CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 30 DE ABRIL

2026

Avenida calle 100 # 19ª 50 oficina 205 - Bogotá D.C.

TABLA DE CONTENIDO

1 FICHA TÉCNICA 5

2 COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL 6

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. 6

2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 9

2.2.1 GRUPO 1 9
2.2.1.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 9
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 18
2.2.2 GRUPO 2 21
2.2.2.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 21
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 25
2.2.3 GRUPO 3 27
2.2.3.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 27
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 34
2.2.4 GRUPO 4 37
2.2.4.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 37
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 47
2.2.5 GRUPO 5 49
2.2.5.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 49
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 57
2.2.6 GRUPO 6 59
2.2.6.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 59
2.2.7 GRUPO 7 68
2.2.7.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 68
2.2.7.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 73
2.2.8 GRUPO 8 75
2.2.8.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 75
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 83
2.2.9 GRUPO 9 86
2.2.9.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 86
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 91
2.2.10 GRUPO 10 93
2.2.10.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 93
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 103
2.2.11 GRUPO 11 106
2.2.11.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 106
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 115

2.2.12 GRUPO 12 117
2.2.12.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 117
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 125
2.2.13 GRUPO 13 128
2.2.13.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 128
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 135
2.2.14 GRUPO 14 139
2.2.14.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 139
2.2.14.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 152
2.2.15 GRUPO 15 155
2.2.15.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 155
2.2.15.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 165
2.2.16 GRUPO 16 168
2.2.16.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 168
2.2.16.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 174
2.2.17 GRUPO 17 176
2.2.17.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 176
2.2.17.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 181
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 183
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 189
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 192
2.5.1 Distribución por regional 194
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 195
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 197
2.7.1 Cambios de menús 197
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 215
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 233
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 233
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 235
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 251
3 COMPONENTE FINANCIERO 254
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 254

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 257
3.2.1 Proyección PAC 258
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 259
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 260
3.5 Consolidado de descuentos 260
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 260
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 292
4 COMPONENTE JURÍDICO 293
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 293
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 300
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 303
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 306
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 308
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 311
4.7 Realizar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales, y en caso de requerirse, recomendar el inicio del procedimiento administrativo sancionatorio previsto en los artículos 17 de la ley 1150 de 2007 y 86 ley 1474 de 2011 312
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 312
5 CONCLUSIONES 313
5.1 RECOMENDACIONES 328
5.2 Recomendaciones a los Contratistas 328
5.3 Recomendaciones a la USPEC 331

1 FICHA TÉCNICA

Contrato N°	USPEC-CTO-206-2025
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" la interventoría, de acuerdo con la naturaleza propia de las obligaciones a su cargo, deberá exigir la calidad de los bienes, actividades y servicios adquiridos en el marco del contrato celebrado, verificando que se cumplan dentro del plazo estipulado el objeto contratado y todas las condiciones técnicas, económicas y legales pactadas. Para ello deberán garantizar que se cumplan las disposiciones legales y normativas internas de la USPEC, y así mismo, deberán promover y verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el respectivo contrato. El criterio formal para establecer el alcance del objeto contractual está determinado por los contratos y actos jurídicos que suscriba la USPEC con el fin de realizar la provisión del servicio de alimentación para la PPL y sobre los cuales se aplicará la interventoría respectiva. Desde el punto de vista material, la cantidad de establecimientos y de personas beneficiarias de la operación puede aumentar o disminuir con base en distintas variables que no dependen necesariamente de la USPEC, tales como órdenes judiciales, modificaciones legales o decisiones administrativas.
Contratista	CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF
NIT.	901946074-3
Valor Inicial	SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES NOVENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS ($78.776.091.439) M/CTE
Valor actual	SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES NOVENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS ($78.776.091.439) M/CTE
Fecha de Suscripción	13 de mayo de 2025
Fecha de inicio	16 de mayo de 2025
Duración	El plazo de ejecución del contrato será de 14,5 meses o hasta el 31 de julio de 2026.
Fecha finalización actual	31 de julio de 2026
Garantías	CG-1064424 Aseguradora: Seguros Mundial

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.

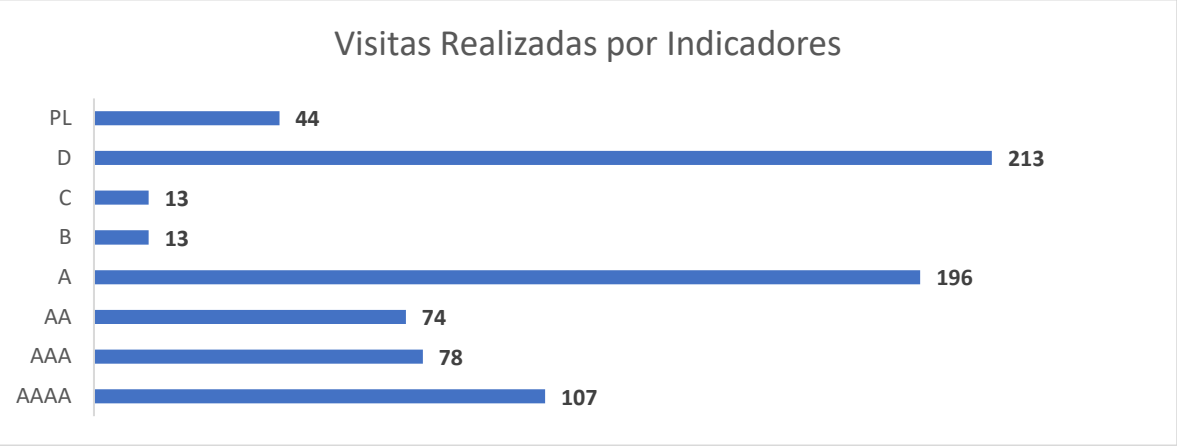
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos 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 presupuestal, a través de los procedimientos, instructivos, protocolos, guías, formatos anexo técnico y demás instrumentos establecidos por la USPEC.

Durante la ejecución del presente informe, la interventoría realizo visitas para el periodo del 1 de abril al 30 de abril de 2026 teniendo en cuenta la aprobación del cronograma y logística que se necesita para la operación.

Se presenta el consolidado de la siguiente manera.

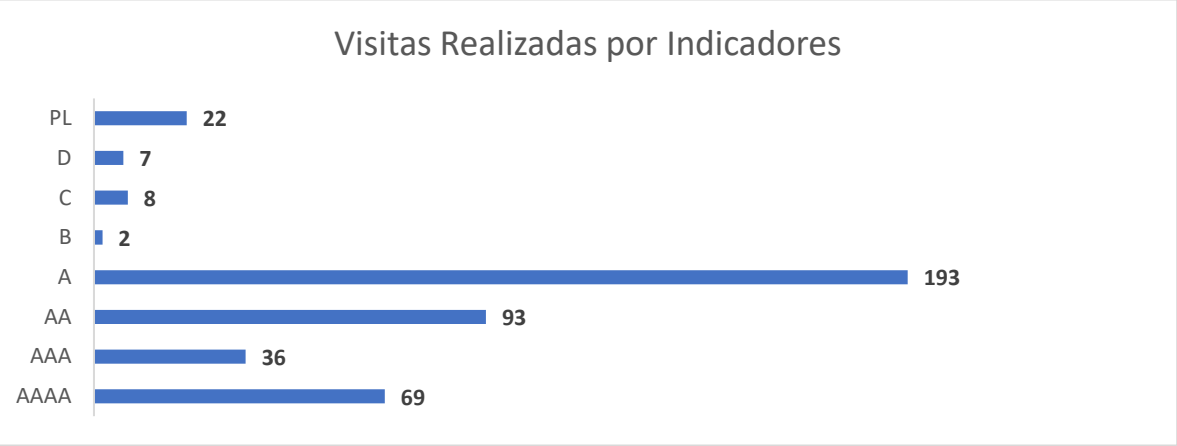
Visitas por frecuencia

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	107
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	78
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	74
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	196
B	CRM	1 Mensual	8	8	13
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	13
D	EP	1 Mensual	255	255	213
PL	Visitas a planta	PL	0	0	44
TOTAL Visitas realizadas					**738**



Visitas de Seguimiento

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	69
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	36
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	93
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	193
B	CRM	1 Mensual	8	8	2
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	8
D	EP	1 Mensual	255	255	7
PL	Visitas a planta	PL	0	0	22
TOTAL Visitas realizadas					**430**



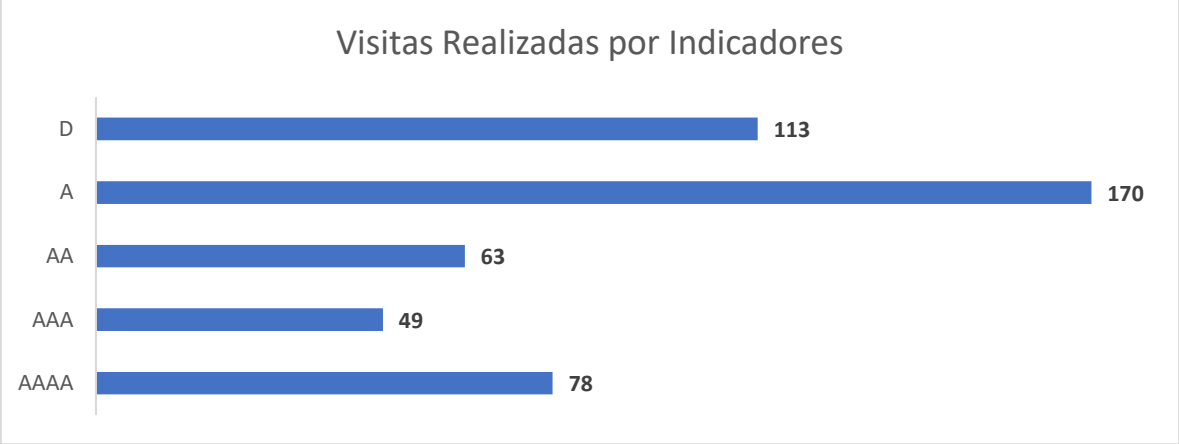
Visitas de Contingencia

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	18
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	9
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	9
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	11
PL	Visitas a planta	PL	0	0	27
TOTAL Visitas realizadas					**74**



Visitas de SeguimientoA (EP) - (Establecimientos Críticos)

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	78
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	49
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	63
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	170
D	EP	1 Mensual	255	255	113
TOTAL Visitas realizadas					**473**

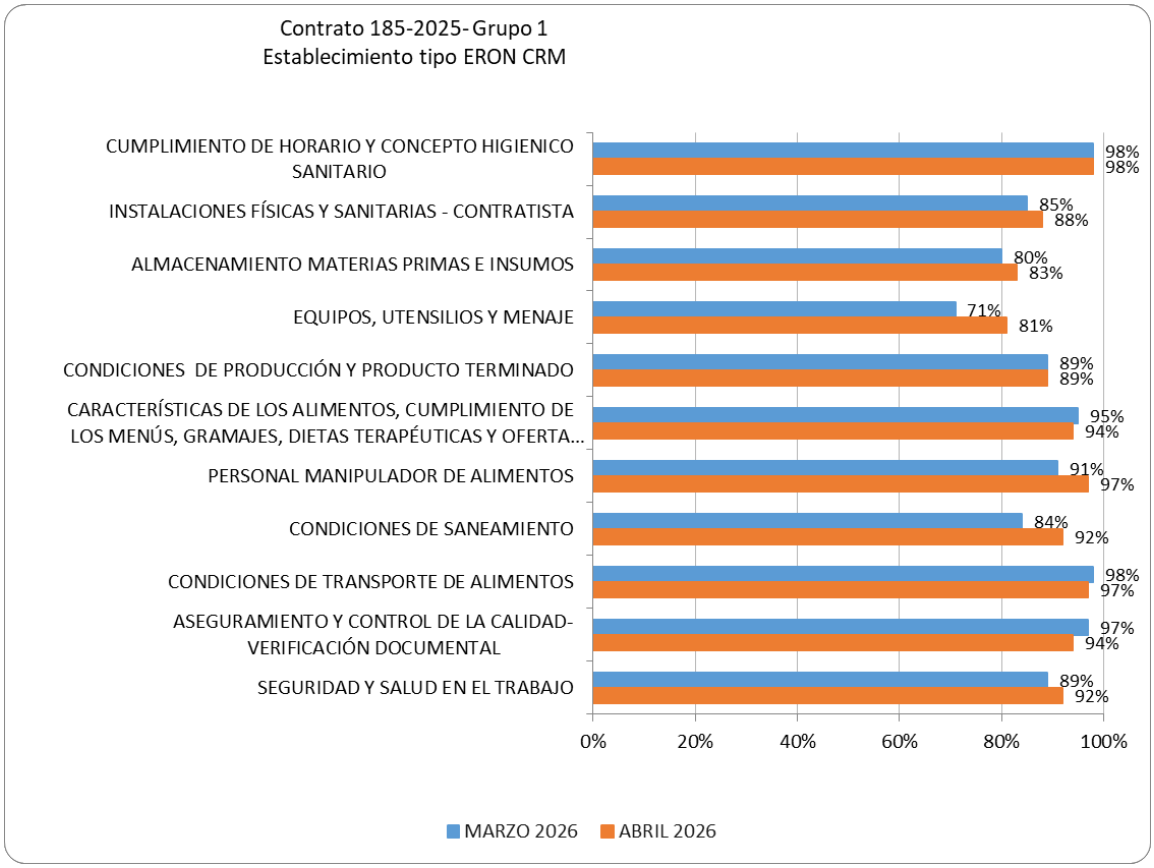


2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

2.2.1 GRUPO 1

2.2.1.1 Categoría N° 11 ERON — Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño del mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT SERVIR USPEC 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para el período de abril de 2026. 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 90% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (98%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría permanece estable con respecto al periodo informado anteriormente. La categoría se afecta únicamente por los incumplimientos reportador en el ERON EPMSC TUQUERRES con el 78% de cumplimiento (se evidencia que el CHS del servicio de alimentación presenta vigencia mayor a un año, con fecha de inspección del 10-04-2026, así mismo se evidencia que el concepto sanitario se encuentra a nombre del anterior

operador UT Andino Colombiano y no a nombre del actual contratista UT Servir USPEC, quien inicio operación en el servicio desde el 16-05-2025). Se resalta el comportamiento de los demás establecimientos del Grupo 1 en dicho periodo, los cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (88%):

Se evidencia un aumento de tres puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (marzo). Se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUQUERRES y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON EPMSC TUMACO con el 91% de cumplimiento. Con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON EPMSC PASTO con el 89% de cumplimiento (se evidencia desprendimiento de pintura en pasillo que conduce a los baños, así mismo se observa que las tapas de las trampas grasas del piso se encuentran con agrietamientos y fisuras, lo que ayuda a la acumulación de suciedad. Se evidencia que la puerta y marco de ingreso al área de producción, presenta corrosión y oxido en su estructura), ERON EPMSC EL BORDO con el 88% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no realiza mantenimientos correctivo menores en paredes que presentan desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento de abarrotes y Fruver, en área de servido, área externa de ingreso al servicio, así como se observan medias cañas desprendidas. Se evidencia que el techo del servicio de alimentación es de material no sanitario. Se evidencia un mesón el cual es utilizado en el área de servido de producto terminado con desprendimiento en borde de lámina metálica y abolladuras) y ERON CPMSTUL TULUA con el 74% de cumplimiento (se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en el área de producción, se evidencia pisos en material poroso con grietas y absorbentes, en área de marmitas. Se evidencian puertas y marcos con corrosión y deterioro en todo el servicio de alimentación. El servicio de alimentación cuenta con 2 baterías sanitarias - baños de hombres de PPL, se evidencia una batería sanitaria fuera de servicio, la válvula de descarga se encuentra en mal estado). Finalmente, con un porcentaje de cumplimiento del 59%, tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran ERON CPAMSPY POPAYAN (se evidencia acceso y alrededores del servicio de alimentación y salida de producto terminado para mediana seguridad, en deficientes condiciones de higiene, con acumulación de residuos y aguas estancadas. No se evidencia acción correctiva inmediata por parte del contratista. Se evidencia contenedor shut de residuos del establecimiento al frente del área de entrada al servicio de alimentación, generando malos olores y carroñeros. El contratista realizo gestión para el retiro del contenedor ante el INPEC. Se evidencia contenedor shut de residuos del establecimiento al frente del área de entrada al servicio de alimentación, generando malos olores y carroñeros. El contratista realizo gestión para el retiro del contenedor ante el INPEC, sin embargo, no se ha dado solución. Se evidencia desprendimiento de pintura y material en pared y techo en el área de preparación de alimentos y ensamble de dietas. Se evidencia desprendimiento de pintura y material en pared y techo en el área de preparación de alimentos, ensamble de dietas, área lavado de pelapapa. El contratista no gestiona mantenimientos correctivos menores en muros por deterioro y esquinas con enchape fracturado en área de salida de producto terminado. Se evidencian tres lámparas sin funcionamiento en área de almacenamiento de centro de acopio. Se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con las respectivas rejillas en los sifones; sin embargo, se perciben malos olores en el área de oficina administrativa, área de producto terminado y en parte del área de producción contigua a la oficina administrativa, generados por los sistemas de evacuación de lixiviados del servicio de alimentación. Se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con las respectivas rejillas en los sifones; sin embargo, se perciben malos olores en el área de oficina administrativa, área de producto terminado y en parte del área de producción contigua a la oficina administrativa, generados por los sistemas de evacuación de lixiviados del servicio de alimentación).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría, en abril, se evidencia un aumento de tres puntos porcentuales. Se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUQUERRES y ERON EPMSC TUMACO con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación, se encuentran ERON EPMSC PASTO con el 97% de cumplimiento (se evidencia incumplimiento en la proyección del plan de compras, toda vez que se observó la adquisición y almacenamiento de 20 kg de queso Bellavista, con fecha de vencimiento 09-05-2026 y lote /100C, producto que no se encuentra dentro de los proveedores ofertados para grupo 1) y ERON EPMSC IPIALES con el 95% de cumplimiento (se evidencia que el almacenamiento de materias primas (proteínas), no cumple con las temperaturas optimas de conservación, ya que se evidencia que el cuarto frio de congelación mantiene la proteína a una temperatura de conservación de -2.7°C, y lo establecido por la OTM es a -18°C). Por otra parte, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran los establecimientos ERON DE POPAYAN con el 86% de cumplimiento (se evidencia que las siguientes marcas comerciales almacenadas no se encuentran en el listado de proveedores ofertados acorde a estudios previos: panela DAES, harina de plátano NUTRIPLATANO, azúcar PROVIDENCIA, maíz trillado MI COSECHA y MONTERREY, queso LACTEOS BELLAVISTA), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 83% de cumplimiento (el contratista no dispone de la ficha técnica aprobada por la Interventoría para la panela Victoria que se encuentra en almacenamiento. No se evidencia en el último listado de proveedores la marca comercial de la Panela Victoria que se encuentra en almacenamiento. Se evidencia que la etiqueta y el rótulo de la carne de res y de los huevos se encuentran impresos y sobrepuestos con cinta adhesiva, ubicados al lado de la materia prima, lo cual incumple lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 en cuanto a los requisitos de rotulado), ERON CPMSTUL TULUA con el 80% de cumplimiento (el contratista no cuenta con ficha técnica de los siguientes productos: Chorizo marca Fazán y panela marca Daes. Se evidencia que los proveedores de chorizo estándar R.A marca Fazán y pernil de pollo marca sirloin distribuido por Makro SAS, no se encuentran en la base de datos actualizada de los proveedores ofertados para Grupo 1, Operador U. T. Servir USPEC. Se evidencia incumplimiento de la resolución 810/2021 y sus modificaciones, resolución 2492/2022 y resolución 254-2023, toda vez que el chorizo (de 1100 unidades almacenadas), marca Fazán con F.V: 26-04-2026 - Lote: 1103224-1, no cuenta con información de rotulo nutricional, ni sellos de advertencia. Se evidencia almacenamiento de alimentos que requieren temperaturas de refrigeración, en el cuarto frío de congelación, (queso y arepas), no se tiene en cuenta las características naturales de dichos alimentos debido a daño en cuarto frío de refrigeración lo que hace necesario almacenar en congelación), ERON EPMSC EL BORDO con el 74% de cumplimiento (no se evidencian fichas técnicas acorde al listado de proveedores ofertados de las siguientes materias primas almacenadas en el servicio de alimentación: pernil de pollo SANDERSON FARMS, panela DAES, azúcar PROVIDENCIA, fécula de plátano NUTRIPLATANO, fécula de maíz SAGUZENA, queso BELLAVISTA, maíz peto MI COSECHA y MONTERREY. Se evidencia que el contratista no da cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo a los proveedores ofertados, ya que no se encuentran las marcas comerciales de las siguientes materias primas almacenadas en el servicio de alimentación: pernil de pollo SANDERSON FARMS, panela DAES, azúcar PROVIDENCIA, fécula de plátano NUTRIPLATANO, fécula de maíz SAGUZENA, queso BELLAVISTA, maíz peto MI COSECHA y MONTERREY. Se evidencia en almacenamiento 6 Kg de pulpa de fruta la cual no especifica en su rotulo el tipo de sabor, ni se declara en el listado de ingredientes, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 5109 del 2005) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 58% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cuenta con fichas técnicas aprobadas por la entidad, de las marcas comerciales evidencias en área de abarrotes y centro de acopio, fécula de maíz Saguzena, muslo de pollo Sanderson. Se identificó que el listado de proveedores se encuentra desactualizado, toda vez que omite las marcas comerciales de las materias primas

observadas en el área de almacenamiento, muslos de pollo Sanderson Farms, azúcar providencia, panela DAES, fécula de plátano Nutriplatano y maíz peto Monterey, queso Bellavista, fécula de maíz Saguzena. Así mismo se evidencia que el contratista no cumple con proyección de compras, ya que no cuenta con leche polvo entera de acuerdo anexo 4, evidenciando almacenamiento de 100 kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte alimento no contemplado en anexo 4 y no viable en preparaciones por su alto contenido de carbohidratos y bajo contenido de proteína. Se evidencia en almacenamiento 493 kg de carne de res sin etiquetado incumpliendo con lo establecido en el Decreto 1500 del 2007, requerido para la verificación de la trazabilidad y en el cual debe estar consignado como mínimo la fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento y nombre del corte. Además, se evidencia que la pulpa de fruta congelada de la marca INDUNAR almacenada en el servicio de alimentación no cuenta con el sabor especifico de la pulpa, ni se evidencia esta información en el listado de ingredientes incumpliendo con lo establecido en la Resolución 5109 del 2005, rotulo de fácil remoción. Se evidencia que las materias primas almacenadas en el cuarto de refrigeración del centro de acopio —queso (9,6 °C), chorizo (12,6 °C), arepas (13,8 °C) y salchichas (12,6 °C)— no se encuentran dentro del rango óptimo de temperatura de almacenamiento (4 a 6 °C). Esta situación se presenta debido a la ausencia de energía eléctrica; la planta no cuenta con la capacidad suficiente para soportar la operación del sistema de refrigeración, lo que ocasiona que el equipo se apague al intentar ponerse en funcionamiento por la alta demanda energética. Se evidencia en bodega de abarrotes almacenamiento de 100 kg de leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE, lote 070426 y fecha de vencimiento: 04/2027, la cual de acuerdo con la circular E-2025-012985 del 05/11/2025 no se encuentra viable dentro de las preparaciones por su bajo contenido de proteína y alto contenido de azúcar).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (marzo), se evidencia que el porcentaje de la categoría aumento diez puntos porcentuales, en gran medida por el desempeño de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON EPMSC EL BORDO con el 95% de cumplimiento (se evidencia que la gramara del kit de medición adicional la cual debe de estar disponible para ser facilitada a entidades que lo requieran según OTM, no funciona desde el 01-04-2026, no enciende), ERON DE POPAYAN con el 93% de cumplimiento (se evidencia que el tanque de almacenamiento de agua de 500L presenta daño en conexión de tubería la cual se encuentra rota, lo cual impide su funcionamiento.) y ERON EPMSC TUMACO con el 90% de cumplimiento (los carros no tienen puertas ni sistemas de cierre, representan un riesgo de contaminación para las raciones y no garantizan el mantenimiento de la temperatura durante el traslado a los patios). Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran los establecimientos ERON EPSMC IPIALES con el 88% de cumplimiento (se evidencia 1 recipiente plástico en el área de lavado de menaje partido en la parte inferior del mismo. Se evidencia que los carros transportadores no tienen puertas ni sistemas de cierre), ERON EPMSC PASTO con el 86% de cumplimiento (se evidencia que el congelador #1, presenta corrosión y oxido en la parte externa del equipo, así mismo no cuenta con manijas en las dos puertas. Se evidencia que 2 tapas de los recipientes plásticos utilizados para la distribución de bebida se encuentran partidas. Se evidencia que los 5 carros transportadores internos, no cumplen con las características estipuladas en la OTM, ya que no cuentan con puertas ni sistema de cierre) y ERON CPMSTUL TULUA con el 76% de cumplimiento (de acuerdo a la estrategia de sustitución de equipos, el contratista propuso un cuarto frío de refrigeración de 2.5 Ton para reemplazar los cuatro refrigeradores de 520 L requeridos por el anexo 5, sin embargo, los dos cuartos fríos de refrigeración de 2.5 Ton con los que cuenta el servicio se encuentran fuera de servicio por daño en la unidad, por lo tanto, no existen equipos de refrigeración en el servicio y no se cumple con la estrategia de reemplazo. Se evidencia cuarto frío de refrigeración sin funcionamiento por daño en la unidad). Finalmente,

con un porcentaje de 49% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra el ERON CPAMSPY POPAYAN (se evidencia que el contratista no cumple con los equipos aprobados en el oficio de alternativa de equipos CRF-2007-2025 del 21-11-2025, ya que se observan las tres marmitas del área de procesos, sin servicio. Las marmitas #1 y #2 presentan quemadores partidos y la marmita #3 permanece en desuso. En su lugar, se cuenta con cinco puestos de cocción adicionales. Se evidencia dos marmitas de 350 L, sin funcionamiento desde el 07-11-2025 y 23-02-2026, debido a daños en quemadores, se observa procesador de alimentos sin manija ubicado en área de preparación de ensaladas, así mismo en área de centro acopio se evidencia Hidrolavadora de 2 HP se encuentra fuera de servicio desde el 13/03/2026, ya que no enciende. Se evidencian 7 cuchillos con deterioro, cabos partidos, 2 tablas verdes con deterioro en superficie. Se evidencia que el cuarto de refrigeración del servicio de alimentación se encuentra fuera de funcionamiento desde el 09/03/2026, debido a daños en el condensador. Asimismo, el cuarto de refrigeración del centro de acopio presenta falla desde el 23/04/2026, ya que, ante la ausencia de energía eléctrica, la planta no tiene la capacidad suficiente para soportar su operación, provocando que el equipo se apague al intentar encenderlo por la alta demanda energética. Esta situación genera una afectación directa en el almacenamiento adecuado de materias primas que requieren refrigeración, tales como queso, arepas, chorizos y salchichas, comprometiendo las condiciones de conservación y la inocuidad de los alimentos. El contratista cuenta con 10 carros de tracción manual sin puertas o sistema de cierre, incumpliendo con lo establecido en la OTM, los cuales son utilizados para transportar los alimentos desde el servicio de alimentación hasta los patios).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo se mantiene estable con respecto al periodo de marzo. En el periodo de corte se presentan establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC PASTO con el 82% de cumplimiento (se evidencia que el contratista realiza la preparación de jugos, donde los recipientes plásticos están en contacto directo con el piso. El contratista realiza ensamble y distribución del producto terminado, en fondos no isotérmicos), ERON EPMSC IPIALES con el 84% de cumplimiento (se evidencia que el contratista realiza la preparación de materias primas, donde el componente en preparación (huevo) se encuentra en contacto directo con el piso, no se cuenta con estiba o canastilla base. Se evidencia el contratista realiza el ensamble y distribución de producto terminado, en fondos no isotérmicos), la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 85% de cumplimiento (El contratista realiza ensamble y distribución del producto terminado, en fondos no isotérmicos), ERON CPAMSPY POPAYAN con el 86% de cumplimiento (se evidencia que el producto terminado correspondiente al jugo del almuerzo, jugo de la cena (guayaba) y la ensalada del tiempo de cena, del menú 4, no se entrega a una temperatura adecuada de refrigeración, registrando valores de 29,8 °C, 21,2 °C y 22,3 °C, respectivamente, lo cual incumple las condiciones requeridas en la OTM. Se evidencia ensamble y distribución de los componentes de la cena y refrigerio nocturno menú # 2 en contenedores con tapa (Cereal, tubérculo, proteína, ensalada) y en recipientes de plástico con tapa (sopa, jugo y bebida del refrigerio nocturno), omitiendo el uso de recipientes isotérmicos como lo establece la OTM para conservar la temperatura del producto final. Se evidencia que las contramuestras correspondientes a los tiempos de desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno del menú 4, suministrado el 13/04/2025, no cumplen con la temperatura de almacenamiento establecida en la OTM para congelación, registrando una temperatura de 17,6 °C, lo cual incumple las condiciones requeridas), ERON EPMSC TUMACO con el 89% de cumplimiento (el contratista realiza la preparación de materias primas (bebidas), donde los recipientes plásticos están en contacto directo con el piso, lo que afecta la inocuidad del alimento. Se evidencia que el contratista realiza ensamble y distribución del producto terminado, en fondos no isotérmicos) y ERON CPMSTUL TULUA con el 89% de cumplimiento (El contratista realiza ensamble y distribución del producto terminado, en fondos no isotérmicos). Se resalta el comportamiento de ERON EPMSC

TUQUERRES, ERON EPMSC EL BORDO y ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento, porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría en abril se evidencia disminución de un punto porcentual con respecto a marzo. Con un porcentaje del 86% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra ERON CPAMSPY POPAYAN (se evidencia la no entrega del componente de fruta correspondiente al tiempo de desayuno. Durante la verificación, y hasta la finalización de la visita a la 1:03 p.m., no se evidenció la entrega de este componente. El contratista manifiesta que la fruta será suministrada en el tiempo de comida; sin embargo, se observa el carro transportador con productos Fruver, apenas ingresando al pabellón de alta al momento de culminar la visita, lo que confirma el incumplimiento en la entrega oportuna del componente establecido para el desayuno. Se evidencia un intercambio no notificado previa entrega a la cena menú # 2, suministran papa cocida para los patios 8, 11 y 12, en lugar de yuca cocida. Así mismo, se evidencia 2 intercambios notificados en K2, para el tiempo de comida almuerzo menú # 2, suministran carne de cerdo encebollada en lugar de carne de res encebollada, para el refrigerio nocturno suministran tinto en lugar de aromática. Se evidencia preparación de la bebida caliente (café con leche) tiempo desayuno. menú 13, para un parte de 2.112 PPL con leche azucarada marca MIRAMONTE, lote 070426 y fecha de vencimiento: 04/2027, la cual de acuerdo con la circular E-2025-012985 del 05/11/2025 no se encuentra viable dentro de las preparaciones por su bajo contenido de proteína y alto contenido de azúcar. Se evidencia que el contratista suministra leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE (lote 070426, fecha de vencimiento 04/2027) en la bebida caliente (café con leche) correspondiente al tiempo de desayuno, menú 13, para un parte de 2.112 PPL. Producto no es viable para su uso en las preparaciones, de acuerdo con lo establecido en la Circular E-2025-012985 del 05/11/2025, debido a su bajo contenido de proteína y alto contenido de azúcar. Se evidencia que el contratista no cumple con la derivación dietaría aprobada, para el tiempo de comida cena menú # 2, ya que de acuerdo a menú se debía suministrar yuca cocida y suministran papa cocida, para las dietas, Hipograsa 50 PPL, Hipercalórica 10 PPL, Hiperproteica 3 PPL, Hiposódica 45 PPL, renal 2 PPL, Ovalovegeteriana 2 PPL, libre lactosa 4 PPL. Se evidencia ensamble y distribución de la bebida del desayuno (café con leche), menú 13, en fondos no isotérmicos para las dietas. Se evidencia acta de 43 PPL de los patios 1, 3, 6, 7, 8 y 10, los cuales no registran firma de recibido de las dietas durante el mes de abril, sin embargo, el documento presentado como soporte no cuenta con las firmas del representante de DDHH, testigo de la PPL, ni funcionario INPEC asignado para seguimiento COSAL. Se evidencia en campo que el contratista no cumple con el Plan de Atención Nutricional emitido por el INPEC (8310-DIRAT-SUBAS), toda vez que, mediante correo del 11/04/2026, el área de sanidad reportó un total de 367 dietas especiales en el establecimiento, conforme a la base de datos remitida. Teniendo en cuenta que el plazo establecido para la inclusión de los PPL al programa es de cinco (5) días posteriores a la remisión por parte de salud, a la fecha 27/04/2026 el contratista no ha realizado el ingreso de aproximadamente 205 PPL al programa de dietas. El contratista no suministra información detallada sobre los PPL pendientes de inclusión, lo que limita la trazabilidad y verificación del cumplimiento). Se destaca el comportamiento de ocho de los nueve establecimientos del Grupo 1, los cuales obtuvieron porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC IPIALES con el 97% de cumplimiento, y ERON EPMSC PASTO con el 98% de cumplimiento, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC TUQUERRRES y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo, aumento seis puntos porcentuales con respecto al periodo de marzo, donde se evidencian establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, entre ellos, ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERN EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento, en menor medida pero sin perder la tipificación ERON EPMSC EL BORDO con el 95% de cumplimiento (se evidencia que el profesional de mantenimiento Jair Samboni cuenta con certificado de trabajo en alturas, sin embargo, se encuentra a nombre de otro empleador y no de la UT SERVIR USPEC, según la Resolución 4272 del 2021, el nuevo empleador debe realizar el reentrenamiento de trabajo en alturas como parte de la inducción laboral) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 91% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el anexo 9 y estudios previos para un parte de 2265, ya que falta un profesional en nutrición de dos requeridos). Finalmente, con u porcentaje de cumplimiento de 88% tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra ERON EPMSC IPIALES (se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con calderista responsable de la supervisión, operación y verificación del funcionamiento de las dos calderas instaladas en el servicio de alimentación, lo cual es un incumplimiento al anexo 9 y estudios previos).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%):

Se evidencia un aumento de ocho puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (marzo), principalmente por el comportamiento de establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento, así como en ERON EPMSC EL BORDO con el 95% de cumplimiento (se evidencia paredes del área de producción, con acumulación de grasa y hollín), ERON EPMSC IPIALES (se evidencia que el piso del área de producción zona caliente y área de dietas presentan estancamiento de agua. Se evidencia falencias de limpieza y desinfección en los siguientes equipos estufa de 6 puestos, estufa de 3 puestos y 1 estufa de enana, ya que estos presentan acumulación de hollín y grasa en su estructura. Así mismo se evidencia que 4 ollas y 2 pailas de fritura presentan acumulación de hollín) y ERON EPMSC TUQUERRES (se evidencia que hay desprendimiento de pintura en la unión pared-piso (media caña) área de producción, facilita la acumulación de suciedad y humedad, convirtiéndose en un foco de proliferación de microorganismos. Se evidencia que los 3 recipientes para la disposición de residuos sólidos, presentan la respectiva tapa en mal estado, estas se encuentran partidas) con el 93% de cumplimiento. Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON EPMSC PASTO con el 89% de cumplimiento (se evidencia que todos los angeos del área de producción se encuentran con presencia de suciedad (plumas). Se evidencia que las estufas 1 y 7, presentan acumulación de hollín en su estructura. Se evidencia en el área de almacenamiento de Fruver, proliferación de moscas, lo que afecta la calidad e inocuidad de los alimentos que se preparan en el servicio de alimentación), ERON EPMSC TUMACO con el 88% de cumplimiento (se evidencia que en el servicio de alimentación en el área de producción se encuentran filos de pared en mal estado y las barras metálicas de los filos están en mal estado. Se evidencia proliferación de moscas en el servicio de alimentación en diferentes áreas de producción) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 80% de cumplimiento (se evidencian paredes en el área de producción y dietas con acumulación de hollín y condensación de grasa. Se observa oscurecimiento en paredes. Se evidencia que el techo en el área de producción presenta acumulación de hollín y grasa. Se observan 2 pailas con exceso de hollín y grasa, en el área de producción. Se evidencia que las instalaciones sanitarias no se encuentran dotadas con jabón líquido, gel antibacterial e implementos desechables para el secado de manos. Se evidencia que el contratista no proporciona mensualmente a la PPL el kit de limpieza y desinfectante (detergente, desinfectante y esponja), no presentan soporte de

entrega. Se evidencian 12 recipientes para la disposición de residuos sólidos sin identificar y sin tapa en las áreas de producción, ensamble, limpieza y desinfección, preliminado).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo una disminución de un punto porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (marzo), con un porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se afecta el porcentaje de la categoría por incumplimiento evidenciado en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 96% e cumplimiento (Se evidencia que el vehículo transportador de alimentos (producto terminado), presenta corrosión en paredes y techo). Se resalta el comportamiento de la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. Para el periodo de corte informado no se realizaron verificaciones de esta categoría en los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPILAES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%):

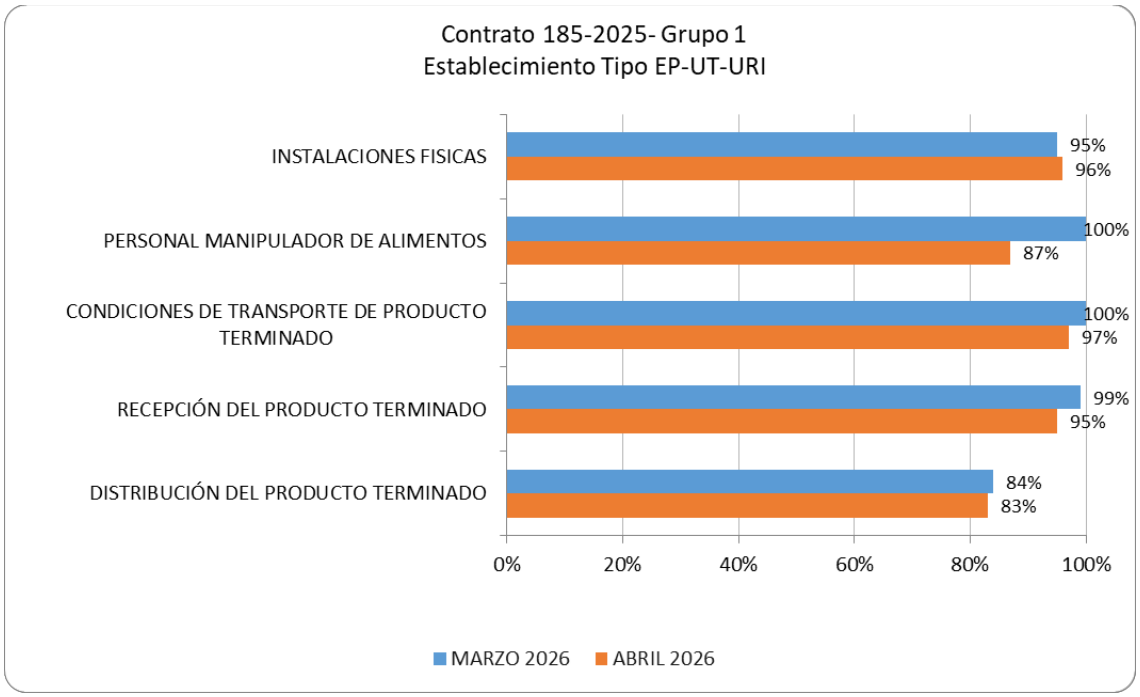
Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo una disminución de tres puntos porcentuales con respecto al periodo anteriormente informado (marzo), principalmente por el comportamiento de ERON EPMSC IPILAES con el 88% de cumplimiento (Se evidencia que el contratista no cumple con el control de registro de temperatura de equipos de frio, estos se encuentran desactualizados. Se evidencia que el contratista no cumple con el pago de la bonificación del mes de marzo, para (8) manipuladores y (4) distribuidores), porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC (ocho de los nueve del grupo 1); ERON EPMSC EL BORDO con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no aplica criterios de aceptación y rechazo de materias primas, se observa en almacenamiento 6Kg de pulpa de fruta la cual no especifica el tipo de sabor en su rotulo, incumpliendo con la Resolución 5109 del 2005, lo cual además no permite llevar una adecuada trazabilidad de rotación del sabor de las bebidas de fruta. No se evidencia paz y salvo del mes de febrero 2026 correspondiente a pagos de bonificación de 4 PPL y proyectos productivos), ERON DE POPAYAN y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 92%, ERON EPMSC PASTO y ERON EPMSC TUQUERRES con el 93%, ERON EPMSC TUMACO con el 95% (por falta de soportes de pago y/o paz y salvos por concepto de bonificación de la PPL que labora en los servicios de alimentación), así mismo ERON CPMSTUL TULUA y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (92%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para el periodo de corte informado subió tres dos puntos porcentuales con respecto al periodo de marzo. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en siete de los nueve establecimientos del grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. Por otra parte, se evidencian porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON CPMSTUL TULUA con el 81% de cumplimiento y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 67% de cumplimiento y en por evidencia de campanas de extracción sin funcionamiento en los servicios de alimentación.

2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT SERVIR USPEC 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 EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 93% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (96%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (marzo), se evidencia un comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría. Se destaca el comportamiento de los establecimientos EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA PIENDAMO y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, los cuales obtuvieron el 100% de

cumplimiento. Por otra parte, la categoría se afecta por el desempeño de EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE con el 50% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el almacenamiento temporal de los alimentos, ni garantiza las condiciones higiénicas, ya que se evidencia las canastillas dispuestas directamente en el piso).

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%):**

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tiene una disminución de trece puntos porcentuales con respecto al periodo de marzo. Se evidencian porcentajes tipificados como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en EP ESTACION DE POLICIA PIENDAMO con 0% de cumplimiento (se evidencia que la manipuladora de alimentos, Kelly Rodríguez no hace uso de dotación de color claro, incumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura, BPM, además no cuenta con certificado médico (apto para manipulación de alimentos), en EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN y en EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 50% de cumplimiento por personal manipulador de alimentos sin dotación o indumentaria adecuada.Se destaca el cumplimiento del 100% en los establecimientos del Grupo 1 visitados: EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, dicho comportamiento se tipifica como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Para el periodo de corte informado no se realizaron verificaciones en las variables de esta categoría en EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tiene una disminución de trece puntos porcentuales con respecto al periodo de marzo. Se evidencian porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO con el 80% de cumplimiento (se evidencia que el CHS del vehículo de placas FWP-063 Presenta vigencia mayor a un año, con fecha de inspección del 26-03-2025, no se evidencia acción para la renovación del documento). Se destaca el cumplimiento del 100% en los establecimientos visitados: EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR y EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Para el periodo de corte informado no se realizaron verificaciones en las variables de esta categoría en EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE y EP ESTACION DE POLICIA PIENDAMO.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (marzo), se evidencia una disminución de cuatro puntos porcentuales en esta categoría. El porcentaje de la categoría únicamente se afecta por los incumplimientos evidenciados en EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE (se evidencia que el contratista no cumple con el horario de entrega de acuerdo a OTM, horario de entrega de cena de 3:00 PM a 5:00 PM y refrigerio nocturno desde las 3:00 PM a 5:30 PM, ya que interventoría hace presencia en las instalaciones de EP BELLO HORIZONTE, siendo las 2:26 PM, el comandante de guardia

subintendente John Castaño informa que los alimentos fueron entregados por el distribuidor y posteriormente entregados a la PPL en las celdas, para un parte de 12 PPL. No se evidencia ciclo de menú socializado a los responsables de la EP. Se evidencia el no cumplimiento de menú con intercambios no notificados en K2, para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú # 15, suministran huevo cocido y chorizo frito en lugar de carne de cerdo en salsa BBQ, para el tubérculo suministran papa común cocida en lugar de papa criolla cocida, para el cereal suministran arroz blanco en lugar de arroz con fideos. Para el refrigerio nocturno suministran avena en lugar de tinto) y EP ESTACION DE POLICIA PIENDAMO (no se evidencian soportes de socialización a los responsables de la EP del ciclo de menú aprobado. Se evidencia que el contratista no suministra el componente regulador de la cena, ni tampoco los componentes cereal y bebida del refrigerio nocturno, menú 12, para el parte de 16 PPL. La interventoría hace presencia desde las 02:40 PM hasta las 06:30 PM, acompañando toda la franja horaria y no se evidencia la reposición o entrega de los componentes faltantes. Se evidencia que el contratista realiza 2 intercambios no notificados, suministrando pasta con pollo (preparación no aprobada) por carne de res al horno y papa salada) con el 67% de cumplimiento, así como en EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN con el 89%de cumplimiento (se evidencia un intercambio NO notificado en K2, para el tiempo de refrigerio nocturno # 3, suministran bebida avena en lugar de tinto). Se destaca el cumplimiento del 100% en los establecimientos visitados durante el periodo informado: EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (83%):

Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría presenta una disminución de un punto porcentual para el presente periodo, respecto al mes de marzo. Lo anterior debido a los incumplimientos con porcentajes tipificados como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, en EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 33% de cumplimiento (se evidencia que el contratista suministra todos los componentes del almuerzo, menú 1 (arroz, proteico, energético, regulador y jugo), en fondo para la EP con un parte de 203 PPL, y no de forma individual previamente ensamblados como lo establece la OTM. Para el caso de la entrega de la bebida en fondo no se cuenta con aprobación de la entidad. Se evidencia que las 3 dietas suministradas en la EP, no se encuentran rotuladas con el nombre de la PPL y tipo de dieta, acorde con lo establecido en la OTM), EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO (las 13 raciones destinadas para la PPL de la EP Roldanillo, en tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú 3, son enviadas en fiambreras, el contratista no cuenta con aprobación de la USPEC para el protocolo de limpieza y desinfección. Las 13 raciones para la PPL de la EP Bolívar son enviadas en icopor. Se evidencia que la bebida del refrigerio nocturno (tinto) para la EP Roldanillo y la bebida de la cena y refrigerio nocturno (jugo de tomate de árbol y tinto), para la EP Bolívar son enviados en fondos en recipientes plásticos de gaseosa) y EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 (el contratista entrega la bebida del tiempo de comida almuerzo (jugo de guayaba), menú #11, en bolsas plásticas con válvula de capacidad de 5 litros. El contratista no cuenta con oficio aprobado por parte de la entidad para un parte de 448 PPL en el establecimiento) con el 50% de cumplimiento. Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentra EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE con el 67% de cumplimiento (se evidencia que el contratista entrega la bebida del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno (jugo de tomate y aromática de manzanilla), menú #11, en bolsas plásticas con válvula de capacidad de 5 litros. El contratista no cuenta con oficio aprobado por parte de la entidad para un parte de 48 PPL en el establecimiento). Finalmente, en EP

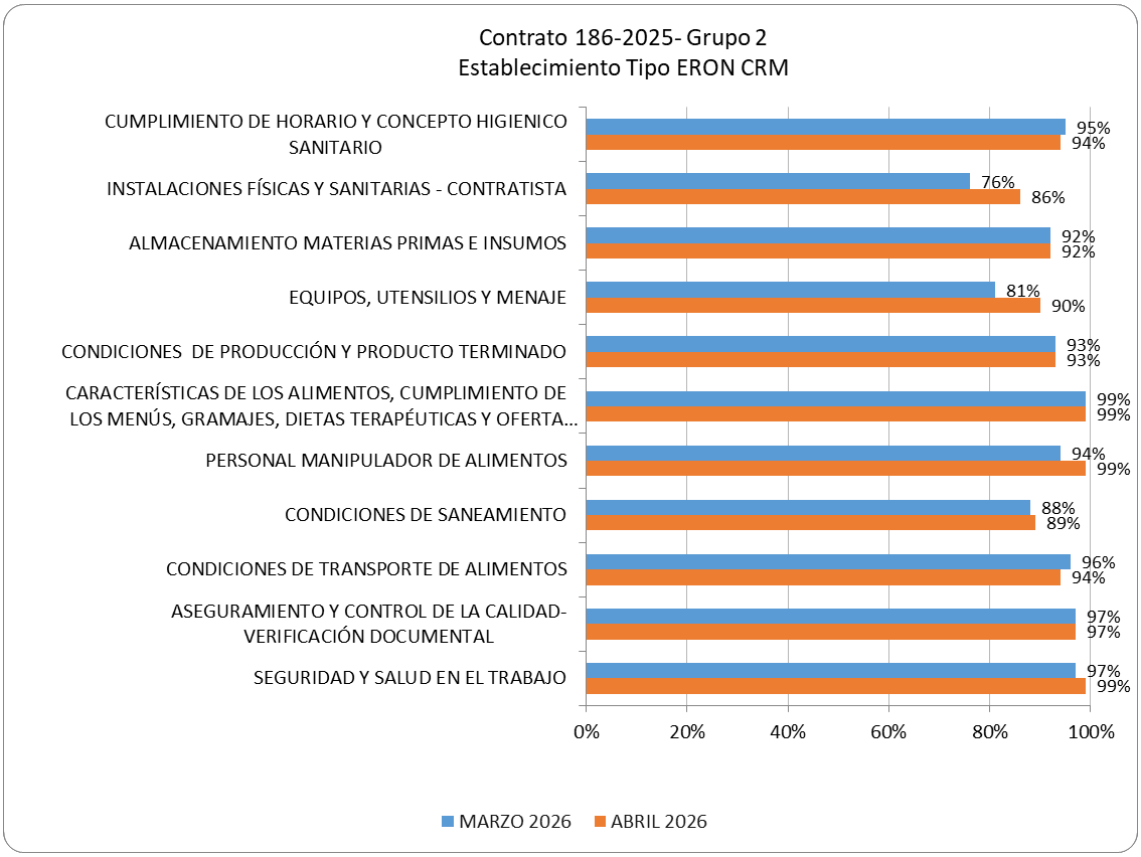
ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA PIENDAMO, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, se obtuvo el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO del Grupo 2, 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 2, para el período de abril de 2026. 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 94% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (94%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presenta una disminución de un punto porcentual en su calificación respecto al periodo anterior. No obstante, el resultado se ve afectado principalmente por el desempeño del EPMSC Buga, que alcanza un 67% de cumplimiento. En dicho establecimiento se evidencia un concepto higiénico-sanitario desfavorable, así como la aplicación de una medida sanitaria consistente en el cierre parcial de las áreas de ensamble de dietas, servido de Estaciones de Policía y lavado, debido a la presencia de plagas. Adicionalmente, se ordena el cierre del cuarto frío de refrigeración N.° 2 por registrar temperaturas inadecuadas para la conservación de los alimentos. El contratista adelanta algunas acciones correctivas, tales como el mantenimiento de resane y pintura en paredes de las áreas de dietas, servido de E.P. y lavado, así como en el cuarto frío N.° 2, donde también se realiza la adecuación del piso (resane y pintura), quedando pendiente la instalación de mediacaña. Sin embargo, persisten algunas no conformidades, entre ellas la falla del termostato del cuarto frío y la falta de limpieza y desinfección de techos y partes altas de las paredes del área de servicio, donde se evidencia acumulación de grasa. Por otra parte, el contratista realiza la solicitud ante la Secretaría de Salud de Buga para la respectiva visita de verificación. Desde el 13/02/2026, el estado de dicha solicitud se encuentra en programación por parte de la entidad. De igual forma, el EPMSC Caicedonia, con un 83% de cumplimiento, presenta afectación debido a que no cuenta con concepto sanitario vigente para el nuevo servicio de alimentación, ni evidencia de gestión al respecto. Se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables evaluadas en esta categoría en los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla, evidenciando un cumplimiento integral de los horarios de atención definidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), así como la disponibilidad de conceptos higiénico-sanitarios favorables emitidos por los entes de control competentes. Se precisa que el contratista inicia la operación del nuevo servicio de alimentación en el EPMSC Caicedonia, a partir del 08/04/2026.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (86%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presenta un incremento de diez puntos porcentuales respecto al mes anterior; no obstante, la calificación se ve afectada, dado que los siete establecimientos del Grupo 2 registran novedades. Con el mayor nivel de cumplimiento (94%), el EPMSC Bolívar y el EPMSC Buga presentan observaciones: en Bolívar se identifica una lámpara en mal estado en el área de almacenamiento de proteínas, con funcionamiento intermitente, mientras que en Buga se evidencia obstrucción en el sistema de evacuación de aguas residuales en el área de sopas y planchas. Le sigue el CRM EJECA, con un 89%, donde se presenta desprendimiento de material en el techo del área de distribución. Posteriormente, el EPMSC La Unión, con un 88%, registra desprendimiento de material, así como deterioro de pintura y presencia de óxido en la puerta y ventana del área de almacenamiento de fruver y abarrotes. El EPMSC Cali, con un 83%, evidencia deterioro en pisos, paredes y puertas, seguido del EPMSC Sevilla, con un 82%, que presenta desgaste en pisos, paredes, techos y puertas. Finalmente, el menor nivel de cumplimiento corresponde al EPMSC Caicedonia (71%), donde se observan deficiencias en, paredes y

puertas, además de un área de residuos sólidos sin protección ni señalización. Se precisa que el contratista inicia la operación del nuevo servicio de alimentación en el EPMSC Caicedonia, a partir del 08/04/2026.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): Durante el periodo evaluado, esta categoría mantiene su calificación respecto al mes anterior. Con el mayor nivel de cumplimiento (100%), los establecimientos EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla evidencian un adecuado manejo de las materias primas, garantizando la preservación de la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos, previniendo el deterioro de los insumos y asegurando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Le sigue el EPMSC Buga, con un 98%, que presenta afectación debido a la adquisición de alimentos provenientes de proveedores no ofertados en el contrato. El CRM EJECA, con un 91%, registra la misma situación por compras a proveedores no contemplados contractualmente. Posteriormente, el EPMSC Cali, con un 89%, evidencia incumplimiento en la proyección del plan de compras conforme al promedio del parte diario, así como adquisición de alimentos a proveedores no ofertados. Finalmente, el EPMSC Bolívar y el EPMSC La Unión, ambos con un 85% de cumplimiento, presentan afectaciones relacionadas con la adquisición de alimentos a proveedores no ofertados y el incumplimiento en el rotulado y etiquetado de la materia prima (proteínas de cerdo, muslos de pollo, pechuga, res y basa), de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%): En esta categoría se presenta un incremento de nueve puntos porcentuales respecto al mes de marzo; el mayor nivel de cumplimiento lo alcanza el CRM EJECA (100%), al contar con una cantidad suficiente de equipos en óptimas condiciones de funcionamiento, garantizando la continuidad, eficiencia y calidad en la prestación del servicio de alimentación. Le sigue el EPMSC Cali (96%), que presenta afectaciones relacionadas con el deterioro de equipos y carros transportadores, así como el incumplimiento de las características técnicas de estos últimos, al no contar con puertas o sistemas de cierre. Posteriormente, el EPMSC Sevilla (94%) evidencia incumplimiento en las características técnicas de los carros transportadores por la ausencia de puertas o sistemas de cierre. En el EPMSC Bolívar (87%) se registra afectación por utensilios en mal estado, y con el mismo nivel de cumplimiento, el EPMSC La Unión (87%) presenta equipos en mal estado y una trampa de grasa sin conexión al sistema de desagüe. A continuación, el EPMSC Caicedonia (76%) presenta hallazgos asociados al deterioro de equipos, al incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores (sin puertas o sistemas de cierre) y a la ausencia de trampa de grasa instalada. Finalmente, el menor nivel de cumplimiento se registra en el EPMSC Buga (75%), donde se evidencia una afectación significativa por el deterioro de equipos y menaje, así como el incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores de alimentos, al no contar con puertas o sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%): Durante el periodo evaluado, esta categoría mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron el 100% de cumplimiento, evidenciando la correcta ejecución de los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, la adecuada aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección de frutas y verduras, el uso de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los componentes suministrados y la minimización del riesgo de contaminación cruzada. Por su parte, los establecimientos EPMSC Cali (89%) y EPMSC Buga (89%) presentaron afectaciones asociadas a la omisión en el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos en fondos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría mantiene su calificación respecto al periodo anterior, evidenciando que los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzan el 100% de cumplimiento, al garantizar de manera integral el cumplimiento de los requisitos establecidos para la entrega de alimentos organolépticamente adecuados, con el gramaje indicado y conforme a las prescripciones dietarias de la PPL, en concordancia con lo estipulado en la OTM; en un segundo

nivel se ubica el EPMSC Cali (99%), el cual presenta afectación en la variable relacionada con el número de intercambios permitidos, debido a la ausencia del soporte de información remitido a la USPEC y/o a la Interventoría para el cambio evidenciado, conforme al procedimiento establecido; finalmente, el EPMSC Buga (98%) presenta afectación en la variable relacionada con el ensamble y distribución de la sopa y el jugo de las dietas, al utilizar recipientes no isotérmicos (ollas tapadas con bolsatinas y tinas plásticas con tapa), incumpliendo los lineamientos establecidos en el oficio E-2025008918 del 8 de agosto de 2025 emitido por la USPEC para la entrega en fondos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (99%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presenta un incremento de cinco puntos porcentuales respecto al mes de marzo; el mayor nivel de cumplimiento lo alcanzan los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali y EPMSC La Unión (100%), los cuales evidencian el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos, la entrega de dotación adecuada a visitantes, el uso de uniforme completo y en buen estado, la aplicación de adecuados hábitos de higiene personal y lavado de manos, así como la disponibilidad de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes o en proceso de gestión; posteriormente, el CRM EJECA (88%) presenta incumplimiento en el personal mínimo requerido, debido a la ausencia de un auxiliar administrativo y a la falta de exámenes clínicos (frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas y coprocultivo) en uno de sus manipuladores.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presenta una disminución de un punto porcentual respecto al mes anterior; el mayor nivel de cumplimiento lo alcanzan los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión (100%), los cuales evidencian la implementación de procedimientos que garantizan condiciones sanitarias adecuadas, la prevención de la contaminación cruzada y el desarrollo secuencial de las actividades desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado, así como áreas debidamente señalizadas, adecuada limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje asignado a la PPL, entrega mensual del kit de limpieza con su respectiva acta de soporte, suministro de agua potable o ejecución de planes de acción para garantizarla, y control de plagas conforme a la normatividad sanitaria vigente, con respaldo documental y sin evidencia de presencia de vectores; en un segundo nivel se ubica el EPMSC Sevilla (94%), que presenta deficiencias en las labores de limpieza y desinfección de techos; posteriormente, el EPMSC Cali (87%) registra hallazgos asociados a deficiencias en la limpieza y desinfección de paredes, techos y utensilios; seguido del EPMSC Buga (82%), donde se evidencian deficiencias en la limpieza y desinfección de techos, paredes, barreras de protección, equipos y utensilios; finalmente, el menor nivel de cumplimiento se registra en el EPMSC Caicedonia (77%), que presenta recipientes para residuos sólidos en mal estado, tanque de almacenamiento de agua sin instalar y ausencia de plano de rutas de recolección y evacuación de residuos sólidos.

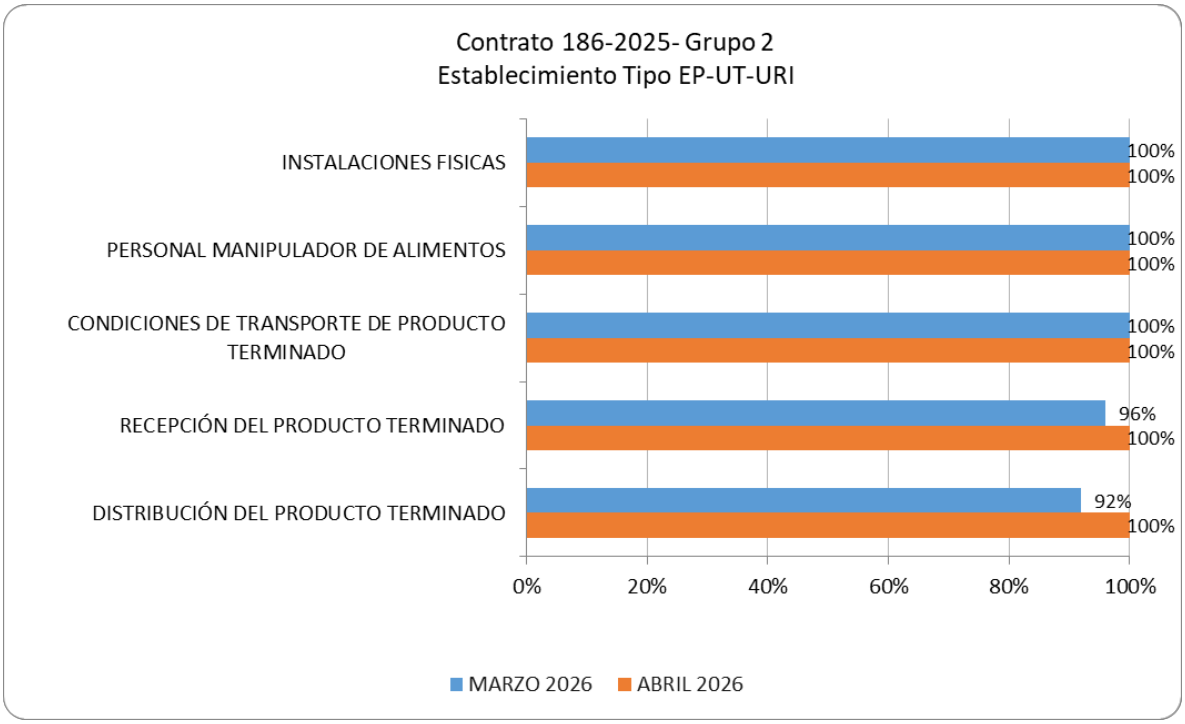
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%): En esta categoría, el contratista presenta una disminución de un punto porcentual respecto al periodo anterior; el menor nivel de cumplimiento se registra en el CRM EJECA (80%), donde se evidencia afectación debido a que el personal transportador no cuenta con vestimenta adecuada conforme a la normatividad vigente; le sigue el EPMSC Cali (93%), que presenta afectaciones relacionadas con el transporte de alimentos (fruver), al omitir el uso de canastillas y no contar con la leyenda visible “Transporte de alimentos”; en un nivel superior se ubican los establecimientos EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla (100%), los cuales evidencian que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos, y que los vehículos destinados al transporte de alimentos, tanto internos como externos (exceptuando motocicletas), se encuentran debidamente identificados con la leyenda visible “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”, cumpliendo con los requisitos normativos exigidos; finalmente, los establecimientos EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión se clasifican como No Observado, debido a que no se evidencia transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas durante las verificaciones realizadas.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): Durante el periodo evaluado, esta categoría mantiene su calificación respecto al mes anterior; el mayor nivel de cumplimiento lo alcanzan los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla (100%), los cuales evidencian la implementación de formatos estandarizados de producción, la aplicación de criterios de aceptación y rechazo de materias primas y el desarrollo de capacitaciones conforme a la Resolución 2674 de 2013, sin registrarse brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA); en un segundo nivel se ubica el EPMSC Buga (97%), que presenta afectación debido a la ausencia de mantenimiento preventivo trimestral de los carros transportadores, lo que favorece la presencia de óxido; posteriormente, el EPMSC Cali (96%) registra afectaciones asociadas a la falta de mantenimiento preventivo trimestral de los carros transportadores, la ausencia del paz y salvo correspondiente al mes de febrero de 2026 y el incumplimiento de los muestreos microbiológicos conforme al anexo número 6 (frecuencia mínima de análisis de laboratorio), los cuales deben realizarse de manera mensual y trimestral, con última toma de muestras el 19/02/2026; seguido del EPMSC Bolívar (92%), donde el contratista no realiza la recepción de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, específicamente en lo relacionado con el rotulado, y no cuenta con el paz y salvo correspondiente al mes de marzo de 2026; finalmente, el EPMSC La Unión (91%) presenta afectaciones relacionadas con inconsistencias en el Plan de Compras, al no coincidir lo programado con lo ejecutado, así como la no aplicación de criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas, particularmente en lo referente al rotulado.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (99%): En esta categoría se presenta un incremento de un punto porcentual en el cumplimiento del contratista respecto al mes de marzo; el mayor nivel de cumplimiento lo alcanzan los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla (100%), los cuales evidencian el mantenimiento de registros actualizados de capacitaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) dirigidas a trabajadores y PPL, con sus respectivas actas y evaluaciones, la disponibilidad de botiquines debidamente dotados conforme a su clasificación (Tipo A o B), extintores señalizados, visibles y en óptimas condiciones, la adecuada entrega y uso de elementos de protección personal por parte del personal manipulador de alimentos, y sistemas de ventilación adecuados mediante campanas y extractores en correcto funcionamiento; finalmente, el EPMSC Caicedonia (90%) presenta afectación asociada al no funcionamiento de la campana extractora desde el inicio de operación del nuevo servicio de alimentación.

2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO del Grupo 2, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 2, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 100% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidencia que el contratista mantiene su calificación porcentual en la calificación del respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría, observándose óptimas condiciones en el almacenamiento temporal de los alimentos, así como también, canastillas y estibas limpias. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las dos variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidencia que el contratista mantiene su calificación respecto al mes anterior, alcanzando un cumplimiento del 100%. Se destaca la adecuada implementación de los requisitos establecidos en materia de higiene, documentación y manejo de alimentos. Asimismo, se evidenció que el personal manipulador de alimentos cuenta con certificado médico vigente (apto para la manipulación de alimentos) y certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

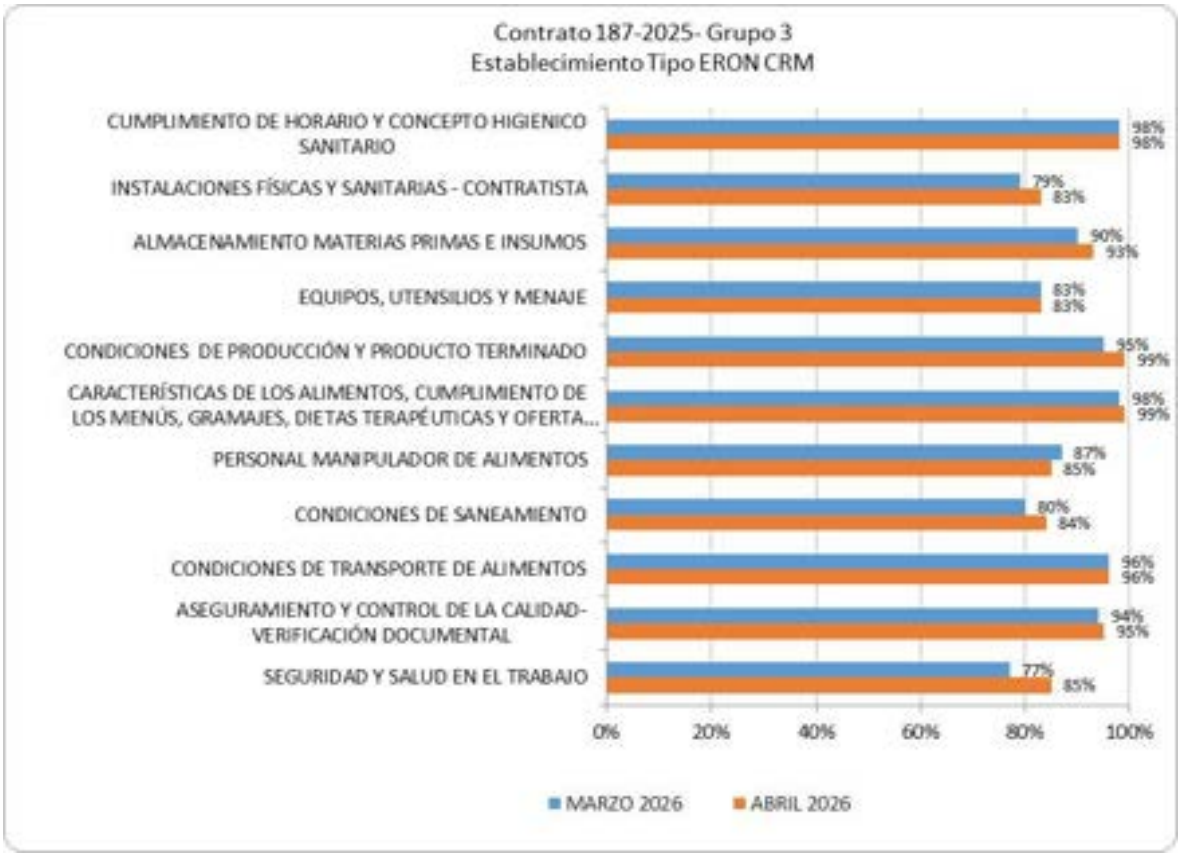
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, esta categoría mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Durante las visitas se evidenció el buen estado físico e higiénico de los medios de transporte verificados, así como el uso de recipientes y canastillas de material adecuado, los cuales evitan el contacto directo de los alimentos con el piso del vehículo. Asimismo, se constató el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento durante el transporte, lo que previene daños mecánicos en los empaques y garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, conforme a lo establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la Interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, esta categoría presenta un incremento de cuatro puntos porcentuales respecto al mes anterior, alcanzando un nivel de cumplimiento del 100%. Lo anterior evidencia la adecuada prestación del servicio de alimentación, el cumplimiento de los gramajes establecidos y de las especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, en concordancia con lo dispuesto en la OTM. Asimismo, se verifica que los alimentos suministrados se encuentran libres de contaminación, que los empaques primarios cumplen con la normatividad sanitaria vigente en materia de rotulado cuando aplica, y que la bebida entregada presenta las condiciones de rotación establecidas. De igual forma, el menú evaluado evidencia adecuada calidad organoléptica, conforme a los parámetros definidos para la prestación del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la Interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista presenta un incremento de ocho puntos porcentuales respecto al mes anterior (marzo), alcanzando un nivel de cumplimiento del 100%. Este resultado evidencia el adecuado suministro de utensilios para el consumo de los alimentos, así como la correcta entrega de la alimentación a la PPL adscrita al programa de dietas, la cual se realiza en recipientes debidamente rotulados, permitiendo la identificación del PPL y del tipo de dieta correspondiente, en cumplimiento de los lineamientos establecidos para la prestación del servicio.

2.2.3	GRUPO 3
2.2.3.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 3, 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 3, para el período de abril de 2026. 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 91% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (98%): Con respecto al mes de marzo de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril de 2026. En relación a los conceptos sanitarios, todos los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente. Así mismo, cabe mencionar que todos los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Esta variable se ve afectada por el incumplimiento en el horario de entrega de los alimentos durante los tiempos de comida correspondientes al desayuno y almuerzo del menú especial de Jueves Santo en el establecimiento COJAM JAMUNDÍ – BLOQUE 1, debido al daño en la motobomba de la caldera, lo cual impidió el funcionamiento de las marmitas. Asimismo, se evidenció incumplimiento en el horario de entrega de los alimentos durante el tiempo de comida almuerzo menú No 13 en el mismo establecimiento (COJAM JAMUNDÍ – BLOQUE 1), debido a la ausencia de energía eléctrica y suministro de agua, ocasionada por la quema de dos fusibles del transformador. Cabe mencionar que el establecimiento penitenciario EPMSC

SANTANDER DE QUILICHAO no cuenta con CHS, toda vez que el servicio de alimentación ubicado en el lugar, se encuentra fuera de servicio desde el 2018. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, seguido de COJAM JAMUNDÍ con un 96%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (83%): Se evidencia un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de marzo de 2026. 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; áreas señalizadas, operativas y usadas para la actividad prevista; techos, ventanas, estanterías, y mediacañas, en buen estado; lavamanos de accionamiento no manual ubicados cerca al área de proceso; letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM, en buen estado, ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso; existencia de un área destinada a la limpieza y desinfección de los utensilios y el menaje; instalación de medidores calibrados y certificados o en su defecto acuerdos de pago; y un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES. Entre los aspectos que impactaron de forma negativa la calificación, se destacan los siguientes: pisos agrietados, con desgaste y deteriorados; paredes agrietadas, deterioradas con desprendimiento de baldosas, pintura y/o material; cuarto de congelación y/o refrigeración sin filtro sanitario (cortinas); marco con deterioro (desprendimiento de pintura) y puerta con deterioro (presencia de óxido); abertura sin protección; lámparas sin funcionamiento; cableado expuesto y/o sin protección; tablero eléctrico fuera de funcionamiento; angeo en mal estado (roto) en sistema de evacuación de aguas residuales; ausencia de rejillas en lavaplatos; ausencia de instalación de tubería en el lavaplatos del área de lavado de menaje y/ desagüe sin protección; rejilla en área de ensamble de fiambreras, la cual no cubre totalmente el sistema de evacuación de aguas residuales; rebosamiento del sistema de evacuación de aguas residuales en EPMSC Cartago; mesones deteriorados (presencia de oxido en la base); bases metálicas con desprendimiento de pintura; instalaciones sanitarias en mal estado (tubería sin conexión a la red de desagüe, sin tapa, con fuga de agua y/o sin perilla de accionamiento de descarga); ausencia de una área exclusiva para ensamble de raciones (actividad realizada sobre los congeladores del área de producción) y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos con estructura deteriorada (puerta con presencia de oxido). Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 91%. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: EPMSC PUERTO TEJADA con un 83%, EPMSC CARTAGO con un 75% y COJAM JAMUNDI con 68%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%): Durante el periodo de abril de 2026, se puede evidenciar un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de marzo de 2026. Entre los aspectos que favorecieron la calificación de esta variable para el periodo del presente informe, cabe mencionar la presencia de alimentos almacenados como materia prima destinada para el suministro, con fecha de vencimiento vigente, libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; cumplimiento de las distancias perimetrales; aplicación del método PEPS; materias primas almacenadas que han sido re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, debidamente identificadas; no se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos y almacenamiento de producto evidenciado como no conforme en el área dispuesta para tal fin. Por otro lado, se identificaron algunos hallazgos que impactaron negativamente la calificación general. Entre ellos, se evidenció el almacenamiento de materias primas no registradas en el listado de proveedores, así como el incumplimiento en la proyección del plan de compras, reflejado en el faltante de proteína el 30/04/2026 para el tiempo de comida cena, menú No. 5, en COJAM JAMUNDÍ – BLOQUE 4.

Adicionalmente, se presentaron inconsistencias en el rotulado del empaque primario de la pulpa de fruta “Tropikal Fruit”, tales como la declaración de ingredientes que no corresponde exactamente al producto, la ausencia de la leyenda de contenido neto y discrepancias en el permiso sanitario (PSA-0003643-2022), el cual no contempla la pulpa de borojó. Así mismo, se evidenció el almacenamiento de productos de panificación y frutas en canastillas en deficientes condiciones de higiene (acumulación de polvo). Para el periodo del presente informe, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, en 11 de las 12 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados fue No Observada durante las verificaciones, seguido de PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 (94%) y CPAMSPAL PALMIRA (91%). El establecimiento con menor puntaje de cumplimiento fue COJAM JAMUNDI (89%).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%): Con respecto al mes de marzo de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril de 2026. Entre los aspectos que favorecieron la calificación, se destaca el uso de tablas de corte en buen estado y de acuerdo al código de colores; menaje y/o equipos en desuso identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO"; soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM); servicios de alimentación con trampas de grasas en buen estado y funcionales; Asimismo, los servicios de alimentación cuentan con la totalidad de los equipos de medición básicos exigidos conforme a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM). Cabe mencionar que, durante el periodo evaluado, el contratista hace uso de forros (lonas suaves impermeables) como sistema de cierre para los carros transportadores en la totalidad de los servicios de alimentación administrados donde se requiere, conforme a lo aprobado en el oficio No CRF-2137-2025. Por otra parte, los hallazgos que afectan la calificación de la variable hacen referencia a servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC. Asimismo, se identificaron refrigeradores en estado de deterioro, con tapas desajustadas, ausencia de manijas, fondos deteriorados, llantas desgastadas, torcidas o inexistentes, en algunos casos soportados sobre canastillas plásticas, con estructuras de soporte partidas y presencia de oxidación. De igual manera, se evidenciaron equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y/o deteriorados, tales como estufas sin perillas, con presencia de corrosión en sus estructuras, fugas de gas y quemadores en mal estado (obstruidos con grasa y hollín); bandejas asadoras de sobreponer pandeadas; procesadores de alimentos sin manija y con soporte inestable; equipos fuera de funcionamiento (procesador de alimentos, congelador y marmita); licuadoras industriales sin tapa; y fondos sin asas y con abolladuras. Adicionalmente, se observaron carros transportadores en mal estado (puerta sin sistemas de cierre hermético, presencia de oxido, desprendimiento de pintura, láminas desprendidas y deterioradas) y patinetas con láminas deterioradas (agrietadas) y/o incompletas. Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% cada uno fueron: EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC PUERTO TEJADA, seguido de PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 95% y CPAMSPAL PALMIRA con 91%. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC SILVIA con 87%, COJAM JAMUNDI con 75% y EPMSC CARTAGO con 59% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): Con respecto al mes de marzo de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento presentó un incremento del 4% en el mes de abril de 2026. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta categoría, se destaca la implementación del protocolo de control de temperatura y del plan de muestreo (control de gramaje), conforme a la norma NTC ISO-2859-1, aplicados desde la recepción de materias primas hasta la distribución final del producto. Asimismo, se evidencian prácticas preventivas durante el prealistamiento y la preparación de las materias primas, las cuales permiten minimizar el riesgo de contaminación cruzada. De igual manera,

se aplican adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se garantiza la distribución del producto terminado a temperaturas superiores a 60°C, mientras que los alimentos refrigerados se mantienen a una temperatura no mayor a 4 °C ± 2 °C. Se destaca, además, la correcta implementación del protocolo para la toma de contramuestras, el almacenamiento adecuado del hielo debidamente rotulado, la entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados y el suministro de la ración terapéutica en empaques desechables, especialmente para los PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas. No obstante, durante el periodo evaluado, se identificaron aspectos que afectaron negativamente la calificación, relacionados con el uso de guantes de color negro en la manipulación de alimentos y no de color amarillo, como lo refiere la OTM. Adicionalmente, el contratista no hace uso de tambor cerrado ni de canastillas sin orificios y con tapa, lo que impide garantizar la hermeticidad en el ensamble de los alimentos en la totalidad de los servicios de alimentación administrados, incumpliendo lo aprobado mediante el oficio No. CRF-2002-2025. Los establecimientos con mejor desempeño fueron CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, alcanzando un cumplimiento del 100% en esta categoría, seguido de COJAM JAMUNDÍ con 98%.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Tipificado como cumplimiento por parte del contratista por presentar un desempeño superior el 90%. Con respecto al mes de marzo de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento presentó un incremento del 1% en el mes de abril de 2026. Entre los aspectos positivos identificados en esta categoría, se destaca el cumplimiento del ciclo de menús, el número de intercambios permitidos y la entrega completa de los componentes en cada tiempo de alimentación. Asimismo, se cuenta con soportes de aprobación por parte de la Entidad y/o la interventoría para el suministro de huevo y/o embutido (en el tiempo de comida almuerzo o cena), como intercambio del componente proteico en el almuerzo o la cena. De igual manera, se evidenció el suministro de salchicha conforme a las características establecidas en la OTM, y el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones. Asimismo, se evidencia cumplimiento en los gramajes y en la calidad organoléptica de las **preparaciones correspondientes a los menús verificados para suministro** en el ERON, EPs, UTs y URIs; así como en el suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la OTM. En relación con el componente nutricional, se observa la implementación del programa de tamizaje nutricional conforme a lo establecido en la OTM. Asimismo, se cuenta con soportes de revaloración para el seguimiento, ajuste o retiro de dietas de la PPL afiliada al régimen contributivo, subsidiado, excepción o especial. Por otra parte, se evidencian valoraciones y seguimientos nutricionales del 100% de las gestantes y/o lactantes que se encuentran a la fecha en los establecimientos penitenciarios. De igual forma, se evidenció entrega de dietas terapéuticas para la PPL acorde con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas y se cuenta con registros de renuncia a las dietas, debidamente firmados por un profesional del área de sanidad del establecimiento y la nutricionista del contratista, mediante los cuales la PPL exonera de cualquier responsabilidad a la USPEC, al contratista y al INPEC. Finalmente, se constató la socialización de los ciclos de menús. La calificación se ve afectada por la inexistencia de registros diarios de entrega de dietas, debidamente firmados por cada PPL adscrito, en EPMSC CARTAGO durante el periodo comprendido entre el 1 y el 17 de abril de 2026. Asimismo, se evidenció el almacenamiento de refresco de fruta para ser suministrado en las remisiones en contravención de lo establecido en la OTM, la cual dispone el uso de néctar de fruta, leche pasteurizada, leche saborizada o avena. Adicionalmente, en EPMSC CARTAGO, se evidencian recipientes de ración terapéutica con rótulos ilegibles y no indelebles. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se suministró Menú Especial Adicional 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. Los establecimientos: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, 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 COJAM JAMUNDÍ con un 98% y EPMSC CARTAGO con un 96% de desempeño.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%): 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 2026. 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, estudios previos y condiciones contractuales. Asimismo, se evidenciaron manipuladores de alimentos con dotación en mal estado (delantal plástico con fisuras, guante de malla de acero roto y botas lisas en su suela y/o rotas). De igual manera, no se cuenta con soporte documental que evidencie la entrega de dotación completa al personal operativo (distribuidor) que labora en el servicio de alimentación de COJAM JAMUNDI – BLOQUE 1 y 3. Adicionalmente, se evidenció personal manipulador de alimentos que no hacía uso de los elementos de protección personal requeridos, tales como guantes y delantal plástico. Finalmente, en los establecimientos COJAM JAMUNDI – BLOQUE 1 y 3 y CPAMSPAL PALMIRA – CENTRO DE PRODUCCCION, no se cuenta con certificados médicos anuales vigentes (apto para manipular alimentos) ni con los exámenes clínicos, de la totalidad de manipuladores y/o distribuidores de alimentos que laboran en los servicios de alimentación. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría, se destaca la entrega de dotación completa a visitantes; la presencia de personal capacitado para la limpieza de la campana extractora; manipuladores de alimentos libres de infecciones dérmicas, lesiones o enfermedades gastrointestinales y respiratorias que puedan contaminar los alimentos y que cumplen los hábitos de higiene personal y buenas prácticas; la correcta realización del lavado de manos con agua y jabón desinfectante por parte de los manipuladores; y la existencia de registros de horas laboradas para el personal operativo y PPL que desarrollan actividades de manipulación de alimentos, sin exceder el número máximo de horas de trabajo diario permitido. Para el mes de mayo de 2026, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, que presentan cumplimiento del 100%, al contar con el personal ofertado y adicional, tiempo laborado, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación. Los establecimientos con menor desempeño corresponden a CPAMSPAL PALMIRA con un cumplimiento del 84% y COJAM JAMUNDÍ con un 71%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%): Con respecto al mes de marzo de 2026, se presentó un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento. En relación con los aspectos positivos dentro de la categoría, se destaca la implementación de procedimientos definidos orientados a garantizar las condiciones sanitarias y prevenir la contaminación cruzada; adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. De igual manera, se constató el suministro de agua potable en los servicios de alimentación, así como la disponibilidad de un tanque de almacenamiento de agua construido en material sanitario, debidamente protegido, identificado y con capacidad suficiente para garantizar como mínimo un día de suministro. Igualmente se cuenta con certificado de lavado y desinfección de tanques conforme a la legislación vigente. Adicionalmente, se evidenció la realización de limpieza y desinfección de las trampas de grasa, ventanas y mesones limpios; la existencia de recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica; la evacuación de residuos desde las áreas de proceso mínimo tres veces al día y servicios de alimentación libre de huella, presencia o daño causado por plagas. Los hallazgos que afectaron negativamente la calificación hacen referencia a pisos, paredes, techos, barreras de protección (angeos), campanas extractoras y ductos, tuberías de vapor, en deficientes

condiciones de higiene (manchas, acumulación de grasa, polvo y/o hollín); empozamiento de agua en áreas de proceso; utensilios (pailas y fondos) y equipos (bandeja asadora de sobreponer, sartén basculante, marmitas y estufas) en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa y/o hollín). Se evidenció, además, un manejo inadecuado de residuos sólidos, tanto aprovechables como no aprovechables. En cuanto a las instalaciones sanitarias, se observó la ausencia de insumos básicos como papel higiénico, jabón líquido inoloro, gel antibacterial, papel higiénico ni implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos. En COJAM JAMUNDI – BLOQUE 3, se evidenció cantidad insuficiente de los elementos de aseo y de los insumos necesarios para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. adicionalmente, no se cuenta con soporte documental que evidencie la entrega del kit de aseo (detergente, desinfectante y esponja) destinado a la limpieza y desinfección del menaje a los PPL, en el mes de marzo de 2026. En el servicio de alimentación COJAM JAMUNDI – BLOQUE 4, el contratista no cuenta con soporte respecto a la disposición final del aceite vegetal usado durante el proceso de fritura en el servicio de alimentación y el kit de medición de cloro utilizado, corresponde al indicador OTO (Orto-toluidina), empleado para la medición de cloro total en piscinas y no cloro residual de acuerdo con lo establecido en la OTM. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC SILVIA y EPMSC BUENAVENTURA con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con 97%, PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 95% y EPMSC CARTAGO con 93%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: CPAMSPAL PALMIRA con 80% y COJAM JAMUNDÍ con un 77%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): Con respecto al mes de marzo de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril de 2026. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos. Asimismo, se evidenció que los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos, se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene y cuentan con la documentación requerida en la OTM (SOAT y revisión tecnomecánica) vigente. Con respecto al personal transportador, éste cuenta con certificado de manipulación de alimentos vigente y utiliza vestimenta adecuada conforme a la normativa vigente. No obstante, entre los aspectos que influyeron negativamente en la calificación general, se evidenció el uso de vehículos transportadores de alimentos con certificado de condiciones higiénico-sanitarias (CHS) vencido, así como la inexistencia de registros actualizados para el monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte de los alimentos, incluyendo las etapas de cargue y descargue. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente; seguido de COJAM JAMUNDI con un 94%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con un 93% y EPMSC PUERTO TEJADA con un 90%.

