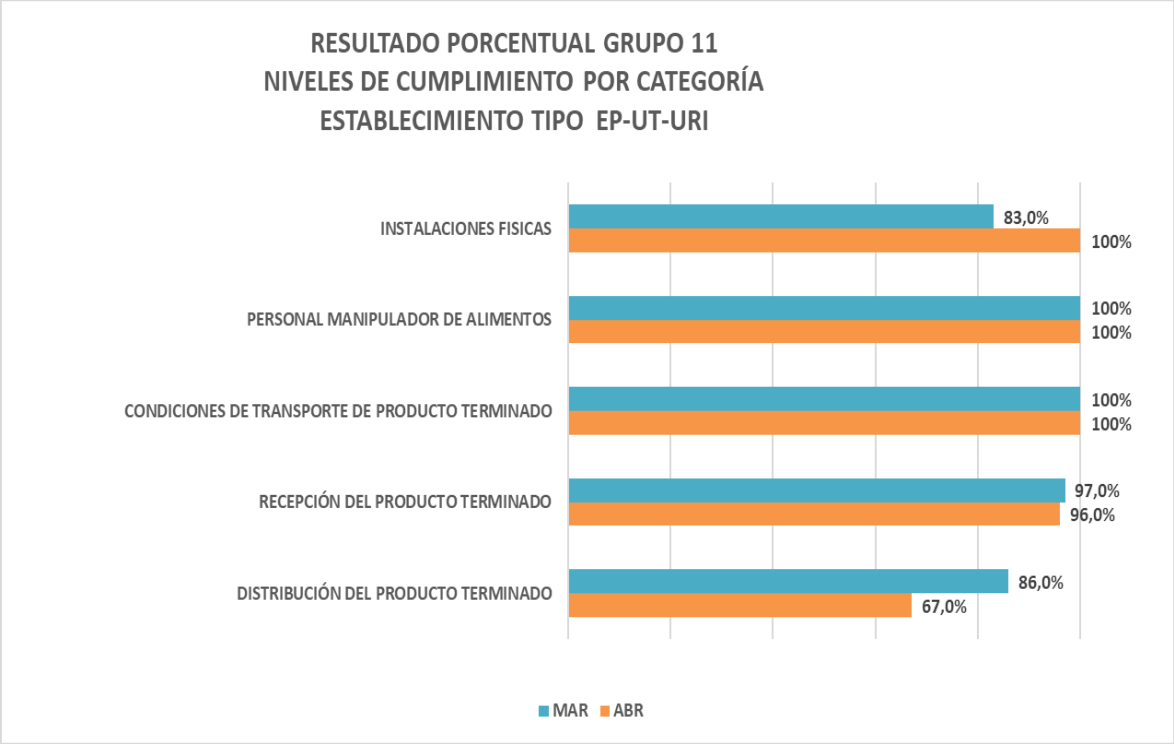
ERON EPMSC HONDA (94%): Se evidenció horno y estufas con llama amarilla que muestran el faltante de mantenimiento por parte del operador, no se evidencia formatos de mantenimiento actualizados.

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 de la obligación con un 96%, presentando una disminución del -4% con respecto al mes anterior (100%). de las obligaciones contractualmente pactadas, los ERONES EPAMS LA DORADA Y EPMSC HONDA obtuvieron 83% de cumplimiento y esto se debió a:

ERON EPAMS LA DORADA: Se evidenció faltante de manta anti-fuego.
ERON EPMSC HONDA: Se encontró el botiquín desabastecido

A continuación, se presenta la calificación comparativa del GRUPO 11 de los establecimientos visitados durante el mes de marzo de 2025 y abril 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.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 **95%** de desempeño, representando un descenso del -1%, con respecto al mes anterior (96%). 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 85% de cumplimiento.

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

INSTALACIONES FÍSICAS (100%): En el presente periodo, el operador dio cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, aumentando 17% con respecto al mes anterior (83%), de las tres estaciones verificadas para esta categoría.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): En el presente periodo, el operador dio cumplimento global, con relación a los aspectos evaluados, de acuerdo con las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente, en donde se mantuvo en la calificación con respecto al mes anterior (100%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): En el presente periodo, se evidencia que se mantiene el desempeño con respecto al mes anterior (100%).

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): 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 1% en su puntaje con respecto al mes anterior (97%); debido a la desviación que presentó la EP PERMANENTE CENTRAL (89%), en cuanto a que se evidenció que durante la entrega de la cena del menú 4, que el operador cambia la preparación del proteico, no aporta gestión del intercambio ante la interventoría, entregando carne de res asada, en lugar de carne a la criolla.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (67%): 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 (86%), en menos 19%. Dicha categoría se vio afectada por los hallazgos evidenciados durante las visitas de Interventoría a la EP PERMANENTE CENTRAL, establecimiento que tuvo un incumplimiento 0%, 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, igualmente se observó la entrega del pan para el refrigerio nocturno entregado en bolsa plásticas a granel (220 unidades) y no en empaques individuales de acuerdo a lo establecido

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de abril 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	OBSERVACIONES
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76,0%	1. El establecimiento no está totalmente aislado del ambiente exterior; 2. Los pisos de las cavas están en regular estado; 3. Se cuenta con una unidad sanitaria, la cual es insuficiente para todo el personal que labora en el lugar; 4. Difusores oxidados en área de cava de carnes, estufas que ahúma las ollas, cava de FRUVER cuenta con capacidad suficiente para los alimentos; 5. Los manipuladores llegan con uniforme desde las celdas, no cuentan con vestieres. 6. Las materias primas son almacenadas en cavas sin previa limpieza. 6. En bodega se encontró productos de panadería cerca de productos no procesados. 7. No se cuenta con área para almacenamiento de residuos sólidos. 8. Techos con presencia de suciedad. 9. El plan de saneamiento no se ajusta al establecimiento.
EPMSC BOLIVAR	07/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%	1.El ingreso de productos se realiza por la misma parte donde se retiran para la cocción de los alimentos (no hay secuencia en los procesos). 2. Juntas o uniones de pared en el área de cocina cerca al fogón de gas deteriorado, falta de continuidad y asperezas, canaleta entre pared y pared no es continua en la parte superior del enchapado. 3. La puerta de bodega de granos, frutas y verduras e insumos químicos presenta oxido, deterioro y abertura. 4. No posee vestidores y casilleros para personal que labora en el área de preparación. 5. Refrigerador donde se almacena queso y verdura presenta puertas y uniones internas defectuosas; 6. Las superficies de los equipos que entran en contacto directo con los alimentos no son de fácil acceso para realizar las

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				actividades de limpieza y desinfección. 7. Uno de los manipuladores no cuenta con certificación médica. 8. Dos manipuladores no cuentan con dotación completa. 9. No cuentan con certificado de calibración de termómetros. 10. El sistema de almacenamiento de agua es insuficiente en caso de suspensión. 11. No llevan a cabo adecuados procesos de preparación de los agentes químicos para la limpieza y desinfección.
EPMSC JERICÓ	11/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89%	1.No se cuenta con un flujo secuencial en general en el servicio de alimentación; las áreas son muy pequeñas para la cantidad de alimentos que se preparan en el día. 2. Los Vestier de los manipuladores se encuentra en construcción. 3. Uno de los refrigeradores no presenta la temperatura adecuada para la conservación de alimentos cuya temperatura al momento de la visita es de 12.9 grados Celsius. 4. El refrigerador se encuentra en mal estado, no alcanza temperaturas Requeridas para la conservación de alimentos; temperatura en el momento de la visita 12,9°C. 5, la capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes.
EPMSC MEDELLIN	21/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,0%	1.Área de cocción con condensación y acumulación de mohos. 2. Área de descarte para devolución en condiciones de pisos, paredes y techos en material no sanitario. 3. Humedad en paredes de área de almacenamiento de abarrotes y de verdura. 4. Humedad en paredes en área de abarrotes; techo en área de descarte deteriorado. 5. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos en todos los dispositivos. 6. Oxido en estantería y mesas; estibas en material no sanitario, 7. No se evidencia elementos o equipos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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%	• Las instalaciones y la ubicación de las áreas no permiten el adecuado flujo de materia prima, producto en proceso y personal, la bodega de almacenamiento de abarrotes no cuenta con puerta • Pared con baldosines abombados y con grietas. Paredes con orificios en área de equipos de frio. Los pisos no son redondeados con respeto a la pared. Lampara en mal estado ubicada en el área de servido de los alimentos, Desprendimiento de pintura en techos y deterioro general. La ventilación no es suficiente se evidencian altas temperaturas. • Las unidades sanitarias no cuentan con puerta • Uso de utensilios con presencia de hollín generado por el mal funcionamiento de los fogones. Tabla para el picado de los alimentos con desgaste, deterior y desprendimiento de material, • No presentan ficha técnica o soportes donde se evidencie la información de los equipos. Se realiza destrucción voluntaria de menaje (33 unidades y 11 tapas) • Manipulador con botas de color negro con falencias de limpieza y desinfección en botas. • Almacenamiento de materias primas con suciedad en el empaque exterior y abiertos, (se realiza la destrucción voluntaria de 1600 gr aprox de panela por presencia de humedad interna y deterioro en su empaque). Tres

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				paquetes de arepa sin la identificación completa de acuerdo a la resolución 5109 de 2013. Pollo congelado en cajas con rotulo y al momento de su almacenamiento (quedo en su empaque interior sin la información completa donde se pierde la trazabilidad). • No se llevan registros para el control de temperatura en el proceso. El almacenamiento de las materias primas secas granos y abarrotes no conservan las distancias perimetrales con respeto a las paredes. • No presentan soportes microbiológicos y fisicoquímicos de la calidad del agua potable. • Un recipiente de residuos sin tapa y ubicado en el área de preparación. • Techo en el área de preparación con acumulación de suciedad (hollín). Estanterías en bodega de granos con acumulación de agua y paredes con telarañas. Canastillas con suciedad y polvo ubicadas en el área de preparación. Área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección se encuentra en desorden, • Los registros presentados no corresponden a lo evidenciado durante la visita.
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	**1.2.1** los pisos tienen rugosidad y discontinuidad. **1.2.5** no tienen drenajes al interior de las cavas o cuartos frios**1.3.3** las puertas no son tienen superficies lisas 1.4.3 las papeleras están en malas condiciones 1.4.4 el lavamanos es de accionamiento manual 2.2.3 hay suciedad acumulada debajo de la mesones 3.2.1 no tienen los certificados médicos de los manipuladores actualizados 3.3.3 no tienen dotación para el personal manipulador 3.3.4 el personal manipulador no tiene dotación 3.3.5 no tienen dotación de calzado de acuerdo a la normatividad 3.4.1 no tiene el curso de manipulación de alimentos 4.3.1 solo mantienen

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				temperaturas adecuadas durante la cocción y mientras sirven 5.5.1 hay suciedad acumulada en todas las áreas 5.5.3 los mangos de los utensilios no son de material sanitario 5.6.2 tienen parte de seguimiento del plan de saneamiento.
	NO	NO	NO	No se cuenta con concepto sanitario del área de arepería. Contratista cuenta con soporte de gestión ante el ente con fecha del 02 de agosto de 2024.
EPMSC TÁMESIS	20/06/2024	FAVORABLE	91,5%	1.El acceso al área de preparación de alimentos no tiene puerta de control y prevención de ingreso de eventuales plagas y personal no autorizado. 2. El piso del área de preparación no tiene pendiente suficiente para evacuar aguas de lavado. 3. El techo presenta evidencia de humedad en la zona de parrilla, la iluminación y ventilación es suficiente. 4. El congelador dos tiene la tapa en mal estado y presenta óxido, 5. Cuatro manipuladores de alimentos (internos) no tienen reconocimiento médico vigente.6. La papelera de la unidad sanitaria no es de pedal y los demás recipientes no cumplen código de colores.
EPMSC ISTMINA	03/09/2024	FAVORABLE	100%	Se observa responsabilidad y compromiso de los empleados del operador, cumplen con todos los estándares verificados.
EPMSC QUIBDÓ	29/06/2023	FAVORABLE	98.0%	1.No se evidencia suficiente limpieza y desinfección en pared, suciedad por humo. 2. No se evidencia suficiente ventilación en el área de preparación de alimentos. 3.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA MEDELLÍN G12	27 y 29/01/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	69%	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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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 ylo actividades propias bajo su responsabilidad. 7. Durarte la recepción no garantizan el control de los criterios de los criterios de partos aceptación yo rechazo, según críticos establecidos, se evidencia controles de temperatura de materias primas refrigeradas ylo 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 transito 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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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.

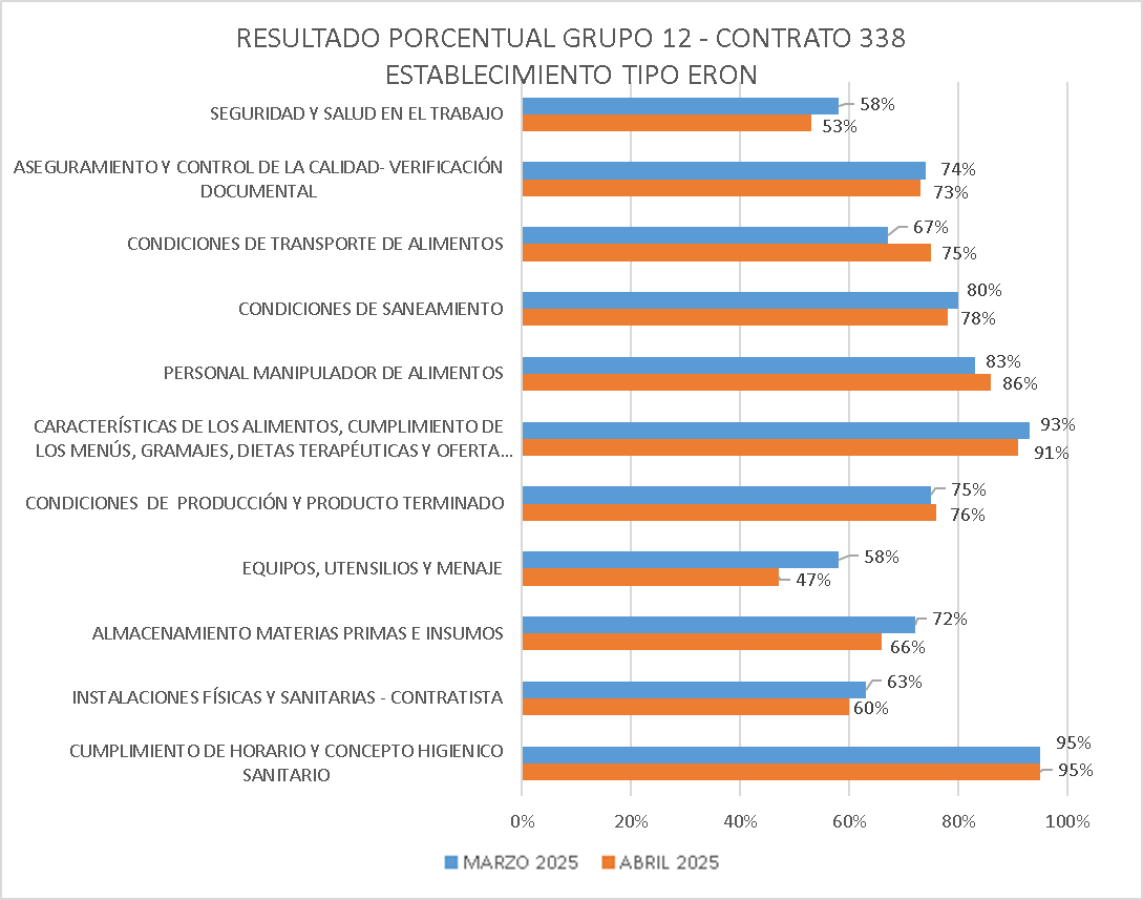
Para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista ha realizado la gestión de solicitud de visita ante la Secretaría de Salud Departamental del Chocó con última fecha del 27 de noviembre de 2024, sin que 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 análisis del desempeño del operador del grupo 12, en los seguimientos de la interventoría realizados en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el mes de abril de 2025.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 abril de 2025, se observa un desempeño general del **76%** el cual se conceptúa como **CUMPLIMIENTO PARCIAL** de las obligaciones del contratista, teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión

del concepto; dicho porcentaje refleja una disminución del 1% con respecto al periodo del mes de marzo de 2025, debido proporcionalmente al descenso en el porcentaje en las siguientes categorías:

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, fue la categoría con la mayor disminución en su calificación con un 11% para el mes de abril de 2025 dando un porcentaje de no cumple con 47%, 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 (56%), ERON EPMSC BOLIVAR (56%), ERON EPMSC ISTMINA (60%), ERON EPMSC JERICO (40%), ERON EPMSC MEDELLIN (19%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (36%), ERON EPMSC QUIBDO (56%) y ERON EPMSC SANTA BARBARA (57%).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presenta para el mes de abril 2025 un cumplimiento parcial con 66% presentando una disminución del 6% con respecto al mes anterior 72%%, 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: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (60%), y ERON EPMSC MEDELLIN (58%), Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, con un porcentaje del 53%, disminuyó en 5% respecto al periodo anterior marzo 2025 (58%), presentando falencias significativas en 8 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 (25%), ERON EPMSC ISTMINA (50%), ERON EPMSC JERICO (20%), ERON EPMSC QUIBDO (25%) y ERON EPMSC TAMESIS (20%). Los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial y total.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, la cual disminuyo en un 3%, pasando de un 63% a 60% abril 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: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (60%), ERON EPMSC ISTMINA (56%), ERON EPMSC JERICO (56%), ERON EPMSC MEDELLIN (32%), EPMSC PUERTO BERRIO (59%) y ERON EPMSC SANTA BARBARA (33%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 75%.

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 abril 2025 baja en un 2%, obteniendo cumplimiento total con un 91%, 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, El establecimiento del grupo que presento menor porcentaje es: ERON EPMSC MEDELLIN (81%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento total.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un cumplimiento parcial del 78% disminuye en un 2% para el mes de abril 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 JERICO con incumplimiento del 47%. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

ASEGURAMIETO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un cumplimiento parcial del 73% disminuyendo en un 1% referente al mes de marzo 2025 de 74%; 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 QUIBDO (59%), el cual presento incumplimiento.

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:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 95% en marzo 2025, la categoría mantuvo su calificación respecto al periodo anterior marzo 95%, se presentaron falencias como: incumplimiento en el horario de entrega por retrasos en producción. El establecimiento que presentó menor cumplimiento es ERON EPEMSC SANTA BARBARA con un 80%, el resto de los establecimientos presentaron cumplimiento total.

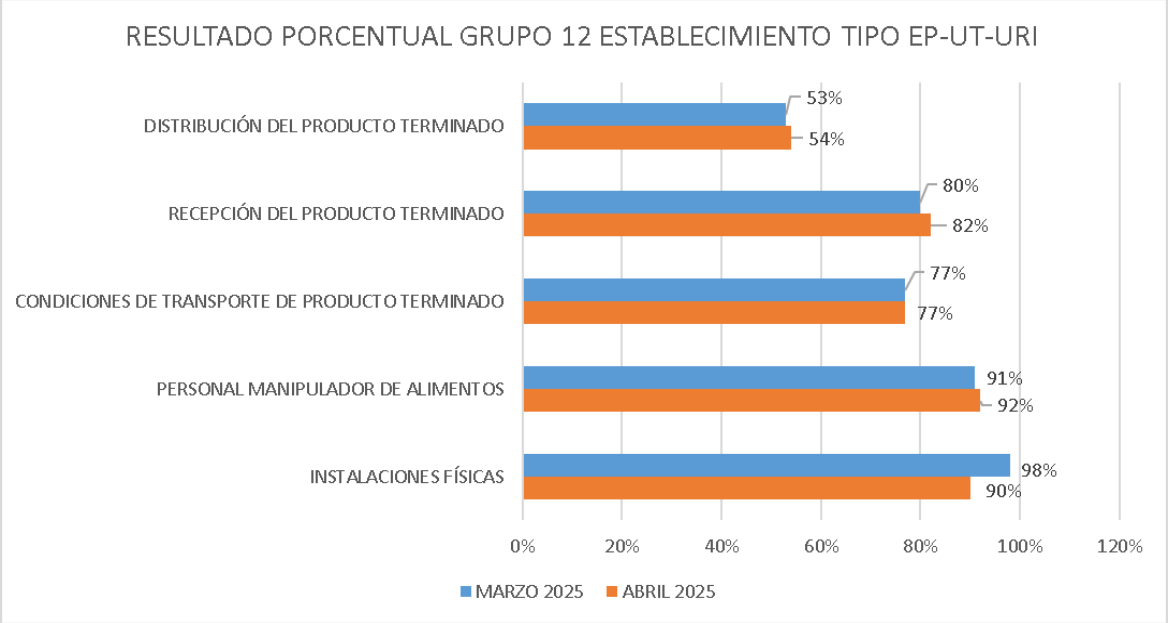
Por último, se referencia la categoría que presento aumento durante el periodo es:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS representa el mayor aumento durante el periodo evaluado con un 8% pasando de 67% en el mes de marzo 2025 a 75% al mes de abril 2025. La variable obtuvo un cumplimiento parcial, aunque es de resaltar que esta categoría solo se pudo evaluar en 4 de los 10 establecimientos visitados en los cuales el CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (50%) y ERON EPMSC QUIBDO (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”. Los establecimientos ERON EPMSC MEDELLIN.y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12 presentaron cumplimiento del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS aumentó un 3% pasando de 83% en marzo 2025 a un 86% en abril 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 JERICO (79%), los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento parcial y total.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, para el periodo evaluado se observa un aumento en el porcentaje del 1% para el mes de abril 2025 (76%) con respecto al periodo anterior 775%; 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 abril corresponde a: ERON EPMSC SANTA MEDELLÍN (62%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

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



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 80% teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; reflejando un aumento del 1% en el desempeño con respecto al mes anterior, lo cual se relaciona a continuación:

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, con un porcentaje del 82% la categoría presento un aumento del 2% en el mes de abril 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: EP CANDELARIA MEDELLIN (56%), EP ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA (44%) y EP LAURELES (30%), Los demás establecimientos presentaron porcentaje parcial y total.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS que presentó aumento del 1% pasando de un 91% a un 92%, de los 22 establecimiento visitados, 3 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 BUENOS AIRES MEDELLIN (50%), EP ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA (0%) y EP VENECIA (50%).

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 18 de los establecimientos de los 22 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 ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO (50%), EP ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA (50%), EP ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA (0%), EP ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO (50%), EP VENECIA (50%), EP LAURELES (50%), EP LOS GOMEZ ITAGUI (50%), EP MANRIQUE (50%), EP PUPULAR (50%), EP SABANETA (50%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (50%), EP SIJIN MEVAL (50%).
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 TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO que obtuvo para el periodo de abril 2025 un 77% porcentaje igual respecto al periodo anterior 77%, 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 BOLOMBOLO (0%), EP MINAS DE AMAGA (0%), EP MONTEBELLO (60%), EP PUERTO BERRIO (60%), EP SANTA BARBARA (0%), EP VENECIA (0%),

Por último, se referencia la categoría que presento disminución durante el periodo corresponde a

INSTALACIONES FISICAS, presentó una disminución del 8% para el periodo del mes de abril de 2025, con un desempeño del 90%, no obtuvo el 100% debido a que se observó que en las EP MEDELLIN (50%), EP CALDAS ANTIOQUIA (50%), EP LAURELES (50%), no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo, así mismo, deficiencias higiénicas de las canastillas usadas. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				calidad del agua • Revisar limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua interno y externo • Se evidencia apozamiento de agua en todo el establecimiento con generación de olores ofensivos • Revisar conexiones de tuberías y realizar mantenimiento • Suministro de agua sin válvulas para apertura y cierre • Revisar suministro de agua de manera permanente en el servicio de alimentación • Recipientes sin dotación de bolsa plástica, sobresaturadas sin tapa • No se realiza separación de residuos in situ • Se evidencia presencia de plagas y rastros de roedores • Se evidencia cadáveres de insectos • Diagnóstico de la empresa de fumigación establece que las condiciones del establecimiento no son las mejores • Deficiente L&D en áreas, equipos y utensilios • No se evidencia uso de productos de L&D • Acumulación de suciedad y grasa en diferentes áreas del servicio de alimentación • Presentan plan de saneamiento básico documentado pero no ajustado a las necesidades del establecimiento • No se llevan formatos de control y seguimiento a los programas de saneamiento básico.
COPED PEDREGAL MEDIANA	09/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66,5%	1.Baldosas con porosidad en piso del área de marmitas. 2, Caja 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%	1.No tiene protección en pasillos con el exterior lo que facilita el ingreso de plagas. 2. Almacenan canastillas sucias cerca al área de servido, sin ninguna separación física. 3. No cuenta con área exclusiva para el lavado y desinfección de canastillas. 4. No cuenta con flujo secuencial de materias primas y producto en proceso, realizan actividades en las mismas áreas. 5. Presenta algunos orificios en pared de congeladores. 6. La ventilación en el área de preparación de los alimentos no es suficiente debido a la condensación de vapor en el techo. 7. Las contra puertas ubicadas al ingreso del servicio no son funcionales, permanecen abiertas durante la preparación y

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Difusor conectado mediante bolsa plástica a un recipiente con la finalidad de almacenar agua.
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	17/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	1. Uniones entre pared-pared son rectas. 2. Patas de mesón del área de procesos presenta corrosión. 3. Personal de guardia en el área de preparación sin la debida dotación. 4. No se cuenta con equipos y utensilios que garanticen el mantenimiento de las temperaturas en caliente a más de 60°C. 5.
EPMSC SONSÓN	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	1. Se observa ventana en área de almacenamiento de materias primas, que tiene protección por malla, la cual no es efectiva para impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Para el servido de alimentos, no hay un flujo secuencial, ya que se debe pasar por el área donde se ubican canecas para el almacenamiento de residuos. 2. Se observa en área de ensamble y en zona de almacenamiento de las materias primas, que las uniones entre pared y pared no son redondeadas. En pisos de área de preparación, se observan algunas fisuras. 3. En área de preparación de alimentos, se observa ventana con malla que puede facilitar el ingreso de plagas, no hay ventilador o extractor de aire y olores. 4. Se observa equipo de frio para almacenamiento preliminar y almacenamiento de muestras de alimentos, que presenta corrosión y estantería en área de almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosión. 5. Se evidencia que en el programa de saneamiento no se especifica la frecuencia de recolección de los residuos, en el formato de temperatura no se especifica hora de toma de cada temperatura.
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	Se observa que las áreas de prealistamiento de Fruver están desprotegidas contra el ingreso de plagas en aberturas entre techos y paredes en parte superior. Los drenajes en esta misma área presentan tapas metálicas levantadas, que no ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con patio en segundo nivel no cuenta con protección. - La campana de extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el posible ingreso de plagas, además no cuenta con la capacidad suficiente de extracción de vapor y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área, -Los equipos de frio ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. -Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. -El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan es gorras. - Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materias primas pegadas a pared. El área apara almacenamiento de residuos sólidos se encuentra desprotegida, no cuenta con recipientes suficientes e identificados, no tienen tapa.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EP	29/11/2024	FAVORABLE	96,0%	1. Se observan áreas de pisos, paredes y techos con deterioro, el operador se encuentra realizando mantenimiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13				2. Se observa deterioro en techo en área de almacenamiento de químicos. 3. No se observa cumplimiento al código de colores en el manejo de residuos sólidos.
PLANTA EXTERNA ITAGUI LA PAZ	01/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	64%	1.Diseño de área de preparación no cuenta con flujo adecuado que permita direccionalidad entre materias primas, manipuladores y producto terminado. 2. Punto ecológico en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias, se perciben olores que pueden ser considerados como ofensivos, lo que indica que no 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: 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

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

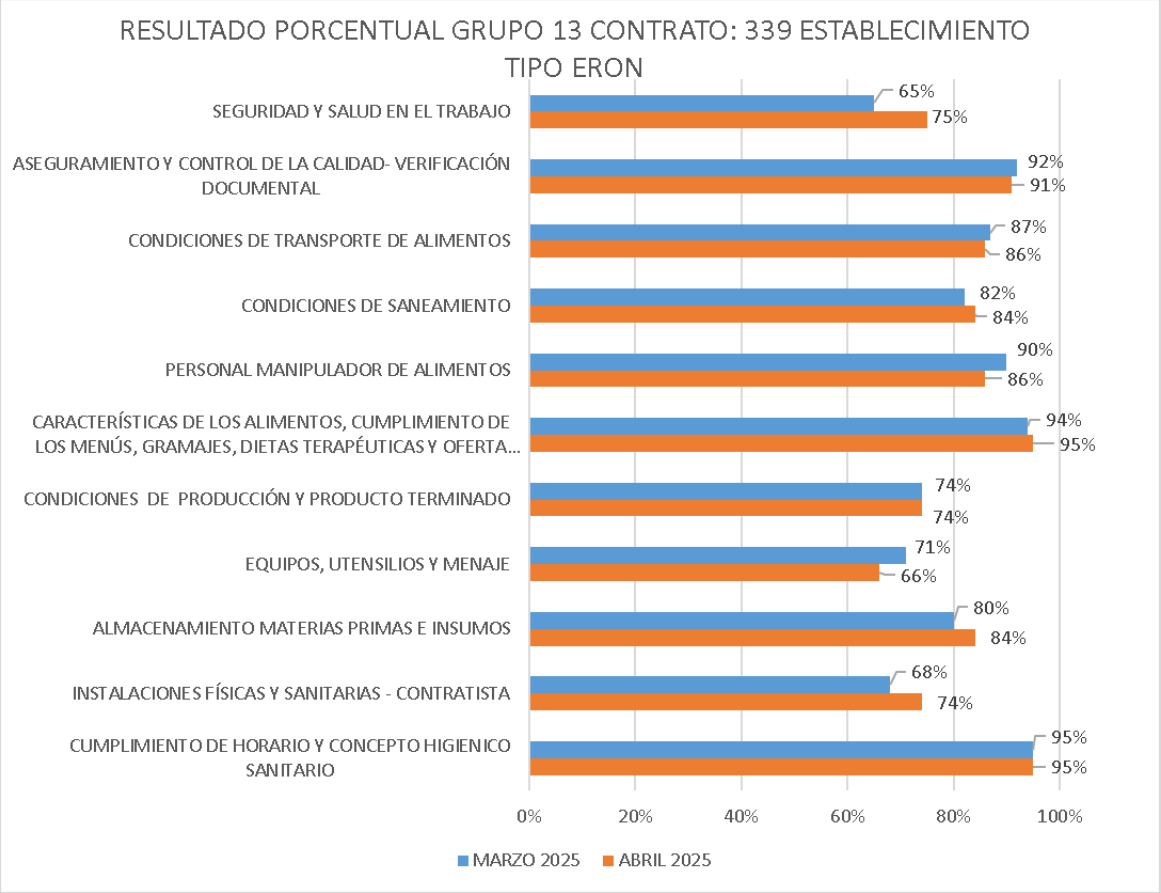
De acuerdo con la tabla anterior, todos los establecimientos del grupo 13 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM. Es de aclarar que el establecimiento COPED PEDREGAL rancho de Alta se encuentra en proceso para la renovación del concepto sanitario el cumplió un año de expedición durante el mes de abril.

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 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 durante el mes de abril de 2025.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 abril 2025, se observa un cumplimiento general del **85%** con concepto de **CUMPLE PARCIALMENTE**, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, obtuvo un aumento del 1% en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior marzo 2025.

Cabe resaltar que de las 11 categorías que se evaluaron, 5 presentaron aumento en el porcentaje de cumplimiento durante el periodo evaluado con respecto al mes anterior, las cuales son:

La categoría de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** presento el mayor aumento durante el periodo con un 10% pasando de un 65% a un 75% en el mes de abril 2025, continúa presentando

un porcentaje de cumplimiento bajo por falta de equipos e implementos de SST, como lo son 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 (35%) y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (25%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA la categoría aumento en un 6% pasando de un porcentaje de 68% al 74% para el mes de abril 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. El establecimiento que presento mayor afectación fue: ERON EPMSC ANDES (58%).

Continuamos con la categoría de **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** presentó un aumento del 4% (84%) respecto al periodo anterior marzo 2025 (80%), 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: PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (74%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total

CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un cumplimiento parcial del 84% la categoría presenta aumento del 2% con respecto al periodo anterior marzo 2025 (82%), 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. El establecimiento con mayor afectación en esta variable es: PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (73%). 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 95%

aumentando un 1% respecto al periodo anterior marzo 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 SANTA ROSA DE OSOS (88%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

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

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 95%, no presentó variación en su calificación con respecto al periodo anterior dando cumplimiento total para el mes de abril 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%).

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO obtuvo un 74% para el periodo evaluado manteniendo el porcentaje con 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 (52%).

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

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE esta categoría obtuvo un 66% para el mes de abril 2025 disminuyendo en un 5% 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 (11%), ERON EPMSC ANDES (60%), ERON EPMSC LA CEJA (50%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (60%), PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (33%), PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (60%).