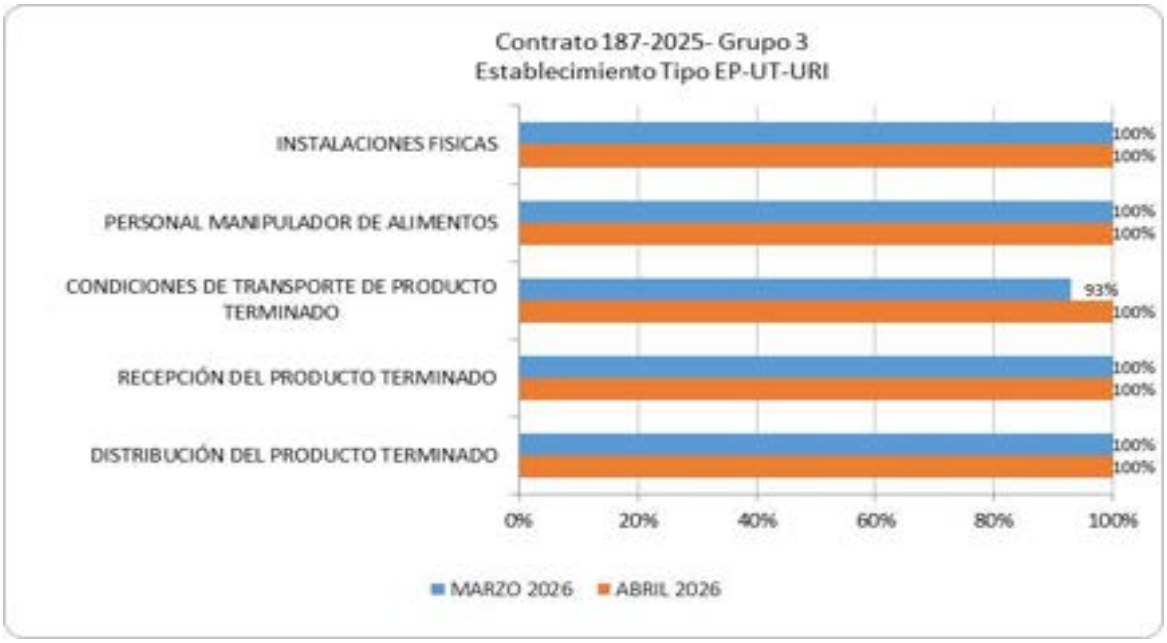
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): Con respecto al mes de marzo de 2026, para esta variable se presentó un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; existencia de certificados de calibración emitidos por un laboratorio competente, de los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y control de gramaje (grameras y básculas); laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB);

muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6; análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM; resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, así como para microorganismos patógenos, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; control y registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; implementación del programa de trazabilidad, capacitación al personal en BPM 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. Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable como consecuencia de carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos (presencia de óxido, corrosión y/o desprendimiento de pintura en su estructura, rodamientos deteriorados, laminas desprendidas y/o con fisuras), patinetas con grietas en su laminas y la falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería), servicios públicos, bonificación de PPL y ARL de PPL correspondiente a los meses de febrero y marzo de 2026. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC PUERTO TEJADA, seguido de EPMSC CARTAGO con un 97%, PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con un 97%, CPAMSPAL PALMIRA con un 96%, EPMSC SILVIA con 96% y COJAM JAMUNDÍ con un 92%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): Con respecto al mes de marzo de 2026, esta variable presentó un incremento del 8% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden a registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo; botiquín dotado; manta anti fuego cerca a los equipos de cocción; ruta de evacuación debidamente señalizada y visible, exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal externo empleado por el contratista y política de SST, publicada y firmada. **Entre los principales hallazgos que impactaron negativamente la calificación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST)** se identifican los siguientes**: ausencia de** extintor de CO2 en el servicio de alimentación CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción, **inexistencia de soportes de entrega** de los elementos de protección personal, tales como delantal industrial (peto), guantes de Neopreno, careta de esmeril y mangas térmicas; así como la ausencia de extractores de aire y chimeneas en los hornos CPAMSPAL PALMIRA (Centro de Producción). Con respecto a COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3, se evidenció la inoperatividad de los dos extractores de aire y de la campana extractora, lo que afecta las condiciones adecuadas de ventilación del área, debido a un daño en el tablero eléctrico. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 que presentan cumplimiento del 100%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: COJAM JAMUNDI y CPAMSPAL PALMIRA, con 78% y 73% de desempeño, respectivamente.

2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 3, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 3, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 100% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): Con respecto al mes de marzo de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril de 2026. Los establecimientos UT ARBUE, EP GINEBRA, EP BERLIN, EP GUARDACOSTAS, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado durante su almacenamiento temporal, ya que se encuentra alejado de focos de contaminación, cuenta con superficies limpias y sin contacto directo con el piso. Asimismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** Con respecto al mes de marzo de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril de 2026. Para el establecimiento EP GUARDACOSTAS, no se evidenció personal manipulador de alimentos durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO, ya que el transporte de los alimentos es marítimo. Los aspectos que favorecieron la calificación en los demás establecimientos incluyen 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: UT ARBUE, EP GINEBRA, EP BERLIN, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP PUERTO TEJADA lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): En comparación con el mes de marzo de 2026, se evidencia un incremento del 7% en el porcentaje de cumplimiento para el mes de abril de 2026. Los aspectos que favorecieron la calificación son: diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos, vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente y que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos; y medidas de almacenamiento durante el transporte que evitan el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. Para el establecimiento EP GUARDACOSTAS, el transporte de los alimentos es marítimo, dando una calificación de NO OBSERVADO para esta categoría, ya que no pueden realizarse las respectivas inspecciones por parte de la Interventoría. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: UT ARBUE, EP GINEBRA, EP BERLIN, EP LIMONAR y EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP PUERTO TEJADA, con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Con respecto al mes de marzo de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril de 2026. 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 (contenido neto de alimentos pre - empacados), características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP GINEBRA, EP BERLIN, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO 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.

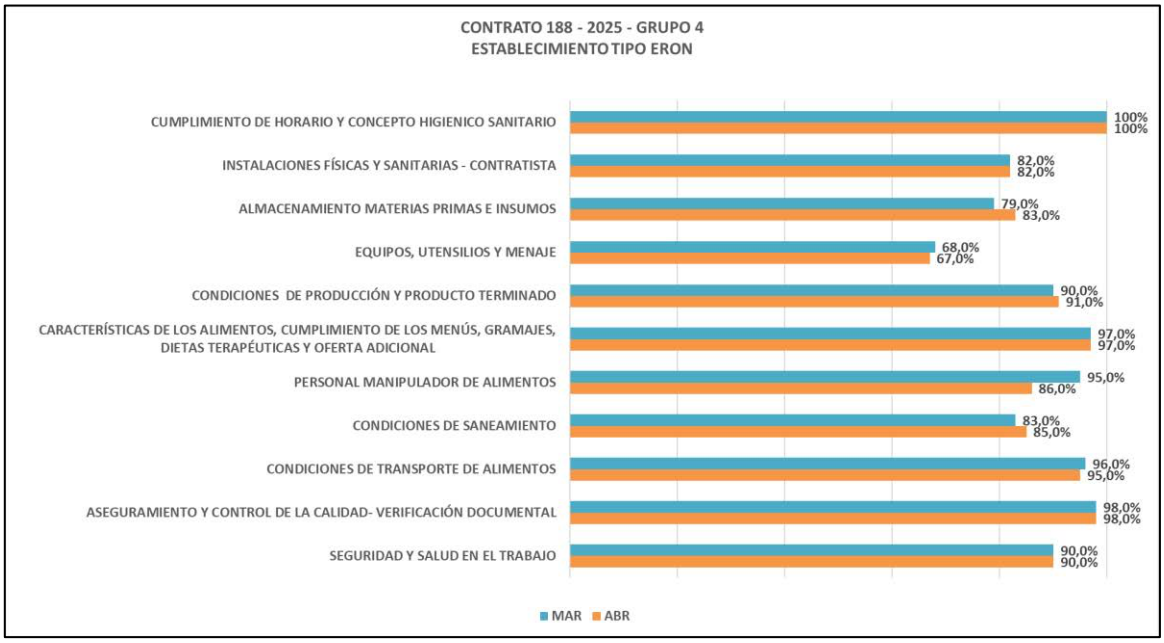
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): De acuerdo con la gráfica, con respecto al mes de marzo de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de abril de 2026. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista hace entrega de los utensilios 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 GUARDACOSTAS, EP GINEBRA, EP BERLIN, 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 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 del Grupo 4, 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de abril de 2026. 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 89% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior.

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC FLORENCIA, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC GARZON, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA,

EPMSC PITALITO y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 OBLIGATORIA G04, debido a que se cumplió con los horarios de entrega acorde con lo establecido en la OTM; asimismo, los servicios se observaron libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con concepto Sanitario Vigente y/o se presenta soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente, antes del término de la vigencia de un (1) año o cuando la supervisión lo requiera, acorde con lo establecido en la OTM.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (82%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 82%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior.

El establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento global fue: EPMSC EL GUAMO, debido a que el contratista da cumplimiento en los siguientes aspectos: mantiene los accesos y alrededores limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas, las áreas del servicio de alimentación se encuentra señalizadas y no se genera ningún riesgo de contaminación física, química o biológica; se gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto a pisos, paredes, techos, medias cañas; pintura o resane adecuado de ventanas, marcos, puertas estanterías; la iluminación es adecuada y se encuentra protegida en caso de rotura; las instalaciones eléctricas cableado, toma corriente se encuentran en buen estado y son funcionales; los sistemas de evacuación de agua residuales se encuentran protegidos con tapa removible (rejillas o sifones) para evitar la generación de malos olores y el ingreso de plagas; los mesones se encuentran en buen estado libre de grietas; los lavamanos de accionamiento no manual se encuentran ubicados cerca al área de proceso; las instalaciones sanitarias son funcionales y se garantiza el uso previsto; existen letreros para la correcta aplicación de BPM entre esas el lavado de manos; se cuenta con los letreros de “espacio libre de humo”; existen área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos clasificados como productos “no conformes” y se esta se encuentra señalizada; se cuenta con una área exclusiva para el ensamble de las raciones; el espacio físico el depósito temporal de residuos se encuentra protegido, ventilado y señalizado, alejado de las áreas de producción; existe un área para limpieza y desinfección de utensilios y el contratista realiza la instalación de medidores calibrados, certificados que permitan el consumo de los diferentes servicios. Seguido de EPMSC NEIVA (90%), en donde el principal hallazgo corresponde a que se evidencian dos tomacorrientes en el área de recepción de alimentos sin tapa de protección y no funcionales generando riesgo de accidente laboral.

Los establecimientos que presentaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (84%), EPMSC LA PLATA (83%), EPMSC PITALITO (81%), EPMSC GARZON (80%), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (73%) y EPMSC FLORENCIA (71%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS presencia de grietas en paredes, baldosas rotas o porosas, ausencia de juntas de dilatación en algunas áreas; puertas oxidadas y daño estructural; desprendimiento de mallas lo cual puede facilitar el ingreso de plagas y agentes contaminantes; lámparas sin protección, rejillas de pocetas incompletas, mesas de acero inoxidable en mal estado (tornillos oxidados, superficies con ranuras y fallas estructurales, incluyendo una mesa inestable); sanitario de manipuladores con tapa dañada. Finalmente, el establecimiento no cuenta con gas natural y no se evidencia gestión por parte del operador para su instalación. En EPMSC LA PLATA presencia de grietas en el piso del área de producción menor; aberturas sin protección en las ventanas del área de almacenamiento de materias primas, lo cual facilita el ingreso de plagas; vidrios de las ventanas sin lamina de protección en caso de ruptura, el ingreso al área de producción no cuenta con puerta. En EPMSC PITALITO se evidencian pisos y paredes (porosidad, baldosas partidas, desprendimientos y humedad) en las áreas de producción, almacenamiento y cuartos fríos; aberturas en techos y áreas de almacenamiento sin protección, lo que facilita el ingreso de plagas, rejillas oxidadas y dañadas; el servicio opera con

gas propano y no se evidencia gestión para instalación de gas natural. En EPMSC GARZON se observan pisos porosos, baldosas partidas, grietas y desprendimientos en paredes y mesones en varias áreas; marcos de puertas con óxido y aberturas en techos sin protección que facilitan el ingreso de plagas; fallas en iluminación (lámparas y bombillos dañados); uso de gas propano y no se ha gestionado la instalación de gas natural. En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidencian deficiencias en las condiciones locativas y de mantenimiento del servicio de alimentación: acumulación de maleza y basura en áreas externas por falta de limpieza, deterioro en pisos, paredes y medias cañas, falta de iluminación en el área de lavado, y mesones en mal estado en zonas de trabajo.

En el establecimiento EPMSC FLORENCIA, se evidencia que el cuarto de porcionamiento no cumple con la normativa (Decreto 1500 de 2007), carece de sifones y aire acondicionado, lo que genera riesgo de contaminación y afecta la calidad microbiológica de los alimentos; puertas en mal estado (oxidadas y con faltantes de material), rejas y mallas de protección dañadas, aberturas sin protección que facilitan el ingreso de plagas y roedores; reflectores dañados y bombillos sin protección; mesones agrietados y porosos, pocetas sin rejilla, uso de gas propano y no se evidencia gestión para la instalación de gas natural.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 83%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 4%, con respecto al mes anterior (79%).

El establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento global fue: EPMSC LA PLATA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, principalmente debido al almacenamiento de materias primas de proveedores los cuales se encuentra en el listado de proveedores ofertados por el contratista, asimismo, se cuenta con las respectivas fichas técnicas; cumplimiento en la proyección del plan de compras; alimentos con fechas de vencimiento vigentes, con etiquetado y rótulo establecido en el empaque primario acorde a lo establecido en la normatividad vigente sin ningún tipo de contaminación biológica, física o química; almacenamiento de materias primas evitando la contaminación Cruzada y con óptimas temperaturas de almacenamiento, conservadas en empaques de primer uso; cumplimiento en las distancias perimetral, aplicación del método PEPS, con rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en la OTM. Seguido de EPMSC EL GUAMO (95%), principalmente debido a que la materia prima almacenada en bodega fruta, verduras y tubérculo, sin respectiva rotulo de colores acorde a los establecido en la OTM.

Los establecimientos penitenciaros que alcanzaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC GARZON (85%), EPMSC PITALITO (80%) y EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (78%), en donde los principales hallazgos corresponden al almacenamiento de materias primas de proveedores que no corresponden al listado de proveedores autorizado, así mismo no se cuenta con la ficha técnica de los alimentos, principalmente frijol de la marca Gerca, lenteja de la marca Cayetana, arroz de la marca Perla del Tolima y garbanzo de la Marca Del Costal. Por otro lado, se evidencia incumplimiento en la proyección del plan de compras toda vez que se evidencia adquisición y almacenamiento de leche en polvo azucarada de la marca Vallelindo, RSA: 001231-2016 y de la marca Maná-RSA-0037 097-2025, incumpliendo lo establecido en el oficio E2025-012985 del 05-11-2025 emitido por la entidad USPEC, en donde se indica que es un alimento no permitido. Incumplimiento en el rotulo de información de leche en polvo azucarada de la marca Maná debido a que es un adhesivo de fácil remoción y no cuenta en su empaque primario con tabla nutricional, incumpliendo con la Resolución 5109 del 2005 y 810 de 2021 en cuanto a los nutrientes de declaración obligatoria (energía, grasa saturada, carbohidratos, azúcares totales, azúcares añadidos, fibra dietaria y sodio); maíz trillado con rótulo de fácil remoción, con impresión de papel pegado con gancho de cosedora,

En EPMSC PITALITO se evidencia faltante de garbanzo del almuerzo del menú 4 (29-04-2026), lenteja del menú 5 del almuerzo (30 - 04-2026), frijol del menú 12 de la cena (22-04-2026), maíz trillado del menú 14 y 3 de la cena para los días 24 y 28 de abril 2026; almacenamiento de huevos de la Avícola la Gabriela, sin identificados por rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en la OTM, que, de acuerdo a su clasificación al ser un alimento de alto riesgo, este debe ir rotulado de color rojo. En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se observa el almacenamiento de panificado del proveedor local COMMAIZ para el suministro de alimentación de dietas y suministro para línea, sin identificación de acuerdo a lo estipulado en la OTM, lo cual debe contener la nota "Para consumo inmediato".

El establecimiento con menor cumplimiento corresponde a EPMSC FLORENCIA 45%), principalmente debido a incumplimiento en el plan de compras por faltante de garbanzo para el almuerzo del menú 4 (14-04-2026), lenteja del menú 5 (15-04-26); frijol de la cena del menú No. 12 (07-04-26), maíz trillado tiempo de comida cena de menú 14 (53.4 Kg) y tiempo de comida cena del menú 3, suministro del día 09-04-26 y 13-04-26 respectivamente; leche en polvo del desayuno menú 1 al 5, para suministro del 11 al 15 de abril; panela para el refrigerio del menú 2 suministro del 12 de abril; café para el refrigerio nocturno del menú 1 y 4 del 11 y 14 de abril, respectivamente. Así mismo incumplimiento en las distancias perimetrales acorde a lo establecido en la OTM (mínimo 60 cm de distancia con respecto a la distancia de las paredes), dificultando los procesos de limpieza y desinfección.

En EPMSC NEIVA no se evalúa esta categoría, debido a que en el establecimiento no se almacenan alimentos para el consumo.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (67%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 67%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (68%).

Los establecimientos penitenciaros que para el presente periodo alcanzaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (76%), EPMSC EL GUAMO y EPMSC LA PLATA (73%), EPMSC PITALITO (70%), y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (69%), en donde los principales hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría fueron: En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidencia incumplimiento en la dotación de hidrolavadoras requeridas, ya que no se cuenta con 1 hidrolavadora de las 2 requeridas; múltiples fallas en equipos del servicio de alimentación: campana extractora en desuso con fuerte deterioro estructural, ventilador del cuarto frío con óxido, escarcha y daños, manómetros fuera de servicio o ausentes, y problemas en el funcionamiento de estufas y sartén basculante (incluyendo fugas de gas), fuga de agua en marmitas, desgaste de equipos (pela papa), caldera con calcificación y tanque de agua con pérdida estructural

En EPMSC EL GUAMO se evidencia incumplimiento en la dotación del equipo pela-papa de 50 kg/h requerido en el anexo No. 5 y deterioro en equipos de cocina y almacenamiento, como el congelador N.º 3 con empaques de puertas dañados y estufas de 2 y 3 puestos con corrosión en su estructura. En EPMSC LA PLATA se evidencian fallas en equipos de cocina y transporte, incluyendo una estufa de tres puestos con desgaste, combustión inadecuada (llama amarilla), bandeja asadora deformada, horno retirado por daño estructural para reparación, 2 carros de transporte de alimentos con desgaste de pintura y presencia de óxido. En EPMSC PITALITO se evidencia la ausencia de 1 hidrolavadora de las dos requeridas y no se observa soporte de gestión para su adquisición; deterioro generalizado en equipos de cocina y refrigeración; estufas con desgaste, fisuras y combustión deficiente (llama amarilla), congelador con óxido y empaques deteriorados, manómetros de marmitas sin funcionamiento, y licuadora con daño. Adicionalmente, el pelapapas de 200 kg/h presenta desgaste; utensilios en mal estado como ollas fisuradas y bandejas asadoras deformadas, lo que afecta su correcta limpieza y uso. En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidencian deterioro en marmitas con óxido en bordes y soportes, estufas con fallas de combustión (llama amarilla, hollín) y una puerta de cuarto frío que inicialmente no tenía

cierre hermético; utensilios en mal estado, como wok con fisuras y sin asas, y una olla con abolladuras, no se cuenta con la totalidad de termómetros requeridos ni con termómetro patrón, y los existentes no están identificados para el uso en área de proceso.

Los establecimientos con menor cumplimiento corresponden a EPMSC FLORENCIA y EPMSC NEIVA (60%) y EPMSC GARZON (42%), en donde los principales hallazgos, fueron, en EPMSC FLORENCIA se evidencia 1 hidrolavadora con inadecuado funcionamiento por pérdida de presión, estufas industriales con óxido, combustión deficiente y posibles fugas de gas, y refrigeradores con empaques deteriorados que afectan el cierre hermético; deterioro en utensilios como ollas con abolladuras, soportes oxidados, carros transportadores con óxido y desprendimiento de pintura; menaje en desuso sin gestión de retiro. En EPMSC NEIVA se evidencian carros de transporte interno de alimentos con desgaste de pintura, óxido y falta de identificación según la OTM. Inicialmente no se observaba el uso de forros de protección aprobados, aunque posteriormente se evidenció su implementación y el mantenimiento de pintura en algunos de los carros.

Finalmente, en EPMSC GARZON se evidencia incumplimiento en la dotación de equipos exigidos por el Anexo No.5, especialmente por la ausencia de un pela-papa de 50 kg/h; fallas en equipos de refrigeración, congelación y cocina: congeladores con óxido, empaques deteriorados y puertas dañadas que afectan el sellado y la conservación de alimentos; estufas con combustión deficiente, fugas de gas, partes desprendidas y desgaste estructural; hidrolavadora con fugas; licuadora dañada y ollas y planchas en mal estado; se reporta un horno fuera de servicio. Además, la capacidad de refrigeración resulta insuficiente para el volumen de alimentos, y un congelador adicional está fuera de servicio sin diagnóstico ni fecha de reparación. Finalmente, se identifican deficiencias en el control sanitario, debido a trampa de grasa mal adaptada y falta de termómetros requeridos para control de temperaturas.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 91%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 1%, con respecto al mes anterior (90%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 , debido a que se garantiza la inocuidad alimentaria manteniendo las comidas calientes por encima de 60°C y los alimentos refrigerados a 4°C ± 2°C, se aseguran los procesos y servicio sin riesgo de contaminación cruzada, utilizando recipientes isotérmicos, así mismo se implementan prácticas adecuadas en el prealistamiento y la preparación, incluyendo el uso correcto de utensilios y la desinfección de alimentos, además, se cumple el protocolo de la OTM para la toma de contramuestras, conservando tres por cada componente del menú y del agua, correctamente rotuladas y almacenadas por al menos 72 horas, cumpliendo los requisitos de peso, temperatura y registro

Los establecimientos que alcanzaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC PITALITO (89%), EPMSC FLORENCIA y EPMSC FLORENCIALAS HELICONIAS y EPMSC GARZON (83%), en donde los principales hallazgos corresponden a: incumplimientos en las temperaturas de distribución de los alimentos, para los tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena, tanto en preparaciones que requieren temperatura de refrigeración y en caliente, principalmente en: arepa asada, pierna de pollo asado, carne de cerdo, chicharrón, plátano, ensaladas (guacamole, pico de gallo, lechuga con zanahoria y tomate) y bebidas (limonada de panela, jugos de papaya, curuba, tomate y naranjada) presentan temperaturas fuera de los rangos establecidos (mayor a 60°C para calientes y 4°C +/- 2°C para refrigerados), se registran temperaturas de los alimentos refrigerados entre 11.9°C a 26,6 °C y para alimentos en caliente entre 40°C a 56.6°C, no se evidencian acciones correctivas por parte del contratista, permitiendo que los alimentos sean distribuidos en condiciones no conformes, lo que representa un riesgo para la inocuidad.

Se evidencia para los tiempos de comida almuerzo y cena (menú No. 7, 11), el suministro de alimentos de línea (arroz, plátano cocido y ensalada) empleando recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado, no se emplean recipientes aprobados de acuerdo a lo establecido en el oficio CRF-2313-2025 del 10/11/2025 (cajas abisagradas de 50 L, garrafas de 15 y 30 galones). Asimismo, en EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se observa recipiente con grietas lo que representa un riesgo de contaminación cruzada externa, para el producto terminado.

En EPMSC GARZON se evidencia incumplimiento en el protocolo de toma de contra muestras según lo establecido en la OTM, debido a que se incumple con la temperatura de almacenamiento de las contramuestras de línea del tiempo de comida almuerzo, menú No. 9 de los componentes sopa de plátano, huevo frito y yuca en salsa rosada, se registra una temperatura de -2,8 °C, incumpliendo con lo establecido en la OTM a una temperatura de congelación (menor a -18°C).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 97%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, debido principalmente a que se da cumplimiento a los intercambios permitidos del menú según la OTM, con notificación previa y dentro de los límites semanales establecidos, las preparaciones se realizan con los ingredientes y gramajes definidos, y el Menú Especial Adicional se entrega en las fechas establecidas, se realiza el tamizaje nutricional y se suministran dietas terapéuticas correctamente rotuladas, con registro diario de entrega. También se garantiza el suministro y la orientación para gestantes y lactantes, y el ciclo de menús está socializado con los actores correspondientes.

Seguido por EPMSC FLORENCIA (98%), EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (97%) y EPMSC GARZON (91%), en donde los principales hallazgos corresponden: en EPMSC FLORENCIA para el tiempo de comida desayuno, menú especial semana santa se evidencia suministro de leche en polvo azucarada en la preparación del chocolate con leche, alimento no contemplado en oficio E-2025-012985 del 5/11/2025 emitido por la USPEC. En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidencia el suministro de jugo de dieta “jugo de sandía” para las 5 dietas de P6 del tiempo de comida almuerzo del menú No. 11 en balde sin tapa, tapado con vinipel siendo un recipiente no isotérmico, incumpliendo con lo establecido en el oficio E-2025-008918 del 08-08-2025, asimismo, el suministro jugo de mango para las 11 dietas de P7 de la cena del menú No. 6, se observa deficiencia en el rotulado de 17 dietas de P1 y P2, por recipientes con ausencia total de etiquetas y/o rótulo con un avanzado deterioro y falta de legibilidad.

En EPMSC GARZON se evidencia el incumplimiento en la verificación de gramaje del menú No 10 del almuerzo, el gramaje de “carne de cerdo en salsa BBQ” debía ser 72g, sin embargo, se registran los siguientes gramajes por debajo del valor establecido: 50 g, 48g, 81 g, 57 g, 77 g y para el patio 11 (24 PPL) fueron: 56 g, 51 g, 75 g. Así mismo, para el componente Arroz blanco, siendo lo establecido 170 g y lo evidenciado para el patio 3 fueron: 147 g, 151 g, 156 g, 139 g, 156 g y para el patio 11 fueron: 130 g, 146 g y 150 g, las muestras no conformes superan el límite establecido, para determinar aceptación de acuerdo al nivel general de inspección NTC 2859-1. El contratista realiza acción correctiva durante la visita de la interventoría. Por otro lado, se observa el incumplimiento en las características organolépticas de la bebida "café con leche" del tiempo de comida desayuno, menú No. 6, al realizar la prueba hedónica, se evidencia que el “color” es marrón muy oscuro y el “sabor” no es característico, siendo este sabor “simple” y la presentación final no agradable. Se evidencia incumplimiento en la entrega de las dietas terapéuticas según lo solicitado y descrito por nutricionista de sanidad; dado que, para el PPL Freddy Sarrias Bolaños se relaciona en base dieta hipoglucida, hipograsa y sin irritantes gástricos,

suministrando únicamente la dieta hipograsa; al PPL Héctor Fabio Montilla se relaciona dieta hipograsa e hipoglucida, y se suministra dieta hipograsa; y al PPL Oliveiro Soto se registra dieta hiposódica e hipograsa sin carnes rojas y se suministra dieta hipograsa. Estos PPL se encuentran en régimen subsidiado. Lo anterior teniendo en cuenta base de datos suministrada por sanidad y formato entrega de dietas.

El establecimiento que presentó un cumplimiento parcial, fue: EPMSC PITALITO (88%), en donde los principales hallazgos corresponden a incumplimientos reiterativos en el gramaje de porción servida para el tiempo de comida "menú especial de jueves santo" para el componente proteico "chicharrón frito" y Cena del menú No. 14 "carne de cerdo asada", las muestras evidenciadas como no conformes superan el límite establecido para determinar aceptación, según la NTC 2859-1. Por otro lado, el documento presentado de la renuncia a dieta del PPL Martin Alonso Victoria con fecha 04-04-2026, no cuenta con la firma del profesional de sanidad del establecimiento, incumpliendo con lo establecido en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 86%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -9%, con respecto al mes anterior (95%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron : EPMSC LA PLATA y EPMSC NEIVA 100%, debido a que el contratista cumple con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional establecida en el Anexo No. 9, Estudios Previos, OTM según los soportes de asistencia, así mismo se da cumplimiento al código sustantivo del trabajo y OTM con respecto a la entrega de la dotación completa del personal profesional y operativo (2 dotaciones), correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses a partir del inicio del contrato, así mismo el personal visitante cuenta con dotación (bata, gorro y tapabocas) suministrado por el contratista; los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal-peto, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, así como también cumplen con hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas, realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante con el cambio de actividad, así mismo no presentan infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos, el personal cuenta con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo).

Los establecimientos que alcanzaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (88%), EPMSC EL GUAMO (87%), la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (86%), EPMSC FLORENCIA (83%), EPMSC GARZON y EPMSC PITALITO (76%), en donde los principales hallazgos corresponden: En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC FLORENCIA, EPMSC GARZON y EPMSC PITALITO se evidencian incumplimientos en la dotación del personal manipulador de alimentos, incluyendo uso de uniformes no acordes a la normatividad, prendas en mal estado, sucias o deterioradas (como delantales y petos rotos), y falta de condiciones adecuadas durante las actividades de producción, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y la OTM.

En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS no se cumple con la frecuencia de las visitas de los profesionales de calidad y mantenimiento (1 visita semanal) para un parte de 1201 PPL, se registra última visita del 21/03/2026. Asimismo, se evidenció incumplimiento en el talento humano calderista, toda vez que no se evidencia acta y/o soporte de mantenimientos preventivos y/o correctivos de la caldera que está funcionando y está siendo usada por el contratista de alimentación. Aunado a lo anterior, no se evidencia soporte de capacitación por parte del calderista al personal que manipula la caldera diariamente y/o soporte de visita del calderista. Lo anterior se verificó teniendo en cuenta lo establecido en el Anexo 9, estándar de talento humano por ERON.

En EPMSC EL GUAMO, el contratista no cumple con el personal requerido según estudios previos se debe contar con 1 distribuidor para el servicio de 131 PPL y se observa que la entrega de los alimentos la realizan dos manipuladores. En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidencia la usencia de 1 jefe de cocina, de acuerdo a lo establecido en el anexo No.9 para un parte mínimo del servicio de 1747 PPL. En EPMSC FLORENCIA, no se cuenta con 1 profesional en nutrición requerido en el anexo No. 9 para un parte de 754 PPL, el contratista no cuenta con soporte de asistencia y/o justificación de ausencia. En EPMSC GARZON no se evidencia en el servicio 1 manipulador de los 5 requeridos, según anexo No.9, para un parte de 330 PPL, se indica que el contratista está a la espera que el COSAL asigne el PPL y no se observa gestión por parte del contratista para solicitar el ingreso, por otro lado, se evidencia que el contratista no ha realizado entrega de dotación a 3 manipuladores que ingresaron a laborar el día 27-03-2026, por lo cual usan la dotación de manipuladores salientes. En EPMSC PITALITO se incumple en la frecuencia de las visitas (semanal) de los profesionales de mantenimiento, calidad y estación de policía. De acuerdo a lo que establece el documento personal adicional, para un parte de 1020 PPL, la fecha de última visita se realizó el 08-04-2026.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 85%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (83%).

El establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento global fue: EPMSC NEIVA 100%, cabe aclarar que en éste solo se califican las variables del instrumento que hacen referencia a las condiciones higiénico sanitarias del área de recepción y distribución de los alimentos; evidenciando que en el establecimiento se garantiza la limpieza de paredes, pisos, techos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección, libres de hongos, se evita el estancamiento de agua; se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje; existe disposición de recipientes suficientes para residuos sólidos, identificados y en buen estado, y se asegura la correcta recolección, clasificación y disposición final de residuos sólidos, líquidos y peligrosos y el control de plagas; lo anterior en el marco del Plan de Contingencia. Seguido de EPMSC EL GUAMO y EPMSC LA PLATA (93%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC EL GUAMO se evidencia que el kit de cloro del contratista no permite medir valores de cloro residual por debajo de 0,3, incumpliendo el rango mínimo establecido por la normatividad, asimismo, en EPMSC LA PLATA se evidencia que el equipo para medir cloro residual (método colorimétrico) no permite cuantificar valores por debajo de 0,3, lo que limita el cumplimiento de la normatividad vigente.

Los establecimientos que periodo alcanzaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC PITALITO (85%), EPMSC GARZON y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (84%), EPMSC FLORENCIA (82%), EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (78%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC PITALITO se evidencian deficiencias en limpieza e higiene en varias áreas del servicio, acumulación de grasa en pisos, techos y zonas de producción, presencia de moho en área de almacenamiento, angeos sucios en áreas de residuos y aseo. Los registros de limpieza no son coherentes con las condiciones observadas en sitio y se evidencia uso del método de medición de cloro (OTO) el cual no es compatible con el estándar requerido para medir cloro libre residual de forma adecuada. En EPMSC GARZON se evidencia estancamiento de agua en áreas de almacenamiento y prealistamiento, acumulación de polvo en los techos, lo que incrementa el riesgo de contaminación de alimentos. Los registros de limpieza existentes no coinciden con lo observado en sitio y el método utilizado para medir cloro (OTO) no permite diferenciar correctamente el cloro libre residual. Se observan deficiencias en el manejo de residuos, debido a recipientes insuficientes y uno de ellos en mal estado.

En PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA se evidencia empozamiento de agua en pisos, suciedad en paredes, medias cañas y áreas de cocción, así como acumulación de polvo y telarañas, suciedad en marmitas y cajas abisagradas. Se evidencia proliferación de moscas, lo que representa riesgo de contaminación cruzada. En EPMSC FLORENCIA se evidencian filtraciones que generan estancamiento de agua en áreas de almacenamiento de proteína, fruver y abarrotes, se observa

acumulación de grasa y suciedad en techos del área de producción. El kit de medición de cloro no permite registrar valores inferiores a 0,2 ppm, lo que incumple los parámetros de control establecidos. En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se observa en área de marmitas y planchas asadoras, con acumulación de grasa en techos y campanas extractoras, lo que incumple los protocolos de limpieza y genera riesgo de contaminación de alimentos. El kit de cloro utilizado no es adecuado, ya que emplea el método OTO que mide cloro total y no cloro libre residual, adicionalmente, se identifican contenedores con tapas deterioradas, lo que compromete la hermeticidad de los mismos y aumenta el riesgo de contaminación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 95%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (96%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global, fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, principalmente debido a que los alimentos se reciben, transportan y distribuyen según su naturaleza, utilizando recipientes o implementos adecuados que eviten el contacto con el piso, garantizando el mantenimiento de sus propiedades hasta su destino. Para la distribución en motocicleta se asegura la inocuidad. El contratista mantiene registros actualizados del monitoreo de temperatura durante el transporte, carga y descarga, tanto interno como externo. La recepción de materias primas y alimentos se realiza conforme a los lineamientos y horarios del establecimiento. El personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos, vestimenta adecuada y el conductor con licencia vigente.

El establecimiento que alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial, fue: EPMSC PITALITO (80%), en donde se evidencia incumplimiento en las condiciones de transporte en el vehículo (thermoking) de placa LLQ912, el cual transporta alimentos arepa y queso campesino junto con proteína (carne de res, carne de cerdo, pollo y pescado), incumpliendo con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013, ya que, se puede generar una posible contaminación cruzada.

El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento fue: EPMSC GARZON (60%), principalmente debido a que se evidencia incumplimiento en las condiciones de transporte de la materia prima, ya que el vehículo transportador de alimentos de placas UFT257 se encuentra sucio y no utiliza canastillas ni estibas, las frutas y verduras son transportadas en contacto directo con el piso del vehículo, lo que representa un riesgo de contaminación.

En el establecimiento EPMSC FLORENCIA no se evalúa esta categoría, debido a que durante la ejecución de la visita no se evidencia vehículo transportador de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 98%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, debido a que, la totalidad de los planes y programas requerido en la OTM remitidos documentalmente a la interventoría se encuentran ajustados a los establecimientos, el contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque), se cuentan con formatos básicos estandarizados para el registro de producción, implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma (Mantenimiento preventivo y/o correctivo menores). Los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje son calibrados anualmente y verificados de forma semanal, conforme a la frecuencia

establecida en la OTM, Los muestreos microbiológicos por ERON cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, se observa resultados microbiológicos CONFORMES, así mismo para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM. En los equipos de frío se lleva control y registro de temperatura en un lugar visible. Los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Se articula y sensibiliza a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando registros sobre la actividad mediante actas de capacitación. El contratista cumple con capacitación establecida en la OTM continua y permanente, mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013. Además, la capacitación adicional (Estudios Previos). Se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, Los planes de emergencia se encuentran diseñados bajo la estructura documental estipulada en la OTM. El contratista adquiere los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos que cumplan con la normatividad legal vigente, realiza mensualmente los pagos al establecimiento correspondientes al consumo proporcional de los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos). Además, realiza mensualmente los pagos de bonificación de la PPL y ARL de la PPL.

Seguido de EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (99%), EPMSC GARZON y EPMSC PITALITO (98%), EPMSC FLORENCIA (95%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS el contratista no suministra soporte de pago de bonificación de la PPL y ARL de la PPL del mes de marzo de 2026. Se evidencia incumplimiento en el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, ya que no se evidencia soportes de mantenimiento de equipos de EPMSC GARZON el cual presenta estufas, congeladores y otros equipos con deterioro (óxido, flautas con llama amarilla, válvulas dañadas, empaques deteriorados y puertas desprendidas, en EPMSC PITALITO presenta estufas con flautas desgastadas, fisuras y parrillas deterioradas, incluyendo una estufa fuera de servicio por flauta desprendida y otras con combustión deficiente (llama amarilla), congelador con óxido y empaques deteriorados, un vaso de licuadora roto y un pelapapas con lija desgastada, evidenciando deterioro general en varios equipos del servicio. En EPMSC FLORENCIA con 2 carros transportadores de alimentos con deterioro, como desprendimiento de pintura y presencia de óxido en sus estructuras.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 90%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global son: EPMSC EL GUAMO, EPMSC LA PLATA y EPMSC PITALITO, debido a que se dispone de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos, quienes los usan según la actividad (delantales, guantes, chaquetas, caretas, gafas, mangas, etc.). Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada.

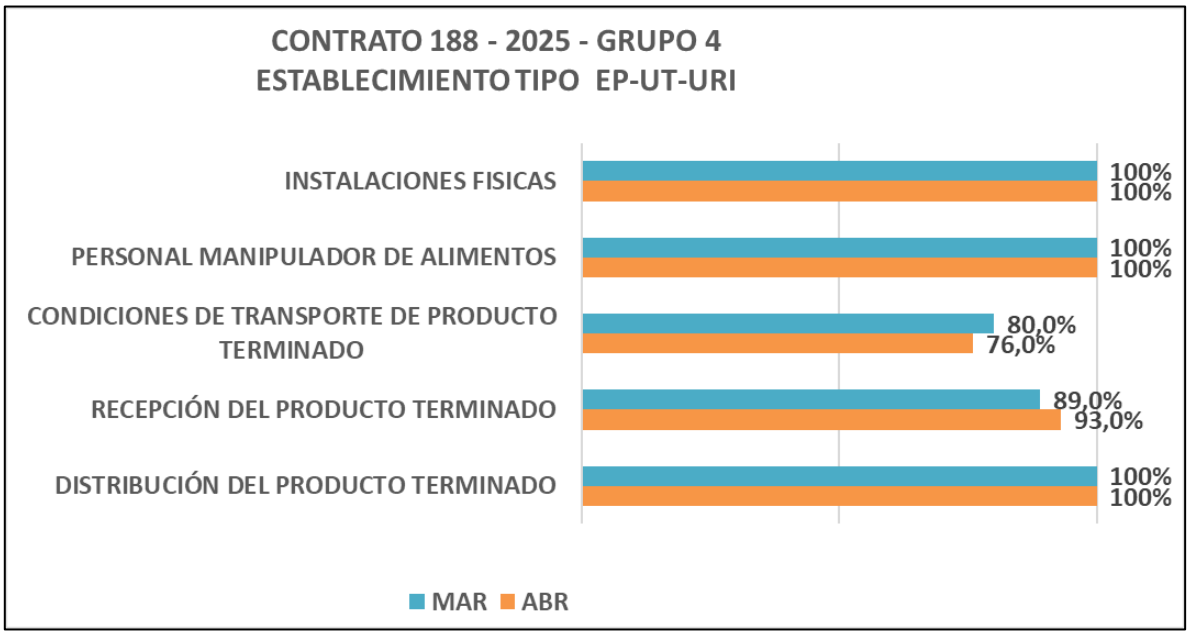
Los establecimientos penitenciarios que presentaron porcentaje de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC FLORENCIA y EPMSC GARZON (88%), EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (84%) y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (80%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC FLORENCIA se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con extractores de aire en el área de cocina caliente, lo que genera altas temperaturas, sudoración excesiva en los manipuladores y condiciones de ventilación inadecuadas, favoreciendo la condensación. Asimismo, en EPMSC GARZON el extractor del servicio no está en funcionamiento debido a un motor deteriorado, lo que impide una adecuada ventilación

y genera condensación en el área. En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, se evidencia incumplimiento del programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, ya que no se encuentran registros de la capacitación realizada al personal operativo. Además, la campana extractora del área de producción está fuera de servicio por deterioro estructural y oxidación, lo que genera insuficiente ventilación, condensación y riesgo para el personal por posible desprendimiento de piezas metálicas. En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidencian barandas oxidadas en la escalera del área de almacenamiento de icopores y escaleras sin peldaños, lo que representa una condición de deterioro y riesgo en la infraestructura.

En el establecimiento EPMSC NEIVA no se evalúa esta categoría, debido a que en este establecimiento se cuenta con un área de recepción de alimentos temporal.

2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI.

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 del Grupo 4, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 94% de cumplimiento,

tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso) en el almacenamiento de los alimentos, asimismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

En la EP Tarqui no se realiza verificación de esta categoría, debido a que no se evidencia almacenamiento temporal, la entrega se realiza directamente a la patrullera de la guardia para luego ser suministrada a los PP

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, debido a que los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, conocen y aplican las BPM, cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (76%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 76%, evidenciando un descenso significativo en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (80%).

Los establecimiento que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACION DE POLICIA LA PLATA, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, debido a que el vehículo transportador cumple con la siguiente documentación: Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión tecno mecánica; Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible: TRANSPORTE DE ALIMENTOS así mismo se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuentan con recipientes o canastillas o implementos de material adecuado que evite disponer los alimentos directamente en el piso de vehículo, se llevan registros de planillas de control de temperatura de los alimentos refrigerados y/o calientes, finalmente cuentan con un plan de rutas del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento de los puntos de entrega.

Seguido del establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO (60%), debido a que no se cuenta con planilla ni registro de las temperaturas de los alimentos suministrados en el tiempo de comida almuerzo del menú 6 para un parte de 97 PPL, asimismo, no se cuenta con el plan de rutas, en visita del 01-04-2026 el transportador manifiesta no contar con la documentación.

El establecimiento que tuvo menor porcentaje de cumplimiento fue EP GUADALUPE (20%), en donde los principales hallazgos fueron: el vehículo transportador “moto” de placa IVP25D no cuenta con certificado de concepto higiénico sanitario emitido por autoridad sanitaria territorial competente, asimismo, carece de rotulación reglamentaria donde se indique la leyenda de "Transporte de Alimentos". No se cuenta con la planilla de registro de temperatura de los alimentos transportados y plan de rutas en donde se relacione la placa de la moto que transporta las raciones y rangos de horario para el seguimiento en los puntos de entrega.

En la EP Tarqui no se realiza verificación de esta categoría debido a que durante la visita se evidenció que el suministro de alimentación se realiza mediante proceso de tercerización, no se observó vehículo transportador de alimentos, el

personal manipulador realiza el traslado de las raciones alimenticias a pie, dada la cercanía del restaurante (300mts, aproximadamente).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 93%, evidenciando un ascenso en el porcentaje de 4%, con respecto al mes anterior (89%). Dentro de los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACION DE POLICIA LA PLATA y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, debido a que en los establecimientos se da cumplimiento al horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM, se socializa el ciclo de menús actualizado y finalmente se suministra la totalidad de los componentes del menú verificado; se da cumplimiento al menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM; se cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC; los alimentos suministrados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación; la bebida cumple con las características y rotación estipuladas en la OTM, se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado. En contraste con los establecimientos que presentan para el periodo un porcentaje de cumplimiento parcial, los cuales son: EP GUADALUPE Y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO (89%), debido a que: En EP GUADALUPE no se evidencia acta de socialización del menú ante el establecimiento. En ESTACION DE POLICIA PITALITO para el tiempo de comida almuerzo del menú No.6, se evidencia intercambios sin previa notificación en el sistema k2, se entrega verdura cocida (habichuela con zanahoria) en reemplazo de ensalada pico de gallo y papa cocida en vez de yuca en salsa criolla.

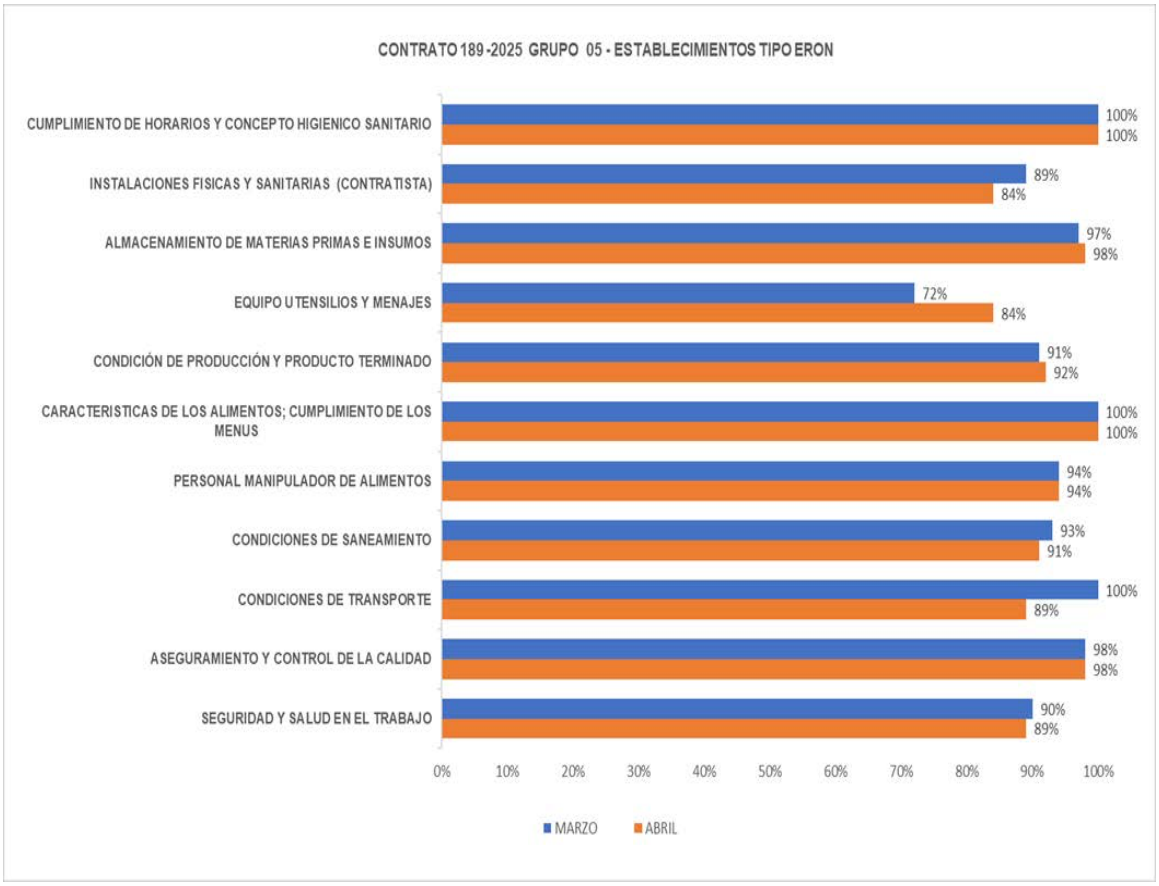
El establecimiento que tuvo menor porcentaje de cumplimiento fue EP TARQUI (78%), debido a que no se cuenta con acta de socialización y ciclo de menú, asimismo se evidencia que para el tiempo de comida desayuno del menú 13 con un parte de 2 PPL, se realizó un intercambio para el componente proteico y bebida del menú verificado, sin embargo, no se evidencia reporte de dicho intercambio en K2. Para la fecha de la visita y de acuerdo al ciclo de menú programado, menú 13: fruta, queso campesino, pan variedad y chocolate con leche; se evidencia la entrega de manzana, huevo ranchero, pan y avena con leche.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados; el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y éstos son de material apto para tal fin.

Por otro lado, se aclara que la interventoría realizó visita el día 17-04-2026 al establecimiento BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 25 "ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ", a las 10:28 am para verificación suministro del tiempo almuerzo; atendiendo el capitán Jeyson Cadena quien refiere que desde el 07 de febrero del 2026 el establecimiento no cuenta con PPL. Por lo anterior se declara visita fallida.

2.2.5	GRUPO 5
2.2.5.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT FOOD PRO del Grupo 5, 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: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once (11) categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un porcentaje de cumplimiento global del **93%**, mantiene el promedio de cumplimiento respecto al periodo anterior el cual se tipifica en un nivel de conformidad y cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO: Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **100%,** se mantiene el promedio de cumplimiento del mes de marzo, para el presente informe se registra cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos acorde a lo establecido en la OTM, se registra cumplimiento y estos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con los Conceptos Higiénicos Sanitarios.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **84%,** presentando un crecimiento del 1%, respecto al periodo del mes de marzo. Los establecimientos

de menor cumplimiento son; CPMSFUS FUSAGASUGA con 79%, PLANTA DE CONTIGENCIA G05 con 79% y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 74%, seguido de EPMSC CHAPARRAL con 88%, el resto de los establecimientos del grupo promedian entre 92% al 94%. Para el corte del informe persisten como ítems de mayor afectación los que corresponden con la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores (pisos, paredes, techos y media cañas); los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, así como también los mantenimientos menores de pintura o resane de ventanas, marcos, puertas, estanterías, en él establecimiento, persisten los hallazgos en EPMSC GUADUAS, se registra hallazgos por faltante de baldosas frente al área de planchas , en EPMSC ESPINAL , se evidencian uniones pared a pared de las áreas de porcionado de proteínas, ensamble de dietas y recepción, con desprendimiento de pintura, pisos alrededor de los cárcamos de las áreas de lavado y marmitas, con grietas entre el piso y el cárcamo metálico, lo que permite filtraciones de agua, mientras que en EPMSC GIRARDOT, se registra presencia de humedad en techos, en área de proceso y almacenamiento, así mismo los pisos de área de refrigeración se evidencian deteriorados, para el establecimiento de CHAPARRAL se registra paredes exteriores con desprendimiento de pintura respecto a los hallazgos en CPMSFUS FUSAGASUGA con el 94% de cumplimiento presentando humedad en el techo, desprendimiento de pintura en ventanas y rejas del servicio, adicionalmente el lavamanos no funciona correctamente. PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con el 79% de cumplimiento, donde las variables afectadas hacen relación a que los alrededores de la planta se siguen presentando maleza y empozamiento de agua, se observan faltantes de baldosas en pared, puertas con desgaste de pintura , angeos en mal estado, adicionalmente el baño se encuentra fuera de servicio.

Por otro lado, respecto a los mantenimientos correctivos menores de pinturas, resanes de ventas, marcos, puertas y demás, para el periodo de abril en GUADUAS LA ESPERANZA, se observa que la puerta de ingreso al rancho no tiene malla de protección anti plagas, en GIRARDOT, la puerta de ingreso al área de tubérculos se encuentra en mal estado, con presencia de oxido, así mismo en CPMSFUS FUSAGASUGA se han realizado mantenimientos locativos en pared y piso del servicio. y en PLANTA DE CONTINGENCIA, frente a esta variable de seguimiento se registra mantenimiento de pintura en pared y puesta de baldosas en área de almacenamiento de almacenamiento de productos químicos.

Para el corte del presente informe presentan incidencia en cuanto a la limpieza de los accesos y alrededores y corresponde en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde se evidencia empozamiento de aguas en el canal ubicado al ingreso del servicio de alimentación lo cual produce malos olores, así mismo persiste el hallazgo en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se sigue evidenciando alrededores de la planta, proliferación de maleza y empozamiento de agua.

En este periodo persiste la incidencia respecto al estado de iluminación y las lámparas en el establecimiento de ESPINAL, donde se observa el no funcionamiento de 2 lámparas ubicadas en el área de lavado, adicional a lo anterior no funciona 1 (una) de las 3 (tres) lámparas del área de víveres y 1 (una) lampara del área de ingreso de materia prima. En GUADUAS LA ESPERANZA, se observa container de refrigeración con 2 bombillas fundidas, mientras que para este periodo se subsana el hallazgo por cuenta de las bombillas sin funcionamiento en el área marmitas, almacenamiento y container de congelación, ya que se encuentran todas con funcionamiento óptimo, mientras que en EPMSC GIRARDOT, se registra lámpara del área de almacenamiento de víveres, sin protección ante roturas. Los sistemas de evacuación de aguas residuales presentan cumplimiento del 0% en GUADUAS LA ESPERANZA, donde para el corte del presente informe se registra que no hay cumplimiento en este ítem, ya que la canaleta del área de ingreso al rancho presenta represamiento de aguas negras, además que un área aproximadamente sesenta (60) cm no cuenta con rejilla, por tanto, se evidencia desprotegido contra el ingreso de plagas.

Para el corte de abril persiste hallazgo por cuenta de los lavamanos de accionamiento mecánico en EPMSC MELGAR, puesto que los lavamanos son manuales en las áreas de proceso, los demás establecimientos promedian con 100%, en el establecimiento de EPMSC CHAPARRAL, se afecta al contratista por cuenta de la no evidencia de un espacio exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado y alejado de las áreas de producción y

distribución en adecuadas condiciones físicas, el piso del área de almacenamiento para residuos sólidos, presenta huecos y porosidad, que afecta la limpieza y además de empozamiento de lixiviados. En cuanto a la verificación general de la categoría se evidencia que: existen letreros alusivos a las BPM, 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, él contratista garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones, las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado operativo, existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de PNC, se garantiza un área para ensamble de raciones, así como también un área para limpieza y desinfección de utensilios y menajes en todos los establecimientos. En cuanto a la variable de instalación de medidores o acuerdos de pagos con el establecimiento, se observan no cumplimiento con el 0% en el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, puesto que no se soportan certificados de las calibraciones de los medidores de servicios públicos, ni acuerdos de pago con los procedimientos y en las proporciones establecidas con la administración de cada Eron.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Para el corte abril obtuvo un promedio de cumplimiento del **98%,** creciendo 1% respecto al promedio del informe de marzo. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con un promedio del 94%, se afecta en el ítem respecto a que se evidencia en almacenamiento seiscientos sesenta (660) kilos de carne de cerdo marca la Fazenda, la cual no está ofertada por el contratista para atención de los dos mil seiscientos veintidós (2622) PPL atendidos, por tanto, no cumple con el suministro de las materias primas conforme a los proveedores ofertados y aprobados por la interventoría. Los demás establecimientos promedian con 100%. Durante la verificación se observa que los alimentos almacenados como materias primas destinadas para él suministro, están libres de cualquier tipo de contaminación, los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigente, no se observa el uso de aditivos alimentarios, ni el uso de alimentos contemplados en la OTM y en el anexo 4 N-N010 "Preparaciones Prohibidas". El contratista aplica el método PEPS, se identifican los productos por el código de colores, se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos, 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, los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulado establecido para él empaque primario acorde a la normatividad vigente, el cumplimiento de estas variables corresponde al 100% en todos los establecimientos,

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: en el corte del informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **84%,** creciendo 12% respecto al informe del mes de marzo. Los establecimientos de menor cumplimiento son la PLANTA CONTINGENCIA G05 con 62%, respecto a marzo crece 19%, CPMSMEL- MELGAR pasa de 56% al 88% de cumplimiento en el corte de abril es decir crece un 37% , ERON CPMSFUS FUSAGASUGA crece 4% adicional y pasa al 86%, los demás establecimientos promedian entre 82% y 94% para el caso de EPMSC CHAPARRAL que decrece 6% en abril. Él ítem con afectación común en todos los establecimientos corresponde con el que hace seguimiento a los materiales de fabricación y estado general de los equipos, se reitera en los establecimientos el uso de utensilios y menajes en mal estado, se evidencian recipientes isotérmicos con porosidad, fisuras y deterioro, ollas con bordes superiores irregulares y rajados, tablas para corte porosas y con fisuras, ollas y pailas con abolladuras y en mal estado (ausencia de orejas de soporte), persisten los hallazgos en CPMS ESPINAL, CPMSMEL- MELGAR, CPMSFUS- FUSAGASUGA, EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA Y PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05, así mismo en los establecimientos se registran hallazgos, por cuenta de; daños estructurales en los equipos de refrigeración en EPMSC GIRARDOT; se registra cuarto de refrigeración por fuera de servicio, por daño en la unidad (mayor cuantía), así mismo se encuentra el palapa fuera de servicio debido a un corto circuito en el motor. En el establecimiento de ESPINAL, se evidencia que el motor de la licuadora no industrial marca Osterizer, está fuera de servicio y sin diagnóstico del daño, se registra el no funcionamiento de equipo de cortina de aire ubicado encima de la puerta de salida de producto terminado sin diagnóstico del daño, lo que afecta la ventilación del área caliente, persisten los hallazgos reportados respecto al desprendimiento de la lámina interna de la puerta del cuarto frio identificado como C3, por tanto, el aislante queda expuesto y puede generar contaminación cruzada. para el establecimiento de EPMSC CHAPARRAL, se observa que el equipo pela papas tiene la banda abrasiva deteriorada

en las paredes por falta de la banda, lo que afecta el rendimiento del equipo y presentación del producto. También se evidencia el procesador de alimentos marca ITA, el cual presenta desprendimiento de la lámina inferior, además de presentar oxidación, lo anterior puede ocasionar cortocircuito por el ingreso de agua o humedad, adicional a lo anterior se observa base de la artesa oxidada, respecto a este ítem de verificación en los establecimientos de CPMSFUS FUSAGASUGA Se evidencia equipo de refrigeración de 192 L con bisagras oxidadas y parte superior de la puerta con óxido y desprendimiento de pintura y lámina interna Desprendida, Se observa ducto extractor de aire de la campana con oxidación y PLANTA CONTINGENCIA G05 respecto al item, se evidencia Se evidencia que el contratista no cuenta con tabla de color café o beige requerida para carnes cocidas, en su lugar presentan tabla de color morado, la cual, no cuenta con aprobación para su uso. Con respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con las particularidades de los establecimientos se registran hallazgos en la PLANTA DE CONTINGENCIA 05 se registra que el contratista no cuenta licuadora de 2 litros requerida en anexo 5. Para el corte del informe de abril se reiteran los hallazgos por cuenta de las condiciones de los carros transportadores, se evidencia que no cumplen con los requerimientos de la OTM (no poseen sistemas de cierre) en los establecimientos EPMSC GIRARDOT, ESPINAL Y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA , donde se registra que los carros transportadores usados para el transporte interno de los alimentos para los patios, no tienen puertas, ni sistemas de cierre, al igual que los carros para el transporte interno de alimentos presentan deterioro en pintura. Para el corte del informe de abril se evidencia que él contratista, cumple con los equipos de medición conforme a lo establecido en la oferta técnica, se observa promedios del 100% en los establecimientos, se registra cumplimiento en cuanto al requerimiento de las tablas de cortes de acuerdo al código de colores, se evidencia entrega de menajes para los PPL, los servicios de alimentación cuentan con las trampas de grasa, no existe algún tipo de menaje y/o equipos en desuso en el servicio de alimentación, se evidencia entrega de menaje para la PPL según lo estipulado en las especificaciones técnicas descritas en la OTM, el cumplimiento es del 100% frente a la verificación de las anteriores condiciones del instrumento de verificación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: en el corte del informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** crece 1% respecto al informe del mes de anterior. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC VILLETA, que decrece 2% y alcanza 78%, seguidos de EPMSC GIRARDOT, CPMSMEL MELGAR Y CPMS ESPINAL con 89% cada uno, el resto de los establecimientos promedia entre el 90% y el 100%. En el periodo de abril la variable con mayor afectación corresponde; con el servido del producto terminado y las dietas (si aplica), bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción evitando el riesgo de contaminación cruzada, se registran hallazgos por el uso de recipientes no isotérmicos, así mismo se evidencia entrega en recipientes no isotérmicos, uso de canastillas con bolsa tinas, se emplean ollas de aluminio para el suministro en fondos, se presentan desviaciones por cuenta de este ítem en; CPMS ESPINAL, EPMSC GIRARDOT, EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA. Respecto a los establecimientos de EPMSC VILLETA, y la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 JORGE Para el tiempo de comida cena y refrigerio, menú 13, para el suministro en línea de 79 PPL, se evidencia el suministro de sopa de conchitas en fondos en recipientes no isotérmicos, utilizan una olla. Respecto a las demás variables de verificación en este corte del informe se observa que él operador presenta soporte de la radicación del procedimiento en el cual se plasmen las condiciones que evite los retrasos indebidos y una posible contaminación cruzada, los establecimientos ponderan con el 100%, se implementa el protocolo de control de temperaturas desde la recepción de materias primas hasta la distribución. Así mismo se observa que él contratista dispone en los establecimientos el plan de muestreo y control de gramajes con base en la NTC ISO -2859-1, de forma general se registra cumplimiento en las verificaciones respecto al uso de utensilios estandarizados para el servido en los patios, condiciones de rotulado del hielo, 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, no se realiza devolución de productos por la PPL debido a falencias presentadas sobre inocuidad o calidad del alimento, se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de la contra muestras en todos los establecimientos, el prestador del servicio cuenta e implementa con el protocolo el protocolo de temperatura, desde la

recepción de materias primas hasta la distribucción final, se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, el cumplimiento de las verificaciones del 100% donde aplique.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: en el corte del informe correspondiente a abril la categoría mantiene el promedio de cumplimiento del **100%,** obtenido en el mes de febrero**.** Se registra cumplimiento en cada una de las variables que corresponden a la categoría, existe cumplimiento en cuanto a la rotación del ciclo de menú aprobado, se suministra la totalidad de los componentes del menú verificado, se cumple con el número de intercambios, permitidos y se cuenta con soporte de información a la USPEC y/o interventoría, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida. En cuanto a las demás variables de verificación de esta categoría se registra con cumplimientos del 100%, él contratista realiza el rotulado de las dietas terapéuticas para la PPL y cumple con las condiciones establecidas en la OTM, en todos los establecimientos, se realiza la entrega de los alimentos conformes con la indicación dietaría, hubo cumplimiento de la socialización del ciclo de menú, se lleva registro y control diario de la entrega de dietas terapéuticas, se cumple con el programa de tamizaje nutricional, en los establecimiento, el ciclo de menús y sus actualizaciones se encuentran socializados de acuerdo con la OTM, con representantes de DDHH de PPL, representantes de la COSAL y director del establecimiento, de la misma forma el contratista suministra el menú especial- ración días festivas concertado con la PPL, se entregan los refrigerios para la PPL, que salen en remisión de acuerdo con las características y gramajes establecidos en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el corte del informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94%,** mantiene el promedio respecto al informe del mes de marzo. El establecimiento con menor cumplimiento es; EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 85%. El resto de los establecimientos promedian con cumplimiento entre el 91% (FUSAGASUGA) y el 100%. El ítem con afectación corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en el establecimiento de GUADUAS LA ESPERANZA, por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos, durante la visita se observa que el contratista cuenta con treinta y un (31) manipuladores, de los treinta y cinco (35) requeridos por lo tanto, faltan 4 (cuatro) para cumplir con lo requerido en el anexo nueve (9) conforme al parte del día del servicio que asciende a 2622 PPL, para el caso del establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA se observa que para una población de 306 PPL, el contratista debe contar con un (1) jefe de cocina. La jefe de cocina, Diana Villamil, laboró hasta el 13-03-2026; por lo tanto, actualmente el contratista no cumple con el personal mínimo requerido. Los establecimientos cumplen con la entrega de la dotación obligatoria de acuerdo con el código sustantivo de trabajo y la OTM, se registra excepción en la PLANTA DE CONTINGENCIA DEL GO5 Se evidencia que los manipuladores utilizan uniforme azul claro, sin identificación de color en la camisa y pantalón para la diferenciación y control de rotación. Para la verificación del uso de la dotación, se observa en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, al personal realizando actividades de aseo con guantes de colores no destinados para la manipulación de alimentos, esta novedad no garantiza la adecuada diferenciación y uso exclusivo de los elementos según su actividad realizada, lo cual puede generar riesgo de contaminación cruzada entre labores de limpieza y las relacionadas con la manipulación de alimentos. Durante el seguimiento se registra la entrega la dotación a los visitantes, los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y la practicas higiénicas, se observa a los manipuladores realizando lavado de manos con agua y jabón y desinfectante, el personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, el contratista cuenta con el personal capacitado para trabajo en alturas que realice la limpieza de la campana extractora en los establecimientos donde aplica, los manipuladores cuentan con el certificado médico anual vigente y examen de aptitud para manipular alimentos, no se registran novedades frente al ítem que verifica el desarrollo

de las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y descanso establecido en el convenio de trabajo.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; en el informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **91%** decrece 2% respecto al informe de marzo**.** El establecimiento de menor cumplimiento para este periodo es EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, con el 85%. El resto de los establecimientos promedia entre 91% y 97%. Para el corte de abril se mantiene la incidencia frente al estado de pisos, media cañas, mesones, ventanas, puertas y otros, en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se observan pisos manchados y sucios en el área de jugos y planchas, paredes del área de marmas y tuberías de vapor con suciedad y grasa, lo cual evidencia deficiencia en los procesos de limpieza, en EPMSC GIRARDOT, se registra la pared del área de estufas y fondos está deteriorada, (se registra algunas baldosas partidas), se evidencia falta de emboquillado, las medias cañas están desgastadas, facilitan la acumulación de residuos. Respecto a la PLANTA DE CONTINGENCIA DEL GO5, en este ítem, se registra presencia de mosquitos en área de almacenamiento de Fruver, adicionalmente presencia de moho en ventana del servicio. Para el corte del presente informe reitera el hallazgo en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, por cuenta de la acumulación de grasa en los techos y soportes de techos, así mismo la tubería cerca del área de estufas se evidencia con grasa, por tanto, se observan deficientes procesos de limpieza y desinfección, en CPMSFUS FUSAGASUGA para el ítem de seguimiento se registra Se evidencia techo del área de ensamble y distribución con humedad y proliferación de moho y presencia de plagas en la parte posterior de los equipos de refrigeración y congelación*,* frente al estado de limpieza de los equipos en GUADUAS LA ESPERANZA, persiste acumulación de grasa en campana extractora, por lo cual se afecta las condiciones higiénico-sanitarias del área de preparación de alimentos, durante el seguimiento a la disposición de los residuos sólidos, se registra que los recipientes para residuos sólidos en CPMS ESPINAL, se observa que en el cuarto para disposición de residuos sólidos, no se tienen recipientes para la disposición de estos, por tanto se ubican canastillas para la recolección y disposición final, mientras que en EPMSC CHAPARRAL, la caneca ubicada en el área de prealistamiento de ensaladas, no tiene tapa, así mismo no tiene sistema de pedal o vaivén con lo cual se debe manipular la tapa con la mano, con el riesgo de contaminar los alimentos, respecto al control de plagas se registran incidencias en los establecimientos de CPMSFUS FUSAGASUGA dado a que se presentó hallazgo relacionado con la presencia de plagas en la parte posterior de los equipos de refrigeración y congelación. Para el corte de abril se registran cumplimientos en los requerimientos correspondientes a que las instalaciones sanitarias de los PPL, cuenten con los implementos para secado de manos, papeleras y demás insumos requeridos para las operaciones de sanitización, de manera global los establecimientos cumplen con la obligatoriedad del rotulado de los recipientes para la recolección de los residuos sólidos, así como también se registra el uso de bolsa plásticas en el establecimiento, las 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, 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 diciembre hubo cumplimiento en cuanto a los procesos de limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vasos y cucharas) con el 100%. Así como también, se registra que se dispone de tanques de almacenamiento de agua con capacidad para garantizar como mínimo un día de servicio en todos los establecimientos, se realizan los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasa, él contratista implementa los procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, así como también se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en buen estado.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** decrece 11% con relación a marzo. Las incidencias se registran en el establecimiento EPMSC

GUADUAS LA ESPERANZA, donde se observa que el vehículo con numero de placa WOY638, el cual es proveedor de Corabastos, para el alimento Fruver, no presenta CHS, así mismo no cuenta con estibas para el transporte de alimentos, no cuenta con la leyenda de TRANSPORTE DE ALIMENTOS, así como tampoco presenta soportes de aptitud para manipular alimentos del conductor Edwin Ramírez, por lo cual incumple con La Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, en su Capítulo VII (Artículos 27-30), que regula el transporte de alimentos y establece la prohibición de disponer productos directamente sobre el piso de los vehículos , el uso de estibas, la disposición de la leyenda de transporte de alimentos y el requerimiento de exámenes médico para el personal manipulador de alimentos, respecto a los otros establecimientos se registra cumplimiento del 100% en las variables que corresponden al recibo de las materia primas, insumos, alimentos entre otros conforme a los lineamientos del establecimiento, los alimentos se reciben, transportan y distribuyen de acuerdo con su naturaleza, en recipientes o canastillas o implementos de material adecuado que evite disponerlos sobre el piso, los vehiculos transportadores llevan en su exterior la leyenda " transporte de alimentos" en el exterior del vehículo, así como también se observó el uso de la vestimenta adecuada por parte del personal transportador y la tenencia del certificado de manipulador de alimentos, de igual manera se presentó por parte de los conductores la respectiva licencia de conducción vigente. No aplica verificación de transporte para el corte de abril en los establecimientos de CPMSFUS FUSAGASUGA, CPMS ESPINAL, CPMSMEL MELGAR y EPMSC CHAPARRAL.

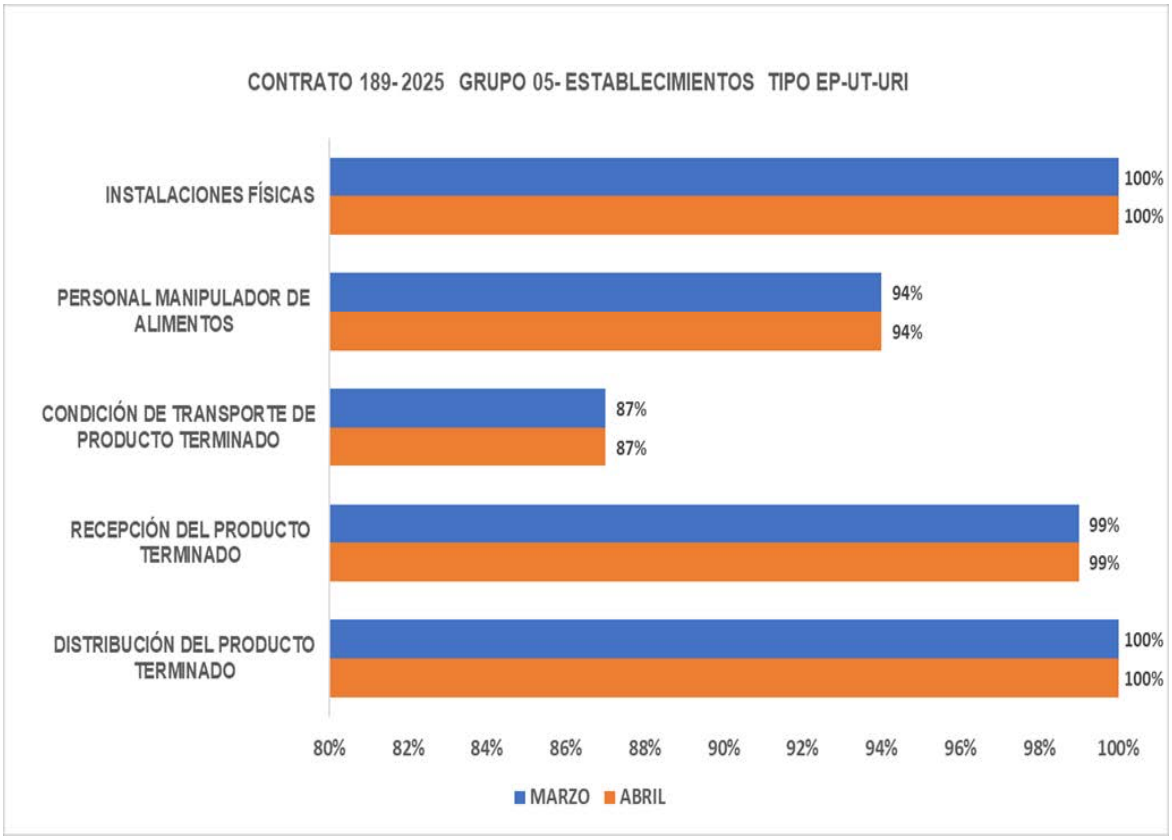
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; en el corte del informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **98%,** mantiene el promedio respecto al informe del mes de marzo. los establecimientos promedian entre 96% y 100%. Nuevamente para este corte del informe la variable que realiza el seguimiento a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida y cronograma de mantenimientos, reitera como la de mayor afectación, con cinco (5) incidencias, representadas en CPMS ESPINAL, CPMSMEL-MELGAR, EPMSC CHAPARRAL, EPMSC GIRARDOT y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, en los establecimientos mencionados se registra; incumplimiento en la implementación del programa de mantenimiento, toda vez que durante la verificación en campo, se observa marmita con tapa desprendida y red de vapor con presencia de fuga. Lo anterior indica deficiencia en la ejecución oportuna del mantenimiento, así como falta de correspondencia entre el estado real de los equipos y lo relacionado en los registros. Así mismo desgaste en la lija del pelapapas, para el caso de GUADUAS, en MELGAR persiste el hallazgo debido a que no se cuenta con el soporte documental para equipo congelador #1, hoja de vida mantenimiento preventivo y correctivo, para eventualidad en deterioro cauchos de la tapa y crecimiento microbiano y desprendimiento de óxido en manijas y bisagras, mientras que en CPMS ESPINAL, el operador no presenta soporte del mantenimiento del motor de la licuadora no industrial , así mismo tampoco registra soporte de mantenimiento de la puerta del cuarto de refrigeración, en tanto que el establecimiento EPMSC CHAPARRAL no registra soportes del mantenimiento correctivo del pela papa y del procesador de alimentos, por la falta de abrasivo completo y lamina inferior desprendida, respectivamente, en CPMSFUS FUSAGASUGA para el ítem de seguimiento se registra que el contratista no presenta soporte de pagos de la bonificación de la PPL y ARL de la PPL del mes de febrero. Durante la verificación del cumplimiento de la frecuencia de los muestreos microbiológicos se registra cumplimiento en los establecimientos del grupo 5, así mismo se registra cumplimiento en el establecimiento en el ítem que verifica el cumplimiento con la periodicidad establecida para los análisis fisicoquímicos del agua, conforme al Decreto 1575 de 2007 (frecuencia semestral), de manera general él contratista mantiene el cumplimiento frente a la verificación de la inscripción del laboratorio a la RED de salud pública, él contratista cumple con la capacitación establecida en la OTM en los establecimientos, que corresponde a la formación continua establecida en la OTM (mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013), además de capacitación adicional (Estudios Previos), al menos 20 horas durante la ejecución del contrato, en Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, prestación del servicio y generación de vida saludable, el contratista cuenta con la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, se realiza el recibo de las materias primas aplicando criterios de aceptación o rechazo, el contratista cuenta con los formatos básicos estandarizados para control de

procesos de producción, no se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos, se lleva el control y registro de la temperatura de los equipos de frío, los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida, se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, cuentan con un plan de contingencia específico para el establecimiento, durante el seguimiento de la interventoría en ninguno de los establecimientos se observa el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos del establecimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** decreciendo 1% en el promedio respecto al informe del mes de marzo**.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es CPMSFUS FUSAGASUGA con 83%, seguido de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 84%, y CPMSC ESPINAL y PLANTA DE PRODUCCIÓN con 88%, los demás establecimientos promedian entre el 93% y el 100%, no aplica seguimiento en EPMSC VILLETA. Se registra para EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, subsanación respecto al incumplimiento frente al uso de los elementos de protección personal y falta de uso de la careta de esmeril del personal manipulador del área de planchas, para el corte de este informe cumple con 100%, en el presente periodo informado en todos los establecimientos se evidencia la publicación de la política de SST, se observan los registros actualizados de capacitaciones en SST, con excepción de CPMSFUS FUSAGASUGA y PLANTA DE PRODUCCIÓN DE G05, el cual para el ítem de seguimiento no se evidencia registros actualizados de capacitaciones en SST, respecto al ítem que hace verificación a la existencia de equipos campanas y/o extractores de aire, instalaciones con barandas, si aplica, en funcionamiento, en buen estado, bien ubicados, en cantidad suficiente. La ventilación es adecuada para prevenir la condensación, se registra en GUADUAS LA ESPERANZA, el no funcionamiento del motor de inyección de aire de la campana extractora, en EPMSC ESPINAL, se evidencia que la campana extractora instalada, no funciona adecuadamente (sin succión de aire) en el área del equipo sartén basculante lo cual afecta la ventilación y causa condensación de los vapores, en EPMSC CHAPARRAL , 1 (uno) de los 3 (tres) extractores que tiene el servicio de alimentación ubicado encima de las estufas de 2 puestos industriales, no se encuentra funcionando, respecto a la PLANTA DE CONTINGENCIA DEL GO5,el servicio no cuenta con suficiente ventilación, no cuenta con extractores por lo que el calor se encierra en el área de producción El contratista registra cumplimiento frente a la dotación de la malla anti fuego en los servicios, cumple con los exámenes médicos ocupacionales e ingreso, se cuenta con el registro de entrega de EPP, así mismo el botiquín se encuentra dotado y cumple con la inspección mensual en todos los establecimientos, los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, él contratista cuenta con los tres tipos de extintores establecidos para el servicio de suministro de alimentación.

2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT FOOD PRO del Grupo 5, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **97%** de cumplimiento, crece 1% respecto a marzo, por tanto, está tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS; para el corte de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%**, m manteniendo el promedio respecto al informe del mes de marzo. Se registra para el corte del presente informe que los centros de detención transitoria del grupo 5, respecto a la categoría de instalaciones físicas, cumplen con las condiciones adecuadas de almacenamiento temporal (garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado), así mismo las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado, el porcentaje de cumplimiento es del 100% para cada uno de las Estaciones de Policía verificadas.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** en el informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%,** creciendo 6% , respecto al promedio de cumplimiento de marzo. Los centros de detención transitoria cumplen con el 100% de la verificaciones, incluida la E.P CHAPARRAL, que pasa de 50% al 100% en abril, se subsana el hallazgo por la falta de uso de la dotación limpia y en buen estado por parte del manipulador de alimentos, se registra cumplimiento

en la tenencia de los certificados médicos (aptos para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente, uso de los elementos de dotación limpia y en buen estado. No aplica para los seguimientos de este corte la verificación del recurso humano adicional.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: para el informe de abril registra un cumplimiento del **87%,** mantiene el promedio obtenido en el mes de marzo. Los centros de detención transitorios de menor cumplimiento en este periodo corresponden a EP MELGAR con 40% y ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP con 80%. Entre las incidencias registradas se encuentran para ESTACION DE POLICIA MELGAR, que no se utiliza vehículo transportador de alimentos, para llevar los alimentos del CPMSMEL- Melgar a la estación de policía de Melgar. Son transportados a pie por el auxiliar administrativo del Eron, por ende, no hay cumplimiento frente a los requerimientos de transporte de alimentos contemplado en el los documentos técnicos, asimismo se registra novedades en la verificación de esta categoría en la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA el contratista No se presenta plan de rutas del vehículo usado para el transporte de alimentos. Los demás centros de detención cumplen con el 100% las variables de verificación de esta categoría, los vehículos transportadores tiene concepto sanitario vigente, SOAT, certificado de revisión tecno mecánica y de gases (si aplica), llevan en su exterior en forma claramente visible: TRANSPORTE DE ALIMENTOS, se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuentan con recipientes, canastilla o implementos de material adecuado que eviten el daño mecánico, se lleva diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de los alimentos, de modo que se garantice su naturaleza (refrigerados y/o calientes), se cuenta con plan de rutas con placa del vehículo y rangos de horarios.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el informe de abril se registra un cumplimiento del **100%**, creciendo 1% del promedio obtenido en el mes de marzo**,** se registra cumplimiento de los horarios de entrega para cada tiempo de comida de acuerdo con lo establecidos en la OTM, cumplimiento de las características de los alimentos suministrados, así mismos se registró que el contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos se evidenciaron libres de contaminación, cumpliendo con las características y rotación establecida, aunado a lo anterior se cumple con la calidad organoléptica de los alimentos, en las anteriores variables de inspección se obtienen promedios del 100%. No aplica el seguimiento a la verificación de gramajes en las EP. CAJICA, CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN, EP. MELGAR, ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP. ZIPAQUIRA, EP. CHAPARRAL, EP, SUBESTACION LA PAZ, EP. ESPINAL y EP. MELGAR.

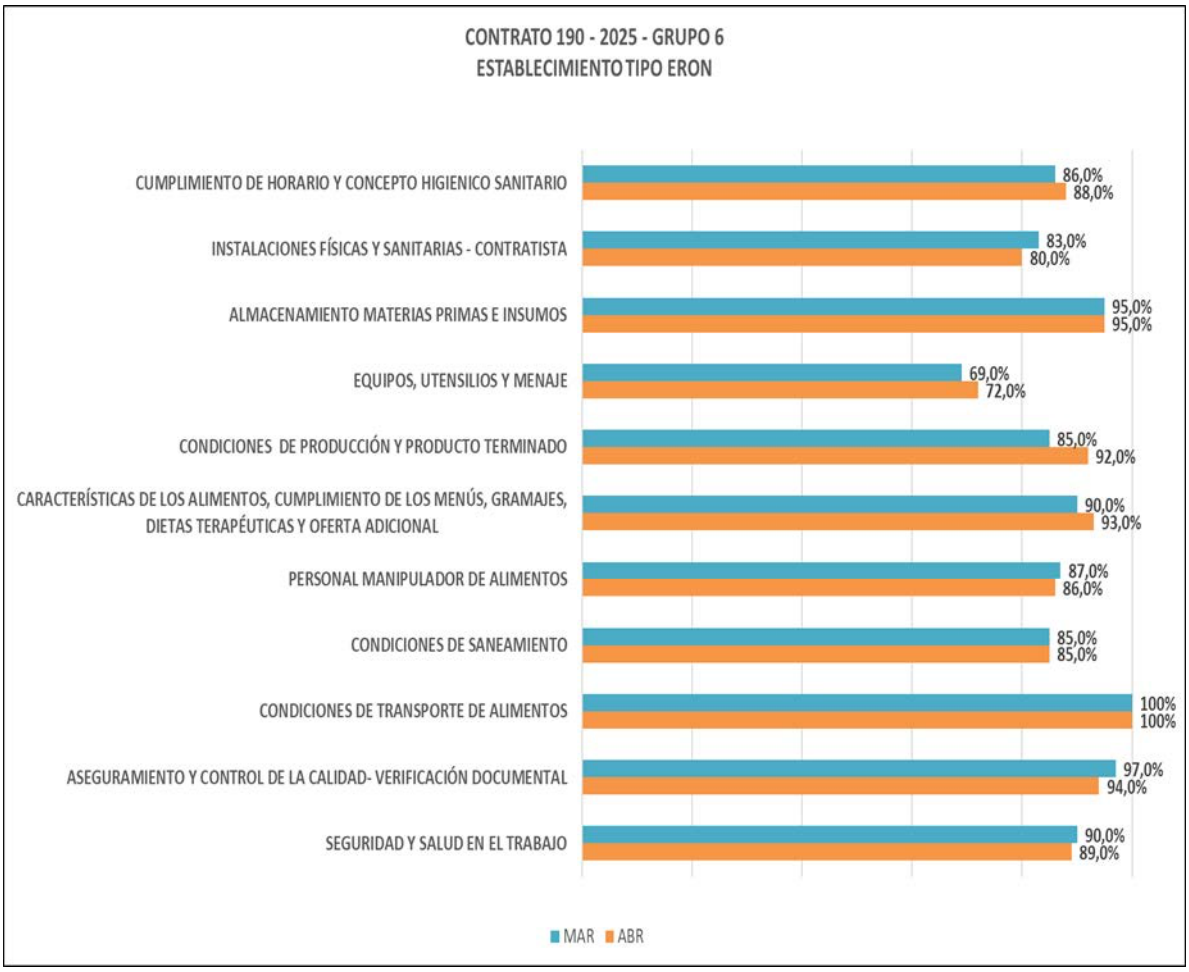
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO:

para el informe de marzo registra un cumplimiento del **100%,** mantiene el promedio obtenido en el mes de marzo. En esta categoría se registra la entrega de los alimentos en empaques individuales, previamente ensamblados y sellados, el contratista hace entrega de los utensilios básicos para él consumo de los alimentos del PPL. No aplica verificación en este periodo del informe respecto a las variables de seguimiento de entrega a dietas a la PPL en las estaciones de policía, así como tampoco aplica seguimiento para PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

2.2.6	GRUPO 6
2.2.6.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 6, 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 6, para el período de abril de 2026. 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 88% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (88%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 88%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (86%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, están: CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y

CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), debido a que, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido en la OTM; asimismo, los servicios se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con concepto Sanitario Vigente o se presenta soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente, antes del término de la vigencia de un (1) año o cuando la supervisión lo requiera, acorde con lo establecido en la OTM.

Seguidos del establecimiento ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, el cual alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de 86%, resultado de los hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría, a la estructura ERON ESTRUCTURA 3, así: el día 10/04/2026, se evidenció inicio de entrega del tiempo de comida almuerzo del menú especial a las 18:13 horas, para un parte de 3273 PPL, siendo el horario establecido de 11:00 a.m. a 01:30 p.m., el retraso obedeció a que se rompió un tubo de agua en la parte externa del servicio, interrumpiendo el suministro para la cocción por las calderas; y de los días 04, 10, 16 y 22/04/2026, donde se evidenció que el servicio de alimentación cuenta con aplicación de medida sanitaria desde el 22 de agosto de 2024, debido a la persistencia de plagas -incluidas moscas- y a deficiencias de limpieza y desinfección en áreas de cocción, tubérculos y en todo el servicio, la medida se reiteró en las visitas del 21 de enero, 27 de mayo, 18 de junio, 17 de septiembre y 22 de octubre de 2025, así como el 25 de marzo de 2026.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 80%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (83%). El establecimiento que presenta un porcentaje de cumplimiento global de 100%, es CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), debido a que el contratista garantiza el adecuado estado de los accesos, áreas e infraestructura del servicio de alimentación, realizando mantenimientos de menor cuantía, en pisos, paredes, techos, ventanas, puertas y mesones. Las instalaciones cuentan con iluminación adecuada, sistemas eléctricos funcionales y drenajes protegidos para evitar plagas y malos olores. Además, se asegura que las áreas estén señalizadas y operativas, sin riesgos de contaminación. También se realizó la instalación o gestión de medidores de servicios públicos (agua, energía y gas) o acuerdos de pago cuando no están independizados, cumpliendo con los lineamientos establecidos.

En contraste con los otros dos establecimientos del Grupo 6, que arrojaron un porcentaje de cumplimiento parcial, así: CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) (88%), debido a que durante la visita se evidenció que el contratista no gestionó mantenimiento correctivo en la pintura del marco de ventana con presencia de óxido en el área de ensamble; asimismo, se observó que implementó un plan de mejora en la rejilla del mismo sector; adicionalmente, se evidenció en el área de almacenamiento de abarrotes y Fruver dos baldosas de 40x40cms, partidas en el mesón, y en seguimiento se verificó la ejecución de un plan de mejora en el mesón del área de servicio y/o entrega de alimentos, el cual presentaba grietas y desprendimiento de material, realizándose el mantenimiento el día 02/03/2026. Y ERON COBOG BOGOTÁ LA PICOTA (73%), resultado de los hallazgos evidenciados por la Interventoría durante las visitas de verificación a las diferentes estructuras: PENAL ESTRUCTURA 1, debido a que durante las visitas de interventoría, se evidenció desprendimiento de material en paredes del área de Fruver (1m2) y medias cañas deterioradas y manchadas en cuartos fríos; asimismo, se observó desprendimiento de pintura en la puerta del área de lavado y en la de abarrotes, cuyo marco también se observó con pérdida de material, pese de haber sido entregadas en la vigencia 20255; adicionalmente, se evidenció una luminaria sin funcionamiento en el área de almacenamiento de abarrotes y otra en el cuarto frío de congelación; así como cableado expuesto en las áreas de cocina fría (ensaladas) y tubérculos; finalmente, se evidenció un sifón sin rejilla en el área de distribución y una tapa rota en la caja de aguas residuales de la cocina caliente. Estructura ERE 1 y 2, durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que los muros que delimitaban el área de lavado de menaje presentan desprendimiento de material y pintura en los bordes,

además de deterioro en el piso alrededor del sifón, aspectos considerados de menor cuantía; igualmente, se observaron baldosas con grietas y fisuras en los mesones de prealistamiento y distribución de alimentos; finalmente, se evidenció una cisterna quebrada en el baño del servicio de alimentación. ERON ESTRUCTURA 3, durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció presencia de óxido en las puertas de todo el servicio de alimentación, mantenimiento que corresponde a menor cuantía; se observaron dos sifones obstruidos, uno en el área de porcionado de proteína y otro en la salida del cuarto de congelación; igualmente, se evidenciaron seis baldosines del mesón en el área de jugos con grietas y partidos; se observó la ausencia de un área exclusiva para el ensamble de raciones, la cual se realiza en la zona de producción; finalmente se evidenció la falta de un depósito temporal de residuos sólidos, lo que impide un adecuado almacenamiento de los residuos sólidos. ESTRUCTURA P.A.S., se evidenciaron baldosas quebradas, con grietas y/o fisuras en el piso del servicio de alimentación en áreas como la cocina y almacenamiento; asimismo, se observaron baldosas quebradas en paredes del área de lavado; igualmente se observaron baldosas desprendidas en pared de la cocina, lo anterior mantenimientos de menor cuantía.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 95%, evidenciándose que se mantiene el porcentaje con respecto al mes anterior (95%). El establecimiento que presenta el 100% de cumplimiento global, es CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), debido a que, se cuenta con las fichas técnicas de las materias primas almacenadas acorde al listado de proveedores ofertados; se da cumplimiento a la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario con las cantidades establecidas en la minuta patrón; los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigentes, asimismo se cuenta con el etiquetado y rótulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente; los alimentos se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; las materias primas se almacenan según sus características naturales por medio de separación física evitando la contaminación cruzada a temperaturas óptimas de almacenamiento; se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos; el método PEPS es aplicado y los productos se encuentran identificados con rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en la OTM; las materias primas fraccionadas de su empaque original se encuentran identificadas por proveedor fecha de empaque y vencimiento; el producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin. Seguido de los establecimientos ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (95%), viéndose afectado, debido a las desviaciones presentadas en las visitas de verificación de Interventoría en PENAL ESTRUCTURA 1, se evidenció el almacenamiento en frío de tomates en cajas de botellas Basketwrap Glass Bottle de 210ml, lo cual incumple lo establecido en la Resolución 683 de 2012 referente al uso de empaques de primer uso. ERON ESTRUCTURA 3, debido a que se evidenció el almacenamiento de peras en cajas de proveedores de banano y de aceite marca Ideal, las cuales no corresponden a empaques de primer uso, incumpliendo lo establecido en la Resolución 683 de 2012. Y en CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), se evidenció almacenada materia prima sal en seco, marca Mi Sal, con lote No.151104225, azúcar marca Incauca, lote 13-09-2025, fecha de vencimiento 13-09-2027 y leche en polvo marca Lucerito, lote 26/10/17Z, fecha de vencimiento 17/10/2026, las cuales no se observaron identificadas con rotulado de reenvasado, se evidenció rotulado de apertura (abierto); se resalta que el contratista realizó acción correctiva y cambió los rotulados de abierto por rotulados de reenvasado, como se establece en la OTM; asimismo, se observó queso campesino Don Rigo, lote 26-04-03, fecha de vencimiento 27 de abril 2026, sin identificación, sin rótulo de fraccionado, sólo con rótulo de abierto, el contratista realizó acción correctiva e identificó el queso con el rótulo de fraccionado como se establece en la OTM.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (72%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 72%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (69%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global es CRM EJART (BATALLON DE

ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), debido a que, se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5 para el proceso de producción acorde a las necesidades del servicio; los equipos, utensilios y menaje son de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos de pinturas o materiales desprendibles; el contratista cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM; los equipos de refrigeración y congelación se encuentran funcionando en cantidad suficiente según su propósito; se evidencia la entrega de menaje para los PPL según lo estipulado las especificaciones técnicas de la OTM; no existe algún menaje o equipos en desuso; se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo a las particularidades y características de cada servicio; se cuenta con trampas de grasas y estas se encuentran en buen estado y son funcionales; se cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos conforme a lo establecido en la OTM.

Seguido del establecimiento ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, el cual arroja un cumplimiento parcial de 67%, para el presente periodo, debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación de Interventoría, en sus cuatro estructuras, así: PENAL ESTRUCTURA 1, se evidenció que la marmita No.6 opera con fuga y flujo desmedido de gas, representando riesgo de quemaduras; asimismo, se observó que la campana extractora no funciona por fallas en la operación; igualmente, se evidenció una licuadora de 10 litros sin interruptor de encendido y apagado y otra de 2 litros que no enciende, un procesador de alimentos sin soporte en la base, y la iluminaria del cuarto de congelación fuera de servicio; adicionalmente, se observó que de las tres hidrolavadoras exigidas, sólo una estaba en funcionamiento y en buen estado, mientras las dos restantes fueron retiradas para mantenimiento, sin embargo, el contratista no presentó soporte documental; en seguimiento, el operador reemplazó las dos estufas y el sartén basculante deteriorados por equipos nuevos en buen estado, suministrando registro documental de su ingreso; también se observaron dos recipientes plásticos rotos en el área de ensaladas, la ausencia de tapas de calderos y el retiro de una olla en mal estado, reemplazada por una nueva junto con dos tables de corte verde; finalmente, se constató que dos carros transportadores no cumplen con las características estipuladas por la OTM, al carecer de puertas o sistema de cierre y presentar óxido y que el contratista no cuenta con la gramera del kit de equipos de medición. ESTRUCTURA ERA 1 y 2, se evidenció incumplimiento en los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5, ya que para partes de 349 y 357 PPL, se requieren dos refrigeradores de 520 litros y el contratista dispone únicamente de dos de 490 litros, sin alcanzar la capacidad requerida; en seguimiento se verificó la presencia de la licuadora industrial de 10 litros en adecuadas condiciones sanitarias y de funcionamiento; asimismo, se observaron tres ollas deterioradas sin manijas para su manipulación y un carro transportador utilizado en el patio 12, el cual no cumple con lo estipulado en la OTM, al carecer de puertas y sistema de cierre. ERON ESTRUCTURA 3, durante las visitas, se evidenció que dos pelapapas requieren mantenimiento, uno por presentar conexión a la corriente de forma directa a través de los cables y otro por daño en el motor y desgaste de la lija; igualmente, se observó que dos hidrolavadoras requieren reparación de acoples y mangueras; asimismo, se observó que el cuarto de refrigeración tiene el empaque externo partido y desgastado y el vidrio vencido, además, de fallas en el indicador de temperatura que oscilaba entre 5.0°C y 8.4°C; adicionalmente, se evidenció que el cuarto de congelación no funciona desde el 03/12/2025 y registró temperaturas entre -2.7°C y -9°C, sin alcanzar la temperatura establecida de congelación de -18°C; se observaron dos licuadoras de 2 litros sin motor; finalmente, se evidenció que la campana extractora no funciona y que cinco ollas con arroz carecen de asas de sujeción. Y en P.A.S., durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que los congeladores No.1 y 2, no cuentan con manijas y presentan desgaste de pintura en sus puertas por exceso de uso; mientras que se observó en el refrigerador No.1, la parte superior externa rota; asimismo, se evidenció que la licuadora industrial de 10 litros funciona adecuadamente en su sistema de encendido y apagado tras ser reparada y que la hidrolavadora se encuentra en óptimas condiciones sanitarias y de funcionamiento; asimismo, se observó la presencia de un carro transportador de alimentos con desgaste de pintura y sin cumplir con las características establecidas en la OTM, al carecer de puertas y sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 92%, evidenciándose un ascenso en el porcentaje de 7%, con respecto al mes anterior (85%). El establecimiento que presenta el 100% de cumplimiento global es CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), debido a que el establecimiento garantiza la inocuidad alimentaria manteniendo las comidas calientes por encima de 60°C y los alimentos refrigerados a 4°C ± 2°C, se aseguran los procesos y servicio sin riesgo de contaminación cruzada, utilizando recipientes isotérmicos, así mismo se implementan prácticas adecuadas en el prealistamiento y la preparación, incluyendo el uso correcto de utensilios y la desinfección de alimentos, además, se cumple el protocolo de la OTM para la toma de contramuestras, conservando tres por cada componente del menú y del agua, correctamente rotuladas y almacenadas por al menos 72 horas, cumpliendo los requisitos de peso, temperatura y registro.

Seguido de los establecimientos ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (92%), cuyos hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación se describen a continuación: ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció que el alimento preparado como fue pollo cocido, mojarra frita, cerdo cocido y piernas de pollo cocido se ubicaron en canastillas sobre mesones frente a ventanas y angeos con presencia de óxido y suciedad, representando riesgo de contaminación cruzada; asimismo, durante el suministro de alimentos, se observó incumplimiento en las temperaturas establecidas para garantizar la inocuidad alimentaria, como fueron: jugo de guanábana a 18.3°C y ensalada de cebolla, tomate, aguacate y vinagreta a 21.2°, en el almuerzo del menú especial de Viernes Santo para 3273 PPL; queso campesino a 14.7°C en el tiempo de comida desayuno del menú 6 para 3328 PPL y el jugo de mango a 18.2°C junto con la ensalada de cebolla y tomate a 19.5°C en el almuerzo del menú 12 para 3333 PPL, sin que se tomaran acciones correctivas durante la visita. Y en Estructura P.A.S, se evidenció que durante el tiempo de comida Cena del menú No.3, correspondiente a una línea de 224 PPL, los componentes mazamorra dulce, pechuga en salsa criolla, arroz blanco, ensalada de cebolla y tomate y puré de papa, fueron suministrados en recipientes metálicos no isotérmicos, incumpliendo lo establecido en el oficio con radicado CRF-2291-2025 DEL 10/11/2025; igualmente, en el desayuno del menú 10, para una línea de 214 PPL, se suministraron los alimentos huevo cocido y agua de panela con leche en recipientes metálicos no isotérmicos, ni aprobados, incumpliendo lo dispuesto en el oficio de aprobación de fondos emitido por la USPEC, con el radicado anteriormente registrado. En lo que respecta al establecimiento CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), arroja un porcentaje parcial de 89%, debido a que, durante la visita, se evidenciaron en el área de prealistamiento, dos manipuladores, sin hacer uso adecuado de guantes, lo que no evita el riesgo de contaminación cruzada, sin embargo, se observó acción correctiva por parte del contratista.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 93%, evidenciándose un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (90%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), debido a que, se da cumplimiento a los intercambios permitidos del menú según la OTM, con notificación previa y dentro de los límites semanales establecidos, las preparaciones se realizan con los ingredientes y gramajes definidos, y el Menú Especial Adicional se entrega en las fechas establecidas, se realiza el tamizaje nutricional y se suministran dietas terapéuticas correctamente rotuladas, con registro diario de entrega. También se garantiza el suministro y la orientación para gestantes y lactantes, y el ciclo de menús está socializado con los actores correspondientes.

Seguido de ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (92%), en donde los principales hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría, se presentaron en PENAL ESTRUCTURA 1, debido a que se evidenció que durante el almuerzo del menú especial de Semana Santa, se prepararon bebidas como limonada y panelada con fruta fresca (incluida naranja) en lugar de pulpa, incumpliendo lo establecido por la OTM para partes de 4332 y 4408 PPL; asimismo en la cena del menú 5 se suministró sopa de cebada y jugo de mango y en el refrigerio nocturno avena con leche, y en el desayuno del menú 11 avena con leche, todos en recipientes metálicos no isotérmicos para 226 y 229 dietas respectivamente, incumpliendo lo dispuesto en el oficio E-2025-008919 del 08/08/2025; adicionalmente, se observó que el formato de firmas de entrega de dietas del PPL Jean Carlos Vásquez del Patio 3 Casona, estaba firmando anticipadamente hasta el 26 de abril de 2026, sin que se realizaran acciones correctivas. En ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció que en distintos menús se utilizaron frutas frescas en lugar de pulpa para la preparación de jugos de guayaba, guanábana y pera, incumpliendo lo establecido en la OTM para partes de 3301, 3273 y 3328 PPL; en el menú especial del Jueves Santo del 02/04/2026, el plátano entero al horno no incluyó bocadillo, aunque en la visita del 10/04/2026 se verificó la corrección con la adición del ingrediente; igualmente, se observaron incumplimientos en el gramaje de proteína, tanto en la mojarra frita del menú especial de Viernes Santo, como en el queso campesino del desayuno del menú 6, superando el límite de patios no conformes según la NTC2859-1, sin acciones correctivas durante la visita; además se entregaron cazuela y colada de avena con leche en desayunos de los menús 9 y 6, y sopa de mute con jugo de mango en el almuerzo del menú 12, todos en recipientes metálicos no isotérmicos, incumpliendo lo dispuesto en el oficio E-2025-008919 del 08/08/2025, sobre aprobación de fondos para sopas y jugos en los ERON. Y en estructura P.A.S., se evidenció que durante la cena del menú 3, se entregaron jugo de banano y sopa de fideos para 13 PPL en recipientes metálicos no isotérmicos, los cuales no se encuentran autorizados y contravienen lo dispuesto en el oficio de aprobación de fondos emitido por la USPEC, con radicado E-2025-008918 del 08/08/2025; igualmente, en el desayuno del menú 10, se suministraron aguapanela con leche para 10 PPL y aguapanela sin leche para 2 PPL, en recipientes metálicos no isotérmicos, incumpliendo lo establecido en el mismo oficio.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 86%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento parcial en -1%, con respecto al mes anterior (87%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), debido a que, el contratista cumple con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional establecida en el Anexo No. 9, Estudios previos, OTM según los soportes de asistencia, asimismo, se da cumplimiento al código sustantivo del trabajo y OTM con respecto a la entrega de la dotación completa del personal profesional y operativo (2 dotaciones), correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses a partir del inicio del contrato, así mismo el personal visitante cuenta con dotación (bata, gorro y tapabocas) suministrado por el contratista; los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal-peto, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, así como también cumplen con hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas, realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante con el cambio de actividad, así mismo no presentan infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos, el personal cuenta con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo).

Siendo el establecimiento con cumplimiento parcial, el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (83%), debido a que, en visitas de verificación de Interventoría, se evidenciaron los siguientes hallazgos, en las diferentes estructuras: PENAL ESTRUCTURA 1, en las visitas se evidenció incumplimiento en el Anexo 9, dado que para un parte comprendido entre

4332 a 4324 PPL, el número de manipuladores de alimentos fue inferior al requerido, con faltantes entre 16 y 21 personas, además de la ausencia de nutricionistas y jefe de cocina, en contraste, se observó la presencia de tres ingenieros de alimentos; asimismo, se observó personal manipulador con petos rotos, en áreas de ensaladas, proceso y distribución se observaron manipuladores sin tapabocas, ni guantes, incumpliendo la normatividad vigente y sin que se realizaran acciones correctivas; en seguimiento se evidenció a los manipuladores con botas blancas en buen estado. En ESTRUCTURA ERE 1 Y 2, durante visitas de verificación, se evidenció que el contratista no cuenta con el personal mínimo requerido según el Anexo 9, toda vez, que, para el establecimiento, se requieren mínimo 4 nutricionistas y actualmente se cuenta con 3, haciendo falta 1. Y en ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció que, conforme al Anexo 9, para partes de 3301 a 3333 PPL, el personal mínimo requerido no se cumplió, ya que faltaron entre 13 y 22 manipuladores de alimentos, cinco auxiliares de procesos en cada establecimiento, nutricionistas en menor número al estipulado y, en el caso de 3333 PPL, también faltó un jefe de cocina; adicionalmente, se constató que el personal distribuidor dentro del servicio no contaba con la dotación completa de botas, pantalón y camisa.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 85%, manteniendo el porcentaje con respecto al mes anterior. Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), debido a que, las instalaciones del servicio de alimentación, incluyendo paredes, pisos, techos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección, se encuentran limpias y libres de hongos, evitando el estancamiento de agua, con registros de limpieza actualizados según lo establecido por la OTM; se garantiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje de la PPL antes de cada tiempo de comida, suministrando los elementos e insumos necesarios, aplicando código de colores y evitando riesgos de contaminación; las instalaciones sanitarias están alejadas del área de producción, limpias y dotadas con papel higiénico, jabón, gel antibacterial y secado de manos adecuado, se dispone de recipientes suficientes para residuos sólidos, identificados y en buen estado, y se asegura la correcta recolección, clasificación y disposición final de residuos sólidos, líquidos y peligrosos.

En contraste con el establecimiento con cumplimiento parcial, en esta categoría, el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con porcentaje de 82%, el cual, se ve afectado debido a los hallazgos evidenciados en las visitas de verificación de Interventoría, en las siguientes estructuras: en PENAL ESTRUCTURA 1, se evidenció que en e área de cocina caliente los pisos presentan exceso de carbono, las paredes acumulación de grasa y suciedad y los angeos de las ventanas de distribución polvo y partículas; adicionalmente, se observaron dos estufas, un sartén basculante y pailas con acumulación de hollín; asimismo, se evidenció tubería averiada en el área de cocina caliente la cual está generando desperdicio de agua potable por flujo desmedido; igualmente, los recipientes para disposición de residuos sólidos en diferentes áreas como prealistamiento, ensaladas, jugos y tubérculos, se observaron sin tapa, sin bolsas plásticas adecuadas e incluso rotos, así como el uso de canastillas y bolsas plásticas sin recipientes, sin que se realizaran acciones correctivas; finalmente, en el shut de basuras se evidenció presencia de moscas debido a procesos inadecuados de limpieza y desinfección, agravados por el uso del lugar para micción por parte de manipuladores de alimentos, lo que favorece la proliferación de plagas, aunque se registró fumigación el 27 de marzo de 2026, con próxima programación para el 27 de junio de 2026.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría del 100%, evidenciando que mantiene el porcentaje con respecto al mes anterior. El establecimiento que presenta cumplimiento global del 100%, es el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, debido a que los alimentos se reciben, transportan y distribuyen según su naturaleza, utilizando recipientes o

implementos adecuados que evitan el contacto con el piso, garantizando el mantenimiento de sus propiedades hasta su destino; adicionalmente, los vehículos transportadores de alimentos se observan en adecuadas condiciones físicas y cuentan con la documentación requerida en la OTM; asimismo, los vehículos transportadores de alimentos, llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda Transporte de Alimentos; finalmente, el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y dotación, conforme a la normatividad vigente.

En los establecimientos de CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), no se evalúa esta categoría en el presente periodo, debido a que, durante las visitas de Interventoría, no se observa el transporte de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): En el mes de abril, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 94%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (97%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, están: CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), debido a que, la totalidad de los planes y programas requerido en la OTM remitidos documentalmente a la interventoría se encuentran ajustados a los establecimientos, el contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque), se cuentan con formatos básicos estandarizados para el registro de producción, implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma (Mantenimiento preventivo y/o correctivo menores). Los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje son calibrados anualmente y verificados de forma semanal, conforme a la frecuencia establecida en la OTM, Los muestreos microbiológicos por ERON cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, se observa resultados microbiológicos CONFORMES, así mismo para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM. En los equipos de frío se lleva control y registro de temperatura en un lugar visible. Los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Se articula y sensibiliza a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando registros sobre la actividad mediante actas de capacitación. Viéndose afectada la categoría por el porcentaje de cumplimiento que arroja el establecimiento penitenciario ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, el cual alcanza para este periodo un porcentaje de cumplimiento del 93%, debido a que en PENAL ESTRUCTURA 1, se evidenció que no se implementó el programa de mantenimiento correctivo en los equipos marmita No.6 (la cual presentó inicialmente fuga de vapor y deficiente combustión), la campana extractora, dos licuadoras de 10 y 2 litros (las cuales carecen de interruptor para el encendido), un procesador de alimentos (sin soporte en la base), una luminaria del cuarto de congelación (la cual se encuentra fuera de servicio), un horno de tres bandejas con manija desprendida, un equipo de congelación sin manija, ni de los dos carros transportadores con presencia de óxido; adicionalmente, se observó incumplimiento en el pago de bonificaciones, servicios públicos y proyecto productivo del mes de febrero. En seguimiento, el contratista implementó plan de mejora, la marmita No.6, fue intervenida con soldadura y no mostró fuga posterior, el contratista retiró dos estufas y un sartén basculante con llama desmedida y flama abundante, reemplazándolos por equipos nuevos, suministrando la remisión de ingreso correspondiente. En ESTRUCTURA ERE 1 Y 2, se evidenció que el contratista no ejecutó los mantenimiento programados según el cronograma proyectado para marzo de 2026, los cuales incluían el cambio y limpieza de tubos de luz, lámparas, equipos de extracción y acometidas eléctricas, así como la revisión, mantenimiento, limpieza y evaluación de compra de campanas, ventiladores,

extractores y sistemas de ventilación de las áreas, sin que se presentaran soportes ni órdenes de trabajo correspondientes; adicionalmente, para el mes de abril de 2026, tampoco se encontraron evidencias de los mantenimientos previstos a equipos como pelapapas, procesadores de alimentos, planchas asadoras y carros transportadores. En ERON ESTRUCTURA 3, el contratista no presentó a la Interventoría paz y salvo correspondiente al mes de febrero de 2026; sin embargo, sí presentó paz y salvo de proyectos productivos de ese mismo mes, mientras que, para marzo de 2026, no se observó paz y salvo de proyectos productivos. Y en ESTRUCTURA P.A.S., se evidenció que el contratista no realizó los mantenimientos correctivos de acuerdo con las necesidades de los equipos, ya que no se observaron soportes de los congeladores No.1 y No.2, con deterioro por falta de manijas y desgaste de pintura, ni del refrigerador No.1 con la parte superior externa rota; en seguimiento se verificó que la licuadora industrial y la hidrolavadora se encontraban en adecuadas condiciones sanitarias y de funcionamiento; asimismo, durante las visitas no se evidenciaron los soportes o paz y salvo de pago de los servicios públicos (agua, luz y gas), correspondientes al mes de marzo de 2026, mientras que en seguimiento se presentaron los soportes de pago de servicios públicos, proyectos productivos y bonificaciones de la PPL de los meses de enero y febrero de 2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (89%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 89%, evidenciando un descenso en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (90%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), debido a que, se dispone de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos, quienes los usan según la actividad (delantales, guantes, chaquetas, caretas, gafas, mangas, etc.). Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada.

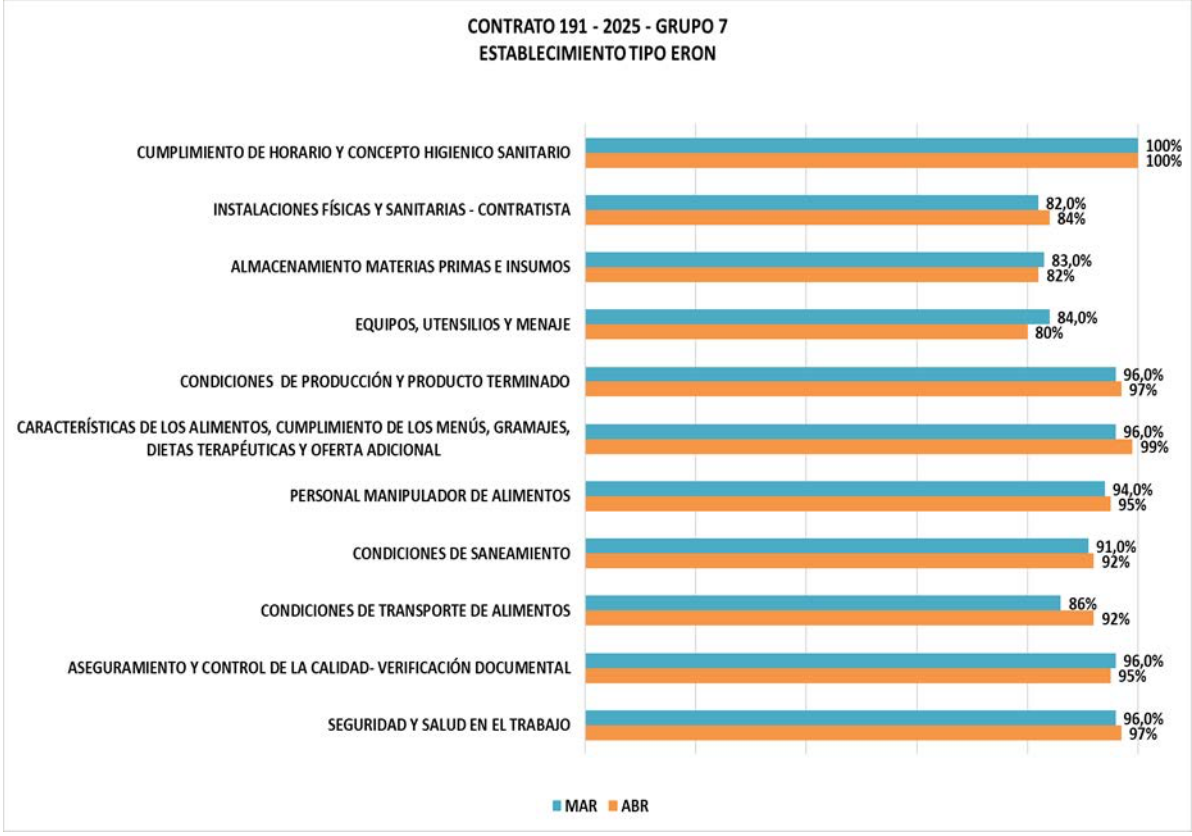
Seguidos del establecimiento penitenciario ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (86%), debido a que presenta desviaciones en las siguientes estructuras: PENAL ESTRUCTURA 1, donde se evidenció campana extractora sin funcionamiento. Y en ERON ESTRUCTURA 3, donde se evidenció que la campana extractora y los extractores del área de cocción no funcionan, lo que genera alta temperatura en área de cocción.

2.2.7 GRUPO 7

2.2.7.1 Categoría No. 11 ERON

Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 7, 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: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica que antecede se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de 2026. 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 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica mejorando dos puntos porcentuales frente al mes anterior.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): Para el presente mes evaluado el operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento global del 100%; manteniendo dicho porcentaje respecto al periodo anterior. Durante el presente periodo se verificó el cumplimiento en los 11 establecimientos del Grupo 7 en relación con los horarios de entrega de los alimentos, conforme a lo establecido en la OTM; asimismo, durante las visitas de verificación se constató que todos los establecimientos cuentan con Concepto Higiénico Sanitario (CHS) vigente y que ninguno presenta medida sanitaria de cierre, ya sea total o parcial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (84%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 84%, aumentando 2 puntos porcentuales, con respecto al mes anterior (82%). Para esta categoría el establecimiento que presentó cumplimiento global del 100% en lo que respecta a los mantenimientos de las instalaciones físicas y sanitarias

correspondientes a menor cuantía, fue el ERON EPMSC GUATEQUE y ERON CPMSGAC GACHETA, seguido de los establecimientos ERON CRM EJECO con un 89%, ERON COMSLME LA MESA, ERON CPMS CHIQUINQUIRA , ERON CPMSUBA UBATE y ERON COMSLME LA MESA con el 88% de cumplimiento, En lo que respecta para los establecimientos con más bajo porcentaje de cumplimiento están ERON CPMMSFFA PONAL 85%, ERON EPMSC LETICIA 84%, ERON EPMSC CAQUEZA 83% ,ERON CPMSMOQ MONIQUIRA 82%,Siendo estos establecimientos los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general se debido a que durante las visitas se observaron se observaron las paredes porosas uniones piso- pared no redondeadas, Pisos porosos, en mal estado, agrietados y deteriorados, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, baldosas rotas en el cuarto de congelación, lámparas fuera de funcionamiento, la presencia de óxido y corrosión en las puertas de acceso, desprendimiento de pintura en las paredes en diferentes áreas del establecimiento, angeos sueltos y no hermético que genera riesgo de ingreso de plagas, baldosas rotas en diferentes áreas de los servicios, puertas en mal estado, falta de lavamanos no manual en el baño, para ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO donde obtuvo el porcentaje más bajos para esta categoría con un 53%, su bajo desempeño por presentar pisos y paredes en mal estado, como, uniones entre pared-pared con desprendimiento de material, estantería con presencia de óxidos, adicionalmente se observó mesones con hendiduras con desnivel en sus laminas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (82%): Para esta categoría y según los resultados arrojados en comparación al mes de marzo del 2026 mostro una disminución de 1 punto porcentual. El establecimiento con más bajo porcentaje en desempeño para el presente periodo fue ERON CPMS LA MODELO con 56%, esta calificación hace referencia con el incumplimiento en etiquetado y rotulación de productos almacenados, adicionalmente frente al plan de compras, se hace uso de materia primas que no se encuentran en listado de proveedores y productos no permitidos según la OTM, el uso de estibas en mal estado y canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza es otro de los factores que afectaron el bajo cumplimiento. Para los establecimientos ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ y ERON EPMSC GUATEQUE con el 82% y ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ con 88%, las variables que afectaron principalmente a esta categoría hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de alimentos sin separación física y almacenadas sobre canastillas en condiciones inadecuadas de limpieza, estibas de cuartos de refrigeración en mal estado, como también faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, incumplimiento en la normatividad vigente frente al rotulado de alguna materia primas. Es de resaltar que para los establecimientos por su buen comportamiento en el cumplimiento en la categoría de almacenamiento como ERON CPMMSFFA PONAL con 90%, ERON EPMSC LETICIA con 91%, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON CPMSLME LA MESA con el 93%. Finalmente, los establecimientos que obtuvieron cumplimiento total están ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPM SUBA UBATÉ y ERON EPMSCEJECO con el 100%, gestionando el cumplimiento de las fichas técnicas de las materias primas estuvieran acordes al listado de proveedores ofertados, actualizando la lista de proveedores.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (80%): En lo que respecta para esta categoría en el presente mes de abril, se muestra una disminución de 4 puntos porcentuales viéndose afectado el bajo desempeño. Los establecimientos con menor porcentaje de cumplimiento fueron ERON CPMS LA MODELO 67%, ERON EPMSC CÁQUEZA 70%, ERON CPMSGAC GACHETÁ 73%, ERON CPMMSFFA PONAL con el 74%, ERON EPMSC LETICIA 75%, ERON COMSLME LA MESA 86%, ERON CPM SUBA UBATÉ con el 88%, frente a las variables evaluadas en la presente categoría se relacionan principalmente con deficiencias en el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, así como con condiciones de deterioro en utensilios y menaje utilizados en la operación del servicio de alimentación. Se evidenció la presencia de equipos con desgaste, desprendimiento de pintura y signos de corrosión, condiciones que pueden afectar las condiciones higiénico-sanitarias del proceso y la inocuidad de los alimentos. Adicionalmente, se identificó que algunos cuartos fríos

(refrigeración y congelación), no cumplen con la capacidad mínima de almacenamiento requerida, conforme a lo establecido en los oficios de aprobación de infraestructura y dotación, así mismo, los carros transportadores utilizados para el traslado del producto terminado desde el área de servicio de alimentos hacia los patios no cuenta con puertas laterales ni sistema de cierre, lo cual contraviene los lineamientos establecidos en la OTM para el transporte interno de alimentos. De igual manera presentan falta de mantenimiento, situación que representa un riesgo potencial de contaminación física y deterioro de las condiciones sanitarias durante el transporte del producto terminado. Para el caso de ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ donde obtuvo un 90% de cumplimiento dado a la falta de mantenimiento es dos de las estufas usadas en el servicio. En lo que respecta en ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE donde alcanzaron un 100% mostrando un desempeño total en esta categoría.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (97%) Para el informe del periodo esta categoría en el mes de abril del 2026 se observa que el contratista mejoro su nivel porcentual frente al mes de marzo con un 96%, en lo que corresponde a esta categoría mostro un desempeño en su cumplimiento garantizando las condiciones de producción. Más sin embargo se presentaros unas desviaciones en los establecimientos de ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con el 98% ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ 88% y ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ 89%. 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 por la no entrega de elementos estandarizados, adicionalmente las sopas y bebidas de las Dietas son entregadas en baldes o recipientes de plásticos sin tapas incumpliendo lo establecido en el oficio de aprobación del uso de fondos no isotérmicos y sin el previo aval de la USPEC y/o Interventoría, para la distribución de alimentación en general se realiza recipientes baldes ,canastillas con bolsatina y ollas, los cuales no garantizan la temperatura e inocuidad de los componentes y para ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO se observó desvío en el cumplimiento de la temperaturas suministradas ya que no se encontraban dentro del rango establecido.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Para el presente informe, esta categoría en el mes de abril del 2026, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de marzo con el 98%. Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATE, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CÁQUEZA, ERON EPMSC LETICIA, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ y ERON EPMSC GUATEQUE presentando un desempeño alto en cumplimiento a en los gramajes suministrados, cumplimiento de menús ofertados y características de los alimentos. Para el caso de ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO donde obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 96% esta desviación se presentó, debido a que se evidenció durante las visitas realizadas por parte de la interventoría, el uso de pulpa de fruta pasteurizada en la preparación de los jugos en los diferentes tiempos de comida, incumpliendo la OTM donde exige el uso de pulpa congelada sin pasteurizar.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): Para el presente periodo evaluado el contratista obtuvo un cumplimiento del 95%, mostrando un desempeño estale frente al mes de marzo. Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETÁ, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATE, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento por encima del 80%, como fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (81%) dado a que no cuenta con el personal mínimo requerido en cuanto a manipuladores y distribuidores según Anexo Técnico 9, haciendo falta 14 manipuladores y un distribuidor; en ERON EPMSC LETICIA (89%), no cuenta con el personal mínimo requerido en lo que refiere a los distribuidores de alimentos haciendo falta uno, según estudios previos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%) Durante el mes de abril, el contratista alcanzó un 92% de cumplimiento en la categoría de condiciones de saneamiento, evidenciando un comportamiento estable con un incremento de 1 punto porcentual respecto a marzo 91%. En el periodo evaluado, los establecimientos con menor desempeño fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO 86% y ERON CPMMSFFA PONAL 89%, los cuales se ubicaron por debajo del promedio general. Las principales no conformidades identificadas corresponden a deficiencias en las condiciones de higiene de las áreas de servicio, incluyendo inadecuada limpieza de paredes, ventanas, pisos y techos; presencia de estancamientos de agua en pisos; y deficiente limpieza de equipos tales como hornos, campanas y extractores. Adicionalmente, se evidenció ausencia de secuencia lógica en los procesos operativos y presencia de equipos con signos de deterioro. Por su parte, los establecimientos ERON EPMSC LETICIA 91%, ERON CPMSLME LA MESA 92%, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC Guateque con el 93% presentaron un desempeño cercano al promedio, con oportunidades de mejora en el fortalecimiento de las prácticas de limpieza y desinfección .En contraste, los establecimientos ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ y ERON CPMSUBA UBATÉ 96%, ERON EPMSC CÁQUEZA 98% y ERON CPMSGAC GACHETÁ con cumplimiento total del 100%, cumpliendo de manera adecuada con los estándares de saneamiento. Estos resultados reflejan la implementación efectiva de protocolos de limpieza y desinfección en áreas, superficies, equipos y utensilios, así como la adopción oportuna de acciones correctivas frente a las observaciones formuladas por la interventoría durante las visitas de seguimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (92%): Frente al mes anterior se presenta una mejora relevante de 6 puntos porcentuales frente al mes de marzo en esta categoría, durante las visitas de Interventoría se realizó verificación a los establecimientos ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ ERON CPMSGAC GACHETÁ ERON CPMSLME LA MESA ERON EPMSC CÁQUEZA donde presentaron un cumplimiento del 100% en las variables evaluados de esta categoría. En contraste, el establecimiento ERON CPMMSFFA PONAL registró un 0% de cumplimiento, debido al incumplimiento de los lineamientos establecidos para el transporte de alimentos. Se evidenció que las raciones son dispuestas directamente sobre el piso del vehículo, el cual no cumple con las condiciones de idoneidad requeridas para este fin, al no garantizar medidas adecuadas de protección e higiene. Adicionalmente, el personal encargado del transporte de alimentos no utiliza la indumentaria conforme a la normatividad vigente ni cuenta con certificación en manipulación de alimentos. Es importante precisar que, para este establecimiento, el transporte de los alimentos es realizado por parte de la alcaldía municipal.

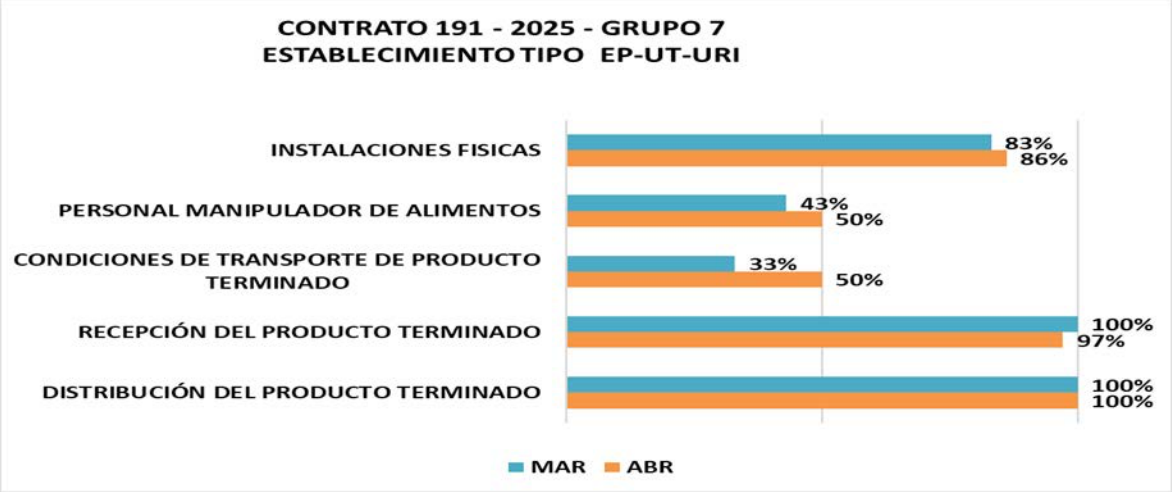
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): Para la presente categoría el contratista mantiene su buen comportamiento frente al mes de marzo donde alcanzó el 95%. Donde los establecimientos arrojaron un porcentaje de cumplimiento por encima del 90%, de esta manera; ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPM SUBA UBATE, ERON CRM EJECO con el 100% de cumplimiento, seguido de ERON EPMSC CÁQUEZA 97%, ERON EPMSC LETICIA y ERON CPMMSFFA PONAL con el 93%, ERON CPMS CHIQUINQUIRA y ERON EPMSC GUATEQUE con el 92%, finalizando con ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO 91%. Las principales variables afectadas se relacionan con la ausencia de soportes documentales para el pago proporcional de servicios públicos y el reconocimiento de bonificaciones, lo cual impacta el cumplimiento integral de la categoría en algunos establecimientos. No obstante, se resalta el adecuado desempeño del contratista en los demás componentes evaluados, tales como el cumplimiento de planes y programas de obligatorio acatamiento, registros de limpieza y desinfección, mantenimiento y trazabilidad, calibración y verificación de equipos de medición. Asimismo, se evidencia conformidad en la gestión de contramuestras, muestreos de gramaje, procesos de capacitación y disponibilidad de concepto sanitario vigente.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%): En lo que respecta a esta categoría durante el mes de abril, se observa que el contratista alcanzó un alto porcentaje de cumplimiento, evidenciando un desempeño favorable y un

adecuado nivel de compromiso frente a las variables evaluadas. No obstante, para los establecimientos ERON EPMSC Leticia (81%) y ERON CPMSGAC Gachetá (90%), se identificaron hallazgos que afectaron el resultado de la categoría. Entre las principales no conformidades se encuentra la ausencia de un botiquín debidamente dotado, así como la falta de guantes de malla de acero en el área de servicio, elementos indispensables para garantizar la seguridad en las actividades de corte de carnes.

2.2.7.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 7, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 77 % de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (86%): El operador presenta un cumplimiento del 86% registrando un aumento de 2% con respecto al periodo anterior con el 84%. Para esta categoría, la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVA (100%), en las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que se garantizaron las condiciones higiénicas del producto terminado en el almacenamiento temporal de los alimentos. Por otra parte, la EP SOACHA 67% mejorando su

comportamiento frente al mes anterior, en lo que respecta en este mes presentó incumplimiento en el almacenamiento temporal, debido a que se evidenció que no se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en el almacenamiento temporal de los alimentos, debido a que se observó que se dispone el producto terminado directamente en el piso, generando un posible riesgo de contaminación cruzada en los alimentos.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (50%):** Para esta categoría el operador presenta un bajo porcentaje de cumplimiento con el 50% para el presente mes evaluado, se observa que el operar mantienen su porcentaje de cumplimiento, aún la categoría no alcanza el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en cuanto al personal manipulador de alimentos, presentando diferentes oportunidades de mejora en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ. Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP SOACHA, ya que alcanzó un porcentaje global del 100%, al evidenciar en las visitas de verificación, que el personal manipulador de alimentos, da cumplimiento en lo que respecta al uso de la dotación, curso de manipulación de alimentos, certificado de manipulación de alimentos y exámenes médicos. Mientras que la EP ESTACÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ (0%), se evidenció en visita de verificación de interventoría, que el distribuidor no hace uso de la dotación (uniforme, tapabocas, cofia), no presentó certificado médico, ni certificado de manipulación de alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (50%): El operador presenta un incumplimiento del 50%, manteniendo el porcentaje con respecto al periodo anterior (50%). Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP SOACHA, ya que alcanzó un porcentaje global del 100%. Entre tanto, la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ con 0% de incumplimiento, presentó los siguientes hallazgos: durante la visita se evidenció que el vehículo encargado de transportar las raciones, no cuenta con concepto higiénico-sanitario, SOAT, ni revisión tecno mecánica, además, de no portar la leyenda “transporte de alimentos”, asimismo, se evidenció que es un vehículo particular, sin las condiciones físicas adecuadas para el traslado, ya que los alimentos son ubicados directamente sobre las sillas de los pasajeros sin protección, generando riesgo de contaminación; adicionalmente, se observó ausencia de planillas de control de temperaturas de los alimentos suministrados y la falta de un plan de rutas que relacionara el vehículo, los suministros entregados, los horarios y los tiempos de comida, incumpliendo los requisitos establecidos para el transporte de alimentos en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): El operador alcanzó un cumplimiento del 97%, reflejando un porcentaje estable frente al mes anterior, de las obligaciones contractualmente pactadas. Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP SOACHA, la cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento global del 100%, se observó cumplimiento en las variables relacionadas en esta categoría como cumplimiento de menú, entrega de los componentes, cumplimiento con las especificaciones técnicas de los componentes entregados, se presentó una desviación en el establecimiento de EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ dado a que se observó un intercambio sin previa notificación.

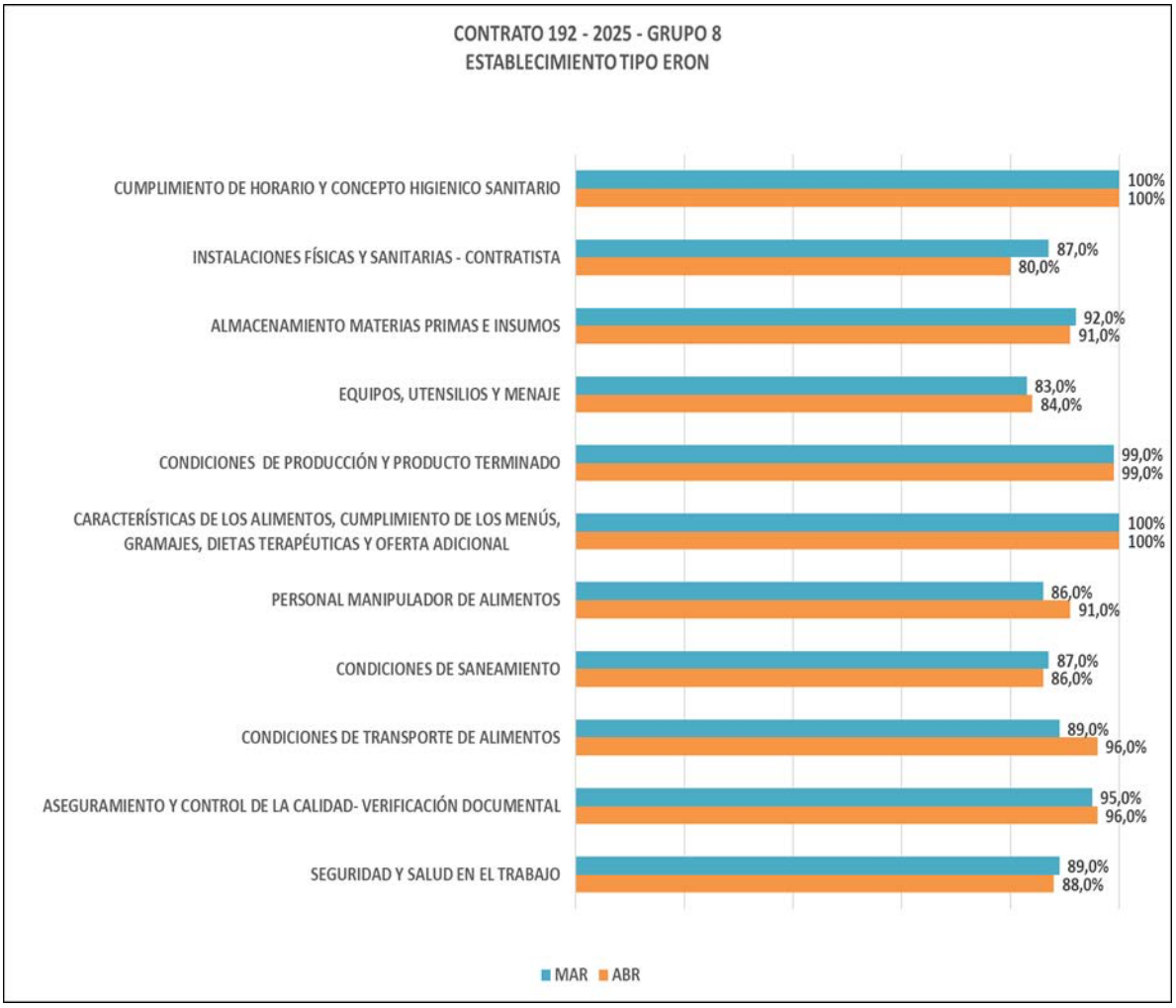
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 100%, el cual se mantuvo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (100%), debido a que en las visitas de verificación de Interventoría a las ESTACIONES DE POLICÍA EP SOACHA Y ESTACIÓN DE POLICIA POLINAL FACATATIVÁ, se evidenció que se dio cumplimiento a la distribución del producto terminado en lo que respecta a la entrega en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, entrega de utensilios para el consumo y se garantizó la entrega de dietas acordé la prescripción dietaría establecida por la nutricionista.

2.2.8 GRUPO 8

2.2.8.1 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 8, 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de abril de 2026. 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 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, manteniendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior; lo que indica que en los establecimientos que conforman el Grupo 8: ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido en la OTM; asimismo, los servicios se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con concepto Sanitario Vigente y/o se presenta soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente, antes del término de la vigencia de un (1) año o cuando la supervisión lo requiera, acorde con lo establecido en la OTM.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%): En el presente periodo, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de 87% en la calificación de esta categoría, evidenciando un descenso de -7%, con respecto al mes anterior (87%). Ninguno de los establecimientos para el mes de abril, arroja un porcentaje global del 100%; a continuación, se relacionan los establecimientos que alcanzan un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo: El ERON CAMISACS ACACIAS (88%), dado que, durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenciaron en dos de los cuatro Ranchos deficiencias en las instalaciones físicas, así: RANCHO ALCARAVÁN, durante la visita se evidenció desprendimiento de pintura en las paredes del área de lavado de menaje, en la recepción de materia prima y en la bodega, así como grietas en el piso y desprendimiento de pintura en el techo del área de producción; adicionalmente, se observaron mesones con grietas en la cocina caliente, en el área de ensamble de dietas y en el prealistamiento de verduras, hallazgos que corresponden a mantenimientos de menor cuantía. Y RANCHO SARDINATA, durante la visita se evidenciaron baldosas rotas en el piso del área de almacenamiento (3), del área de ensamble (11) y del área de lavado (2); adicionalmente se observaron mesones con grietas en el área de prealistamiento de tubérculos y verduras, hallazgos que corresponden a mantenimientos de menor cuantía. ERON CPMSACS ACACIAS (76%), las verificaciones son realizadas al RANCHO ALA A Y B, en el que actualmente se está realizando las preparaciones para todo el establecimiento, debido al Plan de Contingencia, donde se evidenció que persiste el estancamiento de aguas en las zonas perimetrales del rancho, afectando el área de cargue y descargue de materias primas por deficiencias en las pendientes y el sistema de drenaje externo; adicionalmente, se observó desprendimiento de pintura y concreto en bordes de paredes, humedad y deterioro de recubrimientos en las áreas de almacenamiento de tubérculos, químicos y lavado de menaje, junto con perforaciones en el techo del pasillo y del área de ensamble de dietas y oxidación progresiva en el techo del depósito de químicos; asimismo, se evidenció la pérdida de seis baldosas en el área de producción (cocina caliente), un reflector averiado en la misma área que compromete la iluminación requerida, y el depósito temporal de residuos sólidos y líquidos con malla anti-insectos rasgada y puertas oxidadas, condiciones que no previenen el ingreso de plagas; los anteriores hallazgos corresponden a deficiencias atribuibles a la falta de mantenimiento preventivo y correctivo, de menor cuantía. El ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (89%), debido a que, durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció desprendimiento de dos baldosas en el mesón del área de lavado de menaje, con una afectación menor a 1m2, hallazgo que corresponde a mantenimiento de menor cuantía. El ERON EC YOPAL (79%), dado que se evidenció desprendimiento de pintura en marcos y puertas del área de almacenamiento de Fruver, acompañado de óxido y corrosión en su estructura metálica; asimismo, se observó el uso de material no sanitario (fibra) como recubrimiento en nueve rejillas del sistema de

drenaje de líquidos en el área de procesos. Y en el ERON EPMSC GRANADA (88%), se evidenció en el área de prealistamiento, una pared con filtración de agua interna por una incorrecta instalación en la unión de tubería, lo que genera humedad; adicionalmente, se observó que el lavamanos de accionamiento no manual destinado al área de producción permanece fuera de servicio, presentando el pedal fracturado y ausencia total de suministro de agua y desprendimiento de la tubería de desagüe.

Finalmente, el ERON EPMSC VILLAVICENCIO, presenta un porcentaje de incumplimiento del 58%, debido a que durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció estancamiento de agua en el área de salida de productos terminados, afectando las condiciones de limpieza e inocuidad; adicionalmente, en el área de almacenamiento de tubérculos se observó que no cumple con la separación ni con las condiciones adecuadas para evitar la contaminación cruzada y el contratista no presentó a la Interventoría soportes o gestiones ante la USPEC que sustentaran dichas limitaciones; asimismo, se evidenció desprendimiento en uniones y baldosas del área de producción con una afectación menor a 1m2, desprendimiento de pintura en paredes de almacenamiento de arroz y tubérculos; asimismo, se observó presencia de óxido en las puertas de ingreso por ausencia de mantenimiento correctivo menor, deterioro locativo en los sistema de evaluación de aguas residuales del área de lavado con baldosas quebradas en bordes de canaletas y falta de rejilla en un sifón; por último se evidenció que el depósito temporal de residuos sólidos carece de señalización y presenta la malla de la puerta deteriorada, lo que reduce la protección del área para evitar el ingreso de plagas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): El contratista para el mes de abril en esta categoría arroja un porcentaje de cumplimiento del 91%, evidenciándose un descenso en el porcentaje de -1%, respecto al mes anterior (92%). Destacando el desempeño de los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL, los cuales presentan un cumplimiento global de 100%, debido a que, se cuenta con las fichas técnicas de las materias primas almacenadas acorde al listado de proveedores ofertados; se da cumplimiento a la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario con las cantidades establecidas en la minuta patrón; los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigentes, asimismo se cuenta con el etiquetado y rótulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente; los alimentos se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; las materias primas se almacenan según sus características naturales por medio de separación física evitando la contaminación cruzada a temperaturas óptimas de almacenamiento; se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos; el método PEPS es aplicado y los productos se encuentran identificados con rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en la OTM; las materias primas fraccionadas de su empaque original se encuentran identificadas por proveedor fecha de empaque y vencimiento; el producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin. Seguidos de los establecimientos que arrojan para el presente periodo, un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo: ERON CPMSACS ACACIAS, RANCHO ALA A Y B (88%), debido a que durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció incumplimiento en la lista de proveedores ofertados, al observarse en el área de almacenamiento de proteína, pescado basa de la marca Fresmar, cuando de acuerdo con la lista aprobada debía ser de las marcas Newfish y/o Botero; asimismo, en el cuarto de congelación se evidenció pulpa de fruta en contacto directo con la estiba, sin el uso de canastillas; adicionalmente, se observó el incumplimiento de las distancias perimetrales en las áreas de almacenamiento de Fruver refrigerado y de congelación, donde los productos se evidenciaron dispuestos contra las paredes sin la separación mínima de 60cms, distancia establecida en la Oferta Técnica Mínima, dificultando las actividades de limpieza y desinfección, limitando la ventilación y comprometiendo la inocuidad de los alimentos. ERON EPMSC GRANADA (80%), durante las visitas, se evidenció en el área de almacenamiento mojarra del proveedor Piscícola Botero S.A., con un sticker cocido a la lona que carecía de información como teléfono y presentaba datos de lote y fecha de vencimiento en sticker removible, incumpliendo lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005; asimismo, se observaron alimentos crudos porcionados, junto con alimentos

preparados como jugos y hielo en el mismo espacio, sin separación física adecuada, práctica que no previene el riesgo de contaminación cruzada; adicionalmente, en el área de almacenamiento de abarrotes, Fruver y tubérculos, se observó que no se cumple con las distancias perimetrales mínimas de 60cm, exigida en la Oferta Técnica Mínima, lo que dificulta las labores de limpieza, desinfección y monitoreo de plagas, contraviniendo la Resolución 2674 de 2013, que obliga a disponer estantes y estibas de manera que se facilite la circulación y el control sanitario. Y, por último, el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (79%), donde se evidenció la presencia de pescado marca Fresmar en el área de almacenamiento de proteína, el cual no estaba incluido en el listado de proveedores ofertado por el contratista; adicionalmente, se constató incumplimiento en la cantidad de leche en polvo, ya que para un parte de 1873 PPL, con una ración de 18g por persona durante 7 días se requerían aproximadamente 236 Kg, pero sólo se evidenciaron 7 bultos de 25Kg (175Kg), cantidad inferior a lo proyectado en el plan de compras; asimismo, se observaron bultos de cabeza de pescado y mojarra del proveedor Piscícola Botero, con rótulos tipo sticker cocidos a la lona que carecían de información como teléfono del fabricante y presentaron datos de lote y fecha de vencimiento en sticker removible, incumpliendo con la Resolución 5109 de 2005; igualmente, en e área de Fruver, se observó que no se previene la contaminación cruzada en área de almacenamiento de Fruver (papaya, yuca, mazorca), ya que no hay separación física con área de porcionado de proteínas; asimismo, se evidenció yuca dispuesta directamente sobre el piso sin estibas; en el almacenamiento de tubérculos se observó que no se respetan las distancia perimetrales mínimas de 60cm exigidas por la OTM, lo que impide labores de limpieza, desinfección y verificación de plagas; finalmente, en el área de proteínas se evidenció una canastilla con pollo crudo no conforme, al presentar olor no característico, sin que el contratista adoptara acciones correctivas.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%): En lo que respecta a esta categoría, para el presente informe del periodo de abril, el contratista presenta un ascenso de 1%, en el cumplimiento parcial, con respecto al mes anterior (83%). El establecimiento que alcanza el cumplimiento global de 100%, es ERON EC YOPAL, debido a que, se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5 para el proceso de producción acorde a las necesidades del servicio; los equipos, utensilios y menaje son de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos de pinturas o materiales desprendibles; el contratista cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM; los equipos de refrigeración y congelación se encuentran funcionando en cantidad suficiente según su propósito; se evidencia la entrega de menaje para los PPL según lo estipulado las especificaciones técnicas de la OTM; no existe algún menaje o equipos en desuso; se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo a las particularidades y características de cada servicio; se cuenta con trampas de grasas y estas se encuentran en buen estado y son funcionales; se cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos conforme a lo establecido en la OTM. Seguido del establecimiento penitenciario que presenta porcentaje de cumplimiento de 90%, siendo el ERON CAMISACS ACACIAS, debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas en dos de los cuatro ranchos, RANCHO ALCARAVAN, donde se evidenció que el equipo de refrigeración No.1, presentaba desprendimiento del empaque lateral de la puerta de ingreso, la campana extractora se observó fuera de funcionamiento y en el área de producción un caldero se observó con presencia de hollín. RANCHO CENTRAL, debido a que se evidenció que el servicio no cuenta con licuadora no industrial de 2 litros para un parte de 16 PPL, en seguimiento se observó que el servicio ya cuenta con procesador de alimentos de 50Kg/h.

En contraste con los establecimientos que arrojan para este periodo un porcentaje de cumplimiento parcial, los cuales son: ERON CPMSACS ACACIAS, RANCHO ALA A Y B (80%), durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció incumplimiento en la capacidad de los equipos requeridos en el Anexo 5, ya que para conforme al parte reportado, se requiere un procesador de alimentos de 200Kg/h y sólo se contaba con tres de 50Kg/h, faltando uno adicional; igualmente, se observó un procesador de alimentos marca BBG con el motor quemado y la palanca fracturada, y otro marca RZ300, con el sistema de seguridad anulado; asimismo, se evidenció una estufa industrial tipo fogón de piso de un puesto y una

estufa enana con deficiencias en su sistema de combustión, presentando orificios obstruidos y llama amarilla por falta de mantenimiento preventivo, así como la marmita No.1, con fallas en la llama y apagados frecuentes; en seguimiento la marmita No.1 fue reparada y puesta en funcionamiento; adicionalmente, en el área de producción se observaron cuatro calderos con presencia de hollín y uno con una manija faltante; finalmente, se verificó que los dieciséis carros transportadores presentan deficiencias en su identificación, de los cuales nueve carecen de codificación de inventario y señalización técnica, y tres se encuentran en mal estado con el sistema de cierre averiado y la tela antifluido rasgada, comprometiendo la inocuidad de los alimentos. ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (88%), establecimiento en el cual se evidenció desprendimiento de pintura en las dos puertas del congelador horizontal de 490 Litros marca Challenger, destinado al almacenamiento de contramuestras, así como desprendimiento de pintura en las estructuras metálicas de dos estufas industriales, condiciones que reflejan ausencia de mantenimiento preventivo y correctivo. ERON EPMSC GRANADA (69%), durante las visitas, se evidenció incumplimiento en los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5, ya que para un parte entre 303 a 306 PPL, se requieren dos congeladores de 530 litros y dos refrigeradores de 520 litros, sin embargo, se observó que de acuerdo a hoja de vida de los equipos, se cuenta con un cuarto congelador de 530 litros con funcionalidad de refrigerador, faltando un refrigerador, limitando la capacidad de almacenamiento térmico necesaria para garantizar la cadena de frío de los insumos perecederos; asimismo, se observó deterioro en dos congeladores de 530 litros con manijas fracturadas y en tres congeladores horizontales Challenger (Modelo CH 396), sin manijas, afectando la hermeticidad y operación; adicionalmente, se observó oxidación en la base de la licuadora industrial Exhilar (Modelo LIC-202) y en cuatro soportes de ollas, incumpliendo con la Resolución 2674 de 2013, que exige materiales resistentes a la corrosión y uso continuo; finalmente, se observó una tabla de color café y otra verde con desgaste por su uso, junto con tres ollas deterioradas en sus bordes y canastillas rotas. Y el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (72%), donde se evidenció incumplimiento en los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5, ya que para un parte de 1858 PPL, se requieren tres bandejas asadores y un procesador de alimentos de 200Kg/h, los cuales no se observaron en el servicio de alimentación; adicionalmente, se evidenció una licuadora de 20 litros con cuchilla partidas y un procesador de 200Kg/h con deterioro interno y alteración en sus repuestos, en seguimiento se evidenció el arreglo del procesador; en el área de producción, se observaron cuatro ollas con bordes ondulados que dificultan la limpieza y desinfección; finalmente, se evidenció la existencia de cuatro carros transportadores de alimentos preparados, sin identificación visible ni inventario, condición que afecta su trazabilidad, control y ubicación, y tres de ellos permanecen fuera de servicio por deterioro en las llantas.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): Para esta categoría el operador alcanza un cumplimiento del 99%, evidenciando que se mantiene el porcentaje respecto al mes anterior (99%). Dentro de los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global de 100%, están ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL, debido a que los establecimientos garantizan la inocuidad alimentaria manteniendo las comidas calientes por encima de 60°C y los alimentos refrigerados a 4°C ± 2°C, se aseguran los procesos y servicio sin riesgo de contaminación cruzada, utilizando recipientes isotérmicos, así mismo se implementan prácticas adecuadas en el prealistamiento y la preparación, incluyendo el uso correcto de utensilios y la desinfección de alimentos, además, se cumple el protocolo de la OTM para la toma de contramuestras, conservando tres por cada componente del menú y del agua, correctamente rotuladas y almacenadas por al menos 72 horas, cumpliendo los requisitos de peso, temperatura y registro. Seguidos de los establecimientos penitenciarios ERON EPMSC GRANADA (94%), cuya desviación identificada en visita de verificación correspondió a que se evidenció hielo almacenado en inadecuadas condiciones, junto a jugos y fruta prealistada, adicionalmente, no se observó con rotulación. Y el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (97%), debido a que se evidenció que el área de prealistamiento de proteína, se encuentra al lado del área de almacenamiento de Fruver, la cual no cuenta con separación física; adicionalmente, el día de la visita, también se observó almacenamiento de proteína (pollo) cerca a lonas de maíz tierno.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior. Este resultado indica, que en los establecimientos que conforman el Grupo 8: ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC GRANADA, se da cumplimiento a los intercambios permitidos del menú según la OTM, con notificación previa y dentro de los límites semanales establecidos, las preparaciones se realizan con los ingredientes y gramajes definidos, y el Menú Especial Adicional se entrega en las fechas establecidas, se realiza el tamizaje nutricional y se suministran dietas terapéuticas correctamente rotuladas, con registro diario de entrega. También se garantiza el suministro y la orientación para gestantes y lactantes, y el ciclo de menús está socializado con los actores correspondientes; asimismo, los alimentos son suministrados en recipientes isotérmicos y/o los autorizados por la Entidad. La única desviación evidenciada, se presentó en el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (98%), en visita del día 23/04/2026, donde se evidenció intercambio en proteína para dietas, intercambiando carne de res encebollada por pollo asada, dicho intercambio no se encuentra soportado por el contratista ante la plataforma K2.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): El operador arroja un cumplimiento de 91%, presentando un aumento en el porcentaje de cumplimiento de 5%, respecto al mes anterior (86%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzan un porcentaje global de 100%, en el presente periodo son ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC GRANADA, debido a que, el contratista cumple con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional establecida en el Anexo No. 9, Estudios previos, OTM según los soportes de asistencia, asimismo, se da cumplimiento al código sustantivo del trabajo y OTM con respecto a la entrega de la dotación completa del personal profesional y operativo (2 dotaciones), correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses a partir del inicio del contrato, así mismo el personal visitante cuenta con dotación (bata, gorro y tapabocas) suministrado por el contratista; los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal-peto, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, así como también cumplen con hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas, realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante con el cambio de actividad, así mismo no presentan infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos, el personal cuenta con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo). Seguido de los establecimientos, que presentan porcentajes de cumplimiento entre el 90% y 97%, siendo: ERON CPMSACS ACACIAS, RANCHO ALA A Y B (90%), durante las visitas se evidenció incumplimiento en el personal requerido de acuerdo con lo establecido en el Anexo 9 y el plan de contingencia aprobado, ya que para partes de 2324, 2317, 2326 y 2393 PPL, se observaron únicamente 38 a 39 manipuladores de los 49 exigidos y seis auxiliares de proceso en lugar de los siete autorizados, lo que representó un déficit operativo que comprometió la capacidad del servicio; asimismo, se observó que algunos manipuladores portaban botas lisas y desgastadas (Jhon Salazar y Rodrigo Torres) y que otro manipulador (Rodrigo Urdas) utilizaba un peto roto y deteriorado, condiciones que reflejaron incumplimiento en la dotación de elementos de protección y afectaron las prácticas de inocuidad. ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (94%), debido a que se evidenció que el manipulador José Elkin Alvarado, quien ingresó al servicio el día 27/03/2026, no cuenta con certificado médico, ni exámenes clínicos, ni gestión de los mismos. ERON EC YOPAL (97%), debido a que en visita del día 06/04/2026, no se evidenció visita de la profesional de calidad en los registros de visita semanal, para los días lunes 30/03/2026, al domingo 05/04/2026. Y el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO (69%), durante las visitas, se evidenció incumplimiento en el personal mínimo requerido según el Anexo 9 y el plan de contingencia, ya que entre partes de 1858 a 1873 PPL, se observaron déficits de entre 1 y 2 manipuladores de los 18 exigidos, entre 3 y 4 distribuidores de los 11 establecidos y entre 1 y 2 auxiliares de proceso de los 2 requeridos, condiciones que reflejan un déficit operativo que compromete la capacidad del servicio; asimismo, se

verificó que la dotación del personal manipulador estaba marcada con marcador negro, método que no es permanente, ni garantiza la adecuada trazabilidad de las prendas, debido a que la marcación es susceptible de deterioro o pérdida con los procesos de lavado; asimismo, se observó, que la entrega de prendas carece de identificación por color en brazo y pantalón para asegurar la rotación; se observó a tres manipuladores portando botas nuevas y a un PPL con peto en buen estado; sin embargo, se constató que los manipuladores no realizaban lavado de manos después del cambio de actividad, situación frente a la cual el contratista ejecutó acción correctiva inmediata solicitando el lavado correspondiente.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%): El operador registra para el presente periodo un cumplimiento parcial del (86%), teniendo un descenso de -1%, en el porcentaje de desempeño, respecto al mes anterior (87%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzan un porcentaje de cumplimiento por encima del 90%, son: ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (97%), debido a la desviación presentada durante la visita de verificación, donde se evidenció uso de recipiente de color azul para el almacenamiento temporal de residuos orgánicos, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 2184 de 2019, la cual indica que debe ser de color verde; y ERON EPMSC GRANADA (93%), debido a que durante las visitas, se evidenció presencia de moho en las paredes del área de prealistamiento; asimismo, se observó estancamiento generalizado de aguas residuales en todo el rancho; finalmente se evidenciaron canastillas sucias en las áreas de producción y almacenamiento con acumulación de polvo, condiciones que reflejan deficiencias en limpieza, desinfección y control sanitario. Seguidos de los establecimientos penitenciarios que arrojan un porcentaje de cumplimiento parcial: ERON CAMISACS ACACIAS (89%), dado que en el RANCHO ALCARAVAN, se evidenció presencia de moho en las paredes del área de almacenamiento y en los techos de las áreas de abarrotes, producción y bodega de víveres; asimismo, se observó acumulación de hollín en las paredes y techos del área de producción; adicionalmente, se evidenció estancamiento de agua en el piso del área de lavado de menaje, condiciones que reflejan deficiencias sanitarias en las diferentes áreas. RANCHO COLA DE PATO, se evidenció presencia de moho en las paredes de las áreas de lavado de utensilios y menaje, así como en la salida de distribución de los patios 1 y 2; asimismo, se observó techo con presencia de moho en el área de producción y área de almacenamiento de abarrotes. RANCHO SARDINATA, se evidenció pared con presencia de moho en el área de almacenamiento de tubérculos, lo que indica deficiencia en los procesos de limpieza; igualmente, se observó techo con presencia de moho y hongo en las áreas de producción, almacenamiento, suministro de raciones y cocina caliente, condiciones que reflejaron deficiencias sanitarias. ERON CPMSACS ACACIAS (88%), en el RANCHO ALA A Y B, se evidenció empozamiento de agua en los pisos de todas las áreas operativas del rancho (producción, cocción, ensamble, prealistamiento de carnes, área de jugos, cargue y descargue de materia prima, área de Fruver y refrigeración), lo cual reflejó fallas en el sistema de evacuación de líquidos y en los protocolos de limpieza y desinfección; adicionalmente, se observó moho en las paredes de las áreas de almacenamiento de productos químicos, tubérculos, Fruver y lavado de menaje, así como exceso de grasa en la parte superior de la estufa y presencia de hollín en calderos y wok del área de producción y cocción. ERON EC YOPAL (79%), durante las visitas de verificación, se evidenció acumulación de polvo en las ventanillas altas del área de procesos, las cuales por su difícil acceso no facilita las labores de limpieza y desinfección; adicionalmente, se observó formación de moho en la cubierta no sanitaria del techo de la bodega de postres y acumulación de polvo en las cubiertas de techos de las bodegas de abarrotes, equipos fríos y huevos; asimismo, se evidenció presencia de grasa y suciedad en la estructura metálica de los ductos de la campana extractora. Y ERON EPMSC VILLAVICENCIO (77%), durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció presencia de grasa adherida en las paredes del área de ensamble y almacenamiento de arroz, así como suciedad en las paredes del área de almacenamiento de plátano y en las uniones cercanas al área de preparación de jugos; igualmente, se observó suciedad adherida en techos y estructuras del área de producción sin registros de limpieza; adicionalmente, se evidenciaron tres woks, tres calderos, y una marmita con grasa y hollín en su parte externa, así como una campana de extracción con grasa y polvo en su superficie; finalmente, se observaron canastillas de almacenamiento sucias, así como

deficiencias en la clasificación de residuos, al evidenciarse recipientes para desechos orgánicos en áreas de ensaladas y jugos, donde se hallaron bolsas e icopores mezclados con residuos orgánicos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 96%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 7%, con respecto al mes anterior (89%). Los establecimientos que presenta el 100% de cumplimiento global, son el ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO, debido a que los alimentos se reciben, transportan y distribuyen según su naturaleza, utilizando recipientes o implementos adecuados que eviten el contacto con el piso, garantizando el mantenimiento de sus propiedades hasta su destino. Para la distribución en motocicleta se asegura la inocuidad. El contratista mantiene registros actualizados del monitoreo de temperatura durante el transporte, carga y descarga, tanto interno como externo. La recepción de materias primas y alimentos se realiza conforme a los lineamientos y horarios del establecimiento. El personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos, vestimenta adecuada y el conductor con licencia vigente. El porcentaje de la categoría, se ve afectado debido al porcentaje de cumplimiento parcial que arroja el establecimiento ERON CAMISACS ACACIAS de 80%, debido a que se evidenció en el RANCHO COLA DE PATO, que el vehículo transportador de alimentos (Fruver, abarrotes y proteína) de placa SVD347, dispone los alimentos directamente en el piso de madera (Fruver y abarrotes), la proteína se almacena en estiba, sin embargo, se pierde cadena de frío del alimento de alto riesgo.