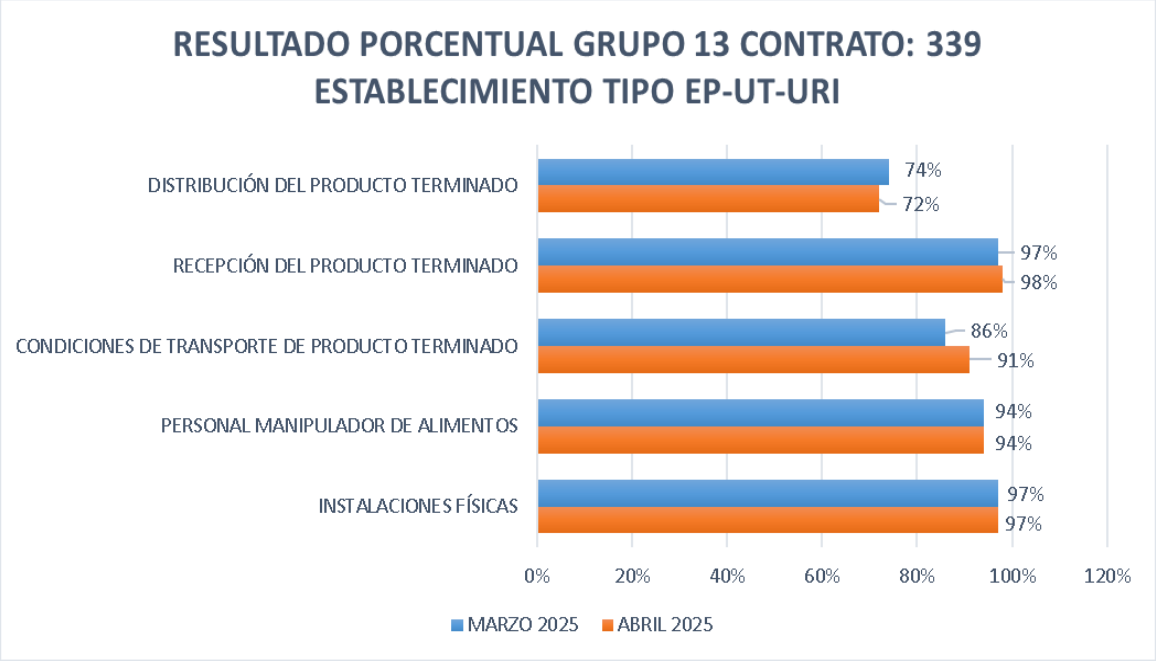
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con un 86% presentando cumplimiento parcial disminuye un 4% referente al mes anterior marzo 2025 (90%), no pudiendo alcanzar el 100% debido a hallazgos atribuibles principalmente a: falta de personal ofertado, tiempo dedicado y perfil, según

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: PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (67%), el resto de establecimientos presenta cumplimiento parcial y total.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un cumplimiento total del 91% disminuyendo en un 1% respecto al periodo anterior marzo 2025 (92%), 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 (43%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 70%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con 86% presenta disminución del 1% durante el periodo evaluado pasando de 87% a 86% 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. El establecimiento en el cual se presentó los hallazgos corresponde a: PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (80%). Cabe aclarar que 8 de los establecimientos visitados no presentaron verificación, al no evidenciarse recepción de materia prima o transporte de alimentos

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



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 17 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento parcial del 93%, aumentando la calificación en 1% con relación al periodo anterior abril 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 ESTACION DE POLICIA CORREGIMIENTO JARDIN, 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:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO presentó aumento del 5% pasando del 86% al 91% en abril 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 (60%), EP LA CEJA (50%), EP SANTA ROSA DE OSOS (60%), EP YARUMAL (50%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, obtuvo un cumplimiento total del 98% aumentando en 1% referente al periodo anterior marzo 2025, no se 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 que presentaron mayores falencias durante el periodo evaluado fueron: UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.17 " CLARA ELISA NARVAEZ" (50%) y EP CAUCASIA (88%).

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

INSTALACIONES FISICAS presentó un cumplimiento total del 97% para el periodo del mes de abril de 2025 manteniendo su calificación 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 SANTA ROSA DE OSOS (50%).

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó un cumplimiento total del 94% para el periodo del mes de abril 2025 manteniendo su calificación 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 SANTA ROSA DE OSOS (50%), EP YARUMAL (50%).

Por último, se continua con la categoría que presento disminución en su calificación final durante el periodo del mes de abril 2025, las cuales se describen a continuación:

La categoría de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó una disminución del 2% para el periodo del mes de abril de 2025, con un desempeño 72%; 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 9 de los establecimientos de los 17 establecimientos evaluados. Los establecimientos con mayor afectación fueron: EP ARANJUEZ (50%), EP CASTILLA (50%), EP COPACABANA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP ANDES (50%). EP APARTADO (50%), EP YARUMAL (50%), EP GIRARDOTA (50%) y EP SAN CRISTOBAL (50%), los demás establecimientos presentaron porcentaje de cumplimiento 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.
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).
EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA (Nueva Sede)	30/04/2025	Favorable	91%	* Se visualiza cerca de focos insalubres. *Condiciones del piso en el cuarto de refrigeración con difícil limpieza y desinfección desgaste de paredes. *Se visualiza toma corriente expuesta. *Baterías sanitarias sin tapa. *Se visualiza empaque de cuarto frio en deterioro. *Se visualizan estibas con mal manejo de limpieza y desinfección, en el cuarto de refrigeración, tiene contacto con el suelo y las paredes. *Se visualizan productos sin rotulado. *Se visualiza almacenamiento en conjunto con diferentes alimentos. *Intensificar limpieza y desinfección en equipos como calderos.
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. *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. * 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	2/04/2025	Favorable	93,50%	* Pisos y paredes deterioradas. * El techo no es de material higiénico. * Congeladores presentan deterioro. * 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. *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.

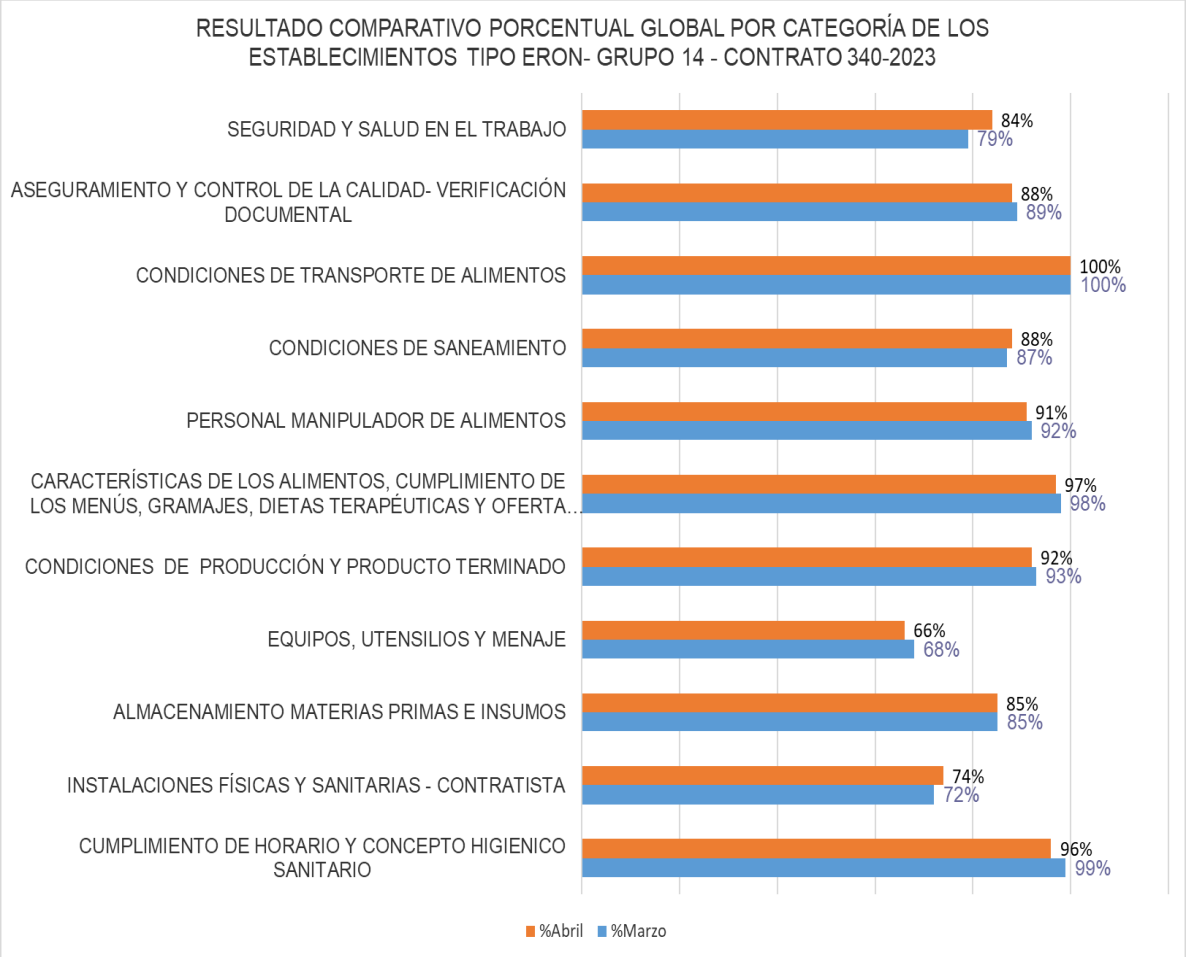
				*Se realiza visita por presencia de posible ETA, en el centro penitenciario EPMSC Socorro notificado el día 22/10/024.
PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ	26/11/2024	Favorable con requerimiento	87,50%	*El área de proceso corresponde a una bodega que ha sido adaptada como cocina integral, su distribución interna 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. *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 la mayoría de los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de abril perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Para el presente mes se observó renovación del concepto sanitario de EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA (Nueva Sede) con fecha de expedición del 30 de abril y donde se obtuvo un concepto favorable (cumplimento del 81%) y la renovación del concepto sanitario de sanitario de PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE DE CHUCURÍ con fecha de expedición del 2 de abril donde se obtuvo un concepto favorable (cumplimiento del 93.5%). En el presente mes se observó que el concepto sanitario de EPAMS GIRÓN RANCHO MEDIANA sobrepasa la vigencia de un año (24/04/2024) y no se observó gestión de renovación por parte del contratista.

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

2.2.14.2 Evaluación por categorías

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



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

El grupo 14, en el mes de abril presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 88% igual 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 abril una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 96%, disminuida en 3 puntos 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 la mayoría de los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de abril perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Para el presente mes se observó renovación del concepto sanitario de EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA (Nueva Sede) con fecha de expedición del 30 de abril y donde se obtuvo un concepto favorable (cumplimento del 81%) y la renovación del concepto sanitario de sanitario de PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE DE CHUCURÍ con fecha de expedición del 2 de abril donde se obtuvo un concepto favorable (cumplimiento del 93.5%). En el presente mes se observó que el concepto sanitario de EPAMS GIRÓN RANCHO MEDIANA sobrepasa la vigencia de un año (24/04/2024) y no se observó gestión de renovación por parte del contratista. Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 72%, mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC BARRANCABERMEJA con porcentaje de desempeño del 59% y con hallazgos evidenciados por pisos deteriorados en área de cocina caliente; pisos con grietas y paredes con desgaste en almacén de fruver, mesones en la parte inferior del área de cocina de preparaciones con grietas y marco de ventana detrás del congelador de carne de cerdo presenta oxido.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPAMS GIRÓN, EPMSC BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ, EPMSC MÁLAGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, CPMS BUCARAMANGA y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño entre el 61% y 86%. Entre los hallazgos de estos establecimientos están rejillas sin protección idónea que eviten el tránsito de plagas; techos, paredes, pisos y media cañas con desgastes en áreas específicas del servicio de alimentación; mesones con grietas; puertas con oxido que requieren pintura; aberturas sin protección anti-insectos; lavamanos de accionamiento no manual sin funcionamiento (San Gil) y maleza frente a la puerta de ingreso a la planta (Vélez).

Se destaca en *cumplimiento* los establecimientos CPMSMBUC BUCARAMANGA y PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE con porcentajes de desempeño del 92% y 93% respectivamente. 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 abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 85% igual que el mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC MÁLAGA, CPMS BUCARAMANGA, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, EPAMS GIRÓN y CPMSMBUC BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 76% y 86%, entre los hallazgos están falta de ficha técnica de alimentos almacenados y algunas 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, pan Panificadora queepan s.a.s); 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 y carne de cerdo) 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 abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 66% desmejorando 2 puntos en referencia el mes anterior.

Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron CPMS BUCARAMANGA, EPCMS SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA y PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE con porcentajes de desempeño entre el 52% y 60%. En el CPMS BUCARAMANGA se observó uso de fondos deteriorados, carros transportadores deteriorados con desprendimiento de pintura y sin identificación y no cuenta con sartenes basculantes, aunque se cumple con la alternativa de reemplazo. En el EPMSC SAN GIL se evidenció ollas desgastadas, congelador que presenta desprendimiento de pintura y no cuenta con sartenes basculantes, aunque se cumple con la alternativa de reemplazo. En el EPMSC BARRANCABERMEJA se observó estufa de dos fogones con fuga de gas en ambos fogones y falta de equipos mínimos dos refrigeradores requeridos y sartenes basculantes, aunque para este último se cumple con la alternativa de reemplazo. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA se observó ollas con desprendimiento e imperfecciones en cocina caliente y falta de equipos mínimos (sartenes basculantes y refrigeradores). Y en la y PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante y procesador de alimentos requeridos) y congeladores con empaques deteriorados y con tapa en mal estado que no ajusta herméticamente además de estar deteriorado al interior del congelador.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPAMS GIRÓN, PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ, EPMSC MÁLAGA, CPMSMBUC BUCARAMANGA y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño entre el 61% y 80%. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos requeridos (licuadora convencional y sartenes basculantes este último con cumplimiento de alternativa de reemplazo); equipo y menaje deteriorado (espumadera sin mango y otra con un tubo galvanizado, estante de canastillas de fruver con óxido, fuga de vapor en la tubería de marmita, empaque de la puerta del cuarto frío de congelación y refrigeración en mal estado, motor de la licuadora con desprendimiento de niquelado que la recubre y plataforma de pesaje de la báscula con oxido y desprendimiento de pintura); cuarto frío de refrigeración que no alcanza temperatura de refrigeración ideal y carros transportadores con desgaste de pintura.

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 abril una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 92%, desmejorando 1 punto en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue EPAMS GIRÓN con porcentaje de desempeño del 82% y hallazgos por desviaciones de las temperaturas de servido de producto terminado (proteína, tubérculo y jugo) sin que se garanticen mecanismos de conservación de la temperatura; no se utilizan recipientes isotérmicos con tapa para la distribución de alimentos (usan recipientes plásticos, canastillas y ollas cubiertos con bolsatina) y falta de tablas para porcionar carne cocida (tabla color café), se utiliza tabla color rojo y amarilla.
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 abril una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 97% desmejorando 1 punto en relación con el mes anterior.

Todos los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 92% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de abril una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%, desmejorando 1 puntos en referencia el mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC BARRANCABERMEJA, EPAMS GIRÓN, PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 78% y 87%. Entre los hallazgos encontrados están falta de personal mínimo requerido (manipuladores, calderista), incumplimiento de la frecuencia de visitas del profesional SST, dotación nueva sin distintivo que evidencie la rotación de la misma, manipuladores con el peto deteriorado 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 abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, mejorando 1 punto en referencia el mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPMSC SAN GIL, EPAMS GIRÓN,

EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC MÁLAGA y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 75% y 89% y presentaron hallazgos por paredes con grasa y hollín, estancamiento en diferentes áreas, techos del servicio de alimentación con suciedad por hollín y están manchados, campana extractora con grasa y ventanilla de circulación de aire con hollín, deficientes condiciones de higiene de equipos de congelación, instalaciones sanitarias sin papelera, recipientes para recolección de residuos sólidos sin identificación fuera y dentro del rancho y presencia de plagas (moscas en EPAMS GIRÓN).
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 abril una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 100% igual al mes anterior. En los establecimientos CPMSMBUC BUCARAMANGA, EPMSC SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC MÁLAGA y EPMSC SOCORRO 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 abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, desmejorada en 1 punto con referencia al mes anterior.

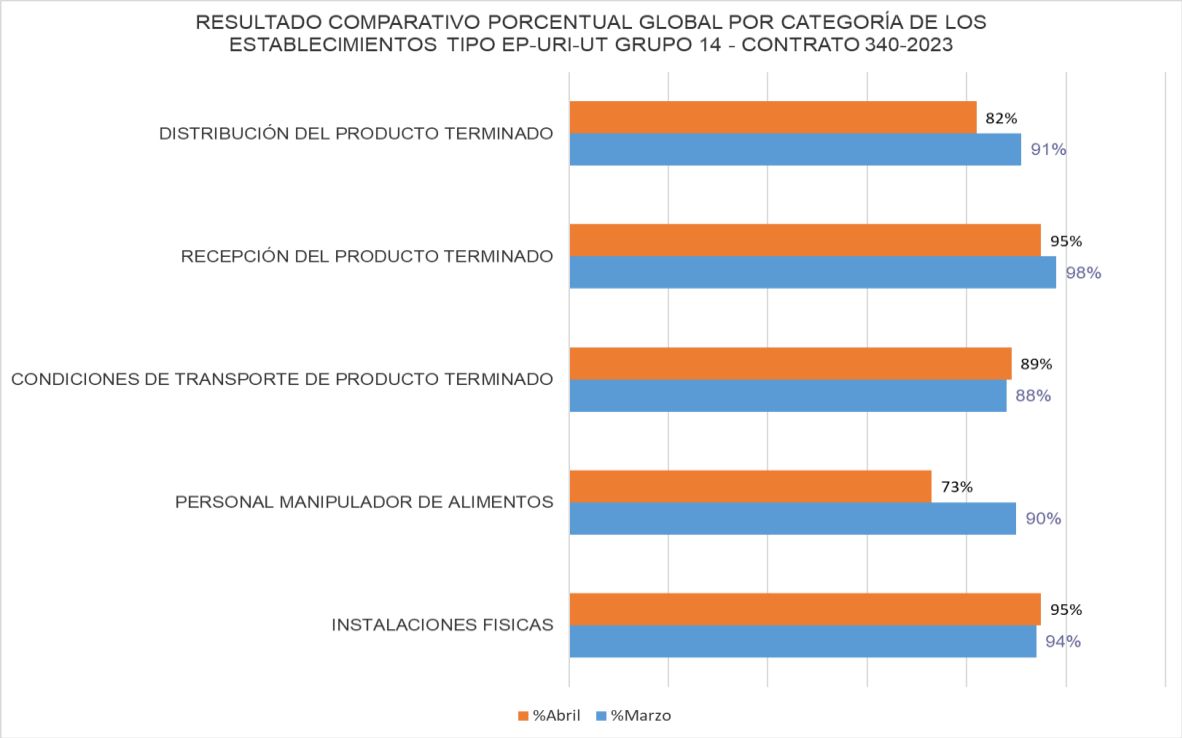
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPMSC SAN GIL, EPAMS GIRÓN, EPMSC BARRANCABERMEJA y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 79% y 89% respectivamente y con hallazgos relacionados con falta de soporte de mantenimiento de equipos (estufas, congeladores, campana extractora, carros transportadores), falta de soportes de la calibración anual de equipos de medición del establecimiento por empresa externa acreditada y falta de documento de trazabilidad de alimentos de alto riesgo asociado a la falta de información en el rotulado de su empaque primario.
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 abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 84%, mejorando 4 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC SAN GIL y EPAMS GIRÓN con porcentajes de desempeño del 50% y 53% respectivamente. En el EPMSC SAN GIL se observó falta de guantes de neopreno para la manipulación de objetos calientes (cuentan con guantes de carnaza) y en el EPAMS GIRÓN se evidenció falta de soportes de capacitación del profesional de SST (última capacitación: 26 feb 2025), falta de guantes de neopreno para objetos calientes, campana extractora fuera de servicio y guaya partida de 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 marzo y abril 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.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

El grupo 14 en el mes de abril presentó una calificación en *cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 90% desmejorando 4 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 95%, mejorada en 1 punto con referencia al mes anterior. En los establecimientos EP BARRANCA LAS GRANJAS, EP MUELLE, EP SAN VICENTE DE CHUCURI 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 EN SAN GIL con porcentaje de desempeño del 0% y hallazgo por disposición de alimentos directamente sobre el piso (fiambreras en bolsas).

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

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento parcial,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 73%, desmejorada en 17 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP CUMBRE, EP MUELLE, EP PUERTO WILCHES, EP SAN GIL, EP BARRANCA LAS GRANJAS, EP SOCORRO, EP URI BUCARAMANGA y EP FLORIDA con porcentaje de desempeño del 50%. Entre los hallazgos evidenciados están certificado médico renovado que no cuenta con información del laboratorio coprocultivo.

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 abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, mejorando 1 punto con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* continúa siendo EP 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, planillas de registro de temperaturas ni con plan de rutas con placa y rangos de horarios.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP BARANCA LAS GRANJAS y EP MUELLE con porcentajes de desempeño del 80% y desviaciones porque el vehículo usado para el transporte de los alimentos presenta desgaste de pintura y manchas de óxido
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 95%, desmejorando 3 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP SAN GIL, EP PUERTO WILCHES, EP BARBOSA SANTANDER y EP SOCORRO con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%, por hallazgos relacionados con entrega de los alimentos fuera del horario establecido en la OTM (almuerzo entregado a las 10:33 a.m. en EP SAN GIL), intercambios sin soporte de notificación a la interventoría y cereal elaborado sin cumplimiento de la normativa de rotulado en su empaque primario (5109/2005).

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

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 82%, desmejorando 9 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES, EP BARRANCA LAS GRANJAS, EP BARBOSA SANTANDER, EP PIEDECUESTA y EP SAN GIL con porcentajes de desempeño entre el 0% y 50%; entre los hallazgos evidenciados alimentos en fondos (no empaques individuales), no se observa entrega de utensilios básicos para consumo de alimentos y algunas fiambreras partidas

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).

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				*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.
COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 3	27/03/2025	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).

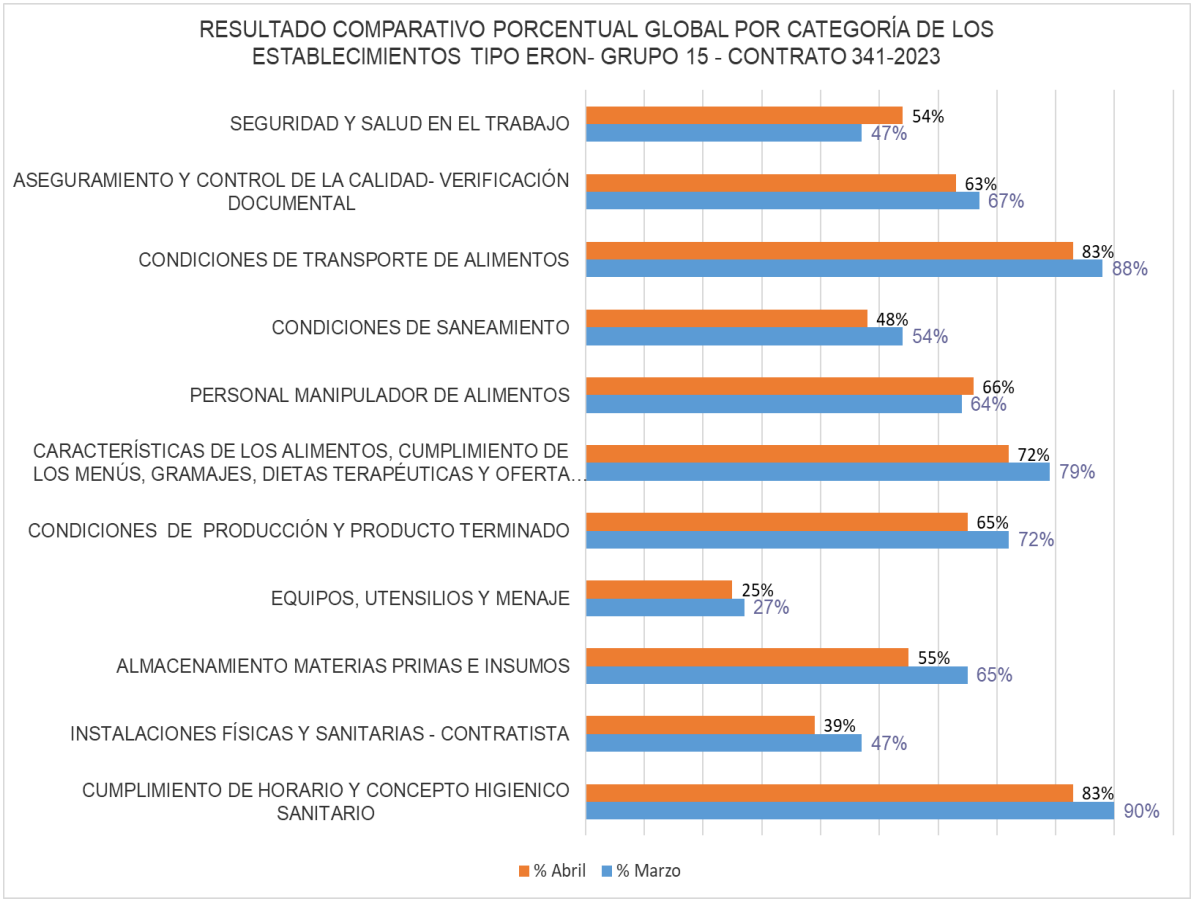
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. Los techos presentan acumulación de suciedad y material graso (presentan hongos). Ventanas de ventilación con acumulación de grasa. * Se evidencian equipos de refrigeración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

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

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

2.2.15.2 Evaluación por categorías

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



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

El grupo 15, en el mes de abril presentó una calificación en *no cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 58%, 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 abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 83%, desmejorada en 7 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 2,3,4,7,8,11,1,5,17,21,25,28 y 30 de abril y los retrasos estuvieron en mayor proporción a la falta de materia prima para garantizar la preparación y demoras en la producción.
El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de abril perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de abril una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 39%, desmejorando 8 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el COCUC CÚCUTA, EPMSC ARAUCA, EPMSC PAMPLONA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 25%, 37%, 44%, 47% y 53% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA Estructura 2 se observó luminaria averiada en la bodega transitoria de abarrotes, cables eléctricos del conector de la licuadora industrial expuestos, mesones del área de carnes no cuentan con manguera de desagüe en las pocetas, drenajes en diferentes áreas sin rejilla de protección, angeos desprendidos en área de porcionado de carnes, abertura sin protección en área de almacenamiento de panificado, 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 y drenajes obstruidos en área de tubérculos.

En el EPMSC ARAUCA se evidenció luminarias del área de proceso sin funcionamiento, cables expuestos en bodega y caja eléctrica con tapa deteriorada en el cuarto fruver, desagüe del piso en área de pre alistamiento de raíces, tubérculos y plátanos no cuenta con rejilla para el sifón, falta de lavamanos en el área de proceso y no hay espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos. En el EPMSC PAMPLONA se observó rejillas no cumplen función anti plagas (ranuras alargadas), mediacañas deterioradas, techos con hollín en área de producción y con hongo en área de prealistamiento y área de fruver, falta de lampara en área de distribución de los alimentos, cables expuestos, gotera en pasillo que corresponde al área de alistamiento de dietas, puertas deterioradas en la parte inferior en todas las áreas con óxido y con mal estado en la protección, malla de puerta no ajustada y no se cuenta con lavamanos de acción mecánica en el área de producción.

En la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció daño en lámpara ubicada en área de ensamble; paredes, techos con desprendimiento de pintura, defectos que permiten la acumulación de residuos en área alterna al cuarto frío, lavamanos en área de producción son de accionamiento manual, lavamanos no tienen conexión hidrosanitaria y los residuos caen a la rejilla, tomacorrientes sueltos, cable de un extractor en área ensamble sin conector, rejillas en todas las áreas no cumplen la función anti plaga (ranura alargada) y mesón de la entrada dañado en la parte inferior. Y en el EPMSC AGUACHICA se evidenció techo de área de almacenamiento congeladores y cocina caliente con cajilla de cables expuestos, tomacorrientes rotos, baldosas rotas en área de cocina caliente, medias cañas deterioradas en área de cocina caliente, puertas con óxido en todas las áreas del servicio, aberturas sin angeos o protección que evite el ingreso de plagas y lavamanos de acción mecánica se encuentra fuera de servicio.

El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC OCAÑA con porcentaje de desempeño del 85% y hallazgos por rejillas del desagüe principal con rejas rotas (espacio sin rejillas) y medias cañas, paredes y techos con desprendimiento de pintura y pisos porosos con desgaste en área de cocina caliente.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de abril una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 55%, desmejorando 10 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* continúan siendo el COCUC CÚCUTA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño de 45% y 55% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA se observó falta de fichas técnicas con la información completa acorde a lo estipulado en los documentos contractuales (carne molida), 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 (pollo, huevos, cereal elaborado -planificado y leguminosas), en áreas de almacenamiento presencia de rastro de plagas, canastillas usadas para el almacenamiento de materia prima en inadecuadas condiciones de limpieza; estibas usadas para almacenamiento averiadas y no cumplen con la altura máxima reglamentaria, 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), no se aplica Método PEPS durante el almacenamiento de alimentos (tubérculos, panificados, cuarto de fruver) e incumplimiento de distancias perimetrales debido a la mala organización de los alimentos. Y en el EPMSC PAMPLONA se observó falta de fichas técnicas con la información completa acorde a lo estipulado en los documentos contractuales (pollo, queso, leguminosas), incumplimiento en la proyección del plan de compras que generan incumplimientos, 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 (huevo, arveja verde, pernil de pollo, pechuga de pollo, garbanzo) e inadecuadas condiciones de almacenamiento (sacos abiertos sin barrera de protección que evite el ingreso de vectores dentro de los sacos)

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño entre el 65% y 80%. Algunas de las desviaciones observadas fueron falta de fichas técnicas con la información completa acorde a lo estipulado en los documentos contractuales (pollo, panela, fideos y el huevo); 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 reenvasados (garbanzo) sin información de procedencia.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de abril una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 25%, desmejorando 2 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 ARAUCA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 13%, 17%, 18%, 33% 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 refrigeración, licuadoras no industriales, pelapapas, procesador de alimentos, gramera, termómetros (el sartén basculante cumple con la alternativa de reemplazo); 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, utensilios y menaje, tales como, tablas de corte con defecto de porosidad e inadecuadas condiciones de limpieza; fuga de gas en planta asadora (al momento de apagar huele a gas), 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); 19 carros transportadores del producto terminado los cuales no se encuentran identificados y poseen corrosión en su superficies además de avería en ruedas. En el EPMSC AGUACHICA se observó refrigerador de prealistamiento sin manilla; congelador de área de fruver con tapa deteriorada, sin manilla y bisagras desprendidas; pelapapas y congelador retirados del servicio por mantenimiento; falta de equipos mínimos pela papas en desuso, hace falta un congelador y licuadora pequeña no cumple con lo estipulado en el anexo 5, es de 2 litros y se cuenta con una de 1,25lt (el sartén basculante cumple con la alternativa de reemplazo); carros transportadores con desprendimiento de pintura, con óxido no se encuentran identificados y el servicio de alimentación no cuentan con trampa 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 procesador de vegetales de 50 kg, hidrolavadoras y sartén basculante (este último cumple con la alternativa de reemplazo); congeladores en mal estado con óxido y sin manijas en las tapas; pela papa sin conector con cables pelados funcionando; bandejas deterioradas; ollas en mal estado; equipos fuera de servicio como dos congeladores, campana extractora fuera y estufa, esta última sin la respectiva leyenda de "FUERA DE USO - OBSOLETO"; y carro transportador del servicio en malas condiciones con óxido (no están identificados). En el EPMSC ARAUCA 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 congelador, refrigerador y procesador de alimentos (el sartén basculante cumple con la alternativa de reemplazo); tapas del congelador utilizado para el almacenamiento del queso y las contra muestras con deterioro y con oxido; carros transportadores requieren adecuaciones como soldadura en su estructura y la pintura anticorrosiva de arrastre. (no están identificados); y no hay trampa de grasa en el servicio de alimentación. 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 OCAÑA con porcentaje de desempeño del 86% y hallazgos por caldero de arroz con deterioro, se encuentra partido y sin tapa.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 65%, desmejorando 7 puntos con referencia al mes anterior

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue COCUC CUCUTA con porcentaje de desempeño del 51% 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); descongelación de carne de cerdo por inmersión en agua del grifo, generando

riesgo de contaminación; 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 proteicos, ensaladas y bebidas de fruta y no se garantizan mecanismos para la conservación de estas temperaturas; no cuenta con la totalidad de los equipos de medición básicos termómetros y gramera; utensilios de estandarización para servido - cucharon con mango partido y de deficientes condiciones de limpieza, bolsas con agua para elaboración de hielo no están debidamente identificadas con rotulación; no se garantiza el uso de recipientes isotérmicos (fondos) en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura durante el servido del producto terminado, se evidenció servido en canastillas con bolsatina, en empaques bolsas plásticas y en fondos plásticos sin tapa (usan cofia como tapas); 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 y contramuestras en inadecuadas condiciones de temperatura.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* continúan siendo EPMSC ARAUCA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 70% y 8% respectivamente, algunas de las desviaciones encontradas fueron pre alistamiento de alimentos en área externa sin adecuadas condiciones sanitarias; ; temperaturas del producto terminado fuera de los rangos establecidos los alimentos bebidas de fruta y no se garantizan mecanismos para la conservación de estas temperaturas; no se garantiza el uso de recipientes isotérmicos (fondos) en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura durante el servido del producto terminado, se evidenció servido en canastilla (Sin bolsatina) y en olla cubierta con bolsa plástica; recipientes de dietas de PPLs con inmunosupresión no están debidamente marcadas; y contramuestras con desviaciones de gramaje y en inadecuadas temperatura de almacenamiento.
Se destacan los establecimientos EPMSC AGUACHICA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC OCAÑA 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 abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 72%, desmejorando 57 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron COCUC CÚCUTA, EPMSC ARAUCA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño entre el 62% y 89%. 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 (postre, fruta, proteína, tubérculo, sopa, bebida de refrigerio nocturno) con mayor incidencia en el COCUC CÚCUTA; déficit de ingredientes (leche y fruta) para preparación de bebidas de desayuno y bebidas de cena y almuerzo; bebidas con inadecuadas características organolépticas asociadas baja concentración de fruta, desviaciones de gramaje de componente del menú especial (chicharrón) y del postre. 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 falta de soportes de entrega de dietas (no presentan registros).
Se destacan los establecimientos EPMSC PAMPLONA, EPMSC OCAÑA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 90% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 66%, mejorando en 2 puntos con referencia al mes anterior