En el establecimiento ERON EC YOPAL, no se evalúa esta categoría, debido a que durante las visitas realizadas por la Interventoría no se evidencian vehículos transportadores de alimentos en proceso de recepción de materia prima y/o distribución.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de 96%, evidenciando un ascenso en el porcentaje de desempeño, del 1%, con respecto al mes anterior (95%). Los establecimientos que alcanzan el 100% de cumplimiento global para este periodo, son el ERON EC YOPAL y el ERON EPMSC GRANADA, debido a que, la totalidad de los planes y programas requerido en la OTM, remitidos documentalmente a la interventoría se encuentran ajustados a los establecimientos, el contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque), se cuentan con formatos básicos estandarizados para el registro de producción, implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma (Mantenimiento preventivo y/o correctivo menores). Los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje son calibrados anualmente y verificados de forma semanal, conforme a la frecuencia establecida en la OTM, Los muestreos microbiológicos por ERON cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, se observa resultados microbiológicos CONFORMES, así mismo para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM. En los equipos de frío se lleva control y registro de temperatura en un lugar visible. Los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Se articula y sensibiliza a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando registros sobre la actividad mediante actas de capacitación. El contratista cumple con capacitación establecida en la OTM continua y permanente, mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013. Además, la capacitación adicional (Estudios Previos). Se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, Los planes de emergencia se encuentran diseñados bajo la estructura documental estipulada en la OTM. El contratista adquiere los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos que cumplan con la normatividad

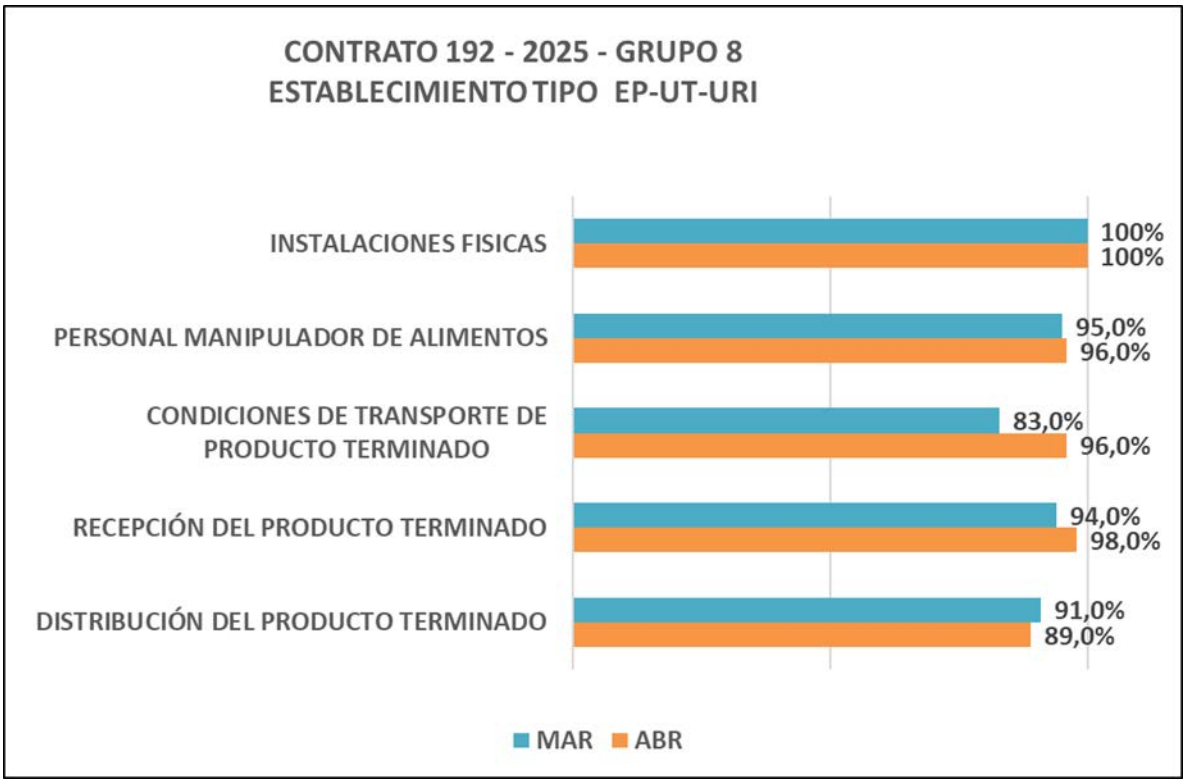
legal vigente, realiza mensualmente los pagos al establecimiento correspondientes al consumo proporcional de los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos). Además, realiza mensualmente los pagos de bonificación de la PPL y ARL de la PPL. Seguidos de los establecimientos restantes del Grupo 8, que reportan cumplimiento con porcentajes entre el 93% al 97%, siendo: ERON CAMISACS ACACIAS (97%), debido a que en el RANCHO ALCARAVAN, no se evidenció paz y salvo del mes de febrero (bonificación a PPL, servicios públicos, luz, agua, gas y aseo, y proyectos productivos), solo se evidenció paz y salvo del mes de enero; y en el RANCHO SARDINATA, se evidenció paz y salvo hasta el mes de enero, no se observó el pago correspondiente al mes de febrero (bonificaciones a PPL, servicios públicos, luz, agua, gas y aseo y proyectos productivos). ERON CPMSACS ACACIAS (95%), durante las visitas de verificación de Interventoría, no se evidenció soporte de paz y salvo correspondiente al mes de marzo de 2026, para el pago de los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público y aseo, ni comprobantes de bonificación y ARL de la población privada de la libertad; en la visita de seguimiento, se constató la persistencia de esta falta de documentación, mientras que únicamente se contó con los paz y salvo validados de los meses de enero y febrero de 2026, lo que reflejó mora en la entrega de la información contractual. ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (93%), debido a que se evidenció que en el servicio no se implementó el programa de mantenimiento correctivo de equipos, toda vez que se evidenció desprendimiento de pintura en las tapas de un congelador y en la nevera horizontal utilizada para almacenamiento de contramuestras, así como en las estructuras metálicas de dos estufas industriales. Y ERON EPMSC VILLAVICENCIO (95%), durante las visitas, se evidenció que el contratista no realizó mantenimiento correctivo ni preventivo a los equipos, ya que se observaron estufas con aumento en la llama y una licuadora con cuchilla quebrada; igualmente, se observó que dos carros transportadores presentaban ruedas desgastadas, lisas y rotas, además de presencia de óxido y deterioro de pintura en su estructura.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (88%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 88%, evidenciando un descenso en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (89%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO, debido a que, se dispone de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos, quienes los usan según la actividad (delantales, guantes, chaquetas, caretas, gafas, mangas, etc.). Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada. Por otra parte, el establecimiento que presenta cumplimiento del 95%, corresponde a: ERON CAMISACS ACACIAS (95%), viéndose afectado por el hallazgo evidenciado en visita en el RANCHO ALCARAVAN, debido a que se evidencia que la ventilación es insuficiente para evitar la condensación en el techo del área de producción; adicionalmente, se observó que la campana extractora no se encuentra en funcionamiento.

Seguidos de los establecimientos penitenciarios con porcentajes de cumplimiento parcial, como son: ERON CPMSACS ACACIAS (64%), RANCHO ALA A Y B, durante las visitas de verificación, se evidenció que la ventilación en el área de cocción es insuficiente, condición que persiste, impidiendo la evacuación efectiva de vapores y favoreciendo la condensación de humedad en techos y estructuras superiores. Y ERON EC YOPAL (88%), debido a que, durante las visitas, no se evidenció la presencia del extintor de CO2 en el servicio de alimentación.

2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 8, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 96% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): En el mes de abril, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, manteniendo dicho porcentaje, con respecto al mes anterior (100%); lo que significa que el contratista garantizó en los establecimientos, las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso), en el almacenamiento de los alimentos; asimismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se evidenciaron limpias y en buen estado, en las visitas de verificación realizadas.

En el establecimiento UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", no es posible realizar las verificaciones de las variables que conforman la presente categoría, debido a que, no se permite el ingreso al lugar de almacenamiento temporal.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%):** Para el periodo evaluado (abril), el contratista presenta un porcentaje de cumplimiento de 96%, evidenciando un aumento del 1%, con respecto al mes anterior (95%). Los establecimientos que presentan cumplimiento global de 100%, son, UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM CPMSCACOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, debido a que los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, conocen y aplican las BPM, cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente. Exceptuando el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, el cual arroja un porcentaje de incumplimiento de 50%, debido a que, durante visita de verificación, se evidenció al manipulador de alimentos (conductor), el señor Alejandro Ávila Enciso, sin uso de dotación.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (96%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 96%, evidenciando un ascenso significativo en el porcentaje de 13%, con respecto al mes anterior (83%). Los establecimientos que presenta el 100% de cumplimiento global, son: UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM CPMSCAMCOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, debido a que el vehículo transportador cumple con la siguiente documentación: Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión tecno mecánica; Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: TRANSPORTE DE ALIMENTOS así mismo se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuentan con recipientes o canastillas o implementos de material adecuado que evite disponer los alimentos directamente en el piso de vehículo, se llevan registros de planillas de control de temperatura de los alimentos refrigerados y/o calientes, finalmente cuentan con un plan de rutas del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento de los puntos de entrega. Seguido de los establecimientos que presentan cumplimiento parcial dentro los cuales están: EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO (80%), debido, a que se evidenció que el vehículo (motocicleta) con placas LDH-08H, usada para transportar las raciones desde el ERON a la EP, no cuenta con CHS; adicionalmente, el SOAT está desactualizado con fecha de vencimiento 11/03/2026. Y EP ESTACIÓN DE POLICIA VILLAVICENCIO (80%), en donde se evidenció para el tiempo de comida almuerzo del menú 4, y un parte de 165 PPL, que los recipientes desechables que contienen el almuerzo, se encuentran dispuestos en el piso del vehículo, no se cuenta con canastillas suficientes para evitar disponer los alimentos listos en el piso del vehículo.

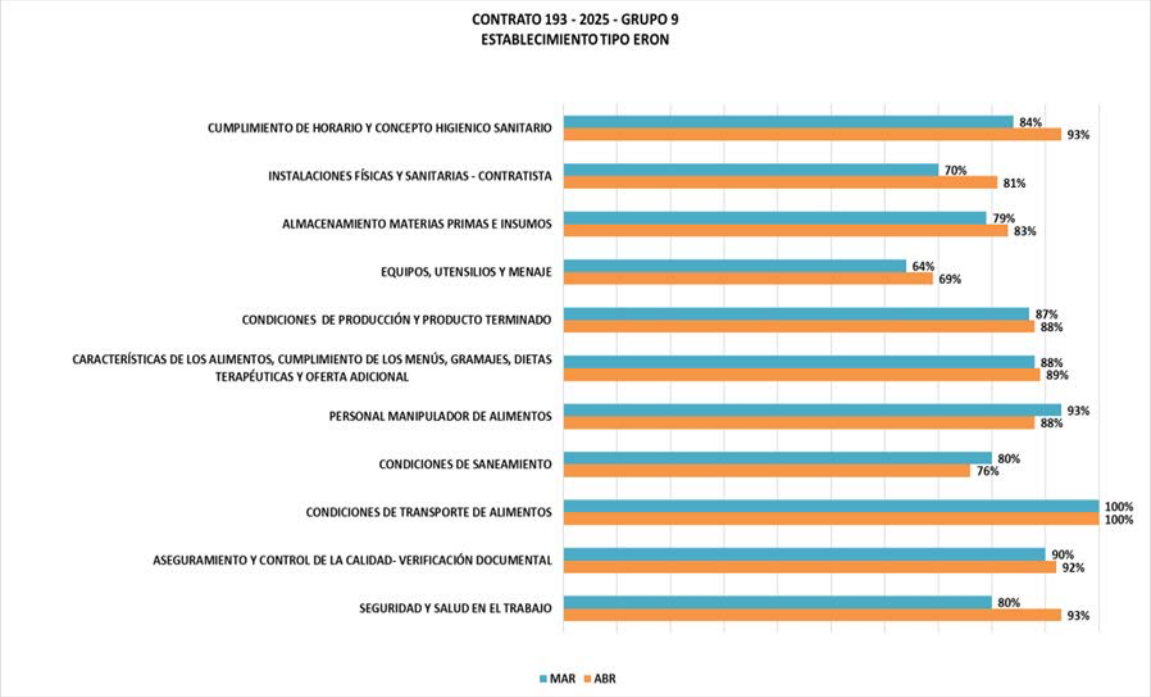
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 98%, evidenciando un ascenso en el porcentaje de 4%, con respecto al mes anterior (94%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento están: UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM CPMSCAMCOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, debido a que en los establecimientos se da cumplimiento al horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo

a lo estipulado en la OTM, se socializa el ciclo de menús actualizado y finalmente se suministra la totalidad de los componentes del menú verificado; se da cumplimiento al menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM; se cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC; los alimentos suministrados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación; la bebida cumple con las características y rotación estipuladas en la OTM, se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado. En contraste con el establecimiento que presenta para el presente periodo un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo el EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO (78%), debido a que, durante visita de verificación de Interventoría, realizada el día 14/04/2026, al tiempo de comida almuerzo del menú 4, para un parte de 165 PPL, se evidenció la entrega de papa al vapor en reemplazo de papa criolla dorada, sin registro de intercambio en la plataforma K2; adicionalmente, se constató incumplimiento en la temperatura de recibo del jugo de lulo con 26.9°C y del pescado frito con 46°C, fuera de los rangos establecidos para alimentos fríos (4°C+/-2°C) y calientes (60°C), así como deficiencias en la calidad organoléptica de la bebida y en las preparaciones de guiso de arveja, arroz con fideo, papa al vapor y pescado frito en su presentación final.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%): En el mes de abril, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 89%, presentando un descenso en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (91%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento están: CRM CPMSCACOM 2, CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados; el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y éstos son de material apto para tal fin. En contraste con los establecimientos que reportan para este periodo un porcentaje de incumplimiento, siendo UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" (50%), debido a que, durante la visita de verificación de Interventoría, del tiempo de comida desayuno menú 13, para los 10 PPL, se evidenció la ausencia de utensilios básicos (cucharas) para el consumo de los alimentos; al respecto, el personal de transporte manifestó que no se realizó la entrega de estos elementos bajo el argumento de que el menú (queso, fruta entera y pan) no los requiere por su naturaleza sólida. Y CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) (50%), debido a que se evidencia que la dieta del PPL Sánchez Aguas Carlos, está prescrita como dieta hipograsa alta en fibra, y se observa la entrega de tubérculo plátano verde frito cuando éste debería ser cocido, en el tiempo de comida almuerzo del menú 5.

2.2.9	GRUPO 9
2.2.9.1 Categoría No. 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del Grupo 9, 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: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de abril de 2026. 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, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (93%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de marzo y abril se evidencia un aumento, debido a que en el mes de marzo se alcanzó un 84% pasando a un 93% en el mes de abril de 2026. Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, dando cumplimiento en los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM y con concepto sanitario vigente para los establecimientos con vigencia de un (1) año, los ERON con menor desempeño fueron ERON EPAMSCAS COMBITA (97%) y ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (58%), se evidencia que los hallazgos están relacionados con el incumplimiento en el horario de entrega de los diferentes tiempos de comida, debido a demoras en la recolección de fiambreras y ensamble de dietas, faltante de personal en la operación, retrasos en la producción de alimentos y disminución en el flujo de gas.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%): En abril, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 81% en la calificación de esta categoría, reflejando un incremento en el desempeño de once (11) puntos porcentuales respecto al mes de marzo (70%). Los establecimientos que presentaron un mayor cumplimiento fueron:

ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO que alcanzaron un 100%, seguido de los establecimientos, ERON CPMS TUNJA y ERON EPMS RAMIRIQUÍ ambos con 88%, ERON EPMSC SOGAMOSO con 84%, ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR con 76%, ERON EPAMSCAS COMBITA con 72%, y el de menor cumplimiento fue ERON CPMSCHO CHOCONTÁ (68%). Los principales hallazgos se relacionan con la falta de gestión por parte del contratista en la ejecución de mantenimientos correctivos menores. Se evidencian pisos con baldosas rotas, grietas, desgaste y porosidad; paredes con desprendimiento de pintura; mesones, puertas y marcos de ventanas con desprendimiento de pintura y presencia de óxido; luminarias dañadas; tomacorrientes sin tapas de protección y cables expuestos. Asimismo, se identifican deficiencias en los sistemas de evacuación, con rejillas en mal estado o sin protección que impida el ingreso de plagas; lavamanos no manual sin instalar; y acumulación de agua y residuos alrededor de los contenedores. En el ERON EPAMSCAS COMBITA no se evidencia solicitud por parte del operador para la instalación del servicio público de gas natural ante la empresa prestadora de este servicio público.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): En abril de 2026, el operador registró un incremento en el porcentaje de cumplimiento, pasando del 79% obtenido en marzo al 83% en abril. Se resaltan los siguientes establecimientos que obtuvieron desempeño superior al 90%: ERON EPMSC DUITAMA (100%), ERON CPMSCHO CHOCONTÁ y ERON EPMS RAMIRIQUÍ los dos con 94%, presentando cumplimiento en las fichas técnicas y en el listado de proveedores ofertados, en el plan de compras, la materia prima tiene fecha de vencimiento vigente y se encuentra libre de cualquier tipo de contaminación, condiciones de almacenamiento de materia, aplicación del método PEPS y fechas de vencimiento vigentes. Por otro lado, el establecimiento con menor desempeño fue el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 67%, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a las inadecuadas condiciones de almacenamiento, alimentos en contacto directo con el piso, alimentos con fecha de vencimiento caducada, almacenamiento de materia prima de proveedores no ofertados, materia prima cuya información (registro sanitario) no corresponde a la reportada en el listado de proveedores, , almacenamiento de leche en polvo azucarada cuyo aporte proteico no es el establecido en el anexo 4 y es catalogada como materia prima no permitida de acuerdo a comunicado de la USPEC N° E-2025-012985 del 5 de noviembre de 2025, así mismo, se evidencia materia prima con información incompleta en el rotulo del empaque primario y algunos con rotulado en sticker de fácil remoción incumpliendo con la Resolución 5109 del 2005, por otra parte no se conserva las distancias perimetrales en almacenamiento dificultando los procesos de limpieza y de inspección. Por último, se evidencia canastillas en inadecuadas condiciones de higiene.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (69%): En abril, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 69% en la calificación de esta categoría, lo que representa un incremento de 5 puntos porcentuales respecto a marzo (64%). Los establecimientos que presentaron un mayor desempeño fueron: ERON EPMSC DUITAMA (100%), ERON CPMS TUNJA (93%), ERON EPMSC SOGAMOSO (81%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (71%), ERON CPMSCHO CHOCONTÁ ERON EPMS RAMIRIQUÍ cada uno con 67% y ERON EPAMSCAS COMBITA con 65%. El establecimiento con menor cumplimiento fue: ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR con 50%, evidenciándose que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos mínimos requeridos en el anexo 5, falta de mantenimiento de equipos que presentan desgaste o daños, tales como estufas, marmitas, sartenes basculantes, horno, licuadora con cuchillas fisuradas, bandejas asadoras, refrigeradores y congeladores los cuales presentan óxido y daños en las puertas, procesadores con discos dañados o incompletos. Adicionalmente se evidencian utensilios deteriorados (ollas, pailas, contenedores plásticos y tablas de corte), cuartos fríos de refrigeración fuera de funcionamiento y equipos en desuso. Los carros no cumplen con lo estipulado en la OTM debido a que no cuentan con puertas o con sistemas de cierre y presentan óxido y desprendimiento de pintura.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (88%): Al realizar el comparativo entre los meses de marzo y abril se observa que aumentó su calificación debido a que en el mes de marzo obtuvo un 87% y para abril alcanzo

una calificación de 88%. Para esta categoría el establecimiento ERON CPMS TUNJA obtuvo el 100% de cumplimiento, debido a que cumplió con las temperaturas de producto terminado, se realizan los procesos evitando la contaminación cruzada, utilizando recipientes isotérmicos, así mismo se implementan prácticas adecuadas en el pre-alistamiento y la preparación, incluyendo el uso correcto de utensilios y la desinfección de alimentos, además, se cumple el protocolo de la OTM para la toma de contramuestras en cuanto a cantidad, rotulado, peso, temperatura y registro. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON EPMS RAMIRIQUÍ y ERON CPMSCHO CHOCONTÁ cada uno con 96%, ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON EPMSC DUITAMA ambos con 89%, ERON EPAMSCAS COMBITA con 86%, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO CON 84% y por último ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 74%, en donde se evidencia de manera reiterada el uso de recipientes no isotérmicos durante el suministro en fondos, lo que no garantiza las temperaturas seguras de los alimentos; la temperatura de los alimentos en el servido no cumplen, debido a que no se mantienen mayor a 60°C los alimentos calientes y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, se presentó incumplimiento en el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, se evidencia el uso de bolsas plásticas en los procesos de cocción de los alimentos, generando un posible riesgo de contaminación por desprendimiento de partículas plásticas hacia el alimento. Por último, no se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados. En el establecimiento ERON EPAMSCAS COMBITA rancho Alta se utilizan estufas, planchas, marmita, procesador, pelapapas los cuales se encuentran en el rancho en desuso de la contingencia poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (89%): Para el informe del periodo, se observa que en abril el contratista aumento ligeramente su porcentaje de cumplimiento en esta categoría, pasando del 88% obtenido en marzo al 89% en abril. Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: ERON CPMS TUNJA y ERON CPMSCHO CHOCONTÁ. De igual forma, se destaca el cumplimiento de los siguientes establecimientos: ERON EPMSC DUITAMA (97%), ERON EPMS RAMIRIQUÍ (95%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (93%), ERON EPMSC SOGAMOSO (88%) y ERON EPAMSCAS COMBITA (88%), en donde los principales hallazgos fueron: falencias en la notificación de los intercambios en el sistema k2, distribución de bebidas y sopas de dietas en recipientes no isotérmicos, sin el aval técnico por parte de la nutricionista del operador, incumpliendo con oficio E-2025-008918. la entrega de dietas terapéuticas no cumple con las condiciones definidas en la OTM en cuanto a derivación y gramaje. El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento fue CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (70%), dentro de los principales hallazgos se evidencian falencias en la notificación de los intercambios en el sistema k2, no se soporta entrega de menú especial adicional ni de los menú especial, no presenta registro y control diario de entrega de todas las dietas terapéuticas, se evidencian fiambreras sin el rotulado establecido en la OTM, no se da cumplimiento a las derivaciones dietarías según las dietas asignadas la PPL, no se da cumplimiento a la entrega del suministro de las raciones para gestantes y lactantes, no se presenta soporte firmado de la socialización del menú.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (88%): En el mes de abril, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 88%, evidenciando una disminución en el porcentaje de 5%, con respecto al mes anterior (93%). Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO que alcanzaron un 100%, seguido de los establecimientos: ERON CPMS TUNJA (93%), , ERON CPMSCHO CHOCONTÁ (91%), ERN EPMSC SOGAMOSO y ERON EPAMSCAS COMBITA ambos con un 86%, ERON EPMS RAMIRIQUÍ (83%) y ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (78%), Se evidenciaron hallazgos relacionados con el incumplimiento por parte del contratista respecto al personal mínimo requerido y la oferta técnica adicional establecidos en el Anexo 9 y Anexo 2. Entre las principales deficiencias se encuentran: uso inadecuado de cofia y tapabocas; dotación en condiciones de higiene deficientes y en mal estado (deteriorada y rota);

ingreso de personal externo sin dotación; utilización de joyas y uñas con esmalte por parte del personal manipulador y profesional; y falencias en el hábito de lavado de manos. Por otra parte, en el ERON EPMS Ramiriquí se presentó incumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2025, dado que un auxiliar de procesos no presentó el certificado médico correspondiente.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (76%): En el mes de abril, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 76%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cuatro (4) puntos porcentuales, con respecto al mes anterior (80%). Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron ERON EPMSC DUITAMA con 94%, ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO los dos con 93%, ERON CPMS TUNJA con 92%, ERON CPMSCHO CHOCONTÁ con 83% y ERON EPMS RAMIRIQUÍ con 92%, Se evidenciaron hallazgos relacionados con deficiencias en las condiciones de saneamiento y operación. En las áreas de producción se observaron pisos con acumulación de agua, hollín y suciedad; paredes, techos y angeos de extractores con presencia de grasa y suciedad; media cañas, estanterías, mesones y ventanas en condiciones inadecuadas de higiene; y áreas desordenadas. Asimismo, se identificaron equipos y utensilios sin procesos adecuados de limpieza y desinfección, instalaciones sanitarias sin dotación de elementos de higiene personal, y el uso de kit de piscina para la medición de pH y cloro residual del agua potable dentro del servicio de alimentación. Finalmente, se constató que los recipientes destinados a la disposición de residuos sólidos no se encuentran en buen estado y que no se realiza una correcta clasificación de los mismos. Por último, para el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 55%, Adicional a los hallazgos previamente descritos, se evidenció que el contratista no dispone de los insumos necesarios para ejecutar las operaciones de limpieza y desinfección. En los alrededores de los contenedores se observa acumulación de agua y residuos, y no se soporta la entrega del kit de limpieza y desinfección del menaje destinado a la PPL. Asimismo, no se presenta soporte documental del lavado de tanques de agua ni de la limpieza y desinfección de las trampas de grasa portátiles. No se evidencia publicado el plano de rutas de recolección y evacuación de residuos sólidos, así como la falta de trampas o cebos para roedores en los contenedores y en el área temporal de residuos. Adicionalmente, se identificaron contenedores con lavazas sin tapas y el incumplimiento de las frecuencias establecidas en los planes y programas aprobados para las actividades de limpieza y desinfección, lo que se refleja en las inadecuadas condiciones de higiene observadas.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Para esta categoría, al realizar el comparativo entre los meses de marzo y abril, se evidencia que se mantuvo el cumplimiento del 100%.Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados los establecimientos ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, ERON EPAMSCAS COMBITA, ERON EPMS RAMIRIQUÍ, y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO obtuvieron el 100% de desempeño, presentando cumplimiento en las condiciones adecuadas de recibo de las materias primas, de los vehículos transportadores y del personal transportador, así mismo, presentan la documentación establecida según la normatividad vigente para el vehículo de transporte y el personal transportador.

Para los establecimientos ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTÁ, ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SOGAMOSO no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones.

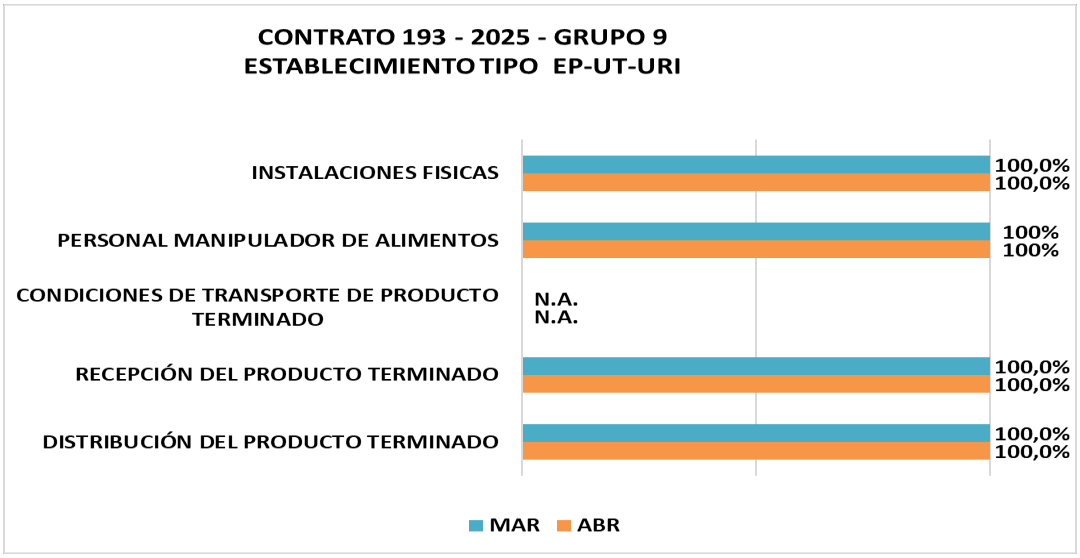
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de abril y marzo se evidencia un incremento debido a que en el mes de marzo se alcanzó un 90% pasando a un 92% en el mes de abril de 2026. Los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO los dos con 100%, seguidos de ERON EPAMSCAS COMBITA y ERON EPMS RAMIRIQUÍ los dos con 96%, ERON CPMSCHO CHOCONTÁ con 95%, ERON EPMSC SOGAMOSO con 93% y ERON EPMSC DUITAMA con 91%, En el periodo evaluado se identificaron incumplimientos

relevantes, entre ellos la ausencia de mantenimiento trimestral en los carros transportadores, los cuales presentan óxido y desprendimiento de pintura; la falta de soportes que acrediten la asistencia de los distribuidores a las capacitaciones; el diligenciamiento incompleto de los formatos de recepción de materia prima, lo que afecta la trazabilidad de los insumos; y la no presentación de paz y salvos por parte del contratista respecto a los productos adquiridos en los proyectos productivos de los diferentes establecimientos. Por último, los ERON CPMS TUNJA con 88% y ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR con 83% no se encuentran registros de producción para el programa de dietas terapéuticas, se evidencian registros desactualizados de recepción de materias primas y no se cumple con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%): En abril de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 93% en la calificación de esta categoría, evidenciando un incremento de 13 puntos porcentuales respecto al mes anterior (80%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, ERON CPMS TUNJA, ERON EPMS RAMIRIQUÍ, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO, debido al cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades. Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada. El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: ERON EPAMSCAS COMBITA (78%), en donde los principales hallazgos fueron: no se cuenta con extintores de CO_2 ni multipropósito, los manipuladores del área de pre-alistamiento de carne no hacen uso de los elementos de protección personal requeridos (guantes de malla de acero), y se presenta ventilación deficiente que ocasiona condensación y acumulación de vapor.

2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del Grupo 9, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 100% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento total de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

Para el pedido de presente informe se realizan visita a la estación de policía de Chocontá los días 10 y 24 de abril de 2026, donde no se evidenció ningún hallazgo relacionado.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): En el mes de marzo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso) en el almacenamiento de los alimentos , así mismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En el mes de marzo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, debido al cumplimiento en cuanto al uso de la dotación completa y en buenas condiciones, así mismo los manipuladores conocen y aplican las BPM, tienen vigente la documentación requerida para manipular alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: esta categoría no es evaluada durante las visitas realizadas a la estación de policía de Chocontá los días 10 y 24 de abril, debido a que el traslado de las raciones no se realiza en un vehículo, por la cercanía al ERON.

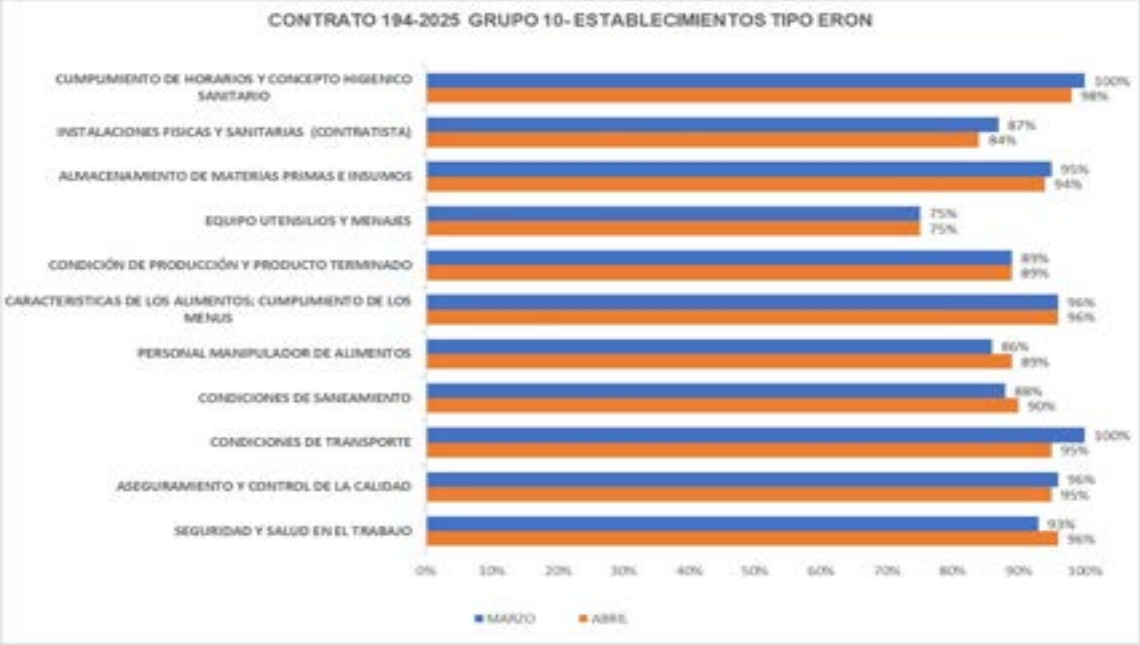
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de marzo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, dando cumplimiento al horario establecido para la entrega del

producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM, se socializa el ciclo de menús actualizado y finalmente se suministra la totalidad de los componentes del menú verificado; se da cumplimiento al menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM; se cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC; los alimentos suministrados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación; la bebida cumple con las características y rotación estipuladas en la OTM, se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de marzo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados; el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin.

2.2.10	GRUPO 10
2.2.10.1 Categoría No. 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño del mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT. UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC -2025 del Grupo 10, 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: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once (11) categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un porcentaje de cumplimiento global del 91%, permaneciendo el porcentaje respecto al mes de marzo, aun así, se mantiene en un nivel de conformidad de cumplimiento parcial de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1.CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO; Para el corte del presente informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **98%,** decreciendo el promedio en un 2% con relación al cumplimiento del mes de marzo, para el presente informe se registra incumplimiento del 75% frente a los horarios de entrega de los alimentos en el EPMSC CALARCA y la aplicación de la medida sanitaria en el establecimiento EPMSC ARMENIA HOMBRE con un 50% por medida correctiva tomada por el ente sanitario suspensión parcial de trabajos o servicios en visita del 22-04-2026 con un porcentaje desfavorable del 46.5% correspondientes a este grupo. A la fecha todos los establecimientos cuentan con el respectivo concepto sanitario vigente (CHS) o la respectiva gestión de solicitud de visita ante la secretaria de salud.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **84%,** presentando un decrecimiento del 3%, respecto al periodo del mes de marzo. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC ARMENIA, con 62%, seguido de EPMSC PEREIRA con 66%, ERON DE ARMENIA RM con 74% , EPMSC CALARCA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 84% cada uno; los demás establecimientos del grupo promediaron entre 90% y 100%. Para el corte del informe el ítem de mayor afectación y que presento un cumplimiento del 17%, en los establecimientos verificados, corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores en pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros; en los establecimientos de EPMSC CALARCA, persiste daño estructural, desprendimiento de pintura y humedad, en techo del área de porcionado, almacenamiento de fruver, con ingreso de aguas lluvias en gran volumen por filtración; mientras que en EPMSC PÁCORA, a la fecha se evidencia la falta de mantenimiento a las paredes del área de almacenamiento de fruver ya que tienen presencia de humedad; en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia desprendimiento de pintura y faltante de proceso de pintura en columna del techo del área de prealistamiento de materia prima tubérculo, adicionalmente las esquinas de los bordes del muro que divide la cocina del área de pre-alistamiento, presenta baldosas rotas, se evidencia huecos con faltante de emboquillado en las esquinas donde se unen las paredes en esta área, se evidencia en las paredes faltante de tapa de seguridad donde están ubicadas las llaves de las pipetas de gas, con respecto al piso se evidencia faltante de emboquillado en área de estufas, el piso donde se encuentra la licuadora y están ubicadas las escaleras de acceso al área de almacenamiento de abarrotes presentan oxido, todos estos arreglos son de menor cuantía puesto que no superan una dimensión de 2X2; en EPMSC PEREIRA, se evidencia en área de prealistamiento pisos deteriorados en general (porosos y baldosas desgastadas), lo que facilita empozamiento de agua y material orgánico. En el caso de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, el cumplimiento en esta categoría fue del 0% al igual que los establecimientos ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PEREIRA, ERON PEREIRA, debido a que se observan paredes y pisos con deterioro. En EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA, se presentó cumplimiento del 100% para este ítem. De igual manera se presenta afectación con porcentaje de cumplimiento del 45% en la variable relacionada con que el contratista, gestiona los mantenimientos correctivos menores (pintura o resane) de ventanas, marcos, puertas, estanterías, se encuentran en buen estado. Las aberturas cuentan con su respectiva protección evitando el ingreso de

plagas o cualquier otro contaminante, obteniendo el 0% de cumplimiento en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PACORA, EPMSC PEREIRA, EPMSC RIOSUCIO y ERON PEREIRA RM en EPMSC PEREIRA, se observa marco de la puerta del área de corte de carne con presencia de oxido y desprendimiento de material; EPMSC RIOSUCIO, a la fecha no se evidencia que se ha realizado el cambio del angeo y el retiro del óxido de la ventana que se encuentra en el pasillo de ingreso.

Por otra parte, otra de las variables con menor porcentaje de cumplimiento y que obtuvo un 63%, es la variable relacionada con los sistemas de evacuación de aguas residuales que se encuentran protegidos con tapas removibles (sifones o rejillas) para evitar la generación de malos olores y/o ingreso de plagas y estas se encuentran en buen estado, la cual presento incumplimientos en EPMSC CALARCA, debido a que las rejillas del área de lavado de menaje 2 (dos), presentan deterioro por óxido y en EPMSC PEREIRA, se evidencia que las rejillas de los desagües, se encuentran deterioradas, no ajustan bien, se corre riesgo de accidente laboral, al igual ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con un incumplimiento del 0%. Seguidamente se cuenta con afectación en la variable relacionada con el estado de las instalaciones eléctricas (cableado, toma corrientes, cajas de instalación, entre otros), las cuales se encuentre en buen estado, presenta cumplimiento general del 65%; debido a que en los establecimientos de; EPMSC CALARCA, las instalaciones eléctricas presentan múltiples fallas: los tomacorrientes de los cuartos de congelación y refrigeración no funcionan y dichos espacios carecen de iluminación, en el área de distribución, 6 (seis) lámparas están fuera de servicio debido a daños eléctricos, así mismo, en el área de producción, 5 (cinco) lámparas no funcionan porque en el cielo raso falso se acumula agua durante las lluvias, lo que provoca que las lámparas se llenen de agua. Esta situación representa un alto riesgo de falla eléctrica general en todo el sistema; en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia lámpara del área de almacenamiento de verduras y prealistamiento de tubérculos con cableado expuesto generando riesgo de accidente laboral y en EPMSC PEREIRA, la caja de fusibles que se encuentra contiguo al área de dietas tiene la tapa de protección puesta incorrectamente y de esta se añade un cable de forma directa para darle corriente al área de jugos y específicamente a la licuadora. Así mismo otra de las variables con afectación y cumplimiento del 70%, es la variable relacionada con la gestión del contratista, frente a los mantenimientos correctivos menores; con respecto al estado de los mesones; estos se encuentran en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, afectándose en establecimientos como EPMSC PENSILVANIA, donde se evidencia mesón de área de pre-alistamiento verduras con baldosas con grietas, falta mantenimiento: en EPMSC PEREIRA, se continua observando presencia de dos mesones del área de producción con presencia de oxido y desprendimiento de pintura en base; en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidencia mesón del área de ensamble con baldosas deterioradas; y en ERON MANIZALES RM, se evidencian mesones en acero inoxidable con bases y soportes con oxido en el área de servicio. Por último, encontramos que otra de las variables afectadas y con cumplimiento del 67%, es la relacionado con que el contratista garantiza que cada una de las áreas con las que cuente el servicio de alimentación establecidas en la OTM cuenta con iluminación y las lámparas se encuentran funcionando y protegidas en caso de rotura, evidenciando que en EPMSC CALARCA, durante visita dos luminarias del área de distribución se encuentran sin funcionamiento, los cuartos fríos presentan falta iluminación, dos luminarias sin funcionamiento y en EPMSC PEREIRA, se evidencian 2 lámparas sin funcionamiento en el área de preliminares.

El restante de variables de esta categoría, se encontraron con porcentajes de cumplimiento que van desde el 90% al 100%, debido a afectaciones del 0% en uno o dos de los establecimientos verificados, como el caso de EPMSC ARMENIA, debido a que los servicios sanitarios para hombres, no funciona adecuadamente el sistema de descarga de agua, por lo tanto no se encuentra totalmente operativo; en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia el lavamanos del área de producción con el pedal dañado, queda goteando agua y el pedal no funciona y el operador no ha realizado instalación de medidor calibrado para el servicio de gas, o presenta durante la visita acuerdo de pago con el establecimiento correspondiente con el

consumo de los servicios públicos (gas) y en EPMSC PEREIRA, el área empleada para el almacenamiento de residuos sólidos se encuentra al aire libre, no presenta buenas condiciones físicas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94**%, con una disminución del 1% respecto al informe del mes de marzo, el cual estuvo en 95%. Los establecimientos de menor cumplimiento para este informe corresponden a EPMSC ARMENIA 82%, seguido del EPMSC PEREIRA RM, con el 86%, al igual que EPMSC PACORA con el 89%, los establecimientos restantes del grupo cumplieron con el 90% y 100%. Para el corte del presente informe como ítem de mayor afectación y que cumple en un 63%, es el relacionado con el etiquetado y rotulado establecido por el empaque primario; obteniendo el 0% de cumplimiento en el establecimiento de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA y ERON PEREIRA RM; un 25% en EPMSC CALARCA y el 50% en EPMSC PACORA y EPMSC SALAMINA.

Seguidamente encontramos que otra de las variables afectadas y que cuenta con un 85% de cumplimiento, es la relacionada con la existencia de las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, incumpliendo con el 50% en el establecimiento EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC SALAMINA y ERON PEREIRA RM porque se evidencia en bodega de abarrotes avena molida marca el canelón, no cumple con la normatividad en cuento a rotulado y etiquetado, ya que es un sticker, donde se registra lote, fecha de vencimiento, código de barra; en EPMSC PEREIRA, con el 80% de cumplimiento se evidencia avena molida y maíz mazamorra con información: fecha de vencimiento, lote, código de barras, adherido con sticker al empaque primario, no cumple con etiquetado y rotulado acorde a la norma vigente, Resolución 5109 de 2005, porque en bodega de abarrotes se evidencia avena molida y maíz mazamorra marca canelón, que presenta lote, fecha de vencimiento, gramaje y código de barras, mediante adhesivo (sticker) sobrepuesto en el empaque primario. Se evidencia incumplimiento con la resolución 5109 de 2005 numeral 5.6.2, en la cual se establece que no está permitida la declaración de fecha de vencimiento, mediante uso de adhesivos.

Así mismo, se presentaron afectaciones con cumplimientos del 0% en el EPMSC ARMENIA, al observar que en bodega de abarrotes no se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento, la materia prima se evidencia sobre la pared, no hay espacio para garantizar la inspección del área, materias primas y realizar proceso de limpieza y desinfección.

De manera general durante la verificación se observa cumplimiento del 100% en todos los establecimientos restantes que fueron verificados en las otras variables que corresponden a la categoría; se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras, de acuerdo con el promedio del parte diario; los productos cuentan con fechas de vencimiento vigentes; se observa almacenamiento de alimentos sin riesgo de contaminación; los alimentos enlatados están buenas condiciones; se cumple con la adecuada aplicación del método PEPS, las materias primas almacenadas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas; el producto no conforme se encuentra almacenado tal como establece la OTM, dentro de las áreas de almacenamiento no se evidencia alimentos contemplados como prohibidos, no se observan aditivos alimentarios, saborizantes artificiales no permitidos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE; En el corte del informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **75%,** permaneciendo en el promedio respecto al informe del mes de marzo. Los establecimientos que obtuvieron el menor cumplimiento fueron ERON ARMENIA RM y ERON PEREIRA RM con el 56% cada uno; seguido de EPMSC ARMENIA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 67% cada uno, ERON MANIZALES RM con 75%; prosiguen los establecimientos EPMSC PENSILVANIA con el 78% y el EPMSC PACORA y EPMSC CALARCA con el 79% cada uno; EPMSC MANIZALES con el 87% y EPMSC SALAMINA con el 89%, los dos establecimientos restantes promedia entre el 90% y el 94%.

En esta categoría el ítem con el porcentaje más bajo de cumplimiento y que corresponde a los carros transportadores, en la cual se evidencia que él contratista no cumple con las condiciones establecidas en la OTM (no poseen sistemas de cierre, ni se encuentran identificados) y los mismos se encuentran con rastros de deterioro, falta de pintura y evidencia de óxido y corrosión; se obtuvo un cumplimiento del 10% y sobre la cual se afectó con 0%, en 9 de los 10 establecimientos verificados; seguido a este ítem encontramos que la segunda calificación más baja, corresponde a la verificación: frente a que los equipos deben ser de materiales inertes y resistentes a la corrosión, sin desprendimiento de pintura y de fácil limpieza y desinfección, presenta incidencia en 5 de los 13 establecimiento pertenecientes a este grupo, con el 0% de cumplimiento en los establecimiento de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, dentro de los equipos que presentan mayor afectación por no encontrarse en los establecimientos o por no contar con las condiciones adecuadas de acuerdo con el número de PPL atendidos, están; puestos de cocción, licuadora industrial, bandejas asadoras, congeladores, EPMSC PEREIRA con un cumplimiento del 20% y EPMSC CALARCA al igual que el EPMSC SALAMINA en un 50% cada uno, los otros 5 establecimientos restantes cumplieron con el 100%.

La siguiente afectación corresponde a la categoría a los utensilios y menaje sean de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles, fáciles de desarmar, limpiar y desinfectar, que se encuentren en buen estado y libres de deterioro, con el 50% de cumplimiento y presentó afectación en 5 de los 13 establecimientos con el 0%, en otro dos con el 50%, otro con el 20% y en los 5 establecimientos restantes se cumplió con el 100%; dentro de las falencias encontradas están que en el ERON ARMENIA RM se evidencia tabla café deteriorada, por tiempo de uso, presenta desgaste y pequeñas grietas y decoloración, mientras que EPMSC MANIZALES, se evidencian cuatro (4) ollas de dimensiones aproximadas de 40x40 cm y dos(2) ollas de 50x50 cm, con alto grado de deterioro, con presencia de fisuras, abolladuras y ausencia de agarraderas, generando riesgo de accidentes laborales para el personal operativo, tales como cortaduras, quemaduras o caídas durante la manipulación; en EPMSC PEREIRA, se observan ollas (3) del servicio, en el área de producción con deterioro, desgaste y abolladuras en general, por su uso y en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se observan una (1) olla sin manijas en prealistamiento, además de abertura a los costados.

El contratista para el periodo informado presenta de igual manera incumplimiento en las siguientes categorías: frente a la variable de equipos mínimo requeridos de acuerdo con lo establecido en el anexo 5, la cual aumenta en su cumplimiento con respecto al mes de marzo, al pasar del 48% al 66% y sobre la cual se afectó con 0%, en 3 de los 13 establecimientos, 3 obtuvieron cumplimientos del 50%, otro de 75% y el EPMSC PEREIRA el 80%, los 5 establecimientos restantes estuvieron sobre el 100%. Seguidamente encontramos cumplimiento de 62% en la categoría si el contratista cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM, afectándose con el 0% de cumplimiento en 5 de los 13 establecimientos del grupo y los 8 establecimientos restantes están sobre el 100%.

Con relación a la variable relacionada con que, el adecuado funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, en el establecimiento de EPMSC PEREIRA, cumple con 60% en esta variable, a causa de que la cava de refrigeración número 2 , se encuentra fuera de servicio, debido a un daño en la unidad de enfriamiento. Así mismo se encontró el 50% de cumplimiento en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y EPMSC PACORA, para la variable de la trampa de grasa no cuenta con la tubería de conexión entre el lavaplatos y el sistema de desagüe generando vertimiento de agua al piso, condiciones inadecuadas de higiene y posible obstrucción del sistema de alcantarillado en el EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con un incumplimiento del 0%. Frente a lo relacionado con la entrega de menaje a los PPL, se obtuvo un cumplimiento del 100% en todos los establecimientos del grupo 10.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; En el corte del informe de abril la categoría se mantuvo con el mismo promedio de cumplimiento del **89%,** con relación al del mes de marzo, los establecimientos de menor cumplimiento fueron EPMSC ARMANIA con 80%, seguido de EPMSC CALARCA con 84%; EPMSC PENSILVANIA, con el 88% y EPMSC ANSERMA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 89% cada uno, los 5 establecimientos restantes cuentan con el 90% y 95% de cumplimiento en esta categoría para el corte del informe. Realizada la verificación en campo se observa que el ítem de menor cumplimiento y que obtuvo un 6%, corresponde al seguimiento que se realiza al servido del producto terminado y las dietas (si aplica) en condiciones que evite el cruce de flujos y evite el riesgo de contaminación cruzada, los hallazgos se registran en 12 de los 13 establecimientos con cumplimientos del 0% y solo en el ERON ARMENIA RM, se obtuvo cumplimiento del 100% reiterativamente, al igual que el periodo de marzo, los incumplimientos se debieron a que la distribución de algunos componentes de los ciclos de menús, son enviados en recipientes no isotérmicos de modo que no se garantiza la temperatura de los alimentos.

Como ya se mencionó los establecimientos que presentan una mayor afectación en esta categoría son EPMSC ARMENIA con un incumplimiento del 0%, ya que al realizar verificación del menú de contingencia visita del 25 de abril, cena, se evidencia temperaturas fuera del rango de seguridad para la ensalada de cebolla, zanahoria y pepino 47.7°C a 48.4°C, arroz blanco 42.9°C a 57.8°C y proteína chorizo de 33°C a 43°C. En los ítems restantes se obtuvo un cumplimiento del 100% en todos los establecimientos del grupo 10.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL; En el corte del informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** permaneciendo con el porcentaje respecto al informe del mes de marzo. El establecimiento con el menor cumplimiento es EPMSC PEREIRA, el cual obtienen un cumplimiento del 88% y ERON PEREIRA RM con un porcentaje del 89% el resto de los establecimientos promedia entre el 91% y 100%. Para este informe la variable de menor cumplimiento que obtiene un 61%, es el ítem relacionado con el suministro de las raciones terapéuticas, las cuales se deben entregar de acuerdo con lo estipulado en la OTM, ya que se evidencia que los componentes del almuerzo, sopa y jugos de dietas, son enviados para su distribución en patios en fondos no isotérmicos, de modo que no se garantiza la inocuidad y temperatura de los alimentos y no se cumple con el rotulado, especificando el tipo de dieta que contiene y los rótulos se encuentran ilegibles; dentro de los establecimientos afectados con el 0% de cumplimiento encontramos EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM; en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES RM, el cumplimiento fue del 50%; en los 8 establecimientos restante el cumplimiento obtenido fue del 100%. Otra de las variables que se encontró con incumplimiento general del 50%, es la relacionada con el cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) para las gestantes y lactantes, de tal forma que se brinde educación para la práctica de la lactancia materna exclusiva, afectándose con el 50% en el ERON ARMENIA RM, ya que el otro establecimiento verificado que fue ERON MANIZALES RM, pero no se realizó seguimiento, NA .

Continuamos con la variable relacionada con el cumplimiento en el número de intercambios permitidos y si se cuenta con soporte de información a la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado, cumpliendo con un 84% en los establecimientos de EPMSC CALARCA con un 50%, debido a que se evidencia intercambio en visita del 09 de Abril para el Menú 14 tiempo de comida cena y refrigerio nocturno para un parte de 132 raciones donde se intercambia pechuga en salsa criolla en reemplazo de carne de res al pimentón, en la bebida del refrigerio nocturno se entrega agua de panela con naranja en reemplazo del jugo de tomate de árbol, también se evidencia intercambio en el mismo establecimiento el día 10 de Abril, no se realiza gestión en el k2 y en ERON PEREIRA RM, con el 0% presentando intercambio en visitas del día

02 y 14 de Abril, para el día 02 de abril en el tiempo de comida cena, menú #7, parte del servicio de alimentación 181 PPL, se evidencia intercambio en el componente proteína, en la preparación, pierna de pollo apanado y entregan pollo cocido; así mismo en el regulador, se suministra ensalada de zanahoria y apio fresco, en menú se establecía ensalada de zanahoria y apio cocida. No se cuenta con la respectiva notificación en el sistema K2.

Para el caso de EPMSC PEREIRA, se presenta cumplimiento del 60% con relación a la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima, debido a que se evidencia que el operador no cumple las dietas en verificación realizada el día 19-04-2026, para el tiempo de comida cena, Menú 14 no cumplen con el suministro de la dieta del PPL Ruben Dario García, con diagnostico Hipograsa, no se le controlan los niveles de grasa saturada entregan la proteína pollo con piel.

Para esta categoría en los establecimientos de grupo 10 se registra cumplimiento del 100%, en el suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; en el suministro de huevo y/o embutido (en el tiempo de comida almuerzo o cena), en la entrega de salchicha de acuerdo con las características definidas, los establecimientos verificados, cumplen con las características de las preparaciones de los alimentos, se cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida; no se evidencia el suministro de alimentos contemplados como alimentos prohibidos; se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar tanto para población regular, como para EPs, UTs y URIs; se registra mediante la prueba hedónica cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús verificados para la población regular como para EPs, UTs y URIs; se da cumplimiento al suministro de refrigerios nocturnos; se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial; se realiza el suministro del menú especial y menú especial adicional; se da cumplimiento a la

entrega de refrigerios por remisión; se cumple con el programa de tamizaje nutricional; se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y este se encuentra soportado diariamente mediante la firma de recibo de cada PPL, se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique, se da cumplimiento con el suministro de las raciones a gestantes y lactantes y se garantiza la valoración y seguimiento nutricional de las mismas en los establecimientos auditados, se cuenta con los registros correspondientes de las renuncias a dietas y se socializa el ciclo de menús y las actualizaciones correspondientes a los representantes de derechos humanos de los PPL, Cosal y dirección del establecimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** creciendo en un 3% con respecto al informe del mes de marzo. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON PEREIRA RM con el 70%, EPMSC ARMENIA con el 74%, EPMSC PENSILVANIA con el 83%, EPMSC PEREIRA 85%, ERON ARMENIA RM y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL ambos con un 89%; los restantes 4 establecimientos obtuvieron cumplimientos entre el 90% y 98% y 3 establecimientos al 100%. El ítem con mayor afectación y que obtiene un cumplimiento general del 58%, es el relacionado con que si el contratista cuenta con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en 3 establecimientos de los 13 pertenecientes a este grupo, con cumplimiento del 0% y, para los casos de EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA y EPMSC SALAMINA; asimismo esta el EPMSC MANIZALES con un 25% de incumplimiento; se cumple con 50% en 3 de los 13 establecimientos, EPMSC ANSERMA, EPMSC CALARCA y ERON PEREIRA RM respectivamente; de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (distribuidores), así como también se afectó el hecho de no cumplir con la frecuencias de visitas establecidas en el anexo # 9 (jefe de cocina, nutricionista, auxiliar de proceso, personal manipulador, profesional de calidad y estaciones de policía y supervisor de mantenimiento). Los siguientes ítems de mayor afectación para el periodo del mes de abril y que obtiene un 60% son las relacionadas con el personal capacitado para la limpieza de la campana extractora, donde aplique y cumpla lo complementado en la

resolución 1409 de 2012; los incumplimientos con 0% se presentaron en los 3 establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC PEREIRA, así mismo el ERON PEREIRA RM tiene incumplimiento del 50%; los restantes 6 establecimientos verificados, su cumplimiento fue del 100%.

En el ítem relacionado con el cumplimiento en el uso de la dotación completa, que esta se encuentre limpia y en buen estado, en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA RM obtuvo para ambos establecimientos 0% de cumplimiento, debido a que se evidencia que cinco (5) manipuladores, presentan petos con alto grado de deterioro con roturas visibles en el ERON PEREIRA RM y en el EPMSC SANTA ROSA DE CABAL se evidencia que dos (2) manipuladores, presentan petos con alto grado de deterioro con roturas visibles; de la misma manera en el EPMSC CALARCA se cumple con un 75%, ya que se evidencia manipulador Robinson Artetua con botas negras en el área de proceso; se cumple con el 84% en el promedio general, los restantes 10 establecimientos verificados, su cumplimiento fue del 100%. En términos generales el corte de abril el contratista cumple al 100% con respecto a la entrega de dotación para los visitantes, que los manipuladores cuentan con hábitos de higiene personal y prácticas higiénicas, se realiza un adecuado lavado de manos, los manipuladores se encuentran libre de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos y la PPL desarrolla las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas de trabajo diarias y con el descanso establecido.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; En el informe de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%,** aumentando en un 2% el promedio respecto al informe del mes de marzo. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON ARMENIA RM 68% y EPMSC PEREIRA, con el 77% , seguidos de EPMSC ARMENIA 80%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA RM con un 88% cada uno; el resto de los establecimientos promedia entre el 91% al 98% y los restantes 3 establecimientos verificados, su cumplimiento fue del 100%.

La variable de mayor desviación en esta categoría y que obtuvo un 50% de cumplimiento, es la relacionada con la verificación de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, burletes, entre otros) se encuentran limpios. Se evita el estancamiento de agua, en este ítem se encontraron incumplimientos con el 0%, en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA RM; asimismo el ERON MANIZALES RM con un 50% de cumplimiento; por causas como que se evidencian puertas en el servicio parte inferior corroídas (servicio sanitario, puerta ingreso al servicio, puerta oficina, puerta ingreso a abarrotes, puerta del área de congeladores); puerta del servicio sanitario, oficina, sin burlete; puerta del área de congeladores con burlete roto mitad de puerta; los pisos presentan baldosas partidas y favorece el estancamiento de agua, en área de lavado de menaje; la pared del área de utensilios y área de almacenamiento de abarrotes presenta manchas presumible a hongos o humedad.

Seguidamente otra de las variables con mayor afectación y que presenta cumplimiento del 59%, corresponde al estado de los techos, que se encuentren limpios, sin presencia de hongos, el contratista gestiona la limpieza de acuerdo a lo establecido por la OTM y se llevan registros y estos se encuentran actualizados, en este ítem se presentaron incumplimientos del 0%, en ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y EPMSC PEREIRA; en EPMSC CALARCA, cumplió con un 25%, el resto de los 8 establecimientos obtuvieron cumplimientos del 100%. Por otra parte, se evidencio que en; ERON DE ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES RM, se presenta afectación con el 0%, en la verificación relacionada con la capacidad del tanque de almacenamiento de agua, de garantizar como mínimo un día de suministro, que este se encuentre construido en material sanitario, protegido, identificado así mismo que el contratista garantiza o gestiona la limpieza y desinfección mínimo cada 6 meses, y se cuentan con registros; se registraron no cumplimientos debido a que en las visitas realizadas por los interventores de campo a los establecimientos antes mencionados, no se observó el soporte correspondiente de que se realiza la actividad del lavado del tanque de almacenamiento de agua cada 6 meses. En la categoría de la

realización de los análisis del pH y cloro residual, se presentaron mejoras para este periodo en cada uno de los 13 establecimientos, alcanzando un cumplimiento del 100% en cada uno.

Así mismo en EPMSC PEREIRA 0%, se registran hallazgos por no contar con el soporte de lavado de trampas de grasa del servicio de alimentación. Mientras que el ERON DE ARMENIA RM y EPMSC ARMENIA con un cumplimiento del 50% en el ítem de limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y carros transportadores del servicio de alimentación disminuyen el porcentaje asociado a este hallazgo. Para el corte del presente informe el contratista cumple con 100%, en cuanto a la tenencia de los procedimientos definidos para evitar la contaminación cruzada, las instalaciones sanitarias se encuentran alejadas del área de producción y se encuentran dotadas con los elementos de higiene personal; los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido, el contratista suministra los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, se garantiza la limpieza y desinfección del menaje utilizado por la PPL, se garantiza el suministro de agua potable en el servicio de alimentación; los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día del área de proceso; existe un adecuado manejo, recolección y clasificación de los residuos sólidos, líquidos, peligrosos y aceites usados.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el corte del informe de abril, esta categoría decrece en un **5%**, más con respecto al mes de marzo, encontrando que de los 4 establecimientos verificados que fueron EPMSC ARMENIA, EPMSC SALAMINA, ERON PEREIRA RM y EPMSC PEREIRA, 3 cumplen con el 100% en todos los ítems verificados de la categoría, que son cumplimientos de horarios de entrega de materias primas, documentación al día de los vehículos y el buen estado de los mismos, entrega de alimentos de acuerdo con su naturales, bajo las condiciones que aseguran la calidad de los mismos, los vehículos cuentan con la leyenda de transporte de alimentos, el personal transportador cuenta con los exámenes correspondientes para manipular alimentos y el ERON PEREIRA RM alcanzo un cumplimiento del 80%, afectando la variable del transporte de los alimentos en recipientes y canastillas de material adecuado que eviten ponerlo sobre el piso del medio de transporte con un cumplimiento del 0% .

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; En el corte del informe de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%**, decreciendo en un 1% respecto al informe del mes de marzo. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON PEREIRA RM con el 75%, seguido de EPMSC ARMENIA, con el 87%; de los restantes 5 establecimientos promedia entre el 90% y el 97%, además 6 establecimientos cumplen al 100%. En este corte del informe la variable con mayor afectación y un cumplimiento del 73%, corresponde a los carros transportadores, cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros; en este ítem se afectaron 3 de los 11 establecimientos verificados con porcentajes de cumplimiento del 0% para EPMSC ARMENIA, otro más con el 20% correspondiente al EPMSC PEREIRA y el ultimo con el 50% en el ERON PEREIRA RM con hallazgo referentes a que se evidencia oxido en base de carro interno de transporte de alimentos a patio, no se tiene soporte de mantenimiento trimestral para oxido en base; no se cuenta con hoja de vida del carro transportador, que presenta deterioro de pintura, óxido y daño en las ruedas; se evidencian cinco carros transportadores con estructura deteriorada, falta de pintura. El operador no cuenta con hoja de vida de los carros. Los establecimientos; EPMSC CALARCA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES RM cumplieron a cabalidad con el 100%, los requerimientos de esta variable.

Respecto a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma, se encontró que en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA EPMSC PENSILVANIA y ERON PEREIRA RM se obtuvo cumplimiento del 0%, debido a que se evidencia en los equipos

como licuadora, bandeja asadora y estufa mantenimiento, los equipos presentan fallas en la operación, el operador no implementa el programa de mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos, ya que no presenta los registros actualizados; no se evidencia implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, se observa congelador de carnes rojas y carnes blancas deteriorado en tapas por falta de pintura, carro transportador (1) de materia prima le falta pintura, un puesto de cocción le falta conexión a los quemadores, licuadora industrial (1) con cuchilla partida, licuadora no industrial (1) partida en pin de engranaje al vaso.

La siguiente variable que cuenta con una afectación del 80% es la de si los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje son calibrados anualmente y verificados de forma semanal, conforme a la frecuencia establecida en la Oferta Técnica Mínima OTM, debido a las afectaciones con el 0% realizadas en los establecimientos de ERON ARMENIA RM y ERON PEREIRA RM, EPMSC PEREIRA con un 25% y EPMSC ARMENIA con un 50% por encontrar que los certificados de calibración no corresponden a los equipos de medición que se encuentran en el establecimiento, es decir los soporte allegados, no coinciden con los equipos disponibles; 4 (cuatro) termómetros, 2 (dos) grameras de 1000 gr , bascula de con capacidad de mínimo 200 kg y no están codificados; se evidencian dos termómetros del kit sin calibrar, frío y calor; dos grameras SF 400 sin calibrar; cuatro termómetros calibrador digitales: 002 CC-MCS-T-245886 2026-03-11. 003 CC-MCS-T-2459-26 2026-03-11, 004 CC.-MCS-T-2460-26 2026-03-11. Seguidamente encontramos afectación del 0% en los establecimientos de EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, debido a que, en las visitas realizadas por la interventoría, no se observa la realización de los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida; así mismo en ERON ARMENIA RM y ERON PEREIRA RM, se obtiene el mismo porcentaje 50%, por no cumplir con la frecuencia minina establecida para la toma de muestras microbiológicas, ya que los análisis cuentas con más de 4 meses desde su última toma En esta categoría se da cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados en los ítem referentes al cumplimiento en la totalidad de los planes y programas requeridos; en el recibo de materias primas, aplicando criterios de aceptación y rechazo; implementación de formatos básicos para el registro de producción; la no presentación de brotes de ETAS en los establecimientos en los cuales se presta el servicio; control en el registro de temperaturas de equipos de frio; se articula y sensibiliza a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; se cumple con capacitación establecida en la OTM continua y permanente, mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013; se cuenta con programas de trazabilidad; se cuenta con plan de contingencia y emergencia requeridos; la adquisición de productos de proyectos productivos; así como que no se observa el ingreso o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos penitenciarios.

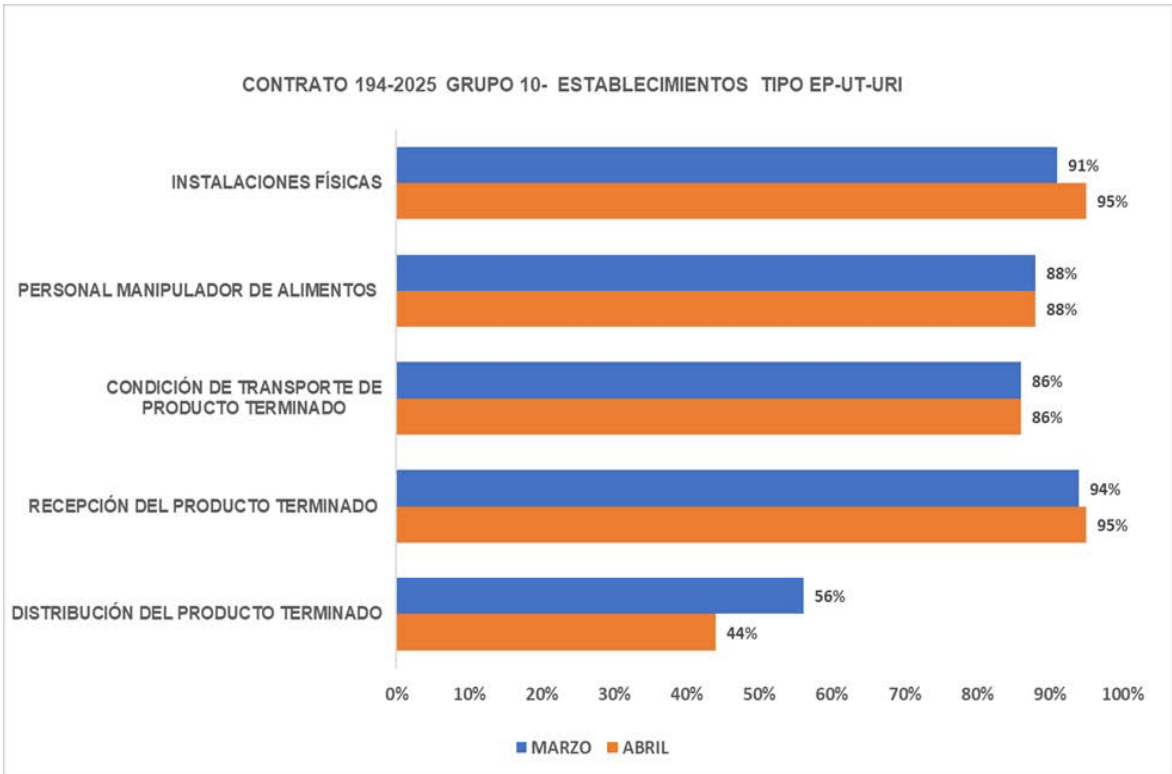
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; Para el corte de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 96%, aumentando en un 3% el porcentaje respecto al informe del mes de marzo. Los establecimientos de menor cumplimiento en este periodo fueron ERON PEREIRA RM con el 87% seguido de ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM con 88% en cada uno; asimismo para el EPMSC PEREIRA con un 98%, los demás establecimientos al 100%. Se evidencia como ítem de mayor afectación con un cumplimiento general del 76%, corresponde a la existencia de equipos como campanas y extractores de aire, que se encuentren en buen estado, funcionando y en cantidad suficiente, para la adecuada ventilación del área a fin de evitar la condensación; en establecimientos como ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, el porcentaje de cumplimiento fue del 0% y en el resto de establecimientos pertenecientes a este grupo, alcanzaron cumplimiento del 100%.

La siguiente categoría con mayor afectación es la relacionada con si el personal externo empleado por el contratista cuenta con exámenes médicos ocupacionales de ingreso, la cual obtuvo un cumplimiento general del 97% y se afectó con el 0% de cumplimiento en el establecimiento de ERON PEREIRA RM, porque la auxiliar administrativa no presenta documentación (exámenes médicos y ocupacionales). Nombre: Magda Lorena Valencia en visita del día 14-04-2026.

Frente al período de abril, para el mes del presente informe se mantiene el cumplimiento del 100%, en los demás ítem verificados en esta categoría, como los son el contar con registros de capacitación en SST, tener el botiquín dotado de acuerdo con la clasificación requerida, se cuenta con malla anti-fuego y se encuentra publicada y firmada la política de SST.

2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT. UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC -2025 del Grupo 10, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10 para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 86% de cumplimiento, decrece 1% respecto al periodo anterior, dicho porcentaje de cumplimiento es tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1.INSTALACIONES FISICAS; para el corte de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%**, aumentando en un 4% en el promedio, respecto al informe del mes de marzo. Se registra el 0% de cumplimiento en los centros de detención transitoria de EP. VIRGINIA FUERA y EP RISARALDA, debido a que se evidencia que no se utilizan canastillas o estibas para el almacenamiento temporal de los productos, estos son puestos directamente en el piso; se evidencia que los alimentos son dispuestos en el suelo al momento de la recepción y durante su entrega. Es de resaltar que las otras 12 estaciones de policía visitadas cumplieron a cabalidad en esta categoría y obtuvieron 100% de cumplimiento.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** para el corte de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%**, permaneciendo con respecto al informe del mes de marzo. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** EP ISABELLA; EP. CAI SANTANDER; EP. RISARALDA y EP SIJIN ARMENIA, cada uno con el 0%, entre tanto los otros 12 centros de detención transitoria cumplen con un promedio del 100%. La variable más afectada en esta categoría es la que corresponde a si los manipuladores cuentan con el certificado médico y de manipulación de alimentos, afectándose en 4 de las 17 estaciones de policía con el 0% de cumplimiento, las cuales son EP ISABELLA; EP. CAI SANTANDER; EP. RISARALDA y EP SIJIN ARMENIA. Para el resto de las verificaciones en las demás estaciones de policía, se evidencia cumplimiento del 100%, se observa uso de la dotación limpia y en buen estado, de colores claros conforme a la norma, así mismo la tenencia de los certificados médicos del personal manipulador.

3.CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO para el corte de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86**%, permaneciendo el promedio obtenido con relación al mes de marzo. Se presenta no cumplimiento para el corte de este informe con un 0% EP RISARALDA, 33% la EP MARSELLA, y con el 60% EP. APIA, el resto de las estaciones de policía se encuentran en el 100% de cumplimiento. El hallazgo de mayor incidencia es el diligenciamiento de la planilla de registro de la temperatura (garantizando la naturaleza de los alimentos), así como tampoco se cuenta con el termómetro de punzón para garantizar el control adecuado a las condiciones térmicas (refrigerados o calientes) con un porcentaje 75% incumpliendo con un 0% las EP MARSELLA, EP APIA, EP CALARCA y EP RISARALDA.
En el segundo lugar de incidencias se encuentra en esta categoría y que se afecta con el 0% de cumplimiento en 3 de las 17 estaciones de policía visitadas, corresponde a la variable de verificación documental de los vehículos, es decir, corresponde verificar la tenencia y porte de la documentación del vehículo (SOAT- tecno mecánica y gases, así como el concepto higiénico sanitario), se generan hallazgos en la EP. MARSELLA, EP. APIA y EP. RISARALDA, por cuanto no se utiliza vehículo automotor para el traslado de las raciones para la EP MARSELLA y EP RISARALDA, estas se llevan caminando método que no está aprobado en los documentos técnicos; se evidencia que el vehículo para el transporte de alimentos es una moto de placas HDQ 68E que no cuenta con concepto sanitario expedido por la secretaria de salud.

Por otra parte, se han presentado afectaciones con el 0% de cumplimiento en la EP. RISARALDA y EP ANSERMA, respecto a la variable si los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuenta con recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del vehículo. Y en la EP. RISARALDA, existe afectación con el 0% de cumplimiento, debido a que no cuentan con el respectivo plan de rutas.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el corte de abril en esta categoría, el promedio de cumplimiento es del 95%, creciendo en un 1%, respecto al mes de marzo. Los centros de detención transitoria con menor promedio de

cumplimiento corresponden a; EP DOSQUEBRADAS con 78%, seguida de E.P. ISABELLA, EP. CHINCHINA y EP. VIRGINIA con un 89%, cada una, asimismo tenemos las EP CAI SANTANDER, EP MUNICIPAL DE CALARCA y EP SANTA ROSA DE CABAL con un 90% mientras que las restantes 09 estaciones de policía promediaron un 100%. El ítem de menor incidencia y que cumplió con el 75%, corresponden al no cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM, respecto a los intercambios se registran en 4 de los 16 centros de detención transitoria verificados para el mes de abril, se registran intercambios no socializados para los diferentes tiempos de comida; las desviaciones corresponden con los intercambios de componentes y preparaciones proteicas, tubérculos y cereales, que no permiten el cumplimiento de los ciclos de menú de acuerdo con la minuta patrón y OTM, dichos establecimientos son: EP CAI SANTANDER, EP CHINCHINA, EP DOS QUEBRADAS y EP CALARCA, cada una con un 0% de cumplimiento.

Algunos de los intercambios evidenciados en las EP. CAI SANTANDER, EP CHINCHINA, EP DOSQUEBRADAS y EP CALARCA*,* se realiza verificación del menú # 7 servicio almuerzo en la EP CALARCA, se evidencia intercambio de los componentes regulador y proteico, se suministra ensalada fresca de repollo y zanahoria en lugar de cazuela de frijol, se suministra pechuga de pollo desmechada en lugar de cerdo encebollado, para la EP CHINCHINA se evidencia cambio de preparación en el Menú # 15 tiempo de comida almuerzo, en el componente cereal se entrega arroz blanco y corresponde arroz de fideo, no se encuentra notificado en el sistema K2 al momento de la visita 25-04-2026.

Otras de las afectaciones presentadas con cumplimientos del 0%, se registraron en EP. DOSQUEBRADAS, E.P. VIRGINIA FUERA y EP SANTA ROSA DE CABAL que corresponden a la falta de publicación del ciclo de menús y la socialización de este. Las restantes 8 variables verificadas en esta categoría cumplieron con el 100%, en todas las estaciones de policía, verificadas en el mes de abril.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de abril la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 44%, decreciendo en un 12% respecto al promedio del mes de marzo. Los centros de detención que presentan cumplimiento son; EP. ANSERMA y EP. DOS QUEBRADAS con un promedio cada uno del 100%. Las de menor cumplimiento para el periodo de abril corresponden a la EP. ISABELLA, EP CALARCA y EP. SANTA ROSA DE CABAL cada una con el 0%, seguidas EP. MARSELLA, EP. APIA, EP. CAI SANTANDER, EP CHINCHINA, EP MARMATO, EP. SUPIA, EP. VIRGINIA FUERA, EP RISARALDA, EP. SAN JOSÉ, EP. SIJIN ARMENIA y EP. SIJIN MANIZALES, las cuales promediaron con 50% cada una de ellas. La variable con mayor afectación con un cumplimiento del 31% corresponde a la entrega de los alimentos en empaques individuales, en donde se evidencian hallazgos, en visita del 02-04-2026 EP SIJIN MANIZALES que el jugo de tomate de árbol y la cazuela de frijol correspondiente al tiempo de comida almuerzo menú N°7, es transportado en fondos, dicho recipiente presenta adecuados procesos de limpieza y desinfección, no obstante, el fondo no es un recipiente isotérmico, por lo cual no se garantiza el mantenimiento de las temperaturas de entrega establecidas; para la EP CALARCA en visita del 0-04-2026 La bebida del tiempo de comida almuerzo, menú 7, jugo de guayaba, llega envasado en fondo, en una caneca plástica, el recipiente no es isotérmicos, de modo que garantice la temperatura y la inocuidad de la bebida, así mismo para la EP SUPIA en visita del 02-04-2026, se evidencia que la bebida del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno Menú 7, jugo de tomate de árbol y agua de panela son transportadas en envase de segundo uso, este recipiente no garantiza adecuados procesos de limpieza y desinfección; se evidencia para la EP SAN JOSE visita del 13-04-2026 que la bebida del tiempo de comida desayuno, para el menú # 3 la bebida café con leche y la proteína huevo cocido es enviada en fondo, en recipientes plásticos no isotérmicos, no teniendo en cuenta oficio E-25008918. De la misma manera para la EP SANTA ROSA DE CABAL la bebida entregada del tiempo de comida desayuno Menú N°4, agua de panela con leche es entregada en recipientes plásticos no isotérmicos, no teniendo en

cuenta oficio E-25008918; se evidencia entrega de la bebida tiempo de comida almuerzo, Menú # 15 jugo de banano, transportado en fondo, canecas de plástico, no isotérmicas; visita EP CHICHINA fecha de verificación 25-04-2026.

Así mismo la segunda variable con mayor afectación con 62%, es la que corresponde a la entrega de utensilios básicos, para el consumo de los alimentos por parte de la PPL, en materia apto para tal fin, calificándose con el 0% de cumplimientos en establecimientos como EP. ISABELLA, EP. CAI SANTANDER, EP. CALARCA, EP. VIRGINIA FUERA, EP. SANTA ROSA DE CABAL, EP. SIJIN ARMENIA, las restantes 10 estaciones de policía cumplieron en un 100%.

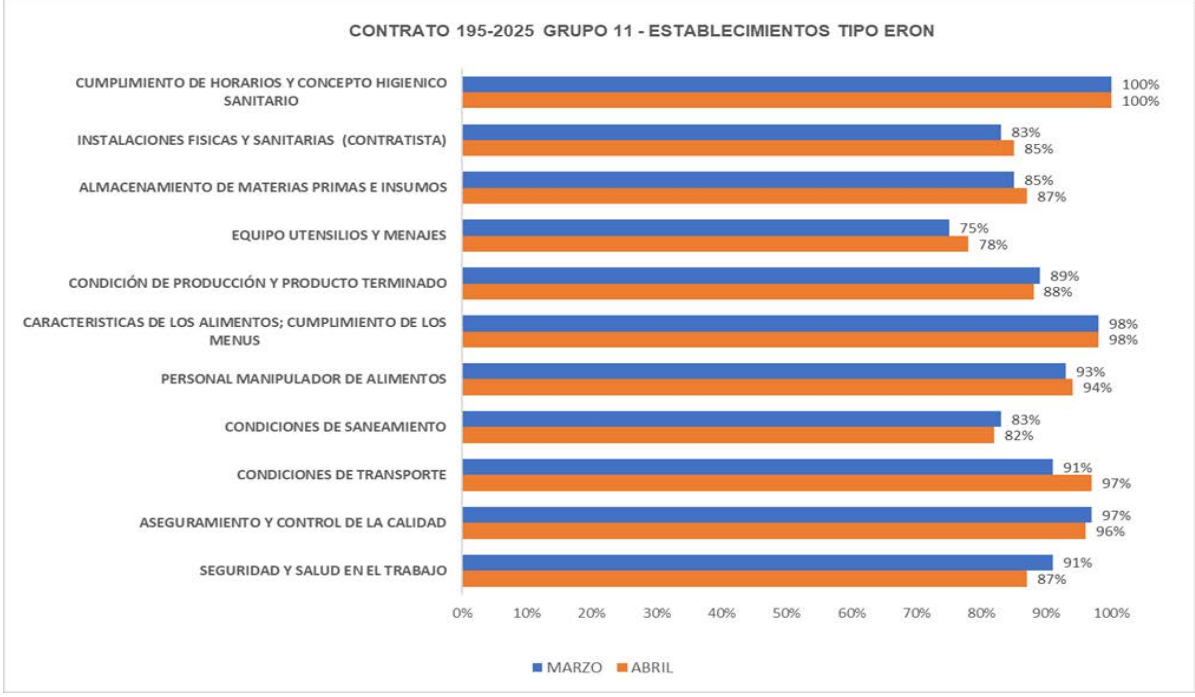
Para la EP MUNICIPIPAL CALARCA se obtiene un 0% de incumplimiento para la entrega de dietas, ya que en visita del 02-04-2026 se evidencia en campo el suministro de dietas para 2 (dos) PPL en bolsa ziploc, la cual no tiene identificación, no se registra nombre del PPL, tampoco la patología y tipo de dietas para el Menú 7 tiempo de comida almuerzo.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Categoría No. 11 ERON

Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025 del Grupo 11, 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: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 90% de cumplimiento, creciendo 1% frente al mes anterior, por lo cual para este periodo es tipificado como cumplimiento satisfactorio de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO; Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del 100%, manteniendo el cumplimiento con respecto al mes de marzo; para el presente informe se registra cumplimiento frente a lo establecido en la OTM, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS). Los establecimientos del grupo 11 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Frente a la actualización de los conceptos higiénico sanitarios, para el mes de abril, se llevó a cabo la renovación en el establecimiento EPMSC LA DORADA el día 7/04/2026, con un concepto Favorable con requerimiento y un porcentaje de cumplimiento de 78%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; Para el corte de abril de 2026 la categoría obtuvo un promedio general del 85% creciendo un 2% respecto al mes anterior. El menor cumplimiento corresponde a EPMSC HONDA con (79%), seguida de EPMSC COIBA IBAGUE con el (82%), EPAMS LA DORADA con (88%); EPMSC FRESNO (89%); PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 (94%) y EPMSC PUERTO BOYACÁ con (97%). En EPMSC LIBANO no aplica verificación para este corte (se registra en la planta de contingencia). En esta categoría se obtiene un cumplimiento general del 20% y persiste como ítem de mayor afectación la falta de gestión en mantenimientos correctivos menores respecto al mantenimiento de pisos, paredes, techos y medias cañas, evidenciando un cumplimiento del 0% en los establecimientos de EPAMS LA DORADA y EPMSC HONDA, para el caso de EPMSC COIBA, el cumplimiento fue del 17%, dentro de las no conformidades encontramos, que en ERON COIBA BLOQUE 1, las baldosas de la pared exterior del tanque de almacenamiento de agua, se encuentran partidas; en ERON COIBA BLOQUE 7; se evidencian paredes con humedad y desprendimiento de pintura en áreas de jugos, preparación tubérculos, preparaciones vegetales, lavado tubérculo, cocción liviana, preparación carnes, cocción pesada, cuarto de refrigeración fuera de servicio, ángulo de la pared preliminar con óxido, ángulo de la pared de lavamanos de accionamiento indirecto, ángulo ingreso de cuarto de lavado, ángulo muro ingreso cuarto de lavado, ángulo muro área de jugos, ángulo pared pasillo lavado de tubérculos presentan desprendimiento de óxido y desgaste. Muro divisor en área de estufas y preparación de jugos, presenta agujeros entre en cemento y tiene ángulo de pasta partido, con baldosas partidas y en EPMSC HONDA, se observa piso del área de fruver desgastado, con pérdida de pintura, la pared de ingreso al área de fruver continua con humedad y desprendimiento de pintura, así mismo se observa humedad en pared del área de cocina caliente donde se encuentran los extractores, se observa piso con baldosa partida y desprendimiento de material al ingreso de la oficina.

Seguidamente en la segunda variable de mayor afectación y con un cumplimiento general del 50%, encontramos la relacionada con que el contratista realice los mantenimientos correctivos menores, respecto a la pintura y resanes de ventanas, marcos, puertas y estanterías, encontrándose afectación con el 0% de cumplimiento en EPMSC LA DORADA y EPMSC HONDA, seguidas de ERON COIBA IBAGUE, con un 55%. Dentro de la afectaciones encontradas se observa que en EPMSC HONDA, persiste el hallazgo, la puerta del área de residuos sólidos, presenta óxido y corrosión en la parte inferior al igual que la puerta del ingreso al área de producción; en EPMSC COIBA BLOQUE 7, la puerta del depósito seco, baño de mujeres y hombres, salida emergencia, presentan de óxido y corrosión, así mismo resane partido en muro divisor zona de estufas; en ERON COIBA BLOQUE 1, se evidencia angeo roto en área de lavado y prealistamiento - puerta del área de Abarrotes, presenta corrosión, igual en puerta acceso al congelador y puerta principal del servicio y en EPMSC

COIBA BLOQUE 4, las puertas del área para el almacenamiento de residuos sólidos continúan con huecos y corroídas en la parte inferior lo cual dificultan los procesos de limpieza.

La siguiente categoría que presenta un 53% de cumplimiento general, corresponde a la relacionada con que el contratista realice la instalación de medidores calibrados y certificados que permitan verificar el consumo de los diferentes servicios públicos, afectándose con el 0%, en 1 de los 4 establecimientos verificados y que correspondió a EPMSC COIBA IBAGUE en los bloques 1, 2, 4 y 7, por no contar con los respectivos soportes de calibración o acuerdos de pago con el establecimiento.

Para la variable relacionada con el cumplimiento en la evacuación de aguas residuales, se presentó cumplimiento del 0% en el establecimiento EPMSC LA DORADA, debido a que se evidencia sifón ubicado a la salida del cuarto de congelación con taponamiento y porque se observan rejillas metálicas en el área de marmitas partidas y superpuestas unas con otras, lo cual genera riesgo de caídas, en este mismo estado se encuentran las rejillas de ingreso al cuarto de refrigeración y las rejillas ubicadas al ingreso del cuarto de congelación; para el establecimiento de EPMSC HONDA, con cumplimiento del 50%, la afectación correspondió a que se observa sifón del área de cocina caliente cerca al área de ensamble sin rejilla lo cual representa riesgo de ingreso de plagas.

Continuamos con la afectación presentada en la variable que verifica si cada una de las áreas con las que cuenta el servicio de alimentación establecidas por la OTM, cuentan la iluminación y las lámparas adecuadas, afectándose en EPMSC HONDA con el 0%, debido a que para el área de bodega de abarrotes aún se encuentra la lámpara sin funcionamiento.

Por otra parte, encontramos que la en la variable en la cual se verifica si se cuenta un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, presento cumplimientos del 0%, en los establecimiento EPMSC FRESNO, porque se evidencia que el área de almacenamiento de residuos sólidos, no se encuentra protegido ni aislado puesto que está ubicado de forma contigua al área de lavado de menaje y ollas, generando riesgo de contaminación cruzada y, en EPMSC PUERTO BOYACÁ, se evidencian dos (2) baldosas partidas en área de depósito temporal de los residuos sólidos, adicionalmente se evidencia su estructura con presencia de oxidó; para el caso de EPMSC HONDA, con cumplimiento del 50%, la afectación correspondió a que se observa desprendimiento de la puerta del área de residuos sólidos, así mismo angeo desprendido lo cual representa riesgo de ingreso de plagas.

Ya para finalizar en este categoría se presento incumplimientos del 0%, en el establecimiento de EPMSC FRESNO, por causa que se evidencia que la lámpara del servicio sanitario, presenta cableado expuesto, en la conexión encargada de generar la energía; se realiza cierre parcial del hallazgo, el operador realiza mantenimiento al cableado expuesto en la lámpara del área de lavado de menaje y los tomacorrientes del área de lavado de menaje y; se evidencia el pedal del lavamanos del área de cocina caliente se encuentra con mal funcionamiento ya que deja goteando el agua de forma directa y no cumple con su función para que el manipulador que lo utilice sin tocar la llave.

Las categorías restantes en las cuales se verifica el cumplimiento de la señalización en las diferentes áreas; al buen estado de las unidades sanitarias; publicación de avisos alusivos a las BPM; mensajes de “Espacio libre de humo”; si se cuenta con un área adecuada para los productos no conformes; si se garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones y la existencia de un área para la limpieza y desinfección del menaje, promediaron cumplimientos generales que van desde el 95% al 100% de cumplimiento.

3. **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS;** Para el corte del informe de abril de 2026, la categoría obtuvo un promedio general de cumplimiento del 87% creciendo un 2% respecto al mes anterior. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC FRESNO (70%), seguido de ERON COIBA IBAGUE (86%) y EPMSC LA DORADA (88%), los restantes 4 establecimientos pertenecientes a este grupo promediaron entre el 90% y 100%. El ítem de mayor afectación para este periodo corresponde a si los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulado de acuerdo con la normatividad

vigente, afectándose en EPMSC LA DORADA, debido a que se evidencia que los productos de panadería (pan de queso, pan de sal, mogolla, pan dulce, entre otros) suministrados por el proveedor Comercializadora de Ibagué Jovalu, no cumplen con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, específicamente en el artículo 5, en lo relacionado con la inclusión de instrucciones para la conservación del alimento, ya que dicha información no se encuentra consignada en el rótulo. No obstante, se realiza cierre parcial del hallazgo, teniendo en cuenta que en el rotulado de los productos ya se evidencia la inclusión de información correspondiente a la dirección del fabricante, país de origen y contenido neto; en ERON COIBA IBAGUE en los bloques 4 y 1, porque se evidencio que en almacenamiento se tienen 2 bultos x 25 kg c/u de avena en hojuelas, elaborado y envasado por molinera ITATA de chile, el cual en su rótulo no relaciona nombre y dirección del importador en Colombia, en contravía de lo dispuesto por la resolución 5109/2005, con lo cual no se puede hacer trazabilidad al producto y porque no se observa panela de marca la pola, se tienen almacenamiento 54 unidades x 900 gr c/u de panela la reina, panela que su rótulo no relaciona el nombre ni ubicación de trapiche panelero como lo requiere la resolución 729 de 2006, lo anterior afecta la trazabilidad del producto para determinar su procedencia y en EPMSC HONDA, se observa pan marca JUVALU - Comercializadora Ibagué con rotulo que incumple con la resolución 5109, ya que no presenta en su rotulo contenido neto, dirección, país de origen, método de conservación en total se observan 1320 unidades de pan en almacenamiento.

La segunda variable que presenta mayor afectación corresponde al almacenamiento de las materias primas según sus características naturales, evitando cualquier tipo de contaminación cruzada, afectándose con el 0% de cumplimiento en el establecimiento de EPMSC FRESNO, debido a que se evidencia en el área almacenamiento abarrotes, la materia prima arroz, sal, azúcar, leguminosas acomodadas en torre apoyado a la pared, con empaques de icopor encima que no permiten una verificación adecuada, espacio de almacenamiento muy lleno y en desorden; así mismo en EPMSC HONDA, seda cumplimiento del 50%, debido al daño de equipos de refrigeración, se observa almacenamiento de materias primas verduras con carne cruda; así mismo se observa ensalada producto terminado almacenada con materias primas proteicas crudas generando riesgo de contaminación cruzada, lo cual no garantiza la inocuidad de los alimentos, para el caso de ERON COIBA IBAGUE B4, con cumplimiento del 67%, se observó que en el cuarto de congelación se tienen almacenadas carne de res y pescado porcionado en canastillas sin protección, no cumpliendo con la resolución 2674 de 2013 y que puede ocasionar contaminación cruzada.

Seguidamente encontramos que en EPMSC FRESNO, se presenta cumplimiento del 0%, por que se evidencia que el operador cuenta con 20 Kg de pescado tipo Basa, en el servicio en área de almacenamiento; este es importado desde vietnam, lote: VN478VI0068 por el proveedor Fresmar, operador no presenta certificado de importación ni registro sanitario de este producto.

De manera general, los ítems que registran cumplimientos del 100%, son los relacionados con el cumplimiento en el plan de compras de acuerdo con el parte diario, los alimentos que se encuentran en el establecimiento presentan fechas de vencimiento vigentes, los alimentos almacenados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación, las materias primas reenvasadas o fraccionadas de su empaque individual, se encuentran identificadas de acuerdo con los establecido en la OTM.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Para el corte de abril de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 78% creciendo un 3% respecto al mes anterior. Los establecimientos con menor cumplimiento fueron EPMSC HONDA 68%; ERON COIBA IBAGUE 74%, EPMSC LA DORADA 76% y EPMSC PUERTO BOYACA con 84%, los restantes 3 establecimientos cumplieron con un 100%.

En el ítem con mayor afectación encontramos el estado de los equipos, que estén hechos en materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desarmar, en donde se evidencian incumplimientos con el 0%, en los establecimientos de EPMSC LA DORADA, debido a que se evidencia congelador horizontal #2 con deterioro en el sistema de apertura(gancho giratorio) y presencia de oxidó en parrilla de sistema de enfriamiento (difusores) en cuarto de refrigeración; se observa

parrilla de estufa tres puestos partida, lo cual compromete el soporte estructural generando posible riesgo de accidente; se evidencia que los dos extractores instalados en el área de cocina caliente, se encuentran de manera improvisada, fijados con alambre metálico y no anclados a la pared, representando riesgos de desprendimiento; así mismo estos equipos presentar superficies deterioradas e irregulares, que no cumple con un diseño sanitario, de difícil limpieza y mantenimiento; su cableado eléctrico se encuentra expuesto y sin protección que evite un accidente por riesgo eléctrico y; se evidencia deterioro y condiciones inadecuadas en equipos e instalaciones del servicio, el horno vertical presenta desnivel, encontrándose sostenido de manera improvisada con piedras, además de contar con faltante de puerta y parrilla fracturada; las cuatro marmitas disponibles en el servicio presentan tapas que no se sostienen de manera autónoma, requiriendo el uso de cuerdas de material absorbente y no apto para contacto con alimentos, lo que constituye una condición antihigiénica; en el establecimiento de EPMSC HONDA, la afectación corresponde a que se evidencian congeladores fuera de servicio (contramuestras, #3 y #2), se evidenció el congelador #4 con sistema de enfriamiento externo lo que dificulta su limpieza y desinfección, se observa con oxido en su estructura y gancho partido lo cual genera desprendimiento de tapa, el refrigerador del área de cocina caliente, presenta deterioro en su estructura, desprendimiento de material en la tapa, cauchos vidriosos, negros de tanto uso se encuentra fuera de uso por escape de gas, estufa #3 y #2 con fuga de gas y mala combustión. Esta situación incrementa el riesgo de contaminación de los alimentos ya que se puede afectar la cadena de refrigeración de las materias primas y afectar los tiempos de preparación de estos; seguidamente encontramos que el cumplimiento en el establecimiento de ERON COIBA IBAGUE fue de un 17%, por causa que en los bloques 1 y 7, se presenta en las estufas excesiva combustión generando aumento de calor en el área de preparación por daño en los fistos y, por qué en los cuartos de refrigeración y congelación se presentan manijas para abrir la puerta, están partidas y de difícil limpieza, cuarto de congelación presenta un daño en piso, hueco en el centro del cuarto con agua residual de la humedad.

La según variable que presento mayores incumplimientos y que cuenta con cumplimiento global del 42%, es la que corresponde a si los carros transportadores cumplen con las características estipuladas en la OTM (puertas, sistemas de cierre, identificación y materiales), evidenciándose incumplimientos del 0% en los establecimientos de EPMSC LA DORADA, EPMSC HONDA; EPMSC PUERTO BOYACA y del 56% en el ERON DE COIBA IBAGUE; para el caso de los establecimientos de EPMSC FRESNO, EPMSC LIBANO y PLANTA DE CONTINGENCIA, esta variable no es verificada debido a que no se realiza uso de carros transportadores. Seguidamente encontramos afectación en la variable relacionada con, si los utensilios y menaje son de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos de pinturas de fácil desprendimiento, en donde se presentan incumplimientos del 0% en los establecimientos de EPMSC DORADA Y EPMSC HONDA, porque se identifican 2 ollas de 50 litros con desprendimiento de manijas lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección, se evidencia que el servicio cuenta con cuatro ollas de capacidad entre 20 y 50 litros que presentan manijas desprendidas, generando bordes filosos y condiciones de difícil agarre, estas son utilizadas para el traslado de sopas hacia los patios, lo que incrementa el riesgo de accidentes, adicionalmente, el utensilio tipo balde metálico empleado para extraer sopa de las marmitas se encuentra deteriorado, con presencia de hundimientos, magulladuras y grietas, condiciones que dificultan su adecuada limpieza y representan riesgo de contaminación.

Las variables que cumplieron en un 100% en esta categoría son las relacionadas con que el contratista cuenta con las tablas de corte de acuerdo con los colores establecidos en la OTM; se evidencia la entrega de menaje a los ppl, de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas en la OTM y se cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; Para el periodo del informe de abril de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 88% decreciendo en un 1% con respecto al mes de marzo. De manera particular se registran los siguientes niveles de cumplimiento por establecimiento: Los establecimientos con el puntaje más bajo de la categoría son PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, con el 67%, seguida de EPMSC FRESNO y EPMSC LIBANO,

con 75% cada una y; EPAMS LA DORADA con el 88%. Los restantes 3 establecimientos que son, ERON COIBA IBAGUÉ, EPMSC HONDA y EPMSC PUERTO BOYACA, promediaron cumplimientos del 90% y 100%.

El ítem de mayor afectación corresponde a si se garantiza el servido del producto terminado y las dietas, bajo condiciones que eviten el cruce de flujos y el riesgo de contaminación cruzada (uso de recipientes isotérmicos), cuyo promedio global de cumplimiento es del 20%. En los ponderados individuales, los establecimientos de EPAMS LA DORADA, EPMSC FRESNO, EPMSC LÍBANO y LA PLANTA DE CONTINGENCIA G11, obtienen 0% de cumplimiento en esta variable, debido a que se evidencia que para el tiempo de comida verificado, almuerzo, menú especial correspondiente a jueves santo, se evidencia el suministro del componente sopa y jugo en recipientes no isotérmicos, los cuales no garantizan la temperatura del producto terminado; en el tiempo de comida desayuno menú 11, la proteína queso, se entrega en canastillas y no en recipientes isotérmicos, que garanticen una adecuada temperatura del producto; para el tiempo de comida verificado, almuerzo, Menú #5, se evidencia el suministro de los componentes sopa (ajiaco) y jugo (sabor lulo) en recipientes no isotérmicos, los cuales no garantizan la temperatura del producto terminado; los alimentos del desayuno, Menú 7, son enviados para su distribución a patios en recipientes no isotérmicos; los restantes dos establecimientos pertenecientes a este grupo cumplieron en un 100% para este ítem.

De la misma manera, encontramos que en el ítem en el cual se evidencia la implementación de procesos en los cuales se evite el cruce de flujos y el riesgo de una contaminación cruzada, se presentaron afectaciones con el 0% de cumplimientos en los establecimientos de EPMSC FRESNO y PLANTA CONTIGENCIA G11, para el caso de EPMSC HONDA, el incumpliendo fue del 50%; estos nos cumplimientos se ocasionaron por que se evidencia cruce de flujos entre las áreas de ensamble, preparación y pre alistamiento de materia prima, se evidencia una sola puerta en el servicio de alimentación sobre la cual realiza ingreso de materia prima y salida de residuos sólidos, además de producto terminado y, por que aunque el operador realizó informe de áreas al establecimiento y se dejó por acta de empalme, se observa que el área donde se realiza prealistamiento de materias primas no cumple con las condiciones sanitarias para este proceso ya que se realiza sin separaciones físicas y un techo adecuado que garantice la inocuidad de los alimentos, está situación crea un riesgo potente de contaminación física y biológica.

Ya para finalizar en necesario mencionar que para el caso del establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA G11, se presentó también un incumplimiento del 0%, en la variable relacionada con si se cuenta con los soportes de radicación del procedimiento, en el cual se plasma las condiciones de operación desde la recepción de materias primas, hasta la entrega de producto terminado, por causa que se evidencia cruce de flujos entre las áreas de ensamble, preparación y pre alistamiento de materia prima en el desarrollo del servicio de alimentación, representando con esto un riesgo de contaminación cruzada. Operador presenta oficio de tiempo y movimientos, sin embargo, este no cuenta con autorización de USPEC.

En esta categoría se da cumplimiento en un 100%, con los ítems relacionados con que el producto terminado cumple con las temperaturas para alimentos fríos y calientes; se cuenta con protocolos para el control de temperaturas; se dispone e implementa un plan de muestreo; se garantiza el adecuado uso del hielo de acuerdo con las condiciones establecidas; se realiza el suministro de las raciones para los ppl con diagnostico de enfermedades contagiosas e inmunosuprimidos en desechables; se cumple con los protocolos de contramuestras y no se presentan devoluciones de alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: Para el periodo del informe de abril de 2026, la categoría mantuvo el promedió de cumplimiento del 98% con respecto al mes anterior. De acuerdo con la particularidad de los establecimientos, EPAMS LA DORADA obtiene un cumplimiento del 95%, seguido de EPMSC HONDA con el 96%; el resto de establecimientos pertenecientes a este grupo, cumplieron en un 100% en esta categoría.

Las no conformidades presentadas en esta categoría y que ocurrieron en los establecimientos antes mencionados, correspondieron a que para el caso de EPMSC LA DORADA, la cual obtuvo un 20% de cumplimiento, en el ítem

correspondiente a la entrega de la ración terapéutica en recipientes rotulados, como lo establece la OTM; se evidencia la entrega de bebida del tiempo de comida almuerzo (jugo de ciruela y avena), menú 15, para los 189 ppl, en bolsas plásticas sin rótulo, que no garantizan una temperatura adecuada de los productos y no permite identificar el ppl, tipo de dieta, patio; para el tiempo de comida verificado, desayuno, menú #14, se evidencia el suministro de bebidas: agua de panela y avena en bolsas plásticas y sin rotulo de identificación, lo cual puede afectar la entrega oportuna y correcta de los alimentos suministrados a los 190 ppl que hacen parte del programa de dietas; se evidencia que el operador realiza el suministro de las bebidas de dietas (avena -chocolate) en bolsas plásticas sin rotular. Parte dietas 189 del Menú #6 tiempo de servicio desayuno; se evidencia que, para el tiempo de comida correspondiente al almuerzo (menú 14), el operador envía la bebida (jugo de maracuyá ó avena) destinada a las 188 dietas con las que cuenta el servicio en bolsas plásticas dispuestas dentro de contenedores, y la sopa de lenteja directamente en contenedores que no son isotérmicos, por lo cual no se garantiza el adecuado mantenimiento de la temperatura de los alimentos. Adicionalmente, si bien dichos contenedores cuentan con rótulo externo que especifica el tipo de dieta, no se da cumplimiento a lo establecido en la OTM, donde se indica que cada dieta debe estar identificada de manera individual con el nombre del interno y, en EPMSC HONDA, cuyo cumplimiento fue del 50%, en el ítem relacionado con la entrega de las dietas terapéuticas de acuerdo con lo establecido en el manual de dietas, la afectación correspondió a que no se evidencia formato de verificación de entrega de dietas terapéuticas; así mismo de acuerdo con la validación realizada al programa de dietas, se evidencia que para el PPL William Amado Celis con TD 5510 con una dieta Hipoglúcida- Hiposódica- Hipograsa- Alta en fibra incumple con el manual de dietas ya que se entrega tubérculo (pure de papa) y una porción de ensalada (86gr) a cambio de 2 porciones para la derivación Alta en fibra del Menú #2 tiempo de comida Almuerzo.

El resto de variables verificadas en esta categoría, obtuvieron un cumplimiento general del 100%.

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Para el corte de abril de 2026, la categoría mantuvo un 94% de cumplimiento, aumentando en un 1% respecto al mes anterior. De manera particular, los establecimientos obtuvieron los siguientes promedios: EPMSC FRESNO con un 89%; ERON COIBA IBAGUÉ con 93%; EPMSC HONDA con 94%; EPAMS LA DORADA con 96%; los restantes establecimientos que son EPMSC LÍBANO, EPMSC PUERTO BOYACA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, cumplieron en un 100%, en esta categoría.

Persiste para este informe la afectación en la variable relacionada con el cumplimiento del personal mínimo requerido, de acuerdo con el anexo 9 y los estudios previos, al cumplir de manera general en un 64%; por cuanto en el establecimiento de EPMSC FRESNO se afecta con el 0%, por que de acuerdo con los 105 ppl atendidos, no se cuenta con una administradora y una auxiliar administrativa de tiempo completo, para el día de hoy no se evidencia ninguna de las dos personas ejerciendo los cargos en el servicio. La administradora se encuentra de permiso y la auxiliar administrativa esta incapacitada; en ERON COIBA IBAGUE, el cumplimiento fue del 50%, por cuanto en el BLOQUE 4, solo se evidencian 7 manipuladoras de las 8 requeridas, no se cuenta con Auxiliar de procesos contratada, no se cumple con periodicidad de visitas del profesional de calidad y SST, se establece por cantidad de PPLS, que se deben realizar, 1 vez al mes, última visita del profesional de calidad el 060326, y del profesional SST 050327; no se presentan soportes de la visita quincenal del profesional de mantenimiento Pedro Antonio Vásquez, siendo la última visita 06/03/2026, falta un distribuidor, ya que de acuerdo con los 427 PPL atendidos y los estudios previos solo se tienen dos distribuidoras de las tres requeridas; Así mismo en EPMSC HONDA, de igual forma con cumplimiento del 50%, no se observa soporte de visita del supervisor de mantenimiento, teniendo en cuenta el parte de 303 PPL y el anexo 9 el supervisor de mantenimiento debe realizar una visitas de manera quincenal, el cual durante el mes de marzo no realizó visita.

Durante el corte del informe se observa cumplimiento generalizado del 100% en los ítem del cumplimiento en la entrega de dotaciones, entrega de dotación a visitantes, cumplimiento de hábitos de higiene y practicas higiénicas, el personal manipulador no cuenta con enfermedades dérmicas, lesiones y demás, se cuenta con los exámenes de aptitud para

manipular alimentos, se cumple con las horas máximas de trabajo y se cuenta con personal capacitado en alturas en los establecimientos que lo requieren.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; Para el corte del informe de abril de 2026, la categoría promedió 82%, presentando un decrecimiento del 1% frente al mes de marzo. De manera particular, el cumplimiento por establecimiento se desarrolló de la siguiente manera: EPMSC LA DORADA 69%, EPMSC FRESNO 76%, EPMSC PUERTO BOYACÁ 85%, ERON COIBA IBAGUE 86% y EPMSC HONDA 88%, los restantes dos establecimientos pertenecientes a este grupo y que corresponden a EPMSC LIBANO y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, cumplieron en un 100% en los ítems verificados.

El principal incumplimiento para el mes de abril corresponde al estado de paredes, pisos, medias cañas, ventanas, angeos, puertas y demás, en la cual se obtuvo un cumplimiento global del 29%, por causa de las afectaciones encontradas en los establecimientos de EPMSC LA DORADA, EPMSC PUERTO BOYACÁ y ERON COIBA IBAGUE BLOQUES 1 y 7, al evidenciar angeos en el área de proceso con exceso de hollín y grasa, se evidencia estancamiento de agua en áreas de cocina caliente y lavado de menaje, se continua evidenciando piso en mal estado (hueco) en área de congelación, lo que facilita el empozamiento de agua.

Como segunda variable con mayor afectación, se encuentra la relacionada con si se cuenta con los recipientes para la disposición de residuos en número suficiente e identificados, en la cual se obtiene cumplimiento del 38%, por las afectaciones presentadas en los establecimientos de EPMSC LA DORADA, porque se evidencian recipientes de residuos sólidos en el área de producción, que no tienen sistema de accionamiento no manual, lo cual genera riesgo de contaminación al manipularse con la mano; ERON COIBA IBAGUE BLOQUES 1, 4 y 7, se observan durante la visita tres recipientes de desechos orgánicos en el área de lavado menaje sin tapa, no se observan canecas en cuarto destinado para basuras finales-shut basuras, se evidencia que se hizo el cambio de recipientes para residuos sólidos, pero esto no son de accionamiento no manual lo que hace que se tengan que manipular las tapas con la con la mano, lo que puedo ocasionar la contaminación de los alimentos; en EPMSC HONDA, se observan recipientes de residuos orgánicos de color negro con pedal dañado en el área de disposición de residuos al ingreso de la cocina caliente, lo cual genera que los operarios lo manipulen directamente con las manos creando riesgo de contaminación cruzada y al no ser de color verde puede crear confusión en la segregación de residuos, no cumple con la resolución 2184 de 2019 y en EPMSC PUERTO BOYACA, se evidencian canecas para la recolección de residuos (2), cuyos rótulos de identificación se encuentran ilegibles.

Respecto al estado de los techos, si se encuentran limpios y sin presencia de hongos, el promedio general de este ítem cumplió en un 42%, debido a las afectaciones presentadas en el EPMSC LA DORADA y EPMSC PUERTO BOYACA, con el 0% de cumplimiento y en ERON COIBA IBAGUE con el 42%; por que los techos del área de preparación presentan acumulación de grasa, se observa techo del área de cocina caliente, bodega de abarrotes y fruver con suciedad y se evidencian techos y ductos superiores del área caliente con acumulación de grasa.

Por otra parte se encuentra que el establecimiento EPMSC FRESNO, presentan afectaciones del 0% en otros ítem de esta categoría debido a se evidencia que el operador utiliza un kit de cloro tipo piscina para medir el cloro residual libre en el agua potable, lo cual no es adecuado ya que el kit no mide el cloro en el rango apropiado (0.3 a 2 ppm o mgCl/L), puesto que este kit utiliza el método OTO (orto-tolidina), el cual mide cloro total (inadecuado), en lugar del método DPD que mide cloro libre (activo/desinfectante). Esto puede generar un riesgo microbiológico si el cloro residual libre es menor a 0.3 ppm o un sabor residual fuerte si es mayor a 2 ppm, incumpliendo los parámetros normativos; se evidencia mal almacenamiento de los productos químicos estos se encuentran ubicados en el baño puestos directamente en el suelo y mezclados, en el

pasillo (sin ningún tipo de protección) justo donde está ubicado el área de lavado de menaje, no permitiendo una verificación y almacenamiento adecuado.

En contraste, se promedia con el 100% en variables como: limpieza y desinfección de menaje para PPL, se cuenta con tanque de almacenamiento de agua con capacidad para un día de suministro, se realizan procedimientos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas, existe un correcto manejo de recolección y clasificación de los residuos, existe un correcto manejo y disposición del aceite vegetal usado y existe un adecuado control de plagas, el cual se realiza de acuerdo con la ficha técnica de cada producto.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe de abril, esta categoría aumenta en un 6% en el promedio de cumplimiento frente al mes de marzo, pasando de un 91% a un 97%. En esta categoría se realiza verificación en 4 de los 7 establecimientos pertenecientes a este grupo y se presenta incidencia en EPMSC HONDA con un cumplimiento del 80%, por causa que el vehículo de placas WLB 902, no presenta CHS, proveedor Comercializadora Ibagué, Alimento Pan.

En los demás establecimientos EPMSC LA DORADA, EPMSC LÍBANO y EPMSC PUERTO BOYACÁ, la categoría alcanza un 100% en la verificación realizadas a las actividades de transporte de alimentos sujetas a evaluación.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; para el corte del informe de abril de 2026, la categoría promedió 96%, disminuyendo en un 1% en el porcentaje respecto al mes de marzo. Los establecimientos pertenecientes a estos grupos presentan cumplimientos que van desde el 94% al 100%

Dentro de las afectaciones encontradas, se evidencia que en los establecimientos de EPMSC LA DORADA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, se cumplió con el 0%, en el ítem en el cual se verifica si los equipos de medición se encuentran calibrados y cuentan con el respectivo soporte calibración de un laboratorio acreditado por la ONAC, ya que se observó que el operador no presenta soporte de calibración de equipos: báscula, identificado como BAS-LIB-001, gramera (GRAM-LIB-001), gramera (GRAM-LIB-002); no se evidencia certificados de calibración de equipos medidores de temperatura, gramajes y pesos. Se evidencian, 2 grameras, 4 termómetros y 2 balanzas, los cuales no cuentas con identificación o número de serial.

Otra de la variables afectadas con cumplimientos del 0% y 50%, es la de la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, en donde se encuentra que en EPMSC HONDA, no se observa correcta implementación del programa de mantenimiento correctivo, ya que se observa equipos con funcionamiento inadecuado reportador y observados por la interventoría desde la última visita regular de interventoría del 24 de marzo de 2026, se ha reportado el sistema de enfriamiento expuesto del congelador #4, congelador #2 fuera de funcionamiento, estufas 2 y 3 con mala combustión y escape de gas, congelador 3 con ganchos partidos, refrigerador del área de cocina caliente con tapa desprendida, cauchos deteriorados, vidriosos y negros, congelador de contramuestras con falta de carga de gas. No se cuenta con los registros correspondientes y en EPMSC LA DORADA, se observa incumplimiento en la implementación del programa de mantenimiento, toda vez que se observa parrilla de la estufa de 3 puestos ubicada cerca de las planchas partida lo cual indica debilidad en la ejecución del mantenimiento preventivo y correctivo.

Por otro lado, de los 21 ítem verificables en esta categoría, 14 cumplieron en un 100%, en su calificación general.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte del informe de abril de 2026, la categoría promedió un 87%, disminuyendo en un 4% respecto al mes anterior. Frente a los establecimientos se registran los siguientes comportamientos; en EPMSC LA DORADA, su cumplimiento general es del 69%, y en ERON COIBA IBAGUE y EPMSC FRESNO su cumplimiento fue del 88%, en cada uno de ellos, los restantes 4 establecimientos cumplieron en un 100%, en los diferentes ítems verificados.

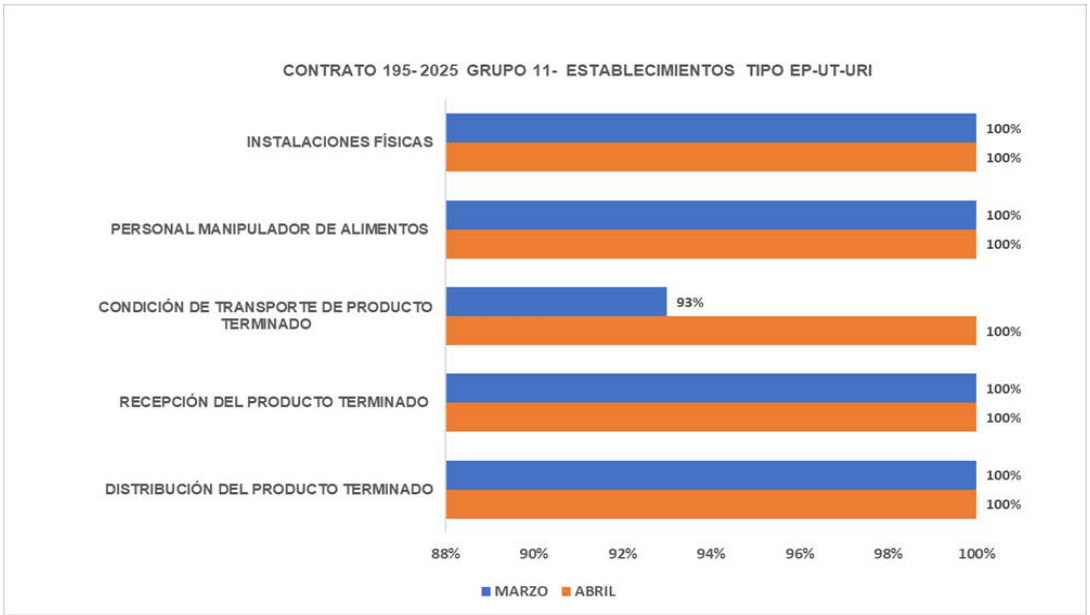
El ítem de mayor incidencia continúa siendo el correspondiente al estado y funcionamiento de campanas y/o extractores de aire, que para este mes registra un promedio crítico del 48%. En esta variable, EPAMS LA DORADA y EPMSC FRESNO registran un incumplimiento del 0%, por que se evidencia 1 (uno) de los extractores del área de cocina caliente y 1 (uno) de los extractores del área de almacenamiento de abarrotes no funcionan, cuando se encienden generan un ruido ensordecedor por tal razón no se pueden prender; así mismo para esta variable en ERON COIBA IBAGUE, BLOQUE 2, obtuvo un 55% de cumplimiento, ya que se evidencia el no funcionamiento de la campana extractora.

Adicionalmente, para este corte se registra una afectación en la variable de elementos de Protección Personal para los manipuladores, en donde en EPAMS LA DORADA se obtiene un cumplimiento del 0%, por cuanto el personal no cuenta con los elementos de protección requerido; para el establecimiento de ERON COIBA BLOQUE 7, cuyo cumplimiento fue del 58%, por cuanto se observa que los PPLS del área de fritos, no usan caretas de esmeril, ni mangas para su protección.

Por otra parte, en esta categoría se obtuvieron cumplimientos del 100% en las variables como dotación completa de botiquines (Tipo A/B), existencia de manta anti fuego, publicación de política SST y rutas de evacuación, y exámenes médicos ocupacionales para personal externo.

2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL MACSOL USPEC- 2025 del grupo 11, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se observa el desempeño porcentual de los establecimientos del Grupo 11 (EP–UT–URI) correspondiente al mes de abril de 2026, comparado con los resultados obtenidos en el mes de marzo de 2026. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 100% aumentando en un 2% respecto al mes de marzo. Todas las categorías pertenecientes a esta variable y que corresponden a instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos, condiciones de transporte y producto terminado, recepción de productos terminado y distribución del producto terminado cumplieron todas en un 100%.

En cuanto a la recepción del producto terminado, se obtuvo un 100% aumentando con respecto al porcentaje del mes de marzo, en un 7%,

En general, el contratista mantiene un nivel de desempeño óptimo, evidenciando compromiso con las normas sanitarias y operativas y se recomienda continuar con el buen desarrollo de las actividades realizadas en el suministro realizado a estaciones de policía.

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

1. **INSTALACIONES FISICAS;** para el corte del informe la categoría se mantuvo en **100%,** con el promedio del corte anterior. En los tres establecimientos del Grupo 11; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, se mantiene dentro de la línea del tiempo la aplicación sostenida de buenas prácticas para el almacenamiento temporal del producto: los alimentos permanecen alejados de focos de contaminación, sobre superficies limpias y sin contacto directo con el piso; se evidencia el uso de estibas y canastillas en buen estado y limpieza adecuada, lo que garantiza condiciones higiénico-sanitarias óptimas. En ambos cortes no se registraron hallazgos por parte de la interventoría, confirmando un cumplimiento total, uniforme y consistente en todos los establecimientos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** mantuvo el promedio del corte anterior. Los tres establecimientos evaluados; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, mantuvieron cumplimiento total en todos los ítems verificados: el personal utiliza dotación completa, limpia, en buen estado y de color claro; cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos y certificación en BPM vigentes; y se verificó el registro de asistencia del supervisor de calidad en los establecimientos(el recurso humano adicional ofertado se reporta cumple/no observado, sin afectar el resultado). No se presentaron hallazgos significativos en ninguno de los cortes, lo que confirma que el personal manipulador de alimentos en los establecimientos EP, UT y URI del Grupo 11 cumple integralmente con los requisitos de higiene, salud ocupacional y formación técnica establecidos por la normativa.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría obtuvo **100%,** creciendo en un 7% con respecto al corte del mes anterior. Los centros de detención transitorias; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL promediaron un 100% cada una. Se registra cumplimiento en que el vehículo trasnportador cuenta con la totalidad de documentos requerido y así mismo todos se encuentran vigentes (CHS, SOAT, RTM y demás soportes), así mismo cuentan con la identificación exterior “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”, las condiciones físico-higiénicas de los vehículos son adecuadas, se evidencia el uso de contenedores, canastillas/recipientes, los cuales no están en contacto con el piso, se diligencian las planillas de control de temperaturas y se cuenta con él plan de rutas para seguimiento de horarios y puntos de entrega, los centros de detención transitoria.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** manteniéndose igual respecto al corte anterior. En los establecimientos evaluados; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, LA EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA, se registró él cumplimiento en; cumplimiento del horario de entrega y radicación

según OTM; ciclo de menús vigente/socializado; suministro completo de componentes sin faltantes; ausencia de intercambios no autorizados; gramajes conformes para población regular y EP/UT/URI; especificaciones técnicas de bebidas y rotación según OTM; calidad organoléptica satisfactoria; registros de renuncias a dietas debidamente firmados cuando aplica; y entrega directa al responsable CPAMSE/UT/EP o delegado, cumpliendo los tres establecimientos con el horario en la entrega de las raciones, con un cumplimiento del 100%.

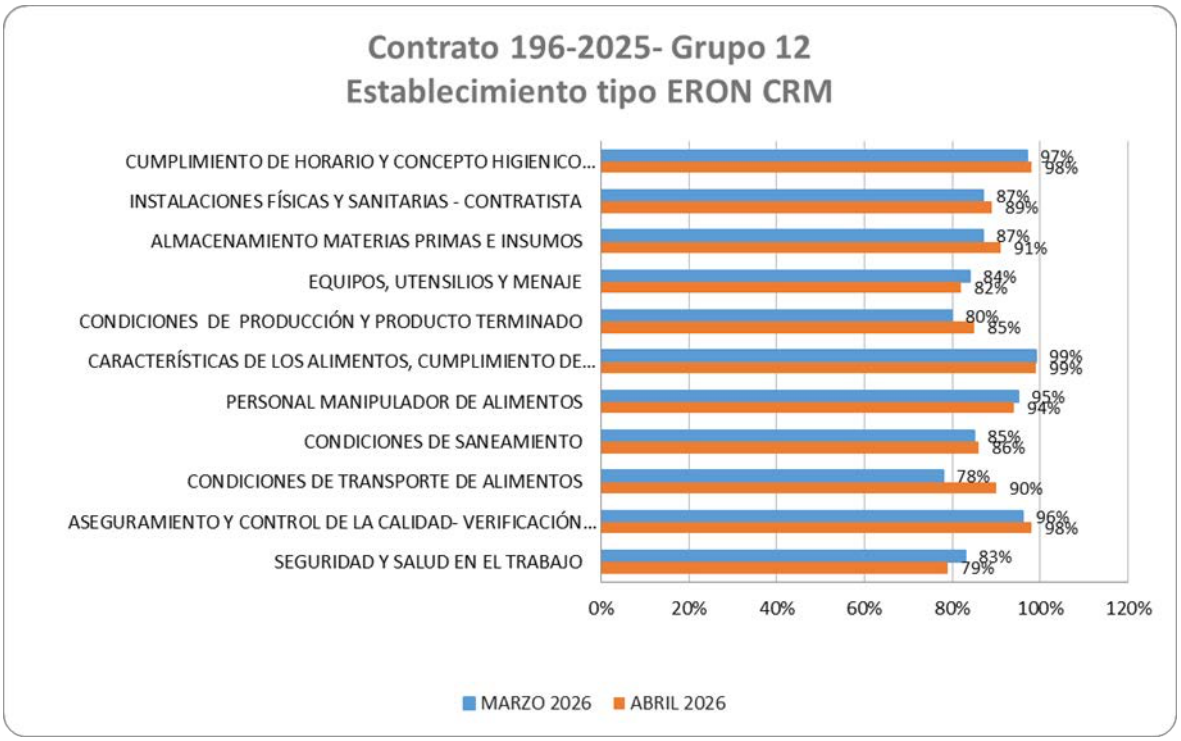
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** permaneciendo con el promedio del corte anterior. Los centros de detención transitorios; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA y la EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, permanecen para este periodo en un 100%. Se registra que los alimentos son entregados en empaque individual, ensamblado y sellado, en todos los establecimientos, frente a la entrega de los utensilios de consumo los establecimientos promedian un 100%.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Categoría No. 11 ERON

Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño del mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 del Grupo 12, 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual de las diferentes categorías evaluadas en los establecimientos de Grupo 12, para el período de abril de 2026. 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 91% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (98%): Esta categoría presentó un incremento del 1% en comparación con el período anterior (marzo), pasando de 97% a 98% en el mes de abril. Cabe resaltar que los establecimientos que registraron un cumplimiento total del 100% fueron: CPMSPTR Puerto Triunfo, EPMSC Bolívar, EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Medellín, EPMSC Puerto Berrío, EPMSC Santa Bárbara, EPMSC Támesis y Planta de Contingencia G12 Copacabana. Este resultado se explica porque en dichos establecimientos se evidenció adecuada programación y distribución de los tiempos de comida conforme a los rangos establecidos en la OTM, garantizando la cobertura integral del servicio para la población privada de la libertad. No obstante, durante el período evaluado se identificaron hallazgos asociados al cumplimiento del concepto higiénico sanitario (CHS) y a la oportunidad en la distribución de los tiempos de comida. En relación con el cumplimiento de horarios, se evidenció incumplimiento en el tiempo de comida desayuno (menú 11), cuyo rango establecido en la OTM corresponde de 6:00 a.m. a 8:00 a.m.; el retraso obedeció a un procedimiento adelantado por el INPEC en los patios del establecimiento, lo cual impidió la distribución oportuna de las raciones. En cuanto al concepto higiénico sanitario, se evidenció que el concepto vigente data del 29/06/2023, encontrándose actualmente con más de un año de vigencia. El contratista informó haber radicado solicitud de visita ante la autoridad sanitaria en mayo de 2025 y nuevamente en el mes de abril de 2026, sin que a la fecha se haya efectuado la inspección correspondiente. Finalmente, el establecimiento que registró el menor porcentaje de cumplimiento fue EPMSC Quibdó (67%), lo cual impactó el promedio general de la variable para el grupo durante el mes evaluado. Para tener en cuenta, de acuerdo con el oficio emitido por la interventoría con consecutivo CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició su operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (89%): Esta categoría presentó un promedio general de cumplimiento del 89% para el mes de abril de 2026, registrando un aumento de 2%, ubicándose en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Los establecimientos que registraron cumplimiento de las obligaciones contractuales (90% – 100%) fueron: EPMSC Santa Bárbara (100%), EPMSC Támesis (100%), EPMSC Istmina (97%), EPMSC Bolívar (94%) y EPMSC Puerto Berrío (94%). En estos establecimientos se evidenciaron mejores condiciones locativas generales, mantenimiento parcial de infraestructura y funcionalidad de áreas de proceso. Por su parte, los establecimientos que registraron cumplimiento parcial (60% – 89%) fueron: EPMSC Jericó (88%), EPMSC Medellín (81%), EPMSC Quibdó (91%), Planta de Contingencia G12 Copacabana (81%) y CPMSPTR Puerto Triunfo (60%). Durante el período evaluado se evidenciaron múltiples deficiencias locativas que afectan las condiciones sanitarias y operativas del servicio de alimentación. Se identificaron pisos porosos, con grietas y baldosas desprendidas en áreas de ingreso, lavado, ensamble, equipos de frío y cavas de refrigeración y congelación, dificultando los procesos de limpieza y desinfección. Asimismo, se evidenció mesón del área de lavado con porosidad y fisuras. En relación con la distribución de áreas, se constató ausencia de separación física entre procesos, evidenciándose preparación de ensaladas en mesón destinado al prealistamiento de fruver, preparación de jugos en área de equipos de frío y ausencia de delimitación entre área de lavado y prealistamiento de proteína, generando riesgo de contaminación cruzada. Se identificaron deficiencias en luminarias, con lámparas fuera de servicio en áreas de fruver,

pasillo de marmitas y área de químicos. Igualmente, se evidenció reflector insuficiente en área de almacenamiento de carnes. En materia eléctrica, se observaron tableros desprendidos de la pared, tomacorrientes con orificios y estructuras deterioradas. En cuanto a lavamanos, se evidenció ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en área de procesos, funcionamiento deficiente de lavamanos en área de distribución por falta de suministro de agua, y disponibilidad únicamente de lavamanos de accionamiento manual cercano al área de producción. Respecto al manejo de residuos sólidos, se evidenció inexistencia de un espacio exclusivo, protegido y señalizado para depósito temporal. Los residuos son dispuestos en áreas externas al aire libre o en shut fuera del servicio, situación que favorece la atracción de vectores. Se identificaron aberturas sin protección en el área destinada a residuos, puertas con corrosión y pisos sin acabado liso en algunos puntos. Asimismo, se evidenció desagüe sin rejilla en el patio donde se ubica el área de lavado. Adicionalmente, se observaron puertas y marcos de sanitarios con presencia de óxido y corrosión, estanterías del área de ensamble con oxidación, y paredes y techos con humedad, hongos y grietas en áreas de almacenamiento de carnes y fruver. En términos generales, aunque algunos establecimientos evidencian mejoras parciales, persisten condiciones estructurales que requieren intervención correctiva para garantizar el cumplimiento integral de las especificaciones técnicas de la OTM. Finalmente, de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició su operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): Esta categoría registró un promedio general de cumplimiento del 91%, ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90% – 100%), aumentando 4% en comparación con el periodo pasado. Los establecimientos que registraron cumplimiento de las obligaciones contractuales (90% – 100%) fueron: EPMSC Jericó (100%), EPMSC Támesis (100%), CPMSPTR Puerto Triunfo (95%), EPMSC Puerto Berrío (95%), Planta de Contingencia G12 Copacabana (94%), EPMSC Istmina (91%) y EPMSC Santa Bárbara (90%). Por su parte, los establecimientos que registraron cumplimiento parcial (60% – 89%) fueron: EPMSC Medellín (87%), EPMSC Quibdó (86%) y EPMSC Bolívar (80%). Durante el período evaluado se identificaron hallazgos reiterativos asociados principalmente a incumplimiento de requisitos de rotulado conforme a la Resolución 5109 de 2005, evidenciándose múltiples bultos de arroz de 50 kg sin información nutricional, lote ni fecha de vencimiento impresa con tinta indeleble en el empaque primario. Esta situación limita la trazabilidad del producto y el control adecuado de la vida útil. Asimismo, se evidenció almacenamiento de materias primas en bolsas de uso común sin rotulación, como el caso de pata de cerdo sin identificación de lote ni fecha de vencimiento, lo cual incumple los lineamientos de etiquetado sanitario. Se identificaron incumplimientos recurrentes en distancias perimetrales tanto en bodegas de abarrotes como en almacenamiento de fruver y especialmente en cavas de congelación y refrigeración, observándose arrumes de producto contra paredes e incluso hasta el techo. Esta condición dificulta los procesos de limpieza, desinfección e inspección sanitaria. En relación con la cadena de frío, se evidenciaron desviaciones críticas frente a los rangos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, registrándose temperaturas en cava de congelación entre 0.5°C y -9.3°C, cuando el parámetro exigido es ≤ -18°C, así como temperaturas en cava de refrigeración entre 9.8°C y 20.5°C, superando el rango permitido de 0°C a 4°C ±2°C. Se evidenció almacenamiento de grandes volúmenes de proteína y pulpas bajo estas condiciones, lo cual representa riesgo potencial de ruptura de cadena de frío y afectación de la inocuidad. Adicionalmente, se identificó almacenamiento conjunto de productos prealistados con proteínas crudas sin separación física, así como presencia de materias primas con deterioro (frutas con hongo y tubérculos en descomposición), aunque en algunos casos el contratista ejecutó selección correctiva durante la visita. Finalmente, se evidenció incumplimiento en la proyección de compras al no contar con proteína (cerdo o queso) para dar cumplimiento a menús programados, lo cual impacta la planificación del servicio. En términos generales, aunque el promedio se ubica en rango de cumplimiento, persisten hallazgos técnicos relevantes asociados a cadena de frío, trazabilidad y almacenamiento sanitario que requieren seguimiento continuo. Cabe señalar, que durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa

de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%): Esta categoría registró un promedio general de cumplimiento del 82%, ubicándose en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60% – 89%) y registrando una disminución del 2% respecto al periodo anterior (marzo). Los establecimientos que registraron cumplimiento de las obligaciones contractuales (90% – 100%) fueron: EPMSC Jericó (100%), EPMSC Quibdó (95%), EPMSC Santa Bárbara (94%), EPMSC Puerto Berrío (93%) y EPMSC Istmina (90%). Por su parte, los establecimientos que registraron cumplimiento parcial (60% – 89%) fueron: EPMSC Bolívar (87%), EPMSC Medellín (80%), Planta de Contingencia G12 Copacabana (76%), EPMSC Támesis (71%) y CPMSPTR Puerto Triunfo (66%). Durante el período evaluado se evidenciaron hallazgos técnicos reiterativos asociados principalmente al funcionamiento y mantenimiento de equipos de frío, cumplimiento de dotación mínima según Anexo 5 de la OTM, estado sanitario de utensilios y condiciones estructurales de equipos utilizados en la operación. En relación con los equipos de refrigeración y congelación, se registraron múltiples desviaciones frente a los parámetros establecidos, evidenciándose temperaturas en cavas de congelación entre 0.2 °C y -11.7 °C, cuando el estándar técnico exige ≤ -18 °C. Asimismo, las cavas de refrigeración presentaron registros entre 12.7 °C y 26.2 °C, superando el rango permitido de 0 °C a 4 °C ±2 °C. Estas condiciones evidencian fallas técnicas en sensores, mantenimiento preventivo insuficiente y, en algunos casos, apagado temporal de equipos por intervención correctiva o limpieza. Se identificó incluso fuga de gas en cava de congelación y difusores con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, lo cual compromete las condiciones sanitarias del equipo. En cuanto a la dotación mínima exigida, se evidenció incumplimiento en la cantidad y capacidad de refrigeradores requeridos conforme al parte diario de población privada de la libertad, registrándose servicios con equipos de 309 L, 435 L o combinaciones que no alcanzan los 2.080 L requeridos (4 equipos de 520 L). Igualmente, se identificó ausencia de hidrolavadoras exigidas según Anexo 5, así como faltante de termómetros operativos, evidenciándose solo 3 de los 4 requeridos o equipos fuera de funcionamiento. Respecto a los carros transportadores, se evidenció que varios establecimientos cuentan con unidades sin sistema de cierre o puertas, incumpliendo las características técnicas establecidas en la OTM. Se identificaron carros con desprendimiento de pintura, corrosión, óxido, llantas deterioradas y ausencia de identificación por patio, lo cual afecta las condiciones higiénicas durante el transporte interno de raciones. En relación con equipos de cocción y utensilios, se evidenciaron estufas industriales con parrillas oxidadas, congeladores con desprendimiento de pintura en tapas superiores, difusores de cavas con deterioro de recubrimiento, palines con soldaduras porosas y mangos deteriorados, ollas con abolladuras laterales y puntos de difícil limpieza, así como tablas de corte con alto grado de desgaste, fisuras y deterioro superficial, lo cual dificulta su adecuada limpieza y desinfección. Asimismo, se evidenciaron básculas y balanzas sin identificación y con presencia de óxido en la base de carga, situación que afecta la trazabilidad de los equipos y su correcto mantenimiento. En términos generales, aunque algunos establecimientos cumplen con la dotación mínima y presentan condiciones aceptables de mantenimiento, persisten deficiencias estructurales y operativas en equipos críticos, especialmente en sistemas de frío y transporte interno de alimentos, lo cual impacta directamente el aseguramiento de la inocuidad y la adecuada prestación del servicio. Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (85%): Esta categoría registró un promedio general de cumplimiento del 85%, ubicándose en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60% – 89%) y presentando un aumento del 5% respecto del mes anterior. Los establecimientos que registraron cumplimiento de las obligaciones contractuales (90% – 100%) fueron: EPMSC Istmina (100%), EPMSC Jericó (100%), EPMSC Támesis

(100%), EPMSC Santa Bárbara (93%) y EPMSC Bolívar (95%). Por su parte, los establecimientos que registraron cumplimiento parcial (60% – 89%) fueron: CPMSPTR Puerto Triunfo (74%), EPMSC Medellín (80%), EPMSC Puerto Berrío (74%), EPMSC Quibdó (89%) y Planta de Contingencia G12 Copacabana (85%). Durante el período evaluado se identificaron hallazgos reiterativos asociados principalmente al incumplimiento del protocolo de control de temperatura en producto terminado, prácticas inadecuadas de descongelación, deficiencias en gramaje de contramuestras y suministro de alimentos en recipientes no isotérmicos. En relación con el control de temperatura de liberación y distribución, se evidenciaron múltiples desviaciones frente a los parámetros establecidos en la OTM. Se registraron componentes calientes liberados entre 25 °C y 58 °C, cuando el estándar exige ≥ 60 °C, incluyendo arepas, huevo frito y componentes proteicos. De igual forma, se evidenciaron componentes fríos (jugos, ensaladas y queso) con temperaturas entre 7 °C y 27 °C, superando el rango permitido de 0 °C a 4 °C ±2 °C. En varios casos no se implementaron acciones correctivas inmediatas, lo cual favorece la permanencia del alimento en zona de peligro microbiológico. Se identificó incumplimiento en la aplicación del protocolo de control de temperatura, evidenciándose liberación de productos sin verificación o sin ajuste correctivo mediante adición de hielo o recalentamiento, aun cuando las desviaciones eran evidentes. En cuanto al manejo de contramuestras, se evidenciaron gramajes inferiores a los 100 g establecidos para componentes proteicos, así como ausencia de contramuestras en algunos tiempos de comida. También se observó almacenamiento de contramuestras en recipientes plásticos deteriorados, con fisuras laterales, lo cual compromete las condiciones sanitarias de conservación. Se evidenciaron prácticas inadecuadas de descongelación de proteínas, realizándose a temperatura ambiente o mediante inmersión en agua sin control térmico, lo que implica ruptura de cadena de frío y riesgo potencial de proliferación microbiológica. En relación con las condiciones de manipulación, se identificaron manipuladores sin uso adecuado de guantes, tapabocas o elementos de protección durante el prealistamiento de fruver y porcionado de proteínas, incrementando el riesgo de contaminación cruzada. Finalmente, se evidenció de manera reiterativa el suministro y transporte de alimentos en recipientes no isotérmicos, tales como canastillas con bolsatina, baldes plásticos, ollas metálicas y canecas plásticas, incumpliendo lo establecido en la OTM respecto al uso obligatorio de recipientes isotérmicos que garanticen mantenimiento de temperatura, calidad e inocuidad durante la distribución a patios y estaciones de policía. Esta práctica fue observada en múltiples tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), afectando la estabilidad térmica de los componentes sólidos y líquidos. Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Esta categoría mantuvo un buen desempeño, registrando un promedio general de cumplimiento del 99%, ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90% – 100%). Los establecimientos que registraron cumplimiento total (100%) fueron: EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Quibdó, EPMSC Santa Bárbara, EPMSC Támesis, Planta de Contingencia G12 Copacabana y CPMSPTR Puerto Triunfo (100% promedio general con hallazgos puntuales). Por su parte, los establecimientos que registraron porcentajes inferiores al 100%, aunque dentro del rango de cumplimiento, fueron: EPMSC Medellín (99%), EPMSC Puerto Berrío (97%) y EPMSC Bolívar (97%). Durante el período evaluado se identificaron hallazgos asociados principalmente a incumplimientos en gramajes de proteína, desviaciones en derivaciones dietarias, inconsistencias en características organolépticas y prácticas no permitidas en el suministro de algunos componentes. En relación con los gramajes de proteína, se evidenciaron algunas desviaciones frente a los pesos establecidos en los documentos contractuales. Se registraron incumplimientos en el gramaje de proteínas, encontrándose porciones con pesos significativamente inferiores. En varias verificaciones, aunque el gramaje total en fondo cumplía, el porcionado individual no garantizaba uniformidad. En la mayoría de los eventos el contratista realizó ajustes inmediatos; no obstante, se evidenciaron casos donde no se ejecutó acción correctiva o la reprocesamiento afectó la presentación final del producto. En cuanto a las características organolépticas, se identificaron

desviaciones relacionadas con textura, uniformidad y presentación final. Se evidenció carne de res con textura dura; ensalada con lechuga en proceso de oxidación (coloración café); arepa asada suministrada sin calentamiento previo, con textura encauchada y dura; y afectación de uniformidad en carne de cerdo posterior a ajustes de gramaje en cocido. Estas situaciones impactan atributos sensoriales como textura, color y presentación. Respecto a las derivaciones dietarias, se identificaron incumplimientos en dietas hipoglucidas, hipercalóricas, hiperproteicas, hiposódicas y dietas sin irritantes gástricos, evidenciándose suministro de componentes no permitidos (guayaba en dieta restringida, ensaladas crudas en dietas sin irritantes, exceso o déficit de porción en energético y proteína, no suministro de energético en dieta alta en fibra-hipograsa). En la mayoría de los casos se realizaron subsanaciones inmediatas. Se evidenció igualmente envío de componentes líquidos (jugo y sopa) en fondos para dietas terapéuticas en recipientes plásticos no isotérmicos, sin garantizar mantenimiento adecuado de temperatura, especialmente considerando la distancia del patio frente al servicio de alimentación. Si bien la Circular USPEC 2025-008918 permite esta modalidad bajo condiciones específicas, no se evidenció cumplimiento integral de los requisitos técnicos establecidos. Adicionalmente, se identificó práctica no permitida consistente en envío de azúcar empacada en bolsas individuales para ser adicionada en patios, incumpliendo lo dispuesto en la OTM frente a la preparación completa del producto dentro del servicio. Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): Esta categoría registró un promedio general de cumplimiento del 94%, ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90% – 100%), sin embargo, presentando una disminución del 1% frente al periodo del mes anterior. Por su parte, los establecimientos que registraron cumplimiento total (100%) fueron: EPMSC Bolívar, EPMSC Jericó, EPMSC Puerto Berrío y EPMSC Támesis. Los establecimientos que registraron cumplimiento parcial (60% – 89%) fueron: EPMSC Istmina (89%), EPMSC Medellín (89%), EPMSC Quibdó (89%) y EPMSC Santa Bárbara (94%). Durante el período evaluado se identificaron hallazgos reiterativos relacionados principalmente con el uso inadecuado de elementos de protección personal, incumplimiento en el perfil y cobertura del personal administrativo, frecuencia no conforme de visitas profesionales y ausencia de algunos requisitos documentales en manipuladores. En relación con el uso de elementos de protección personal, se evidenció de manera reiterada manipuladores sin uso adecuado de tapabocas (sin cubrir nariz y boca), ausencia de gorro en áreas de prealistamiento, ensamble y producción, y casos puntuales sin uso de guante de malla de acero en porcionado de proteína. En varias visitas se registró un número considerable de manipuladores sin tapabocas al momento del ingreso de la interventoría (hasta 16 manipuladores en un evento), situación asociada en algunos casos a falta de disponibilidad de insumos. Si bien el contratista realizó entrega inmediata de elementos en algunos eventos, persiste la debilidad en supervisión y control permanente del cumplimiento. Se evidenció igualmente presencia de una persona externa en el área de producción sin los elementos de bioseguridad requeridos (bata, gorro y tapabocas), incumpliendo las prácticas higiénicas establecidas. En cuanto al cumplimiento del perfil del personal administrativo, se evidenció ausencia de administrador titular por incapacidad prolongada, siendo asumidas las funciones por personal que inicialmente no cumplía el perfil establecido en el Anexo 9 de la OTM. Posteriormente se aportó documento soporte para validar el cumplimiento del perfil. Asimismo, se evidenció ausencia de auxiliar administrativa pese a que el parte de población (≥250 PPL) exige este cargo según lo establecido en el Anexo 9. Respecto a la frecuencia de visitas del personal profesional (ingeniera de alimentos y nutricionista), se evidenció incumplimiento del requisito de periodicidad quincenal establecido en el Anexo 9, registrándose visitas en días consecutivos dentro del mismo mes (16-19, 17-18 o 18-19 de marzo), lo cual no garantiza acompañamiento técnico distribuido de manera uniforme durante el período. En relación con los requisitos médico-ocupacionales y documentales, se identificaron PPL manipuladores sin exámenes médicos de aptitud ni certificado vigente de manipulación de alimentos, incumpliendo las condiciones sanitarias exigidas.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%): Esta categoría registró un incremento del 1% respecto al mes anterior, presentando un promedio general de cumplimiento del 86%, ubicándose en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60% – 89%). Los establecimientos que registraron cumplimiento de las obligaciones (90% – 100%) fueron: EPMSC Bolívar (97%), EPMSC Istmina (100%), EPMSC Santa Bárbara (97%) y CPMSPTR Puerto Triunfo (92%). Los establecimientos que registraron cumplimiento parcial (60% – 89%) fueron: EPMSC Jericó (89%), EPMSC Medellín (76%), EPMSC Puerto Berrío (73%), EPMSC Quibdó (88%), EPMSC Támesis (91%) y Planta de Contingencia G12 Copacabana (90%). Durante el período evaluado se evidenciaron hallazgos reiterativos asociados principalmente a deficiencias en limpieza y desinfección locativa, control integrado de plagas, manejo de residuos, almacenamiento inadecuado de productos químicos, uso de utensilios y equipos con acumulación de hollín, y presencia constante de empozamientos de agua. En relación con las condiciones locativas, se evidenció de manera recurrente empozamiento de agua en áreas de marmitas, pasillos de acceso a dietas, zonas de prealistamiento, área de conteo y acceso a cavas, situación asociada principalmente a deficiencias estructurales en pendientes de piso. Aunque el contratista realizó evacuación manual del agua en múltiples ocasiones, la medida no corrige la causa raíz del problema, persistiendo el estancamiento durante las jornadas. Se identificó presencia reiterativa de manchas negras y formación de moho en techos, vigas estructurales y uniones techo-pared, especialmente en áreas de marmitas, prealistamiento, jugos y ensaladas. Asimismo, se evidenció acumulación de polvo, telarañas y suciedad en techos de diferentes áreas del servicio sin ejecución oportuna de acciones correctivas. Esta condición representa riesgo de contaminación física y microbiológica por desprendimiento de partículas. En cuanto a equipos y utensilios, se evidenció acumulación de hollín en calderos, ollas, sartenes y planchas en uso, así como suciedad en canastillas utilizadas para ensamble y almacenamiento de alimentos. Se observaron casos donde el producto terminado fue distribuido en canastillas con acumulación de tierra y grasa, sin realizar limpieza correctiva previa. También se identificó palines y canastillas en contacto directo con el piso, generando riesgo de contaminación cruzada. Respecto al manejo de residuos, se evidenció clasificación inadecuada en múltiples ocasiones (residuos orgánicos en canecas negras, reciclables en verdes, ausencia de bolsas, residuos dispuestos en canastillas plásticas o sacos). Aunque en varios casos se realizó subsanación inmediata, persiste debilidad en la estandarización del proceso. En relación con el control integrado de plagas, se evidenció presencia recurrente de moscas y cucarachas vivas en áreas de producción, almacenamiento, conteo, oficina y congeladores de contramuestras. Si bien se reportan fumigaciones periódicas (trimestrales o semanales según establecimiento), la presencia activa de vectores evidencia insuficiencia en la efectividad del programa o en las condiciones estructurales que favorecen su proliferación. Se identificaron además deficiencias en el almacenamiento de productos químicos, encontrándose en espacios no exclusivos, sin ventilación adecuada, directamente sobre el piso y, en algunos casos, sin rotulación conforme a la OTM. En cuanto al control de calidad del agua, se evidenció reiteradamente que el kit de medición de pH utilizado por el contratista presenta un rango de 6.8 a 8.2, el cual no cubre el rango establecido en la Resolución 2115 de 2007 (6.5 a 9.0), limitando la adecuada verificación de la potabilidad del agua para consumo humano.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%): Esta categoría, para el mes de abril, registró un promedio general de cumplimiento del 90 %, ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %), además evidenciándose una mejora significativa de 12% respecto al mes anterior. A continuación, se presentan los hallazgos más relevantes evidenciados durante el período evaluado: se identificaron incumplimientos asociados principalmente a la vigencia y disponibilidad del Concepto Higiénico Sanitario (CHS) de los vehículos transportadores, ausencia de la leyenda obligatoria “Transporte de Alimentos”, y deficiencias en la documentación del personal conductor. Se evidenció que el vehículo de placas LLQ 523, utilizado para transporte de abarrotes y fruver, no contaba con Concepto Higiénico Sanitario vigente; el acta presentada correspondía a visita del 19/03/2025, superando el término de vigencia anual. Asimismo, el vehículo no tenía la identificación externa obligatoria “Transporte de Alimentos”. Adicionalmente, el conductor no presentó certificado vigente de manipulador de alimentos. En relación con el transporte de raciones hacia la Estación de Policía Puerto Berrío, los vehículos de placas KKW 685 y KKW 683 no contaban con Concepto Higiénico Sanitario ni con la rotulación reglamentaria. De igual manera, el vehículo de placas TLZ 690, encargado del transporte de

carnes, no presentaba la leyenda externa obligatoria, la cual había sido removida por mantenimiento. Estas situaciones evidencian debilidades en el control documental previo al ingreso de vehículos al establecimiento y en la verificación de requisitos sanitarios mínimos para el transporte de alimentos, lo cual puede comprometer la inocuidad durante la cadena de distribución. De acuerdo con la escala de evaluación definida por la USPEC, el mejor desempeño se registró en: CPMSPTR Puerto Triunfo (100 %), EPMSC Bolívar (100 %), EPMSC Santa Bárbara (100 %), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) y EPMSC Támesis (100 %). Registraron cumplimiento parcial: EPMSC Medellín (81 %) y EPMSC Puerto Berrío (67 %). Para los establecimientos EPMSC Istmina, EPMSC Jericó y EPMSC Quibdó, no se evidenció transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas durante las verificaciones realizadas en el período evaluado; por lo tanto, la variable fue registrada conforme a la información consignada en la tabla consolidada.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): Esta categoría, para el mes de abril, registró un promedio general de cumplimiento del 98%, ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %) y presentando un aumento del 2% respecto al mes anterior. A continuación, se presentan los hallazgos más relevantes identificados en el período evaluado: se identificaron incumplimientos asociados principalmente a la actualización de registros de temperatura, calibración de equipos de medición por laboratorio no acreditado por la ONAC, deficiencias en mantenimiento preventivo de equipos, y falencias en la ejecución y soporte de capacitaciones. En relación con el control documental de temperaturas, se evidenciaron registros desactualizados en equipos de refrigeración y congelación, con anotaciones hasta fechas anteriores al período en curso, así como formatos incompletos sin identificación del contratista, mes, año ni firma del responsable. En algunos casos el contratista realizó actualización inmediata durante la visita. Respecto a la calibración de equipos, se evidenció que termómetros, grameras y báscula fueron calibrados por el laboratorio ANAYCO Metrología, el cual no se encuentra acreditado por la ONAC, incumpliendo lo establecido por la USPEC mediante oficio E2025-6-0112297. Adicionalmente, se identificaron equipos sin certificado de calibración vigente y grameras sin identificación visible. Se evidenciaron igualmente deficiencias en el mantenimiento preventivo y correctivo de carros transportadores, encontrándose equipos sin hoja de vida, sin identificación, con presencia de óxido, desprendimiento de pintura y deterioro estructural, lo cual evidencia debilidad en la gestión del programa de mantenimiento. En el proceso de recepción de materias primas, se identificaron formatos sin registro de temperatura en proteína recibida, dejando espacios en blanco en el criterio de aceptación o rechazo, situación que fue subsanada antes de finalizar la visita. En cuanto al componente de formación y capacitación, se evidenció incumplimiento en la duración de actividades programadas en el cronograma (capacitación desarrollada por una hora cuando estaba estipulada para dos), así como ausencia de soporte de capacitación dirigida a representantes de patios para lavado de menaje y ausencia de registros de capacitación para personal administrativo externo durante los meses evaluados. De acuerdo con la escala de evaluación, el mejor desempeño se registró en los establecimientos con cumplimiento del 100 %, EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Medellín, EPMSC Quibdó, EPMSC Támesis; mientras que los establecimientos con porcentajes entre 93 % y 96 % presentaron hallazgos documentales subsanables durante visita, CPMSPTR Puerto Triunfo, EPMSC Bolívar, EPMSC Puerto Berrio, EPMSC Santa Barbara, Planta De Contingencia A G12 Copacabana (No Autorizado).

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (79%): Esta categoría, para el mes de abril, registró un promedio general de cumplimiento del 79%, ubicándose en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 % – 89 %). Además, se registra como una categoría que desmejoró respecto al mes anterior, con una disminución porcentual del 8%, debido principalmente a: deficiencias en los sistemas de ventilación y extracción de vapores, funcionamiento inadecuado de campanas extractoras, ausencia o insuficiencia de extractores de aire, y falta de elementos de protección personal adecuados para manipulación de equipos calientes. En relación con la ventilación y control de vapores, se evidenció de manera reiterada el funcionamiento deficiente o ausencia total de campana extractora en áreas de marmitas y cocina caliente. En múltiples visitas se constató que la campana no extrae adecuadamente los vapores generados durante la

cocción, generando condensación visible en techos y superficies. En algunos casos se reportó motor dañado, ductos con fisuras, corrosión interna y ausencia total de funcionamiento. Asimismo, se evidenció que los extractores de aire instalados en áreas de producción, almacenamiento de víveres y ensamble no son suficientes para garantizar una ventilación adecuada. En algunos establecimientos se cuenta únicamente con dos extractores de pared que no logran controlar la acumulación de calor ni la condensación de vapor. Se registraron temperaturas ambientales entre 30 °C y 32 °C en área de producción, lo cual representa riesgo ergonómico y térmico para el personal manipulador. Se identificaron extractores sin malla o angeo protector, lo que facilita el ingreso de plagas, y extractores fuera de funcionamiento en bodega de abarrotes y áreas de producción, sin evidencia de corrección inmediata en varios casos. En cuanto a condiciones de seguridad del personal, se evidenció ausencia de guantes de neopreno resistentes al calor para manipulación de marmitas y planchas, observándose únicamente el uso de mangas de tela y guantes de caucho convencional, los cuales no ofrecen protección térmica adecuada. Se constató que, en algunos casos, el contratista ha elevado solicitudes formales para instalación o mantenimiento de campana extractora ante la administración del establecimiento; sin embargo, al cierre del período no se evidenciaba solución estructural definitiva. Por otra parte, se presentan establecimientos con cumplimiento de las obligaciones contractuales, los cuales son: EPMSC Jericó (100 %), EPMSC Santa Bárbara (100 %), EPMSC Támesis (92 %) y los de Cumplimiento parcial de las obligaciones (60 % – 89 %): CPMSPTR Puerto Triunfo (62 %) , EPMSC Bolívar (90 %) , EPMSC Istmina (88 %), EPMSC Medellín (66 %) , EPMSC Puerto Berrío (80 %), EPMSC Quibdó (88 %) y Planta de Contingencia G12 Copacabana (75 %).

2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 12, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco 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, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (94%): Para el periodo evaluado, esta categoría presentó un cumplimiento general del 94 %, teniendo un aumento del 4% comparado con el periodo anterior, ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %). Los establecimientos que registraron cumplimiento del 100 % fueron: UT Batallón Cuarta Brigada, EP Buenos Aires Medellín, EP Candelaria Medellín, EP Belén Medellín, EP Los Gómez Itagüí 2, EP Bolombolo, EP Fredonia, EP Minas de Amagá, EP Montebello, EP Santa Bárbara, EP Laureles, EP Los Gómez Itagüí, EP Manrique, EP Popular, EP San Javier Medellín, EP SIJIN MEVAL y EP Villa Hermosa Medellín. Este comportamiento se asocia al mantenimiento de condiciones locativas adecuadas para la recepción y distribución del producto terminado, así como al uso de superficies sanitarias en buen estado y áreas organizadas para el manejo de alimentos. No obstante, durante las verificaciones se identificaron deficiencias relacionadas con las condiciones higiénicas en el almacenamiento temporal y la distribución del producto terminado. De manera recurrente se evidenció la disposición de canastillas con producto terminado directamente sobre el piso, sin uso de estibas o bases sanitarias que garanticen el aislamiento del suelo. Asimismo, se observó que recipientes utilizados para el suministro del almuerzo fueron ubicados directamente sobre el piso, incrementando el riesgo de contaminación física y microbiológica. Adicionalmente, se evidenciaron canastillas utilizadas para el transporte de fiambreras con presencia de polvo visible, acumulación de suciedad de tierra en canastillas

base durante el almacenamiento temporal, y uso de canastillas con suciedad acumulada durante la entrega de cena y refrigerio nocturno, lo que refleja debilidades en los procedimientos de limpieza y desinfección de los elementos utilizados en la distribución. Los establecimientos que presentaron no cumplimiento de las obligaciones contractuales fueron EP Bolívar (50 %) y EP Puerto Berrío (50 %), evidenciando brechas significativas frente a las condiciones mínimas exigidas. Finalmente, para la EP Versalles y Ut Batallón De Infantería No 10 Cr Atanasio Girardot no se cuenta con porcentaje de evaluación, registrándose una calificación de "No observado". Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%): Para el periodo evaluado, esta categoría registró un cumplimiento general del 83%, evidenciando un aumento del 6% frente al mes anterior, lo que ubica el indicador en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 % – 89 %), de acuerdo con la escala de evaluación definida. Los establecimientos que alcanzaron cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %) fueron: UT Batallón Cuarta Brigada (100 %), UT Batallón de Infantería No. 10 Cr Atanasio Girardot (100 %), EP Buenos Aires Medellín (100 %), EP Candelaria Medellín (100 %), EP Belén Medellín (100 %), EP Los Gómez Itagüí 2 (100 %), EP Montebello (100 %), EP Laureles (100 %), EP Los Gómez Itagüí (100 %), EP Manrique (100 %), EP Popular (100 %), EP San Javier Medellín (100 %), EP SIJIN MEVAL (100 %) y EP Villa Hermosa Medellín (100 %). En estos establecimientos se evidenció cumplimiento en el porte de dotación sanitaria reglamentaria y en la disponibilidad de soportes documentales vigentes del personal manipulador y transportador. En el rango de cumplimiento parcial (60 % – 89 %) se ubicaron los establecimientos: EP Quibdó (89 %) y EP Medellín (89 %), donde se identificaron debilidades puntuales relacionadas con la vigencia documental o uso adecuado de elementos de protección personal. Por su parte, en el rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (0 % – 59 %) se encontraron EP Bolívar (50 %), EP Puerto Berrío (50 %), EP Santa Bárbara (50 %), EP Minas de Amagá (0 %) y EP Fredonia (0 %), evidenciándose en estos casos incumplimientos críticos frente a los requisitos sanitarios del personal manipulador y transportador. Durante el periodo evaluado se evidenciaron hallazgos reiterativos asociados a la ausencia de dotación reglamentaria (bata, gorro y tapabocas) durante el transporte y entrega de raciones, ejecución de labores en ropa de calle, uso incorrecto del tapabocas (ubicado en el mentón), así como ausencia o vencimiento de certificados médicos de aptitud y certificaciones de manipulación de alimentos. En varios casos el personal transportador no facilitó documentación soporte ni permitió registro fotográfico durante la visita. Se evidenció además que algunos manipuladores y conductores presentaban certificados médicos y de manipulación con fechas vencidas, lo cual constituye incumplimiento directo de los requisitos sanitarios exigidos para garantizar la inocuidad del producto terminado en el eslabón de transporte y distribución hacia las estaciones. Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (82%): Para el periodo evaluado, esta categoría registró un cumplimiento general del 82%, evidenciando un incremento significativo del 12% frente al mes anterior (70 % en marzo), lo que permite mantener el indicador en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 % – 89 %). Los establecimientos que registraron cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %) fueron: UT Batallón Cuarta Brigada (100 %), EP Buenos Aires Medellín (100 %), EP Candelaria Medellín (100 %), EP Belén Medellín (100 %), EP Los Gómez Itagüí 2 (100 %), EP Bolívar (100 %), EP Laureles (100 %), EP Los Gómez Itagüí (100 %), EP Manrique (100 %), EP Popular (100 %), EP San Javier Medellín (100 %) y EP Villa Hermosa Medellín (100 %), evidenciándose en estos puntos el uso adecuado de vehículo para transporte, documentación soporte y control de condiciones térmicas. En el rango de cumplimiento parcial (60 % – 89 %) se ubicaron UT Batallón de Infantería No. 10 Cr Atanasio Girardot (80 %), EP Montebello (80 %) y EP Puerto Berrío (40 %), así como EP Santa Bárbara (33 %) y EP

Versalles (40 %), donde se identificaron deficiencias relacionadas con documentación incompleta del vehículo, ausencia de planillas de control de temperatura o falta de plan de rutas. Por su parte, en el rango de no cumplimiento (0 % – 59 %) se encontraron EP Fredonia (20 %) y EP Minas de Amagá (0 %), al evidenciarse incumplimientos críticos frente a los requisitos mínimos establecidos en la OTM. Durante el periodo evaluado se identificaron hallazgos reiterativos asociados principalmente al uso de motocicletas para el transporte de raciones sin la leyenda externa obligatoria "Transporte de Alimentos", ausencia de plan de rutas que identifique placas y rangos horarios, inexistencia o no diligenciamiento de planillas de control de temperatura durante el traslado, y falta de concepto higiénico sanitario vigente. Se evidenció que en algunos casos no se hizo uso de vehículo, realizando el transporte a pie en canastillas plásticas, situación observada durante la entrega de almuerzo, cena y refrigerio nocturno. Asimismo, se constató el transporte de raciones en bolsas plásticas negras que no garantizan protección mecánica adecuada. En varios vehículos tipo motocicleta (placas GTA 71F y ASP 91D) no se evidenció SOAT, revisión tecno mecánica ni concepto higiénico sanitario vigente. También se identificaron vehículos con suciedad visible, restos de alimentos, acumulación de grasa y manchas internas persistentes, lo que evidencia deficiencias en los procedimientos de limpieza y desinfección. Se observaron además neveras de icopor deterioradas y sucias, lo que compromete la conservación térmica adecuada del producto terminado. Finalmente, para la EP Bolombolo y Sijin Meval no se cuenta con porcentaje de evaluación, registrándose una calificación de "No observado".

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%). Para el periodo evaluado, esta categoría registró un cumplimiento general del 93 %, evidenciando una leve disminución del 1 % frente al mes anterior (94 % en marzo), manteniéndose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %). Los establecimientos que registraron cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %) fueron: UT Batallón Cuarta Brigada (100 %), UT Batallón de Infantería No. 10 Cr Atanasio Girardot (100 %), EP Buenos Aires Medellín (100 %), EP Candelaria Medellín (100 %), EP Belén Medellín (100 %), EP Los Gómez Itagüí 2 (100 %), EP Bolívar (100 %), EP Puerto Berrío (100 %), EP Versalles (100 %), EP Laureles (100 %), EP Los Gómez Itagüí (100 %), EP Manrique (100 %), EP Popular (100 %) y EP Villa Hermosa Medellín (100 %), evidenciándose recepción formal del producto, verificación de componentes y almacenamiento temporal adecuado en estos puntos. En el rango de cumplimiento parcial (60 % – 89 %) se ubicaron EP Bolombolo (67 %), EP Fredonia (78 %), EP Montebello (89 %), EP Santa Bárbara (89 %), EP San Javier Medellín (89 %) y EP SIJIN MEVAL (78 %), donde se identificaron desviaciones asociadas principalmente a intercambios sin soporte formal, incumplimientos en horarios y ausencia de socialización del ciclo de menú. En el rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (0 % – 59 %) se encontró EP Minas de Amagá (56 %), evidenciándose incumplimientos críticos relacionados con modificaciones del menú sin soporte en sistema K2, entrega de componentes no autorizados, incumplimiento en especificaciones técnicas y deficiencias en el control de horario y verificación de componentes. Durante el periodo evaluado se evidenciaron hallazgos reiterativos asociados a intercambios no radicados ni aprobados en el sistema K2, sustitución de proteínas no autorizadas (incluyendo suministro de chorizo en reemplazo de carne de res), modificación de componentes energéticos y de ensaladas sin soporte documental, entrega incompleta de raciones y afectación de características organolépticas del producto. Asimismo, se registraron múltiples incumplimientos en los horarios establecidos para la entrega de desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, con entregas anticipadas por fuera del rango permitido, lo cual constituye desviación frente a lo estipulado contractualmente.

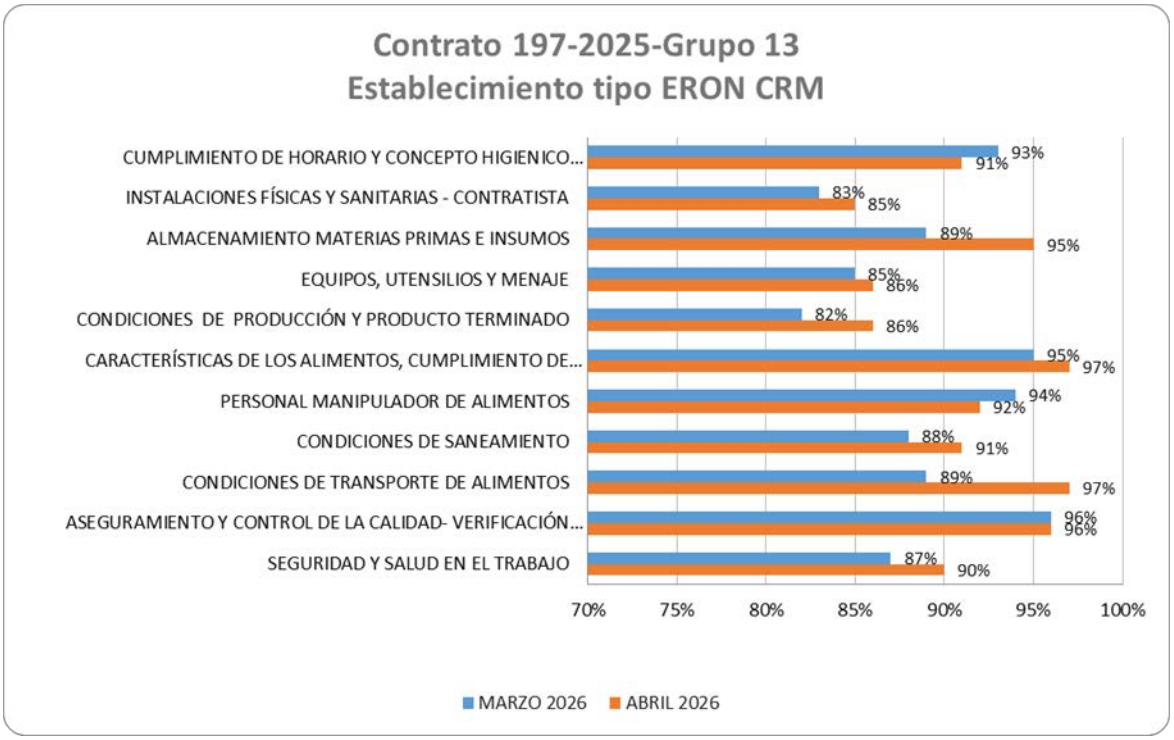
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (67%): Para el periodo evaluado, esta categoría registró un cumplimiento general del 67 %, evidenciando un incremento del 6 % frente al mes anterior (61 % en marzo). No obstante, el indicador se mantiene en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 % – 89 %). De acuerdo con la escala de evaluación: Los establecimientos que registraron cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %) fueron: UT Batallón Cuarta Brigada (100 %), UT Batallón de Infantería No. 10 Cr Atanasio Girardot (100 %), EP Bolívar (100 %), EP Bolombolo (100 %), EP Fredonia (100 %) y EP Santa Bárbara (100 %). En el rango de cumplimiento parcial (60 % – 89 %) no se registraron establecimientos. En el rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (0 % – 59 %) se ubicaron: EP Buenos Aires Medellín (50 %), EP Candelaria Medellín (50 %), EP Belén Medellín (50 %),

EP Los Gómez Itagüí 2 (50 %), EP Puerto Berrío (50 %), EP Laureles (50 %), EP Los Gómez Itagüí (50 %), EP Manrique (50 %), EP Popular (50 %), EP San Javier Medellín (50 %), EP SIJIN MEVAL (50 %), EP Villa Hermosa Medellín (50 %) y EP Montebello (0 %). Durante el periodo evaluado se evidenciaron hallazgos reiterativos asociados principalmente al suministro de alimentos en fondos, canastillas con bolsatinas, recipientes plásticos y bidones no isotérmicos, sin contar con autorización expresa para esta modalidad, incumpliendo lo establecido en la OTM respecto al suministro en empaque individual previamente ensamblado y sellado desde planta. Se identificó que los componentes de desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno fueron transportados y entregados en fondos, realizándose el ensamble dentro de la estación por parte de manipuladores, práctica no autorizada contractualmente. Asimismo, se evidenció ausencia de protocolos aprobados por la USPEC para la limpieza y desinfección de fiambreras, utilización de recipientes con suciedad visible y suministro en empaques mixtos (fiambreras y bolsas) por insuficiencia de recipientes individuales.