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* continúa siendo COCUC CÚCUTA con porcentaje de desempeño del 58% y con hallazgos por incumplimiento con el personal mínimo requerido (falta jefe de cocina, auxiliares de proceso, ingeniero de alimentos, manipuladores y calderista); no se ha realizado entrega de la tercera dotación del contrato para personal operativo y administrativo; manipulador no cuenta con dotación completa (se presenta en el servicio con ropa particular); manipulador de alimentos con guantes rotos sin delantal y sin tapabocas; personal manipulador incumpliendo las BPM (sin tapabocas o mal puesto, con uso de accesorios y joyas, no se realizan práctica de lavado de manos; no se cuenta con la totalidad de certificados médicos y no presentan registros control diario de horas

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño entre el 72% y 84%. Entre los hallazgos encontrados están la falta de personal mínimo requerido (jefe de cocina, manipuladores); no se cumple con la frecuencia de visitas del 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 y algunos no registran el laboratorio coprocultivo.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de abril una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 48%, desmejorando en 6 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron COCUC CÚCUTA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con un porcentaje de desempeño del 37%, 47% y 54% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA se evidenciaron hallazgos por pisos y paredes en mal estado permitiendo la acumulación de suciedad y humedad; áreas alteñas con acumulación de escombros y material en desuso; angeos con acumulación excesiva de suciedad en diferentes áreas; techos en el área del servicio en general con acumulación de suciedad; poli sombra que hace de techo en área de almacenamiento con suciedad; campana extractora con acumulación de suciedad y grasa; canastillas sucias en los alrededores y en almacenamiento de cuartos fríos; instalaciones sanitarias sin elementos de higiene (gel antibacterial, toallas para el secado de manos) y papelera esta sin tapa; punto de lavado de manos sin elementos para higienizar manos personal; uso de detergente multiusos con aroma a limón (no corresponde al aprobado en el plan de saneamiento); utensilios de aseo sin identificación según código de colores establecido en la OTM; no entrega de insumos de limpieza y desinfección (kit detergente, desinfectante y esponja) para menaje correspondiente al periodo mensual de Abril; no cuentan con recipientes suficientes para la disposición de los residuos sólidos, se utilizan canastillas y recipientes ubicados al lado del área de almacenamiento de tubérculos no cuentan con bolsas; no se presentan registros de evacuación de residuos; no se ha realizado limpieza de trampa grasa de acuerdo con frecuencia trimestral (ultimo soporte de 11/OCT/2024); manejo incorrecto de los residuos sólidos según su naturaleza; y

presencia de plagas y rastro de las mismas en el establecimiento (palomas, cucarachas y excremento de roedores). En el EPMSC PAMPLONA se observó paredes y techos con hollín y hongo; pelas papas, bandeja asadora campana extractora y procesador de alimentos con déficit de limpieza; falta de toallas desechables para el secado de las manos (en instalaciones sanitarias); uso de detergente en polvo con aroma limón (no corresponde al aprobado en el plan de saneamiento); elementos de aseo sin identificación de color según el código establecido en la OTM; no se ha realizado limpieza de trampa grasa de acuerdo con frecuencia trimestral (ultimo soporte: 03/OCT/2024); y recolección de residuos sólidos en canastillas. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se observó paredes con acumulación de suciedad en las diferentes áreas del servicio; techo de área de producción presenta acumulación de suciedad, grasa, hollín; falta de elementos para higienizar manos como gel antibacterial y toallas desechables); uso de jabón en polvo aroma a limón utilizado para el lavado de menaje e instalaciones físicas (no corresponde al aprobado en el plan de saneamiento); elementos de aseo en desorden y malas condiciones higiénicas dentro de las instalaciones sanitarias; algunos elementos no se encuentran debidamente rotulados con el código de colores establecido; y recipiente para la disposición de residuos con tapa partida.
Los demás establecimientos presentaron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño entre el 79% y 89%. Entre los hallazgos encontrados están techos con acumulación de grasa en áreas de producción; extractores superiores en área de producción con grasa acumulada; y reja metálica (usada como techo) sucia.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83%, desmejorando 5 puntos con referencia al mes anterior. No se evidenciaron vehículos durante las visitas realizadas en los establecimientos EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA y EPMSC PAMPLONA. Los establecimientos que presentaron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 80% y 83% respectivamente y con hallazgos relacionados por incumplimiento de los horarios de recepción de materias primas según el reglamento interno, vehículo de placas WGU 383 usado para transporte interno no cuenta con estibas y con concepto sanitario vencido (fecha de expedición 10 ABR 2024); y vehículo de placas LZR602 usado en la planta para distribuir las raciones a las estaciones de policía con concepto sanitario vencido (fecha de expedición 08-ABRIL-2024).
Se destaca el establecimiento EPMSC AGUACHICA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de abril una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 63%, desmejorando 4 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC PAMPLONA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 53% y 56% respectivamente. En el EPMSC PAMPLONA se observó falta de soportes de la ejecución del programa de mantenimiento de equipos ni carros transportadores, falta de certificado de calibración anual de los equipos de toma de gramaje y temperatura (expedido por empresa certificada por ONAC), no presentan resultados de análisis microbiológico vigente (última toma 06 DICIEMBRE de 2024 – frecuencia cada 4 meses) y no presentan documentos de trazabilidad de las proteínas lo que

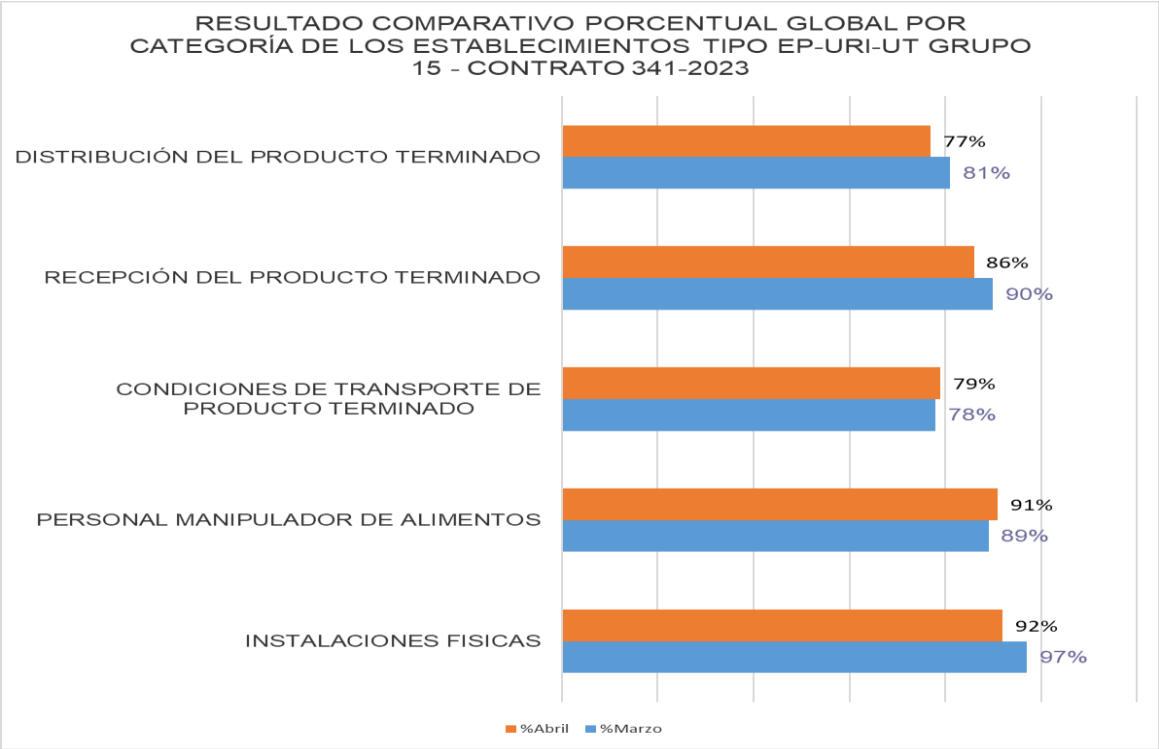
guarda relación directa con el incumplimiento de rotulado del empaque primario pues no cuenta con la información establecida en la resolución 5109 de 2005. Y en EPMSC AGUACHICA se evidenció falta de soportes de mantenimiento de equipos (pelapapas y congeladores), no se cuentan con certificado de calibración anual de los instrumentos de medición del establecimiento expedidos por una empresa certificada por la ONAC, no presentan resultados de análisis microbiológico vigente (última toma 05 DICIEMBRE de 2024 – frecuencia cada 4 meses), no cuentan soportes de paz y salvo de los meses de enero y febrero de 2025 y no presentan documentos de trazabilidad de las proteínas lo que guarda relación directa con el incumplimiento de rotulado del empaque primario pues no cuenta con la información establecida en la resolución 5109 de 2005.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente COCUC CÚCUTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC ARAUCA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño entre el 62% y 75%, algunas de las desviaciones encontradas fueron falta de soporte de mantenimientos correctivos de equipos, falta de soporte de calibración anual de equipos de medición, 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 enero y febrero.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de abril una calificación en *no cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 54% mejorada en 7 puntos en comparación al mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA , EPMSC ARAUCA y COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 40%, 40%, 50%, 55% respectivamente. Los establecimientos que presentaron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPMSC OCAÑA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 67% y 75% respectivamente. Entre los hallazgos están falta de soportes (de asistencia o capacitación) del mes de marzo del profesional de SST, falta de equipos de seguridad como manta anti fuego, botiquín y extintor, manipuladores no cuentan con guantes neopreno para objetos caliente o de malla para corte de carne y falta de campana extractora indispensable para mejorar ventilación.

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



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

El grupo 15 en el mes de abril presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 85%, desmejorando 2 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 92% desmejorada en 5 puntos con comparación al mes anterior. El único hallazgo se identificó en la EP CENTRO porque las canastillas usadas para almacenamiento temporal de raciones (producto terminado - fiambreras) poseen suciedad y se disponen directamente sobre el suelo. En los establecimientos EP AGUACHICA, EP OCAÑA y EP URI FISCALÍA no se evaluó esta categoría.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%, mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PAMPLONA y EP CAI VILLA DEL ROSARIO y con porcentaje de desempeño del 0% y 50% respectivamente. Los hallazgos en estos establecimientos estuvieron relacionados porque el personal manipulador distribuidor no cuenta con certificados vigentes de médicos vigentes con el análisis de todos los laboratorios, 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 abril una calificación en c*umplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 79%, mejorando 1 punto en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PAMPLONA, EP CAI VILLA DEL ROSARIO y EP BOCHALEMA con porcentajes de desempeño del 0%, 40% y 60% respectivamente; entre los hallazgos de estos establecimientos están: vehículo usado para transporte de alimentos no cuenta con concepto sanitario vigente (LZR – 602) y motocicleta (XRC 95G) no cuenta con las condiciones físicas favorables (cava isotérmica), ni con documentación reglamentaria (es domiciliario).

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA , EP CENTRO, EP GAULA- SAN RAFAEL, EP LOS PATIOS y EP URI FISCALÍA 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 abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 86%, desmejorando 4 puntos en referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 56%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA – SIJIN, EP ARAUCA, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP GAULA- SAN RAFAEL, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP CAI ALFONSO LÓPEZ, EP AGUACHICA, EP LOS PATIOS, EP OCAÑA y EP URI FISCALÍA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%. Los hallazgos estuvieron relacionados por incumplimiento de horarios en donde se entrega las raciones del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno en conjunto con las raciones del tiempo de comida almuerzo (EP GAULA- SAN RAFAEL); no entrega de la totalidad de componentes del menú fruta de desayuno y bebida de refrigerio nocturno en EP ARAUCA y EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA – SIJIN respectivamente; intercambios sin soporte de notificación según el procedimiento establecido; entrega de verdura crudas en EP PAMPLONA; y cereal elaborado no cuenta con rotulación según resolución 5109 de 2005.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de abril una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 77%, desmejorando 4 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PAMPLONA, EP OCAÑA, EP URI FISCALÍA, EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA – SIJIN, EP AGUACHICA, EP ARAUCA y EP BOCHALEMA con porcentajes de desempeño entre el 0% y 50%. Entre los hallazgos identificados están entrega componentes no aprobados en fondos y no se evidencia suministro de utensilios básicos para el consumo de los alimentos

2.2.16 GRUPO 16

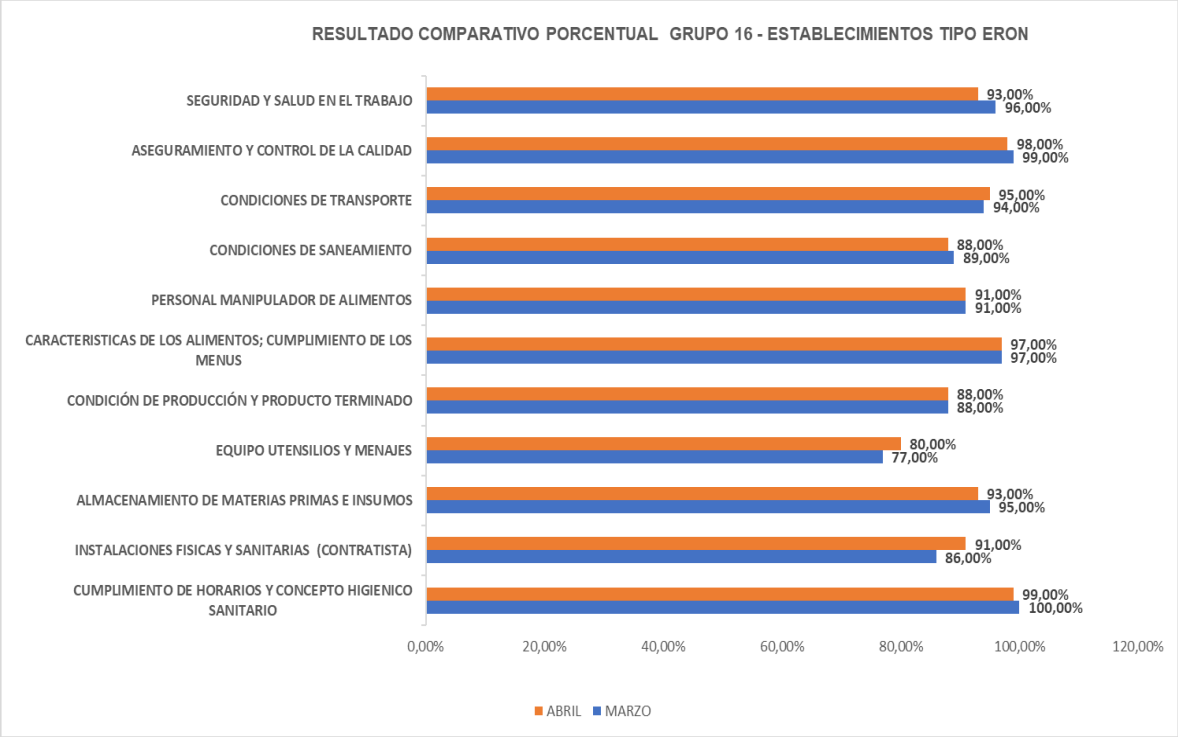
2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANQUILLA NORTE	08/06/2024	Favorable	99,0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA	14/03/2025	Favorable	97,0%	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 SINCELEJO	23/12/2024	Favorable con requerimientos	68%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud.
PLANTA EXTERNA MONTERIA	28/02/2025	Favorable	99,0%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud.
EPMSC TIERRALTA	16/07/2024	Favorable con requerimiento	71,5%	Requerimiento por vencimiento CIA 0427-2024, él contratista realiza renovación del CHS, la interventoría realiza seguimiento en campo de las observaciones consignadas en el acta de la ETS.
EPMSC SAN ANDRES	03/04/2025	Favorable	90, 0%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0431-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos, 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 16 de ocho (8) establecimientos donde se realiza la producción de los tiempos de comida, cuatro (5) cuentan con concepto sanitario favorable con rangos de cumplimiento superior al 90%, con tiempos de emisión del CHS entre 8 días 11 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, Epmsc Barranquilla Norte y Epmsc San Andrés. Tres (3) establecimientos tienen concepto favorable con requerimientos (Tierra Alta, 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

El análisis grafico del grupo 16 corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de abril, operado por el contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS, de acuerdo con cada una de las categorías verificadas durante las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERONES-CRM Y PLANTAS EXTERNAS.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 80% al 88% en tres (3) categorías, y un cumplimiento sobre el promedio del 90% en seis (8) categorías, ninguna obtuvo para el presente informe un cumplimiento del 100%. La categoría de equipos, utensilios y menajes reincide con el promedio más bajo, aun así, crece un 3% adicional respecto al periodo de marzo promediando con 80% para abril. En esta categoría el ítem de mayor afectación corresponde a la verificación de los materiales de fabricación de los equipos y menajes, que sean inertes, fáciles de limpiar y resistentes a la corrosión, en este corte se afecta los establecimientos de Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo y la Planta de producción de Cartagena con 50% de cumplimiento los demás establecimientos cumplen al 100%. seguida de la variable que corresponde a la verificación del 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 San Andrés Islas y Epmsc Sincelejo con promedios entre el 0% y 67%, los establecimientos de Magangué, Tierra Alta y planta externa de Montería cumplen con el 100%, para el corte de abril se suma al cumplimiento de este ítem la planta de producción externa de Cartagena. 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 Bosque y planta de producción de Cartagena con 00%, el contratista nuevamente es afectado con no cumplimiento por no disponer de la cantidad de carros transportadores de acuerdo con las necesidades en Barranquilla la Modelo y Epmsc Magangué, se evidencian menajes o equipos en desusos en los establecimientos de la Modelo y planta de producción de Cartagena (donde se registran pela papas y 4 extractores fuera de servicio), se realiza la entrega de menajes para lo PPL de acuerdo con las especificaciones técnicas con promedios en los establecimientos, los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasa, se encuentran en buen estado y funcionales. Los establecimientos de menor promedio de cumplimiento en esta categoría corresponden a Planta de producción externa Cartagena con (56%), Cmsba la Modelo (67%), Barranquilla el Bosque y Epmsc Magangué con (71%) , seguidos de SAI y Epms Sincelejo con (79%) el resto de establecimiento promedio con el 100% de cumplimiento.

La **CATEGORÍA CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**, para el corte de abril mantiene el promedio del periodo anterior del 88%. Epmsc Cartagena (Ternera) y planta de producción de Cartagena presentan nuevamente los menores cumplimientos con promedios del 54% y 62% respectivamente, los demás establecimientos promediaron entre el 87% para el caso de Epmsc el Bosque y el 100% para la mayoría. Persisten como hallazgos de mayor incidencia los que corresponden al 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 afectándose tres (3) establecimientos (Barranquilla el Bosque, Epmsc SAI y la planta de producción externa de Cartagena), en estos mismo establecimiento se registra no conformidad frente al cumplimiento del servido del producto terminado a 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 distribucción final (los alimentos no cumplen con las temperaturas de recepción adecuadas). Respecto al servido del producto terminado (dietas) en adecuadas condiciones de higiene se observa que las únicas desviaciones se presentan también en (Barranquilla el Bosque, Epmsc SAI y la planta de producción externa de Cartagena), 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 la planta de producción de Cartagena, para abril Epmsc Sincelejo, supera el hallazgo del corte anterior en este ítem con 100% . Se registra cumplimiento en las verificaciones que corresponde a; 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), no se realiza devolución de productos por la PPL debido a falencias presentadas sobre inocuidad o calidad del alimento.

La **CATEGORÍA CONDICIONES DE SANEAMIENTO**, en el periodo de abril pierde 1%, en comparación del informe anterior, promediando con 88%. Epmsc El Bosque es él de menor cumplimiento en este periodo del informe, seguido de la planta de producción de Cartagena con 80% y Epmsc Sincelejo con 74%, los demás establecimientos promedian entre 93% 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, Tierra Alta y Planta de producción externa de Cartagena), para esta variable hubo cumplimiento en SAI y Planta de producción de Montería. En cuanto a la limpieza de los techos persiste la no conformidad frente a limpieza y desinfección en Barraquilla el Bosque, se suma en abril la planta de producción de Cartagena (sucios, con grasa), se subsana para abril los hallazgos en Epmsc Tierra Alta y SAI. Se registran hallazgos frente al estado de limpieza de los equipos de producción y las campanas extractores en la planta de producción de Cartagena, y nuevamente se afecta a al establecimiento Epmsc Sincelejo, el cual había superado el requerimiento en el corte de marzo, 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 de los alimentos en Barranquilla el Bosque. Para este corte del informe hubo cumplimiento 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 subsana el requerimiento en Epmsc Barranquilla el Bosque y la planta de producción de Cartagena (los certificados de limpieza y desinfección se encuentran vigentes), respecto a la trampa de grasa en Barranquilla el Bosque cumple parcialmente con los procesos de limpieza y desinfección de la trampa de grasa (presenta un certificado de limpieza sin vigencia), en tanto que durante la validación de los recipientes para recolección de residuos sólidos con tapa cumple con el 100% en los establecimientos. Él contratista suministra los elementos de aseo de acuerdo con el código de colores, 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, para el corte del informe de abril no hubo cumplimiento en él ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con 50% de cumplimiento en la planta de producción de Cartagena (se observa mugre impregnada en los equipos), el contratista garantiza la limpieza y desinfección de la dotación la dotación de (fiambreras, vasos y cucharas) con el 100%. Así como también se mantiene el cumplimiento de la toma y registro de los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua.

Las **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS DEL CONTRATISTA**, crece nuevamente respecto al periodo anterior 5%, promediando en 91%. Los establecimientos obtienen cumplimiento en promedios que van del 86% al 100%. Aun así persisten en todos los establecimientos requerimientos por 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 Epmsc Magangué, en él periodo de abril supera este hallazgo Epmsc El Bosque, se afecta al contratista por cuanto no realiza gestión ante el INPEC para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación de Epmsc Tierra Alta (alrededores sucios con maleza), el resto de los establecimientos promedia con 100%, los sistemas de evacuación de aguas residuales se evidencian con protección y sus sistemas evitan el ingreso de plagas. Para el mes de abril se registra incidencia frente al adecuado funcionamiento de las lámparas e iluminación en Epmsc Sincelejo (lámpara del área de producción, fuera de servicio), se subsana él no cumplimiento del estado de instalaciones eléctricas en Epmsc Tierra alta por cuanto las instalaciones eléctricas de los cuartos fríos se encontraban 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 la planta externa de Cartagena. En cuanto a los demás ítems verificados se evidencia que: existen letreros alusivos al lavado de manos, existen mensajes “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco” (Ley 1335 del 2009) en buen estado y ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso, existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como Productos No Conformes. 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 abril el establecimiento con menor promedio de cumplimiento en esta categoría es la planta de producción de Cartagena con 89% y el de mayor promedio es Epmsc San Andrés Islas con 100%.

La **CATEGORÍA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**, mantuvo en el periodo de abril el promedio de cumplimiento alcanzado en marzo del 91%. Los establecimientos con menor ponderado son; planta de producción de Cartagena con 76%, Epmsc Sincelejo con 81% y Barranquilla el Bosque con 85%, los demás establecimientos promediaron entre 90% al 100%. Persiste como ítem con mayor afectación él que corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en Barranquilla la Modelo, Barranquilla el Bosque, Epmsc Sincelejo y Epmsc Magangué (falta de personal manipulador, distribuidores de

alimentos, auxiliares de procesos y personal operativo del contratista), Epmsc Cartagena, Epmsc Montería y Epmsc San Andrés y Tierra Alta promedian con 100%. Respecto al uso y estado de limpieza de la dotación por parte del personal manipulador de alimentos no hubo cumplimiento en la planta de producción de Cartagena (manipuladores sin el uso de dotación), así como también 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 Epmsc Sincelejo, mientras que se supera el requerimiento en la planta de producción de Cartagena y Barranquilla la Modelo, el resto de establecimiento cumplen con el 100%, 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 está libre de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, para el mes de abril queda consignado en las actas de seguimiento que los PPL desarrollan las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo las horas máximas de trabajo diario.

Para la **CATEGORÍA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, para el corte de abril cede 3% del crecimiento registrado en marzo, así las cosas pasa del 96% al 93% para el informe de abril, nuevamente la planta de producción de Cartagena obtuvo el menor cumplimiento, pierde 25% del promedio de marzo y decrece hasta el 50% para abril (no se utilizan gafas en las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, así como tampoco se evidencia el uso de guantes de manipulación para evacuación de residuos sólidos). Epmsc Barranquilla el Bosque ocupa el segundo lugar con 86% de cumplimiento (se observa manipulador realizando procesos de limpieza y desinfección sin gafas de protección), mientras que Cmsba la Modelo supera el hallazgo del informe anterior frente al no uso de 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 de almacenamiento de materias primas e insumos, en el mes de abril decrece 2% pasando del 95% al 93%. El menor cumplimiento para el corte del informe lo obtuvo la planta de producción de Cartagena con 77%, seguido de Epmsc Magangué y Epmsc Sincelejo con 82% cada uno. Para los otros establecimientos se registra cumplimiento con promedios del 91% al 100%, no aplica el seguimiento en Epmsc Montería y Epmsc Cartagena (plantas externas de producción). Nuevamente se observó no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario en; Barranquilla el Bosque, Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo y planta de producción de Cartagena, mientras que Cmsba Barranquilla la Modelo subsano el requerimiento y se une a los demás establecimientos que cumplen con él 100%. Se reitera en cuatro (4) establecimientos la afectación por él no cumplimiento de las distancias perimetrales de modo que se garanticen las operaciones de limpieza y desinfección en (Barranquilla Bosque, Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo y planta de producción externa de Cartagena), en cuanto a la verificación del ítem que corresponde al etiquetado y rotulado obligatorio para empaque primario no se registran incidencias los 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, respecto a las fichas técnicas de los alimentos almacenados, no se observa cumplimiento por cuanto

no están acorde con el listado de proveedores ofertados en Barranquilla el Bosque y la Planta de producción de Cartagena (el contratista no presenta los documentos correspondientes a los certificados de calidad en importación de la materias primas brazo de cerdo y muslos de pollo), 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.

La **CATEGORÍA CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS**, continua el crecimiento que expone desde los periodos anteriores, para el mes de abril crece levemente un 1%, obteniendo un cumplimiento del 95%. La planta de producción de Cartagena es la de menor ponderado en este corte del informe alcanza 90%, dicho establecimiento presenta hallazgo frente al porte de la vestimenta adecuada del personal transportador de alimentos, le sigue en orden de cumplimiento Epmsc Cartagena con 92%, se observa incidencia frente al cumplimiento del vehículo de transporte en cuanto al porte de la leyenda externa “transporte de alimentos “ y la falta de concepto higiénico sanitario. 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 de las condiciones de transporte en este periodo del informe.

La **CATEGORÍA CARACTERÍSTICA, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETA TERAPÉUTICA Y OFERTA ADICIONAL**, mantuvo el promedio de cumplimiento del informe anterior del 97%, para este corte la planta externa de Cartagena y Epmsc SAI obtuvieron el menor promedio de cumplimiento con 93% cada uno, seguido de Epmsc Sincelejo con 94% y Cmsba la Modelo con 95%, el resto de los establecimientos promediaron en abril 100%. Para este corte del informe no se registra cumplimiento parcial en el cicló de menú de la planta de producción de Cartagena (No hubo cumplimiento del menú # 14, se realiza intercambio en los componentes proteicos, reguladores y cereal) para el tiempo de comida cena, durante la verificación del cumplimiento del número de intercambios permitidos de acuerdo al procedimiento a los estipulado en los documentos técnicos, se registra no conformidad en los establecimientos de Epmsc San Andrés Islas y Epmsc Sincelejo ya que se observaron intercambios no socializados en componentes proteicos, los cuales fueron realizados sin notificar con anticipación a la interventoría. En Cmsba Barranquilla la Modelo se registra nuevamente 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 570 raciones para el tiempo de comida almuerzo cuando el parte es de 585 PPL. En cuanto a la verificación del cumplimiento del gramaje se observa que él contratista cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones, se evidencia cumplimiento en Cmsba la Modelo frente a la no conformidad por la entrega del gramaje completo. 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

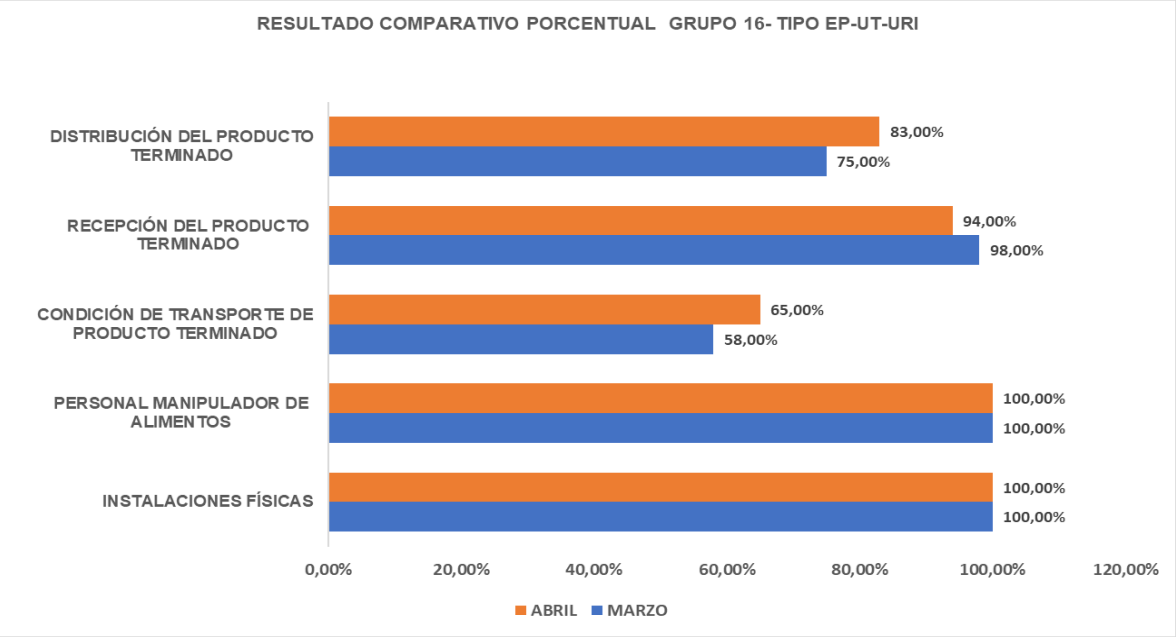
que el contratista CJVN SAS cumple con la entrega de ración terapéutica y está se encuentran en concordancia con el manual de dietas y con los anexos técnicos, no se observa el uso de aditivos alimentarios o conservantes para la preparación de alimentos, hay cumplimiento en el ítem que verifica la entrega 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 no tiene el registro y control diario de la entrega de dietas de Epmsc Cartagena, 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, con excepción de Epmsc San Andrés Islas en donde se realizó entrega del menú especial de semana santa a población dietaría sin la debida renuncia a las dietas durante el suministro. 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**, para el periodo de abril decrece 1% del promedio anterior, ponderando con 98%. En el corte de este informe el establecimiento con menor promedio de cumplimiento es Barranquilla la Modelo con 96%, el resto de los establecimientos obtuvieron promedios del 97% al 100%. En esta categoría se mantiene como variable de no cumplimiento reiterada la que corresponde con la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma de mantenimiento en Epmsc Barranquilla el Bosque y planta de producción de Cartagena con un promedio del 00%, dicha afectación se reitera en los últimos 5 periodos del informe. 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%. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, también realiza la toma de muestras microbiológicas 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 con el diligenciamiento del control de temperatura de los equipos de frio, se registra subsanación por incidencia en este variable en Barranquilla el Bosque, cumplen 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 presenta paz y salvo correspondiente a la adquisición de los productos alimenticios elaborados en los proyectos productivos de los establecimientos, 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.

Frente a la **CATEGORÍA, CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO** se evidencia para el corte de abril un leve decrecimiento del 1% frente al promedio de cumplimiento del mes anterior, pasando del 100% al 99%. Para este informe se registra incidencia en el cumplimiento del horario de entrega del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, en Epmsc Cartagena, el cual se registra fue distribuido a la 2:44 pm. El resto de los establecimientos no presentan hallazgos por el cumplimiento del horario de entrega de los alimentos, 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 realizará el análisis grafico del grupo 16, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de abril del contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS, teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

Para el periodo de abril dos (2) de las cinco (5) categorías mantienen los promedios de cumplimiento del periodo de marzo, dos (2) categorías crecen y una cede 4% respecto al promedio anterior. La de menor cumplimiento reiteradamente corresponde a la categoría de condiciones de transporte de producto terminado sin embargo para abril crece 7%, es decir supera el no cumplimiento que obtuvo en marzo con 58% y pasa al 65%, seguida de distribución de producto terminado que también refleja un alza del 8%, pasando del 75% al 83%, mientras que; recepción de producto terminado cede 4% promediando 94% para el presente periodo. Las categorías de instalaciones físicas y personal manipulador de alimentos cumplen con el 100%,

Frente a las **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO**, para el mes de abril los centros de detención transitoria Enema Biver Malambo y EP. Barranco de Loba son los de menor cumplimiento con promedios de 40% y 20% respectivamente, mientras que EP. La Esmeralda supera los hallazgos del periodo anterior y alcanza un cumplimiento del 100%. Ejema Biver Malambo reitera cumplimiento únicamente en el ítem que corresponde a la tenencia del plan de rutas, frente a las otras variables; cumplimiento de la documentación del vehículo de transporte (SOAT- Concepto higiénico sanitario), porte en la parte exterior de los vehículos transportadores la leyenda " Transporte de Alimentos", adecuadas condiciones de higiene y físicas de los vehículos, así como también al diligenciamiento de las planillas de registros de temperatura promedia con 00% 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, caso similar presenta la EP. Barranco de Loba, cuyo centro de detención no realiza la distribución de los alimentos en vehículos, el transporte se realiza a pie desde el centro de producción hasta la estación de policía y únicamente cumple frente al requerimiento de control de temperaturas. Para el corte de informe de abril no fueron observadas las condiciones de transporte del producto terminado en los establecimientos UT Arcar- Cartagena, mientras que en UT- Arcor Bacaim se registra cumplimiento del 100%.

La **CATEGORÍA DISTRIBUCCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**, para el periodo de abril crece 8% adicional al promedio de marzo pasa del 75% al 83%. Los centros de detención transitoria con menor cumplimiento son EP. Barranco de Loba y EP. La Esmeralda cada uno con 50%, el hallazgo común en las dos estaciones de policía es asociado 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, UT. Arcar- Cartagena y UT Arcor – Bacaim 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%. Solo aplica la verificación de entrega de dietas a PPL en las condiciones establecidas por la OTM en UT Arcor Bacaim con un promedio de cumplimiento del 100%.

La **CATEGORÍA RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**, decrece nuevamente para el periodo de abril en 4% en este corte del informe promedia con 94%, se presentan 3 incidencias durante el seguimiento a la variable que corresponde con el cumplimiento del ciclo de menú en los centros de detención transitorios; UT. Arcor – Bacaim 1, EP. Barranco de Loba y EP. La Esmeralda, en los cuales se evidencian intercambios no socializado a la USPEC o Interventoría para Aval, para los componentes proteicos y bebidas del desayuno. para el resto de la categoría no se afecta ninguna de las once (11) variables de seguimiento, presentándose promedios de cumplimiento del 100%. Hubo cumplimiento en la entrega de las bebidas de acuerdo con la característica de la OTM, se realizó el suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, se registra cumplimiento de las características organolépticas de los menús verificados, el contratista cumple 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, se realiza entrega de los alimentos directamente al responsable del establecimiento.

La **CATEGORÍA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**, ha mantenido durante los últimos cuatro 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. Se registra el uso de estibas y canastillas durante el almacenamiento temporal, 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

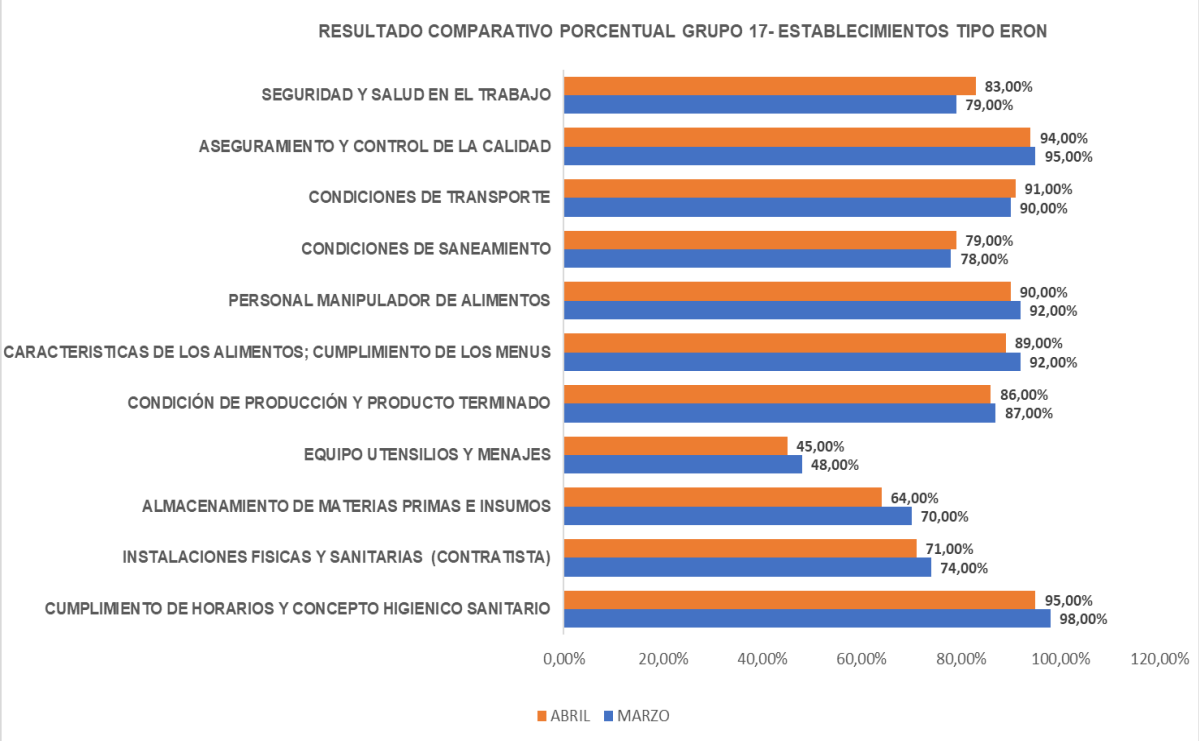
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	Se realiza visita por parte de 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, tres (3) cuentan con concepto sanitario favorable, dos (2) 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 análisis grafico del grupo 17, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de abril, operados por el contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS, teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERON- PLANTAS.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 71% al 89% en cinco (5) categorías, cuatro (4) ponderan entre el

90% al 95, una (1) obtuvo el 64% del cumplimiento y la categoría de más bajo promedio para el periodo de abril fue equipos, utensilios y menajes con 45%. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde a:

La **CATEGORÍA EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJES**, continua en abril el descenso que trae de los periodos anteriores, el decrecimiento de abril suma 3% al promedio general de perdida de la categoría pasando del 48% al 45%. En los últimos 4 periodos informados los siguientes establecimientos son los de menor cumplimiento; Epmsc Valledupar (Judicial) con 29%, Epamscas Valledupar la Tramacua con 30%, Epmsc Riohacha con 35%, la planta de producción de Valledupar con 43%, Epmsc Santa Marta con 33%, la planta de producción del Valledupar con 50%, y Epmsc Santa Marta con 33%, mientras que la planta de producción el Banco y Epmsc el Banco ceden 25% del promedio de marzo y obtienen ambos cumplimientos del 75% en esta categoría. Se reiteran los 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 variable con mayor afectación corresponde a la que realiza el seguimiento al estado de equipos, utensilios y menajes, para este corte del informe ningún establecimiento cumple con el requerimiento de la categoría. Los establecimientos presentan incidencias reiteradas frente al cumplimiento del ítem que realiza 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, no funcionan de manera óptima para la conservación de las materia primas con temperaturas de 9.4°C - 14.9°C), persisten los hallazgos en Epmsc Valledupar Judicial, Epamscas Valledupar la Tramacua, Epmsc Santa Marta, Epmsc Riohacha y las planta de producción de Valledupar y el Banco, 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 el área de almacenamiento refrigerado se encontraba en 27,9°C, lo promedios de cumplimiento de esta variable esta entre 00% y 50% (planta de producción el Banco). 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 y Valledupar Alta, donde se evidencia que los carros transportadores de torres de mediana y torres de alta, así como los que corresponden a los patios 2,3,4,5, ERE y Mujeres de la Judicial presentan levantamiento de cubierta, desprendimiento de pintura, presencia de oxido, fisuras y grietas, frente a esta variable solo se registra cumplimiento en Epmsc el Banco, mientras que Epmsc Riohacha, planta de producción el Banco y planta de producción de Valledupar no son objeto de verificación, se encuentran equipo 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 abril registra nuevamente decrecimiento en su cumplimiento, para este periodo es del 6%, es decir pasa del 70% en marzo al 64% en abril. Nuevamente el establecimiento de menor cumplimiento es Epmsc Riohacha, el cual cede 4% adicional a la perdida de marzo y promedia con 29%, seguida de Epmsc Valledupar Tramacua que también pierde cumplimiento en 4% y pondera con 58%, Valledupar la judicial cede 9%, pasando del 77% al 68%, la planta de producción de Valledupar pasa del 76% en marzo al 73% en este corte, mientras tanto Epmsc Santa Marta pierde 16% y promedia en 64%, él único establecimiento con rango de 80% corresponde a la planta externa del Banco. Los ítems con menor cumplimiento corresponden para el corte de abril a aquellos que; realizan el seguimiento al plan de compras de acuerdo con el parte diario, del cual solo se registra cumplimiento parcial en Epmsc Valledupar – Judicial con 67%, los demás establecimientos obtienen promedios entre 0% y 50%, se observaron incidencias en Valledupar la Tramacua, Valledupar Judicial, Epmsc Riohacha y Epmsc Santa Marta respecto a que no poseen las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, se reiteran los hallazgos por no

cumplimiento del ítem que verifica el etiquetado y rotulado de los alimentos de acuerdo a la RES 5109, en los establecimientos Epamscas Valledupar Tramacua , Epmsc Valledupar Judicial, Epmsc Santa Marta y la planta de producción de Valledupar, puesto que no se cumplen con las condiciones requeridas para el rotulado de los productos de alto riesgo (se observa que los productos cárnicos no presentan la informacion 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 ninguno de los establecimientos de la regional para este corte del informe (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 materiales de construcción, canastillas y estibas sin desinfección y lavado). 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. Los alimentos almacenados como materias primas se encuentran libres de algún tipo de contaminación en los establecimientos, con excepción de Epamscas Valledupar la Tramacua donde se observó, que la proteína queso y el componente cereal arepas se encontraban almacenadas, en la misma área del Fruver, junto con frutas y verduras sin pre-alistamiento previo es decir sin clasificación y lavado, por tanto, dentro de los cruces de flujos se puede presentar una contaminación cruzada. El contratista no aplica a conformidad el método PEPS en Valledupar Alta, se observó en el cuarto de congelación retazos de pernil de pollo en bolsa sin rotulado, no tiene identificación por colores que establezca las condiciones de ingreso o uso de la proteína, en los demás establecimientos se registra un promedio del 100% de cumplimiento. Los alimentos almacenados presentan 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 abril decrece 3% frente al corte de marzo, obtuvo un promedio de cumplimiento del 71%. 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), Epmsc Riohacha 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 y Epmsc Santa Marta. Reiteran las incidencias frente al cumplimiento en la protección de los sistemas de evacuación de agua, 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 abril el contratista no cumple con los espacios exclusivos para deposito temporal de los residuos en los establecimientos de Valledupar Judicial, Epmsc Riohacha y Epmsc Santa Marta. El contratista únicamente garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones en los establecimientos de Valledupar Alta y planta de producción de Valledupar, las instalaciones eléctricas de los establecimientos en general se encuentran en buen estado y funcionando con excepción de Valledupar la Tramacua y Epmsc Santa Marta que presentan hallazgos por cables expuesto y regulador de energía mal estado, nuevamente se afecta el ítem que corresponde con la gestión que

realice el contratista ante el INPEC, para que se efectúen las operaciones de limpieza en los alrededores del establecimiento, ya que se observan alrededores con residuos en Epamscas Valledupar la Tramacua. El contratista no presenta evidencias de instalación y/o calibración y/o acuerdo de pago de los servicios públicos en los establecimientos Epmsc Valledupar Judicial, Epmsc Riohacha y Epmscas la Tramacua, de resto se observan que 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.
En la categoría condiciones de saneamiento, se registra un aumento leve en el promedio del 1% respecto al anterior informe, promediando para este mes en 79%. Los establecimientos presentan cumplimiento entre 69% al 92%. Se reiteran hallazgos comunes en todos los establecimientos por el inadecuado estado de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras sin protección de angeos y/o se evidencian sucios, con grasa y hollín, se observa en las áreas estancamiento de agua, así como también los registros se encuentran desactualizados. Frente a los techos, campanas y extractores estos se encuentran sucios, con presencia de grasa, en algunos establecimientos persisten en los techos presencia de hongos causados por la humedad. El contratista no garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios en los establecimientos de Epmsc Valledupar, Epamscas Valledupar la Tramacua, Epmsc Riohacha 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 (presencia de chiripas y cucarachas en el área de almacenamiento de menaje) y Epmscas Valledupar la Tramacua (se observan moscas en cuarto de Fruver). No se observa cumplimiento frente a la tenencia de recipientes para la disposición de residuos sólidos de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa en Epmsc Santa Marta, para el corte de este periodo se subsana el requerimiento por este ítem en Epmsc Riohacha y Valledupar judicial, los cuales se evidenciaron sucios y en malas condiciones físicas, sin tapas y bolsas. No hubo cumplimiento en las operaciones de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua de Valledupar la Tramacua el certificado de limpieza y desinfección se encuentra sin vigencia. 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 en frente a la verificación de las fichas técnicas de los insumos. No se observa suministro de los elementos de aseo e insumos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección en el establecimiento de Santa Marta, en cuanto a los análisis de control de pH y cloro residual, se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos, los insumos de desinfección se almacenan en espacios adecuados y ventilados, 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.), se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento, así como también el contratista realiza los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasas de acuerdo con los tiempos establecidos en la OTM.

En la **CATEGORÍA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, se observa un leve crecimiento del 4%, respecto al promedio de marzo, para este corte del informe pasa de 79% al 83%. El menor cumplimiento lo obtuvo Epamscas Valledupar la Tramacua que promedia en 25% cediendo 25% del ponderado de marzo, lo sigue Epmsc Santa marta con 75%, el resto de los establecimientos obtuvieron 100% de cumplimiento. Dentro de las incidencias de esta categoría se evidencia; 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 la Tramacua (el ultimo registro de visita corresponde al dia 23-03-2025), persiste fuera de servicio el equipo de seguridad campana extractora

en Valledupar Alta, respecto al uso de los elementos de EPP, se observa nuevamente a los manipuladores realizando operaciones de producción en marmitas y en frituras sin los guantes y delantal de carnaza, así como también sin usar gafas protectoras, mientras en Santa Marta no se observa el uso de los elementos de protección acorde a las actividades realizadas. Respecto a los otros establecimientos verificados en el corte del informe de abril se registra cumplimiento en las variables que conforman la categoría con promedios del 100% .

La **CATEGORÍA DE CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO** decrece 1% del promedio de cumplimiento de marzo, para el corte del informe obtiene 86%. El menor cumplimiento lo obtuvo Epmsc Santa Marta con 67%, seguido de Epamscas Valledupar con 70%. Los demás establecimientos presentan ponderados entre el 86% al 100%, este último corresponde a Epmsc el Banco y la planta de producción externa de Valledupar. El ítem con mayor afectación corresponde al que realiza el seguimiento al cumplimiento de los procesos de pre- alistamiento y preparación de las materias primas, que estos se realicen bajo condiciones que eviten el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada, para el mes de abril, en el establecimiento Valledupar la Tramacua, no cumple con el requerimiento puesto que se observa al manipulador procesando carne de res en estado de congelación, adicional a lo anterior las área de recepción de matrería prima presentan acumulación de suciedad por lo tanto no se evitar el riesgo de cruce de flujos y contaminación cruzada, en cuanto a que el contratista cuenta con las tablas de corte y haga uso adecuado del código de colores establecido por la OTM, se registra que en Epmsc Valledupar Judicial, hay tablas de corte deterioradas, estas presentan decoloración y manchas negras por posible crecimiento microbiano, también cuentan con perforaciones, (estás manchas negras suelen asociarse a la presencia de moho, por exceso de humedad). En Epmsc Santa Marta se presenta incidencia respecto al cumplimiento de la temperatura optima de los alimentos, nuevamente se registra que el componente regulador tiene una temperatura de (33,3°C) debe ser 4°C+-2°C acorde a la OTM, por lo tanto, no cumple con las temperaturas seguras para el servido de los alimentos de acuerdo con las características de estas, por tanto, no cumple con la implementación del protocolo de control de temperatura. Para el periodo de abril 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 Epamscas Valledupar la Tramacua. Las operaciones de servido del producto terminado y dietas, bajo condiciones que evite la contaminación cruzada para el corte del informe de abril no registra cumplimento en los establecimientos de Valledupar alta y Santa Marta, donde se presentan incidencias puesto 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. Durante la verificación de la observancia y cumplimiento del protocolo de contramuestras se registra cumplimiento parcial del 67% en los Erones de Riohacha (se evidencian contramuestras con fechas del 16-04-25, 15-04-25 y 14-04-25 los cuales presentan enmendadura en su rotulado, huella de corrector y tachones, en el apartado del nombre del producto, en algunos rótulos se alcanza a evidenciar 2 nombres de productos),mientras que para Valledupar Alta (se encuentran muestras del 25/04/25 tiempo de comida almuerzo, cuyos componentes agua y bebida de fruta banano para ración dietaría se encuentran descongeladas, rotulado ilegible, con temperaturas de -1,7 °C) y -15,5 °C). En el mismo ítem de verificación se registra un no cumplimiento en la planta de producción del Banco, donde se evidencia contramuestra del menú # 9 tiempo de comida almuerzo, cuya recolecta se realizó el día 07-04-2025 en Estado semisólido, al tomar la temperatura registra que se encuentra a -16.4 °C, no cumple con las especificaciones técnicas de la OTM. 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, 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%.

La categoría **CARACTERÍSTICA DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**, decrece 3% para el periodo de abril, obteniendo un promedio del 89%, se reiteran dos variables como las de mayor afectación en los establecimientos para este periodo; la primera corresponden al cumplimiento del número de intercambios permitidos, de acuerdo al procedimiento estipulado para tal fin, en el corte de abril, únicamente Epmsc Santa Marta cumplió con los requerimientos de la OTM frente a las condiciones del número de intercambios y socialización de los mismos, en cuanto 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, se registraron intercambios en la variedad de los componentes suministrados, se superó el número de intercambios aprobados por semana, y realizo cambios en la variedad del componente y no en la preparación. 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 cuatro periodos atrás. El para el corte de abril, ingresan los establecimientos de planta de producción el Banco y Epmsc El Banco al grupo de no cumplimiento de este ítem, se registran de manera general intercambio en las concertaciones establecidas para los componentes proteicos, reguladores y cereales, por tanto, no hay cumplimiento del ciclo de menú, frente a las rotaciones el contratista no presenta evidencia en campo de socialización a la Uspec o interventoría. Respecto a las demás variables se registra incidencia en el cumplimiento de la entrega de los refrigerios nocturnos, en rotación de los componentes y frecuencia en el establecimiento Epmsc Riohacha (no cumple con la rotación del panificado y las bebidas, para el ciclo de menú del día 14-04-25 se entrega pan mogolla y el ciclo de menú del día 16-04-25 se entrega el mismo panificado, en la bebida se registra jugo de tomate de árbol para la cena y el día 15-04-25 se evidencia que se entrega la misma bebida de fruta)por tanto no cumple con lo establecido en la OTM. En el periodo de abril, el establecimiento Epmsc Santa Marta presenta hallazgo en cuanto al cumplimiento de las entregas de las dietas terapéuticas a PPL que lo requieran de acuerdo con las condiciones de entregas definidas en la OTM, ya que se observa que para la población dietaría tipo Hipoglúcido se realiza suministro de dos (2) componentes de carbohidratos (harinas), el cual está restringido para este tipo de población en el manual de dietas, porcentaje cumplimiento es del 50%, el resto de establecimiento obtienen 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, 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 verificado.

Respecto a la verificación de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**, se registra decrecimiento del 2% en el mes de abril obtuvo un promedio de cumplimiento del 90%. Persisten los hallazgos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil en Epamscas Valledupar Alta, Epmsc Riohacha y Epmsc Santa Marta con promedios del 0%, se observan que faltan manipuladores de alimentos, distribuidores y auxiliares de procesos, en este corte subsana el hallazgo la planta de producción de Valledupar, puesto que dispone de los profesionales operativos no observados en marzo (ingeniero de alimentos y profesional en nutrición y dietética). En cuanto al uso de la dotación completa por los manipuladores registran hallazgos en la planta de producción de Valledupar donde se observa que los manipuladores de alimentos tienen la dotación sucia, con presencia de grasa y hollín en sus delantales, por lo tanto, la dotación usada no cumple con el requerimiento de limpieza del ítem. 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

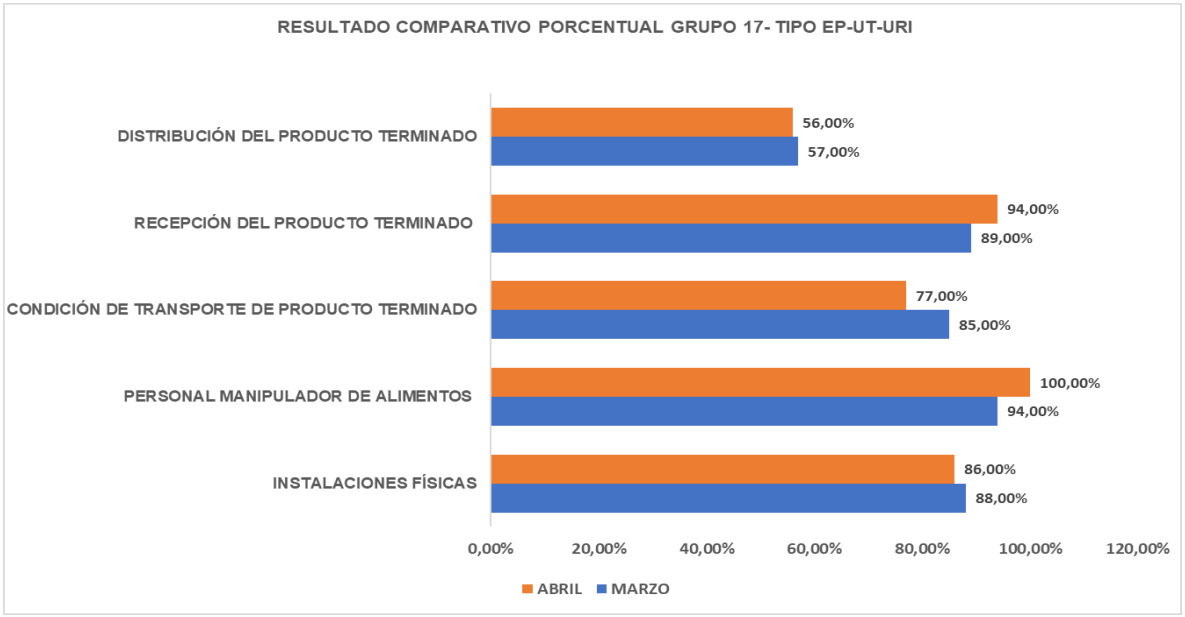
La categoría condiciones de transporte de alimentos, para abril crece 1%, respecto al cumplimiento que obtuvo el periodo anterior alcanzando 91%. Los establecimientos verificados durante el seguimiento en campo cumplieron al 100% con los cinco ítems de la categoría, con excepción de la planta de producción de Valledupar, que obtuvo 70%, se presentan incidencia frente a los ítems que corresponde con las condiciones sanitarias y física del vehículo que transporta los alimentos desde la planta hacia los centros de detención externos se observan sucios con presencia de arena y oxido en su parte interna. Se registra el uso de canastillas, uso de la vestimenta adecuada y acorde a las consideraciones establecidas 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. No se reportó hallazgo por falta de documentos de los vehículos como Soat, revisión técnico-mecánica y concepto higiénico sanitario, los establecimientos de Epmsc Valledupar Judicial, Epmsc Santa Marta y Epamscas Valledupar la Tramacua, no fueron objeto de seguimiento para el corte de periodo de abril.

La **CATEGORÍA ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD**, para el corte del presente periodo cede 1% respecto al periodo anterior, alcanzando un cumplimiento del 94%. Los establecimientos obtuvieron promedios entre 91% y 100%. En abril se presenta hallazgos en la planta de producción de Valledupar por cuenta de no cumplimiento de la variable que verifica que los muestreos microbiológicos se realicen de acuerdo con la frecuencias establecida en el anexo 6 y los parámetros del Anexo 7, en este mismo establecimiento se afecta al contratista por no presentar el resultado de los análisis correspondientes 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, materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según la OTM), así como tampoco presento resultados microbiológicos CONFORMES, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente (ausencia de microorganismos patógenos) de las materias primas, agua potable, manipuladores entre otros. El contratista no presenta paz y salvo de los proyectos productivos de Valledupar Judicial, Epmsc Riohacha y Valledupar la Tramacua. Las otras variables que conforman la categoría promedian con cumplimiento; se registra 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). Se

diligencian los formatos básicos estandarizados para toma y registro de producción, cuentan 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.

En tanto la **CATEGORÍA CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO**, cede 3% del promedio de cumplimiento del mes de marzo, pasa de 98% al 95%. 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 alimentos establecidos en la OTM. Se observa que para las torres de mediana (2, 3, 9, 10 y 11) lo alimentos son enviados a las 2 p.m., mientras que las para las torres de alta (4, 5, 7 y 8) son enviados a las 4 p.m. La no conformidad en el cumplimiento de los tiempos de distribución hacia los patios se debió a fallas en el funcionamiento de los equipos de cocción, por tanto, se derivó en el retraso de la preparación. No hay imposición de medida sanitaria en ningún establecimiento del grupo 17, los establecimientos cuentan con CHS vigentes, con excepción de Epmsc Santa marta que posee CHS con vigencia superior a un año y del cual el contratista ha realizado las gestiones pertinentes ante la ETS para la visita de renovación.

A continuación, se realizará el análisis grafico del grupo 17, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de abril, operados por el contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS, teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

Para el periodo de abril, el resultado al seguimiento realizado a las siete (7) EP-UT- URI del grupo 17, refleja que reiteradamente la de menor cumplimiento durante los periodos informados, es la categoría de distribución de producto terminado, la cual para abril cede 1% y alcanza el 56%, seguida de la categoría de condiciones de transporte de producto terminado con 77%, las tres (3) categorías restantes promedian entre 88% al 100%. De forma general y de manera ascendente se discrimina el promedio de cumplimiento de las categorías así:

La **CATEGORÍA DISTRIBUCCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**, en el mes de abril pierde 1% en comparación al promedio de marzo, por tanto, pondera con 56%. Para el periodo del informe EP. El Banco, Ep. Maicao y EP. La Permanente obtienen cada uno 50% de cumplimiento en la categoría. Mientras que; UT Ejupa Bas Cacique 10, EP. Dpto. Guajira y EP. Fiscalía General presentan cada uno, un cumplimiento del 67%. La EP. Maicao, que para el mes de marzo pondero 00%, crece respecto al periodo de marzo y promedia con 33%. 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 evidencia entrega de los componentes arroz blanco, ensaladas y tubérculos, enviados en contenedores plásticos y no de forma individual como está estipulado en la OTM), 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 (aplica la verificación para UT Ejupa Bas cacique 10), se registra cumplimiento en la entrega de los alimentos a personal PPL con diagnóstico de inmunosupresión en material desechable que cumpla con lo establecido en las RES 683 de 2013, la validación aplica únicamente a EP. Maicao, EP. Dpto. Guajira y EP. Fiscalía General con cumplimientos del 100%.

La **CATEGORÍA DE CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO**, en el mes de abril cede 8% del promedio de cumplimiento del periodo anterior, es decir pasa del 85% al 77%. En este periodo del informe el menor cumplimiento nuevamente lo obtiene la EP. Maicao que cede 20% adicional del promedio de marzo, pasando del 40% al 20%. Los demás centros de detención transitorios promedian entre 80% al 100%. La variable de mayor afectación de la categoría, la cual registra incidencia para el periodo informado en las EP. Dpto. policía Sijin, fiscalía general, EP. Maicao y EP. Permanente de Valledupar corresponde a la que hace seguimiento al estado físico y las condiciones sanitarias de los vehículos, incluye el uso de recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponer los alimentos sobre el piso; se observan pisos con suciedad y residuos de arena, 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, ni cuenta con el plan de ruta, para el resto de ítems de la categoría en el corte de abril, se evidencio que los vehículos portan en su parte externa la leyenda transporte de alimentos con cumplimiento del 100%.

La **CATEGORÍA DE INSTALACIONES FÍSICAS**, para el corte de abril mantuvo el promedio de cumplimiento del periodo anterior del 88%. En este corte del informe los centros de detención transitoria de grupo 17 (con excepción de EP. Maicao) cumple al 100% los requerimientos de la categoría, en cuanto a la EP. Maicao reitera en abril, el no cumplimiento de los dos ítems verificados,

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, los alimentos antes de su distribución son depositados en el suelo del centro de detención.

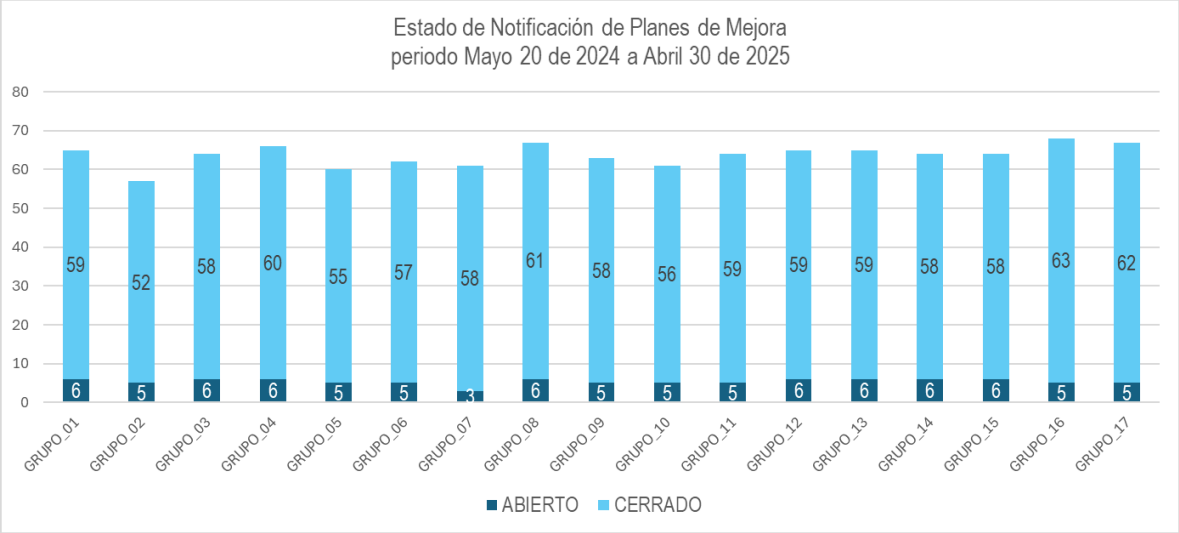
La **CATEGORÍA RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**, para el mes de abril crece 5% en comparación con el mes de marzo, es decir el promedio de cumplimiento del periodo informado es del 94%. Los centros de detención de menor cumplimiento en este corte son; EP. Dpto. Policía Sijin y EP. Permanente cada uno con 89%. Para el resto de las verificaciones los promedios de cumplimiento se encuentran en rango del 90% al 100%. Del total los 11 ítems de la categoría se afectan cuatro (4), dentro de estas afectaciones encontramos 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 concertados en los ciclos de menú, en la EP. Dpto. Sijin se registra que no hubo cumplimiento del menú# 3, el día del seguimiento se observa intercambio en el tiempo de comida desayuno, encontrándose que por la bebida programada agua panela con leche, se realizó entrega de café con leche (intercambio en la variedad), no se presenta soporte de socialización o Aval de la supervisión o interventoría. Mientras que en la EP. Maicao el ítem que corresponde al cumplimiento de las especificaciones técnicas de los componentes del menú, se afecta con 0% de cumplimiento por cuanto se observó que la fruta banano, se encontraba sobre madurada, por lo tanto, podía ser objeto de rechazo por parte de los PPL de las EP. En la EP. La Permanente de Valledupar, se afecta al contratista por no cumplir con el rotulado del panificado acorde a la Resolución 5109/05, ya que se observa que el producto no cuenta con el nombre en su empaque primario. Como ultima incidencia de esta categoría se registra en UT Ejupa Bas Cacique 10, que no hubo cumplimiento con la rotación de las bebidas, se observa que se realiza entrega de la misma bebida (jugo preparado mango) para la cena y para los refrigerios nocturnos bebida UHT de mango. Frente al resto de verificaciones se observa la publicación del ciclo de menú / acta de socialización, 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, el contratista diligencia el registro de las renuncias de alimentación o dietas. Para el periodo de abril se observa que los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación. 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 abril crece 6%, frente al mes anterior donde obtuvo 94 %, es decir para el corte del informe promedia con él 100%, no hubo hallazgos durante este corte del informe para ninguno de los centros transitorios de detención, se registra uso de dotación por parte de los manipuladores, esta se evidencia limpia y en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones requerida por la norma legal vigente. Los manipuladores cumplen con los certificados de manipulación en BPM y médicos vigentes. No aplica verificación del recurso humano adicional ofertado. Todos los centros de detención transitoria 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.