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON

A continuación, se presenta el informe de desempeño correspondiente al mes de abril de 2026, junto con el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador **UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025**, del Grupo 13, en las evaluaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos visitados, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual de las diferentes categorías evaluadas en los establecimientos de Grupo 13, para el período de abril de 2026. 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 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (91%): Durante el mes de abril de 2026, esta variable registró un cumplimiento global del 91 %, evidenciando una disminución del 2 % frente al mes anterior (93 % en marzo), pero manteniéndose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %). No obstante, el análisis cualitativo evidencia reiteración de incumplimientos asociados principalmente a la oportunidad en la entrega de los tiempos de comida y a debilidades en la gestión documental del Concepto Higiénico Sanitario (CHS). En el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %) se ubicaron ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM EJEBE – Batallón de Ingenieros No. 4 (100 %), ERON Epmsc Andes (100 %), ERON EPMSC Apartadó (100 %), ERON EPMSC Caucasia (100 %), ERON EPMSC Santa Rosa De OSOS (100 %), ERON EPMSC Sonson (100 %), ERON EPMSC Yarumal (100 %) y la Planta de Contingencia G13 (100 %), evidenciándose en estos establecimientos cumplimiento oportuno de los tiempos de comida y disponibilidad del concepto sanitario conforme a los requisitos contractuales. En cumplimiento parcial (60 % – 89 %) se ubicó ERON Coped Pedregal (89 %), donde se identificaron retrasos puntuales en la distribución asociados a fallas técnicas (ascensor fuera de servicio) y demoras en preparación de componentes, particularmente frituras y cocción de leguminosas. En el rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (0 % – 59 %) se ubicó ERON CPAMSPA Itagui La Paz (45 %), evidenciándose incumplimientos reiterativos en los horarios establecidos para desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, superando los rangos definidos en la OTM. Los retrasos obedecieron principalmente a demoras en fritura de proteínas (pollo, pescado), cocción de fríjoles y arvejas, fallas en caldera, retrasos en preparación de componentes especiales y ajustes operativos internos. Asimismo, se evidenció ausencia de soportes de solicitud o renovación del Concepto Higiénico Sanitario ante la Secretaría de Salud, lo cual constituye una debilidad documental relevante en esta categoría. De manera transversal, durante el periodo evaluado se identificaron múltiples desviaciones frente a los rangos establecidos para desayuno (6:00 a.m. – 8:00 a.m.), almuerzo (11:00 a.m. – 1:30 p.m.), cena (3:00 p.m. – 5:00 p.m.) y refrigerio nocturno (hasta 5:30 p.m.), registrándose entregas posteriores a 9:00 a.m., 2:30 p.m., 5:51 p.m., 6:15 p.m. e incluso 3:22 p.m. en menús especiales. Si bien algunos retrasos fueron atribuibles a factores operativos internos o instrucciones administrativas del establecimiento, el impacto contractual se mantiene al configurarse incumplimiento del horario estipulado

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (85%): Durante el mes de abril de 2026, esta variable registró un cumplimiento global del 85 %, evidenciando un incremento del 2 % frente al mes anterior (83 % en marzo). No obstante, el indicador se mantiene en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 % – 89 %), reflejando que persisten deficiencias estructurales en varios establecimientos que impactan las condiciones sanitarias del servicio. En el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %) se ubicaron ERON CPAMSPA Itagui La Paz (91 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (94 %), CRM EJEBE – Batallón de Ingenieros No. 4 (100 %), ERON EPMSC Apartadó (94 %) y ERON EPMSC Sonson (100 %), evidenciándose en estos establecimientos mayor control en el mantenimiento de superficies sanitarias, estructuras y áreas de proceso. En cumplimiento parcial (60 % – 89 %) se ubicaron ERON Coped Pedregal (69 %), ERON EPMSC Andes (88 %), ERON EPMSC Caucasia (76 %), ERON EPMSC Santa Rosa De Osos (82 %), ERON EPMSC YarumaL (87 %) y la Planta de Contingencia G13 (74 %), donde se identifican deficiencias recurrentes asociadas a deterioro de pisos, paredes y techos, ausencia o desprendimiento de

medias cañas, rejillas oxidadas o no removibles, sifones sin protección, marcos de puertas con corrosión, estanterías desajustadas y presencia de grietas y baldosas fracturadas que dificultan la limpieza y desinfección. De manera transversal, durante el periodo evaluado se evidenciaron pisos porosos y con grietas en áreas de producción, lavado y almacenamiento temporal de residuos; desprendimiento de pintura en techos de fruver y áreas de residuos; presencia de moho y humedad; mesones con láminas fisuradas y bases oxidadas; cableado expuesto y cajas eléctricas en mal estado; rebosamiento de alcantarillas externas generando empozamiento de agua; ausencia de rejillas en sifones; puertas en mal estado sin burletes; y falta de lavamanos en área de procesos en uno de los establecimientos. Asimismo, se identificó uso de áreas para actividades no previstas y deterioro en cuartos fríos con superficies porosas, incumpliendo el requisito de contar con superficies lisas, impermeables y de fácil limpieza. Aunque el indicador muestra mejora frente a marzo, el volumen y recurrencia de hallazgos locativos evidencia que la gestión de mantenimiento preventivo y correctivo no se encuentra plenamente consolidada en todos los establecimientos. Las condiciones identificadas representan riesgo sanitario potencial, facilitan acumulación de residuos, humedad y proliferación de vectores, y afectan la inocuidad del proceso productivo.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%): Durante el mes de abril de 2026, la variable Almacenamiento de materias primas e insumos registró un cumplimiento global del 95 %, evidenciando un incremento del 6 % frente al mes anterior (89 % en marzo), consolidándose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales. El comportamiento del indicador refleja mejora general; sin embargo, el análisis cualitativo evidencia hallazgos técnicos que requieren fortalecimiento en la planeación de compras, control de trazabilidad, manejo de producto no conforme y cumplimiento de distancias perimetrales. En el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %), se ubicaron CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM Ejebe – Batallón de Ingenieros No. 4 (100 %), EPMSC Andes (100 %), EPMSC Sonson (100 %), Planta de Contingencia G13 (96 %), EPMSC Apartadó (95 %), EPMSC Caucasia (95 %), EPMSC Santa Rosa de Osos (95 %), Coped Pedregal (93 %), CPAMSPA Itagüí La Paz (91 %) y EPMSC Yarumal (91 %). Aunque estos establecimientos se mantienen en rango contractual, se evidenciaron hallazgos transversales asociados a incumplimientos en la proyección del plan de compras, particularmente en el componente leche, con faltantes cuantificados frente a la minuta técnica para poblaciones entre 171 y 174 PPL; deficiencias en rotulación y trazabilidad de materias primas prealistadas; presencia de productos vencidos o con contaminación biológica sin identificación inmediata como no conformes; incumplimiento en distancias perimetrales en áreas de fruver, abarrotes y cavas; y almacenamiento que dificulta la limpieza y desinfección.

Asimismo, se registraron temperaturas de congelación superiores al estándar técnico esperado (-18 °C), evidenciándose mediciones entre -2.3 °C y -3.8 °C en productos cárnicos y temperaturas ambientales de cava entre -7.9 °C y -9 °C, situación que compromete la estabilidad microbiológica del alimento. También se identificaron materias primas con rótulos borrosos que impedían verificar lote y fecha de vencimiento, frutas y vegetales con contaminación biológica no segregados de forma inmediata, y ausencia o aplicación tardía del procedimiento de producto no conforme.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (86%): Durante el mes de abril de 2026, la variable Equipos, utensilios y menaje registró un cumplimiento global del 86 %, evidenciando un incremento del 1 % frente al mes anterior (85 % en marzo). A pesar de la leve mejora, el indicador continúa en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, principalmente por hallazgos estructurales asociados al incumplimiento del Anexo 5 de la OTM, deficiencias en mantenimiento preventivo y correctivo, y fallas en el funcionamiento de equipos térmicos y de refrigeración. En el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %), se ubicaron EPMSC Sonson (100 %), EPMSC Yarumal (100 %), CRM Ejebe (100 %), EPMSC Apartadó (95 %), EPMSC Santa Rosa de Osos (94 %) y Planta de Contingencia G13 (91 %). Aunque estos establecimientos se mantienen dentro del rango contractual, durante las verificaciones se

evidenciaron situaciones puntuales relacionadas con mantenimiento locativo y control técnico de equipos, sin comprometer de forma estructural la prestación del servicio. En rango de cumplimiento parcial (60 % – 89 %), se ubicaron CPMSSDO Santo Domingo (87 %), Coped Pedregal (82 %), CPAMSPA Itagüí La Paz (79 %), EPMSC Caucasia (75 %) y EPMSC Andes (69 %). En estos establecimientos se identificaron hallazgos reiterativos que explican la permanencia del indicador en rango parcial. De manera recurrente se evidenció el faltante de puestos mínimos de cocción exigidos para el número de personas privadas de la libertad atendidas, contando únicamente con siete puestos en estufas industriales cuando el Anexo 5 exige ocho para partes superiores a 399 PPL. Asimismo, se observaron estufas industriales con perforaciones por corrosión, quemadores con acumulación de costras negras por materia orgánica calcinada, soportes deteriorados y afectaciones en la combustión que dificultan la limpieza y el adecuado desempeño térmico. En el área de marmitas se evidenciaron manómetros en mal estado o sin funcionamiento, termocuplas deterioradas, codos y tuberías con presencia de óxido, además de fugas persistentes en tuberías de caldera que generaron empozamiento de agua en áreas técnicas. Adicionalmente, se identificaron congeladores de contramuestras sin identificación, con desprendimiento de pintura y oxidación en tapas y estructuras, licuadoras industriales fuera de servicio sin soporte formal de retiro, procesadores de alimentos con cuchillas deterioradas o adaptaciones no técnicas, y carros transportadores sin identificación o sin sistemas de cierre conforme a lo establecido en la OTM. De manera crítica, se evidenciaron múltiples incumplimientos en las cavas de congelación, afectando la cadena de frío, registrándose temperaturas en cavas de congelación entre -2 °C y -10 °C, cuando el estándar técnico exige aproximadamente -18 °C, así como temperaturas de refrigeración superiores a 6 °C, alcanzando valores de hasta 13.8 °C, situación que compromete la conservación adecuada de proteínas, lácteos y productos prealistados. También se verificó el incumplimiento en la capacidad mínima de refrigeración exigida para determinados partes, contando con equipos de 435 litros cuando el anexo establece una capacidad mínima de 520 litros.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (86%): Durante el mes de abril de 2026, la variable Condiciones de producción y producto terminado registró un cumplimiento global del 86 %, evidenciando un incremento del 4 % frente al mes anterior (82 % en marzo), lo que refleja una mejora en el desempeño general del proceso productivo. No obstante, el indicador continúa en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, debido a hallazgos reiterativos asociados principalmente al incumplimiento de temperaturas de liberación y distribución, uso inadecuado de recipientes no isotérmicos, fallas en el control de gramajes, deficiencias en el manejo de contramuestras y riesgos de contaminación cruzada durante la producción. En el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %), se ubicaron CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM Ejebe (100 %), EPMSC Yarumal (100 %), EPMSC Sonson (95 %) y Planta de Contingencia G13 (95 %). En estos establecimientos el proceso productivo presentó estabilidad técnica en cuanto a liberación, control de temperaturas y conservación de producto terminado, sin hallazgos críticos que comprometieran la inocuidad. En rango de cumplimiento parcial (60 % – 89 %), en orden descendente, se ubicaron EPMSC Apartadó (89 %), EPMSC Caucasia (89 %), EPMSC Santa Rosa de Osos (89 %), CPAMSPA Itagüí La Paz (82 %), EPMSC Andes (82 %) y Coped Pedregal (78 %). En estos establecimientos se evidenciaron múltiples incumplimientos que explican la permanencia del indicador en rango parcial. De manera recurrente se registraron temperaturas de liberación por debajo de los estándares técnicos establecidos en la OTM, observándose alimentos calientes entregados entre 35 °C y 58 °C cuando el requisito exige temperaturas mayores a 60 °C, y alimentos fríos suministrados entre 8 °C y 27 °C cuando el rango permitido es 4 °C ± 2 °C. Estas desviaciones fueron evidenciadas en componentes como ensaladas, jugos, arepas, proteínas cárnicas, arroz, plátano maduro y pescado frito, sin que en la mayoría de los casos se implementaran acciones correctivas oportunas por parte del contratista. Asimismo, se evidenció de forma reiterativa el suministro de producto terminado en recipientes no isotérmicos, utilizando fondos dispuestos en canastillas con bolsatina, bidones plásticos, ollas metálicas y canecas con tapa, incumpliendo lo establecido en la OTM respecto al uso obligatorio de recipientes isotérmicos que garanticen la conservación de la temperatura e inocuidad durante el transporte y distribución. Aunque en algunos casos los recipientes isotérmicos fueron utilizados para dietas especiales o ciertos componentes líquidos, el suministro general continuó realizándose en recipientes no adecuados, lo que representa una debilidad estructural del proceso.

También se identificaron incumplimientos en el protocolo de contramuestras, evidenciándose muestras sin rotulación, almacenadas en bolsas plásticas sin recipiente hermético, recipientes partidos o sin hermeticidad y almacenamiento conjunto con alimentos del personal del contratista, lo cual dificulta la trazabilidad ante un eventual evento epidemiológico. En algunos casos el contratista realizó subsanación inmediata; sin embargo, la recurrencia del hallazgo demuestra debilidad en el control sistemático. Adicionalmente, se evidenciaron riesgos de contaminación cruzada durante el proceso productivo, tales como descongelación de pescado por inmersión en agua, uso incorrecto de tablas de corte según código de colores, manipulación de alimentos sin guantes o con guantes destinados a otras actividades, uso inadecuado de utensilios en contacto con el suelo y preparación de alimentos en recipientes no higienizados previamente. Si bien varios de estos hallazgos fueron subsanados al momento de la visita, su ocurrencia reiterada impacta el resultado global del indicador.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): Durante el mes de abril de 2026, la variable registró un cumplimiento global del 97 %, evidenciando un incremento del 2 % frente al mes anterior (95 % en marzo), consolidándose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales. Este comportamiento positivo refleja estabilidad general en el cumplimiento de la minuta patrón y en la oferta alimentaria; sin embargo, los hallazgos identificados durante las visitas técnicas evidencian desviaciones puntuales relacionadas con intercambios no soportados, incumplimientos de gramaje, afectaciones organolépticas, manejo inadecuado de dietas terapéuticas y debilidades en el control documental de las mismas. En el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 % – 100 %), se ubicaron CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM Ejebe (100 %), EPMSC Caucasia (100 %), EPMSC Santa Rosa de Osos (100 %), EPMSC Sonson (100 %), EPMSC Yarumal (97 %), EPMSC Apartadó (95 %), Planta de Contingencia G13 (95 %) y CPAMSPA Itagüí La Paz (97 %). Aunque estos establecimientos se mantienen dentro del rango contractual, durante el periodo evaluado se evidenciaron situaciones que impactaron la calidad del producto terminado, tales como intercambios de componentes sin soporte documental, por ejemplo sustituciones de ensaladas o energéticos sin la respectiva autorización formal; incumplimientos en gramajes tanto en proteína cruda como en producto terminado, con porcentajes significativos de muestras no conformes frente al estándar técnico establecido en la minuta patrón; y desviaciones en la calidad organoléptica de preparaciones como jugos excesivamente diluidos, ausencia de azúcar en bebidas, entregándose esta de manera separada en bolsas individuales, práctica no autorizada por la OTM—, carnes con sobrecocción o textura dura por exceso de tejido conectivo, arepas entregadas sin asado previo o directamente desde empaque primario sin proceso térmico, y componentes con textura inadecuada como papa salada tipo puré o jugos macerados manualmente por ausencia de licuadora en funcionamiento. En rango de cumplimiento parcial (60 % – 89 %), se ubicaron Coped Pedregal (78 %) y EPMSC Andes (82 %). En estos establecimientos los hallazgos se concentraron en incumplimientos reiterativos de gramajes en dietas especiales e hiperproteicas-hipercalóricas, desviaciones en el peso de componentes como arroz y tubérculos, porciones proteicas por debajo del estándar requerido, afectación de calidad sensorial en jugos por procesos manuales ante fallas en equipos, y errores en la derivación dietaria, incluyendo suministro de componentes contraindicados para dietas terapéuticas (como piel de pollo o vegetales irritantes en dietas sin irritantes gástricos), situaciones que fueron subsanadas en varios casos tras notificación, pero que evidencian debilidad en el control previo al ensamblaje y despacho. Adicionalmente, se evidenciaron deficiencias en el control documental de dietas terapéuticas, tales como ausencia de formatos de control diario, firmas adelantadas en planillas, registros incompletos y rótulos ilegibles en fiambreras, lo que compromete la trazabilidad y el control efectivo del suministro dietario. En algunos casos no se permitió muestreo completo de proteína cruda o preparada durante verificación de gramaje, limitando el control técnico integral.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): Durante el mes de abril de 2026, la registró un cumplimiento global del 92 %, evidenciando una disminución del 2 % frente al mes anterior (94 % en marzo), manteniéndose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 %–100 %), aunque con debilidades recurrentes asociadas principalmente al cumplimiento del personal mínimo requerido según Anexo 9, vigencia de certificaciones médicas y de manipulación de alimentos, y uso adecuado de dotación e indumentaria sanitaria. En orden descendente de cumplimiento

por establecimiento, se ubicaron CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM Ejebe (100 %), EPMSC Andes (100 %), EPMSC Apartadó (100 %), EPMSC Caucasia (100 %), EPMSC Santa Rosa de Osos (100 %) y Planta de Contingencia G13 (100 %), quienes alcanzaron cumplimiento total en la variable. Les siguieron CPAMSPA Itagüí La Paz (96 %) y EPMSC Yarumal (95 %), manteniéndose también en rango contractual. En rango de cumplimiento parcial (60 %–89 %) se ubicaron Coped Pedregal (80 %). Pese a que la mayoría de los establecimientos se mantienen en cumplimiento contractual, durante las visitas técnicas se identificaron hallazgos reiterativos. Se evidenció incapacidad de la jefe de cocina sin que el contratista presentara hoja de vida ni soporte contractual que acreditara su vinculación formal al servicio. Asimismo, en diferentes verificaciones se constató uso inadecuado del tapabocas por parte de manipuladores en áreas de producción, prealistamiento y ensamble de dietas, utilizándolo por debajo de la nariz o mentón, situación que fue subsanada de manera inmediata tras notificación. Se evidenciaron casos de uñas largas, manipuladores portando pulseras durante el servido, ausencia de guante de malla para porcionamiento de proteína y dotación en mal estado (peto y delantales rotos). De manera recurrente se identificó que no se contaba con la totalidad del personal mínimo requerido conforme al Anexo 9 para partes superiores a 2.600 PPL, requiriéndose 35 manipuladores y evidenciándose disponibilidad de 33, 30, 29, 28 o incluso 24 manipuladores en distintos momentos del periodo. En algunos casos se evidenció compensación parcial mediante auxiliares de proceso que asumían funciones de manipulación, aunque dicha figura no suple formalmente el requerimiento contractual. Si bien el contratista aportó oficios de solicitud de asignación de PPL al establecimiento, en varios casos estos no contaban con firma de recibido o no correspondían al total del faltante requerido. Adicionalmente, se evidenció ausencia o no vigencia de certificados médicos de aptitud y certificaciones en manipulación de alimentos para manipuladores y personal transportador, incluyendo casos donde no se aportaron exámenes clínicos ni carnet de manipulación. También se identificó ausencia de batas para visitantes en varias verificaciones.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): Durante el mes de abril de 2026, la variable alcanzó un cumplimiento global del 91 %, lo que representa un incremento del 3 % frente al mes anterior (88 % en marzo), manteniéndose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 %–100 %). No obstante, el análisis técnico evidencia hallazgos recurrentes relacionados con empozamientos de agua, presencia de moho y humedad en techos y paredes, acumulación de grasa y hollín en equipos, deficiencias en la clasificación de residuos y presencia de plagas. Los establecimientos con mayor nivel de cumplimiento fueron EPMSC Andes (100 %), EPMSC Apartadó (100 %), EPMSC Santa Rosa de Osos (100 %) y EPMSC Sonson (100 %), seguidos por CPMSSDO Santo Domingo (93 %), Planta de Contingencia G13 (92 %), EPMSC Caucasia (91 %), EPMSC Yarumal (91 %), CPAMSPA Itagüí La Paz (88 %), CRM Ejebe (88 %) y COPED Pedregal (88 %). Todos se ubicaron en rango contractual, aunque con observaciones técnicas de saneamiento. Los hallazgos más reiterativos estuvieron asociados al estancamiento de agua en áreas de prealistamiento de fruver, producción (marmitas y planchas), porcionado proteico, zonas de jugos y pasillos de acceso, situación atribuida a falta de pendiente adecuada en pisos, obstrucción de sifones y manejo inadecuado de grifos. En múltiples verificaciones se observó que el personal realizaba escurrido manual del agua, pero el empozamiento persistía al finalizar la visita, evidenciando una condición estructural no resuelta. Se evidenció acumulación de hollín en calderos utilizados para la preparación de arroz, presencia de grasa en hornos, campanas extractoras, tuberías elevadas, red de vapor y techos, así como suciedad en reversos de mesones, entrepaños inferiores y pocetas, condiciones que incrementan el riesgo de contaminación física y microbiológica. Asimismo, se observó formación de moho blanco algodonoso y manchas negras por humedad en techos de áreas de producción, almacenamiento de fruver, lavado de menaje y prealistamiento, particularmente en zonas cercanas a tragaluces y estructuras con filtraciones. En materia de control de plagas, se evidenció presencia de moscas en áreas de producción, ensamble, conteo y almacenamiento, así como cucarachas vivas y muertas en zonas internas del servicio. Aunque se verificaron fumigaciones recientes, la recurrencia de plagas durante las visitas demuestra debilidades en el control integrado y en las barreras sanitarias. También se identificaron deficiencias en el manejo de residuos, con clasificación inadecuada en puntos ecológicos (residuos plásticos en canecas verdes destinadas a orgánicos), recipientes

sin bolsa, rebose de residuos y ausencia temporal de puntos ecológicos en área de producción, situación que fue subsanada en algunos casos tras notificación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): Durante el mes de abril de 2026, la variable alcanzó un cumplimiento global del 97 %, evidenciando un incremento significativo del 8 % frente al mes anterior (89 % en marzo), consolidándose ampliamente en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales. Este comportamiento refleja una mejora sustancial en las condiciones documentales y sanitarias de los vehículos transportadores. En el análisis por establecimiento, se registraron niveles de cumplimiento del 100 % en CPAMSPA Itagüí La Paz, EPMSC Andes, EPMSC Apartadó, EPMSC Caucasia y Planta de Contingencia G13, evidenciando adecuada verificación documental del Concepto Higiénico Sanitario (CHS), correcta identificación del transporte y cumplimiento de requisitos básicos de inocuidad durante el traslado. Por su parte, COPED Pedregal (95 %) y EPMSC Sonson (100 %) mantuvieron desempeño favorable con observaciones menores. Los hallazgos identificados se concentraron en verificaciones puntuales. En visita realizada el 07/04/2026 se evidenció que el vehículo de placas UPB 749, proveedor mayorista de abarrotes, presentaba oxidación en el piso interno; aunque contaba con Concepto Higiénico Sanitario vigente con fecha 23/02/2026 y cumplimiento del 100 %, la condición física observada representa riesgo potencial de contaminación por desprendimiento de partículas metálicas y dificultad en la limpieza y desinfección efectiva. Asimismo, en visita del 16/04/2026 se evidenció recepción de fruver del proveedor Mayoritaria en vehículo de placas SNQ 959 sin uso de canastillas o estibas, observándose bultos de papa y zanahoria dispuestos directamente sobre el piso del vehículo, el cual no contaba con superficie acanalada, incumpliendo las condiciones sanitarias que evitan contaminación cruzada. En la misma verificación se constató que el conductor Jayber Aros no portaba indumentaria sanitaria reglamentaria (delantal, gorro y tapabocas), incumpliendo los lineamientos de higiene exigidos para el transporte de alimentos. Para los establecimientos CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina), EPMSC Andes, EPMSC Santa Rosa De Osos, EPMSC Sonson, EPMSC Yarumal durante las visitas no se evidenciaron las condiciones de transporte, por lo que se evaluó como no observado

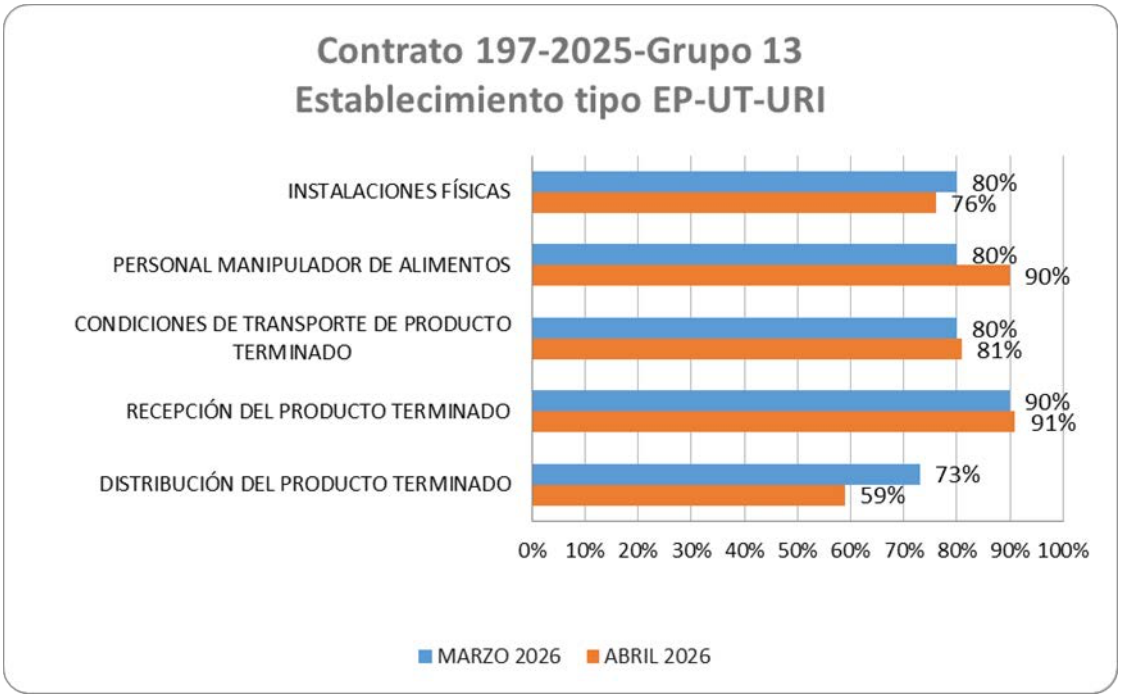
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Durante el mes de abril de 2026, la variable registró un cumplimiento global del 96 %, manteniéndose estable frente al mes anterior (96 % en marzo), ubicándose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales. Aunque el indicador no presenta variación porcentual, el análisis cualitativo evidencia hallazgos reiterativos asociados principalmente a calibración de equipos con laboratorios no acreditados por la ONAC, debilidades en mantenimiento menor, falencias en trazabilidad documental, ausencia de soportes analíticos y aplicación inadecuada de criterios de aceptación y rechazo de materias primas. Por establecimiento, los mayores niveles de cumplimiento se registraron en CPMSSDO Santo Domingo (100 %), EPMSC Sonson (100 %) y EPMSC Santa Rosa de Osos (100 %), seguidos por EPMSC Apartadó (97 %), EPMSC Yarumal (97 %), EPMSC Caucasia (95 %), Coped Pedregal (96 %), CRM Ejebe (94 %), EPMSC Andes (93 %), Planta de Contingencia G13 (93 %) y Cpamspa Itagüí La Paz (91 %). Entre los hallazgos más relevantes se evidenció que los equipos de medición termómetros, grameras y básculas se encuentran calibrados por el laboratorio ANAYCO Metrología y otros laboratorios como A&CM, los cuales no cuentan con acreditación vigente por la ONAC, incumpliendo el requisito establecido por la USPEC mediante oficio E2025-012297. Aunque los equipos presentan certificados con fechas recientes (noviembre de 2025), la ausencia de acreditación del laboratorio invalida la confiabilidad metrológica requerida contractualmente. Asimismo, se evidenciaron registros de control de temperatura desactualizados en cavas de congelación y refrigeración, incluyendo ausencia de registros el día 01/04/2026 en las cavas 1 a 5, así como formatos físicos de producción disponibles únicamente hasta el 08/04/2026, indicando que los registros posteriores se realizan de manera digital, sin que estos fueran presentados durante la visita, lo que limita la trazabilidad y verificación documental. Se identificaron deficiencias en la gestión de mantenimiento menor, particularmente en dos mesones del área de producción que presentaban láminas fisuradas, patas sueltas y soportes dañados, situación reiterada en múltiples visitas durante el mes. Aunque en algunos

casos se subsanó parcialmente el soporte estructural, persistieron fisuras que facilitan acumulación de residuos y representan riesgo de laceración para el personal. Igualmente, se evidenció estufa industrial con soporte dañado. En cuanto a criterios de aceptación y rechazo de materias primas, se evidenció almacenamiento y utilización de carne de cerdo marca Del Otún con alto contenido de tejido adiposo y conectivo, condición que se reflejó en el producto terminado con textura dura al masticar, lo que indica que no se aplicaron adecuadamente los criterios técnicos de recepción. También se evidenció zanahoria con presencia de hongos y estado de deterioro en almacenamiento de fruver, posterior al recibo de remesa. Adicionalmente, no se evidenciaron actas de toma de muestras ni resultados de análisis microbiológicos ni fisicoquímicos del agua durante la visita, lo que limita la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos para control sanitario. Tampoco se presentaron soportes de capacitaciones exigidas en la OTM, estudios previos y formación al personal profesional cuando fueron solicitadas.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): Durante el mes de abril de 2026, la variable registró un cumplimiento global del 90 %, evidenciando un incremento del 3 % frente al mes anterior (87 % en marzo), consolidándose en el límite inferior del rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 %–100 %). No obstante, los hallazgos técnicos evidencian debilidades estructurales asociadas principalmente al sistema de extracción y ventilación, ubicación inadecuada de equipos para atención de emergencias y condiciones térmicas del área de producción. Por establecimiento, los mayores niveles de cumplimiento se registraron en CRM Ejebe (100 %), EPMSC Apartadó (100 %), EPMSC Caucasia (100 %), EPMSC Sonson (100 %), EPMSC Yarumal (100 %) y Planta de Contingencia G13 (100 %), seguidos por CPMSSDO Santo Domingo (90 %) y EPMSC Santa Rosa de Osos (90 %). En rango de cumplimiento parcial se ubicaron EPMSC Andes (80 %), Coped Pedregal (79 %) y Cpamspa Itagüí La Paz (79 %). Los hallazgos más recurrentes estuvieron relacionados con el funcionamiento deficiente de la campana extractora en el área de producción. En varias visitas se evidenció que la campana no extraía la totalidad de los vapores generados por marmitas y planchas, observándose condensación de vapor en techos y paredes durante los tiempos de comida, situación que incrementa el riesgo de humedad, deterioro locativo y exposición térmica para los manipuladores. Asimismo, se identificaron ductos con presencia de oxidación, corrosión y agujeros, producto del desgaste estructural, lo que compromete la eficiencia del sistema de ventilación. En algunos momentos se evidenció funcionamiento adecuado de la extracción; sin embargo, persistieron las deficiencias físicas en ductos. Adicionalmente, se evidenció que los dos extractores de aire del área de producción se encontraban fuera de funcionamiento en una de las verificaciones, y que el sistema de ventilación resulta insuficiente para doce puestos de cocción activos, sumado a la ausencia de ventilación natural y a un sistema.

2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño correspondiente al mes de abril de 2026**,** junto con el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, de Grupo 13**,** según los resultados de las evaluaciones realizadas por la interventoría en los diferentes establecimientos Tipo EP, UT y URI**,** de acuerdo con los niveles de cumplimiento alcanzados por categoría durante las visitas efectuadas.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 13, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP - UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 84% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

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

1.INSTALACIONES FISICAS (76%): En el mes de abril de 2026, la variable registró un cumplimiento del 76 %, evidenciando una disminución de 4 puntos porcentuales frente al mes anterior (80 % en marzo), lo que ubica el indicador en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 %–89 %). Este descenso se asocia principalmente a hallazgos reiterativos relacionados con almacenamiento temporal inadecuado de alimentos y deficiencias en las condiciones de limpieza de canastillas utilizadas para el transporte y disposición de fiambreras. En cuanto al desempeño por establecimiento, los mayores niveles de cumplimiento (100 %) se registraron en EP Aranjuez, UT Batallón de ASPC No 17 “Clara Elisa Narváez”, EP Bello, EP Castilla, EP CTI Bunker de la Fiscalía, EP Estación de Policía Santa Rosa de Osos y EP Girardota, evidenciando adecuada implementación de superficies elevadas para almacenamiento temporal y condiciones higiénicas satisfactorias de los elementos utilizados para transporte interno. En rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (0 %–59 %) se ubicaron EP Doce de Octubre (50 %), EP Estación de Policía Yarumal (50 %), EP Estación de Policía Andes (0 %) y EP San Cristóbal (0%). Los hallazgos más recurrentes estuvieron asociados a la disposición directa de alimentos y fiambreras sobre el piso sin uso de estibas o canastillas base, lo que incrementa el riesgo de contaminación física y microbiológica. Se evidenció que las canastillas con fiambreras correspondientes a la cena menú 11 se encontraban dispuestas directamente sobre el piso, sin aislamiento sanitario. Asimismo, durante la verificación del almuerzo menú 4 se observaron canastillas con sectores sucios y restos de ensalada, evidenciando ausencia de limpieza adecuada posterior al uso. En el desayuno menú 6 se identificó canastilla mal lavada, con residuos

visibles de agua con alimentos, y en el desayuno menú 3 se constató disposición de fiambreras vacías directamente sobre el piso previo al ensamble, sin superficies elevadas que garantizaran aislamiento. De igual manera, se evidenció que los alimentos del almuerzo menú 9 fueron entregados en fiambreras dispuestas en canastilla con bolsatina colocada directamente sobre el piso en el sitio de almacenamiento temporal, y en el desayuno menú 9 se observó contacto directo de los alimentos con el piso sin uso de estibas. También se identificaron canastillas sucias con presencia de polvo en almacenamiento temporal del desayuno menú 14 y del almuerzo menú 6, así como acumulación de residuos de guayaba adheridos en canastillas utilizadas para cena y refrigerio nocturno menú 11.En conjunto, los hallazgos evidencian debilidades en la implementación de barreras físicas básicas para aislamiento sanitario y en los procedimientos de limpieza y desinfección de elementos reutilizables, lo cual impacta directamente las condiciones de inocuidad en el almacenamiento temporal y distribución interna del producto terminado.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%):** En el mes de abril de 2026, la variable registró un cumplimiento global del 90 %, evidenciando un incremento significativo de 10 puntos porcentuales frente al mes anterior (80 % en marzo), lo que ubica el indicador en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 %–100 %). La mejora del indicador se explica por el alto número de establecimientos que alcanzaron cumplimiento total; sin embargo, persisten hallazgos puntuales asociados a uso inadecuado de dotación, presencia de accesorios y ausencia o vencimiento de certificaciones obligatorias. En cuanto al desempeño por establecimiento, el mayor nivel de cumplimiento (100 %) se registró en EP Aranjuez, UT Batallón de ASPC No 17 “Clara Elisa Narváez”, EP Bello, EP Castilla, EP CTI Bunker de la Fiscalía, EP Doce de Octubre, EP Estación de Policía Santa Rosa de Osos, EP Estación de Policía Yarumal y EP Girardota, evidenciando adecuada verificación de dotación sanitaria, documentación vigente y cumplimiento de requisitos en manipulación de alimentos. En rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (0 %–59 %) se ubicó EP Estación de Policía Andes (0 %), mientras que EP San Cristóbal no registró porcentaje de evaluación para esta variable durante el periodo. Los hallazgos identificados se concentraron principalmente en el personal transportador. Se evidenció que el conductor Nelson Saldarriaga Ospina, encargado de la entrega de alimentos en la Estación de Policía y conductor del vehículo de placas TOE 623, no porta la dotación requerida para el transporte de alimentos, utilizando uniforme de empresa de taxis en lugar de bata sanitaria de color claro, sin uso de gorro ni tapabocas y haciendo uso de accesorios como pulseras y anillos, incumpliendo las especificaciones de la normatividad vigente. Asimismo, durante varias verificaciones no se presentó certificado de manipulación de alimentos (BPM) ni examen médico ocupacional vigente, requisitos indispensables para el transporte y entrega de alimentos. Adicionalmente, se evidenció personal con certificado de manipulación vencido y casos en los que no se empleó la dotación completa requerida (gorro, tapabocas, uniforme y botas) durante el transporte de alimentos. También se observó el uso de accesorios personales durante la entrega de los alimentos, situación que contraviene las buenas prácticas de higiene y manipulación.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (81%): En el mes de abril de 2026, la variable aumentó 1 punto porcentual frente al mes anterior (80 % en marzo), manteniéndose en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 %–89 %). Aunque el indicador presenta estabilidad, el análisis cualitativo evidencia debilidades relevantes en formalización del transporte, documentación sanitaria, identificación vehicular, control térmico y condiciones de higiene durante el traslado de las raciones hacia las estaciones de policía. En cuanto al desempeño por establecimiento, el mayor nivel de cumplimiento (100 %) se registró en EP Aranjuez, UT Batallón de ASPC No 17 “Clara Elisa Narváez”, EP Bello, EP Castilla y EP Doce de Octubre, reflejando cumplimiento integral en condiciones documentales y sanitarias del transporte. En rango de cumplimiento parcial se ubicaron EP CTI Bunker de la Fiscalía (80 %), EP Estación de Policía Santa Rosa de Osos (80 %) y EP Girardota (80 %), mientras que en rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (0 %–59 %) se encontraron EP Estación de Policía Andes (20 %) y EP Estación de Policía Yarumal (0 %). EP San Cristóbal no registró porcentaje de evaluación para esta variable durante el periodo. Los hallazgos más relevantes se concentraron en el uso de vehículos no habilitados formalmente para el transporte de alimentos. Se evidenció que los alimentos correspondientes a cena y refrigerio nocturno menú 11 son transportados hacia la estación en un vehículo tipo taxi de placas TOE 623, el cual no cuenta con Concepto Higiénico Sanitario para transporte de alimentos

ni con la leyenda visible “Transporte de Alimentos”. Durante varias verificaciones (almuerzo menú 4 y desayuno menú 6) se confirmó la ausencia de dicha identificación externa, así como inexistencia de plan de rutas que permita verificar rangos horarios conforme a la OTM y ausencia de planillas de registro de temperaturas durante el transporte. En el mismo vehículo se observó que las canastillas con alimentos eran dispuestas directamente sobre la lona plástica de la cajuela, sin estiba o canastilla base que garantizara aislamiento, evidenciándose presencia de polvo de la vía en el marco inferior de la cajuela y en el tapete donde reposan las canastillas, situación que incrementa el riesgo de contaminación física. Asimismo, el conductor no contaba con planilla de registro de temperaturas ni con control térmico documentado, aunque en una verificación presentó registro fotográfico parcial correspondiente únicamente al desayuno. Adicionalmente, se evidenció que el vehículo de placas ESP 679 presentaba presencia de tierra, polvo y jugo derramado en el piso, lo que refleja deficiencias en limpieza interna. Se identificó que la motocicleta de placas VYT 60E, no cuenta con Concepto Sanitario emitido por entidad territorial competente. En EP Estación de Policía Santa Rosa de Osos no se evidenció plan de rutas con placa del vehículo ni rangos de temperatura.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): En el mes de abril de 2026, la variable alcanzó un cumplimiento global del 91 %, evidenciando un incremento de 1 punto porcentual frente a marzo (90 %), manteniéndose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 %–100 %). No obstante, el análisis cualitativo permite identificar desviaciones relevantes asociadas principalmente a intercambios no autorizados de componentes del menú, incumplimientos en los horarios establecidos en la OTM y deficiencias en la socialización del ciclo de menú con las estaciones de policía. En cuanto al desempeño por establecimiento, el mayor nivel de cumplimiento (100 %) se registró en UT Batallón de ASPC No 17 “Clara Elisa Narváez”, EP Bello, EP CTI Bunker de la Fiscalía, EP Doce de Octubre y EP Girardota. En rango de cumplimiento alto se ubicaron EP Estación de Policía Santa Rosa de Osos (90 %) y EP Aranjuez, EP Castilla y EP Estación de Policía Yarumal (89 %). En rango de cumplimiento parcial se encuentran EP San Cristóbal (78 %) y EP Estación de Policía Andes (67 %). Durante las verificaciones se evidenció que en varias estaciones no se cuenta con el ciclo de menú publicado o socializado al responsable custodio, ni actas completas que incluyan horarios de entrega por tiempo de comida. En algunos casos se reportó expresamente por parte del personal policial que no se ha realizado la entrega formal del ciclo de menú, lo que limita la trazabilidad y el control frente a intercambios. Se identificaron intercambios de alimentos no notificados ni registrados en el sistema K2, tales como sustitución de papa criolla por yuca, entrega de chocolate en reemplazo de colada de fécula, intercambio de ensalada de repollo y zanahoria por ensalada de remolacha, cambio de papa criolla con mayonesa por papa criolla al vapor, sustitución de bebida con leche por colada de fécula de maíz, reemplazo de arroz con leche por pan hojaldrado con aguapanela con leche, sustitución de yuca con hogao por yuca cocida sin acompañamiento, cambio de ensalada de habichuela por repollo con tomate y sustitución de papa por yuca en componente energético, sin evidencia de autorización ni radicado en K2. También se evidenció suministro de huevo revuelto con arroz en reemplazo de huevo revuelto sin notificación formal. En relación con la calidad organoléptica, se evidenció una fiambrera con arroz quemado en cena menú 11 y, en desayuno menú 6, presencia de objeto extraño y pata de insecto en bebida tipo colada de fécula de maíz, situación que obligó a reposición posterior por parte del contratista. Asimismo, se observaron arvejas crudas en almuerzo menú 7 y faltante del componente postre en almuerzo menú 9, sin reposición dentro de la franja horaria de entrega. En cuanto al cumplimiento de horarios, se evidenciaron entregas adelantadas e incumplimientos de la franja establecida en la OTM, incluyendo entrega de almuerzo a las 10:30 a.m. cuando el horario corresponde de 11:00 a.m. a 2:30 p.m., entrega de desayuno a las 5:20 a.m. cuando la franja es de 6:00 a.m. a 8:00 a.m., y entrega conjunta de almuerzo con cena y refrigerio nocturno alrededor del mediodía, cuando estos últimos corresponden a la franja de 3:00 p.m. a 6:30 p.m.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (59%): En el mes de abril de 2026, la variable alcanzó un cumplimiento global del 59 %, evidenciando una disminución de 14 puntos porcentuales frente al mes anterior (73 % en marzo). Este resultado ubica la categoría en rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (0 %–59 %), convirtiéndose en la variable de mayor criticidad dentro del componente evaluado para estaciones de policía. En cuanto al comportamiento por establecimiento, el mayor nivel de cumplimiento (100 %) se registró en UT Batallón de ASPC No 17 “Clara Elisa

Narváez", EP CTI Bunker de la Fiscalía y EP San Cristóbal. los demás establecimientos se ubicaron en 50 %, correspondiente a EP Aranjuez, EP Bello, EP Castilla, EP Doce de Octubre, EP Estación de Policía Santa Rosa de Osos, EP Girardota y EP Estación de Policía Yarumal, mientras que EP Estación de Policía Andes obtuvo 0 %, configurándose en no cumplimiento absoluto de las obligaciones contractuales. Durante las verificaciones se evidenció como hallazgo recurrente la distribución de bebidas en fondos utilizando bolsas plásticas (bolsa tina) o recipientes no isotérmicos, sin autorización formal por parte de la USPEC. En varios tiempos de comida se observó que jugo de lulo y chocolate caliente fueron transportados en bolsas plásticas dentro de una misma canastilla, favoreciendo transferencia de calor entre componentes con requerimientos térmicos distintos. Asimismo, se evidenció suministro de jugo de mango y agua de panela caliente en fondos o tanques plásticos sin tapa ni condición isotérmica adecuada. Se constató que los alimentos no fueron entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados desde planta de producción, sino descargados en fondos para ser ensamblados en sitio por personal manipulador en la estación, sin soporte de autorización para implementar esta estrategia de distribución. En algunos casos se utilizó recipiente plástico transparente reciclado para el suministro de bebidas, sin aprobación expresa ni validación sanitaria documentada.

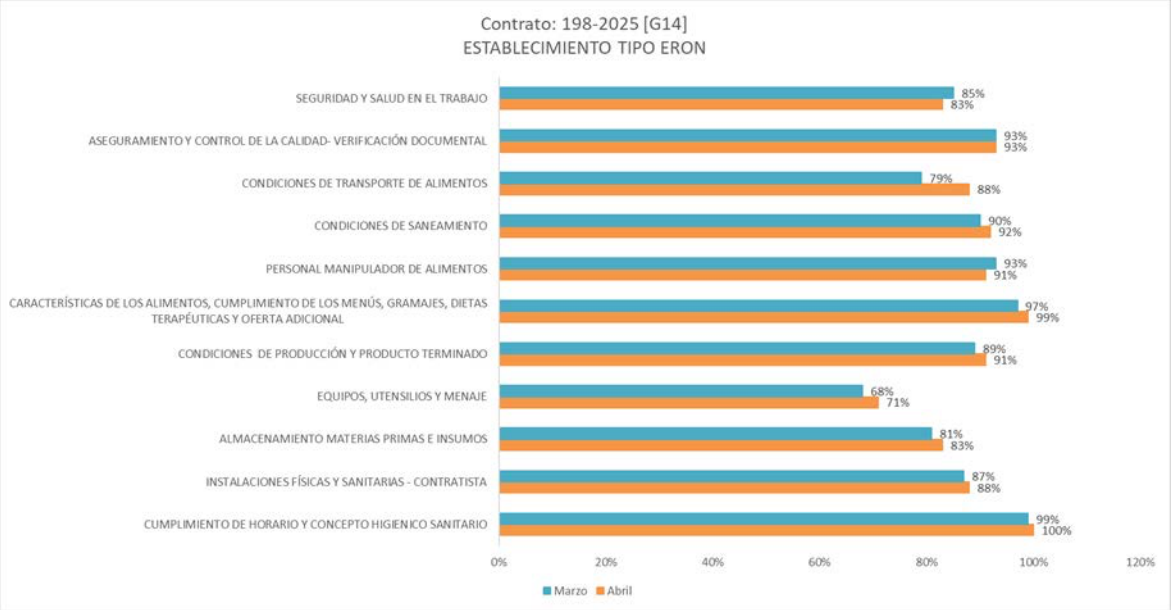
Adicionalmente, se evidenció ausencia de vasos y cubiertos para la población privada de la libertad en algunas estaciones, lo que dificulta el consumo adecuado de las bebidas y alimentos entregados. En la EP Andes se informó que los PPL no cuentan con estos elementos pese a haber sido solicitados en repetidas ocasiones al contratista. Se identificó también que, aunque el contratista presentó protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras, no se evidenció aprobación formal por parte de la USPEC ni inclusión de algunas estaciones dentro del listado autorizado, lo que limita la validez de su aplicación operativa.

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del Grupo 14, 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de abril de 2026. 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 90% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): Para el periodo evaluado se evidencia el contratista da cumplimiento a los horarios establecidos en 11 establecimientos visitados por la interventoría, asegurando la entrega de la alimentación de manera oportuna como lo establece la OTM en los diferentes tiempos de comida

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (88%): la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del contratista, el cual presenta variación positiva de 1% con respecto al mes de marzo, tipificado como cumplimiento en el periodo del presente informe; los establecimientos con cumplimiento mayor o iguales a 90% son ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMAS GIRON, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y ERON EPMSC VELEZ, mientras que los demás establecimientos presentaron desviaciones presentando cumplimientos por debajo de 90% relacionados a continuación:

ERON EPMS SAN GIL (74%): Durante la visita realizada el 15 de abril de 2026, se evidencian deficiencias en las condiciones locativas y de mantenimiento del establecimiento. En el área de cocina caliente (zona de contingencia) se observa el deterioro y ruptura de dos tabletas del piso, así como la persistencia del daño en el lavamanos de accionamiento

mecánico, sin que se evidencien acciones correctivas por parte del operador. Adicionalmente, en el área de congeladores se identifica el levantamiento del anjeo protector de una ventana, lo cual permite el posible ingreso de plagas. En el área de abarrotes se evidencia ausencia de iluminación, afectando las condiciones adecuadas para el almacenamiento y manipulación de los productos. Por otra parte, se observan zonas de óxido en la parte inferior de los mesones destinados al servido de dietas, sin que se hayan implementado acciones correctivas. Asimismo, la lámina horizontal de estos mesones presenta hundimiento en su parte central, lo que compromete las condiciones de higiene, estabilidad y funcionalidad del equipo.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (0%): Para el día 01/04/2026, durante la verificación del menú especial en el tiempo de comida almuerzo, se evidencia que el operador no ha implementado las acciones correctivas propuestas, persistiendo condiciones locativas inadecuadas. Se observa que la pared del área de abarrotes continúa presentando humedad, así como el techo de la cocina caliente con presencia de manchas negras, lo que refleja deficiencias en mantenimiento y limpieza. Adicionalmente, se identifica una condición de riesgo eléctrico, evidenciada por una caja de tomacorriente con cables expuestos ubicada en la parte superior de la campana extractora, lo cual representa un peligro para la seguridad del personal. Por otra parte, el lavamanos ubicado en el pasillo, de accionamiento no manual, se encuentra averiado, debido a la ausencia del pedal de accionamiento, lo que impide su uso y afecta el cumplimiento de las condiciones adecuadas de higiene dentro del establecimiento.

ERON EPMSC SOCORRO (88%): Durante la visita se evidencian deficiencias locativas en el área de ingreso al servicio, donde se observan tabletas deterioradas por ruptura; el operador indica que los materiales ya fueron adquiridos y que el reemplazo se realizará el 30/04/2026. En cuanto al área de almacenamiento de fruver, se verificó que el operador ejecutó labores de mantenimiento mediante pintura y resanes en paredes y techo, dejando el área en condiciones adecuadas. No obstante, persisten condiciones de deterioro en otros elementos del establecimiento, evidenciándose presencia de óxido y desprendimiento de pintura en el marco de la puerta de ingreso, así como en las puertas de los servicios sanitarios de mujeres y hombres. Adicionalmente, en el área de cocina caliente, la base del mesón presenta humedad y desprendimiento de pintura, lo que dificulta los procesos de limpieza y desinfección y no cumple con las condiciones sanitarias requeridas para el servicio de alimentación.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucuri) (81%): Durante la visita realizada el 23/04/2026, se evidencia que, si bien el contratista ha gestionado mantenimientos correctivos menores en pisos, paredes, techos, media cañas, ventanas, marcos, puertas y mesones, persisten deficiencias locativas que requieren intervención. En el área de cocina caliente se observan pisos con grietas, así como desprendimiento de material en la parte inferior del mesón (baldosa). En el baño de damas, específicamente en el muro contiguo a la cocina caliente, se presenta desprendimiento de pintura, aunque se evidencia mantenimiento previo en el piso de esta área. Adicionalmente, los techos de los servicios sanitarios de hombres, mujeres y del área de dietas presentan desprendimiento de material. En cuanto a elementos estructurales, aunque se reporta mantenimiento en la puerta de ingreso, se continúa evidenciando presencia de óxido y desprendimiento de pintura en el marco de dicha puerta, así como en las puertas del área de almacenamiento de fruver y de los servicios sanitarios. En consecuencia, se concluye que, pese a las acciones ejecutadas, el contratista debe fortalecer la gestión de mantenimiento correctivo para subsanar las condiciones descritas y garantizar el cumplimiento de los estándares locativos e higiénico-sanitarios requeridos.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (73%): Durante la visita se evidencia vertimiento de agua proveniente del área de lavado de canastillas hacia el andén, el cual constituye un espacio público de tránsito peatonal,

generando riesgo de caídas y configurando una posible infracción a lo establecido en la Ley 1801 de 2016. En cuanto a las condiciones locativas, se observan pisos con desgaste, porosidad, perforaciones y desprendimiento de material en diferentes áreas de la planta, lo que dificulta las actividades de limpieza y desinfección; adicionalmente, no se evidencia gestión de mantenimiento ni cronograma definido por parte del operador. Se identifica también el desprendimiento del angeo en el área de cocina caliente, situación que favorece el ingreso de plagas y representa un riesgo de contaminación de los alimentos. Respecto a las superficies de trabajo, se evidencia oxidación y desprendimiento de pintura en la estructura del mesón del área de prealistamiento de verduras, así como en mesas auxiliares utilizadas en el ensamble y en uno de los mesones del área de producción, condiciones que no cumplen con los requisitos higiénico-sanitarios exigidos para la manipulación de alimentos.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (82%): En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado, entre otros aspectos) de los productos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador. En esta categoría fueron objeto de evaluación 11 establecimientos de los cuales, para el periodo evaluado, el ERON EPMSMBUC BUCARAMANGA es el único que presente cumplimiento por encima del 90%, mientras que los 10 establecimientos restantes presentaron desviaciones tales que obtuvieron cumplimiento parcial (por debajo del 90%), entre el 74% y 86%, principalmente relacionado con los siguientes incumplimientos: Durante las diferentes visitas de verificación se evidencian múltiples inconsistencias en el almacenamiento de alimentos, relacionadas con proveedores no autorizados, incumplimientos en rotulado, deficiencias en trazabilidad y condiciones inadecuadas de conservación, en contravía de lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y el Decreto 1500 de 2007.

En cuanto a proveedores y fichas técnicas, se observa el almacenamiento de productos no incluidos en el listado aprobado del Grupo 14, tales como: carne de res y carne de cerdo marca Comercializadora de Carnes M&C del proveedor Agroindustrias del Valle; carne de cerdo marca Del Otún del proveedor Las 2JJ; huevos marca El Rey David del proveedor Elena Suministros; queso marca Lácteos San Alejo del proveedor Distritodo; arroz marca Arroz Milenio (Agroindustria Sismar); arroz partido marca San Pedro; lenteja marca Cayetana; fríjol marca ZuGrano; pastas marca Zonia; café marcas Motilón Azul y El Arriero; chocolate marcas Aproaca y DIMAR; panela marca Angostureña; harina de maíz marca SuArepa; avena marca Nueva de los Andes; queso marca Los Pinos; sal marca Mayisa/Mayisal; y arepas de maíz marcas Campolac Velia y El Veleño. Asimismo, se identifican proveedores no reportados como Fabio Rodríguez (carne de res Macarena) y Hugo Cortés (arepas), sin inclusión en la base de datos del operador.

Respecto al rotulado, se evidencian incumplimientos recurrentes, principalmente en productos cárnicos y derivados: pernil y pechuga de pollo marcas Mac Pollo, Mascriollo y Pío Pollo sin declaración de peso neto; carne de res marca M&C con inconsistencia entre el fabricante registrado (Comercializadora Carnes Calf Ltda.) y el rotulado (M&C S.A.S.); carne marca Carnes el BB y Santa Fe sin información completa de trazabilidad ni autorización sanitaria válida; carne de Multicarnes Guarín sin peso neto; pescado (mojarra, 30 kg / 110 unidades) sin etiquetado; y carne de cerdo importada sin información obligatoria en empaque primario. Adicionalmente, productos como salchicha marca Carnes Frías Dedicar presentan inconsistencias entre denominación y registro sanitario (RSA-0018797-2022), y chorizo de la misma marca no especifica claramente la proteína en ingredientes. En panificación, productos marca Bizcopan Zapatoca e Industrias Ornelo S.A.S. presentan errores en información nutricional, rotulado incompleto o ilegible.

Se evidencian también deficiencias de trazabilidad: 12 canastas de huevo sin etiquetado; huevos almacenados sin rotulado primario con asignación manual de lote (07042026) y vencimiento estimado; bloques de queso Lácteos San Alejo (2

unidades de 2.500 g) con lote y fecha ilegibles; café con información en sticker y no impresa; y arepas sin ningún tipo de información obligatoria. Estas condiciones impiden garantizar la identificación, origen y vida útil de los productos.

En condiciones de almacenamiento, se identifican prácticas inadecuadas que comprometen la inocuidad: tubérculos y fruver expuestos a la intemperie (sol y lluvia); uso de empaques de segundo uso (cajas, sacos, bolsas); almacenamiento conjunto de fresas con carne cruda (corregido durante la visita); y producto cárnico (60 kg de carne de cerdo marca Del Otún, lote 2-13-04-26) conservado a -1,3 °C dentro de congelador, incumpliendo la temperatura requerida de -18 °C.

Finalmente, se evidencian inconsistencias en la planeación y abastecimiento, como ausencia temporal de fruver según programación (menús 9 al 12 de abril) y falta de productos programados (tamales), así como falta de actualización del listado de proveedores y ausencia de fichas técnicas aprobadas para varios productos. En conjunto, estas novedades afectan la trazabilidad, el cumplimiento normativo y las condiciones de inocuidad del servicio de alimentación.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (71%): La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces, así como el estado de estos; en el presente periodo de evaluación se evidencia que se aumenta en 3% de cumplimiento respecto al periodo de marzo, tipificándose en un concepto de cumplimiento parcial al presentarse por encima del 60, se aclara que el establecimiento ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, no es un establecimiento de producción, pues solo se ejecuta las actividades de servido y distribución de la alimentación; los establecimientos con cumplimiento superiores al 90% son ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA con 94% y ERON EPMSC VELEZ con 94%, mientras que las desviaciones presentadas con mayor impacto son debido principalmente a que 8 de los 10 establecimientos verificados presentan cumplimiento parcial entre 38% y 88%, los cuales se relacionan a continuación:

ERON CPMS BUCARAMANGA (67%): Se evidencia que el servicio cuenta con un (1) procesador de alimentos con capacidad de 70 kg/h, el cual no cumple con lo establecido en el anexo 5, donde se requiere un equipo con capacidad de 200 kg/h, configurándose un incumplimiento de la OTM. En cuanto a los equipos de cocción, inicialmente se evidenció deterioro generalizado en estufas industriales, incluyendo desprendimiento de placa frontal (estufa D3 y D9), faltante de perillas reguladoras (hasta 23 unidades en equipos como D2, S2, D4, D5, D6, S5, D8, D9 y S9) y deficiencias en la combustión, evidenciadas por llamas de color naranja, así como presencia de fugas de gas. Posteriormente, el operador realizó acciones correctivas, instalando un total de 24 perillas, efectuando mantenimiento a pilotos y corrigiendo fugas; sin embargo, persisten condiciones inseguras, tales como la estufa D9 sin placa frontal de protección y la estufa D6 con flauta dañada que genera combustión en zona inadecuada, representando riesgo para la operación. Respecto a utensilios, se evidenció inicialmente la presencia de sartenes deteriorados y sin manijas, lo que representa riesgo en su manipulación. Aunque el operador realizó reposición de ollas y adecuación de varios sartenes mediante instalación de asas, a la fecha persiste al menos un (1) sartén industrial sin asas en uso, manteniendo el riesgo operativo. Se identifica además una campana extractora en desuso ubicada en el área de prealistamiento y ensaladas, la cual puede constituir un riesgo de contaminación. El contratista ha gestionado su retiro mediante solicitud formal ante el INPEC; no obstante, a la fecha no se evidencia respuesta por parte de la entidad. Finalmente, en relación con el transporte interno de alimentos, se evidencian siete (7) carros identificados con los códigos 001P a 007P, los cuales presentan en su mayoría desprendimiento de pintura y signos de corrosión. Aunque algunos han recibido mantenimiento reciente, estos equipos no cumplen con las especificaciones de la OTM, debido a que carecen de puertas o sistemas de cierre que garanticen la protección de los alimentos durante su traslado.

ERON EPAMS GIRON (73%): Durante la visita se evidenció incumplimiento en la disponibilidad y estado de equipos menores requeridos para la operación. En relación con licuadoras domésticas, el operador cuenta con equipos de capacidades entre 1,18 L y 1,4 L, así como cuatro (4) licuadoras de 1,25 L; sin embargo, no se cumple con lo establecido en el anexo 5, que exige mínimo dos (2) licuadoras de 2 litros dentro del servicio. Adicionalmente, parte de estos equipos se encuentran almacenados en el acopio, ubicado aproximadamente a 1 kilómetro del servicio de alimentación, limitando su disponibilidad operativa inmediata. Se evidenció también que una de las licuadoras almacenadas en acopio presenta daño en el interruptor de encendido. Frente al procesador de alimentos, se constató que el operador no cuenta con este equipo en el servicio, argumentando que fue retirado por falla operativa; no obstante, no se presentó soporte de salida ni información sobre la fecha de retiro. Asimismo, se evidencian otros equipos que requieren mantenimiento correctivo, tales como la estufa enana No. 1, la cual presenta faltante de dos quemadores (uno interno y uno externo en sus puestos de cocción), y el pelapapas, cuyo interruptor de encendido se encuentra averiado, imposibilitando su uso. En el área de ensaladas, el lavamanos de accionamiento no manual presenta falla en el sistema de retorno del pedal, ocasionando fuga continua de agua y encharcamiento en el área, condición que no garantiza un uso adecuado ni condiciones higiénico-sanitarias óptimas. De igual forma, se observa deterioro en la válvula de seguridad del suministro general de gas, la cual se encuentra partida y asegurada de manera improvisada con guaya. Adicionalmente, el sistema de seguridad contra incendios del área de marmitas se encuentra fuera de servicio, evidenciándose extintor especial sin carga y sistema de cierre de paso de gas mediante guaya metálica desarmado. Respecto a utensilios, se observan dos (2) espumaderas reparadas con material no sanitario en sus agarraderas; durante la visita una de ellas se fracturó, quedando disponible únicamente una espumadera funcional y otra de menor tamaño, insuficientes para la operación. Igualmente, se evidencian cinco (5) pailas o calderos sin manijas, una de ellas con orificio en el borde, además de tres (3) calderos de fritura deteriorados y sin manijas, así como un caldero adicional con borde fracturado. En cuanto al transporte interno de alimentos, se evidencian entre 10 y 12 carros transportadores y carros de dietas identificados entre P001 y P010, así como los carros de patios 12, 13, 14, 15 y 16, los cuales presentan desprendimiento de pintura, presencia de óxido, desgaste en llantas y ausencia de sistemas de cierre o puertas, incumpliendo lo establecido en la OTM. Adicionalmente, algunos carros no cuentan con identificación visible o codificación, lo cual dificulta su trazabilidad y control operativo.

ERON EPMS SAN GIL (42%): Durante la visita se evidenció incumplimiento en la dotación y condiciones de equipos conforme a lo establecido en el anexo 5. En relación con los equipos de refrigeración, el operador cuenta con un refrigerador cuyo volumen es estimado en 210 litros, sin placa de identificación ni ficha técnica que respalde dicha capacidad, lo cual no permite verificar sus especificaciones. Este equipo resulta insuficiente, dado que la norma exige la disponibilidad de dos (2) refrigeradores con capacidad mínima de 520 litros cada uno, en función del volumen de operación del servicio. Así mismo, se observó que el servicio dispone de una báscula de plataforma con capacidad máxima de 150 kg, incumpliendo el requisito mínimo de 200 kg establecido en el anexo 5. En cuanto a los equipos de cocción, se evidencian condiciones deficientes que representan riesgo operativo, tales como presencia de óxido en freidoras y estufas, desprendimiento de lámina frontal y bordes irregulares en estufa enana, así como faltante de componentes (perillas y quemadores) en estufas de tres puestos, lo que incluso podría generar fugas de gas. Respecto a utensilios, aunque se evidenció reposición y mantenimiento de tablas de picado por parte del operador, persisten ollas en mal estado, con bordes deteriorados e irregulares, incluyendo una olla de gran capacidad con material debilitado, lo que representa riesgo durante su manipulación. En relación con el transporte interno de alimentos, se observan dos (2) carros identificados (#1 y #2) que no cuentan con sistemas de cierre, y presentan además deficiencias en las llantas, dificultando el traslado seguro de los alimentos y generando incumplimiento de la OTM. Finalmente, en el área de cocina caliente de contingencia no se evidencia la existencia de trampa de grasas, y aunque el operador manifiesta estar gestionando su instalación, no presenta

soportes documentales que respalden dicha gestión, lo cual constituye un incumplimiento en las condiciones sanitarias requeridas para la operación.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (38%): Durante la verificación del servicio se evidencian incumplimientos frente a lo establecido en el anexo 5 y a la implementación de acciones correctivas previamente definidas. En relación con los equipos de refrigeración, el operador dispone únicamente de un (1) refrigerador con capacidad de 520 litros, cuando se requiere un total de tres (3) equipos de igual capacidad, lo que limita la adecuada conservación de los alimentos. Así mismo, se observa que el operador no ha implementado acciones correctivas en el pelapapas, el cual presenta tapa de material no sanitario y desgaste en la lija interna con desprendimiento de material particulado, situación que puede generar contaminación física. En cuanto a las superficies y estructuras de apoyo, se evidencian condiciones inadecuadas en la base del procesador de alimentos y en las bases destinadas para la disposición de fondos, las cuales presentan óxido y desprendimiento de pintura, afectando las condiciones higiénico-sanitarias del proceso. Adicionalmente, no se ha realizado la calibración a escala de los equipos de refrigeración, identificándose cinco (5) congeladores (N.° 1, 2, 3, 4 y congelador de hielo) y un (1) refrigerador sin este control, lo que impide garantizar la confiabilidad de las temperaturas de almacenamiento. Finalmente, se evidencia la ausencia de trampa de grasas en el establecimiento y en el servicio, constituyendo un incumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para la operación.

ERON EPMSC MALAGA (80%): Durante la verificación se evidencia que el operador no ha implementado de manera integral las acciones correctivas relacionadas con los equipos de refrigeración y congelación. Se cuenta con un (1) refrigerador de 490 litros de capacidad, el cual no cumple con el mínimo requerido de 520 litros establecido en el anexo 5 para el volumen de operación del establecimiento. En cuanto a la capacidad de congelación, se observa una mejora parcial, dado que el servicio dispone de un (1) congelador de 512 litros y un (1) congelador adicional de 251 litros, alcanzando una capacidad total de 763 litros. No obstante, persiste incumplimiento en la estandarización de equipos, ya que uno de los congeladores no cumple individualmente con la capacidad mínima requerida. Adicionalmente, se evidencia que el congelador identificado como N.° 2 (251 litros) no cuenta con calibración a escala, lo cual impide garantizar la confiabilidad en el control de temperaturas y, por ende, la adecuada conservación de los alimentos.

ERON EPMSC SOCORRO (69%): Durante la verificación se evidencia persistencia de fallas en los equipos de cocción, particularmente en una estufa de tres (3) puestos cuyo fogón lateral izquierdo presenta llama de color amarillo con generación de hollín, así como en dos (2) estufas enanas de dos puestos que presentan la misma condición, lo cual indica una combustión deficiente y un funcionamiento inadecuado. El operador refiere que se realizó revisión técnica el 21/04/2026; no obstante, no se efectuó el cambio de componentes requeridos (fistos), quedando pendiente su ajuste. En cuanto a utensilios, se evidenció inicialmente deterioro en una olla de 70 x 60 cm, así como seis (6) tapas con bordes irregulares y tablas de picado desgastadas (amarilla y café). Posteriormente, se observa una mejora parcial con la reposición de una (1) olla de 70 x 60 cm y dos (2) de 70 x 40 cm, así como la baja documentada de las seis (6) tapas deterioradas y el reemplazo de la tabla de picar color amarillo; sin embargo, continúa pendiente el cambio de la tabla de color café. Finalmente, en relación con el transporte interno de alimentos, se evidencian cuatro (4) carros que no cumplen con lo establecido en la OTM, debido a que no cuentan con puertas ni identificación. De estos, tres (3) son de acero inoxidable y se encuentran en buenas condiciones, mientras que uno (1), construido en lámina alfajor y utilizado para el transporte de jugos, presenta óxido y desprendimiento de pintura, afectando las condiciones sanitarias del proceso.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14, San Vicente de Chucuri (88%): Durante la visita se evidencia que el congelador horizontal N.° 03 presenta presencia de óxido y desprendimiento de pintura tanto en la tapa como en su estructura interna

y externa. A la fecha, no se observan acciones correctivas implementadas por el operador ni se cuenta con soportes de mantenimiento, lo cual afecta las condiciones higiénico-sanitarias y la integridad del equipo.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (67%): Durante la verificación se evidencian incumplimientos en la capacidad y condiciones de los equipos, así como en el estado de utensilios y controles operativos. El servicio de alimentación cuenta con tres (3) refrigeradores que suman una capacidad neta de 1549 litros, lo cual no cumple con lo establecido en el anexo 5, que exige una capacidad mínima de 1560 litros; adicionalmente, el operador no presenta alternativas de reemplazo para subsanar esta deficiencia. En cuanto a los equipos de congelación, se observa que los congeladores horizontales identificados como N.° 1 y N.° 2 presentan desprendimiento de pintura en su estructura externa, evidenciando condiciones inadecuadas que contravienen lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y la O.T.M. Respecto a utensilios, se evidencian tablas de corte (colores café, roja, amarilla y verde) con desgaste y presencia de ranuras, lo cual dificulta su adecuada limpieza y desinfección, favoreciendo la acumulación de residuos y microorganismos. Asimismo, se observa una olla con bordes irregulares y partidos, representando riesgo de accidente para el personal manipulador y constituyendo incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Finalmente, se evidencia que el operador no realiza la calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, actividad requerida por la O.T.M. para garantizar el adecuado funcionamiento y control de las condiciones de almacenamiento de los alimentos.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%): La Interventoría verifica que los procesos de prealistamiento 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 presente periodo evaluado se observa que el contratista aumenta la calificación en 2 puntos porcentuales con relación al periodo de marzo, evidenciando que en 8 de los 11 establecimientos evaluados (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON SOCORRO y ERON EPMSC VELEZ) presentan incumplimientos reiterativos durante las diferentes visitas de verificación a los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) en múltiples fechas de abril de 2026, se evidenció de manera reiterada que el operador realiza la distribución de raciones regulares y especiales —con volúmenes que oscilan entre aproximadamente 229 y 2.051 raciones— en recipientes no isotérmicos, tales como ollas, canastillas, baldes y contenedores plásticos, en muchos casos cubiertos con bolsa tipo tina, incumpliendo lo establecido en la OTM respecto al uso de recipientes que garanticen el mantenimiento de la temperatura de los alimentos. Esta condición se presenta tanto en la entrega en fondo como en línea dentro de patios y áreas de servicio, afectando la conservación térmica de preparaciones como sopas, proteínas, bebidas, ensaladas y demás componentes del menú. Adicionalmente, se evidencian incumplimientos en el control de temperatura de los alimentos, registrándose valores por debajo de lo establecido para alimentos calientes (por ejemplo, proteína a 51 °C) y temperaturas inadecuadas en preparaciones frías como ensaladas (21,2 °C y 22,9 °C), lo cual no garantiza condiciones adecuadas de inocuidad y contraviene lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y la OTM. En conjunto, estas condiciones evidencian una falla sistemática en el proceso de distribución de alimentos, con impacto directo sobre la calidad e inocuidad del servicio prestado.

6. 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 este periodo el contratista presenta un aumento en la calificación en 2 puntos porcentuales comparados con el resultado obtenido en el mes de marzo, en donde se observa que los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento entre el 96% y 100%. Vale la pena mencionar que durante la verificación del tiempo de comida correspondiente al almuerzo del menú 7 (17/04/2026), se evidenció un intercambio no informado en el componente de ensalada durante la distribución en K2, suministrándose ensalada de cebolla y zanahoria en lugar de la programada (tomate, cebolla y aguacate), lo cual constituye incumplimiento en la estandarización del menú. En el mismo evento, se identificó que no se suministró el refrigerio 2 (fruta) a una lactante, y no se encontraron contramuestras del refrigerio 1 (bebida y panificado). El personal manipulador indicó que no se realizó la entrega, mientras que el nutricionista informó una renuncia a la dieta terapéutica limitada a desayuno y almuerzo, lo cual no aplica para refrigerios; como medida de contingencia, el contratista entregó doble avena UHT y una pera, sin que esto subsane el incumplimiento. Adicionalmente, durante la verificación en diferentes estaciones de policía se evidenciaron incumplimientos en el gramaje de los componentes. En la Estación de Policía Floridablanca, de 70 raciones verificadas, 19 presentaron incumplimiento en el gramaje de proteína (queso – 35 g) y 68 en el cereal (arepa – 60 g). En la Estación de Policía Norte, en un muestreo de 13 unidades de arepa (60 g), ninguna cumplió con el gramaje establecido. En la Estación de Policía Piedecuesta, de 5 muestras tomadas, 3 no cumplieron, configurándose incumplimiento general según el plan de muestreo. No se evidencian acciones correctivas por parte del contratista frente a estos hallazgos. Por otra parte, el 27/04/2026 se evidenció inconsistencia en las planillas de control de entrega de dietas, específicamente en el registro del detenido Pedro Sanguino Rojas, donde se consignan firmas con fechas adelantadas hasta el 31 de abril, incumpliendo lo establecido en la OTM. Asimismo, los soportes de entrega del menú especial de Jueves y Viernes Santo fueron presentados en formatos internos del operador (UT MACSOL USPEC 2025), sin oficialización mediante acta del INPEC, como corresponde. Finalmente, durante la visita del 15/04/2026 se evidenció la renuncia de dos PPL a dietas sin la respectiva firma del nutricionista, lo que invalida la formalización del procedimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): 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 (BPM) 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 presente periodo de evaluación se presenta una disminución de 2 puntos porcentuales comparados con los reportados en el mes de marzo, en este periodo se observa que de los 11 establecimientos verificados, 10 (ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) presentan cumplimiento por encima del 90%, mientras que se presentan desviaciones en los siguientes establecimientos:

ERON CPMS BUCARAMANGA (87%): Durante las diferentes visitas de verificación a los tiempos de comida en el servicio de alimentación, se evidencia de manera reiterada que el operador dispone de 29 manipuladores de alimentos, incumpliendo lo establecido en el Anexo 9, el cual exige un total de 30 manipuladores para el parte del día, que oscila entre 2049 y 2060 PPL. Esta condición se mantiene en distintos momentos de evaluación (almuerzo menús 7, 12 y 14, así como

en visitas del 14/04/2026 y 17/04/2026), sin que se evidencie la implementación de acciones correctivas por parte del operador para garantizar el cumplimiento del personal requerido.

ERON EPMS SAN GIL (86%): Durante la visita realizada el 15/04/2026, se evidenció que la última intervención del nutricionista corresponde al 25/03/2026, incumpliendo la frecuencia mínima de visita quincenal establecida en el Anexo 9 para centros penitenciarios con población menor o igual a 400 PPL. Adicionalmente, se identificó que los manipuladores encargados de la evacuación de residuos sólidos no disponen de jabón yodado para el adecuado proceso de lavado y desinfección de manos, en contravención de lo establecido en el POES del operador.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (77%): Durante las verificaciones realizadas, se evidencia que para un parte del servicio de 611 PPL el operador dispone de 7 manipuladores de alimentos, incumpliendo lo establecido en el Anexo 9, que exige un total de 8 manipuladores; esta condición persiste al 01/04/2026 en el tiempo de comida almuerzo del menú especial, sin que se evidencien acciones correctivas. Adicionalmente, se identificó incumplimiento en la frecuencia de visitas del personal capacitado en trabajo en alturas, toda vez que la última intervención registrada corresponde al 11/03/2026, sin evidencia de visita para el mes de abril a la fecha del 16/04/2026, contraviniendo lo establecido en las condiciones contractuales y el Anexo 9.

ERON PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (88%): De acuerdo con el documento de contingencia de la planta G-14 del municipio de San Vicente de Chucurí, se requiere la presencia de un (1) jefe de cocina; sin embargo, al momento de las verificaciones no se evidencia personal contratado para este cargo, incumpliendo lo establecido para la operación. Adicionalmente, se identifica incumplimiento en la frecuencia de visita de la ingeniera de alimentos, ya que la última intervención registrada corresponde inicialmente al 27/02/2026 y posteriormente al 30/03/2026, evidenciándose que, a la fecha de verificación del 23/04/2026, han transcurrido más de quince (15) días sin visita, alcanzando intervalos de hasta veinticuatro (24) días, lo cual contraviene lo estipulado en el Anexo 9 respecto a la periodicidad mínima quincenal.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%): La Interventoría verifica que el operador ejecute y lleve registros de los programas del plan de saneamiento básico en cuanto a las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control y prevención de plagas, en base a lo contemplado en resolución 2674 /2013); para el presente periodo evaluado se evidencia que el cumplimiento presenta un aumentos en 2% con respecto al mes de marzo, donde se evidencia cumplimiento por encima del 90% en 6 establecimientos (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SOCORRO y ERON EPMSC VELEZ) de los 11 evaluados en esta categoría, sin embargo, se evidencia establecimientos que no ejecutaron acciones correctivas durante el mes, relacionadas a los hallazgos en seguimiento y que adicional se evidenciaron nuevas desviaciones durante el mes evaluado así:

ERON EPMS SAN GIL (71%): Durante las visitas de verificación se evidencian deficiencias en las condiciones de limpieza e higiene en el área de cocina caliente y zonas asociadas. Se observan manchas amarillas en paredes por acumulación de grasa y presencia de suciedad y material particulado (tierra) en el piso, derivado del desplazamiento del personal desde otras áreas del servicio; aunque se dispone de un filtro de lavado y desinfección de calzado en material no sanitario, este no ha resultado efectivo como medida de control. Asimismo, persisten manchas negras en el techo del área de prealistamiento y procesamiento de jugos. En cuanto a las prácticas de higiene del personal, se evidencia que los manipuladores utilizan el baño destinado a PPL de locativas, el cual no cuenta con jabón líquido ni gel desinfectante, y realizan el lavado de manos en el área de lavado de canastillas sin disponer de insumos adecuados, empleando únicamente jabón de loza o, en algunos casos, sin elementos de higiene, lo cual incumple las condiciones sanitarias

requeridas. Respecto al control de calidad del agua, el servicio cuenta con un kit de medición de pH y cloro cuyos reactivos (ortotoluidina y rojo fenol, vigentes hasta 2027) no son adecuados para la medición de cloro libre, ya que la ortotoluidina solo permite medir cloro total en un rango de 1,0 a 5,0 ppm; por lo tanto, se requiere la implementación de reactivo DPD para garantizar una medición más precisa. Finalmente, el operador presenta certificado de recolección de aceite vegetal usado correspondiente a enero de 2026.