En general, se observa que la operación del suministro de alimentación por ración en los establecimientos de reclusión de la PPL, arroja resultados de porcentajes de cumplimiento en rangos adecuados a nivel global en los grupos, 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 30 de abril del año en curso, esta interventoría ha emitido un total de 1083 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 30 de abril del año en curso, 992 de estas notificaciones, equivalentes al 91,6%%, han finalizado y cerrado su trámite de seguimiento, para continuar con el proceso administrativo respectivo, mientras que el 8,4% restante que corresponde a 91 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 puede observar en la gráfica que precede el número de notificaciones discriminada por grupo, incluyendo su estado (cierre del tramite o abierta la notificación en curso del tramite). 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 com portamiento de estos hallazgos en los 17 grupos

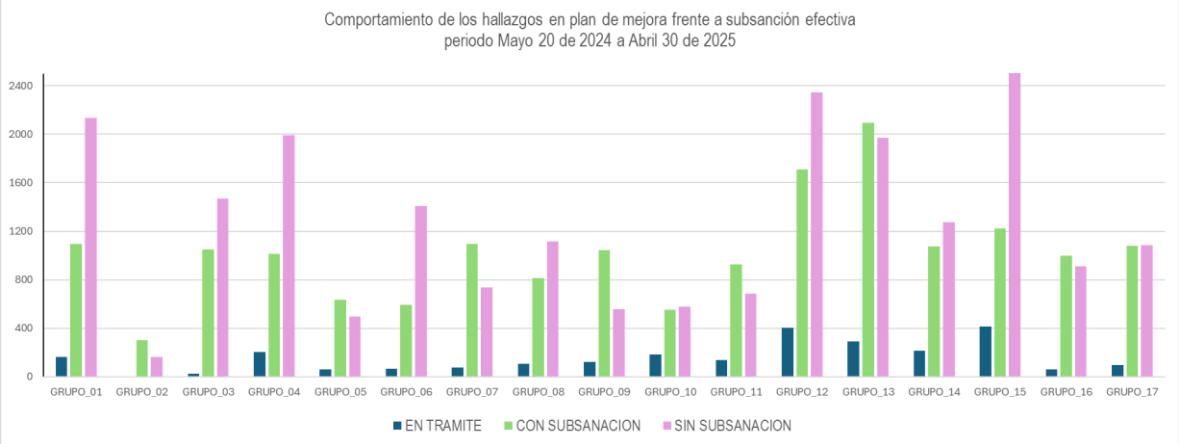
y las categorias con mayor insidencia de hallazgos sujetos a planes de mejora, durante la vigencia del contrato de interventoría. Es importante mencionar que los planes de mejora requeridos durante el mes de marzo y abril de 2025, se encuentran en plazos de respuesta, ejecución y posterior seguimiento

Estado General de los hallazgos requeridos – Planes de mejora

Durante el perido de ejecución del 20 de mayo del 2024 al 30 de abril del presente año, la Interventoría del Consorcio Interalimentos ha requerido para plan de mejora un total de 41.548 hallazgos distribuidos entre los 17 contratistas que son responsables de la operación de suministro de alimentos por ración actualmente. De estos hallazgos, el 93,6% (equivalente a 38.902 hallazgos) ya se encuentra cerrado el tramite de seguimeinto, aunque no necesariamente subsanados como se observa en la siguiente gráfica; mientras que el 6,4% restante de hallazgos (2.646) 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 marzo y abril del 2025; mientras que los hallazgos requeridos durante los meses desde mayo de 2024 a febrero 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:



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

En la gráfica que precede se puede 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 12,13 y 15 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 abril de 2025. Mientras que es de resaltar qué los grupos con menor cantidad de hallazgos requeridos corresponden al grupo 2, 5 y 10, 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 4.356 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 (1317 hallazgos), seguido por EPMSC LA CEJA (342 hallazgos) y CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (322 hallazgos), cabe indicar que la frecuencia de visitas mensual es mayor para COPED PEDREGAL. Algunos hallazgos evidenciados en los meses de marzo y abril 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 48.09% 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.

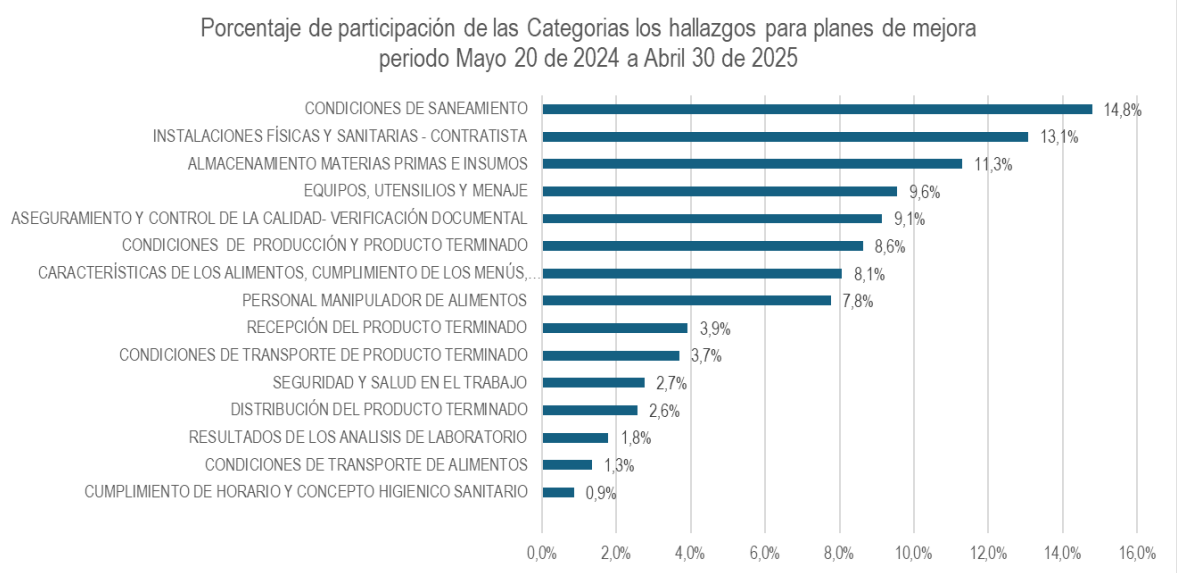
Para el caso del grupo 12, cuyo operador es el contratista ORNUA S.A.S., el grupo que le sigue con mayor número de hallazgos evidenciados en visitas de campo, que a su vez han sido remitidos en notificación de requerimiento de planes de mejora, con un total de 4.462 durante la ejecución de visitas de 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 (865 hallazgos), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (552 hallazgos) y EPMSC PUERTO BERRIO (364 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 marzo y abril 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 38.30% 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 4.314 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 (2.049 hallazgos), EPMSC ARAUCA (442 hallazgos) y EPMSC AGUACHICA (360 hallazgos); indicando que los hallazgos objeto de requerimiento generados para los meses de mayo de 2024 a febrero 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 marzo y abril 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 28.33 % 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.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 porcentaje 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
3/04/2025	CIA-6526-2025	SUMINISTRO DE DIETA TERAPEUTICA A PPL NOTIFICADOS POR EL OPERADOR SALUD CENTRAL UT EN EL ESTABLECIMIENTO CPMSGAC GACHETA
3/04/2025	CIA-6543-2025	Requerimiento Grupo 10 - EPMSC ARMENIA - Presencia de Cucarachas
3/04/2025	CIA-6549-2025	REQUERIMIENTO AL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR

FECHA	NUMERO DE RADICADO	ASUNTO
4/04/2025	CIA-6560-2025	REQUERIMIENTO POR INOBSERVANCIA DEL ESTANDAR Y PERFILES DE TALENTO HUMANO POR NÚMERO DE PPL EN EL CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR.
14/04/2025	CIA-6672-2025	Requerimiento de respuesta frente a los hallazgos de Contraloría, evidenciados en la visita al establecimiento CPMS BOGOTÁ LA MODELO, durante las fechas 10 y 11 de marzo de 2025.
14/04/2025	CIA-6673-2025	Requerimiento de respuesta frente a los hallazgos de Contraloría, evidenciados en la visita al establecimiento CPAMSMBOG EL BUEN PASTOR, durante el día 25 de marzo de 2025.
25/04/2025	CIA-6773-2025	Requerimiento Grupo 5 - CPMSMEL MELGAR - Solicitud PM tras visita de emisión de CHS
25/04/2025	CIA-6782-2025	Requerimiento Grupo 10 - EPMSC PACORA, RM PEREIRA, EPMSC PENSILVANIA y EPMSC SALAMINA - Solicitud PM tras visitas de Secretaría de Salud.
25/04/2025	CIA-6784-2025	Requerimiento Grupo 11 - COIBA IBAGUE (los 5 bloques), EPAMS LA DORADA, PLANTA EL LÍBANO y EPMSC PUERTO BOYACA - Solicitud PM tras visitas de Secretaría de Salud.
25/04/2025	CIA-6786-2025	Requerimiento Grupo 10 - EPMSC ARMENIA - Presencia de Cucarachas
25/04/2025	CIA-6788-2025	Requerimiento Grupo 10 - EPMSC CALARCÁ - Presencia de Cucarachas

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, 135 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

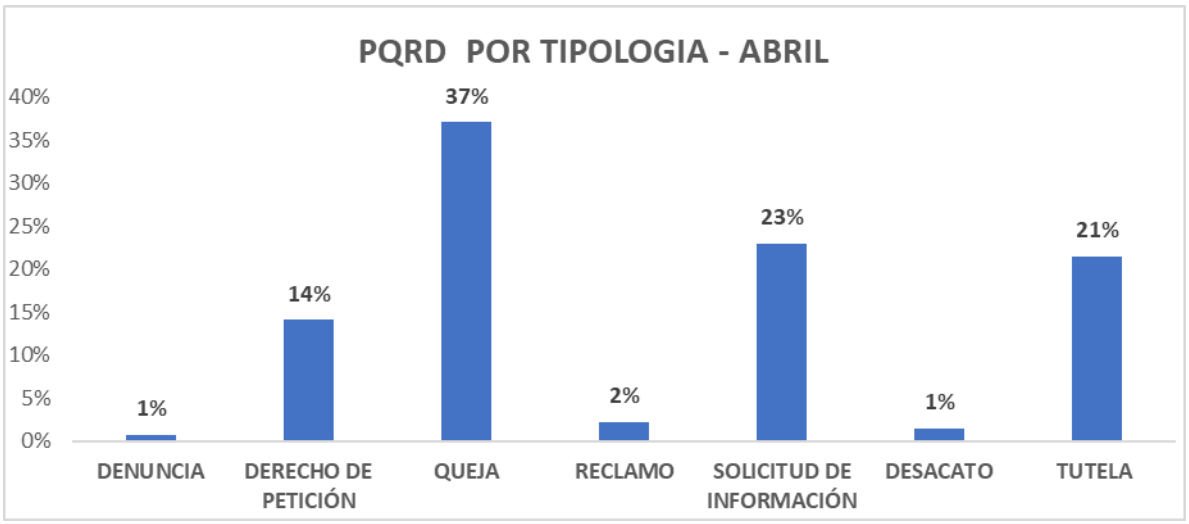
GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	TOTAL
1	G1 UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	14	32	19	29	35	31	0	0	0	1	171
1	G1 UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	0	0	0	0	0	0	0	13	41	40	31	25	150
2	G2 UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	1	1	0	4	1	0	0	1	1	0	11
3	G3 ARDIKO A&S SAS	0	5	8	16	9	7	8	2	3	5	9	6	78
4	G4 UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	2	12	12	10	3	4	1	2	4	1	66
5	G5 UT LOGISTIC FOOD	1	0	4	3	2	2	3	1	0	0	4	3	23
6	G6 UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	23	27	14	17	21	21	30	18	27	15	228
7	G7 UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10	7	36	10	16	8	6	6	11	11	131
8	G8 ARDIKO A&S SAS	1	2	1	9	6	5	2	3	0	4	6	1	40
9	G9 UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	21	17	5	17	14	8	20	12	14	19	185
10	G10 UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	5	10	10	5	6	10	7	7	8	5	76
11	G11 UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19	29	14	12	8	10	10	4	9	8	142
12	G12 ORNUA SAS	2	5	6	17	17	14	3	5	5	4	4	2	84
13	G13 UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	6	10	4	5	8	2	5	9	5	6	70
14	G14 UT MACSOL USPEC 2024	1	2	6	6	2	1	7	8	3	8	18	7	69
15	G15 UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	13	2	1	18	10	14	15	5	12	13	109
16	G16 CJVN S.A.S	3	2	1	3	0	2	0	1	1	0	3	1	17
17	G17 CJVN S.A.S	1	0	6	3	2	7	4	4	0	1	4	2	34
TODOS	TODOS	0	2	2	3	3	3	4	2	4	4	2	6	35
NA	No Aplica - No competencia	2	1	6	7	3	3	2	15	0	2	6	3	50
TOTAL, PQRD		70	88	154	214	159	171	155	162	151	132	178	135	1769

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 87% de las mismas, se encuentran 17 PQR en trámite y en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Distribución por Tipología.

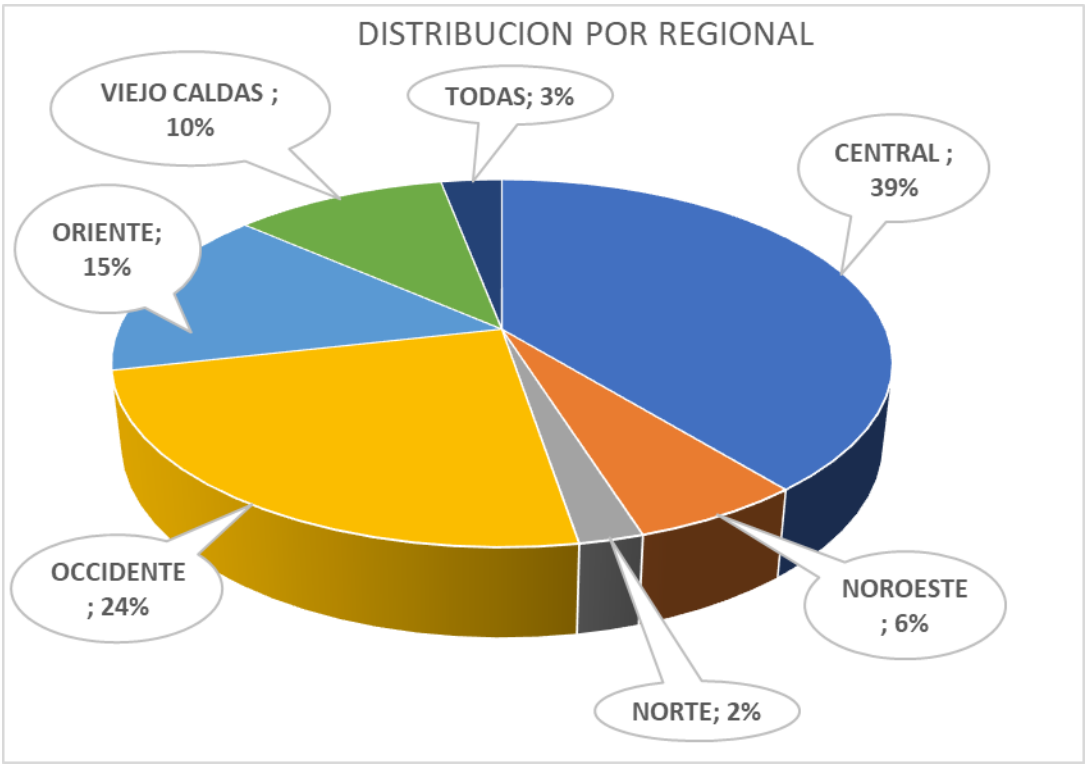
A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 37% corresponde a Quejas, el 23% a Solicitudes de información, el 21% a tutelas, el 14% derecho de petición, el 2% a reclamos, a desacatos y denuncias el 1% respectivamente, tal como se evidencia en la siguiente gráfica:



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 39% de PQRD recibidas; así mismo la Regional Occidente con el 24%, la regional Oriente con el 15%, Viejo Caldas 10%, Noroeste con el 6 % y Norte con el 2% respectivamente, de acuerdo a la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



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

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	5
	ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO	2
	ESTACION DE POLICIA TAMBO	2
	PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	1
GRUPO_02	EJECA	1
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CALI	1
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	1
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	4
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA	1
	GUARDACOSTAS	1
GRUPO_05	EP GUADUAS LA ESPERANZA	7
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	1
GRUPO_08	CAMISACS ACACIAS - RANCHO SARDINATA	1
	EC YOPAL	3
GRUPO_09	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
GRUPO_10	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS"	1
	EPMSC ARMENIA	2
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PEREIRA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	3
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA CTI	1
GRUPO_11	EPMSC HONDA	1
	PLANTA DE PRODUCCION LIBANO G11	1
GRUPO_12	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
	LAURELES	1
	MANRIQUE	2
	SAN JAVIER MEDELLIN	1
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	1
	COPED PEDREGAL - ALTA	1
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	1
	EPMSC LA CEJA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13	1
	SAN CRISTOBAL	2
GRUPO_15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	1
	EPMSC AGUACHICA	1
	ESTACION DE POLICIA GAULA- SAN RAFAEL	1
GRUPO_16	EPMSC CARTAGENA	2
	EPMSC SAN ANDRES	1
GRUPO_17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	13
Total general		86

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

CATEGORIA	EP	ERON	PLA	UT	Total general
DESABASTECIMIENTO MP		9			9
HORARIO	2	3			5
HUELGA		1			1
MEDIDA SANITARIA SDS		3			3
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	5	2			7
NO PAGO DE BONIFICACION PPL		1			1
OTROS	6	35	3		44
REPORTE ETA		1			1
SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	1	1			2
VISITA ENTES DE CONTROL		4	1		5
VISITA FALLIDA	2	5		1	8
Total general	**16**	**65**	**4**	**1**	**86**

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.

En la categoría de otros se encuentra las siguientes alertas: equipos y calderas en mal estado, presencia de vectores, suministro de alimentos no permitidos, 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 de 2024; a continuación, se presenta el consolidado de los 585 intercambios notificados por grupo y establecimiento durante el mes de ABRIL 2025:

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
GRUPO 1 - CTO 327-2023 - UT PENITENCIAROS 2023	**31**
EP ARCELETAS, EP BELLO HORIZONTE, EP BOLIVAR SUR	1
EP BELLO HORIZONTE- EP BOLIVAR SUR- EP ARCELETAS	1
ERON - CPAMSPY POPAYAN	13
ERON - CPMSTUL TULUAEP AGUA CLARA	4
ERON - DE POPAYAN	2
ERON - EPMSC EL BORDO	3
ERON - EPMSC IPIALES	2
ERON - EPMSC PASTOEP PERMANENTES, EP URI-FISCALIA	2
ERON - EPMSC TUMACO	1
ERON - EPMSC TUMACOEP GUARDA COSTA Y EP TUMACO	1
ERON - EPMSC TUQUERRES	1

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**31**
ERON - EPMSC BUGA	3
ERON - EPMSC CAICEDONIA	1
ERON - EPMSC CALI	10
ERON - EPMSC CALI Agua blanca, Junín, terrón, fray Damián san Nicolás	1
ERON - EPMSC CALIEP AGUABLANCA-JUNIN-FRAY DAMIAN PCC SAN NICOLAS Y TERRON	1
ERON - EPMSC CALIESTACIONES DE TERRON, JUNIN, AGUA BLANCA, FRAY DAMINAN SAN NICOLAS	1
ERON - EPMSC SEVILLAEPMSC Sevilla	1
PLANTA EXTERNA PORVENIR	13
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**38**
ERON - COJAM JAMUNDI(UT - COJAM JAMUNDI) grupo 3	25
ERON - CPAMSPAL PALMIRA	3
ERON - CPAMSPAL PALMIRAEP PALMIRA - EP GINEBRA	2
ERON - CPAMSPAL PALMIRA servicio principal y EP	1
ERON - EPMSC CARTAGO	3
ERON - EPMSC SANTANDER DE QUILICHAOEPMSC Y EP	3
ERON - EPMSC SILVIA	1
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**32**
ERON - EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	6
ERON - EPMSC EL GUAMOEP-GUAMO	1
ERON - EPMSC FLORENCIAUT CUNDUY	1
ERON - EPMSC FLORENCIAUT UNIDOS USPEC 2024	3
ERON - EPMSC GARZONGARZON	4
ERON - EPMSC NEIVA	9
ERON - EPMSC PITALITOEp Pitalito	8
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	**34**
ERON - CPMS ESPINALEP Y ERON ESPINAL	1
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGAEP Y ERON	6
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGAESTACION DE POLICIA	1
ERON - EP GUADUAS LA ESPERANZAERON - EP GUADUAS LA ESPERANZA, EP PTO BOGOTÁ, EP GUADUAS Y EP LA PAZ	11
ERON - EPMSC CHAPARRALERON - EP	4
ERON - EPMSC GIRARDOTERON	3
ERON - EPMSC VILLETAERON	7
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP Zipaquirá - EP Cajicá	2
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**26**
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTA	26
GRUPO 7 - CTO 333-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**20**
ERON - CPMS BOGOTA LA MODELO	6
ERON - CPMSLME LA MESA	1
ERON - CPMSUBA UBATE	1
ESTACIONES DE POLICIA GRUPO 7	12

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**16**
ERON - CPMSACS ACACIASESTACION POLICIA ACACIAS	6
ERON - CPMSPDA PAZ ARIPORO	5
ERON - EC YOPAL	2
ERON - EPMSC GRANADA	1
ERON - EPMSC VILLAVICENCIO	2
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	**37**
ERON - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	7
ERON - CPMS TUNJA	1
ERON - CPMSCHO CHOCONTAEP CHOCONTA	1
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 1 ALTA	13
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 2 MEDIANA	5
ERON - EPMS RAMIRIQUI	3
ERON - EPMSC DUITAMA	1
ERON - EPMSC SOGAMOSO	6
GRUPO 10 - CTO 336-2023 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	**7**
ERON - EPMSC MANIZALES	3
ERON - EPMSC PEREIRA	4
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**27**
ERON - COIBA IBAGUEUT IBAGUE	1
ERON - EPAMS LA DORADACPAMS DORADA	25
ERON - EPMSC HONDA	1
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	**39**
EP BELEN	1
Ep Candelaria	1
EP LAURELES-EP CANDELARIA	1
EP LOS GOMEZ	1
EP MANRIQUE-EP VILLA HERMOSA	4
EP POPULAR	1
EP SABANETA	1
EP SIJIN	1
EP. BUENOS AIRES	1
EP. CALDAS	1
EP. POPULAR	1
EP. SABANETA	1
ERON - CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	3
ERON - EPMSC JERICO	2
ERON - EPMSC MEDELLIN	8
ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	2
ERON - EPMSC SANTA BARBARAep. Versalle**s** y ep montebello	3
ERON - EPMSC TAMESIS	3
ESTACION DE POLICIA VENECIA	1

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
PLANTA EXTERNA	2
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	**29**
ERON - COPED PEDREGALUT ALIMENTACÓN INTEGRAL USPEC	9
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	8
ERON - CPMSSDO SANTO DOMINGO	3
ERON - EPMSC ANDES	2
ERON - EPMSC CAUCASIA	1
ERON - EPMSC LA CEJA	1
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	2
ERON - EPMSC SONSON	1
PLANTA DE PRODUCCIÓN GRUPO 13	2
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**30**
ERON - CPMS BUCARAMANGAUT	6
ERON - EPAMS GIRON	12
ERON - EPMSC BARRANCABERMEJAEP GRANJAS	1
ERON - EPMSC SOCORROCPMS Socorro	2
ERON - EPMSC VELEZEP BARBOSA	2
PLANTA EXTERNA BUCARAMANGA	7
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**133**
ERON - COCUC CUCUTA	62
ERON - EPMSC AGUACHICAERON - ESATCIÓN DE POLICIA	19
ERON - EPMSC ARAUCAERON - ESATCIÓN DE POLICIA	25
ERON - EPMSC OCAÑAERON - ESATCIÓN DE POLICIA	12
ERON - EPMSC PAMPLONAERON	15
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**29**
EP **BARRANCO** DE LOBA	1
ERON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	2
ERON - EPMSC BARRANQUILLA	4
ERON - EPMSC CARTAGENA	7
ERON - EPMSC MAGANGUE	2
ERON - EPMSC MONTERIA	4
ERON - EPMSC SAN ANDRES	2
ERON - EPMSC SINCELEJO	5
ERON - EPMSC TIERRALTA	2
GRUPO 17 - CTO 343-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**26**
CPAMS - EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10) EP PERMANENTE	3
ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	3
ERON - EPMSC EL BANCOEP BANCO	2
ERON - EPMSC RIOHACHAEP RIOHACHA	8
ERON - EPMSC SANTA MARTA	5
ERON - EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	5

Posterior a la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la interventoría emitió observaciones sobre el 18% (107) de los intercambios notificados por las siguientes causas:

ITEM	%	OBSERVACIÓN
1	40% (43)	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	17% (18)	Entrega de alimentos no acorde con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 1. COMPOSICIÓN DE LA MINUTA, Tablas de Características de cada componente y en el Anexo N4. FORMATOS DE NUTRICION 2023, Hojas N-N003 Y N-N004- Lista de intercambios Hombres y Mujeres o incluido dentro del listado de alimentos prohibidos de la Hoja N-N010 del mismo anexo.
4	22% (24)	Observación 1 y 2
5	7% (7)	Observación 1 y 3

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

2.2.23 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

<u>Ejecución del cumplimiento microbiológico de los contratistas</u>

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 30 de abril 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 22 de marzo al 21 de abril; 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 abril 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 Andino Colombiano	2
2	UT Compromiso por la Dignidad	2
3	Ardiko A&S SAS	1
4	UT Unidos USPEC 2024	4
5	UT Logistic Food	2
6	UT Nutriendo USPEC 2024	1
7	UT Nutriendo USPEC 2024	5
8	Ardiko A&S SAS	3
9	UT Andino Colombiano	4
10	Unión Temporal Calidad y Vida	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	3
12	ORNUA SAS	6
13	UT Alimentación Integral	7
14	UT MACSOL USPEC 2024	5
15	UT Unidos USPEC 2024	1
16	CJVN SAS	3
17	CJVN SAS	4
TOTAL	59	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 1 y al 30 de abril 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.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

Ejecución Muestras de Alimentos del 1 al 30 de abril 2025

Para el periodo de ejecución del 1 al 30 de abril 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	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
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
3	ARDIKO A&S	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		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	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	7
		Derivados Cárnicos	7
		Ensalada cruda	7
		Jugos de fruta	7
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	7
		Queso fresco	7
14	UT MACSOL USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
15	UT UNIDOS USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
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	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
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 1 al 30 de abril, 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 ANDINO COLOMBIANO	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
3	ARDIKO A&S	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
4	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
5	UT LOGISTIC FOOD	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
6	UT LOGISTIC FOOD	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
8	ARDIKO A&S SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
9	UT ANDINO COLOMBIANO	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	ORNUA SAS	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	Frotis de Superficies	7
		Frotis de Manos	7
		Ambiente	7
		Agua potable MB	7
		Agua potable FQ	7
14	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
15	UT UNIDOS USPEC 2024	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
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	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 22 de marzo al 21 de abril, 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 22 de marzo al 21 de abril 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	18
3	Ardiko A&S SAS	30
4	UT Unidos USPEC 2024	13
5	UT Logistic Food	30
6	UT Nutriendo USPEC 2024	6
7	UT Nutriendo USPEC 2024	36
8	Ardiko A&S SAS	12
9	UT Andino Colombiano	12
11	UT MACSOL USPEC 2024	18
12	ORNUA SAS	30
13	UT Alimentación Integral	30
14	UT MACSOL USPEC 2024	24
15	UT Unidos USPEC 2024	6
16	CJVN SAS	18
17	CJVN SAS	6
TOTAL	307	

Teniendo cuenta lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a la toma de muestras microbiológicas de alimentos según lo establecido en el anexo técnico de interventoría en donde se solicita realizar la toma de muestras de derivados cárnicos, ensalada cruda, jugos de fruta, leche entera o descremada o deslactosada UHT, leche en polvo, quesos frescos, y proteicos como pollo, carne, pescado, huevos y/o verduras cocidas; se dio cumplimiento a 6 muestras de alimentos correspondiente a los muestreos de rutina que se incluyen en el presente informe, con respecto al periodo del 22 de marzo al 21 de abril.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 22 de marzo al 21 de abril, 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 Andino Colombiano	15
2	UT Compromiso por la Dignidad	15
3	Ardiko A&S SAS	25
4	UT Unidos USPEC 2024	9
5	UT Logistic Food	25
6	UT Nutriendo USPEC 2024	5
7	UT Nutriendo USPEC 2024	30
8	Ardiko A&S SAS	10
9	UT Andino Colombiano	10
10	Unión Temporal Calidad y Vida	15
11	UT MACSOL USPEC 2024	25
12	ORNUA SAS	25
13	UT Alimentación Integral	20

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
14	UT MACSOL USPEC 2024	5
15	UT Unidos USPEC 2024	15
16	CJVN SAS	5
17	CJVN SAS	15
TOTAL	254	

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 22 de marzo al 21 de abril

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

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

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 22 de marzo al 21 de abril

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UT ANDINO COLOMBIANO	93.25%
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	100%
3	ARDIKO A&S SAS	88.43%
4	UT UNIDOS USPEC 2024	95.5%
5	UT LOGISTIC FOOD	85.58%
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	100%
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	85.37%
8	ARDIKO A&S SAS	91%
9	UT ANDINO COLOMBIANO	79.75%
11	UT MACSOL USPEC 2024	78.14%
12	ORNUA S.A.S.	82%
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	85.86%
14	UT MACSOL USPEC 2023	68.5%
15	UT UNIDOS USPEC 2024	100%
16	CJVN SAS	88.75%
17	CJVN SAS	82%

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 22 de marzo al 21 de abril, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UT Penitenciarios 2023 grupo 1, UT Compromiso Por La Dignidad grupo 2, UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6, Ardiko A&S grupo 8 y UT Unidos USPEC 2024 grupo 15, cabe resaltar que los grupos antes mencionados están dentro de la categoría de CUMPLE, los grupos 2, 6 y 15 obtuvieron el 100% de cumplimiento.

Por otra parte, los contratistas, Ardiko A&S grupo 3, UT Logistic Food grupo 5, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7, UT Andino Colombiano grupo 9, Macsol USPEC 2024 grupo 11, Ornua SAS grupo 12, UT Alimentación Integral grupo 13, UT Macsol UPSEC 2024 grupo 14, por último CJVN SAS grupo 16 y grupo 17, en 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, 2 y 4, 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 22 de marzo al 21 de abril

Para el periodo comprendido entre el 22 de marzo al 21 de abril, se presenta un total de 61 muestras no conformes, lo que indica que de los 561 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 10.87% 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 22 de marzo al 21 de abril

Durante el periodo del 22 de marzo al 21 de abril se reportaron por parte del laboratorio un total de 11 muestras con una presencia de los patógenos como E. coli y Staphylococcus aureus coagulasa la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con *E.coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
7	Producto Terminado: Pollo Dorado	*E.coli*
14	Producto Terminado: Carne de Res al Pimenton	*E.coli*
9	Producto Terminado: Ensalada Arveja con Zanahoria	*E.coli*
9	Producto Terminado: Arroz	*E.coli*
9	Producto Terminado: Jugo	*E.coli*
7	Producto Terminado: Carne de Res	*E.coli*
11	Producto Terminado: Ensalada Cruda (Lechuga, Zanahoria)	*E.coli*

Para el periodo del 21 marzo al 21 de abril, se reportaron por parte del laboratorio un total de 11 muestras con un presencia de patógenos, en donde el microorganismo con mayor presencia fue E.coli el cual se presentó 7 resultados en las siguientes muestras y contratistas: UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7 en dos muestras de componente proteico , UT Andino Colombiano grupo 9 en una muestra de ensalada, una de arroz y una muestra de jugo, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11 en una muestra de ensalada y UT Macsol USPEC con una muestra de componente proteico



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

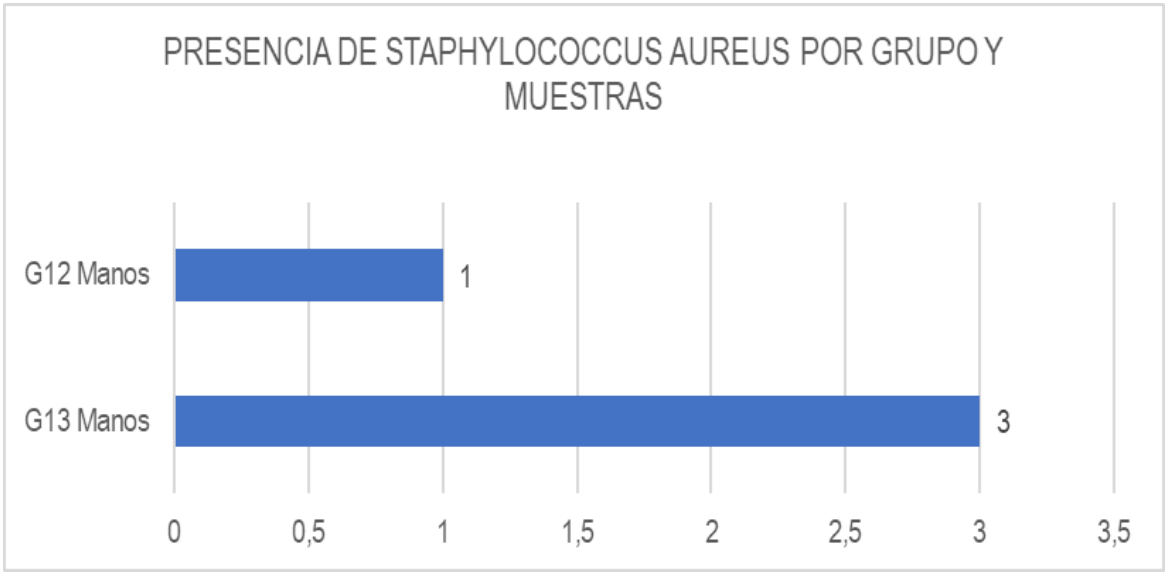
Es importante mencionar que de las 11 muestras con patógenos E.coli ocupa el 64%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de E.coli ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias 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
13	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: LORENA CARDONA	Staphylococcus aureus coagulasa positiva
13	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: MELISSA ARISTIZABAL	Staphylococcus aureus coagulasa positiva
13	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: JESÚS ALEJANDRO ORTÍZ	Staphylococcus aureus coagulasa positiva

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PATÓGENO
12	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: CRISTIAN HINCAPIE	Staphylococcus aureus coagulasa positiva

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 22 de marzo al 21 de abril fue Staphylococcus aureus coagulasa positiva el cual se evidenció en las siguientes muestras y contratistas, para grupo 12 ORNUA SAS en donde se reportó una muestra no conforme de frotis de manos del personal manipulador, así mismo, para el grupo 13 operado por el contrista UT Alimentación Integral se obtuvieron resultados con este microorganismo en tres muestra de frotis de manos de manipulador, para un total de 4 muestras en las que se evidenció la presencia de este microorganismo.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

Es importante mencionar que de las 11 muestras con patógenos Staphylococcus aureus coagulasa positiva ocupa el 36.66%, 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.

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 marzo y se realizó el respectivo seguimiento de estas en el mes de abril, lo anterior se relaciona a continuación:

MARZO			ABRIL
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
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*	No Evidenciado
14	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CEBOLLA TOMATE (PICO DE GALLO)	*Escherichia coli*	No Evidenciado
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*Escherichia coli*	No Evidenciado
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*Escherichia coli*	No Evidenciado
8	AGUA POTABLE GRIFO LAVA PLATOS 1	*Escherichia coli*	No Evidenciado
12	AGUA POTABLE GRIFO ÁREA DE LAVADO	*Escherichia coli*	No Evidenciado
6	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO	*Escherichia coli*	No Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: PESCADO BAGRE BASA FRITO	*Escherichia coli*	No Evidenciado
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	No Evidenciado
8	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: BAUDILIO MICOLTA	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	No Evidenciado
10	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: JULIO RODRÍGUEZ	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	No Evidenciado
5	MATERIA PRIMA: QUESO JOVALU	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	No Evidenciado
10	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: LUISA SÁNCHEZ	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	No Evidenciado
10	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: EDGAR ADRIAN VASQUEZ	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	No Evidenciado
10	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*	No Evidenciado
8	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (CEBOLLA Y TOMATE)	*Listeria monocytogenes*	No Evidenciado
10	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*	No Evidenciado
10	MATERIA PRIMA: SALCHICHA	*Listeria monocytogenes*	No Evidenciado
10	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de ABRIL al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que en la totalidad de las muestras el patógeno reportado en el mes anterior no fue evidenciado nuevamente.

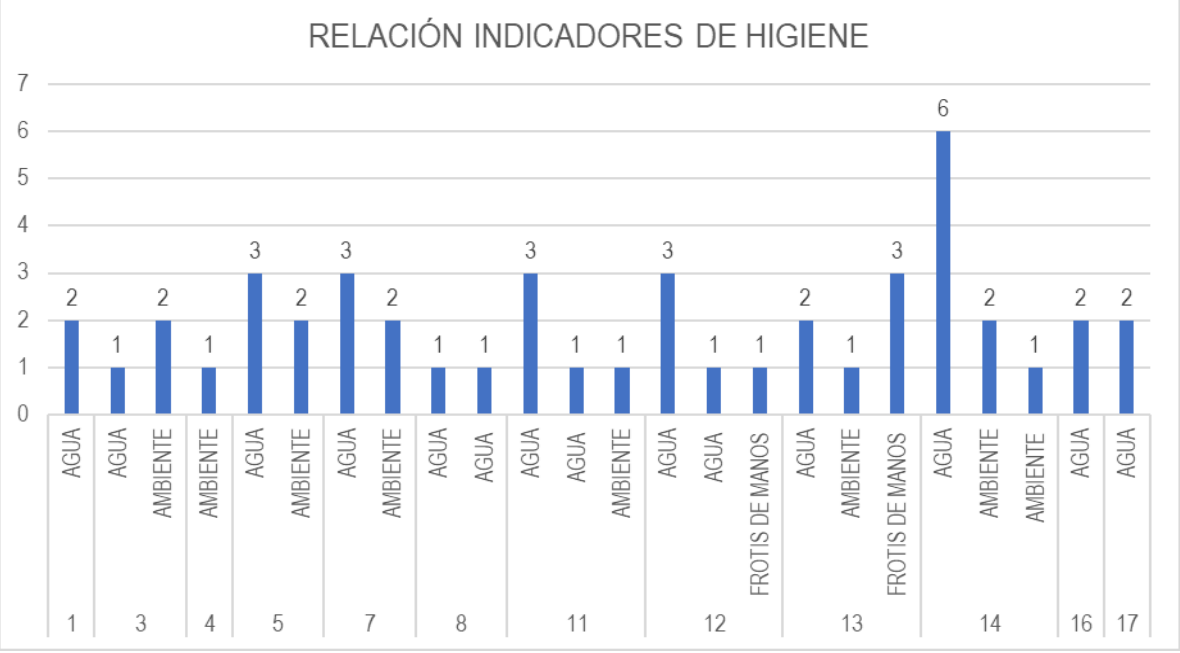
Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 22 de marzo al 21 de abril

Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 47 muestras con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 77.049 % del total de muestras no conformes presentadas durante el periodo.

En cuanto a microorganismos indicadores de higiene se presentaron recuentos fuera de norma para Mesófilos aerobios, mohos y levaduras en 12 muestras de tipo ambiental, Coliformes Totales en 15 muestras de agua potable; y finalmente 4 muestras de frotis de manos con recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva; para un total de 31 muestras con microrganismos indicadores de calidad higiénica deficiente.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 11 muestras por resultados no conformes en cloro residual, 3 con el parámetro de pH fuera de los límites establecidos por la normatividad , 2 muestras con desviación para el parámetro color aparente y 1 muestra con turbiedad, para un total de 18 muestras con parámetros fisicoquímicos fuera de los establecido en la Resolución 2115.

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



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

Como se evidencia, en la ilustración anterior, en el grupo 14 el cual corresponde al contratista UT Macsol USPEC 2024 fue uno de los grupos en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a 6 muestras de agua potable en donde se presentó

recuento elevado de coliformes totales, 3 muestras de ambiente, 2 de las cuales presentaron recuento de aerobios mesófilos y una en la cual se evidenció recuento de mohos, y por ultimo 2 muestras de agua con desviación para el parámetro cloro residual de acuerdo a lo establecido en la resolución 2115 de 2007. 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 caso del grupo 13 operado por UT Alimentación Integral en donde se presentaron 6 muestras de condiciones higiénico sanitarias no conformes las cuales corresponden a 3 muestras de frotis de manos con *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, 2 muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales y 1 muestra ambiental con recuento elevado de aerobios mesófilos.

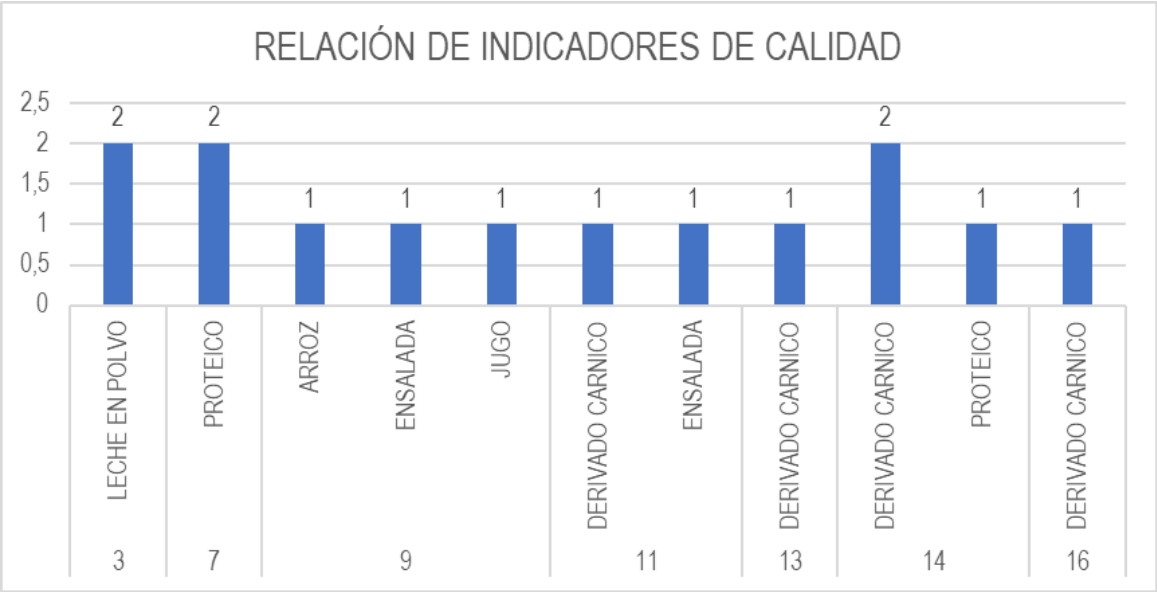
Por otro lado, para los grupos 5, 7, 11 y 12 fueron los grupos donde se presentaron 5 muestras entre agua y ambientes no conformes, en las cuales se evidenciaron incumplimientos por recuento elevado de coliformes totales, cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja 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.

En cuanto a los grupos 8, 16 y 17 cada uno presento 2 muestras no conformes, igualmente, para los grupos 1 y 4 se obtuvo para cada uno un resultado no conforme.

Se resalta los grupos 2, 6, 9, 13 y 15, en los cuales no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

Indicadores de Calidad del periodo del 22 de marzo al 21 de abril

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 22 de marzo al 21 de abril, se presentaron 14 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.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 22 de marzo al 21 de abril los indicadores de calidad ocupan el 22-95% de estos hallazgos.

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

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

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

Es importante resaltar la ausencia de estos indicadores en los grupos 1, 2, 4, 5, 6, 8, 12, 15 y 17, sin embargo, si es de gran importancia continuar realizando controles operativos y preoperativos en toda la cadena de producción, con el objetivo de mitigar su presencia.

Consolidados casos de atención de ETAS.

Para el presente periodo, el 23 de abril se notifica a la interventoría que el 21 de abril se presenta una posible ETA, en el ERON - COPED PEDREGAL operado por el contratista UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL, por cual se realizó toma de muestras de las contramuestras relacionas a continuación:
Tabla. Relación de ETAS presentadas en el mes de abril

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
21-04-2025	ERON - COPED PEDREGAL	Arroz Blanco Cocido	Conforme
		Carne de Cerdo Dorado	Conforme
		Jugo de Mandarina	Conforme
		Jugo de Mango	Conforme
		Ensalada de Tomate y Cebolla	Conforme
		Carne De Pernil De Pollo En Salsa Criolla	Conforme
		Producto Terminado: Colada de Avena Con Leche	Conforme
		Materia Prima: Pan Mogolla Integral	Conforme
		Agua Potable área De Conteo	Conforme
		Agua Potable área De Conteo FQ	Conforme

Como se puede evidenciar resultados conformes en la totalidad de las muestras tomadas por parte del laboratorio contratado por parte de la Interventoría, por lo que se puede deducir que los alimentos entregados en el servicio de alimentación no tienen relación con los síntomas presentados por las personas privadas de la libertad.

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 MARZO 2025, 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	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA MARZO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS MARZO EN FORMATO N-N012
1	CPAMSPY POPAYAN	158	1
1	EPMSC IPIALES	62	1
1	EPMSC PASTO	49	1
3	EPMSC BUENAVENTURA	39	2
3	EPMSC CARTAGO	101	2
3	EPMSC SILVIA	8	1
4	EPMSC EL GUAMO	9	9
4	EPMSC GARZON	10	1
4	EPMSC NEIVA	70	8
5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	167	1
5	EPMSC CHAPARRAL	27	1

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA MARZO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS MARZO EN FORMATO N-N012
6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	6	6
6	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	6	6
7	CPMS CHIQUINQUIRA	24	17
7	CPMSGAC GACHETA	5	1
7	CPMSMOQ MONIQUIRA	9	5
7	CPMSUBA UBATE	9	2
7	EPMSC CAQUEZA	9	3
7	EPMSC GUATEQUE	7	3
7	EPMSC LETICIA	16	16
7	PLANTA EXTERNA	17	3
8	EJEYO	1	1
8	CPMSPDA PAZ ARIPORO	6	6
8	EC YOPAL	115	4
8	EPMSC GRANADA	16	9
9	EPMSC SOGAMOSO	50	1
10	EPMSC PACORA	7	7
10	EPMSC PEREIRA	115	1
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	182	107
12	EPMSC BOLIVAR	6	2
12	EPMSC ISTMINA	10	2
12	EPMSC JERICO	12	2
12	EPMSC MEDELLIN	173	92
12	EPMSC PUERTO BERRIO	27	5
12	EPMSC TAMESIS	4	1
13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	40	2
13	CPMSSDO SANTO DOMINGO	9	5
13	EPMSC ANDES	18	8
13	EPMSC CAUCASIA	23	4
13	EPMSC LA CEJA	3	3

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA MARZO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS MARZO EN FORMATO N-N012
13	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	12	6
13	EPMSC SONSON	20	10
13	EPMSC YARUMAL	28	6
15	COCUC CUCUTA	HOMBRES: 155 RM: 51	2
15	EPMSC AGUACHICA	20	4

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 30 de ABRIL se realizaron 152 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 114 establecimientos como se muestra a continuación:

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_01	CPAMSPY POPAYAN	3
	CPMSTUL TULUA	2
	EPMSC EL BORDO	2
	EPMSC TUMACO	1
	DE POPAYAN	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
	EPMSC TUQUERRES	1
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
Total, **GRUPO_01**		12
GRUPO_02	EPMSC CALI	2
	EPMSC BUGA	2
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC SEVILLA	1
	EJECA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
Total, **GRUPO_02**		9
GRUPO_03	CPAMSPAL PALMIRA	3
	COJAM JAMUNDI	3
	EPMSC SILVIA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC BUENAVENTURA	1
Total, **GRUPO_03**		10
GRUPO_04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC FLORENCIA	2
	EPMSC NEIVA	1
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC PITALITO	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC GARZON	1
Total, **GRUPO_04**		9
GRUPO_05	EP GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC CHAPARRAL	1
	EPMSC VILLETA	1
	EPMSC GIRARDOT	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMS ESPINAL	1
Total, **GRUPO_05**		8
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4
Total, **GRUPO_06**		4
GRUPO_07	CPMS BOGOTA LA MODELO	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	EJECO	1
Total, **GRUPO_07**		3
GRUPO_08	CPMSACS ACACIAS	2

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
	CAMISACS ACACIAS	2
	EC YOPAL	2
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
	EPMSC GRANADA	1
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EJEYO	1
Total, **GRUPO_08**		10
GRUPO_09	EPAMSCAS COMBITA	4
	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	EPMSC DUITAMA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
	CPMS TUNJA	1
	EPMS RAMIRIQUI	1
Total, **GRUPO_09**		13
GRUPO_10	EPMSC PEREIRA	1
	MANIZALES	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC ANSERMA	1
	DE ARMENIA	1
	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**		13
GRUPO_11	COIBA IBAGUE	3
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC LIBANO	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	EPMSC FRESNO	1
Total, **GRUPO_11**		9
GRUPO_12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	3
	EPMSC MEDELLIN	3
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC QUIBDO	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC TAMESIS	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
Total, **GRUPO_12**		13
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	3
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC LA CEJA	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	1
Total, **GRUPO_13**		12
GRUPO_14	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC VELEZ	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMS SAN GIL	1
	EPAMS GIRON	1
	EPMSC MALAGA	1
Total, **GRUPO_14**		6
GRUPO_15	COCUC CUCUTA	2
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
Total, **GRUPO_15**		6
GRUPO_16	EPMSC BARRANQUILLA	2
	EPMSC SINCELEJO	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN MONTERIA - CJVN SAS G16	1
	EPMSC TIERRALTA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	1
	EPMSC MAGANGUE	1
	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC SAN ANDRES	1
Total, **GRUPO_16**		9
GRUPO_17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC SANTA MARTA	1
	EPMSC EL BANCO	1
	EPMSC RIOHACHA	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
Total, **GRUPO_17**		6
Total, **general**		152

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 ABRIL.**

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 ABRIL 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_01	EPMSC PASTO	1
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI	4
GRUPO_04	EPMSC FLORENCIA	1
GRUPO_04	EPMSC NEIVA	1
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	22
GRUPO_10	PEREIRA	1
GRUPO_10	DE ARMENIA	3
GRUPO_11	COIBA IBAGUE	6
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	11
GRUPO_15	COCUC CUCUTA	10
GRUPO_17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1

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

Locación	Fecha Visita	Descripción
EPAMSCAS VALLEDUPAR	2025-04-23	Se evidencia cumplimiento en la preparación y entrega de los alimentos para las dietas de gestantes, cumpliendo estas con lo descrito en el manual de dietas terapéuticas
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-04-23	Se observa que se cumple con lo establecido en el manual dietario y la entrega de refrigerios

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

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 30 de abril 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 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*

No	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
		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 abril 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, la interventoría en el mes de abril de 2025 recibió las siguientes solicitudes de limitación de equipos. A continuación, se describe el estado de cada de uno de ellos 1. **Grupo 1 -UNION TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO**: El contratista el 1 de abril radico solicitud de limitación de equipos para la totalidad de los establecimientos de grupo 1. Posterior al proceso de validación, la interventoría el 10 de abril, solicitó al contratista aclarar las estrategias de reemplazo de cada uno de los equipos que presentaban limitación y adjuntar fichas técnicas. Frente a lo mencionado el contratista, emitió respuesta el 21 de abril/25. La interventoría se encuentra en proceso verificación y emisión de concepto. 2. El contratista, el 8 de abril de 2025**, el contratista CJVN,** el 8 de abril de 2025, genera ALCANCE A CJVNOF 0107-2025, MODIFICACIÓN A OFERTA PARA EL EPMSC-RIOHACHA A LA LIMITACIÓN ESPACIOS FRENTE AL ANEXO No.5 del GRUPO _17, en el cual indica desde el pasado 15 de febrero del 2025 no está ejecutando la alimentación de la PPL que se encuentra ubicada en la Estación de Policía de Maicao dado que este inicio la ejecución de una tercerización, lo que quiere decir que el parte del ERON se redujo a un total de 755 PPL. Por lo anterior, propone reemplazar los dos sartenes basculantes por 1 estufa adicional y 1 bandeja de sobreponer. La interventoría, posterior al proceso de validación, emitió concepto el 16 de abril de 2025 mediante CIA-6621-2025, concluyó que el contratista CJVN S.A.S CUMPLIÓ CON LA ESTRATEGIA PROPUESTA de las alternativas ofrecidas para el cumplimiento del servicio de alimentación EPMSC RIOHACHA en materia de Equipos Mínimos Requeridos (Anexo No. 5). 3. **El contratista Ardiko, suministros y servicios, del grupo 3,** el 14 de abril radica solicitud de formalización de bandejas del Bloque 4 del COJAM JAMUNDÍ. La interventoría posterior al proceso de validación, el 15 de abril, envía solicitud de subsanación en el cual requiere el reporte de la limitación de espacio para la instalación de los equipos requeridos bandejas de sobreponer, así como la estrategia de reemplazo. Frente a lo mencionado, el contratista solicita prorroga para emitir respuesta hasta el 23 de abril de 2025. El contratista radica subsanación en la fecha establecida y la interventoría posterior al proceso de la verificación solicitó al contratista aclaración relacionada con las especificaciones de las bandejas. El contratista se encuentra en tiempos de respuesta. 4. **El contratista Ardiko, suministros y servicios, del grupo 8**, el 14 de abril solicitó aval para implementar estrategia de reemplazo para el Sartén basculante en el establecimiento de Granada. Frente a lo mencionado y posterior al proceso de validación, la interventoría el 21 de abril solicito subsanar ajuste en el oficio de solicitud dado que se encuentra fechado. El operador ajusta el documento el mismo día de la solicitud. En consecuencia, la interventoría notificara en el mes de mayo /25 la aprobación de la estrategia mediante CIA-6776-2025 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 Fria.
G. Área de Almacenamiento de Fruver.
H. Área de Prealistamiento Fruver.
I. Área de Prealistamiento de Carnes
J. Área de Producto no conforme Fruver
K. Área de Lavado de Utensilios
L. Área de Alistamiento de dietas
M. Área de Empaque
N. Área de Canastillas, Cambros, y almacenamiento de Utensilios
O. Área de Despacho
P. Área de Productos de Aseo
Q. Área de Vestieres
R. Área de Baños
S. Área de Depósito Temporal de residuos sólidos.

El plano deberá presentarse debidamente firmado por un arquitecto del cual debe adjuntarse tarjeta profesional. Adicionalmente, el proponente deberá adjuntar al plano una ficha técnica en la que se relacione el metraje de la planta, áreas con las que cuenta, dirección de la planta y capacidad instalada en equipos con los que cuenta para llevar a cabo la operación. El suministro del servicio deberá ser acreditado según lo descrito en el numeral 3, de la Planta de producción externa y concepto técnico sanitario (IVC), requeridos en los Requisitos Técnicos Mínimos Habilitantes
NOTA 2. En los ERON en donde los servicios de alimentación o "ranchos" se encuentren por cualquier razón fuera de operación y no es posible reubicar el servicio dentro del establecimiento, se relacionan en el Anexo No. 21 Establecimientos en Contingencia como Contingencia Planta Externa, en estos casos, los contratistas deberán ejecutar la prestación del servicio desde una planta externa en la ciudad del ERON donde se presenta la contingencia, en consonancia con lo establecido en el Anexo No. 20 Oferta Técnica Mínima, la cual a pesar de no ser parte de los requisitos habilitantes, debe estar a disposición del servicio desde el primer día de inicio de los contratos, en los establecimientos que aplique.

NOTA 3. El parte incluido en cada grupo es una cantidad estimada, es decir, puede aumentar o disminuir en la ejecución del contrato, dependiendo de las necesidades de la USPEC y del servicio, situación que será verificada diariamente entre el contratista y el INPEC de acuerdo al parte diario. El presupuesto de cada grupo corresponde al costo final de la prestación del servicio, más la provisión por eventos de contingencias conforme se detalla en el presente documento, durante el plazo de ejecución previsto desde la fecha de inicio de la prestación del servicio en cada establecimiento, hasta el 31 de diciembre de 2024, a excepción de los centros de reclusión transitoria, los cuales se tienen proyectados hasta el 30 de junio de 2024.

NOTA 4. La entidad por intermedio de la Dirección de Infraestructura, tiene programadas acciones de intervención en algunos establecimientos durante la ejecución del contrato, que implican en algunos casos la imposibilidad de utilizar las instalaciones de prestación del servicio "rancho", para lo cual se debe dar aplicación a lo establecido en la oferta técnica mínima. Así mismo, existen otros eventos contingentes que pueden alterar, entorpecer o imposibilitar el desarrollo normal de la prestación del servicio.

NOTA 5. Los precios fijados desde la firma del contrato podrán ser revisados y modificados por las partes, en los casos previstos por la ley debidamente soportados y tras la verificación de la disponibilidad presupuestal de la entidad. En caso de existir interventoría esta deberá dar concepto y aprobación para avalar el ajuste.
La USPEC podrá solicitar a los contratistas durante la ejecución, la entrega de alimentos o la prestación del servicio, en cantidades adicionales o inferiores, de conformidad con el parte diario oficial de PPL reportado por el INPEC, que se encuentre en los establecimientos objeto de la negociación, así como de las estaciones de policía, Unidades Tácticas y/o CPAMSE. A su vez, podrá solicitar el suministro a nuevos establecimientos que por orden judicial o solicitud del INPEC deban ser atendidos. (…)"

Resultados de la verificación de la interventoría

En el mes de abril 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 abril 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.
- Con respecto a las solicitudes de aprobación de los planes de contingencia de grupo 12 para los establecimientos EPMSC SANTA BÁRBARA Y CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, la interventoría y la Uspec el 21 de marzo, emitió concepto de no AUTORIZACIÖN mediante radicados E-2025-002257 y E-2025-0022573 respectivamente
- En el mes de abril/25 a corte de este informe, la interventoría realizó las siguientes actividades:
    a.) Finiquitó el proceso de legalización del periodo comprendido de diciembre 2023 y diciembre 2024 de las contingencias de del grupo 3 (Cojam Jamundí y Santander de Quilichao) y grupo 8 (Villavicencio y Acacias).
    b.) El 10 de abril, mediante CIA-6490-2025 se generó alcance de concepto relacionado con la planta externa de grupo 1 del establecimiento de CPAMPASY POPAYÁN, aclarando que dicha planta externa no tiene erogación económica a favor del contratista y no es una planta externa obligatoria de acuerdo a lo establecido en el Anexo No. 23 Estudios Previos.
    c.) Atendió y tramitó la solicitud del contratista de aprobar la contingencia del establecimiento COPED PEDREGAL del grupo 13, dado la necesidad de realizar la intervención en el servicio

de alimentación de MEDIANA y ALTA SEGURIDAD. A manera de conclusión, el 25 de abril del año en curso, la interventoría mediante concepto CIA-6693-2025 notifico a la entidad, la VIABILIDAD del plan de contingencia, dado que el contratista UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL presentó la documentación técnica, financiera y jurídica requerida en cumplimiento total de lo establecido en el Anexo No. 20 – Oferta Técnica Mínima y demás documentos contractuales.

d.) En este mismo periodo, la interventoría solicitó a los contratistas de los grupos 3,4,5,6,8,11,13,14,16 y 17 la radicación de los soportes de legalización del periodo comprendido de los meses de enero, febrero, marzo y abril de 2025. 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	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO DIC 2023-DIC	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO- ABRIL 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO 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	LEGALIZADO CIA-6591-2025 7-04-25	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero-abril 2025. La interventoría requirió los soportes de legalización el 8 de abril/25
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	LEGALIZADO CIA-6566-2025 5-04-25	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero-abril 2025. La interventoría requirió los soportes de legalización el 8 de abril/25
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC NEIVA	E-2024-002652	23/4/2024	8,00 %	6/12/2023	31/12/2024	LEGALIZADO CIA-6276-2025 25-03-25	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero y febrero 2025. La interventoría requirió y reitero solicitud de los soportes de legalización el 10 y 28 de abril de 2025
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC PITALITO	E-2024-009558	24/10/2024	7,995 %	15/8/2024	15/12/2024	LEGALIZADO CIA-6104-2025 21-03-25	NO APLICA	La contingencia se finalizó y se legalizó en el mes de diciembre/24
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	LEGALIZADO CIA-6364-2025 31-03-25	CIA-6793-2025 25-04-25	El contratista legalizó los meses de enero, febrero y 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	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO DIC 2023-DIC	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO- ABRIL 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
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 definitiva del ERON con su previa intervención. (periodo estimado de intervención – 3 meses)	LEGALIZADO CIA-6092-2025 20-03-25	NO APLICA	La contingencia se finalizó y se legalizó hasta el mes de octubre /24
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 estadure, o por el periodo programado para las acciones de intervención por la Entidad."	LEGALIZADO CIA-6274-2025 29-03-25	PENDIENTE	El contratista, el 24 de abril radicó los soportes de legalización de enero, febrero y marzo 2025, previa solicitud de la interventoría del 14 de abril del año en curso. La interventoría se encuentra en proceso de validación de la documentación.
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	LEGALIZADO CIA-6130-2025 21-03-25	NO APLICA	La contingencia finalizó y legalizó en el mes de agosto de 2024

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO DIC 2023-DIC	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO- ABRIL 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
							a intervenir del establecimiento de LA PICOTA.			
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 de LA PICOTA.	LEGALIZADO CIA-6131-2025 21-03-25	NO APLICA	La contingencia finalizó y legalizó en el mes de octubre de 2024
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	LEGALIZADO CIA-6098-2025 20-03-25	NO APLICA	La contingencia finalizó y legalizó en el mes de diciembre (9) de 2024

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO DIC 2023-DIC	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO- ABRIL 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
							del Operador.			
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.	CIA-6592-2025 8-04-25	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero, febrero y marzo 2025. La interventoría requirió solicitud de los soportes de legalización el 8 de abril
8	ARDIKO A&S SAS	CPMSACS ACACIAS-ALA C	E-2024-002547	19/4/2024	7,30 %	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.	LEGALIZADO CIA-6567-2024 5-04-25	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero, febrero y marzo 2025. La interventoría requirió solicitud de los soportes de legalización el 8 de abril
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	LEGALIZADO CIA-5995-2025 20-03-25	NO APLICA	La contingencia se finalizó y se legalizó hasta el mes de julio/24 (2)

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO DIC 2023-DIC	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO- ABRIL 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO 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)	LEGALIZADO CIA-6277-2025 31-03-25	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero, febrero y marzo 2025. La interventoría requirió solicitud de los soportes de legalización el 14 de abril
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	CPAMSMBOG	E-2024-009354	22/10/2024	8,00 %	1-11-24	30-11-24	LEGALIZADO CIA-5993-2025 13-03-25	NO APLICA	La contingencia se finalizó y se legalizó hasta el mes de diciembre de 2024 (23)
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	LEGALIZADO CIA-5990-2025 14-03-25	PENDIENTE	La interventoría el 14-04-2025, posterior al proceso de validación de la información radicada por el contratista el 9 de abril, solicita realizar subsanación de aspectos relacionados con arriendo, transporte y talento humano. El 28 de abril, reitera solicitud sin obtener respuesta por parte del contratista.
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	COPED PEDREGAL	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.	LEGALIZADO CIA-6275-2025 25-03-25	NO APLICA	La contingencia se finalizó y se legalizó hasta el mes de diciembre de 2024

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO DIC 2023-DIC	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO- ABRIL 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	COPED PEDREGAL	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 documento de expedición.			
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	LEGALIZADO CIA-6011-2025 14-03-25	LEGALIZADO enero - febrero CIA-6711-2025 24-04-25 LEGALIZADO Marzo: CIA-6854-2025 5-05-25	El contratista legalizó los meses de enero, febrero y 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 adecuada	LEGALIZADO CIA-6097-2025 20-03-25	PENDIENTE	La interventoría el 16-04-2025, posterior al proceso de validación de la información radicada por el contratista el 14 de abril, solicita realizar subsanación de aspectos relacionados con arriendo, transporte y talento humano. El 28

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO DIC 2023-DIC	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO- ABRIL 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
							s para su uso			de abril, reitera solicitud sin obtener respuesta por parte del contratista.
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	LEGALIZADO CIA-5989-2025 17-03-25	PENDIENTE	La interventoría el 14-04-2025, posterior al proceso de validación de la información radicada por el contratista el 9 de abril, solicita realizar subsanación de aspectos relacionados con arriendo, transporte y talento humano. El 28 de abril, reitera solicitud sin obtener respuesta por parte del contratista.
16	CJVN S.A.S	EPMSC CARTAGENA	E-2024-001977	4/4/2024	8,00 %	6-12-24	CONTINUIDAD	LEGALIZADO CIA-6091-2025 20-03-25	PENDIENTE	La interventoría el 22-04-2025, posterior al proceso de validación de la información de los meses de enero y febrero de 2025 radicada por el contratista el 11 de abril, solicita realizar subsanación de aspectos relacionados con arriendo y mantenimiento. El 23 de abril, el contratista realiza solicitud de prórroga, no obstante, a corte de este informe no se ha obtenido respuesta por parte del contratista.
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	LEGALIZADO CIA-6117-2025 20-03-25	PENDIENTE	La interventoría el 25-04-2025, posterior al proceso de validación de la información de los meses de enero y febrero de 2025 radicada por el contratista el 11 de abril, solicita realizar subsanación de aspectos relacionado

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO DIC 2023-DIC	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO- ABRIL 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
										con mantenimiento. A a corte de este informe no se ha obtenido respuesta por parte del contratista.
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 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.	LEGALIZADO CIA-6009-2025 14-03-25	LEGALIZADO ENERO-FEBRERO 2025 CIA-6706-2025	El contratista legalizó los meses de enero y febrero de 2025

De acuerdo con la tabla que antecede, se puede evidenciar que, de las 23 contingencias vigentes, 8 contingencias no se legalizan en el año 2025, dado que finalizaron a corte de diciembre de 2024. Estas corresponden a: EPMSC PITALITO (G4), EPMSC FUSAGASUGA (G5), COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2) (G6), COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- ESTRUCTURA 3 (G6), EPMSC GUATEQUE (G7), RM EPMSC SOGAMOSO (G9), CPAMSMBOG (G9) Y COPED PEDREGAL (G13).

Por otra parte, se establece que los grupos que presentan mayor avance en el proceso de legalización en la vigencia 2025 corresponden a grupo 5 (EP GUADUAS) y 13 (EPMSC ITAGÜI) dado que han legalizado los periodos de enero, febrero y marzo de 2025. Para el caso de los grupos

16 (EPMSC CARTAGENA, EPMSC MONTERIA) y 17 (EPMSC EL BANCO) el contratista CJVN ha legalizado los periodos de enero y febrero/25. La interventoría, en el mes de mayo, continuara con el respectivo seguimiento

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 con lo estipulado en los documentos contractuales. A continuación, se detalla el estado de las tercerizaciones a nivel general a corte del mes de abril 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 (...)";* .	Para este periodo, la interventoría realizó las siguientes actividades de seguimiento: • El 10 de abril de 2025, generó requerimiento CIA-6600-2025 para el cumplimiento de los requisitos de tercerización de EP TARQUI de grupo 4. Frente a lo mencionado, el contratista UT UNIDOS USPEC 2024, emitió respuesta el 24 de abril/25, lo cual posterior al proceso de validación por parte de esta firma interventora, fue objeto de subsanación lo cual fue notificado al contratista el día 25 de abril/25. A corte de este informe, se encuentra en tiempos de respuesta por parte del contratista. • El 6 de abril, el contratista UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO, radicó la documentación correspondiente a la TERCERIZACIÓN EP TAMBO, por lo cual la interventoría validó la información y solicitó subsanación mediante correo electrónico el día 15 de abril. El contratista a corte de este informe, no ha emitido respuesta. • Se reiteró solicitud de subsanación a los contratistas de grupo 1 (BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA G1) y 14 (EP PUERTO WILCHES), sin obtener respuesta oportuna y asertiva de los mismos. Por otra parte, es importante mencionar, que, 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. Adicionalmente, 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. 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 30 de abril de 2025. Cabe aclarar que la información financiera presenta desfase mensual, por lo que aspectos como la certificación de pago de marzo de 2025 no se incluyen en este informe y serán reflejados en el siguiente reporte.

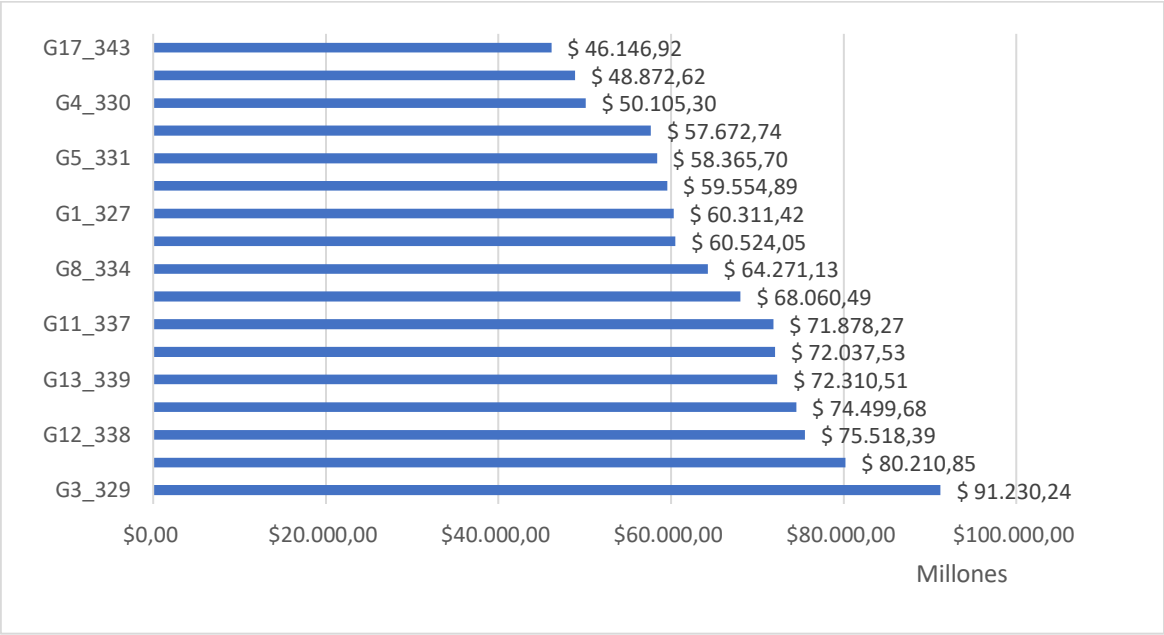
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

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. Sin embargo, es importante mencionar que, este grupo no es desatendido toda vez que, la entidad realizó un nuevo contrato mientras se realiza la adjudicación del nuevo proceso licitatorio. 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 marzo 2024)	Total, ejecutado CTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$ 53.458.674.740,23	$ 19.283.223.172,09	$ 17.110.031.083,79	$ 36.393.254.255,88
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$ 63.887.377.040,17	$ 23.535.928.551,23	$ 39.799.688.187,17	$ 63.335.616.738,40
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$ 85.630.270.972,99	$ 28.163.480.861,08	$ 44.809.285.947,01	$ 72.972.766.808,09
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$ 47.860.957.106,02	$ 15.993.457.200,00	$ 27.012.996.570,00	$ 43.006.453.770,00
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$ 55.832.628.224,20	$ 18.064.900.326,23	$ 28.607.259.308,59	$ 46.672.159.634,82
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$ 56.987.505.715,95	$ 18.876.044.006,04	$ 31.371.286.456,00	$ 50.247.330.462,04
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$ 62.035.807.243,58	$ 26.943.210.040,20	$ 48.402.756.884,04	$ 75.345.966.924,24
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$ 60.787.857.908,28	$ 20.830.484.368,71	$ 30.620.140.112,36	$ 51.450.624.481,07
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$ 71.379.910.941,28	$ 23.591.971.310,40	$ 39.471.559.726,00	$ 63.063.531.036,40
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$ 53.376.107.583,22	$ 18.312.084.607,74	$ 28.897.365.468,51	$ 47.209.450.076,25
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$ 68.793.925.780,03	$ 23.380.224.497,00	$ 39.273.725.636,20	$ 62.653.950.133,20
12	ORNUA SAS	338-2023	$ 66.549.180.717,12	$ 24.359.529.001,14	$ 41.712.808.981,24	$ 66.072.337.982,38

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor total contrato + Adiciones - Liberaciones	Valor certificado entidad	Certificado interventoría (a marzo 2024)	Total, ejecutado CTO
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$ 68.795.757.085,21	$ 22.723.235.100,10	$ 38.707.610.422,94	$ 61.430.845.523,04
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$ 64.122.177.153,52	$ 21.576.842.475,00	$ 37.757.280.255,05	$ 59.334.122.730,05
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$ 44.621.975.882,98	$ 15.896.518.222,00	$ 24.342.550.675,00	$ 40.239.068.897,00
16	CJVN S.A.S	342-2023	$ 56.711.727.985,04	$ 18.621.577.867,05	$ 33.352.189.641,11	$ 51.973.767.508,16
17	CJVN S.A.S	343-2023	$ 38.196.701.245,08	$ 15.115.569.246,84	$ 24.984.777.939,68	$ 40.100.347.186,52
Totales			$ 1.019.028.543.324,90	$ 355.268.280.852,85	$ 576.233.313.294,69	$ 931.501.594.147,54

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $931.501.594.147,54 (NOVECIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS UN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL CIENTO CUARENTA Y SIETE PESOS CON CINCUENTA Y CUATRO 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 marzo 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.

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 (marzo de 2025) fue el 15 de abril 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-6675-2025	15/04/2025	Reiterar	CIA-6777-2025	25/04/25	Cierre
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CIA-6674-2025	15/04/2025	Reiterar	CIA-6778-2025	25/04/25	Cierre
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	CIA-6679-2025	15/04/2025	Cierre	-	-	Cierre
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CIA-6077-2025	15/04/2025	Cierre	-	-	Cierre

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	0
4	UT UNIDOS USPEC 2024	12
5	UT LOGISTIC FOOD	0
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	3
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	40
8	ARDIKO A&S SAS	15
9	UT ANDINO COLOMBIANO	9
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	34
11	UT MACSOL USPEC 2024	9
12	ORNUA SAS	33
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	28
14	UT MACSOL USPEC 2024	25
15	UT UNIDOS USPEC 2024	23
16	CJVN S.A.S	0

Grupo	Operador	No. Establecimientos certificados
17	CJVN S.A.S	13
Totales		276

Es importante mencionar que los grupos que están con número de establecimientos certificados en cero, es porque aún no se ha surtido la certificación por esta interventoría para el periodo en mención (marzo), lo anterior, debido a que el operador aún se encuentra en subsanación de algunos documentos.

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 4 de abril 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	$ 3.444.709.247,46
328 DE 2023	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$ 3.992.253.195,69
329 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 5.427.300.528,33
330 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.726.913.753,00
331 DE 2023	UT LOGISTIC FOOD	$ 3.245.803.841,13
332 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 3.257.513.996,00
333 DE 2023	UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 4.936.789.608,00
334 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 3.681.581.653,16
335 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$ 4.157.140.073,28
336 DE 2023	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$ 3.230.441.210,20
337 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.836.022.546,00
338 DE 2023	ORNUA SAS	$ 4.163.865.146,95
339 DE 2023	UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	$ 3.797.437.516,00
340 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.766.246.023,00
341 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.657.569.350,00
342 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.528.259.189,93
343 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.604.802.401,03
Totales		$ 62.454.649.279,16

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 mayo de 2025 va a ser de $62.454.649.279,16 (SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS CON DIECISÉISCENTAVOS M/CTE.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC mayo 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 de 2024 a marzo de 2025. En el anexo Financiero 2. Pago por establecimiento, se puede ampliar la información.

Grupo	Operador	No de raciones certificadas
1	UT PENITENCIARIOS 2023	1.415.653
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	2.328.690
3	ARDIKO A&S SAS	3.057.091
4	UT UNIDOS USPEC 2024	1.791.854
5	UT LOGISTIC FOOD	1.573.531
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	2.228.779
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	2.894.017
8	ARDIKO A&S SAS	1.999.730
9	UT ANDINO COLOMBIANO	2.315.512
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	1.905.426
11	UT MACSOL USPEC 2024	2.368.670
12	ORNUA SAS	2.511.778
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	2.429.354
14	UT MACSOL USPEC 2024	2.214.024
15	UT UNIDOS USPEC 2024	1.765.701
16	CJVN S.A.S	1.911.944
17	CJVN S.A.S	1.474.739
Total		36.186.493

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo entre el 1 al 30 de abril 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 abril los descuentos directos de febrero, planes de mejora de enero y febrero, y se ratificaron los procesos de descuentos directos de enero y febrero, y planes de mejora de enero, 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_0381	01	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-02-28	2025-04-04
PD_0382	03	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-02-28	2025-04-04
PD_0383	04	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-04
PD_0362	05	UT LOGISTICS FOOD	Directos	2025-02-28	2025-04-03
PD_0363	06	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-04
PD_0365	07	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-01
PD_0366	08	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-02-28	2025-04-01
PD_0367	09	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-02-28	2025-04-02
PD_0368	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Directos	2025-02-28	2025-04-02
PD_0369	11	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-03
PD_0370	12	ORNUA SAS	Directos	2025-02-28	2025-04-03
PD_0375	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	2025-02-28	2025-04-03
PD_0364	14	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-04
PD_0376	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-03
PD_0371	16	CJVN S.A.S	Directos	2025-02-28	2025-04-04
PD_0394	01	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-14
PD_0395	03	ARDIKO A&S SAS	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-14
PD_0396	04	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-14
PD_0380	05	UT LOGISTICS FOOD	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-10
PD_0393	06	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-21
PD_0384	07	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-07
PD_0385	08	ARDIKO A&S SAS	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-08
PD_0386	09	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-09
PD_0387	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-10
PD_0388	11	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-11
PD_0389	12	ORNUA SAS	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-14
PD_0397	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-14
PD_0392	14	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-14
PD_0398	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-14
PD_0390	16	CJVN S.A.S.	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-15
PD_0391	17	CJVN S.A.S.	Plan de Mejora	2025-01-31	2025-04-16
PD_0432	01	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-30
PD_0433	03	ARDIKO A&S SAS	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-30
PD_0434	04	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-30
PD_0419	05	UT LOGISTICS FOOD	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-28
PD_0399	07	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-24
PD_0400	08	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-25
PD_0401	09	ARDIKO A&S SAS	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-28
PD_0402	10	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-29
PD_0403	11	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-30
PD_0435	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-30
PD_0420	14	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-30
PD_0436	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-04-30

Procesos Ratificados:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0372	01	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-01-31	2025-04-14
PD_0373	03	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-01-31	2025-04-09
PD_0374	04	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-01-31	2025-04-09
PD_0361	05	UT LOGISTICS FOOD	Directos	2025-01-31	2025-04-09

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0351	06	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-01-31	2025-04-09
PD_0352	07	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-01-31	2025-04-10
PD_0353	08	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-01-31	2025-04-10
PD_0354	09	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-01-31	2025-04-15
PD_0355	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Directos	2025-01-31	2025-04-15
PD_0356	11	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	2025-01-31	2025-04-10
PD_0357	12	ORNUA SAS	Directos	2025-01-31	2025-04-23
PD_0377	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	2025-01-31	2025-04-09
PD_0360	14	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	2025-01-31	2025-04-21
PD_0378	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-01-31	2025-04-10
PD_0358	16	CJVN S.A.S	Directos	2025-01-31	2025-04-21
PD_0359	17	CJVN S.A.S	Directos	2025-01-31	2025-04-10
PD_0381	01	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-02-28	2025-04-21
PD_0382	03	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-02-28	2025-04-21
PD_0383	04	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-21
PD_0362	05	UT LOGISTICS FOOD	Directos	2025-02-28	2025-04-21
PD_0363	06	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-21
PD_0365	07	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-10
PD_0366	08	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-02-28	2025-04-15
PD_0367	09	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-02-28	2025-04-23
PD_0368	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Directos	2025-02-28	2025-04-23
PD_0369	11	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-21
PD_0370	12	ORNUA SAS	Directos	2025-02-28	2025-04-24
PD_0375	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	2025-02-28	2025-04-21
PD_0364	14	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-21
PD_0376	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-02-28	2025-04-21
PD_0371	16	CJVN S.A.S	Directos	2025-02-28	2025-04-30
PD_0394	01	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Planes de Mejora	2025-01-31	2025-04-24
PD_0395	03	ARDIKO A&S SAS	Planes de Mejora	2025-01-31	2025-04-30
PD_0396	04	UT UNIDOS USPEC 2024	Planes de Mejora	2025-01-31	2025-04-28
PD_0380	05	UT LOGISTICS FOOD	Planes de Mejora	2025-01-31	2025-04-28
PD_0384	07	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Planes de Mejora	2025-01-31	2025-04-28
PD_0385	08	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Planes de Mejora	2025-01-31	2025-04-29
PD_0388	11	UT MACSOL USPEC 2024	Planes de Mejora	2025-01-31	2025-04-29
PD_0397	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Planes de Mejora	2025-01-31	2025-04-28

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

Procesos Notificados:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD_407	1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025
PD_408	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025
PD_409	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD_410	5	UT LOGISTICS FOOD	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025
PD_411	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025
PD_412	8	ARDIKO A&S SAS	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025
PD_413	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025
PD_414	12	ORNUA SAS	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025
PD_415	14	UT MACSOL USPEC 2024	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025
PD_416	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025
PD_417	16	CJVN S.A.S	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025
PD_418	17	CJVN S.A.S	Microbiológico	28/02/2025	12/05/2025

Procesos Ratificados:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0340	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Microbiológico	30/01/2025	8/04/2025
PD_0341	3	ARDIKO A&S SAS	Microbiológico	30/01/2025	8/04/2025
PD_0342	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Microbiológico	30/01/2025	9/04/2025
PD_0343	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Microbiológico	30/01/2025	8/04/2025
PD_0344	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Microbiológico	30/01/2025	8/04/2025
PD_0345	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Microbiológico	30/01/2025	8/04/2025
PD_0346	12	ORNUA SAS	Microbiológico	30/01/2025	8/04/2025
PD_0347	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Microbiológico	30/01/2025	8/04/2025
PD_0348	14	UT MACSOL USPEC 2024	Microbiológico	30/01/2025	8/04/2025
PD_0349	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiológico	30/01/2025	8/04/2025
PD_0350	16	CJVN S.A.S	Microbiológico	30/01/2025	8/04/2025

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
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

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total RP 2023	Diciembre de 2023	Valores RP vigencia 2024	Valor ejecución 2024	Valor RP 2025	Saldo
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 135 PQRD, durante el periodo del presente informe:

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1587	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	7/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008708	CERRADO	10/04/2025	CIA-6631-2025
PQRD_1631	COIBA IBAGUE	2/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008278	CERRADO	14/04/2025	CIA-6609-2025
PQRD_1638	COJAM JAMUNDI	1/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-008170	CERRADO	11/04/2025	CIA-6629-2025
PQRD_1639	CPAMSPY POPAYAN	1/04/2025	TUTELA	Notificación Proceso Nro.19001312100320250005800	CERRADO	3/04/2025	CIA-6548-2025
PQRD_1640	TODOS	4/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-008465 del 03 de abril del 2025	CERRADO	10/04/2025	CIA-6588-2025
PQRD_1641	ESTACION DE POLICIA MARSELLA	2/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumo R-2025-007282 MARSELLA	CERRADO	4/04/2025	CIA-6538-2025
PQRD_1642	CPAMSPY POPAYAN	2/04/2025	TUTELA	Notificación Admisión Tutela - 2025 - 00070 - 00	CERRADO	21/04/2025	CIA-6585-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1643	COIBA IBAGUE	3/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008332 PROCURADURIA REGIONAL DEL TOLIMA	CERRADO	7/04/2025	CIA-6579-2025
PQRD_1644	CUCUTA, OCAÑA , PAMPLONA	3/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008266 PROCURADURIA, Norte de Santander	CERRADO	14/04/2025	CIA-6610-2025
PQRD_1645	CPMS BOGOTA LA MODELO	3/04/2025	QUEJA	Urgente!! Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-008268 del 01 de abril de 2025.	CERRADO	4/04/2025	CIA-6555-2025
PQRD_1646	TODOS	3/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Oficio Congreso de la República Proposición 045	CERRADO	7/04/2025	CIA-6582-2025
PQRD_1647	EPMSC BARRANCABERMEJA	3/04/2025	TUTELA	03-2025-026 NTOFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA	CERRADO	8/04/2025	CIA-6605-2025
PQRD_1648	CPMSTUL TULUA	3/04/2025	RECLAMO	SOLICITUD INSUMO R-2025-007395 TULUA	CERRADO	8/04/2025	CIA-6615-2025
PQRD_1649	EPMSC PEREIRA	3/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD DE INSUMO R-2025-007367	CERRADO	8/04/2025	CIA-6595-2025
PQRD_1650	EPMSC BARRANCABERMEJA	3/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008458	CERRADO	8/04/2025	CIA-6584-2025
PQRD_1651	CPMS BOGOTA LA MODELO	3/04/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-008471 del 03 de abril de 2025.	CERRADO	14/04/2025	CIA-6667-2025
PQRD_1652	EPAMSCAS COMBITA	4/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Fwd: Solicitud de insumos R-2025-008546	CERRADO	12/04/2025	CIA-6654-2025
PQRD_1653	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	4/04/2025	QUEJA	Fwd: Solicitud de insumos R-2025-008545	CERRADO	10/04/2025	CIA-6619-2025
PQRD_1654	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	4/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008253	CERRADO	16/04/2025	CIA-6661-2025
PQRD_1655	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	4/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008537	CERRADO	10/04/2025	CIA-6620-2025
PQRD_1656	COCUC CUCUTA	4/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-008461	CERRADO	11/04/2025	CIA-6639-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_16 57	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	4/04/202 5	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO R-2025-007804 BARRANQUILLA	CERRADO	11/04/2025	CIA-6635-2025
PQRD_16 58	CPMSC CALARCÁ, CPMS PEREIRA y CPMSM PEREIRA)	4/04/202 5	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumo R-2025-008444 Pereira	CERRADO	11/04/2025	CIA-6444-2025
PQRD_16 59	CPAMSPY POPAYAN	4/04/202 5	TUTELA	NOTIFICACION SENTENCIA DE TUTELA 19001333300820250006500	CERRADO	14/04/2025	CIA-6664-2025
PQRD_16 60	EPAMSCAS COMBITA	4/04/202 5	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-008344 del 02 de abril del 2025.	CERRADO	9/04/2025	CIA-6616-2025
PQRD_16 61	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	4/04/202 5	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008595 del 04 de abril de 2025. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CERRADO	11/04/2025	CIA-6637-2025
PQRD_16 62	CPAMSPY POPAYAN	4/04/202 5	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008460	CERRADO	15/04/2025	CIA-6683-2025
PQRD_16 63	EPAMS LA DORADA	4/04/202 5	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008312	CERRADO	16/04/2025	CIA-6684-2025 y CIA-6744-2025
PQRD_16 64	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	7/04/202 5	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008702.	CERRADO	15/04/2025	CIA-6681-2025
PQRD_16 65	COCUC CUCUTA	21/04/20 25	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-009569	CERRADO	30/04/2025	CIA-6795-2025
PQRD_16 66	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	7/04/202 5	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008687	CERRADO	15/04/2025	CIA-6686-2025
PQRD_16 67	ERON	1/04/202 5	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-008143 del 31 de marzo de 2025.	CERRADO	10/04/2025	CIA-6631-2025
PQRD_16 68	COCUC CUCUTA	7/04/202 5	DERECHO DE PETICIÓN	QUEJA ALIMENTACIÓN DIETA POST-OPERATORIO	CERRADO	21/04/2025	CIA-6703-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1669	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	7/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	REITERACIÓN. Solicitud de información y gestión. PPL Valentina Forero Álvarez Y SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008872 PROCURADURIA	CERRADO	11/04/2025	CIA-6651-2025- CIA-6653-2025
PQRD_1670	CPMS BUCARAMANGA, COCUC CÚCUTA, COIBA IBAGUE, EPMSC	8/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-008733 del 07 de abril de 2025. y PQRSD R-2025-010593. INFORMACIÓN GENERAL.	CERRADO	26/04/2025	CIA-6760-2025
	PEREIRA, EP GUADUAS LA ESPERANZA, CPMS ESPINAL, EPMSC						
	GIRARDOT, EPMSC VILLAVICENCIO, CPMS PUERTO TRIUNFO, EPMSC						
	MEDELLIN, EPMS TULUÁ, CPAMS PALMIRA, COJAM JAMUNDÍ, EPMSC						
	CALI, EPMSC CARTAGENA, EPMSC RIOHACHA.						
PQRD_1671	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008815	CERRADO	22/04/2025	CIA-6746-2025
PQRD_1672	COJAM JAMUNDI	8/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008910 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	11/04/2025	CIA-6629-2025
PQRD_1673	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	9/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008906	CERRADO	24/04/2025	CIA-6758-2025
PQRD_1674	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	9/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-009068 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	14/04/2025	CIA-6671-2025
PQRD_1675	COJAM JAMUNDI	9/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-008986	CERRADO	25/04/2025	CIA-6783-2025
PQRD_1676	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008914	CERRADO	11/04/2025	CIA-6641-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1677	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008904	CERRADO	16/04/2025	CIA-6692-2025
PQRD_1678	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-008896	CERRADO	16/04/2025	CIA-6662-2025
PQRD_1679	EP GUADUAS LA ESPERANZA	9/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-009080, PROCURADURIA	CERRADO	16/04/2025	CIA-6666-2025
PQRD_1680	CPMSTUL TULUA	10/04/2025	TUTELA	URGENTE! NOTIFICA SENTENCIA DE TUTELA. RAD. 2025-00004. JHONNY LEANDRO PERNIA CORTES VS INPEC TULUA, VALLE	CERRADO	2/05/2025	CIA-6845-2025
PQRD_1681	EPAMS GIRON	9/04/2025	TUTELA	AVOCA– ACCION DE TUTELA RAD . 68001-34-03-002-2025-00050	CERRADO	10/04/2025	-CIA-6630-2025
PQRD_1682	CPAMSPY POPAYAN	10/04/2025	TUTELA	AUTO AVOCA TUTELA No. 2025-00013	CERRADO	14/04/2025	CIA-6668-2025
PQRD_1683	EPAMS GIRON	10/04/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN ADMISORIO DE TUTELA 2025-00017	CERRADO	11/04/2025	-CIA-6648-2025
PQRD_1684	CPAMSPY POPAYAN	10/04/2025	DESACATO	Notificación Previa Desacato - 202500010-00	CERRADO	15/04/2025	CIA-6685-2025
PQRD_1685	CPAMSPY POPAYAN	10/04/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN FALLO DE TUTELA # 29 RADICADO 2025-03003	CERRADO	14/04/2025	CIA-6660-2025
PQRD_1686	EPAMS GIRON	10/04/2025	TUTELA	2025-091 ADMITE - VINCULA TUTELA	CERRADO	11/04/2025	-CIA-6645-2025
PQRD_1687	EPAMSCAS COMBITA	10/04/2025	TUTELA	Notifica admisión Tutela 2025-00023	CERRADO	16/04/2025	CIA-6691-2025
PQRD_1688	EP CARTAGO	10/04/2025	TUTELA	NOTIFICO FALLO IMPUGNACION TUTELA 76001310500920240059502	CERRADO	14/04/2025	CIA-6665-2025
PQRD_1689	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE – San Juan de Pasto	11/04/2025	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2025-008774 San Juan de Pasto	CERRADO	23/04/2025	CIA-6752-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1690	CPAMSPY POPAYAN	11/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumo R-2025-008903 POPAYÁN	CERRADO	22/04/2025	CIA-6736-2025
PQRD_1691	EPMSC VILLETA	11/04/2025	QUEJA	Solicitud de intervención sobre el contrato de suministro del servicio de alimentación	CERRADO	21/04/2025	CIA-6701-2025
PQRD_1692	COPED PEDREGAL	11/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-009091 del 09 de abril de 2025	CERRADO	2/05/2025	CIA-6830-2025
PQRD_1693	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009509	CERRADO	21/04/2025	CIA-6707-2025
PQRD_1694	COCUC CUCUTA	11/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-009246 del 11 de abril del 2025. CÚCUTA	CERRADO	24/04/2025	CIA-6751-2025
PQRD_1695	CPMS BOGOTÁ LA MODELO, COBOG LA PICOTA y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR.	14/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PRIMERA COMUNICACION DE OBSERVACIONES AC Seguimiento a las Ordenes cumplimiento de los Autos y Sentencias del estado de Cosa Inconstitucional.	CERRADO	21/04/2025	CIA-6713-2025
PQRD_1696	EPMSC VILLETA	14/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-009200 PROCURADURIA	CERRADO	16/04/2025	CIA-6698-2025
PQRD_1697	CPAMSPY POPAYAN	15/04/2025	DESACATO	2023-203 auto requerimiento previo desacato	CERRADO	16/04/2025	-CIA-6695-2025
PQRD_1698	CPMS BOGOTA LA MODELO	1/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-008030 y R-2025-008027	CERRADO	14/04/2025	CIA-6659-2025
PQRD_1699	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-009334 del 11 de abril de 2025.	CERRADO	2/05/2025	CIA-6853-2025
PQRD_1700	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009461	CERRADO	22/04/2025	CIA-6745-2025
PQRD_1701	CPAMSPY POPAYAN	14/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud PPL Humberto Lucumi Florez TD 18525	CERRADO	30/04/2025	CIA-6819-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1702	COJAM JAMUNDI	15/04/2025	TUTELA	NOTIFICA AUTO ADMITE ACCION DE TUTELA PRIMERA INSTANCIA - RADICADO 2025-00049	CERRADO	21/04/2025	CIA-6722-2025
PQRD_1703	COJAM JAMUNDI	15/04/2025	TUTELA	OLICITUD DE SEGUIMIENTO AL FALLO DE TUTELA PPL -CARLOS ANDRÉS GARCÍA	CERRADO	5/05/2025	CIA-6995-2025
PQRD_1704	COPED PEDREGAL	16/04/2025	QUEJA	TRASLADO INFORME NOVEDAD ALIMENTOS - COPED	CERRADO	28/04/2025	CIA-6804-2025
PQRD_1705	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	19/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	derecho de peticion	CERRADO	6/05/2025	CIA-6981-2025
PQRD_1706	CPMS BOGOTA LA MODELO	21/04/2025	QUEJA	Urgente!! Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-009450 del 14 de abril de 2025.	CERRADO	21/04/2025	CIA-6708-2025
PQRD_1707	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21/04/2025	QUEJA	R-2025-009524 del 15 de abril del 2025. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CERRADO	25/04/2025	CIA-6779-2025
PQRD_1708	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009528	CERRADO	30/04/2025	CIA-6818-2025
PQRD_1709	CPMS BOGOTA LA MODELO	21/04/2025	QUEJA	Urgente!! Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-009434 del 14 de abril de 2025.	CERRADO	21/04/2025	CIA-6709-2025
PQRD_1710	COIBA IBAGUE	21/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Traslado por competencia-Derecho de petición interpuesto por un grupo de PPL de COIBA. Radicado:2025ER0041527. Y Solicitud de insumo R-2025-009742	CERRADO	29/04/2025	CIA-6796-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_17111	CPMS BOGOTA LA MODELO	21/04/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-009162 del 10 de abril de 2025.	CERRADO	21/04/2025	CIA-6710-2025
PQRD_17112	CPMS BOGOTA LA MODELO	21/04/2025	QUEJA	Urgente!! Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-009430 del 14 de abril de 2025	CERRADO	21/04/2025	CIA-6712-2025
PQRD_17113	TODOS	21/04/2025	TUTELA	**URGENTE**ADMITE TUTELA AS 2025-00576 CUI 030-2025-00576 ENVIO LINK TUTELA	CERRADO	22/04/2025	-CIA-6738-2025
PQRD_17114	COCUC CUCUTA	21/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S - PQR R-2025-009722 PROCURADURIA REGIONAL NORTE DE SANTANDER	CERRADO	5/05/2025	CIA-6780-2025
PQRD_17115	EPAMS LA DORADA	21/04/2025	TUTELA	¡¡¡IMPORTANTE!!! - NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA – RADICADO: 2025-00060- BRAHIAM GARCÍA ALFONSO	CERRADO	28/04/2025	CIA-6803-2025
PQRD_17116	COIBA IBAGUE	21/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	COMUNICACIONES Y/O NOTIFICACIONES Auto vincula tutela 2025-00034	CERRADO	25/04/2025	- CIA-6785-2025
PQRD_17117	CPAMSPY POPAYAN	22/04/2025	TUTELA	URGENTE NOTIFICA VINCULACIÓN TUTELA: No. 15075-3 ACCIONANTE: VIRGILIO ANGULO COIME	CERRADO	24/04/2025	CIA-6761-2025
PQRD_17118	ESTACIONES DE POLICIA	22/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2025-009751 CALDAS	CERRADO	29/04/2025	CIA-6753-2025
PQRD_17119	CPMS BOGOTA LA MODELO	22/04/2025	QUEJA	Radicado USPEC No. R-2025-009668 del 21 de abril de 2025	CERRADO	24/04/2025	CIA-6765-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1720	COPED PEDREGAL	22/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PQR R-2025-009694 PROCURADURIA REGIONAL DE ANTIOQUIA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1721	CPAMSPY POPAYAN	22/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PQR R-2025-009793 PROCURADOR REGIONAL DEL CAUCA	CERRADO	28/04/2025	CIA-6794-2025
PQRD_1722	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	23/04/2025	QUEJA	R-2025-009716. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CERRADO	30/04/2025	CIA-6811-2025
PQRD_1723	CAMISACS ACACIAS	23/04/2025	RECLAMO	USPEC No. R-2025-009624 del 16 de abril de 2025	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1724	NA	23/04/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO QUE ADMITE ACCIÓN DE TUTELA No. 2025-10026-00	CERRADO	24/04/2025	CIA-6762-2025
				NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE ACCIÓN DE TUTELA No. 2025 –10026 –00			Y CIA-6763-2025
PQRD_1725	NA	23/04/2025	DENUNCIA	DP - Número de radicado 2025ER0038468	CERRADO	25/04/2025	CIA-6781-2025
PQRD_1726	NA	23/04/2025	TUTELA	Notificación Proceso Nro.52001312100320250003600	CERRADO	24/04/2025	CIA-6771-2025 y CIA-6772-2025
PQRD_1727	PEREIRA	23/04/2025	QUEJA	R-2025-009817 Pereira	CERRADO	30/04/2025	CIA-6802-2025
PQRD_1728	CPAMSPY POPAYAN	24/04/2025	TUTELA	1645515 - Notificación Proceso Nro.11001020400020250087700	CERRADO	2/05/2025	CIA-6832-2025
PQRD_1729	COCUC CUCUTA	24/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009869	CERRADO	7/05/2025	CIA-6848-2025
PQRD_1730	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009801	CERRADO	24/04/2025	CIA-6767-2025
PQRD_1731	CPAMSPY POPAYAN	28/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	DERECHO DE PETICION Carlos Fabian Burbano Abril 21 2025	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1732	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009733	CERRADO	28/04/2025	CIA-6768-2025
PQRD_1733	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009807	CERRADO	28/04/2025	CIA-6798-2025
PQRD_1734	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009876	CERRADO	2/05/2025	CIA-6829-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1735	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009871	CERRADO	2/05/2025	CIA-6338-2025
PQRD_1736	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009853	CERRADO	2/05/2025	CIA-6842-2025
PQRD_1737	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009836	CERRADO	2/05/2025	CIA-6839-2025
PQRD_1738	CPMS TUNJA	25/04/2025	QUEJA	NOVEDAD INCUMPLIMIENTO AL GRAMAJE DE LA PROTEINA - CPMS TUNJA	CERRADO	5/05/2025	CIA-6857-2025
PQRD_1739	CPMS BOGOTA LA MODELO	25/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009922	CERRADO	5/05/2025	CIA-6960-2025
PQRD_1740	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-009874	CERRADO	2/05/2025	CIA-6840-2025
PQRD_1741	NA	25/04/2025	RECLAMO	Solicitud de insumos R-2025-009567	CERRADO	5/05/2025	CIA-6844-2025
PQRD_1742	ESTACION DE POLICIA CAI ALFONSO LOPEZ	25/04/2025	TUTELA	Radicado Alcaldía San José de Cúcuta Rad. Salida 2025114200394471	CERRADO	28/04/2025	CIA-6801-2025
PQRD_1743	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	25/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-009967 PROCURADURIA	CERRADO	5/05/2025	CIA-6799-2025
PQRD_1744	COCUC CUCUTA	25/04/2025	TUTELA	NOTIFICACION AUTO ADMISORIO ACCIÓN DE TUTELA 2025-00067.	CERRADO	2/05/2025	CIA-6843-2025
PQRD_1745	COPED PEDREGAL	25/04/2025	QUEJA	PROBABLEMENTE ETA EN LA ESTRUCTURA DOS (RM) DIA 22 DE ABRIL 2025 COPED PEDREGAL	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1746	COIBA IBAGUE	25/04/2025	TUTELA	Solicitud de insumos TUTELA	CERRADO	29/04/2025	CIA-6812-2025
PQRD_1747	CPMS BOGOTA LA MODELO	25/04/2025	TUTELA	Se le ha compartido información de proceso judicial	CERRADO	28/07/2025	CIA-6805-2025
PQRD_1748	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-010022. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CERRADO	7/05/2025	CIA-6982-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1749	SARDINATA	28/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	URGENTE-Novedad alimentación Sardinata	CERRADO	7/05/2025	CIA-6846-2025
PQRD_1750	CTI	28/04/2025	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-009416	CERRADO	30/04/2025	CIA-6822-2025
PQRD_1751	COIBA IBAGUE	28/04/2025	TUTELA	ESCRITO, AUTO Y OFICIO 2025-10018	CERRADO	2/05/2025	-CIA-6851-2025
PQRD_1752	CPAMSPY POPAYAN	28/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-001338 PROCURADURIA	CERRADO	2/05/2025	CIA-6849-2025
PQRD_1753	PTALITO, HUILA, FLORENCIA	29/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-001268 PROCURADURIA	CERRADO	2/05/2025	CIA-6837-2025
PQRD_1754	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PQR R-2025-001264 pERSONERIA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1755	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	29/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	USPEC No. R-2025-010152 del 28 de abril de 2025	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1756	CPAMSPY POPAYAN	29/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO Procuraduría R-2025-001583 Y R-2025-009967	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1757	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	29/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	PQR R-2025-001576 PERSONERIA DELEGADA PARA LA DEFENSA Y PROTECCION DE LOS DERECHOS HUMANOS	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1758	CPAMSPY POPAYAN	29/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	PQR R-2025-004936 PROCURADURÍA REGIONAL DE INSTRUCCIÓN CAUCA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1759	EPMSC MEDELLIN	30/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	USPEC No. R-2025-010255 del 29 de abril de 2025	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1760	COCUC CUCUTA	29/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD PQR R-2025-010246 PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1761	NA	30/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-010107	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1762	EPMSC PAMPLONA	30/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-010252	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1763	COCUC CUCUTA	30/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-010250	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1764	EPAMS GIRON	30/04/2025	TUTELA	URGENTE VINCULACION-AT- RDO. 2025-00359-00 R.I. 25-354T- GUILLERMO PINTO CHAPARRO Y OTROS	CERRADO	30/04/2025	- CIA-6826-2025
PQRD_1765	CPAMSPY POPAYAN	30/04/2025	TUTELA	RV: NOTIFICACION ELECTRONICA MEDIO DE CONTROL TUTELA 2025-00102-00 - ADMITE Y NOTIFICA TUTELA	CERRADO	7/05/2025	CIA-6989-2025
PQRD_1766	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	30/04/2025	DERECHO DE PETICIÓN	INFORMES ALIMENTACION Y RANCHO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1767	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/04/2025	TUTELA	Urgente FALLO TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA 2025-00023	CERRADO	6/05/2025	CIA-6974-2025
PQRD_1768	CPMS TUNJA	30/04/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-010099. CPMS TUNJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1769	NA	30/04/2025	TUTELA	Notificación Proceso Nro.52001312100320250003600	CERRADO	2/05/2025	CIA-6836-2025
PQRD_1771	CPAMSPY POPAYAN	30/04/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Grupo 1 UT PENITENCIARIOS USPEC R-2025-010136	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 31 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), presentadas a continuación:

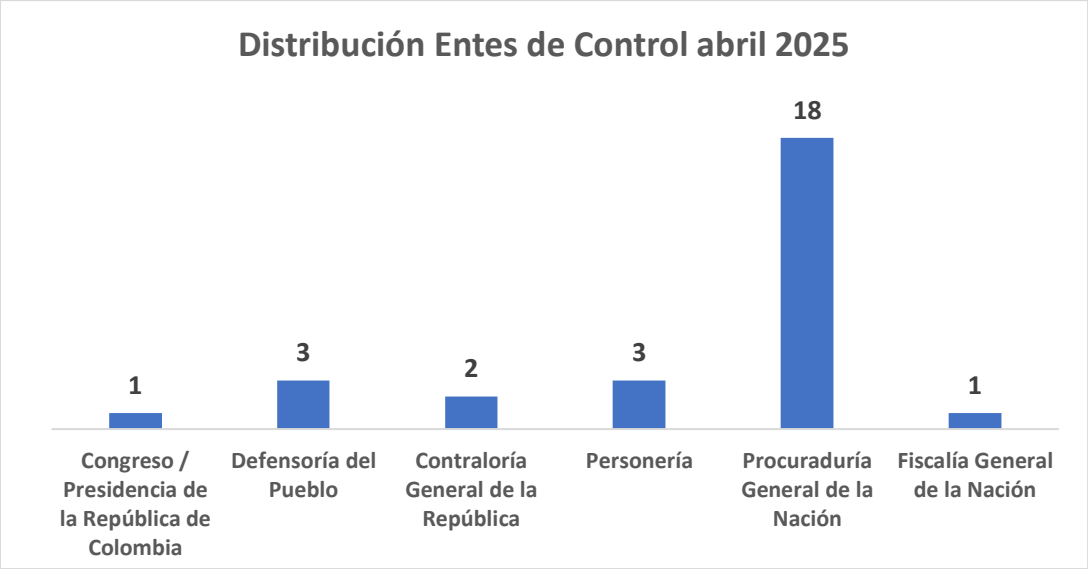
No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	PETICIONARIO - QUEJOSO	ESTADO	FECHARTA	RADICACIÓN
PQRD_1639	CPAMSPY POPAYAN	1/04/2025	TUTELA	19001-31-21-003-2025-00058-00	PPL CARLOS FABIAN BURBANO APRAEZ	CERRADO	3/04/2025	CIA-6548-2025
PQRD_1642	CPAMSPY POPAYAN	2/04/2025	TUTELA	2025 - 00070 - 00	JORGE ANDRÉS DOMINGUEZ VACCA	CERRADO	21/04/2025	CIA-6585-2025
PQRD_1647	EPMSC BARRANCABERMEJA	3/04/2025	TUTELA	680813333003-2025-00026-00	- WILLIAM QUINTERO NAVARRO	CERRADO	8/04/2025	CIA-6605-2025
PQRD_1659	CPAMSPY POPAYAN	4/04/2025	TUTELA	19-001-33-33-008-2025-00065-00	JORGE ANDRÉS DOMINGUEZ VACCA	CERRADO	14/04/2025	CIA-6664-2025
PQRD_1680	CPMSTUL TULUA	10/04/2025	TUTELA	2025-00004	PPL JOHNNY LEANDRO PERNÍA CORTES	CERRADO	2/05/2025	CIA-6845-2025
PQRD_1681	EPAMS GIRON	9/04/2025	TUTELA	2025-00050	-PPL PAULO CESAR VELA	CERRADO	10/04/2025	-CIA-6630-2025
PQRD_1682	CPAMSPY POPAYAN	10/04/2025	TUTELA	2025-00013	PPL PEDRO GUACARY VIZCAYA	CERRADO	14/04/2025	CIA-6668-2025
PQRD_1683	EPAMS GIRON	10/04/2025	TUTELA	2025-00017	-ANGEL RUEDA RUEDA	CERRADO	11/04/2025	-CIA-6648-2025
PQRD_1684	CPAMSPY POPAYAN	10/04/2025	DESACATO	202500010	PPL BERSAIL CAICEDO	CERRADO	15/04/2025	CIA-6685-2025
PQRD_1685	CPAMSPY POPAYAN	10/04/2025	TUTELA	2025-03003	-PPL ROBINSON AGUILAR ANGULO Y OTROS	CERRADO	14/04/2025	CIA-6660-2025
PQRD_1686	EPAMS GIRON	10/04/2025	TUTELA	2025-091	-JULIO MARTIN CARDENAS PINZON y JHON FREDDY TORRES RODRIGUEZ	CERRADO	11/04/2025	-CIA-6645-2025
PQRD_1687	EPAMSCAS COMBITA	10/04/2025	TUTELA	2025-00023	PPL RAMON RAFAEL ORTÍZ ORTÍZ	CERRADO	16/04/2025	CIA-6691-2025
PQRD_1688	EP CARTAGO	10/04/2025	TUTELA	20240059502	PPL Leydi Viviana Rodas herrera	CERRADO	14/04/2025	CIA-6665-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	PETICIONARIO - QUEJOSO	ESTADO	FECHARTA	RADICACIÓN
PQRD_1697	CPAMSPY POPAYAN	15/04/2025	DESACATO	2023-203	-PPL Edison Danilo Bonilla	CERRADO	16/04/2025	-CIA-6695-2025
PQRD_1702	COJAM JAMUNDI	15/04/2025	TUTELA	2025-00049	PPL CARLOS ALBERTO GUTIÉRREZ RIASCOS	CERRADO	21/04/2025	CIA-6722-2025
PQRD_1703	COJAM JAMUNDI	15/04/2025	TUTELA	2025-00014	-PPL CARLOS ANDRÉS GARCÍA	CERRADO	5/05/2025	CIA-6995-2025
PQRD_1713	TODOS	21/04/2025	TUTELA	1,10013E+22	--Ilda Socorro Zambrano Lombana, en calidad de representante legal de Supercomercios El Diamante S.A.S. y otros.	CERRADO	22/04/2025	-CIA-6738-2025
PQRD_1715	EPAMS LA DORADA	21/04/2025	TUTELA	Núm.: 2025-00060	-La señora GLORIA INÉS ALFONSO ALZATE, como agente oficioso del PPL BRAHIAM GARCÍA ALFONSO	CERRADO	28/04/2025	CIA-6803-2025
PQRD_1717	CPAMSPY POPAYAN	22/04/2025	TUTELA	15075-3	PPL VIRGILIO ANGULO COIME	CERRADO	24/04/2025	CIA-6761-2025
PQRD_1724	NA	23/04/2025	TUTELA	2025-10026	-MARIA ALEJANDRA LOZANO PRIETO	CERRADO	24/04/2025	CIA-6762-2025 Y CIA-6763-2025
PQRD_1726	NA	23/04/2025	TUTELA	202500036	-CLAUDIA PATRICIA LOZANO PRIETO	CERRADO	24/04/2025	CIA-6771-2025 y CIA-6772-2025
PQRD_1728	CPAMSPY POPAYAN	24/04/2025	TUTELA	202500877	PPL YEIMAR ESTUAR BALANTA	CERRADO	2/05/2025	CIA-6832-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	PETICIONARIO - QUEJOSO	ESTADO	FECHARTA	RADICACIÓN
PQRD_1742	ESTACION DE POLICIA CAI ALFONSO LOPEZ	25/04/2025	TUTELA	TUTELA 2025-214-00, J uzgado segundo penal municipal para la adolescencia con función de control	-Rafael Humberto Suarez Carrillo	CERRADO	28/04/2025	CIA-6801-2025
				de garantías de Cúcuta.	PROFESIONAL UNIVERSITARIO			
					SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA			
PQRD_1744	COCUC CUCUTA	25/04/2025	TUTELA	2025-00067	Instrucción de Caquetá	CERRADO	2/05/2025	CIA-6843-2025
PQRD_1746	COIBA IBAGUE	25/04/2025	TUTELA	73001312100320250003900.	-PPL Carlos Mario Castañeda Guzmán.	CERRADO	29/04/2025	CIA-6812-2025
PQRD_1747	CPMS BOGOTA LA MODELO	25/04/2025	TUTELA	11001-31-03-052-2025-00219-00	-PPL WILSON ARCINIEGAS GUZMÁN	CERRADO	28/07/2025	CIA-6805-2025
PQRD_1751	COIBA IBAGUE	28/04/2025	TUTELA	ESCRITO, AUTO Y OFICIO 2025-10018	-CARLOS ALBERTO LÓPEZ ESCUDERO	CERRADO	2/05/2025	-CIA-6851-2025
PQRD_1764	EPAMS GIRON	30/04/2025	TUTELA	2025-00359	-GUILLERMO PINTO CHAPARRO Y OTROS	CERRADO	30/04/2025	- CIA-6826-2025
PQRD_1765	CPAMSPY POPAYAN	30/04/2025	TUTELA	025-00102-00	JESÚS EDUARDO GÓMEZ MORALES	CERRADO	7/05/2025	CIA-6989-2025
PQRD_1767	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/04/2025	TUTELA	2025-00023	RAMON RAFAEL ORTÍZ ORTÍZ	CERRADO	6/05/2025	CIA-6974-2025
PQRD_1769	NA	30/04/2025	TUTELA	202500036	-CLAUDIA PATRICIA LOZANO PRIETO	CERRADO	2/05/2025	CIA-6836-2025

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 28 PQRD de solicitudes a entes de control con respuesta a USPEC, de acuerdo con la siguiente distribución:



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	OPERADOR	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1643	COIBA IBAGUE	UT MACSOL USPEC 2024	3/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008332 PROCURADURIA REGIONAL DEL TOLIMA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	7/04/2025	CIA-6579-2025
PQRD_1644	CUCUTA, OCAÑA , PAMPLONA	UT UNIDOS USPEC 2024	3/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008266 PROCURADURIA, Norte de Santander	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	14/04/2025	CIA-6610-2025
PQRD_1646	TODOS	TODOS	3/04/2025	Oficio Congreso de la República Proposición 045	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	7/04/2025	CIA-6582-2025
PQRD_1650	EPMSC BARRANCABERMEJA	UT MACSOL USPEC 2024	3/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008458	Personería	CERRADO	8/04/2025	CIA-6584-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	OPERADOR	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1669	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	7/04/2025	REITERACIÓN. Solicitud de información y gestión. PPL Valentina Forero Álvarez Y SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008872 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	11/04/2025	CIA-6651-2025-CIA-6653-2025
PQRD_1670	CPMS BUCARAMANGA, COCUC CÚCUTA, COIBA IBAGUE, EPMSC	ReG1- UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO, G2 - UT	8/04/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-008733 del 07 de abril de 2025. y PQRSD R-2025-010593. INFORMACIÓN GENERAL.	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	26/04/2025	CIA-6760-2025
	PEREIRA, EP GUADUAS LA ESPERANZA, CPMS ESPINAL, EPMSC	COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, G3 - ARDIKO A&S SAS, G5 - UT						
	GIRARDOT, EPMSC VILLAVICENCIO, CPMS PUERTO TRIUNFO, EPMSC	LOGISTIC FOOD, G11 - UT MACSOL USPEC 2024, G12 - ORNUAS SAS,						
	MEDELLIN, EPMS TULUÁ, CPAMS PALMIRA, COJAM JAMUNDÍ, EPMSC	G14- UT MACSOL USPEC 2024, G15 - UT UNIDOS USPEC 2024, G16 -						
	CALI, EPMSC CARTAGENA, EPMSC RIOHACHA.	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S, G17 - SERVICIOS Y						
		SUMINISTROS CJVN S.A.S.						
PQRD_1672	COJAM JAMUNDI	ARDIKO A&S SAS	8/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-008910 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	11/04/2025	CIA-6629-2025
PQRD_1674	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	9/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-009068 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	14/04/2025	CIA-6671-2025
PQRD_1679	EP GUADUAS LA ESPERANZA	UT LOGISTIC FOOD	9/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-009080, PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	16/04/2025	CIA-6666-2025

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	OPERADOR	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1691	EPMSC VILLETA	UT LOGISTIC FOOD	11/04/2025	Solicitud de intervención sobre el contrato de suministro del servicio de alimentación	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	21/04/2025	CIA-6701-2025
PQRD_1695	CPMS BOGOTÁ LA MODELO, COBOG LA PICOTA y CPAMSMBOG	GRUPO 6 / UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024.	14/04/2025	PRIMERA COMUNICACION DE OBSERVACIONES AC Seguimiento a las	Contraloría General de la República	CERRADO	21/04/2025	CIA-6713-2025
	BOGOTA EL BUEN PASTOR.	GRUPO 7 / UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024.		Ordenes cumplimiento de los Autos y Sentencias del estado de Cosa Inconstitucional.				
		GRUPO 9 / UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO						
PQRD_1696	EPMSC VILLETA	UT LOGISTIC FOOD	14/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-009200 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	16/04/2025	CIA-6698-2025
PQRD_1699	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	ORNUA SAS	14/04/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-009334 del 11 de abril de 2025.	Defensoría del Pueblo	CERRADO	2/05/2025	CIA-6853-2025
PQRD_1714	COCUC CUCUTA	UT UNIDOS USPEC 2024	21/04/2025	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S - PQR R-2025-009722 PROCURADURIA REGIONAL NORTE DE SANTANDER	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	5/05/2025	CIA-6780-2025
PQRD_1720	COPED PEDREGAL	UT ALIMENTACION INTEGRAL	22/04/2025	PQR R-2025-009694 PROCURADURIA REGIONAL DE ANTIOQUIA	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	OPERADOR	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1721	CPAMSPY POPAYAN	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	22/04/2025	PQR R-2025-009793 PROCURADOR REGIONAL DEL CAUCA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	28/04/2025	CIA-6794-2025
PQRD_1725	NA	NA	23/04/2025	DP - Número de radicado 2025ER0038468	Contraloría General de la República	CERRADO	25/04/2025	CIA-6781-2025
PQRD_1743	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	UT UNIDOS USPEC 2024	25/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-009967 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	5/05/2025	CIA-6799-2025
PQRD_1744	COCUC CUCUTA	UT UNIDOS USPEC 2024	25/04/2025	NOTIFICACION AUTO ADMISORIO ACCIÓN DE TUTELA 2025-00067.	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	2/05/2025	CIA-6843-2025
PQRD_1750	CTI	UT NUTRIENDO USPEC 2024	28/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-009416	Fiscalía General de la Nación	CERRADO	30/04/2025	CIA-6822-2025
PQRD_1752	CPAMSPY POPAYAN	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	28/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-001338 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	2/05/2025	CIA-6849-2025
PQRD_1753	PTALITO, HUILA, FLORENCIA	INVERSIONES RAMFOR LTDA	29/04/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-001268 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	2/05/2025	CIA-6837-2025
PQRD_1754	COBOG BOGOTA LA PICOTA	UT NUTRIENDO USPEC 2024	29/04/2025	PQR R-2025-001264 pERSONERIA	Personería	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1756	CPAMSPY POPAYAN	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	29/04/2025	SOLICITUD INSUMO Procuraduría R-2025-001583 Y R-2025-009967	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1757	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	29/04/2025	PQR R-2025-001576 PERSONERIA DELEGADA PARA LA DEFENSA Y PROTECCION DE LOS DERECHOS HUMANOS	Personería	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	OPERADOR	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RADICACIÓN
PQRD_1758	CPAMSPY POPAYAN	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	29/04/2025	PQR R-2025-004936 PROCURADURÍA REGIONAL DE INSTRUCCIÓN CAUCA	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1760	COCUC CUCUTA	UT UNIDOS USPEC 2024	29/04/2025	SOLICITUD PQR R-2025-010246 PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1762	EPMSC PAMPLONA	UT UNIDOS USPEC 2024	30/04/2025	Solicitud de insumos R-2025-010252	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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 diciembre 2024.

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 diciembre 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.

Por último, se informa que el grupo 8 no cuenta con aprobación de pólizas desde el mes de diciembre, se han realizado varias solicitudes a la entidad para que nos brinde información y así proceder a requerir al operador.

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, 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.

4.7 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, 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 evidenció la cesión del contrato.

OTROSÍ N°3 GRUPO 5, donde se evidenció la 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 otrosi 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.
Por último, se informa que el grupo 8 no cuenta con aprobación de pólizas desde el mes de diciembre, se han realizado varias solicitudes a la entidad para que nos brinde información y así proceder a requerir al operador.

4.8 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 2,2 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 abril de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 87%, para los establecimientos ERON - CRM, 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 se encuentran las categorías: 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, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. En cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, CONDICIONES DE SANEAMIENTO y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL.

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Occidente del Grupo 1 contratista UT ANDINO COLOMBIANO verificadas en el mes de abril de 2025, se alcanzó un 86,3% de cumplimiento, aumentando 3,7 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 6 puntos porcentuales (72% en marzo frente al 78% de abril), 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, EPMSC PASTO y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN G1 que con calificación entre el 90,2% y el 95,9% 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, CPAMSPY POPAYAN y EPMSC EL BORDO tras alcanzar calificaciones entre el 79,6% y 88,6%, 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, como el de menor desempeño del grupo, con un cumplimiento continuo del 0% al 20% en algunas de las categorías evaluadas, obteniendo porcentaje total de

cumplimiento del 35%, durante el periodo informado, seguido de EP TIMBIO con 47.4%. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP GUARDACOSTAS y EP PIENDAMO 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 98.8% de cumplimiento en promedio para el grupo, porcentaje que evidencia una adecuada ejecución de las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista. El contratista disminuyó 0.5 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 99.6% 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 disminuyó 0.2 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior.

Como se puede observar para la Regional Occidente en los consolidados por categorías para los establecimientos tipo ERON-CRM del Grupo 2, el contratista obtiene porcentajes de cumplimiento por encima del 95% en las categorías evaluadas, evidenciando que la categoría con menor desempeño corresponde a EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (95%), 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, los equipos y utensilios presentan deterioro y desgaste. Es importante resaltar el cumplimiento del 100% por parte del contratista en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, 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, 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 98% y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con un porcentaje de cumplimiento 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 75%. Las condiciones de infraestructura no son las óptimas, enfatizando en establecimientos como EPMSC CAICEDONIA con 57%, EPMSC CALI con 61%, EPMSC LA UNIÓN con 64% y EPMSC SEVILLA con 65%. 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 abril de 2025 se alcanzó un 89.4% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas, presentando así un incremento del 1.2% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de abril de 2025 un 99.4% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento del 2.3% 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%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (98%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (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 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 (70%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (81%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (83%) y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%).

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 (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

En la Regional Occidente Grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con cumplimientos entre 100% y 92.3%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo fueron COJAM JAMUNDI con 84% y CPAMSPAL PALMIRA con 88.3%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP CARTAGO, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 95.2%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

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 CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (98%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%); para el grupo 6 las categorías SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (94%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (91%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%) y para el grupo 8 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (98%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (94%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%). Las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior se tipifican como Cumplimiento por parte de los Contratistas de las Condiciones Contractuales. Por su parte, para los establecimientos Tipo EP -UT – URI, para el grupo 4 las categorías DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%) y para el grupo 8 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (93%).

El grupo 5, operado por el contratista UT LOGISTIC FOOD, presenta un buen comportamiento general, al evidenciar mejora en 8 de las 11 categorías evaluadas en el período para el caso de los establecimientos Tipo ERON, y en 2 de las 5 categorías evaluadas para Estaciones de policía, sumado a que todas las categorías evaluadas se encuentran superiores al 88% de cumplimiento, a excepción de EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, la cual obtuvo una calificación de apenas 77%,

y para la cual deben priorizarse los mantenimientos correctivos de los equipos, la instalación de las trampas de grasa, y el retiro y reemplazo de los utensilios que presentan deterioro.

En cuanto al grupo 7 del operador UT NUTRIENDO USPEC 2024, para el caso de los establecimientos Tipo ERON, solo se evidenció mejora en el período para las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con +2.1% y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con +4%, sin embargo, se resalta que la calificación general se mantuvo en 95%, lo cual se encuentra categorizado como cumplimiento de las obligaciones, e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con 82%, corresponde a la categoría más afectada, demostrando la necesidad de ejecución de mantenimientos correctivos en las instalaciones de los establecimientos. En lo que respecta a Estaciones de policía, INSTALACIONES FISICAS (72.6%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (66%), corresponden a los aspectos más afectados, requiriendo de retroalimentación al personal encargado del recibo del suministro en los establecimientos, con el fin de evitar disponerlos directamente en el piso, y de entrega de componentes alimentarios de manera individual como es lo establecido en la OTM, con el fin de evitar riesgo de contaminación durante la distribución de los alimentos, para lo cual no se dispone en los establecimientos de personal capacitado para ello.

Para el caso de grupo 9, asignado al operador UT ANDINO COLOMBIANO, se evidenció un impacto negativo en las calificaciones de todas las categorías evaluadas al obtener disminuciones en los puntajes obtenidos, sobresaliendo INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con -16.4%, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con -15.5% y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con -22% en los establecimientos Tipo ERON, siendo evidente el deterioro progresivo de instalaciones físicas, equipos, utensilios y menaje, así como el faltante de elementos de protección personal y de atención de emergencias. ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se consolida como el establecimiento del grupo más afectado, alcanzando apenas un 65% de cumplimiento general, con calificaciones críticas en las categorías de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (25%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (60%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (24%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (57%) y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (55%).

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 LETICIA del Grupo 7; y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPAMSCAS COMBITA, ERON EPMS RAMIRIQUI 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 falencias reiteradas en la infraestructura de los establecimientos en los aspectos que tiene como responsabilidad la entidad por constituirse como arreglos de mayor cuantía.

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.

Se ha observado un descenso significativo en el cumplimiento de todas las categorías evaluadas en general, solo en la categoría de condiciones de transporte de alimentos se evidenció un crecimiento de 12%. 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 una leve disminución 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%.

REGIONAL NOROESTE

El Grupo 12 asignado al contratista ORNUA SAS, en el mes de abril 2025 presentó disminución en el desempeño general y continúa con un cumplimiento parcial del 76%, teniendo en cuenta los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto; persisten principalmente falencias en las categorías de: EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con un descenso del 11% y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con un descenso del 6%; 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. Sin embargo, es de resaltar que se presentaron mejoras en algunas categorías como CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, la cual aumento en un 8% durante el mes de abril 2025.

El Grupo 13 asignado al contratista UT ALIMENTACIÓN INTREGAL, en el mes de abril 2025 presentó aumento del 1% en el desempeño general; sin embargo, se presentaron variaciones negativas significativas en las categorías de EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE disminuyendo un 5% y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS un 4% respectivamente, cabe resaltar que ninguna categoría presenta incumplimiento, ya que todas se encuentran entre cumplimiento parcial y total, siendo la de menor porcentaje INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con un 74% para las dos.

El Grupo 13 en el periodo de abril 2025 es el que presenta mejores resultados tanto para ERONES con un 85% de cumplimiento en comparación con el Grupo 12 con un 76%, y en EP-URI-UT con un 93% de cumplimiento en comparación con el Grupo 12 con un 80%, 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

Durante el presente mes, la UT MACSOL USPEC 2024 – Grupo 14 no presentó mejoras significativas en los niveles de cumplimiento de las categorías de evaluación, tanto en los establecimientos tipo ERON – PLANTA como en las EP, URI y UT. Esta situación requiere la realización de un análisis exhaustivo de las novedades e incidencias detectadas en los frentes donde persisten incumplimientos, con el fin de identificar las causas raíz y definir acciones correctivas efectivas que contribuyan a elevar los estándares de calidad en la prestación del servicio.

Durante el presente mes, la UT UNIDOS USPEC 2024 presentó un deterioro significativo en los niveles de cumplimiento de las categorías de evaluación, tanto en los establecimientos tipo ERON – PLANTA como en las EP. Persisten situaciones atribuibles a factores de control directo del

contratista, lo cual requiere la necesidad del fortalecimiento de sus procesos internos, desde la planeación de compras hasta la distribución en los patios correspondientes, abordando las causas raíz de las novedades identificadas y avanzar hacia la estandarización de procedimientos que garanticen una gestión más eficiente, uniforme y sostenida en el tiempo.

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 (presenta concepto higiénico sanitario con vigencia mayor a 12 meses), no existe medidas sanitarias sobre algunos de los establecimientos de regional norte al cierre del presente informe

PQR

Que, para el periodo del presente informe, el área de PQRD de está interventoría gestionó 135 PQRD, dando respuesta al 87% de solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, entes de control y juzgados, el 13% restantes se encuentran en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Para el mes de abril 2025 se recibieron el 23% 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.

En el cumplimiento con nuestras funciones para dar trámite a las solicitudes recibidas, durante el mes, se realizaron seguimientos necesarios en campo para PQRD, los cuales fueron analizadas según cada caso en específico en relación a entrega de dietas terapéuticas, características generales de los alimentos, aspectos asociados a condiciones generales y entrega de los alimentos. Así mismo se solicitó la documentación necesaria a las áreas encargadas (financiera, técnica, nutrición y Jurídica), se requirió a los diferentes operadores para que se pronunciaran sobre los hechos manifestados por los accionantes y adjuntaran los soportes correspondientes; resolviendo así las acciones constitucionales y otras PQRD asignadas, en todos los casos se realizó el seguimiento correspondiente por parte de esta Interventoría.

COMPONENTE MICROBIOLOGICO

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de abril, 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 Unión Temporal Andino Colombiano grupo 9 en cuatro muestras.

Con respecto a las muestras de indicadores de calidad, el grupo de alimentos relevante fueron los derivados cárnicos, especialmente las salchichas y una muestra de leche en polvo, por la presencia de aerobios mesófilos, en donde el porcentaje de su presencia fue del 22.95% del gran total de los 61 resultados no conformes para el periodo del 22 de marzo al 21 de abril del 2025.

Para las muestras de condiciones higiénicas se presentaron microrganismos como *Staphylococcus aureus* en las muestras de frotis de manos, mesófilos aerobios y levaduras en las muestras de ambientes, coliformes totales y *E. coli* en muestras de agua potable.
Durante el periodo del 22 de marzo al 21 de abril, cabe resaltar que, los grupos 2, 6, 9 y 15 no presentaron resultados no conformes.

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.

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

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

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

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

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

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.

Reevaluar la posibilidad de aplicar en todas las visitas los cumplimientos o no cumplimientos y establecer tiempos para aplicar descuentos, sin que se deje de evaluar la realidad de los servicios de alimentación con los No Aplica.

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

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

La entidad requiere priorizar los mantenimientos correctivos en los establecimientos 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, ERON EPMS RAMIRIQUI y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO 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.

Unificar criterios de seguimiento entre las entidades USPEC, INPEC e interventoría para que se trabaje en una misma línea priorizando puntos de control y así lograr mejores resultados

Acompañamiento constante en el establecimiento COCUC Cúcuta, en 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 la mayoría de los establecimientos pertenecientes a la Regional Oriente (especialmente en los establecimientos del grupo 15) se evidencia una afectación significativa en las condiciones de infraestructura, lo cual requiere la ejecución de acciones de mayor cuantía debido a la complejidad y magnitud de las intervenciones requeridas. Estas mejoras son necesarias para cumplir con los estándares de calidad establecidos en la normatividad legal vigente. Adicionalmente, dichas deficiencias en infraestructura tienen un impacto directo en el desarrollo de las operaciones del contratista de alimentación, afectando la eficiencia y el cumplimiento de los requisitos técnicos mínimos establecidos en la OTM

Realizar gestión frente a la Entidad contratista con el propósito que se realicen las acciones necesarias para las intervenciones en las infraestructuras de los establecimientos que requieren acciones prioritarias respecto a las condiciones físicas, que afectan las condiciones sanitarias de los ranchos o áreas donde se preparan los alimentos.

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 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. 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.

Gestionar y ejecutar los planes de mejoramiento, dentro de los tiempos establecidos en los documentos contractuales. Ejecutando acciones de mejora que conlleven al cierre de los hallazgos, desde el momento mismo de la socialización del hallazgo en visita, y de ser necesario, en un plazo no superior a los cinco días posteriores a la notificación del hallazgo para el plan de mejora.

Proyectar las compras de los alimentos, basándose en las cantidades establecidas de acuerdo al parte diario y la disponibilidad de materias primas de sus proveedores, con el fin de disminuir el número de intercambios y dar cumplimiento al ciclo de menú aprobado.

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

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

Suministrar utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados en los Establecimientos Penitenciarios. Así mismo, en aquellos Establecimientos Penitenciarios donde los alimentos se entregan en fondos, hacer uso de recipientes isotérmicos para el ensamble y distribución como lo requiere la OTM.

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

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.

Los operadores deben velar por la mejora continua del proceso, a través de la implementación de acciones tanto preventivas como correctivas que demuestren tener un impacto positivo y ser menos propenso a las no conformidades

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.

Dar respuesta a los requerimientos en el tiempo establecido de forma clara de acuerdo a lo solicitado y completa adjuntando los documentos correspondientes que soporten su respuesta especialmente del grupo 1 UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO, dando cumplimiento a los tiempos de respuesta solicitados.

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.

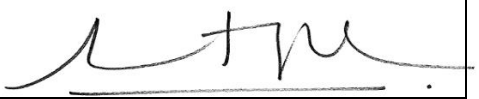
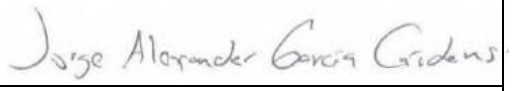
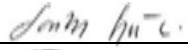
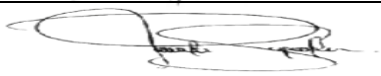
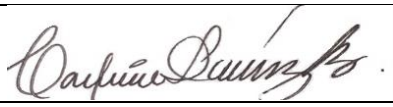
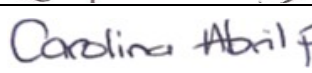
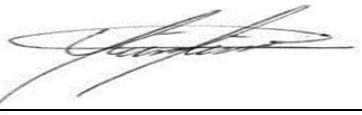
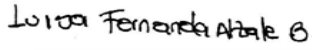
Se sugiere realizar inspecciones periódicas con relación al buen lavado y desinfección de materias primas utilizadas para ensaladas, toda vez, que se evidencia la presencia constante de E. coli en las ensaladas crudas y quesos.

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

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

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	
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	