ERON CPMS BARRANCABERMEJA (88%): Durante las verificaciones realizadas se evidencia deficiencia en las condiciones de limpieza de las áreas del servicio. En el área de almacenamiento de abarrotes se observan paredes con presencia de moho, mientras que en el área de producción se identifican manchas de hollín en paredes. De igual forma, en el área de cocina caliente y en la zona de almacenamiento de fruver (jaula) se evidencian manchas negras en techos, sin que se cuente con soportes de ejecución de actividades de limpieza por parte del operador. Para el 01/04/2026, en el tiempo de comida almuerzo del menú especial, se constata que no se han implementado las acciones correctivas propuestas, persistiendo las manchas en el techo de la cocina caliente, sin claridad sobre su origen (suciedad o posible crecimiento fúngico), lo que refleja incumplimiento en los programas de limpieza y desinfección establecidos.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (87%): Durante las visitas de verificación, incluyendo la realizada el 23/04/2026, se evidencian deficiencias en las condiciones de limpieza del área de cocina caliente, observándose presencia de grasa y manchas de hollín tanto en paredes como en el techo. Esta condición refleja acumulación de residuos derivados del proceso de cocción y evidencia incumplimiento en la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección requeridas para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (82%): Durante la visita se evidencian deficiencias en la organización y condiciones higiénico-sanitarias del servicio. No se observa una distribución secuencial adecuada de los procesos, debido a la ubicación de escritorios de oficina en el pasillo de ingreso a la planta sin separación física, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada. Asimismo, persisten paredes con suciedad, desprendimiento de pintura y presencia de manchas de hollín en el área de cocina caliente, sin que se evidencien cronogramas o fechas definidas para su mantenimiento, aunque se destaca como mejora la instalación de angeos nuevos en dicha área. En relación con los procesos de limpieza, se identificó el uso de detergente en polvo marca DERSA limón + vinagre para el lavado de canastillas, el cual contiene perfume según su composición, incumpliendo lo establecido en la O.T.M., que exige el uso de productos inodoros. Adicionalmente, este producto no se encuentra contemplado dentro del protocolo de limpieza y desinfección de recipientes plásticos presentado por el operador, evidenciando inconsistencias entre la práctica operativa y la documentación aprobada. Respecto al control de calidad del agua, se observa que el reactivo DPD utilizado para la medición de cloro presenta inconsistencias en su rotulado, ya que indica una fecha de vencimiento “24-11” sin especificar el año, la cual difiere de la información consignada en el estuche del kit (10-29), generando incertidumbre sobre su vigencia y confiabilidad. En cuanto a la gestión de residuos, el área temporal de almacenamiento no cuenta con suficientes contenedores plásticos con tapa, utilizándose canastillas como alternativa, lo cual puede ocasionar generación de lixiviados, malos olores y proliferación de vectores. Lo anterior se refuerza con la evidencia de presencia de cucarachas muertas en los marcos del refrigerador #1 y el congelador #2. Finalmente, se registra como última fumigación el 14/02/2026, con próxima programación para mayo de 2026.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (88%): 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 los 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 y plantas de contingencia, no obstante, la verificación logró realizarse en 5 de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de abril, 1 de ellos ERON EPMSC VELEZ con un porcentaje de 40% de cumplimiento, mientras que los otros 5 (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL) obtuvieron un resultado superior a 90% de cumplimiento, dando un resultado general de cumplimiento del 88%, presentando 9 unidades porcentuales por encima con respecto al periodo de marzo dado a lo evidenciado en el siguiente establecimiento:

ERON EPMSC VELEZ (40%): Durante la verificación del proceso de transporte de alimentos, se evidencia que el vehículo de placas WOO 190, utilizado para el traslado de fruver, no cuenta con concepto higiénico sanitario (CHS) vigente ni porta en su parte exterior la leyenda obligatoria "Transporte de Alimentos", incumpliendo los requisitos normativos aplicables. Adicionalmente, se identificó que el conductor Yamith Cáceres, identificado con cédula de ciudadanía 91.079.535, presenta exámenes médicos vencidos desde el 23/04/2025, lo que constituye un incumplimiento en las condiciones de aptitud para la manipulación y transporte de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%): Con respecto a este apartado 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 y con información veraz. Para el presente periodo evaluado de abril del 2026, se observa que la categoría presentando un desempeño global, manteniendo el resultado obtenido en el mes de marzo, tipificándose como cumplimiento, en donde los establecimientos ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14, presentan desempeño por encima del 90%, en contraste 2 establecimientos presentaron cumplimiento parcial al obtener puntaje de 88% y 89% (ERON EPMSC MALAGA y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA), durante la verificación se evidencian incumplimientos en materia de rotulado, mantenimiento y control metrológico de equipos. En cuanto a materias primas, el producto carne de cerdo marca Del Otún no declara registro INVIMA en su etiquetado, incumpliendo la normatividad legal vigente. Respecto al programa de mantenimiento, aunque el cronograma establece la ejecución de mantenimiento preventivo en el mes de enero para equipos como báscula de plataforma, sistemas de refrigeración y congelación, procesador de alimentos, pelapapas, licuadoras (doméstica e industrial), campanas extractoras, estufas industriales, grameras, tanque de agua de 1000 litros y equipos de cómputo, se evidencia que dichas actividades no fueron ejecutadas en su totalidad ni dentro del periodo establecido. Únicamente se presenta soporte de mantenimiento para el procesador de alimentos (07/03/2026) y el congelador #1 (17/02/2026), este último con intervención correctiva (cambio de compresor y tubería), lo que configura incumplimiento de la O.T.M. por falta de mantenimiento preventivo integral y oportuno. En relación con la calibración de equipos de medición, se evidencia inicialmente la ausencia de soportes para las grameras BALMAL-001 y BALMAL-002, así como para la báscula de plataforma BASMAL-001; posteriormente, el operador presenta certificado de calibración de esta última con fecha 20/04/2026, persistiendo el incumplimiento para las grameras. Finalmente, se identifica que el operador cuenta con paz y salvo correspondiente al mes de febrero, pero no presenta el documento del mes de marzo de 2026, evidenciando inconsistencia en la gestión documental.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (83%): 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 ERONES. En el presente periodo evaluado de abril, se evidencia un desempeño global de 85% manteniendo igual el desempeño obtenido del mes de marzo, en donde 6 de los 11 establecimientos evaluados por la interventoría, presentan cumplimiento por encima del 90%, sin embargo, se presentan desviaciones en 5 establecimientos que afectaron claramente el desempeño global de la categoría, relacionados a continuación:

ERON CPMS BUCARAMANGA (64%): Durante las diferentes visitas de verificación se evidencia un incumplimiento recurrente en la operatividad del sistema de extracción en el área de cocina caliente. El servicio dispone de nueve (9) campanas extractoras (C1 a C9); sin embargo, en múltiples inspecciones se constató que únicamente la campana C8 se encontraba en funcionamiento, mientras que las demás permanecían fuera de servicio. El operador manifiesta que los motores se encuentran en mantenimiento, sin precisar fechas de reposición ni soportes asociados. En verificaciones posteriores, se observan variaciones parciales en la operatividad de los equipos, evidenciándose en algunos momentos el funcionamiento de las campanas C1, C2, C7, C8 y C9; no obstante, persiste la inoperatividad de las campanas C3, C4, C5 y C6. Adicionalmente, se constató la intervención de personal externo realizando inspección y retiro de motores para mantenimiento, sin que ello haya derivado en la restitución total del sistema. Finalmente, en visitas más recientes se confirma la persistencia del hallazgo, con la mayoría de campanas (C1, C2, C3, C4, C5, C6 y C9) fuera de funcionamiento y únicamente algunos extractores operativos de manera intermitente, lo cual genera condiciones de temperatura elevada en el área de cocina caliente y evidencia el incumplimiento en la gestión oportuna del mantenimiento de estos equipos.

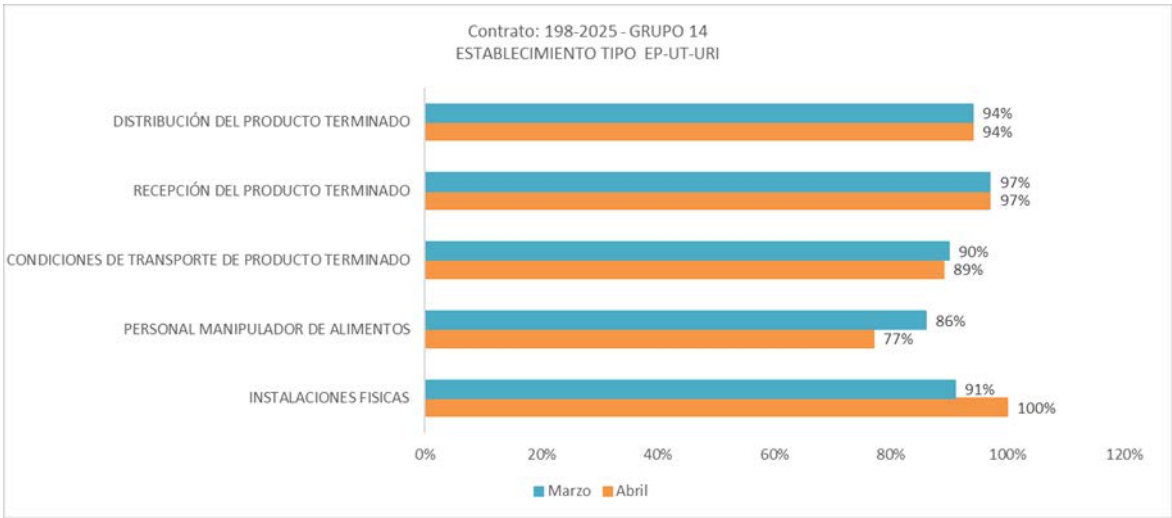
ERON EPAMS GIRON (82%): Durante las diferentes visitas de verificación se evidencia el incumplimiento en la dotación de elementos de protección personal, específicamente la ausencia de guantes de neopreno para la manipulación de alimentos calientes, lo cual expone a los manipuladores a riesgos de quemaduras y lesiones, en contravención de lo establecido en la O.T.M. En relación con los equipos, se observa la presencia de una campana extractora fuera de servicio, sin que el operador cuente con soportes de mantenimiento preventivo o correctivo. Aunque se presenta una cotización para su reparación, esta no cumple con los requisitos técnicos mínimos, al corresponder únicamente a una verificación visual sin diagnóstico claro ni definición de actividades o costos asociados. Adicionalmente, no se evidencia gestión formal ante el INPEC para la intervención del equipo, pese a que hace parte de su inventario, ni comunicación oficial solicitando acciones para su restablecimiento. En consecuencia, persiste el hallazgo asociado a la inoperatividad del equipo y a la deficiente gestión del mantenimiento, evidenciando falta de acciones correctivas efectivas por parte del operador.

ERON EPMS SAN GIL (60%): Durante las visitas de verificación se evidencia que el operador no cuenta con guantes de neopreno para los manipuladores de alimentos, elemento requerido para la manipulación segura de superficies y utensilios expuestos a altas temperaturas, lo cual representa un riesgo de quemaduras y constituye incumplimiento a lo establecido en la O.T.M. Adicionalmente, se observa que el área de cocina caliente dispone de tres (3) extractores; no obstante, estos resultan insuficientes para garantizar condiciones térmicas adecuadas, toda vez que se perciben altas temperaturas durante la operación, evidenciando deficiencias en la ventilación del área.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (50%): Durante la verificación se evidencia que el operador no ha implementado acciones correctivas frente a la dotación de elementos de protección personal, persistiendo la ausencia de guantes de neopreno con resistencia adecuada al calor para la manipulación de objetos y superficies a altas temperaturas. Esta condición incumple lo establecido en la O.T.M. y expone a los manipuladores de alimentos a riesgos de quemaduras durante la operación.

2.2.14.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril del 2026, junto al análisis de las calificaciones obtenidas por el operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del Grupo 14, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados, mientras que la EP URI Bucaramanga, EP Lebrija, Batallón de infantería No 41 CR Rafael reyes, Batallón ASPC N°5 Mercedes Abrego, Batallón de infantería N°40 CR Luciano DLHuyer", Batallón de artillería N°5 "CT José Antonio Galán" y el Batallón de Artillería Aérea N°2 Nueva Granada, durante el periodo de abril no se realizaron visita debido a que han presentado reiteradamente visitas fallidas y el ultimo seguimiento se realizó en el mes de diciembre.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador presenta un 93% de cumplimiento, manteniendo la calificación con respecto al mes de marzo de 2026, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC como se observa en la gráfica.

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

1. **INSTALACIONES FISICAS (100%):** En el presente periodo de evaluación, se evidencia que en esta categoría se dio cumplimiento a las variables evaluadas en 9 de 13 estaciones de policía donde se pudo ingresar y validar las condiciones del área de almacenamiento temporal (EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA, EP ESTACION DE POLICIA SUR, EP ESTACION DE POLICIA GIRON, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES, EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL, EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO y EP ESTACION FLORIDA), se aclara que en las demás estaciones de policía verificadas, no se realiza verificación del área de almacenamiento temporal dentro del establecimiento ya que no se permite ingreso.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (77%):** En este periodo de evaluación se observa que el contratista presenta un cumplimiento parcial, disminuyendo 9 puntos porcentuales con respecto al mes de marzo, en esta categoría los establecimiento donde se evidencia incumplimiento del 50% del personal manipulador/conductor son la EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS, EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER, EP ESTACION DE POLICIA MUELLE y EP ESTACION DE POLICIA PIEDECUESTA, mientras que la EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES presenta incumplimiento obteniendo un puntaje de 0%; mientras que 8 estaciones restantes presentan cumplimiento del 100%, a continuación se detalla lo observado en las EP que presentan porcentajes por debajo del 100%.

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (50%): Durante la verificación del tiempo de comida desayuno (menú 6), se evidencia que el distribuidor Sandro Ortega no acredita el examen de coprocultivo requerido dentro del certificado de manipulación de alimentos. Al indagar al respecto, no se aporta información ni soportes que evidencien su realización, ni se observan gestiones por parte del operador para el cumplimiento de este requisito, incumpliendo lo establecido en la O.T.M.

EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (50%): Durante la visita de verificación realizada el día 30/04/2026 se evidencia que el conductor (manipulador) Orlando Herreño identificado con c.c. 91.010.930 no cuenta con cumplimiento en los exámenes médicos, ya que, solo cuenta con coprológico y no con coprocultivo como lo establece la OTM.

ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (50%): Durante la visita de verificación del 24/04/2026, se continúa evidenciando que el distribuidor Sandro Ortega, no cuenta con el examen de coprocultivo, refiere que no ha tenido tiempo de ir a sacar el examen. Igualmente, los exámenes y certificado médico vencieron el 09/04/2026 incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674/2013.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA (50%): Se evidencia que el soporte del resultado microbiológico de coprocultivo se encuentra vencido desde el 22/04/2025, por lo cual a la fecha de la visita (24 de abril de 2026) no se encuentra vigente.

ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (0%): Durante la visita se evidencia que la manipuladora de alimentos Yuris Campos Martínez porta un uniforme compuesto por pantalón de color oscuro y cofia negra, lo cual no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, que exige el uso de dotación de color claro para el personal manipulador. Adicionalmente, el operador no presenta el certificado médico de manipulación de alimentos ni el certificado del curso de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de la mencionada manipuladora, configurándose incumplimiento tanto de la normativa legal vigente como de lo dispuesto en la O.T.M.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (89%): Durante el periodo evaluado de abril, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, presenta una disminución de 1 unidad porcentual de cumplimiento con respecto al mes de marzo, tipificado como cumplimiento parcial, en este periodo 9 de las 13 estaciones presentan cumplimiento del 100%, garantizando las condiciones de transporte para la entrega de raciones inocuas y con la calidad y servido de acuerdo a lo requerido, sin embargo, se presentan desviaciones en las siguientes estaciones de policía:

EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (80%): En visita del día 30-04-2026 se evidencia para el tiempo de comida desayuno del menú 5, el personal presenta planilla de control de entrega de raciones sin diligenciar, además en dicho formato se registra componente queso el cual no fue suministrado, se entregó componte huevo revuelto como

esta en el ciclo de menú de EP Barbosa, donde la interventoría realizo la respectiva toma de temperatura 42 °C, por lo anterior se observa que no se garantiza un control adecuado de los alimentos entregados (trazabilidad) en la EP.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO (80%): En visita del 11/04/2026, se evidencia que el conductor – manipulador el señor Luis David Rey Carpio del vehículo transportador de alimento de placas SYR 693, no presenta la planilla de los registros de las temperaturas, para el tiempo de comida desayuno, menú 1.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (20%): Durante la visita del 24/04/2026 se evidencia que el transporte de alimentos hacia la estación de policía de Puerto Wilches se realiza mediante una motocicleta con carrocería (placas 831-11G y 831-AAG), para la cual el operador no presenta el concepto sanitario, SOAT ni certificado técnico-mecánico, incumpliendo lo establecido en la O.T.M. Adicionalmente, el vehículo no cuenta con la identificación visible de "Transporte de alimentos", conforme a la normativa aplicable. En la verificación de los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno (menú 14), se observa que el operador no realiza la medición de temperatura de las raciones al momento de la entrega al personal de la Policía Nacional, ni diligencia los registros correspondientes, lo cual afecta el control de inocuidad. Asimismo, no se evidencian acciones correctivas relacionadas con la estructuración y presentación de un plan de rutas para la distribución de alimentos, persistiendo el incumplimiento de lo dispuesto en la O.T.M.

EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (80%): Para la visita del 8/04/2026 en menú 13 y tiempo de comida almuerzo se entregan 33 raciones regulares y 1 dieta para EP San Gil, superando las 20 raciones permitidas para transporte en vehículo tipo moto; las placas del vehículo de transporte es XVC-46 y el transportador Dany Monsalve.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): Durante el periodo evaluado de abril, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, observando la permanencia de 97 puntos porcentuales comparado con los obtenidos en el mes de marzo, continuando en cumplimiento; en este periodo 11 de las 13 estaciones de policía verificadas presentan cumplimiento del 100%, sin embargo, a continuación, se relacionan las desviaciones presentadas en 2 establecimientos así:

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA (78%): Durante la verificación del tiempo de comida almuerzo (menú 14), correspondiente a la Estación de Policía de Piedecuesta, se evidencia la entrega de 65 raciones con inconsistencias frente a lo establecido en el ciclo de menú y la Oferta Técnica Mínima (OTM). Se identificó un intercambio no notificado de preparaciones, sustituyendo el guiso de ahuyama por pepino cocido y la papa salada por papa cocida, sin el debido procedimiento de autorización. Adicionalmente, se evidenció la entrega de un corte de pollo no permitido (costilla), configurándose incumplimiento de las especificaciones técnicas definidas por el operador.

EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO (89%): Durante la visita del día 30/04/2026 en menú 5 en tiempo de comida cena y refrigerio nocturno se debía entregar Guiso de leguminosa frijol, y se observa la entrega de 15 raciones de garbanzo. No se observa el intercambio registrado en el sistema K2.

5. DISTRIBUCION DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): Durante el periodo evaluado de abril, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, observando que se mantiene en 94 puntos porcentuales en comparación al obtenido en marzo, en este periodo 11 de las 13 estaciones de policía verificadas presentan cumplimiento del 100%, sin embargo, a continuación, se relacionan las desviaciones presentadas en 2 establecimientos así:

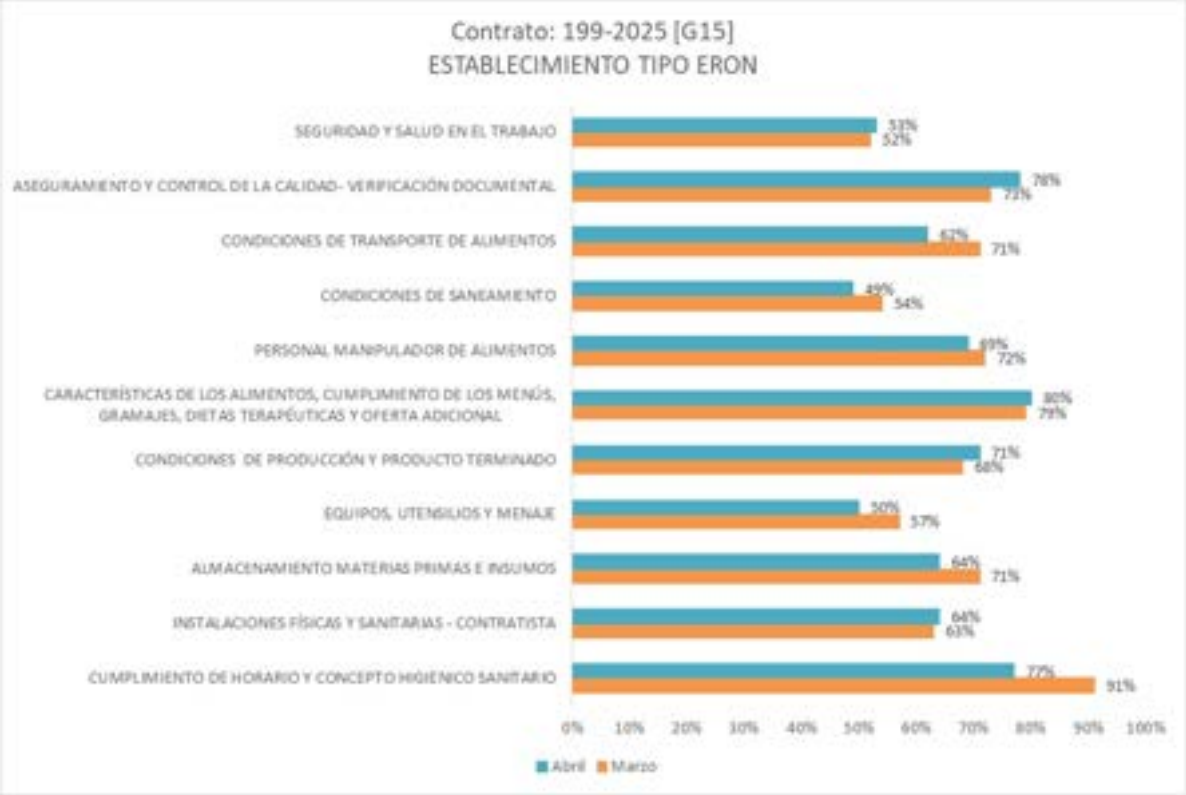
EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO (67%): Durante la visita del 11/04/2026 se evidencia que los alimentos son entregados en fondos y no de manera individual, incumpliendo lo establecido en la OTM para el tiempo de comida desayuno (menú 01). Esta condición puede afectar el riesgo de contaminación durante la distribución.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (75%): Durante la verificación del 24/04/2026 en los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno, se observa que el operador no hace entrega de los utensilios básicos de consumo, permitidos, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad del establecimiento (cuchara).

2.2.15 GRUPO 15

2.2.15.1 Categoría N° 11 ERON — Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño del mes de abril 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL DIESTRA del Grupo 15, 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 15, para el período de abril de 2026. 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 63% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (77%): En esta categoría se evalúa la entrega oportuna de los tiempos de comida, el mantenimiento del concepto higiénico-sanitario y la implementación de acciones de mejora. Para el período evaluado se obtuvo un 77 % de cumplimiento, con una disminución del 14 % frente al período anterior. Para la Planta Externa Obligatoria G15 persisten las condiciones locativas no conformes en el servicio de alimentación, tales como el diseño inadecuado de las uniones entre piso-pared y pared-pared, las cuales no presentan acabado redondeado, dificultando las labores de limpieza y desinfección. Asimismo, se observó acumulación y condensación de grasa en ventanas y puertas del área de producción, así como en la barrera de protección (angeos), las cuales se encontraban en inadecuadas condiciones de limpieza. Se evidenció además desprendimiento del material de recubrimiento (pintura) en techos y paredes de las áreas de producción, prealistamiento, almacenamiento, ensamble y preparación de bebidas. De igual forma, se identificó condensación de agua asociada al equipo de aire acondicionado ubicado en el área de almacenamiento de frutas, verduras y tubérculos. Finalmente, se constató que las instalaciones no cuentan con un área destinada a vestieres ni lockers para el personal manipulador de alimentos, lo cual incumple las condiciones higiénico-sanitarias requeridas. En COCUC Cúcuta se evidencia incumplimiento en los horarios de entrega establecidos en la OTM para los tiempos de comida de almuerzo y cena, presentándose retrasos tanto en el inicio como en la finalización del servicio en el sector sur. Las demoras se atribuyeron a fallas operativas, principalmente al funcionamiento irregular de la caldera por deficiencias en la motobomba, así como a ajustes en el gramaje del componente proteico y retrasos en los procesos de cocción y ensamblaje. Adicionalmente, se constató que el establecimiento cuenta con concepto higiénico sanitario vencido (marzo de 2026), sin evidenciarse gestión ni soportes de solicitud de renovación ante la autoridad sanitaria, en incumplimiento de lo establecido en la OTM. Como aspecto positivo, EPMSC Pamplona, EPMSC Aguachica, Planta de Contingencia Externa G15 Arauca, EPMSC Arauca y EPMSC Ocaña alcanzaron 100 % de cumplimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (64%): La Interventoría verificó las condiciones de infraestructura conforme a la OTM, Anexos Técnicos y documentos contractuales. Para el período evaluado, el operador alcanzó un 64 % de cumplimiento, con un aumento del 1 % frente al período anterior. Desempeño por establecimiento: En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (88%)se evidencia que el área de prealistamiento de tubérculos, plátanos y raíces (T, P y R) no se encuentra delimitada y presenta comunicación directa con el garaje de la vivienda contigua, sin barreras de protección que eviten el ingreso de plagas. Asimismo, se constató la ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso o en zonas cercanas, incumpliendo los requisitos de diseño sanitario y aumentando el riesgo de contaminación cruzada. Para EPMSC Ocaña (75%) se evidencia la persistencia de estancamiento de agua, realizándose su retiro manual sin que se presenten soportes de gestión, diagnóstico técnico ni cronograma de mantenimiento. Asimismo, se observó deterioro en techos y paredes con desprendimiento de pintura en áreas de servicio y fruver, así como afectación en pisos; presencia de óxido en la puerta de ingreso al área de producción; y un área temporal de residuos sólidos sin techo protector. Para ninguno de los hallazgos se evidenciaron gestiones ni programación de intervención, lo que refleja incumplimiento en la ejecución del plan de mejoramiento. En Planta Externa Obligatoria G15 (65%) se evidencia la persistencia de condiciones locativas inadecuadas en las áreas de producción, ensamble y

preparación de jugos, con desprendimiento de pañete y pintura en paredes. Asimismo, se identificaron aberturas sin adecuada protección en el área de cocina caliente y en barreras de producción, donde el angeo instalado no cubre la totalidad, permitiendo el ingreso de plagas y roedores. Se observó además la existencia de luminarias no funcionales en áreas de proceso. Persiste el incumplimiento relacionado con la ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en el área de producción, disponiendo únicamente de puntos manuales que no cumplen con la normativa vigente (Resolución 2674 de 2013 y anexo técnico OTM), lo cual representa riesgo de contaminación cruzada. Adicionalmente, no se cuenta con un espacio exclusivo, alejado y protegido para el almacenamiento temporal de residuos sólidos, evidenciándose su disposición en zonas no adecuadas. En general, no se evidenciaron gestiones ni acciones efectivas para la corrección de los hallazgos, lo que refleja incumplimiento en la ejecución del plan de mejoramiento. En EPMSC Pamplona (61%) se evidenciaron condiciones locativas deficientes, incluyendo desprendimiento de baldosas en paredes y mesones, pisos en mal estado y techos con hongos y suciedad, así como puertas con óxido. Se observaron luminarias sin protección, desagües averiados sin adecuada conexión y rejillas que favorecen el ingreso de plagas. Los mesones presentan material interno no sanitario (triplex), en incumplimiento de la Resolución 2674 de 2013. Adicionalmente, el servicio no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, lo que representa riesgo de contaminación cruzada. En COCUC Cúcuta (57%) persisten las condiciones locativas y operativas no conformes, destacándose que el área de lavado de menaje y canastillas se realiza a la intemperie, sobre superficies no sanitarias y en contacto con el piso, lo que representa riesgo para la inocuidad. Asimismo, se observó deterioro en paredes con desprendimiento de pintura y pañete, así como pisos con porosidad en el cuarto frío sin recubrimiento impermeable. Se identificaron deficiencias en las barreras de protección (angeos rotos o desprendidos, puertas y ventanas sin protección), facilitando el ingreso de plagas. Se evidenció falta de iluminación por luminarias no funcionales en áreas de ensamble de dietas, cables expuestos que representan riesgo eléctrico, sifones con rejillas inadecuadas que no evitan el ingreso de plagas ni el paso de residuos, y mobiliario deteriorado. Adicionalmente, el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos no se encuentra protegida ni señalizada y está ubicada cerca de zonas de almacenamiento de materia prima. En general, no se evidencian acciones de mantenimiento correctivo ni ejecución del plan de mejoramiento, en incumplimiento de la normatividad vigente. Y en EPMSC Aguachica (52%) se evidencia la persistencia de falta de mantenimiento correctivo en el área de producción, con pisos, paredes y puertas en mal estado (desprendimiento, desgaste y óxido). Asimismo, se observaron tomacorrientes deteriorados y sin protección, fuga en drenaje con solución provisional, y deterioro en uniones pared-mesón. Adicionalmente, no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso, incumpliendo las condiciones higiénico-sanitarias.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (64%): En esta categoría se verifica el cumplimiento en cantidades, calidad y condiciones de los insumos alimentarios conforme a la OTM. Para el período evaluado, el operador alcanza un 64 %, con una disminución del 7 % frente al período anterior. El mejor desempeño corresponde a la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca con un porcentaje de 100%. Seguido de EPMSC Ocaña (81%) se evidencia incumplimiento en la gestión documental y de proveedores, al no presentarse la ficha técnica del proveedor de carne de res (Johan Peralta), sin definirse fechas para su entrega, lo que afecta la trazabilidad del producto y el cumplimiento del plan de mejoramiento. Asimismo, se identificaron materias primas almacenadas (arroz, azúcar, aceite, panela y chorizo de diferentes marcas) que no se encuentran relacionadas en el listado de productos y proveedores aprobados, configurando incumplimiento de los lineamientos establecidos. Para EPMSC Pamplona (76%) se evidencia incumplimiento en la gestión de proveedores, al encontrarse materias primas (azúcar, panela, carnes, embutidos y queso) cuyas fichas técnicas no han sido aprobadas ni se encuentran en el listado de proveedores ofertados, incluyendo productos no autorizados por la interventoría. Asimismo, se observó almacenamiento inadecuado de frutas y verduras en canastillas en deficientes condiciones de higiene, con presencia de suciedad en su superficie, lo que representa riesgo de contaminación y deterioro

de los alimentos. En EPMSC Aguachica (70%) se evidencia que algunas materias primas almacenadas (arroz, azúcar, aceite y chorizo de diferentes marcas) no se encuentran relacionadas en el listado de proveedores ofertados. Asimismo, se identificaron incumplimientos en las condiciones de almacenamiento, al no realizarse separación física adecuada en congeladores, generando riesgo de contaminación cruzada conforme a la Resolución 2674 de 2013. Adicionalmente, se evidenció la no aplicación del método PEPS, debido a la ausencia de rotulado e identificación de productos en áreas de congelación y fruver; aunque se realizaron correcciones durante la visita, no se evidenciaron acciones que garanticen la no recurrencia del hallazgo. En la Planta Externa Obligatoria G15 (68%) se evidenció incumplimiento en la gestión de proveedores y documentación, al no contar con ficha técnica de algunos productos y encontrarse materias primas no incluidas ni aprobadas en el listado de proveedores. Asimismo, no se garantiza el plan de compras para cubrir la producción mínima. Se identificaron deficiencias en rotulado y etiquetado (uso de stickers), contaminación física en alimentos, y almacenamiento inadecuado por uso de empaques no sanitarios, contacto con el piso y falta de estibas. Adicionalmente, se evidenciaron condiciones inadecuadas de temperatura, humedad y presencia de hongos en áreas de almacenamiento, comprometiendo la inocuidad de los alimentos. Y para COCUC Cúcuta (53%) se evidencia incumplimiento en la actualización y gestión de la base de proveedores, así como la ausencia y desactualización de fichas técnicas de varias materias primas (panela, azúcar, queso, carnes y embutidos), encontrándose además productos y proveedores no incluidos en el listado ofertado. Se identificaron deficiencias en el cumplimiento del plan de compras, sin garantizar cantidades mínimas para la operación. En cuanto al almacenamiento, se observaron prácticas inadecuadas como uso de empaques no sanitarios (cajas reutilizadas, costales, guacales), falta de canastillas y estibas, contacto directo con el piso, exposición a la intemperie y ausencia de distancias perimetrales, generando riesgo de contaminación. Asimismo, se evidenció incumplimiento en rotulado y etiquetado conforme a la normatividad vigente (Resolución 5109 de 2005 y Decreto 1500 de 2007), ausencia de aplicación del método PEPS y manejo inadecuado de productos no conformes. Finalmente, se constató el almacenamiento de materias primas no permitidas o no aprobadas, como pulpa de fruta pasteurizada con aditivos y ciertos embutidos, en incumplimiento de las especificaciones técnicas de la OTM, sin evidenciar acciones correctivas que garanticen la inocuidad del servicio.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (50%): La Interventoría verifica el cumplimiento de los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima (OTM) y Anexos Técnicos, así como la implementación de mantenimientos preventivos y correctivos. En el período evaluado, el operador alcanza un 50 % de desempeño, con una disminución del 7 % frente al período anterior; sin embargo, continúa siendo una de las categorías con menor desempeño entre las 11 evaluadas, evidenciándose incumplimiento en todos los establecimientos. En EPMSC Ocaña (69%) se evidencia incumplimiento del Anexo No. 5 por contar únicamente con una (1) bandeja de sobreponer, requiriéndose dos (2), sin gestión ni fecha para su adquisición. El procesador de alimentos se encuentra fuera de funcionamiento por desgaste de cuchillas, sin evidenciarse gestión de mantenimiento ni fechas de intervención, persistiendo el incumplimiento del plan de mejoramiento. Asimismo, se evidencian tres (3) carros transportadores sin puertas ni sistemas de cierre conforme a la OTM, sin soportes de gestión para su adecuación. En COCUC Cúcuta (53%) se evidencia que el servicio no cuenta con procesador de alimentos de 200 kg/h según el Anexo No. 5, disponiendo únicamente de un equipo de 22,22 kg/h (VEGETABLE CUTTER, modelo PV70, SN 2504000000074), el cual se recalienta y se detiene, afectando la operación. Se evidencian ocho (8) marmitas sin manómetros funcionales (dos sin manómetro y seis en desuso), con válvulas de desahogo inoperantes y presencia de fisuras en al menos dos equipos, generando escape de vapor y riesgo de accidente por falta de control de presión. Se observan recipientes y utensilios en mal estado, con abolladuras, corrosión, desprendimiento de material, sin asas o con adaptaciones inadecuadas (pita) y sin tapas, lo que compromete la inocuidad y seguridad. No se presentan soportes de calibración de equipos de refrigeración y congelación (containers, cuartos fríos y tanques de contramuestras), y algunos equipos no se utilizan conforme a su propósito. Se evidencia un lavavajillas en desuso sin gestión de retiro. Los carros transportadores (aprox. 19–22 unidades) no cuentan con puertas ni sistemas de

cierre y presentan corrosión en superficies de contacto, incumpliendo condiciones sanitarias y de transporte seguro de alimentos. En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (47%) Se evidencia falta de dotación, al no contar con un procesador de alimentos de 50 kg/h ni con un refrigerador de 520 L. El pelapapas no funciona (se encuentra fuera de servicio) y el procesador de alimentos presenta daño estructural (agarre partido). Asimismo, el congelador DUAL (refrigerador) presenta deterioro en su estructura, especialmente en las tapas, las cuales se encuentran oxidadas y recubiertas con material adhesivo desprendible. No se evidencian certificados de calibración de los equipos de frío (congelador dual/refrigerador marca Visivo, congelador marca Challenger y congelador marca Abba). Los carros transportadores no cuentan con puertas ni sistemas de cierre. Finalmente, el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa. En EPMSC Aguachica (44%) se evidenció incumplimiento en la dotación exigida en el Anexo 05, al contar con equipos de menor capacidad a la requerida y ausencia de pelapapas. Asimismo, se observaron equipos en mal estado, como refrigeradores con óxido y desprendimiento de pintura, báscula con fallas en batería y licuadora fuera de servicio. Se identificó deterioro en utensilios (ollas y calderos con abolladuras y carbonización), así como carros transportadores en material no sanitario, con óxido y sin sistemas de cierre, incumpliendo la OTM. Finalmente, se evidenció la ausencia de trampa de grasa en funcionamiento, sin posibilidad de verificación de la reportada por el operador. En la Planta Externa Obligatoria G15 (43%) persiste el incumplimiento del Anexo No. 5 por el faltante de dos (2) equipos de refrigeración de mínimo 520 L, considerando la población atendida (500–539 PPL), disponiendo únicamente de un cuarto frío de congelación. Se evidencian fallas en la infraestructura de cocción, con quemadores y sistemas de encendido averiados en estufas industriales, afectando su operatividad. Se observan utensilios deteriorados (ollas con abolladuras, bordes cortantes y desprendimiento de material) en uso y sin retiro del servicio, representando riesgo sanitario y laboral. El cuarto frío de congelación se utiliza de manera inadecuada para almacenamiento de fruver y productos que requieren refrigeración (≤4°C ±2°C), sin contar con equipos adecuados para este fin. No se presentan soportes de calibración de equipos de congelación y tanques de contramuestras. Finalmente, no se cuenta con trampa de grasa subterránea ni portátil instalada, pese a lo manifestado por el contratista, manteniéndose el incumplimiento. En EPMSC Pamplona (41%) el servicio no cumple con el Anexo No. 5 en cuanto a equipos mínimos, evidenciándose faltante de un procesador de alimentos con cinco discos, una licuadora no industrial, una báscula de 200 kg, así como equipos de medición (gramera y termómetro). Solo se cuenta con un procesador de 22,3 kg/h (inferior al requerido de 50 kg/h para 332 PPL), con un único disco de corte deteriorado, incumpliendo la capacidad y condiciones exigidas. Se evidencian equipos en mal estado, como congeladores con desprendimiento de pintura y óxido, y estufas industriales sin perillas en válvulas de gas, generando riesgo operativo y de seguridad. El menaje presenta deterioro (ollas con abolladuras, bordes filosos, hollín y sin asas), representando riesgo para el personal. No se cuenta con certificados de calibración de equipos de refrigeración y congelación. Los carros transportadores presentan corrosión, desprendimiento de pintura y no cuentan con puertas o sistemas de cierre. Finalmente, el servicio no dispone de trampa de grasa instalada en el área operativa, incumpliendo los lineamientos establecidos. Y en EPMSC Arauca (0%) se evidencia que los carros transportadores no cuentan con puertas ni sistemas de cierre y presentan óxido en las superficies de contacto con los recipientes plásticos que contienen los alimentos, lo que compromete las condiciones higiénico-sanitarias.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (71%): En la categoría de prealistamiento y preparación de alimentos, el operador alcanza un 71 % de cumplimiento, con un aumento del 3% frente al período anterior. Sin embargo, se evidencia inadecuado manejo del hielo, el cual no se encuentra rotulado ni almacenado con separación física de otras materias primas, incumpliendo la OTM; aunque se realizan correcciones durante la visita, no se implementan acciones que garanticen la no recurrencia. Los alimentos se distribuyen en recipientes no isotérmicos (fondos, ollas y contenedores plásticos), lo que no asegura la conservación de la temperatura ni la inocuidad del producto terminado. Se identifican incumplimientos en temperaturas de servicio, tanto en alimentos calientes (<60°C) como refrigerados (>4°C ±2°C), afectando bebidas y preparaciones como jugos, ensaladas y componentes proteicos. Asimismo, se evidencian

deficiencias en limpieza y desinfección de materias primas, incluyendo manipulación directa sin proceso previo y presencia de contaminación física en huevos, con descarte como acción inmediata. No se cumple con gramajes establecidos en componentes proteicos ni con el protocolo de toma de contramuestras. Se observan procesos de prealistamiento realizados en áreas descubiertas y cercanas a zonas sanitarias o de residuos, lo que representa riesgo de contaminación. En general, persiste el incumplimiento de condiciones de inocuidad, temperatura y manejo adecuado del producto terminado, sin evidenciarse gestión efectiva para su corrección. El mejor desempeño lo presenta la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (95%), mientras que la Planta Externa Obligatoria G15 (88%), EPMSC Ocaña (84%), EPMSC Aguachica (79%), EPMSC Pamplona (69%) y EPMSC Arauca (67%) mantienen buen nivel con afectaciones puntuales. El menor desempeño se registran en COCUC Cúcuta (59%) presentando incumplimiento en la preparación de bebidas a base de pulpa de fruta, al no adicionarse agua, no homogenizarse ni licuarse, ni suministrarse listas para el consumo, en contravención del anexo de nutrición. Asimismo, se observa prealistamiento de materia prima en contacto directo con el piso y en áreas a la intemperie, con riesgo de contaminación y sin uso adecuado de tablas de corte. No se garantiza la potabilidad del agua en los pabellones ni el cumplimiento de temperaturas de servido para alimentos refrigerados, registrándose valores por fuera del rango establecido sin acciones correctivas. Adicionalmente, se utilizan recipientes no isotérmicos, algunos sin tapa o con cubrimientos inadecuados, lo que afecta la inocuidad y conservación del producto, y no se cuenta con soporte de entrega de utensilios estandarizados para garantizar los gramajes en todos los pabellones.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (80%): La Interventoría verificó el cumplimiento de gramajes, volumetría, temperaturas de servido, características organolépticas, suministro de refrigerios, cambios de menú aprobados y dietas terapéuticas conforme a la OTM. Durante el período evaluado, el operador alcanzó un desempeño del 80 %, con un aumento del 1% frente al período anterior. En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (97%) la bebida avena con leche con dieta terapéutica (tiempo de comida desayuno, menú N°3) se dispone en fondos de recipiente plástico con tapa sin rotulo acorde a lo estipulado en la OTM (no establece para que PPL y/o tipo de dieta corresponde). En EPMSC Ocaña (94%) se evidencian incumplimientos en la ejecución del ciclo de menús, particularmente en la falta de rotación del componente alimentario, así como inconsistencias en los registros de producción que no pueden ser validadas por ausencia de contramuestras, lo que limita la verificación por parte de la interventoría. Adicionalmente, se identifican múltiples intercambios de componentes realizados sin reporte ni aprobación previa en el sistema K2, en los tiempos de comida de almuerzo y menú especial, incumpliendo lo establecido en la OTM. Estas desviaciones afectan la estandarización del servicio, la trazabilidad y el control de calidad exigido, evidenciando deficiencias en el cumplimiento de los lineamientos técnicos y en la gestión operativa del contratista. Para EPMSC Aguachica, EPMSC Arauca y EPMSC Pamplona que obtuvieron un (91%) se evidencia incumplimiento en el gramaje del componente tubérculo en el almuerzo (menú 07), al suministrarse 10,2 kg frente a los 13,3 kg requeridos, generando un faltante de 3,1 kg sin acción correctiva por parte del operador. Asimismo, en el desayuno (menú 3) no se cumple con la dieta hiperproteica-hipercalórica al no realizar el aumento del componente de carbohidrato. Se evidencian fallas en la rotulación y trazabilidad de las dietas terapéuticas, ya que las fiambreras y preparaciones se despachan sin identificación completa. Adicionalmente, se suministran alimentos de proveedor no aprobado por la interventoría y se evidencia entrega de dietas terapéuticas en recipientes inadecuados (fondos, recipientes metálicos y bolsas plásticas) sin rotulación, lo que impide verificar el cumplimiento de la derivación dietaria y afecta la inocuidad del servicio. En la Planta Externa Obligatoria G15 (87%) se evidencian incumplimientos en la rotación y ejecución del ciclo de menús, así como la realización de intercambios de componentes sin notificación previa en el sistema K2, incumpliendo lo establecido en la OTM, particularmente en los tiempos de comida desayuno y cena, donde se sustituyen preparaciones definidas sin el debido soporte. Adicionalmente, se identifica el uso de materias primas no aprobadas por la interventoría, como la salchicha casera “súper perro”, lo que afecta la conformidad del servicio. En cuanto a las dietas terapéuticas, se evidencian desviaciones en la derivación dietaria

y en los componentes suministrados, incumpliendo las prescripciones establecidas (tipo de alimento, cantidad y características como contenido de azúcar o tipo de leche), lo que compromete la idoneidad nutricional del servicio. En conjunto, estos hallazgos reflejan deficiencias en el control del proceso y en la adherencia a los lineamientos técnicos establecidos. En COCUC Cúcuta (69%) se evidencian incumplimientos reiterados en la ejecución del ciclo de menús y control de calidad del servicio, tales como falta de rotación de alimentos (repetición de preparaciones), no suministro de componentes establecidos que afectan a la totalidad de la población atendida, y realización de intercambios de último momento sin notificación ni registro en el sistema K2, incumpliendo la OTM. Asimismo, se identificó el uso de materias primas y productos no aprobados por la interventoría (como salchichas de proveedores no autorizados y pulpas de fruta pasteurizadas no permitidas), lo que compromete la conformidad técnica del servicio. Adicionalmente, se presentan desviaciones recurrentes en los gramajes de los componentes, sin verificación integral ni acciones correctivas para la totalidad de la población, limitándose a los patios muestreados. En cuanto a las dietas terapéuticas, persiste su entrega mediante uso de fondos sin individualización ni rotulación adecuada, impidiendo validar la correcta derivación dietaria y cumplimiento de gramajes, sumado a inconsistencias en los registros de control y firmas, lo que afecta la trazabilidad. En conjunto, estos hallazgos evidencian incumplimiento de los lineamientos establecidos en la OTM y deficiencias en la implementación efectiva de acciones correctivas. Estableciéndose como la categoría de mejor desempeño.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (69%): La Interventoría verificó el cumplimiento del talento humano, tiempos de dedicación y perfiles establecidos, así como la aplicación de BPM, uso de dotación, hábitos de higiene, certificados médicos y capacitación. Durante el período evaluado, el operador alcanzó un 69 % de cumplimiento, con una disminución del 3 % frente al período anterior. En EPMSC Aguachica (88%) y EPMSC Ocaña (88%) Se evidencian incumplimientos en la disponibilidad y frecuencia de visitas del personal técnico exigido, al no contar con soportes actualizados que respalden las visitas de los profesionales de ingeniería de alimentos, calidad, SST y mantenimiento conforme a las periodicidades establecidas. Asimismo, se identifica la ausencia de personal mínimo requerido, específicamente nutricionista e ingeniero de procesos, en contravención de lo estipulado en el Anexo 9. Estas situaciones, sumadas a la falta de gestión y respuesta por parte del operador frente a los compromisos adquiridos, evidencian el incumplimiento en la ejecución del plan de mejoramiento y debilidades en el control técnico del servicio. En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (80%) se evidencian incumplimientos en el uso y suministro de elementos de protección personal y dotación del personal, al permitirse el ingreso de proveedores de FRUVER sin EPP requerido (gorro, tapabocas, entre otros) y al evidenciar que el jefe de cocina no cuenta con dotación suministrada por el contratista, utilizando vestimenta no institucional. Estas condiciones incumplen los lineamientos de la OTM y las normas de higiene, afectando el control sanitario y la adecuada manipulación de alimentos. En la Planta Externa Obligatoria G15 (77%) se evidencian incumplimientos en el talento humano del servicio, al no garantizar el personal mínimo requerido conforme al Anexo N.° 9, con faltante de un profesional en nutrición y un manipulador de alimentos, así como la no vinculación del nutricionista a tiempo completo según lo establecido. Adicionalmente, no se presentan soportes de asistencia del técnico de mantenimiento ni del profesional de SST correspondientes al mes de marzo, incumpliendo la frecuencia de visitas exigida. En cuanto a la dotación, se evidencia que manipuladores de alimentos no cuentan con delantales o estos se encuentran deteriorados sin reposición, incumpliendo las condiciones mínimas de presentación e higiene. Estas situaciones reflejan debilidades en la gestión del personal y en el cumplimiento de las obligaciones contractuales y normativas. En EPMSC Pamplona (76%) se requieren 5 manipuladores de alimentos según el Anexo N.° 9 del estándar de talento humano por ERON; sin embargo, se evidencian 3 manipuladores vinculados, presentándose un déficit de 2. Se observa la participación de “José María Garay” y el distribuidor “Álvaro Méndez”, quienes no cuentan con dotación adecuada, ya que laboran con dotación de reclusión y ropa particular, incumpliendo la OTM. Adicionalmente, no se presentan soportes de certificación médica anual vigente ni exámenes clínicos requeridos para ambos (frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas y coprocultivo), y no se cuenta con personal capacitado en trabajo en alturas para la limpieza de la campana extractora. En

EPMSC Arauca (60%) se evidencian incumplimientos en las condiciones de presentación personal y dotación del personal manipulador de alimentos, al permitirse la verificación y manipulación de componentes sin el uso de vestimenta adecuada, evidenciándose uso de prendas no permitidas y accesorios. Asimismo, el personal encargado de la distribución no cuenta con dotación completa ni calzado apropiado para la actividad, incumpliendo los lineamientos de la OTM y las normas de higiene y seguridad, lo que representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos y la seguridad del personal. En COCUC Cúcuta (57%) se evidencian incumplimientos en el talento humano del servicio, al no garantizar el personal mínimo requerido de manipuladores de alimentos conforme al Anexo 9, presentándose un déficit recurrente (entre 41 y 44 manipuladores frente a los 45 exigidos según el parte del servicio), lo que afecta la operación. Asimismo, se identifican deficiencias en la dotación y presentación del personal, evidenciándose falta de entrega de uniformes y calzado para personal vinculado recientemente, uso de prendas particulares, delantales deteriorados y uso inadecuado o ausencia de tapabocas, incumpliendo la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente, no se cuenta con la totalidad de soportes de aptitud médica y exámenes clínicos requeridos para manipuladores de alimentos, lo que limita la verificación del cumplimiento de condiciones de salud del personal. Finalmente, se evidencia incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de SST y falencias en condiciones básicas de higiene, como la ausencia de insumos en lavamanos, lo que en conjunto refleja debilidades en la gestión del personal y en la implementación de medidas de control sanitario.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (49%): La Interventoría evaluó las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo de residuos y control de plagas, obteniendo el operador un 49 % de cumplimiento, con una disminución del 5% frente al período anterior. En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (80%) no cuentan con gel antibacterial y el jabón líquido disponible no es inodoro, presentando aromas a manzana y durazno. El kit de cloro se encuentra vencido (26/03/2025), por lo que los análisis de pH y cloro no son confiables debido a reactivos caducados (26/03/2026). Además, uno de los recipientes para la disposición de residuos sólidos no cuenta con tapa. En EPMSC Ocaña (73%) se evidencia estancamiento de agua en el área de producción asociado al deterioro del piso, lo que impide garantizar una adecuada limpieza y desinfección; la condición persiste, evidenciando incumplimiento del plan de mejora. Asimismo, el techo del área de producción presenta suciedad, hollín y desprendimiento de material, sin gestión ni programación para su mantenimiento. Se utiliza detergente multiusos en polvo con fragancia (marca Free) sin ficha técnica, incumpliendo lo establecido, y no se evidencia gestión para su reemplazo. Finalmente, no se cuenta con kit de medición de pH y cloro ni con registros actualizados, evidenciando incumplimiento en el control de calidad del agua y del plan de mejora. En EPMSC Aguachica (58%) se evidencia en el área de producción que el angeo presenta deterioro y acumulación de grasa sin haberse retirado conforme al compromiso; además, se observa grasa y hollín en techos y paredes, afectando las condiciones higiénico-sanitarias. Las instalaciones sanitarias no cuentan con jabón líquido inodoro ni gel antibacterial al 65%, incumpliendo la OTM pese a compromiso de corrección. Se utiliza detergente en polvo multiusos con fragancia, no neutro y sin ficha técnica, para limpieza y desinfección. El establecimiento no dispone de un kit de cloro adecuado (solo cuenta con uno de piscina, vencido y sin reactivo), presenta recipientes de residuos sin tapa en producción y no cuenta con trampa de grasa. En EPMSC Pamplona (55%) se evidencian deficiencias en limpieza y mantenimiento: paredes, ventanas, pisos y techos presentan acumulación de grasa, hollín, suciedad y hongos, además de defectos que dificultan la desinfección; se observa condensación de grasa y presencia de moho en áreas de producción, fruver y lavado de menaje. Equipos como campana extractora, estufas, planchas y tanques de congelación presentan acumulación de grasa, costra y residuos, con riesgo de contaminación. Se evidencia falta de elementos de higiene personal (gel antibacterial y dotación en papeleras) y ausencia de soporte de entrega de kit de limpieza. Los recipientes de residuos están en mal estado o sin tapa, generando riesgo sanitario. No se cuenta con trampa de grasa interna y no se presenta soporte de disposición final de aceite vegetal usado, lo que evidencia incumplimientos en el manejo sanitario del servicio. En la Planta Externa Obligatoria G15 (48%) se evidencian deficiencias en limpieza y mantenimiento: paredes, pisos, techos, puertas,

ventanas y angeos presentan suciedad, grasa, hollín, moho, humedad y desprendimiento de pintura, con empozamientos en áreas de producción. Campanas y extractores acumulan grasa sin intervención. Se utilizan detergentes con fragancia en lugar de insumos neutros, y los elementos de aseo no cumplen con el código de colores ni su almacenamiento adecuado. No se cuenta con trampa de grasa ni área exclusiva para residuos, ni soporte de disposición de aceite usado. Se evidencia presencia de plagas (moscas, cucarachas y roedores), lo que compromete las condiciones sanitarias. En COCUC Cúcuta (39%) se evidencian deficiencias generalizadas en las condiciones de limpieza, desinfección y mantenimiento del servicio: paredes, pisos, techos y angeos presentan acumulación de suciedad, grasa, hollín, polvo y moho, además de desprendimiento de pintura y defectos que dificultan su higienización; se observa estancamiento de agua y empozamientos en áreas de ingreso, sanitarias y de proceso, generando malos olores. Equipos como campanas extractoras, marmitas, bandejas y planchas asadoras presentan acumulación e incrustación de grasa y residuos, con condensación que representa riesgo de contaminación y fallas en los procedimientos de limpieza. Las instalaciones sanitarias no cuentan con jabón ni gel antibacterial funcional (dispensadores averiados), y se utiliza detergente con aroma en lugar de insumos neutros y desincrustantes, contrario a lo establecido. Los elementos de aseo no se almacenan en áreas exclusivas ni se usan conforme al código de colores, aumentando el riesgo de contaminación cruzada, y algunos implementos se encuentran en mal estado o no han sido suministrados. Se evidencian recipientes para residuos sin tapa, bolsa ni identificación, así como inadecuada clasificación en la fuente, mezclando residuos orgánicos y no aprovechables, y deficiencias en el manejo y soporte de disposición final del aceite vegetal usado. Asimismo, se registra presencia de plagas (cucarachas, roedores, moscas y palomas) en diferentes áreas, sin acciones efectivas de control, lo que compromete las condiciones sanitarias del servicio. Y en EPMSC Arauca (0%) la superficie de los carros transportadores donde se disponen los recipientes del almuerzo presenta deterioro por óxido.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (62%): En esta categoría se evalúa el recibo de insumos y materias primas, condiciones higiénico-sanitarias de los vehículos transportadores, documentación requerida, manejo y control de temperaturas durante el transporte, y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura por parte del personal transportador. Durante el período evaluado, la categoría obtiene una calificación del 62 %, con una disminución del 9% frente al período anterior. Se destacan EPMSC Arauca, EPMSC Ocaña, y EPMSC Pamplona con 100% de cumplimiento. En COCUC Cúcuta (63%) se evidencia que el vehículo de placa WGU 383, utilizado para el transporte interno de materias primas, no cuenta con revisión técnico-mecánica vigente ni soporte que lo respalde; además, carece de estibas, canastillas u otros implementos sanitarios que eviten el contacto directo de los alimentos con el piso, y no dispone de superficies adecuadas, lo que incumple las condiciones requeridas para el transporte seguro de alimentos. En la Planta Externa Obligatoria G15 (60%) se evidencia que la motocicleta de placa ATF67I, utilizada para el transporte de alimentos, no cuenta con concepto higiénico sanitario (CHS) emitido por la entidad territorial; además, se transportan entre 45 y 48 raciones, excediendo el máximo permitido de 20 según la OTM, lo que evidencia incumplimiento de las condiciones sanitarias y operativas para la distribución de alimentos. En EPMSC Aguachica (44%) se evidencia que el motocarro de placa 680 AFI, utilizado para el transporte de raciones desde el ERON hacia la EP, no cuenta con certificado de higiene y sanidad (CHS) ni con revisión técnico-mecánica vigente; además, presenta óxido y desgaste en el área de carga y carece de techo o cabina, afectando las condiciones sanitarias del traslado. Asimismo, el conductor no suministra licencia de conducción, evidenciando incumplimientos en los requisitos para el transporte de alimentos. Y en la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (33%) se evidencia que el vehículo tipo motocarga de placa 743 ADS, utilizado para el transporte de FRUVER, no cumple con condiciones físicas e higiénicas adecuadas, no cuenta con CHS y no presenta la leyenda visible “Transporte de Alimentos”; además, los alimentos se disponen directamente sobre el piso del vehículo. El conductor y manipuladores no portan la indumentaria reglamentaria ni presentan licencia de conducción ni documentación del vehículo, evidenciando incumplimientos en las condiciones sanitarias y normativas del transporte.

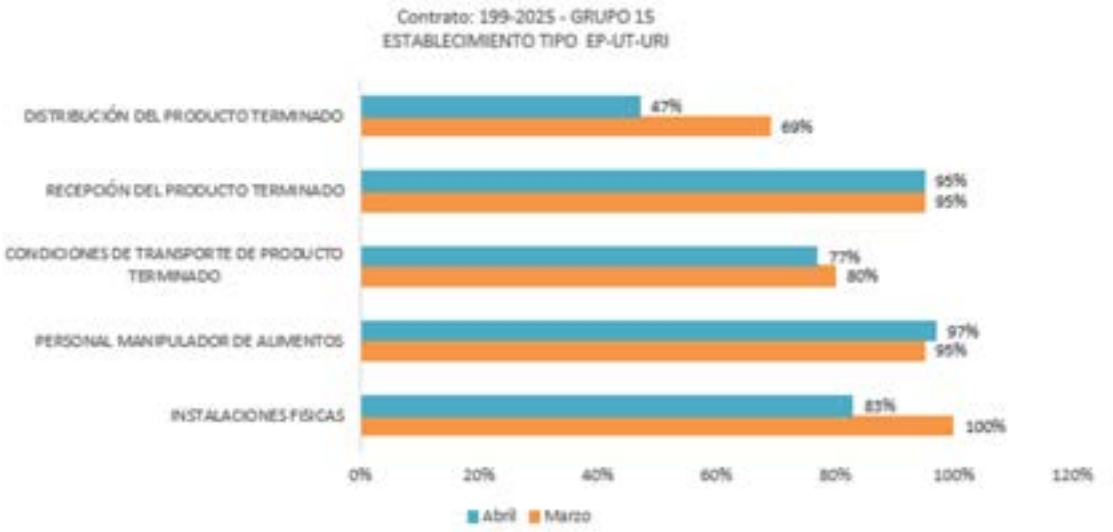
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (78%): La Interventoría verifica que los planes y programas exigidos en la OTM y Anexos Técnicos se ajusten a las condiciones de cada EPC, se ejecuten y cuenten con registros oportunos. En el período evaluado, la categoría obtiene un 78%, con un aumento del 5% frente al período anterior. Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (93%) no se evidencia registro de verificación semanal de los equipos de medición de temperatura (termómetros) ni hojas de vida de los carros transportadores, lo que refleja deficiencias en el control y mantenimiento de los equipos. En EPMSC Ocaña (88%) no se evidencian los resultados del muestreo microbiológico (incluidos los trimestrales tomados el 03/02/2026 y los indicadores de calidad) conforme a la OTM; el operador indica que no han sido entregados, lo que evidencia incumplimiento en la ejecución del plan de mejora. En COCUC Cúcuta, EPMSC Aguachica y EPMSC Pamplona (76%) se evidencian incumplimientos en la gestión de mantenimiento, control de calidad y soporte documental: no se presentan registros actualizados del programa de mantenimiento preventivo y correctivo del mes de marzo de 2026, ni hojas de vida completas de algunos equipos (báscula de 200 kg, licuadora BBG ICE BECG-40 y filtro PURIKOR), ni registros de calibración semanal de equipos de medición. No se cumple con la frecuencia ni se presentan resultados de muestreos microbiológicos ni análisis fisicoquímicos de agua conforme a la OTM. Asimismo, se evidencian carros transportadores sin soporte de mantenimiento y en condiciones de deterioro (óxido y pintura desprendida), y no se presenta paz y salvo correspondiente al mes de marzo, lo que refleja incumplimiento de obligaciones técnicas y contractuales. En la Planta Externa Obligatoria G15 (74%) se evidencian incumplimientos en la gestión de mantenimiento, control de calidad y capacitación: no se presentan hojas de vida actualizadas de los equipos ni se cumple el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo; tampoco se evidencia registro de verificación semanal de equipos de medición de gramaje. Aunque se cuenta con soportes de toma de muestras microbiológicas y análisis fisicoquímicos del agua (03/02/2026), no se presentan resultados para validar el cumplimiento de la normatividad vigente ni se garantiza la frecuencia requerida. Adicionalmente, no se presentan resultados de análisis fisicoquímicos del agua. En cuanto a capacitación, no se evidencian soportes completos del mes de marzo o no se cumple el cronograma establecido, con faltantes en temas como controles microbiológicos y manejo seguro de herramientas cortopunzantes, lo que refleja incumplimiento de las obligaciones técnicas y operativas. En EPMSC Arauca (67%) no se evidencia mantenimiento preventivo trimestral de los carros transportadores, los cuales presentan oxidación en su superficie, lo que refleja deficiencias en su conservación y condiciones sanitarias.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (53%): La Interventoría verifica el cumplimiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo (SST) establecidas en la OTM, Anexos Técnicos y Reglamentos de Régimen Interno de los ERON, CRM, UT y estaciones de policía. Durante el período evaluado, el operador obtiene una calificación promedio de 53%, 1% más que el período anterior, evidenciando incumplimientos en condiciones de seguridad industrial y ventilación en los servicios de alimentación. Se destaca la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca al obtener un 100% de cumplimiento. Para la Planta Externa Obligatoria G15 (67%) y EPMSC Pamplona (64%) se evidencia un cumplimiento parcial al no presentar soportes de capacitación en SST ni registro de asistencia del profesional en marzo de 2026; el servicio no cuenta con manta antifuego ni cerca de los equipos de cocción; los manipuladores no disponen de mangas de protección para asados. Aunque se presenta formato de capacitación, no se evidencian soportes de material ni evaluaciones. Adicionalmente, la campana extractora se encuentra fuera de servicio, sin sistema de extracción ni gestión documentada para su mantenimiento, lo que compromete las condiciones de seguridad del servicio. Para COCUC Cúcuta (42%) y EPMSC Ocaña (40%) se evidencian incumplimientos en SST y condiciones operativas: no se presenta certificado de capacitación programada ni soportes de capacitación en HSE ni de visitas del profesional SST; no se ha adquirido la manta antifuego ni se evidencia entrega de guante de malla de acero, mangas de protección de antebrazos ni uso de guantes de neopreno, pese a requerirse para actividades de riesgo. Asimismo, se evidencian campanas extractoras en mal estado (una fuera de servicio y otra con fallas) sin gestión documentada para su mantenimiento. En áreas de planchas y bandejas asadoras no se cuenta con sistema de extracción de vapor, generando altas temperaturas, condensación y

acumulación de grasa en superficies, lo que compromete las condiciones de seguridad y salubridad. Finalmente, en EPMSC Aguachica (33%) se evidencian incumplimientos en condiciones de seguridad y ventilación del servicio: no se cuenta con extintor tipo CO_2 ni con manta antifuego, y no se dispone de mangas de protección para antebrazos en actividades de asado. Asimismo, el sistema de extracción es insuficiente, con equipos incompletos y en funcionamiento parcial, lo que genera inadecuada ventilación, altas temperaturas, condensación y afecta la operación de los fogones, comprometiendo la seguridad y eficiencia del proceso.

2.2.15.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL DIESTRA del Grupo 15, en las evaluaciones de la Interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 15, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 85% de cumplimiento, 9% más que el período anterior, y tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (83%): La Interventoría verificó que los alimentos se almacenaran en condiciones que garanticen su inocuidad. En el período evaluado, el operador obtuvo 83% de cumplimiento; 17% menos que el período anterior. Evidenciando que en la Estación de Policía Aguachica se evidenció la disposición de un tanque plástico con bebida directamente sobre el piso, así como la presencia de residuos sólidos en el área donde se ubica producto terminado,

constituyéndose en un foco de contaminación. En la Estación de Policía CAI Alfonso López se identificó que las canastillas utilizadas para el almacenamiento temporal del producto terminado presentan acumulación de suciedad. En la Estación de Policía Centro se evidenciaron dos situaciones: por una parte, canastillas utilizadas para almacenamiento temporal con acumulación de suciedad, y por otra, al realizar la verificación de raciones en el furgón, se percibió un olor fuerte, intenso y desagradable asociado a restos de alimentos, lo que evidencia deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección del vehículo de transporte. En la Estación de Policía Los Patios se evidenció que las canastillas utilizadas durante la entrega del producto terminado presentan acumulación de suciedad, condición que persiste, reflejando reincidencia del hallazgo. Finalmente, en la Estación de Policía Trigal SIJIN se evidenciaron canastillas utilizadas para el almacenamiento de fiambreras en condiciones inadecuadas de higiene.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): En esta categoría, que evalúa la dotación del personal, la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la documentación del talento humano, el operador alcanzó 97% de cumplimiento, 2% más que el período anterior. Se destacaron con 100% todos los establecimientos a excepción de la Estación de Policía Los Patios se evidenció que el manipulador de alimentos Marcelo Eduardo Ortega López no porta la dotación completa, observándose el uso de pantalón de uso particular, el cual no es de material antifluido ni cumple con las especificaciones establecidas en la normativa sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) ni con la oferta técnica mínima. Por otra parte, en la Estación de Policía EP Pamplona, Norte de Santander, se evidenció que el manipulador domiciliario Roger Antonio Madera no utiliza dotación adecuada para la manipulación de alimentos y no aplica las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), incumpliendo las condiciones sanitarias requeridas para la manipulación segura de alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (77%): En esta categoría, que evalúa condiciones físicas e higiénicas de los vehículos, documentación requerida, monitoreo de temperaturas y ejecución del plan de rutas, el operador alcanzó 77% de cumplimiento, 3% menos que el período anterior. Se evidenciaron incumplimientos en varios establecimientos: En la Estación de Policía Aguachica se evidenció que el motocarro de placa 680-AFI no cuenta con concepto higiénico-sanitario ni con certificado de revisión tecnomecánica; adicionalmente, presenta óxido y deterioro en el suelo de la carrocería, donde se disponen directamente los recipientes con alimentos, así como desgaste en el área del montacarga y ausencia de techo o cabina, manteniéndose el hallazgo. Durante la entrega del desayuno no se diligencian registros de temperatura de los alimentos. Asimismo, el contratista no cuenta con un plan de rutas que incluya placas, horarios y puntos de entrega, condición que es reiterativa. En la Estación de Policía Chinácota no se cuenta con concepto sanitario para el transporte de alimentos, incumpliendo el requisito de contar con concepto favorable de la entidad territorial. En la Estación de Policía Bochalema se evidenció la entrega de 43 raciones mediante motocicleta de placa ATF 67I, excediendo el máximo permitido según la OTM, y sin contar con concepto sanitario vigente; adicionalmente, el vehículo presenta inadecuadas condiciones de higiene, con presencia de barro en diferentes partes. En la Estación de Policía CAI Alfonso López se evidenció que las bebidas de fruta son ensambladas en bolsas plásticas sin uso de recipientes isotérmicos, incumpliendo las condiciones de conservación de temperatura establecidas en la Resolución 2674 de 2013, registrándose temperaturas inadecuadas que comprometen la inocuidad. Igualmente, no se diligencian registros de control de temperatura durante el transporte de alimentos. En la Estación de Policía CAI Kennedy Ciudadela Atalaya se evidenció el vehículo de placa LZR 972 en inadecuadas condiciones de higiene externa. En la Estación de Policía Centro se evidenciaron múltiples incumplimientos: vehículos de placas LZR 972 y LZR 602 con acumulación de suciedad externa e inadecuadas condiciones de limpieza en diferentes partes; adicionalmente, no se diligencian registros de control de temperatura durante el transporte y distribución de alimentos. En la Estación de Policía EP CAI Villa del Rosario y en la Estación de Policía GAULA San Rafael se evidenció el vehículo de placa LZR 972 con acumulación de suciedad en su parte externa, situación reiterativa. En la Estación de Policía Los Patios se evidenció que el vehículo de placas LZR 602 presenta acumulación de suciedad en la cava isotérmica y en su estructura general, persistiendo condiciones higiénicas inadecuadas tanto internas como externas; adicionalmente, no se diligencian registros de temperatura durante el transporte de los alimentos. En la Estación de Policía Trigal SIJIN se evidenció que el vehículo de transporte presenta condiciones

desfavorables de limpieza, con acumulación de suciedad en la superficie externa de la cava, manteniéndose la condición en el vehículo de placa LZR 972. Finalmente, en la Estación de Policía EP Pamplona, Norte de Santander, se evidenció que la motocicleta de placa LTJ 80C no cuenta con la leyenda "Transporte de Alimentos", ni con contenedor isotérmico para conservar la temperatura, transportando los alimentos en bolsas plásticas y presentando condiciones inadecuadas de higiene; adicionalmente, el personal conductor no cuenta con soporte actualizado del plan de rutas con placas y horarios de entrega.

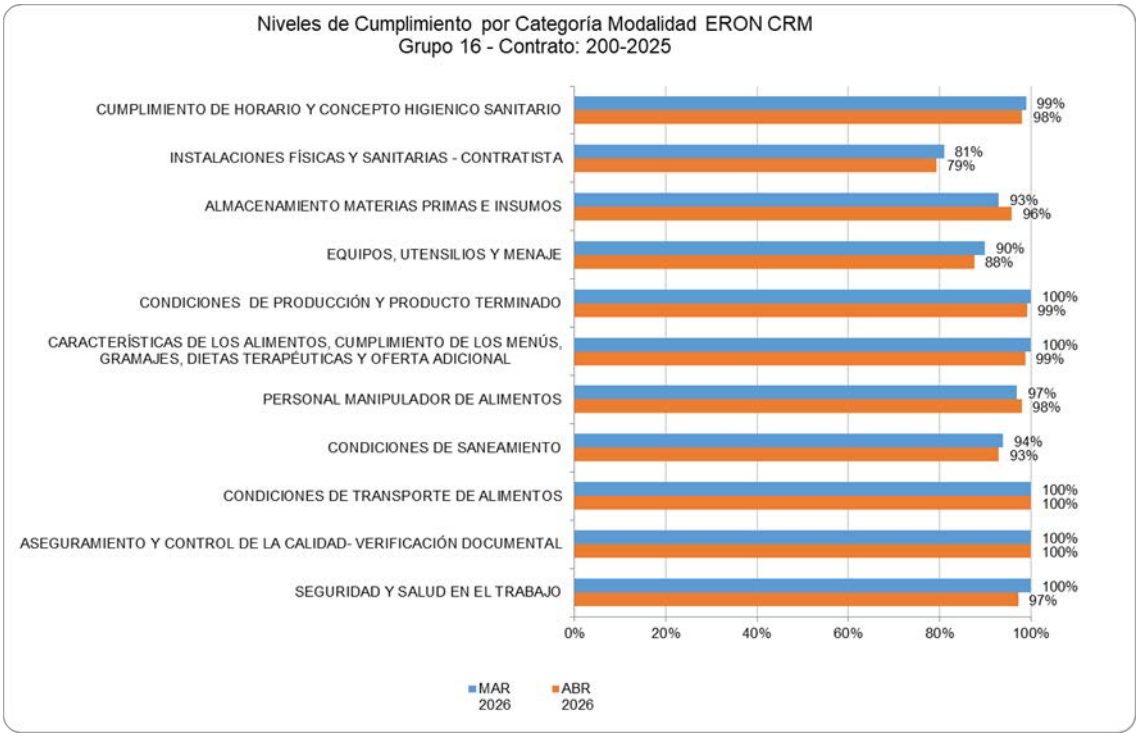
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%): En esta categoría, que evalúa horarios, publicación del ciclo de menús, entrega de todos los componentes alimentarios, gramajes y calidad, el operador obtuvo 95% de cumplimiento, manteniéndose como el mes anterior. En la Estación de Policía Aguachica se evidenció incumplimiento del menú programado para el desayuno (menú 12), al sustituir el componente cereal (pan) por arepa asada sin notificación previa ni registro del intercambio en el sistema K2. En la EP SIJIN Arauca no se suministró el componente postre en el almuerzo (menú 12) y, adicionalmente, se realizó un intercambio en el componente cereal, entregando arroz blanco en lugar de arroz con fideos, sin el debido registro. En la Estación de Policía Chinácota se evidenció intercambio en el componente tubérculo, suministrando papa criolla en puré en lugar de papa criolla al vapor, sin notificación en el sistema K2. En la Estación de Policía Centro se identificaron múltiples incumplimientos: entrega extemporánea del desayuno (menú 11), fuera del rango horario establecido, debido a fallas mecánicas del vehículo y ausencia de medidas de contingencia oportunas por parte del contratista; así mismo, se evidenció intercambio en el componente proteico (huevo perico por queso campesino) sin registro en el sistema K2. En la Estación de Policía Libertad Escobal se evidenció intercambio en el componente proteico del desayuno (menú 7), sustituyendo huevo cocido por queso sin notificación previa. En la Estación de Policía Los Patios se identificaron múltiples intercambios no notificados en los componentes proteico, energético y regulador, incluyendo cambios como pescado apanado por pernil dorado, puré de papa por yuca al vapor, verduras salteadas en lugar de cocido y agua de panela en reemplazo de bebida de fruta, sin cumplimiento del procedimiento de notificación. En la Estación de Policía Trigal SIJIN se evidenció que el componente panificado del refrigerio nocturno fue suministrado sin etiquetado conforme a la normatividad vigente (Resolución 5109 de 2005), con marcación ilegible de lote y fecha de vencimiento. En la Estación de Policía Ocaña se realizaron intercambios en componentes del almuerzo (menú 7), sustituyendo arroz blanco por arroz de fideo y modificando la ensalada, sin notificación a la interventoría. Finalmente, en la Estación de Policía Tame se evidenció intercambio en el componente tubérculo del almuerzo (menú 1), suministrando papa al vapor en lugar de papa criolla al vapor, sin registro en el sistema K2.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (47%): En este apartado, que evalúa la entrega de alimentos en empaques individuales, utensilios para consumo, dietas con los componentes establecidos y rotulación según OTM, el operador alcanza 47% de cumplimiento, 22% menos que el período anterior, siendo la categoría con peor desempeño. En la Estación de Policía Aguachica se evidenció la entrega de los componentes del desayuno del menú 12 en recipientes plásticos y canastillas, sin distribución en empaques individuales conforme a lo establecido en la OTM; adicionalmente, no se realiza entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos (vasos y cucharas), situación que se mantiene de manera reiterativa según lo informado por el personal distribuidor. En la Estación de Policía Arauca se evidenció que los panes y huevos del desayuno (menú 7) son distribuidos en bolsitas separadas por número de PPL y no en empaques individuales por persona. En la Estación de Policía Bochalema se evidenció que el contratista no realiza entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos, como cucharas desechables, considerando la condición de población transitoria. En la Estación de Policía CAI Kennedy Ciudadela Atalaya se evidenció la no entrega de utensilios básicos para el consumo, así como la falta de soporte aprobado por la USPEC del protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras. En el mismo sentido, para el tiempo de cena y refrigerio nocturno no se evidencia entrega de utensilios para el consumo. En la Estación de Policía Centro se evidenció que no se entregan utensilios desechables (cucharas) durante el desayuno del menú 5, incumpliendo lo establecido para población transitoria. En la Estación de Policía EP CAI Villa del Rosario se evidenció entrega de alimentos en fiambreras sin soporte aprobado por la USPEC del protocolo de limpieza y desinfección,

así como la no entrega de utensilios básicos para el consumo, situación reiterada. En la Estación de Policía GAULA San Rafael se evidenció que el contratista no presenta soporte aprobado por la USPEC del protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras, y adicionalmente no realiza entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos, condición reiterativa. En la Estación de Policía Libertad Escobal no se evidenció entrega de utensilios básicos para el consumo durante el desayuno (menú 7). En la Estación de Policía Los Patios se evidenció la no entrega de utensilios básicos para el consumo durante el almuerzo (menú 8), y adicionalmente se identificaron incumplimientos en la atención de dietas terapéuticas, incluyendo errores en el suministro de componentes, ausencia de restricciones en preparaciones y fallas en la identificación de bebidas según la derivación nutricional. En la Estación de Policía Trigal SIJIN se evidenció la falta de soporte aprobado por la USPEC del protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras, así como la no entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos a un grupo de 64 PPL. En la Estación de Policía Ocaña no se evidencia entrega de utensilios básicos para el consumo, ni soporte que acredite dicha entrega por parte del distribuidor; adicionalmente, aunque el operador manifiesta la existencia de un documento de restricción por seguridad, este no ha sido radicado ante interventoría. En la Estación de Policía EP Pamplona Norte de Santander se evidenció que el contratista no garantiza la entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos (cucharas desechables) para las raciones suministradas, situación reiterativa. En la Estación de Policía Saravena y en la Estación de Policía Tame no se evidenció la existencia de protocolos para la limpieza y desinfección de fiambreras y vasos plásticos utilizados en la distribución y entrega de la alimentación, evidenciando debilidades en los procedimientos de aseguramiento de la inocuidad.

2.2.16	GRUPO 16
2.2.16.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 16, 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 16, para el período de abril de 2026. 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 **95.2%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

Para el presente informe, es preciso señalar que, en el establecimiento EPMSC SAN ANDRÉS, se realiza verificación el día 19/04/2026 para verificar entrega de alimentación dado cierre del rancho por medida sanitaria, desde el 17 abril 2026, mediante acta No. 025 de la autoridad sanitaria en San Andrés y con un concepto Desfavorable, con un porcentaje del 69,5%. El operador por su parte manifiesta vía correo electrónico, que:

> *"…"Sobre el levantamiento de la medida nos permitimos informa que este fue gestionado hoy mismo por la dirección del establecimiento quien estuvo haciendo presencia en las instalaciones del ente de control con fin de recibir la visita de forma rápida para el debido levantamiento. El documento será remitido una vez se cuente con copia del radicado ante el ente de control. De igual manera, durante el fin de semana se ejecutarán las siguientes acciones de mejora:*
>
> *Fumigación general del servicio de alimentación y programación de refuerzo.*
>
> *Adquisición de nuevas tablas de picado.*
>
> *Instalación de mallas en aberturas, según necesidad.*

En relación con las estufas, se informa que fueron intervenidas el pasado mes; sin embargo, actualmente se encuentran en proceso de programación para una nueva intervención, en atención a los hallazgos reportados.

Mantenimiento de ollas, actividad previamente programada para cierre de hallazgos."

Ejecución de jornadas profundas de limpieza, una vez el servicio suspenda operaciones durante el fin de semana.

Durante el seguimiento realizado el 19 de abril, Se contó con la tercerización de la alimentación a través del operador Mauricio´s catering y se evidenció cumplimiento en entrega del horario se realiza entrega de todos los componentes. Durante llegada de las raciones no se contó con estivas o materiales que permitieran evitar el contacto con el suelo, se identificó que las dietas no contaban con rótulos, además que para todos los patios se entregó chorizo frito incumpliendo lo descrito en el manual de dietas para dietas hipo grasas e hiposódicas, no fue posible realizar muestreo de peso de las mismas. Pero se garantizó la entrega de todas las raciones. Se observó que la PPL integrantes del patio No. 4, manifestaron no estar conformes con el almuerzo, se da a entender que los días domingo se realiza la entrega de preparación típica de la isla, incumpliendo el menú programado; en tal razón, solicitan gramera para todos los patios y así pesar cada componente. Finalmente se evidenció que la PPL deciden recibir la ración. Se recibieron quejas por parte del mismo patio donde se menciona que las preparaciones de los distintos componentes no contaban con buen sabor. Durante la visita se contó con acompañamiento de la jefe de calidad del operador Servicios y Suministros CJVN la cual manifestó que no se han presentado ETAs en la vigencia contractual, también se manifestó que el día viernes (17 abril 2026) se realizó fumigación y no se evidenció presencia de insectos o roedores. La medida sanitaria finalmente es levantada el día 22 de abril de 2026, mediante el acta No, 16 B, con un concepto Favorable del 93,5%; emitida de la autoridad sanitaria en San Andrés Islas; por lo cual, el operador dio inicio a las labores en el rancho el día 23 de abril de 2026, en completa normalidad del servicio de alimentación.

A continuación, se describen los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento.

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (98%):

Durante el mes de abril de 2026, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 16, el operador decrece un 1%, con respecto al mes anterior; es así que, la desviación se presenta en el establecimiento ERON EPMSC MAGANGUE (83%), debido a que, el servicio cuenta con concepto sanitario vencido, presenta soporte de acciones para la renovación ante ente correspondiente, se presenta último soporte el 14-01-2026.

Por otro lado, se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos: PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (79%)

Durante el mes de abril de 2026, se evidenció que el porcentaje de desempeño disminuyó en un 8%, con respecto al mes anterior; es así que, se presentan múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias de varios establecimientos penitenciarios, con mayor criticidad el **EPMSC CARTAGENA (54%)**, Se evidencian alrededores del servicio con acumulación de basura y maleza. Se evidencia pared con grieta (hueco) en donde se ubica una llave, esto el área de

distribución de producto terminado. Se evidencia marco de la puerta de ingreso a bodega de abarrotes con presencia de óxido, de igual forma, el marco de la caja de encendedores en el área de lavado de menaje presenta óxido. Se evidencia lampara del cuarto de congelación fuera de funcionamiento. Se evidencian rejillas del área de producción con presencia de óxido y dobladas (en área de ensalada y cuarto frio). Se evidencia baldosas desprendidas en mesón del área de bodega de almacenamiento de tubérculos; **EPMSC MAGANGUÉ (61%),** Se evidencia superficie de piso con ranuras entre baldosas en área de producción. Se observa superficie de puerta de acceso al servicio de alimentación con presencia de corrosión en su parte inferior. Servicio no cuenta con instalaciones sanitarias. Se evidencia que el área de ensamble de raciones no es exclusiva ya que también es utilizada para ensamble de dietas y de contramuestras. Servicio no cuenta con un espacio físico protegido, ventilado y demarcado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos los, contenedores se encuentran al aire libre; **EPMSC SINCELEJO (70%)**, Se observa superficie porosa y con grieta en piso de área de recepción de materia prima. Se observa presencia de corrosión en superficie de puerta a la entrada del servicio de alimentación. Servicio no cuenta con área protegida e identificada que cumpla con las condiciones mínimas para el almacenamiento temporal de residuos sólidos, se evidencian dos recipientes con bolsa y tapados ubicados a la intemperie; **CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (76%),** Se evidencian alrededores del servicio sucios y con presencia de escombros. Se evidencian pisos del área de producción con grietas y baldosas desprendidas. Se evidencia marcos de los cuartos fríos con grietas y desprendimiento de baldosa. Se evidencia en mesón del área de cocina caliente presencia de baldosas desprendidas y partidas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (96%):

Durante el mes evaluado, se evidencia una mejora en el porcentaje de desempeño equivalente al 3%, con respecto al mes anterior; es así que, los erones con mayor porcentaje en esta categoría son los establecimientos: ERON EPMSC MONTERIA, PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; ERON EPMSC TIERRALTA y ERON EPMSC SAN ANDRES; Sin embargo, los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento afectando la ponderación de la categoría corresponden a: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (89%), ERON EPMSC MAGANGUE (95%), ERON EPMSC CARTAGENA (93%), y ERON EPMSC SINCELEJO (90%).

Las desviaciones más relevantes, se dan por fallas en la logística y gestión de materias primas que hacen parte del cumplimiento permanente del ciclo de menú, por lo que el operador debe incurrir en intercambios. Mientras que en estos establecimientos en particular, se presentaron los hallazgos que se relacionan.

ERON EPMSC SINCELEJO (90%): No se evidencia en almacenamiento componente proteico Queso Costeño y pernil de pollo para el menú 13 en tiempo desayuno y cena respectivamente, proyectado para el día 08 de abril, sin embargo se cuenta con carne de res y huevo como intercambio. No se cuenta con el componente proteico Queso costeño para el menú 8 en tiempo desayuno, sin embargo se cuenta con huevo y pernil de pollo como componentes de intercambio. No se cuenta en almacenamiento con componente proteico pescado y queso costeño, para el menú 12 y 13 en los tiempos almuerzo y desayuno respectivamente. Sin embargo se cuenta con carne de cerdo carne de res y huevo como intercambio. No se cuenta con componente proteico queso costeño para el menú 1 en tiempo desayuno sin embargo se cuenta con pernil de pollo, carne de res, carne de cerdo y huevos como proteínas de intercambio. No se cuenta con componente proteico queso costeño para el menú 3 en tiempo desayuno, sin embargo se cuenta con huevo como proteína de intercambio. Se espera ingreso de proteína y Fruver el 28-04-2026.

ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (89%): No se evidencia ficha técnica del queso campesino de la marca Peslac (FV: 13-04-2026 Lote: 40308226) el cual se encontró en área de almacenamiento de materia prima refrigerada. El proveedor no se encuentra en el listado ofertado. Se evidencia que el contratista no cumple con la proyección del plan de

compras al no contar con el componente proteico queso costeño del menú 1 en tiempo de comida desayuno el cual está proyectado para el día 11 de abril de 2026, se cuenta en almacenamiento con queso campesino el cual no está aprobado en el menú, además el contratista cuenta con huevo. Se evidencia que el contratista no cumple con la proyección del plan de compras al no contar con el componente proteico queso costeño del menú 6 en tiempo de comida desayuno el cual está proyectado para el día 16 de abril de 2026, se cuenta en almacenamiento con huevo. Se evidencia en almacenamiento materias primas re envasada sin identificación ni rotulado.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (88%):

En el presente periodo se evidencia que el porcentaje de desempeño disminuye en 2% con respecto al mes anterior; lo cual se ve reflejado en las acciones correctivas acatadas por el operador durante las visitas en campo; sin embargo, se presentan desviaciones que afectan el desempeño promedio de la categoría los establecimientos corresponden a: **ERON EPMSC BARRANQUILLA (67%),** No se usan las tablas de corte acorde al código de colores establecido en la OTM, se evidencia a manipulador porcionando pernil de pollo crudo en tabla de color rojo y no en tabla de color amarillo. Se evidencia cuarto de conservación de Fruver fuera de servicio, No alcanza temperaturas de conservación. (En la visita se observa a técnicos de refrigeración realizar mantenimiento del equipo del cuarto); **ERON EPMSC CARTAGENA (83%),** Se evidencia congelador donde se almacenan las pulpas con presencia de óxido. Se realiza mantenimiento de pintura al congelador de pulpa de fruta sin embargo se evidencia presencia de óxido y a mezcladores en el servicio de alimentación ubicado en el área de producción. Se evidencia congelador con presencia de óxido. El cuarto frio de refrigeración no cumple con la temperatura de refrigeración. Al momento de la verificación se evidencia que cuarto de refrigeración se encontraba en estado de reposo donde en el tablero se reportaba una temperatura de 5.4°C, cuando por normativa el rango de temperatura, ni lo estipulado en la OTM donde se establece que debe estar entre 2+/- 4 °C.; **ERON EPMSC TIERRALTA (86%),** La campana extractora tiene la correa dañada, por tanto, no está funcionando correctamente. La campana extractora no funciona correctamente, puesto que el operador refiere que una correa está dañada, lo que ocasiona altas temperaturas en cocina caliente.; **EPMSC MAGANGUÉ (88%),** Se observa pailas (ollas) con deformación en su superficie de sus bordes, presentan abolladuras con bordes rotos y rasgados dificultando su manipulación. Se observa fiambrera con ranuras y aberturas en superficie de tapas; **CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (88**%), No se usan las tablas de corte acorde al código de colores establecido en la OTM, se evidencia a manipulador porcionando pernil de pollo crudo en tabla de color rojo y no en tabla de color amarillo. Se evidencia cuarto de conservación de Fruver fuera de servicio, No alcanza temperaturas de conservación. (En la visita se observa a técnicos de refrigeración realizar mantenimiento del equipo del cuarto); en el **EPMSC SAN ANDRÉS (93%),** En el área de producción se evidencian estufas con llama amarilla y hollín.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%):

Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el porcentaje de desempeño disminuye un punto, con respecto al mes anterior; es de anotar que la totalidad de los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SINCELEJO, EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC TIERRA ALTA, y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, obtuvieron un cumplimiento del 100%, en la categoría evaluada; mientras que la desviación se presenta en el ERON EPMSC SAN ANDRÉS, Durante la recepción de alimentos que ingresan desde un servicio tercerizado externo al establecimiento, se observa que el producto terminado se dispone en contacto directo con el suelo, sin el uso de las respectivas estibas, aumentando el riesgo de contaminación.

.**6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%)**:

Se resalta el cumplimiento de esta categoría en cada uno de los establecimientos, del grupo 16, en el ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC CARTAGENA, CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, y, CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; a excepción de los siguientes puntos; EPMSC MAGANGUE; Se evidencia intercambio en el componente proteico de carne de cerdo en salsa criolla por carne de res en salsa criolla durante la visita no se cuenta con soporte de gestión en aplicativo; EPMSC SAN ANDRES; Durante verificación se observó que no se cumple con la derivación dietaría acorde al manual de dietas terapéuticas, esto debido a que a todos los PPL del establecimiento les realizó entrega de chorizo frito como componente proteico, incluidos 3 PPL con prescripción dietaría (hipograsa) y 5 PPL con prescripción dietaría (hiposódicas), dietas para las cuales se debe restringir el consumo de este componente.; así mismo, durante el ingreso de las raciones, se evidenció que las raciones de dieta no se encontraban rotuladas ni identificadas para los 13 PPL de prescripción dietaría; EPMSC SINCELEJO: Se evidencia intercambio en el componente de la bebida con leche, de bebida café con leche por chocolate con leche. En visita no se evidencia soporte diligenciado en aplicativo k2.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%):

Durante el periodo se evidencia que el desempeño obtenido, aumenta en un punto, con respecto al mes anterior; los establecimientos: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE**,** ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SINCELEJO, y ERON EPMSC TIERRALTA, alcanzaron el 100% de cumplimiento. Por otro lado, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **ERON EPMSC CARTAGENA (97%);** Se evidencia a manipulador de alimentos con uniforme sucio. No se observa manipulador de alimentos realizando lavado de mano con agua y jabón en cada cambio de actividad; En cuanto al **EPMSC SAN ANDRES (93**%): Los uniformes de los PPL se encuentran sucios, se requiere reforzar las labores de higiene para el cumplimiento de las BPM. Se evidencia que uno de los manipuladores no cuenta con botas. Durante la visita se evidencia uniformes de los PPL manipuladores en malas condiciones de higiene (sucios); **EPMSC BARRANQUILLA, (93%):** Se evidencia en el servicio de reparto 19 distribuidores, falta un repartidor; No se cuenta con el número de distribuidores requeridos para la contingencia . Se evidencian 19 distribuidores en el servicio; "No se cumple con el número de distribuidores según el plan de contingencia aprobado. Se evidencia en la operación de reparto 18 distribuidores. Faltan dos (2) repartidores."

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%):

Durante el periodo evaluado, el porcentaje de desempeño disminuyó en un 1%, con respecto al mes anterior. De igual forma, se presentan desviaciones en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, a la luz de la normativa sanitaria en los establecimientos, **ERON EPMSC MONTERIA (98%),** Techo en área de prealistamiento de proteína presenta manchas y humedad visible. **ERON EPMSC CARTAGENA (96%),** Se evidencian paredes sucias de grasa en el área de marmitas, se le realiza retroalimentación al operador para realizar labores de limpieza y desinfección. Se evidencia campana extractora sucia de grasa, la cual debido a la acumulación de la misma escurre material por la pared en el área de producción. **ERON EPMSC MAGANGUE (96%),** Se observa superficie de pared y marco de puerta al ingreso de área de lavado de menaje con suciedad y mancha con óxido. Se observa superficie de estantería con presencia de óxido en área de almacenamiento de víveres. **PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA-EL BOSQUE (94%),** CONTROL DE PLAGAS Fecha de ultima fumigación: 8 enero 2026 Próxima Fumigación (acorde con la FT de producto utilizado): 8 abril 2026 CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN VENCIDO. **ERON EPMSC SAN ANDRES (91%),** Durante recepción de la alimentación tercerizada se evidenció el producto terminado en contacto con el suelo. La pared en área de preparación de alimentos y área de menaje con deficiencias en limpieza y desinfección, con grasa y hollín. Se observa hollín acumulado en la superficie de las ollas, las cuales se evidencian en el área de producción. **ERON**

CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (90%), Se evidencia pared del área de producción sucia de grasa. "Se evidencia el baño del personal manipulador sin suministro de agua por daño de tuberías"; Se evidencia que los productos de aseo no se encuentran rotulados y la bodega se encuentra desordenada. El operador manifestó que se haría la acción de mejora de manera inmediata sin embargo, esto no se evidenció durante la visita. **ERON EPMSC SINCELEJO (89%),** Se observa superficie de pared con Mancha y suciedad en área de almacenamiento de tubérculo. Se observa presencia de grasa y suciedad a superficie del extractor de calor en área de producción. **ERON EPMSC TIERRALTA (83%),** Se observa empozamiento de agua en pisos del área de lavado de menaje, elaboración de jugo y prealistamiento de proteínas. En área de bodega de abarrotes, lavado de menaje, elaboración de juego, se observa humedad y manchas con desprendimiento de superficie en techos; Persiste techo en área de bodega de abarrote con l{amina desprendida por humedad; No se cuenta con el kit de cloro. Por otro lado, si bien los establecimientos que se citan presentan desviaciones, el operador ha implementado de manera paulatina y sistemática acciones correctivas, con lo cual se han disminuido los hallazgos con respecto al mes anterior.

.9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%):

Con respecto al mes anterior, la categoría mantiene su desempeño con respecto al mes anterior; por lo cual, se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría, manteniendo estabilidad en el porcentaje de cumplimiento en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, en la PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (100%):

Con respecto al mes anterior, esta categoría mantiene su desempeño; es así que la totalidad de los centros penitenciarios, obtuvieron cumplimiento del 100%, debido a las acciones instauradas por parte del contratista en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SINCELEJO, y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, y ERON EPMSC CARTAGENA..

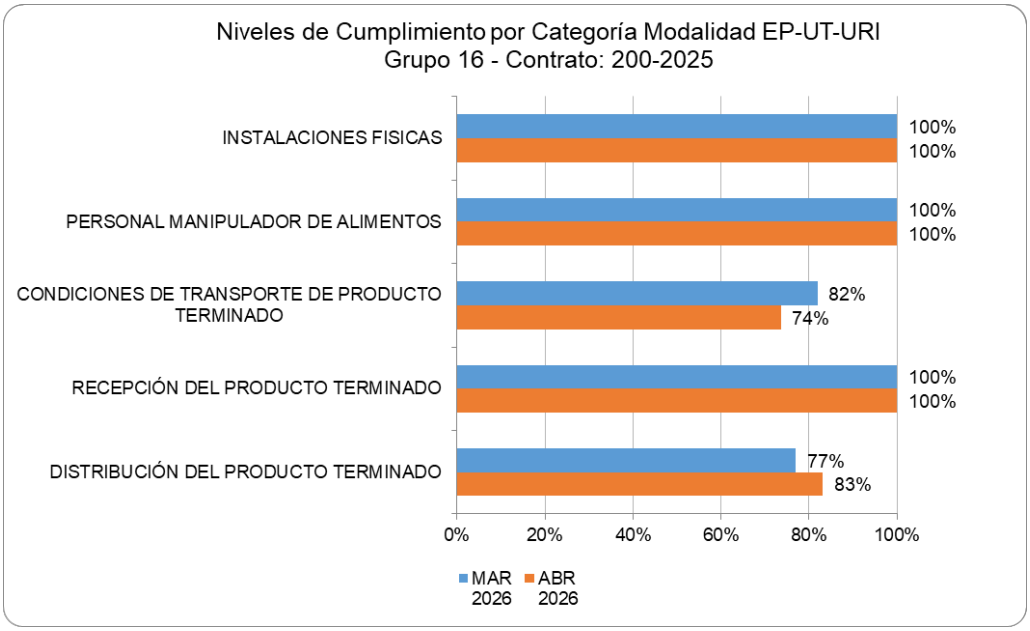
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%):

En cuanto al seguimiento de la categoría con respecto al mes anterior, se evidencia que disminuyó en el porcentaje de desempeño en un 3% de cumplimiento. Es así que en los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERÍA, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC SINCELEJO y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA - EL BOSQUE, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO y ERON EPMSC CARTAGENA.
Las desviaciones se presentaron en, CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, Se evidencia extintor multipropósito con fecha de vencimiento expirada: Marzo 2026; PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; FECHA DE ÚLTIMA CAPACITACIÓN SST: 20/03/2026 No sé evidencia en que el registro de capacitación SST al personal PPL (distribuidores).

2.2.16.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 16, en las evaluaciones de la interventoría realizadas

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 16, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **91,4%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

Nota: EP BARRANCO DE LOBA: Para efectos del presente informe, es preciso indicar que en el centro de detención no se encuentra en funcionamiento, debido que a finales del mes de marzo de 2026, ya no se encuentran PPL recluidos.

A continuación, se describen los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):
Con respecto al mes anterior, la categoría evaluada mantiene su porcentaje de desempeño. Así mismo, se destaca que, en la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos, UT ARCAR, UT ARCOR - BACAIM 1, CRM EJEMA (BIVER MALAMBO), EP BARRANCO DE LOBA y la EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):
Durante el periodo de corte correspondiente a este informe, se constató que el personal manipulador de alimentos del contratista cumple en un 100% con los requisitos y protocolos establecidos; manteniendo un buen desempeño con respecto al mes anterior, esto refleja un compromiso riguroso con las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria,

incluyendo capacitación adecuada, uso correcto de indumentaria, y seguimiento estricto de las normas para prevenir riesgos de contaminación. Este cumplimiento total es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener los estándares de calidad exigidos en todos los procesos relacionados con la manipulación y el manejo de productos alimenticios.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (74%):

De acuerdo a la evaluación del mes anterior, es preciso indicar que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial de modo que incrementa su desempeño con respecto al mes anterior, en un 8%; los centros de reclusión que obtuvieron desempeño de cumplimiento total de las obligaciones, corresponden a la EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA,) y en ARCOR - BACAIM 1, toda vez que las incidencias estuvieron enmarcadas en el cumplimiento de las condiciones de transporte de las raciones hacia los puntos de entrega.; por otro lado, lo que afecta de manera crítica el porcentaje de desempeño de la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en:

CRM EJEMA (BIVER MALAMBO: No se cuenta con planilla diligenciada del transporte de los alimentos (Registros de temperaturas)

En **UT ARCAR,** Se evidencia que contratista no cuenta con vehículo transportador de alimentos, los alimentos son preparados en el restaurante de suboficiales y estos son trasportados por el encargado del CRM caminando hasta donde se encuentran recluidos los PPL. La distancia es corta.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

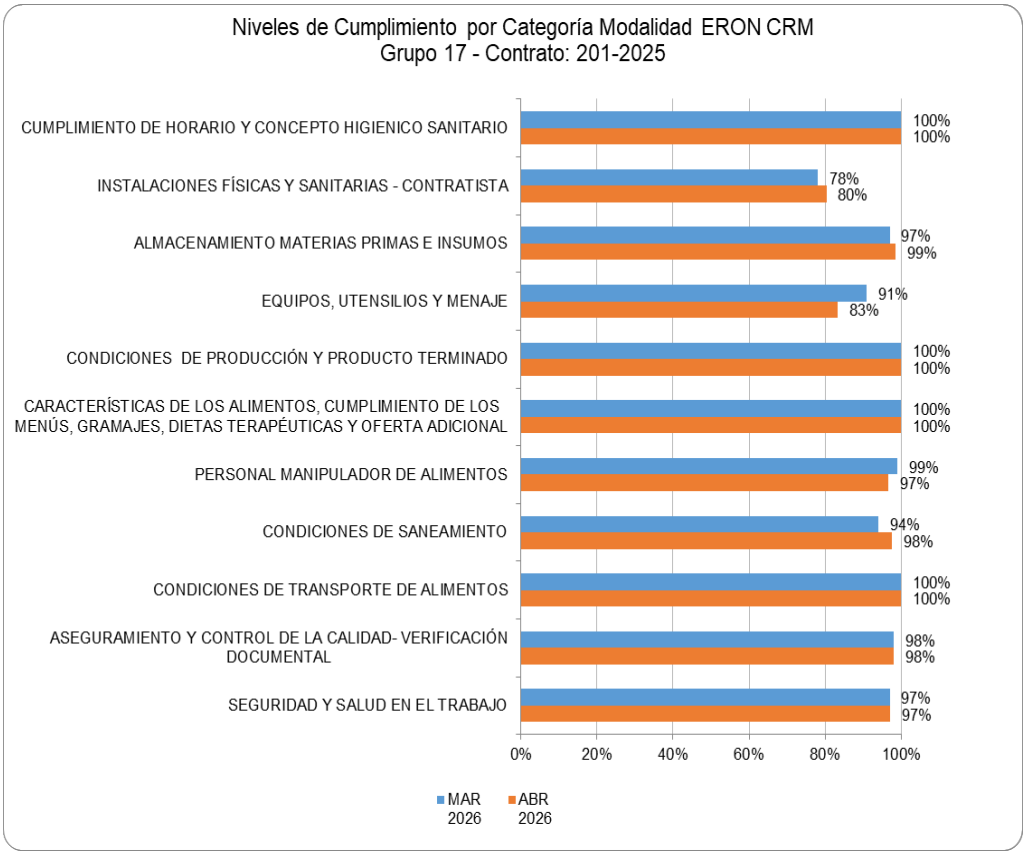
Durante el periodo se evidencia que el operador mantiene el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior; con lo cual se evidencia, que el operador instaura acciones correctivas, frente al cumplimiento de la categoría más específicamente con respecto a los intercambios, notificando a través de los canales establecidos

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (83%):

Durante el mes de abril de 2026, el operador presenta una mejora del 6% en su porcentaje de desempeño; como resultado de la evaluación del cumplimiento en los establecimientos del Grupo 16, se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos UT ARCOR – BACAIM y UT ARCAR; mientras que, en los siguientes centros de reclusión, CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA, se presenta que, no se evidencia la entrega de cucharas para el consumo de los alimentos.

2.2.17	GRUPO 17
2.2.17.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 17, 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 17, para el período de abril de 2026. 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 **95.6%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%):

Con respecto al mes anterior, se destaca que el operador mantiene su porcentaje de cumplimiento en un 100%, con respecto al mes anterior; lo cual se evidencia en que todas las locaciones, presentaron cumplimiento total de las variables evaluadas, correspondientes a la categoría; lo anterior en ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, PLANTA DE CONTINGENCIA G17, y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%):

Durante el periodo evaluado, el operador presenta una mejora en el porcentaje de desempeño representado en un 2%; los establecimientos afectados, los cuales presentaron mayores falencias y que afectaron el desempeño de la categoría son: **ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (78%),** Se evidencian pisos con porosidad en área de Fruver y en general, techos del servicio con corrosión en vigas. No se cuenta con área exclusiva para ensamble de raciones, se realiza en cocina caliente. **ERON EPMSC RIOHACHA (79%),** Se observan pisos y paredes en material poroso y no sanitario, con presencia de humedad en las siguientes áreas: en pasillo utilizado por el operador como zona de lavado de canastillas y herramientas de uso, así como zona de contenedores de residuos sólidos, expuestos a la intemperie. Se evidenció en pasillo utilizado por el operador como zona de residuos sólidos, pisos y paredes en material poroso y no sanitario, con manchas en paredes por exceso de humedad. **ERON EPMSC SANTA MARTA (75%),** Se evidencian pisos en zona de ingreso al servicio en material poroso no sanitario. Las rejillas del sistema de evacuación de aguas presentan corrosión y no cuentan con pintura de protección. **PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (88%),** Se evidencia que el servicio no cuenta con sifón y rejilla de protección en el área de producción. No se evidencia un área exclusiva para el ensamble de las raciones, se comparte con área de ensamble de dietas y producción. **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (89%),** Los pisos no presentan continuidad en la entrada del área de empaque; el angeo de entrada a cocina fría se encuentra deteriorado. Se observan medias cañas con desprendimiento en área de empaque y cocina fría baldosas partidas y agrietadas en mesón y en piso en cocina fría y pisos con baldosas partidas en área de lavado de utensilios. En el mismo sentido, el que menor desempeño presentó es el establecimiento **ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (73%)**; Se evidencian pisos en áreas de marmita en cocina caliente con porosidad y grietas; techos con desprendimiento de material en zonas de producción. Además, en la entrada al cuarto de congelación se presentan pisos deteriorados. Los cuartos de refrigeración y congelación presentan corrosión en las puertas, juntas y sellos, así como desprendimiento de pintura en el marco de entrada al cuarto de refrigeración. Frente al área de abarrotes, las rejas presentan deterioro y en los laterales existen espacios que pueden permitir el ingreso de roedores y otros vectores. Se presenta subsanación parcial, evidenciando sistema de rejillas en zona de producción con adecuación de mallas protectoras y en cuartos de refrigeración y congelación parte interior de las puertas sin desprendimiento de pintura.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%):

Durante el periodo evaluado, el operador incrementa el porcentaje de desempeño en un 2%, con respecto al mes anterior, con lo cual se observa que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial, a fin de dar cumplimiento contractual. En tal sentido, se presenta en el **ERON EPMSC SANTA MARTA (98%),** No se cumple con el plan de compras, ya que no se evidencia en almacenamiento el componente proteico pescado para el menú 4 en tiempo de comida cena del 14/04/2026. Se cuenta con carne de res, cerdo y pollo para intercambio. **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (92%),** No se evidencia en almacenamiento componente proteico pescado para el almuerzo del menú 12 programado para el 07/04/2026; sin embargo, se cuenta con carne de res, carne de cerdo, pernil de pollo y queso costeño para intercambio. No se evidencia en almacenamiento componente proteico pescado, para el tiempo de comida almuerzo, menú #12, programado para el 22/04/2026. Sin embargo, se cuenta con carne de res, carne de cerdo y pernil de pollo para sustituir este componente. No se evidencia en almacenamiento componente proteico pescado para la cena, del menú #04, programado para el 29/04/2026. Sin embargo, se cuenta con carne de res, carne de cerdo, pernil de pollo y queso costeño para intercambio.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%):

Durante el mes de abril de 2026 se evidenció incremento en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, dado que disminuyó en un 8%, con respecto al mes anterior; para el periodo de corte informado, se presentan hallazgos que influyeron en el descenso del porcentaje de cumplimiento de la categoría, en los establecimientos, **ERON EPMSC SANTA**

MARTA (96%): Se evidencian congeladores con desprendimiento de pintura y corrosión en puertas. Se evidencia congelador de 337 L con falla en la unidad de refrigeración. Se observó traslado de su contenido (hielo) a los demás congeladores y al cuarto frío. **ERON EPMSC RIOHACHA (94%):** Se evidencia servicio de alimentación sin refrigerador de 530 litros. Cabe destacar que, según el oficio de aprobación de la propuesta de reemplazo CRF-1018-2025, el operador propuso un (1) refrigerador con capacidad de 530 L en reemplazo de los tres (3) refrigeradores de 520 L que se requieren acorde a lo establecido en el anexo 5 de la OTM, para el parte del servicio de alimentación. Se evidencia servicio de alimentación no cuenta con el refrigerador de 530 L. Cabe destacar que, según el oficio de aprobación de la propuesta de reemplazo CRF-1018-2025, el operador propuso un (1) refrigerador con capacidad de 530 L, en reemplazo de los tres (3) refrigeradores de 520 L que se requieren acorde a lo establecido en el anexo 5 de la OTM, para el parte del servicio de alimentación. **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (89%):** Número de calderas: 0. Se evidencia que el operador no cumple con los equipos mínimos requeridos según anexo 5, se requieren dos refrigeradores de 520 L y se cuenta con 2 de 490 L volumen neto de almacenamiento y un cuarto de conservación; de 2 congeladores de 530 L requeridos, se cuenta con 3 de 490 L volumen neto y uno de 200 L volumen neto de almacenamiento. **EPMSC Valledupar LA TRAMACÚA**, **(66%):** Se evidencian dos calderas en el servicio, de las cuales la caldera modelo G-Line Force de 50 BHP no está funcionando debido a fallas en un dispositivo del tablero de control, además de desgastes en los empaques de la bomba que producen fuga y dificultan la generación de vapor. El contratista manifiesta estar en revisión técnica y en espera de las piezas necesarias, cabe destacar que se cuenta con otra caldera por lo que el servicio no se ve afectado. Asimismo, las estufas en zona de producción presentan corrosión y acumulación de hollín, y la tubería de gas presenta desprendimiento de pintura. Además de 2 grameras requeridas, una de estas no enciende, el operador manifiesta que se encuentra en revisión técnica fuera del servicio. Se evidencian carros transportadores de los patios 4, 5, 7 y 8 con corrosión, llantas desgastadas y desprendimiento de soldadura.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (100%):

Durante el periodo evaluado se evidencia que el operador mantiene su porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior; por lo que el contratista, mejora adecuadamente la implementación de acciones correctivas, dado que al operador se le avaló uso de contenedores plásticos para la ración en fondos, mediante el CRF-1508-2025. Por lo cual, no se da trámite a los hallazgos, relacionados con el especto de entrega en fondos, en recipientes no isotérmicos; no obstante a lo anterior, aún se encuentra pendiente el aval de la entidad, frente al particular.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%):

Con respecto al mes anterior, el operador mantiene el porcentaje de desempeño; en tal virtud, se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría en la totalidad de los establecimientos visitados en el grupo 17, donde se ha garantizado la rotación de los componentes del ciclo de menú, el cumplimiento con el protocolo de intercambios, así como la calidad de los alimentos y el cumplimiento de las características organolépticas. De igual manera se ha evidenciado el cumplimiento en la distribución de las dietas terapéuticas, ensambladas de manera individual y cumpliéndose la derivación dietaría según el manual de dietas lo estable para cada patología.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%):

Durante el periodo evaluado, el operador instaura acciones de mejora que le permiten mejorar su desempeño; sin embargo, su porcentaje de cumplimiento presentó una leve disminución del 2%, con respecto al mes anterior; así las cosas, el establecimiento, **ERON EPMSC EL BANCO**, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, presentaron un cumplimiento total de los aspectos evaluados en la categoría, alcanzaron un

porcentaje sobresaliente; con lo cual se evidencia cumplimiento del operador frente al personal mínimo requerido y cumplimiento normativo y contractual con respecto a la categoría evaluada; mientras que la desviación en la categoría se presentó en el establecimiento; mientras que los establecimientos, ERON EPMSC SANTA MARTA, Se evidencian manipuladores de alimento realizando actividades de ensamble de dietas con mal uso del tapabocas, lo que representa un riesgo de contaminación (Con tapabocas por debajo de la nariz); CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17, Durante la visita no se observa al personal manipulador de alimentos realizando actividades de lavado de manos con agua y jabón en cada cambio de actividad; ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR; Se observan manipuladores con peto y calzado deteriorado (botas) deteriorado; finalmente en el ERON EPMSC RIOHACHA: Durante la visita se evidencia que el operador cuenta con tres manipuladores nuevos (Jason Hernández, Jaider Gómez y Enrique León) que no cuentan con soporte de exámenes médicos de ingreso.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (98%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta mejora en el porcentaje de desempeño representada en un 4%, para la categoría evaluada; es así que, se presentaron falencias mayormente en los siguientes establecimientos por los hallazgos que se registran: **ERON EPMSC RIOHACHA (93%),** Se evidencia recipiente de depósito de residuos sólidos sin tapa y sin bolsa plástica, lo que puede atraer vectores. **ERON EPMSC SANTA MARTA (98%),** Se evidencia paredes del área de cocina caliente con acumulación de grasa. No se cuenta con kit de cloro para medir cloro residual (DPD). Se tiene kit de medición con Ortotoluidine (OTO), no cumple con la resolución 2115/2007 FECHA DE VENCIMIENTO KIT DE CLORO: 8 abril 2027. **ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (96%),** Se evidencian extractores con presencia de grasa en cocina caliente. Se presenta subsanación parcial en pared del área de marmitas, sin acumulación de grasa. Además, se evidencian anjeos de extractores con acumulación de grasa y suciedad, y pared con presencia de moho en cocina caliente. Se evidencia pared con presencia de moho en cocina caliente. **PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (96%),** Se evidencia presencia de grasa y polvo en el anjeo del techo del área de lavado de utensilios. Se evidencian mesones en áreas de empaque con corrosión en la parte inferior.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%):

Durante el periodo del presente informe, el operador mantiene su desempeño, con respecto al cumplimiento de la categoría evaluada con respecto al mes anterior, con lo cual, se evidencia que el operador instaura acciones correctivas que le permiten dar cumplimiento total de la categoría, en los establecimientos que hacen parte del grupo 17.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%):

En el periodo del presente informe, la categoría mantiene el porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior; los establecimientos, que obtuvieron cumplimiento del 100% corresponden a: ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, con lo cual, se evidencia que el operador instaura acciones correctivas que le permiten dar cumplimiento total de la categoría, en los establecimientos citados, que hacen parte del grupo 17. No obstante, las desviaciones se presentan en: ERON EPMSC SANTA MARTA (98%), que no se evidencia paz y salvo del mes de marzo 2026; mientras que, en los establecimientos, ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (93%),. EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (95%), no se evidencia paz y salvo febrero 2026.

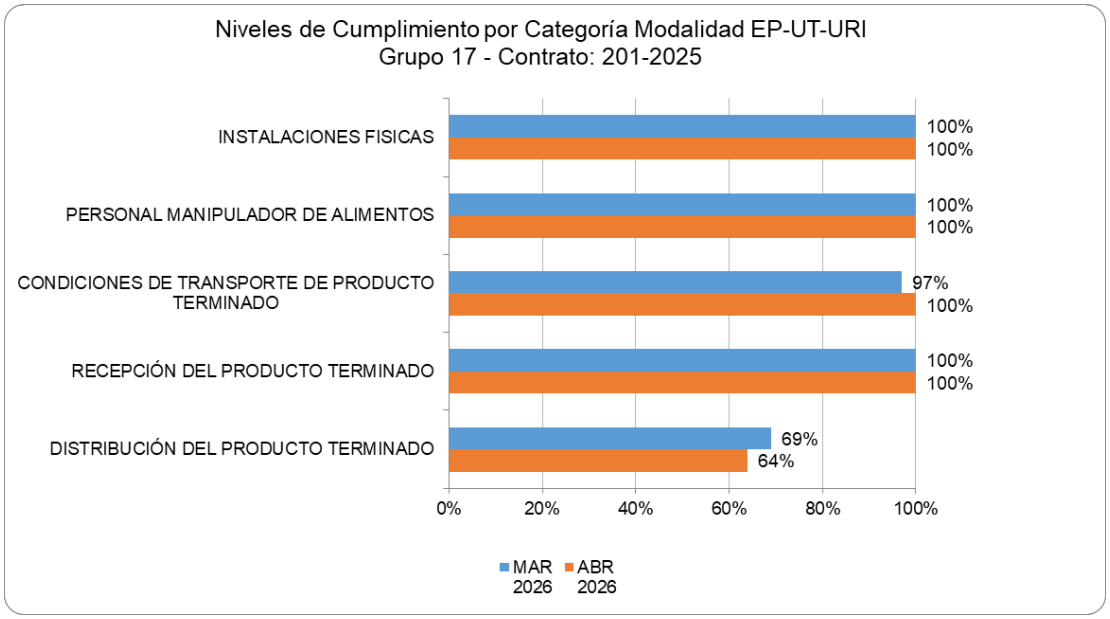
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%):

Con respecto al mes anterior, el operador mantiene el porcentaje de desempeño, con lo cual se evidencia acciones de mejora instauradas de manera parcial por parte del operador; los establecimientos que obtuvieron un cumplimiento del

100%, son ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO; ERON EPMSC SANTA MARTA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17; no obstante, la categoría se afecta por incumplimientos evidenciados en el EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (83%), Los extractores en área de cocina caliente no son suficientes para extraer y regular la temperatura en el área.. Los extractores en área de cocina caliente no son suficientes para extracción y regulación de temperaturas en el área.

2.2.17.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de abril de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 17, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 17, para el período de abril de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **92.8%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):

En la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento total de las obligaciones contractuales son lo cual mantiene el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior. Es así que de acuerdo a lo evidenciado, se garantiza durante el almacenamiento temporal de las raciones, las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso); así mismo, que los elementos, canastillas y/o estibas, usados durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):

Durante el periodo de corte correspondiente a este informe, se constató que el personal manipulador de alimentos del contratista cumple en un 100% con los requisitos y protocolos establecidos, manteniendo su desempeño con respecto al mes anterior; esto refleja un compromiso riguroso con las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo capacitación adecuada, uso correcto de indumentaria, y seguimiento estricto de las normas para prevenir riesgos de contaminación. Este cumplimiento total es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener los estándares de calidad exigidos en todos los procesos relacionados con la manipulación y el manejo de productos alimenticios; lo anterior, evidenciado en los puntos, CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA, DPTO POLICIA SIJIN, EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, y ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR y en la EP ESTACION DE POLICIA MAICAO.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%):

Durante el periodo evaluado, el operador incrementa el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior, en un 3%. Es así que, se evidencia que el operador está tomando acciones correctivas y preventivas que mitigan las desviaciones evidenciadas en el mes anterior, con respecto a la categoría.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

El contratista cumplió con la totalidad de los aspectos evaluados manteniendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior; es así que el operador entrega los alimentos en los horarios establecidos según la OTM, sin exceder los tiempos permitidos, especialmente en la alimentación extramural a la PPL; socializó y comunicó oportunamente el ciclo de menús y sus actualizaciones a los establecimientos, garantizó la entrega completa de todos los componentes del menú verificado respetando los intercambios autorizados, mantuvo los gramajes y especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, y aseguró que los alimentos estuvieran libres de contaminación, correctamente rotulados y con la calidad organoléptica requerida, manteniendo las temperaturas adecuadas al momento de recepción; además, gestionó correctamente las renuncias a alimentación o dietas con la documentación necesaria y realizó la entrega directa al responsable designado, cumpliendo todos los procedimientos establecidos para garantizar la trazabilidad y calidad del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (64%):

Con respecto al mes anterior, el operador disminuyó el porcentaje de desempeño, representado en un 4%; la afectación del porcentaje de cumplimiento se evidencia en que el operador, no realiza entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos (cucharas), en los establecimientos: EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, EP ESTACION DE POLICIA MAICAO EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR; mientras que se presenta cumplimiento total de las obligaciones en CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10).

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

La Interventoría, en cumplimiento de lo establecido en el Anexo Técnico de Interventoría del Contrato No. 206 de 2025, identificó los hallazgos resultantes de las visitas técnicas durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de abril del año 2026, en consecuencia, esta Interventoría, notificó a los contratistas de los 17 grupos, solicitudes de plan de mejora con el fin de que se establecieran acciones orientadas a subsanar o mitigar las causas de los hallazgos identificados en cada establecimiento.

Durante este periodo, la interventoría notificó 244 requerimientos de solicitud de planes de mejora, derivados de 725 visitas técnicas efectivas realizadas en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios, Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y Unidades Tácticas. Estas visitas dieron lugar a 2332 hallazgos que fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de abril del año 2026, lo cual representa un aumento frente al periodo anterior, en el que se notificaron 2251 hallazgos.

A continuación, se presenta el detalle de la cantidad de notificaciones de planes de mejora requeridas por grupo durante el mes de abril, así como el número de hallazgos contenidos en cada notificación:

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
G01	**17**	**162**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G02	**13**	**66**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G03	**19**	**137**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G04	**15**	**140**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G05	**18**	**80**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G06	**12**	**78**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G07	**9**	**57**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO
G08	**14**	**86**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G09	**9**	**260**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G10	**17**	**241**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G11	**13**	**127**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G12	**16**	**115**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G13	**15**	**130**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G14	**15**	**170**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G15	**21**	**407**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G16	**12**	**52**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G17	**9**	**24**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Total general	**244**	**2332**	

Es preciso señalar que, frente a los hallazgos correspondientes al mes de abril, se presenta a continuación la ejecución de acciones de mejora implementadas por los Operadores de Alimentación, así como los seguimientos realizados a las actividades derivadas de los 2251 hallazgos notificados durante el periodo anterior.

Para el total de 4583 hallazgos evidenciados entre marzo y abril de 2026, se registraron los siguientes resultados: 1727 hallazgos fueron cerrados con subsanación, 566 se cerraron sin subsanación y 51 hallazgos fueron remitidos para levantamiento. Ahora bien, en cuanto al cumplimiento o no de las acciones propuestas en el plan de mejora, se evidencia que 2239 se encuentran actualmente dentro del plazo establecido para ejecución de acciones.

La discriminación de la implementación de acciones consolidadas para los meses de marzo y abril de 2026, por grupo, se presenta a continuación.

GRUPO	TOTAL HALLAZGOS NOTIFICADOS	HALLAZGOS EN SEGUIMIENTO		HALLAZGOS CERRADOS CON SUBSANACION		HALLAZGOS CERRADOS SIN SUBSANACION		REMITIDOS PARA LEVANTAMIENTO
		CANTIDAD	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD
G01	304	94	31%	179	59%	30	10%	1
G02	136	46	34%	71	52%	14	10%	5
G03	270	87	32%	143	53%	39	14%	1
G04	262	153	58%	81	31%	28	11%	0
G05	166	80	48%	66	40%	20	12%	0
G06	151	87	58%	25	17%	38	25%	1
G07	137	91	66%	35	26%	11	8%	0
G08	182	102	56%	63	35%	16	9%	1
G09	471	213	45%	215	46%	43	9%	0
G10	419	276	66%	79	19%	64	15%	0
G11	279	171	61%	72	26%	36	13%	0
G12	283	120	42%	97	34%	53	19%	13
G13	293	141	48%	107	37%	27	9%	18

GRUPO	TOTAL HALLAZGOS NOTIFICADOS	HALLAZGOS EN SEGUIMIENTO		HALLAZGOS CERRADOS CON SUBSANACION		HALLAZGOS CERRADOS SIN SUBSANACION		REMITIDOS PARA LEVANTAMIENTO
		CANTIDAD	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD
G14	345	162	47%	133	39%	45	13%	5
G15	726	344	47%	293	40%	88	12%	1
G16	97	44	45%	44	45%	7	7%	2
G17	62	28	45%	24	39%	7	11%	3
Total general	**4583**	**2239**	**49%**	**1727**	**38%**	**566**	**12%**	**51**

De la tabla anterior sea lo primero señalar que, el 49 % de los hallazgos, se encuentran aún dentro del plazo establecido para la ejecución de una acción de mejora.

Ahora bien, en relación con la implementación de dichas acciones de mejora, se resalta que se mantiene el avance respecto al periodo anterior, debido a que algunos contratistas cuentan niveles de cumplimiento superiores al 50 %. En este sentido se destacan los operadores de los grupos 01, 02, 03 y 09, al registrar mayores avances en la ejecución de acciones orientadas a la subsanación de hallazgos.

Por el contrario, los operadores con menor porcentaje de ejecución de acciones que permitan subsanar hallazgos corresponden a Grupos 06, 10 y 12 lo que refleja un nivel de cumplimiento inferior frente a la ejecución de actividades correctivas.

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

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
1/04/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-3535-2026	CRF-3854-2026
1/04/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-3543-2026	CRF-3855-2026
9/04/2026	Técnica	Requerimiento por incumplimientos reiterativos en el menaje, utensilios y equipos deteriorados en el establecimiento EPMSC CARTAGO. Grupo 3 – Contrato 187-2025.	CRF-3907-2026
10/04/2026	Técnica	Requerimiento implementación de acciones correctivas frente hallazgos de contraloría en visita sostenida en el establecimiento COCUC CÚCUTA el 19 de marzo de 2026.	CRF-3927-2026
13/04/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (cucarachas, roedores, moscas y palomas) en el ERON de grupo 15, COCUC CÚCUTA.	CRF-3933-2026
15/04/2026	Técnica	Requerimiento Acta de entrega del Rancho Estructura ALTA, Manual de Uso y Mantenimiento Infraestructura Rancho Nuevo Estructura Alta, Acta de entrega, Fichas Técnicas, Manual de Mantenimiento de los Equipos y Capacitación de	CRF-3973-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
		uso y mantenimiento. EPMSC COMBITA. Grupo 9 – Contrato 193-2025.	
15/04/2026	Técnica	Rqto contratista grupo 5 (UT FOOD PRO) reincidencias seguimiento en campo	CRF-3978-2026
16/04/2026	Técnica	Rqto - acciones de mejora por evidencia visitas de seguimiento G11-UT MACSOL USPEC 2025 – PERIODO FEB- MARZO.	CRF-3988-2026
16/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento. Contratista de Alimentación UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC – Grupo 1	CRF-3992-2026
16/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento. Contratista de Alimentación UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO – Grupo 2	CRF-3993-2026
16/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento. Contratista de Alimentación ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – Grupo 3	CRF-3994-2026
16/04/2026	Técnica	Rqto UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC-2025- G11- reincidencias en seguimientos feb-marzo	CRF-3997-2026
17/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento. - Contratistas de Alimentación UT CAPITAL USPEC 2025 – Grupo 7	CRF-4023-2026
17/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento - Contratista de Alimentación UT SERVIR USPEC – Grupo 9	CRF-4024-2026
17/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento - Contratista de Alimentación SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – Grupo 16	CRF-4028-2026
17/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento - Contratista de Alimentación SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – Grupo 17	CRF-4029-2026
19/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento - Contratista de Alimentación UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025– Grupo 12	CRF-4033-2026
19/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento - Contratista de Alimentación UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025– Grupo 13.	CRF-4034-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
20/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento - Contratista de Alimentación UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – Grupo 4	CRF-4039-2026
20/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento - Contratista de Alimentación UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – Grupo 6.	CRF-4040-2026
20/04/2026	Técnica	Requerimiento Acciones de Mejora por Evidencias en Visitas de Seguimiento - Contratista de Alimentación ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – Grupo 8	CRF-4041-2026
21/04/2026	Técnica	Requerimiento Planes y Programas Actualizados Rancho Nuevo Estructura Alta CPAMSEB COMBITA y Rancho de Contingencia CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR. Grupo 9 – Contrato 193-2025	CRF-4061-2026
22/04/2026	Técnica	RQTO- IMPOSICIÓN DE MEDIDA DE CIERRE ESTABLECIMENTO EPMSC ARMENIA- G10	CRF-4072-2026
24/04/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-3529-2026	CRF-4084-2026
24/04/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-3530-2026	CRF-4085-2026
24/04/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-3531-2026	CRF-4086-2026
26/04/2026	Entregables	Requerimiento formal de presunto incumplimiento y solicitud subsanación requisitos plan de contingencia	CRF-4092-2026
28/04/2026	Técnica	Requerimiento Plan de Mejora por Evidencias en Visitas de la secretaria de Salud del 22/04/2026 al Establecimiento CPMS LA MODELO - Contratistas de Alimentación UT CAPITAL USPEC 2025 – Grupo 7.	CRF-4112-2026
28/04/2026	Técnica	Requerimiento Plan de Mejora por Evidencias en Visitas de la secretaria de Salud del 23/04/2026 al Establecimiento CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR - Contratistas de Alimentación UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC – Grupo 9.	CRF-4114-2026
28/04/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología EPMSC BUGA	CRF-4115-2026
28/04/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 3 – Establecimiento COJAM JAMUNDI	CRF-4116-2026
28/04/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora –	CRF-4117-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
		Hallazgos de Microbiología - Grupo 10 – Establecimientos: EPMSC CALARCA y DE ARMENIA	
28/04/2026	Microbiología	Asunto: Cierre Hallazgos - Requerimiento CRF-2959-2026	CRF-4118-2026
28/04/2026	Microbiología	Asunto: Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-3531	CRF-4120-2026
29/04/2026	Técnica	Requerimiento por no suministro del tiempo de comida refrigerio nocturno del menú 12 el día 07 de abril de 2026 en la ESTACIÓN DE POLICIA PIENDAMO. Grupo 1 – Contrato No. 185-2025	CRF-4134-2026
30/04/2026	Técnica	Requerimiento por novedades presentadas el día 29 de abril de 2026 en el establecimiento EPMSC VILLAVICENCIO - Contratista de Alimentación ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – Grupo 8	CRF-4143-2026
30/04/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos - Requerimiento CRF-2963-2026	CRF-4144-2026
30/04/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos - Requerimiento CRF-2964-2026	CRF-4145-2026

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

Sobre la base de la gestión de interventoría ejercida por el Consorcio Interventoría Integral RF, y en cumplimiento del Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 206-2025, se presenta el consolidado de 87 PQRD recibidas en el periodo del presente.

A cada una de ellas se les realizó análisis, seguimiento y envío de respuestas. El consolidado se encuentra adjunto en una matriz que detalla el número interno de PQRD recibida durante el período, junto con el nombre del establecimiento, fecha de recepción, contratista, tipo de PQRD, estado del seguimiento en cuanto a los tiempos de respuesta y cierre correspondiente.

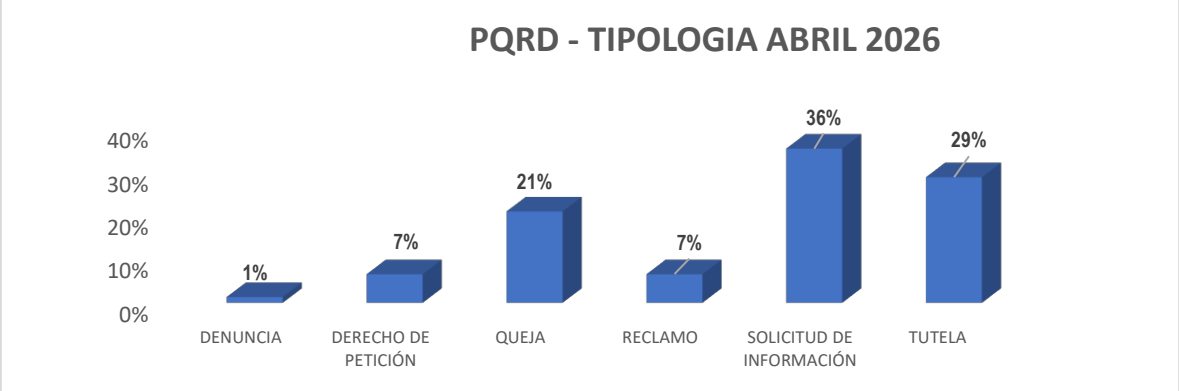
Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento con respuesta al 80% de las PQRD recibidas con cierre. el 20 % se encuentra en trámite dentro del tiempo de respuesta.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	18	9	9	9	14	8	8	143
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	4	1	2	3	3	2	2	34

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	TOTAL
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	3	2	1	3	8	7	1	43
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	2	9	1	3	2	1	2	42
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	1	1	0	0	1	0	1	12
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	12	4	11	7	9	7	7	132
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	11	4	8	9	3	5	2	76
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	4	1	4	2	1	1	4	2	27
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	11	4	11	11	20	7	11	129
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	10	5	15	6	11	4	9	90
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	6	2	4	5	6	5	4	67
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	4	2	2	4	1	5	2	43
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	13	3	1	0	0	0	0	111
13	G13 UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	0	0	0	0	0	14	19	3	17	9	5	7	74
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	13	6	7	4	10	15	3	81
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	18	2	4	1	2	6	5	106
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	2	1	2	0	3	1	4	23
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	3	0	1	1	6	1	2	21
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	0	4	3	1	1	4	3	30
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	1	3	0	1	2	0	1	15
TOTAL - PQRD		25	138	179	125	152	147	85	87	86	112	87	76	1299

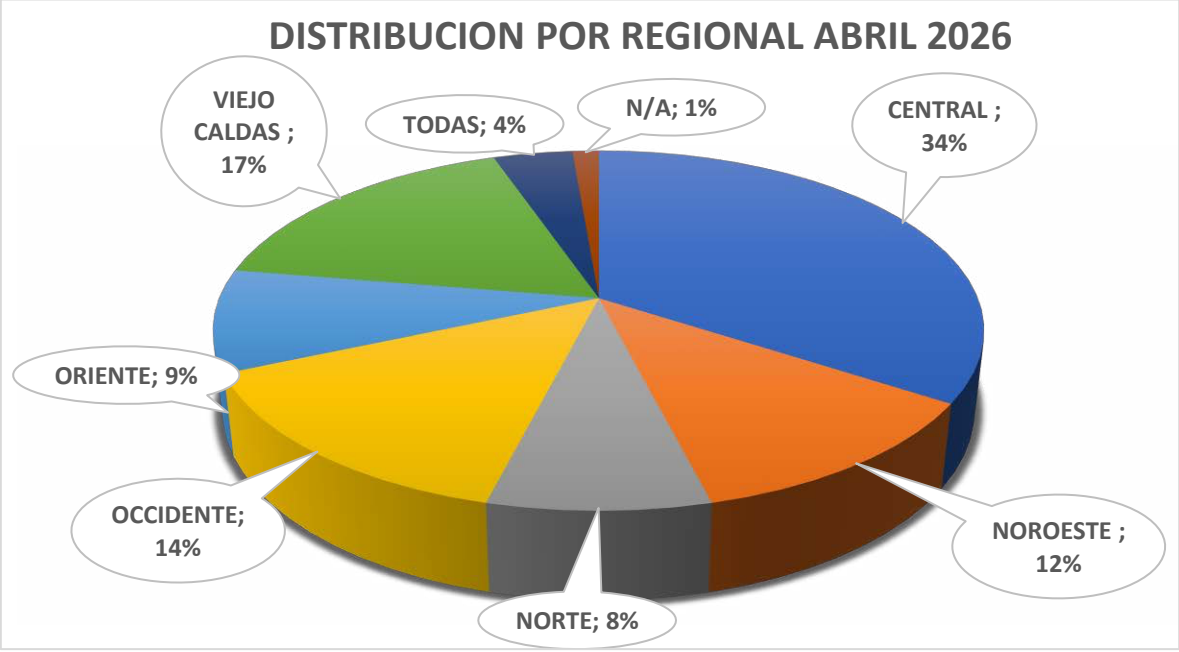
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 36% corresponden a Solicitudes de información, el 29% a Tutelas y Desacatos, el 21% a Quejas, el 7% a Derechos de petición, así como otro 7% a Reclamos y el 1% a Denuncias, tal como se muestra en la siguiente gráfica:



2.5.1 Distribución por regional

A continuación, se presenta el análisis y la distribución porcentual de las PQRD recibidas por regional durante el periodo del presente informe. Se observa que la regional Central concentra el 34% de las PQRD, seguida por la regional Viejo Caldas con el 17%, el 14% Occidente, la regional Noroeste el 12%, Oriente con el 9%, norte con 8%, como se ve reflejada en la siguiente gráfica:



Nota: se recibieron el 4% de solicitudes asociadas a todas las regionales y el 1% por no competencia.

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

Para ese periodo se presenta 148 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
ALIMENTOS VENCIDOS	**2**
CENTRAL	1
NOROESTE	1
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**8**
CENTRAL	2
NOROESTE	1
OCCIDENTE	3
ORIENTE	2
DESABASTECIMIENTO MP	**12**
CENTRAL	7
NOROESTE	2
OCCIDENTE	2
VIEJO CALDAS	1
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**1**

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
CENTRAL	1
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**27**
CENTRAL	16
NOROESTE	2
OCCIDENTE	5
ORIENTE	4
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**7**
CENTRAL	1
NOROESTE	1
OCCIDENTE	2
ORIENTE	3
OTROS	**33**
CENTRAL	21
NOROESTE	4
NORTE	1
ORIENTE	7
SERVICIOS PÚBLICOS	**3**
CENTRAL	2
OCCIDENTE	1
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**39**
CENTRAL	24
OCCIDENTE	15
TERCERIZACIONES	**2**
NOROESTE	1
OCCIDENTE	1
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**8**
CENTRAL	4
OCCIDENTE	3
VIEJO CALDAS	1
VISITA ENTES DE CONTROL	**6**
CENTRAL	5
VIEJO CALDAS	1
Total general	**148**

En la categoría de otros se presenta las siguientes situaciones: se evidencia presencia de vectores, como moscas, cucarachas y roedores, se evidencia raciones que se redistribuyen hacia otros

establecimientos que no se encuentran en documentos contractuales, se evidencia campana extractora en desuso, se evidencia retraso en pago e bonificaciones.

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

2.7.1 Cambios de menús

En el marco de la Circular E-2025-011051 expedida por la USPEC el 22 de septiembre de 2025, mediante la cual se definieron lineamientos y metodología aplicable al procedimiento para la gestión de cambios de menú, y teniendo en cuenta que, al mes de septiembre de 2025, los contratistas pertenecientes a los diecisiete (17) grupos contaban con el concepto de aprobación de los cambios permanentes de menú emitido por la Interventoría y la USPEC en cumplimiento de los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima, en el mes de abril del 2026, el área de Nutrición de la Interventoría recepcionó las respectivas propuestas de cambios de menú. Dichas propuestas fueron sujetas a revisión y validación técnica con el propósito de verificar su viabilidad y el cumplimiento de los lineamientos y la metodología regulada en la circular, así como en la normatividad vigente y los documentos contractuales aplicables a cambios permanentes de menús. En este proceso se presentaron los siguientes documentos:

• Concepto de viabilidad económica y nutricional de los cambios manifestados en el acta.

• Formato en Excel con el menú, tiempo de comida, preparación del ciclo que se acuerda cambiar; así como la propuesta de cambio.

• Corrección del ciclo de menú, señalando los tiempos de comida o preparaciones con los cambios solicitados.

Como resultado, al cierre del mes de abril del 2026 se presenta el estado actual de los trámites:

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 30 DE ABRIL DEL 2026**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Aprobación con oficio CRF-2926-2026 del 06 de enero de 2026. Aprobación con oficio CRF-3410-2026 del 23 de febrero de 2026. ***Aprobación con oficio CRF- 3967-2026 del 13 de abril de 2026.*** ***Aprobación con oficio CRF-3979-2026 del 14 de abril de 2026.***

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 30 DE ABRIL DEL 2026**
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-2284-2025 del 28 de octubre de 2025.
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con oficio CRF-2292-2025 del 29 de octubre de 2025.
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Aprobación con oficio CRF-2157-2025 del 20 de octubre de 2025. Aprobación para EPMSC GARZÓN con oficio CRF-2488-2025 del 19 de noviembre de 2025.
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-2179-2025 del 22 de octubre de 2025.
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	*No se ha recibido solicites de cambios de menú.*
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2866-2025 del 23 de diciembre de 2025.
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con oficio CRF-2407-2025 del 12 de noviembre de 2025. ***Aprobación con oficio CRF-4062-2025 del 20 de abril de 2026.***
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Aprobación con oficio CRF-2872-2025 del 23 de diciembre de 2025. Aprobación con oficio CRF-3540-2026 del 26 de febrero del 2026.
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2642-2025 del 1 de diciembre de 2025. Aprobación con oficio CRF-3439-2026 del 19 de febrero de 2026.
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2167-2025 del 21 de octubre de 2025.
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Aprobación con oficio CRF-2491-2025 del 19 de noviembre de 2025.

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 30 DE ABRIL DEL 2026**
13	UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	Aprobación con oficio CRF-2482-2025 del 19 de noviembre de 2025. ***Aprobación con oficio CRF-3894-2026 del 08 de abril de 2026.***
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2176-2025 del 21 de octubre de 2025. Aprobación para EPMSC MÁLAGA con oficio CRF-2486-2025 del 19 de noviembre de 2025.
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Aprobación con oficio CRF-2591-2025 del 26 de noviembre de 2025.
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	*No se ha recibido solicites de cambios de menú.*
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Aprobación con oficio CRF-2425-2025 del 18 de noviembre de 2025.

Intercambios diarios

La Oferta Técnica Mínima, en el apartado de ROTACIÓN DEL CICLO DE MINUTAS – INTERCAMBIOS, establece las siguientes especificaciones en cuanto a la realización de intercambios diarios:

“Nota 2. Se permitirán los intercambios previa información por correo electrónico de éste al supervisor y/o interventor, no se requiere autorización de la USPEC y/o interventor de estos intercambios, así: Hasta cuatro intercambios de frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo; Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana; Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Hasta cuatro intercambios de alimento proteico a la semana. Este deberá conservar el mismo valor nutricional, NO SE PODRÁ REEMPLAZAR POR PROTEÍNAS DE ORIGEN VEGETAL, en caso de ser reemplazada por huevo y/o embutidos permitidos, este deberá contar con notificación de la justificación que deriva el cambio por parte del contratista y este sí estará sujeto a la aprobación de la entidad y/o interventoría; Nota 3: El cambio señalado en la nota 2, debe ser avalado por el nutricionista del Contratista, cuando sea remitido a la USPEC y/o interventoría. No obstante, lo anterior, el contratista deberá acatar las observaciones realizadas por la USPEC y/o interventoría que para tal fin se realice a la revisión de los intercambios realizados, debiendo dar respuesta a estas e implementar las acciones de mejora que se dispongan. Nota 4: Lo indicado en la nota 2, se dispone

sin perjuicio de las condiciones de fuerza mayor o caso fortuito o hecho notorio que ocurran en el marco de la ejecución del proceso. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algunos componentes del ciclo de menú diario, como máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes; proteína, verdura, tubérculo, siempre y cuando esté corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad, para lo cual, se remita un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría con el aval del nutricionista del contratista, informado tal situación."

De acuerdo con lo anterior, los contratistas notificaron, a través del procedimiento establecido por la Interventoría mediante el uso de la Plataforma Informática K2, los intercambios aplicados durante el mes de abril de 2026. A continuación, se presenta el consolidado de los 2347 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ABRIL DEL 2026
G01	BRIGADA DE INFANTERIA No 4	1
	CPAMSPY POPAYAN	19
	CPMSTUL TULUA	7
	DE POPAYAN	1
	EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN	2
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA	1
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC TUMACO	3
	EPMSC TUQUERRES	2
	ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE	5
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA	5
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	1
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	1
	ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR	2
	ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS	2
	ESTACION DE POLICIA TUMACO	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ABRIL DEL 2026
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	4
TOTAL G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**58**
G02	EJECA	2
	EPMSC BUGA	15
	EPMSC CALI	13
	EPMSC LA UNION	2
	EPMSC SEVILLA	1
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	3
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	2
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**38**
G03	ARBUE	1
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	14
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3	12
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	16
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	7
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	7
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	8
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	9
	EPMSC SILVIA	3
	ESTACION DE POLICIA BERLIN	1
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	12
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	12

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ABRIL DEL 2026
	GUARDACOSTAS	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	7
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**112**
G04	EPMSC FLORENCIA	11
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	12
	EPMSC GARZON	28
	EPMSC LA PLATA	16
	EPMSC NEIVA	3
	EPMSC PITALITO	15
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	16
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	3
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	21
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	3
TOTAL G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**128**
G05	CPMS ESPINAL	5
	CPMSFUS FUSAGASUGA	5
	CPMSMEL MELGAR	8
	CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION	6
	EPMSC CHAPARRAL	8
	EPMSC GIRARDOT	9
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	25
	EPMSC VILLETA	4
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	4
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	5

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ABRIL DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	6
	ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA	1
TOTAL G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**88**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	6
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	28
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	4
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	29
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**69**
G07	CPMMSFFA PONAL	1
	CPMS BOGOTA LA MODELO	31
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	3
	CPMSUBA UBATE	4
	EJECO	2
	EPMSC CAQUEZA	11
	EPMSC LETICIA	3
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	2
	SOACHA	2
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**60**

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ABRIL DEL 2026
G08	CPMSACS ACACIAS	7
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	3
	EC YOPAL	5
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	8
	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	1
	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	1
	ESTACION DE POLICIA URI YOPAL	2
	ESTACION DE POLICIA YOPAL	5
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**33**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	32
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	7
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	18
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	20
	EPMS RAMIRIQUI	20
	EPMSC DUITAMA	3
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC SOGAMOSO	3
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	1
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**106**
G10	DE ARMENIA	4
	EPMSC ARMENIA	17
	EPMSC CALARCA	17

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ABRIL DEL 2026
	EPMSC MANIZALES	22
	EPMSC PENSILVANIA	4
	EPMSC PEREIRA	16
	EPMSC RIOSUCIO	2
	EPMSC SALAMINA	9
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	4
	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	9
	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE	11
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	9
	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ	11
	MANIZALES	3
	PEREIRA	5
TOTAL G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**143**
G11	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	7
	EPAMS LA DORADA	7
	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	2
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**16**
G12	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	17
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	17
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	17
	BUENOS AIRES MEDELLIN	17
	CANDELARIA MEDELLIN	17

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ABRIL DEL 2026
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	5
	EP BELEN MEDELLIN	17
	EPMSC BOLIVAR	3
	EPMSC MEDELLIN	11
	EPMSC PUERTO BERRIO	12
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	1
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	2
	ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA	3
	ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	1
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	6
	ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA	1
	ESTACION DE POLICIA VERSALLES	1
	LAURELES	17
	LOS GOMEZ ITAGUI	17
	MANRIQUE	17
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	17
	POPULAR	17
	SAN JAVIER MEDELLIN	17
	SIJIN MEVAL	17
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	17
TOTAL G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**286**
G13	COPED PEDREGAL - ALTA	15

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ABRIL DEL 2026
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	3
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	7
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	2
	EPMSC CAUCASIA	17
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	3
	GIRARDOTA	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13	9
	SAN CRISTOBAL	2
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**60**
G14	CPMS BUCARAMANGA	14
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	5
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	10
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	8
	EPMS SAN GIL	8
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	3
	EPMSC SOCORRO	9
	EPMSC VELEZ	2
	ESTACION DE POLICIA SOCORRO	3
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	7
TOTAL G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**69**
G15	BATALLÓN ASPC NO 30 "GUASIMALES"	43
	BETANIA PATIOS	21
	COCUC CUCUTA	1
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	59

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ABRIL DEL 2026
	EPMSC AGUACHICA	37
	EPMSC OCAÑA	25
	EPMSC PAMPLONA	17
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	29
	ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA	67
	ESTACION DE POLICIA CAI ALFONSO LOPEZ	67
	ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA	67
	ESTACION DE POLICIA CENTRO	67
	ESTACION DE POLICIA CHINACOTA	64
	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	67
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	5
	ESTACION DE POLICIA GAULA- SAN RAFAEL	67
	ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL	41
	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS	67
	ESTACION DE POLICIA OCANA	26
	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN	67
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	62
TOTAL G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**967**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	6
	EPMSC BARRANQUILLA	2
	EPMSC CARTAGENA	7
	EPMSC MAGANGUE	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ABRIL DEL 2026
	EPMSC MONTERIA	3
	EPMSC SAN ANDRES	3
	EPMSC SINCELEJO	5
	EPMSC TIERRALTA	10
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	9
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**48**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	2
	EPMSC EL BANCO	4
	EPMSC RIOHACHA	15
	EPMSC SANTA MARTA	3
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	7
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	15
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	15
	ESTACION DE POLICIA MAICAO	2
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	3
TOTAL G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**66**
	TOTAL GENERAL	**2347**

Durante la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas en el mes de abril del 2026, la Interventoría emitió los respectivos conceptos de evaluación, según se detalla a continuación:

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G01	Evaluado con Concepto Favorable	58

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
TOTAL G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**58**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	37
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**38**
G03	Evaluado con Concepto Favorable	86
	Evaluado con Concepto No Favorable	26
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**112**
G04	Evaluado con Concepto Favorable	108
	Evaluado con Concepto No Favorable	20
TOTAL G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**128**
G05	Evaluado con Concepto Favorable	85
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
TOTAL G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**88**
G06	Evaluado con Concepto Favorable	59
	Evaluado con Concepto No Favorable	10
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**69**
G07	Evaluado con Concepto Favorable	59
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**60**
G08	Evaluado con Concepto Favorable	28
	Evaluado con Concepto No Favorable	5
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**33**
G09	Evaluado con Concepto Favorable	97
	Evaluado con Concepto No Favorable	9

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**106**
G10	Evaluado con Concepto Favorable	121
	Evaluado con Concepto No Favorable	22
TOTAL G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**143**
G11	Evaluado con Concepto Favorable	10
	Evaluado con Concepto No Favorable	6
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**16**
G12	Evaluado con Concepto Favorable	234
	Evaluado con Concepto No Favorable	52
TOTAL G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**286**
G13	Evaluado con Concepto Favorable	52
	Evaluado con Concepto No Favorable	8
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**60**
G14	Evaluado con Concepto Favorable	61
	Evaluado con Concepto No Favorable	8
TOTAL G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**69**
G15	Evaluado con Concepto Favorable	778
	Evaluado con Concepto No Favorable	189
TOTAL G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**967**
G16	Evaluado con Concepto Favorable	48
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**48**
G17	Evaluado con Concepto Favorable	66
	Evaluado con Concepto No Favorable	0

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
TOTAL G17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025	66
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE	1987
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE	360
	TOTAL GENERAL	2347

Las notificaciones de intercambio con concepto no favorable se deben principalmente a las siguientes causas de evaluación:

- En el componente de tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de comida de almuerzo y cena se presentó repetición de la misma preparación en un mismo día.
- La información registrada en la plataforma informática K2 (establecimiento, intercambio y/o fecha) no corresponde con lo reportado en el aval del nutricionista del contratista cargado en dicha plataforma
- En el alimento proteico en los tiempos de comida de almuerzo y cena cuando fue reemplazado por chorizo, el contratista no presentó la justificación correspondiente ni los soportes que respaldaran dicho cambio, conforme a lo establecido en la OTM.
- A la semana se excede la frecuencia máxima establecida en el ciclo de menús aprobado, para la inclusión de chorizo conforme a lo dispuesto en la Circular E-2025-011051.
- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en la notificación reportada en la plataforma informática K2.
- Se excede en la semana el número máximo de intercambios permitidos en la OTM para el componente Proteico.

Para ver el detalle de las solicitudes y concepto técnico generado desde el área de nutrición se incluye el **ANEXO 1_CONSOLIDADO DE NOTIFICACIÓN DE INTERCAMBIOS ABRIL**.

Así mismo, se enviaron a los contratistas observaciones y/o requerimientos relacionados con los intercambios notificados, solicitando la implementación de acciones de mejora debido al suministro de alimentos intercambiados sin cumplir con lo establecido en la OTM y en el ciclo de menús definido en el Anexo 4 - N-N007: Ciclo de Menús Estándar para Mujeres y Hombres correspondientes al mes de abril del 2026. A continuación, se detallan las causas:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 30 de marzo al 05 de abril de 2026) en PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA - GRUPO 15. Se supera en la semana del 30 de marzo al 05 de abril del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA DEL GRUPO 15, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 06 al 12 de abril de 2026) en COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA - GRUPO 15. Se supera en la semana del 06 al 12 de abril del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA DEL GRUPO 15, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G04	EPMSC LA PLATA Y ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 13 al 19 de abril de 2026) en EPMSC LA PLATA

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
		Y ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA - GRUPO 4. Se supera en la semana del 13 al 19 de abril del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en EPMSC LA PLATA Y ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA DEL GRUPO 4, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3 y EPMSC AGUACHICA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 13 al 19 de abril de 2026) en COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3 y EPMSC AGUACHICA - GRUPO 15. Se supera en la semana del 13 al 19 de abril del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en EPMSC AGUACHICA DEL GRUPO 15, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 20 al 26 de abril de 2026) en COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3 - GRUPO 15. Se supera en la semana del 20 al 26 de abril del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3,	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 27 de

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA	abril al 03 de mayo de 2026) en COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA - GRUPO 15. Se supera en la semana del 27 de abril al 03 de mayo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA DEL GRUPO 15, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

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 informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 19 de marzo al 20 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.

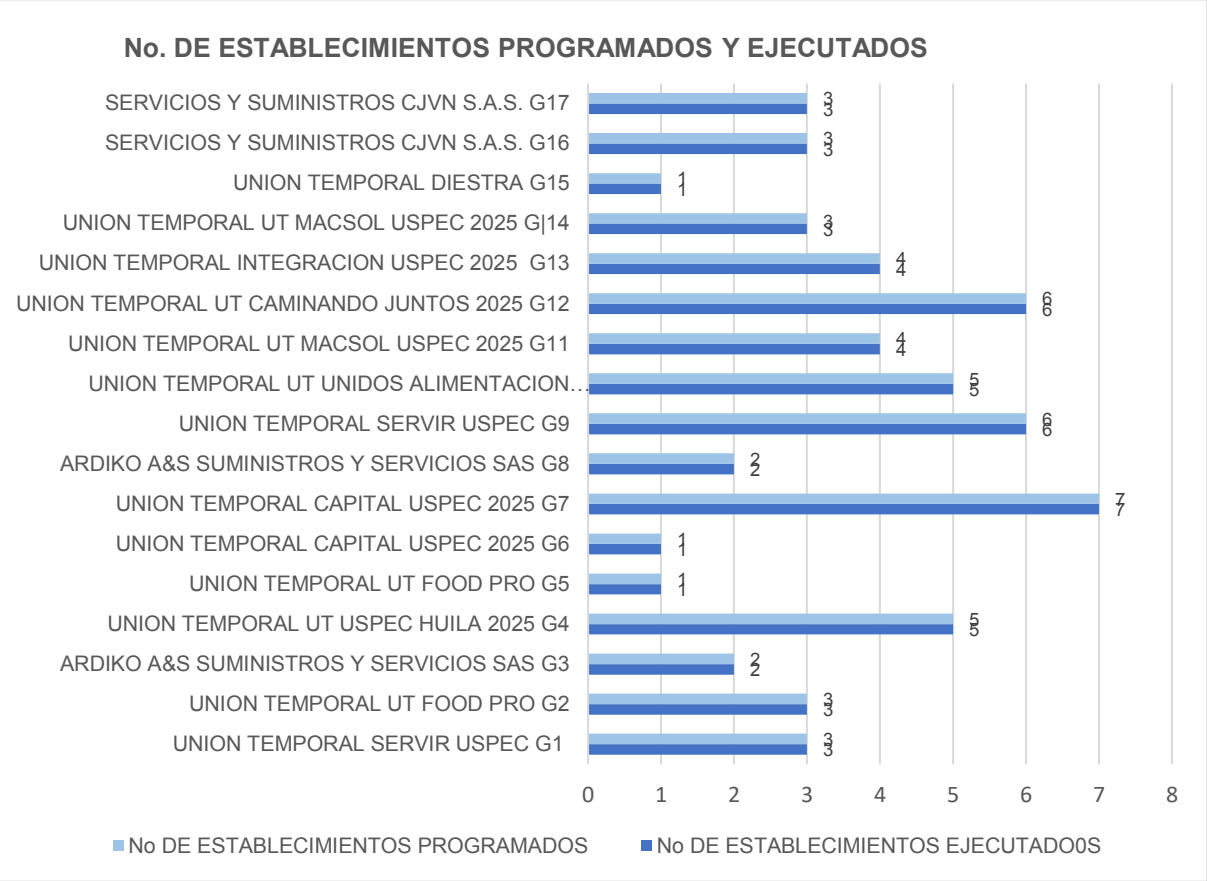
Para el mes de a abril del 2026, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras, teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies 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.

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	3
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	3
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	5

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	7
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	5
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	6
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	1
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	3
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	3
Total	59	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril del 2026, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 59 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 100% muestreo programado, es importante tener en cuenta que durante el periodo se evaluaron la totalidad de los grupos.

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



Ejecución Muestras de Alimentos del 01 al 30 de abril

Para el periodo de ejecución del 01 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	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
2	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	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
3	.ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	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
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	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
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	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
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Queso fresco	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	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
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	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
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	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
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	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
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	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	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	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
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	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	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	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
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	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
3		Frotis de Superficies	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	7
		Frotis de Manos	7
		Ambiente	7
		Agua potable MB	7
		Agua potable FQ	7
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable FQ	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	3	3
		3	3
		3	3
		3	3
		3	3
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 19 de marzo al 20 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 19 de marzo al 20 de abril, el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	18
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	6
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	18
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	6
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	6
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	24
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	12
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	24

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	24
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	30
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	30
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	18
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	12
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	6
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	12
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	6
Total	258	

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 19 de marzo al 20 de abril.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 19 de marzo al 20 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	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	5
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	15
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	5
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	15
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	5
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	20
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	10
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	20
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	20
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	25
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	24
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	15
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	10
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	5
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	10
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	5
Total	**214**	

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.

De igual manera, 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 19 de marzo al 20 de abril de 2026.

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 19 de marzo al 20 de abril de 2026:

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	81,82
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	93,94
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	100,00
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	81,82
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	90,91
6	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	100,00
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	88,64
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	100,00
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	93,18
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	97,73
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	96,36
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	96,36
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	100,00

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	100,00
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	90,91
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	100,00
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	90,91

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 19 de marzo al 20 de abril de 2026, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupos 6, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S Grupo 8, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 Grupo 10, UNIÒN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupos 11 y 14, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12 , UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 20205 grupo 13, UNION TEMPORAL DIESTRA Grupo 15 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupos 16 y 17 se mantuvieron con una calificación por encima del 90%, es importante mencionar que seis grupos alcanzaron una calificación del 100%,

Por otro lado, los contratistas: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1, UNION TEMPORAL USPEC HUILA 2025 Grupo 4 y UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupos 7, durante el seguimiento de cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de “CUMPLE PARCIALMENTE”, es de aclarar que para el presente informe ninguno de los operadores presentó calificación NO CUMPLE.

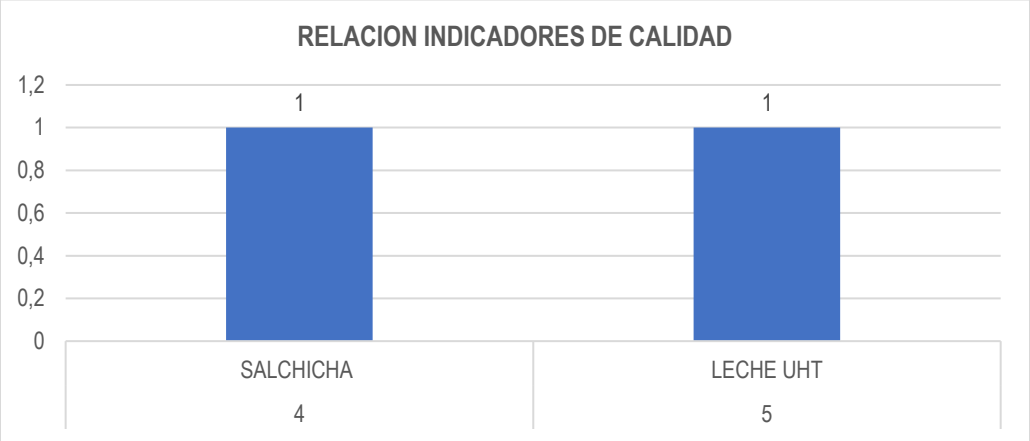
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 19 de marzo al 20 de abril de 2026

Para el periodo comprendido entre el 19 de marzo al 20 de abril de 2026, se presenta un total de 27 muestras no conformes, lo que indica que, de los 462 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 6.27% presentan resultados No Conformes, a continuación, se detalla la relación de muestras con presencia de microrganismos indicadores de calidad, patógenos e indicadores de higiene, dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

Indicadores de Calidad del periodo del 19 de marzo al 20 de abril de 2026

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 19 de marzo al 20 de abril de 2026, se presentaron 2 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados una muestra de salchicha con recuento de Aerobios mesófilos, así mismo se presentó un resultado no conforme de leche entera UHT donde se evidencia crecimiento de microorganismos en aerobiosis a 35°C. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquellos grupos en los que se evidencian los hallazgos:



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 19 de marzo al 20 de abril los indicadores de calidad ocupan el 7,40% de estos hallazgos.

La presencia de aerobios mesófilos en salchicha es un indicador microbiológico que refleja la carga total del producto y su nivel de higiene durante la elaboración, manipulación y almacenamiento. Así mismo el crecimiento en aerobiosis a 35°C indica pérdida de la condición de esterilidad comercial, comprometiendo así la inocuidad, calidad sensorial y la vida útil del producto. En conjunto, estos hallazgos reflejan incumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos por la normativa vigente y permiten concluir que el producto (salchicha y leche UHT) no garantiza condiciones óptimas de inocuidad, por lo que podría considerarse no apto para el consumo humano sin la implementación de medidas correctivas en el proceso productivo.

Microorganismos patógenos del periodo del 19 de marzo al 20 de abril de 2026.

Durante el periodo del 19 de marzo al 20 de abril de 2026 se reportaron por parte del laboratorio un total de 10 muestras con presencia de los patógenos como *E. coli, Bacillus cereus y Listeria monocyotogenes.* La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo 19 de marzo al 20 de abril de 2026.

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	13/04/2026	EPMSC NEIVA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: POLLO ASADO EN SALSA DE CURUBA	*Escherichia coli*
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	13/04/2026	EPMSC NEIVA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Escherichia coli*
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	15/04/2026	EPMSC EL GUAMO	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO: VERDURA CALIENTE (ZANAHORIA, REMOLACHA)	*Escherichia coli*
4	UNION TEMPORAL UT	15/04/2026	EPMSC EL GUAMO	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Escherichia coli*

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
	USPEC HUILA 2025					
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	15/04/2026	EPMSC CAQUEZA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Escherichia coli*
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	15/04/2026	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	CEREAL	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO	*Bacillus cereus*
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	15/04/2026	EPMSC DUITAMA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: PERNIL DE POLLO	*Bacillus cereus*
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	15/04/2026	EPMSC DUITAMA	CEREAL	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ CON ZANAHORIA	*Bacillus cereus*
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	16/04/2026	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*Escherichia coli*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	17/04/2026	COIBA IBAGUE	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*

Relación de muestras con E*scherichia coli*

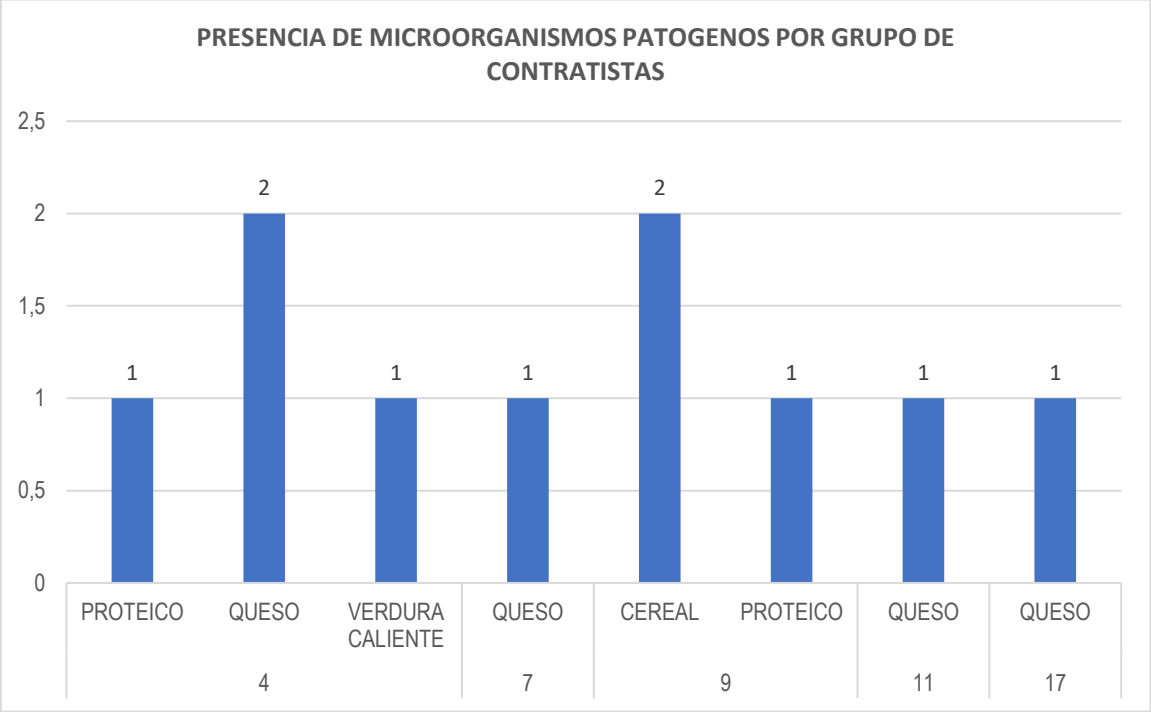
Para este periodo se reportaron por parte del laboratorio un total de 10 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue *Escherichia coli* detectado en 6 de las siguientes muestras y contratistas: UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4 en una muestra de proteico, una muestra de verdura caliente y dos muestras de queso (campesino), UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 grupo 7 en una muestra de queso (campesino) y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S grupo 17 en una muestra de queso (costeño).

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

Por otro lado, se evidenciaron los siguientes grupos de contratistas: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, se presentaron dos muestras de cereal y una muestra de proteico con presencia de este microorganismo.

Relación de muestras con *Listeria monocyotogenes*

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 19 de marzo al 20 de abril fue *Listeria monocytogenes* el cual se evidenció en la siguiente muestra y contratista: UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 grupo 11 una muestra de queso (campesino).



Es importante mencionar que de las 10 muestras, el patógeno *E. coli* presenta un porcentaje del 60%, *Bacillus cereus* presenta un porcentaje de 30%, mientras que para *Listeria monocytogenes* se presenta un porcentaje del 10%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* principalmente, 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 verdura caliente, es importante indicar que quizás no se están llevando a cabo los procesos correctos de cocción del alimento o tal vez podría estar asociado con utensilios contaminados, recipientes no desinfectados previamente podrían generar contaminación cruzada del producto o alimentos crudos cercanos a este.

A continuación, se detalla los efectos que pueden tener los microrganismos evidenciados en las muestras de alimentos:

Aerobios mesófilos: Los aerobios mesófilos son un **indicador de higiene y conservación**. Su presencia en niveles elevados no solo compromete la calidad del alimento, sino que también alerta sobre posibles fallas en el proceso productivo, controles de temperatura de refrigeración y cocción, control en los procesos de limpieza y desinfección de utensilios y ambientes en cada uno de los establecimientos, así como la conservación de los alimentos.

E. coli: La presencia de este microorganismo en alimentos indica que los mismos tienen contaminación fecal, la cual puede provenir por diferentes fuentes como materias primas para la elaboración de alimentos, agua para el uso de las preparaciones o las manos del manipulador. Cabe mencionar que puede sobrevivir a las temperaturas de refrigeración y es bastante tolerante a la sal, la sequedad y la acidez, siendo más sensible al calor, por tanto, es importante tener un

ambiente controlado en cada etapa del proceso de limpieza y desinfección, así como en los procesos de post y producción, tanto en manipuladores como en utensilios que estén en contacto con las preparaciones y puedan ser un vector de contaminación.

Bacillus Cereus: es una bacteria que puede contaminar el arroz y otros alimentos proteicos, causando intoxicación alimentaria. La bacteria puede formar esporas que sobreviven a la cocción y pueden crecer a temperatura ambiente, produciendo toxinas que causan enfermedades. Es importante enfriar rápidamente el arroz cocido y evitar dejarlo a temperatura ambiente por períodos prolongado.

Listeria monocyotogenes: Es una bacteria que puede contaminar el queso, especialmente los quesos blandos y los elaborados con leche cruda (no pasteurizada). La infección por esta bacteria, conocida como listeriosis, puede ser grave, especialmente para mujeres embarazadas, adultos mayores y personas con sistemas inmunitarios debilitados.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes abril

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

MARZO				ABRIL
GRUPO CONTRATISTA	**ESTABLECIMIENTO**	**MUESTRA**	**PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO**	**SEGUIMIENTO**
1	ERON - EPMSC TUMACO	PRODUCTO TERMINADO: POLLO COCIDO SALTEADO	*Bacillus cereus*	No evidenciado
4	ERON - EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Escherichia coli*	Evidenciado
4	ERON - EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*	No evidenciado
7	EPMSC GUATEQUE	PRODUCTO TERMINADO: POLLO EN SALSA CRIOLLA	*Bacillus cereus*	No evidenciado
7	EPMSC GUATEQUE	PRODUCTO TERMINADO: GUISO DE AHUYAMA	*Bacillus cereus*	No evidenciado
13	COPED PEDREGAL	PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA QUESO	*Escherichia coli*	No evidenciado
13	COPED PEDREGAL	PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA FRIJOL GUISADO	*Escherichia coli*	No evidenciado
17	ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	PRODUCTO TERMINADO: POLLO GUISADO	*Escherichia coli*	No evidenciado
17	ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	PRODUCTO TERMINADO: POLLO GUISADO	*Bacillus cereus*	No evidenciado

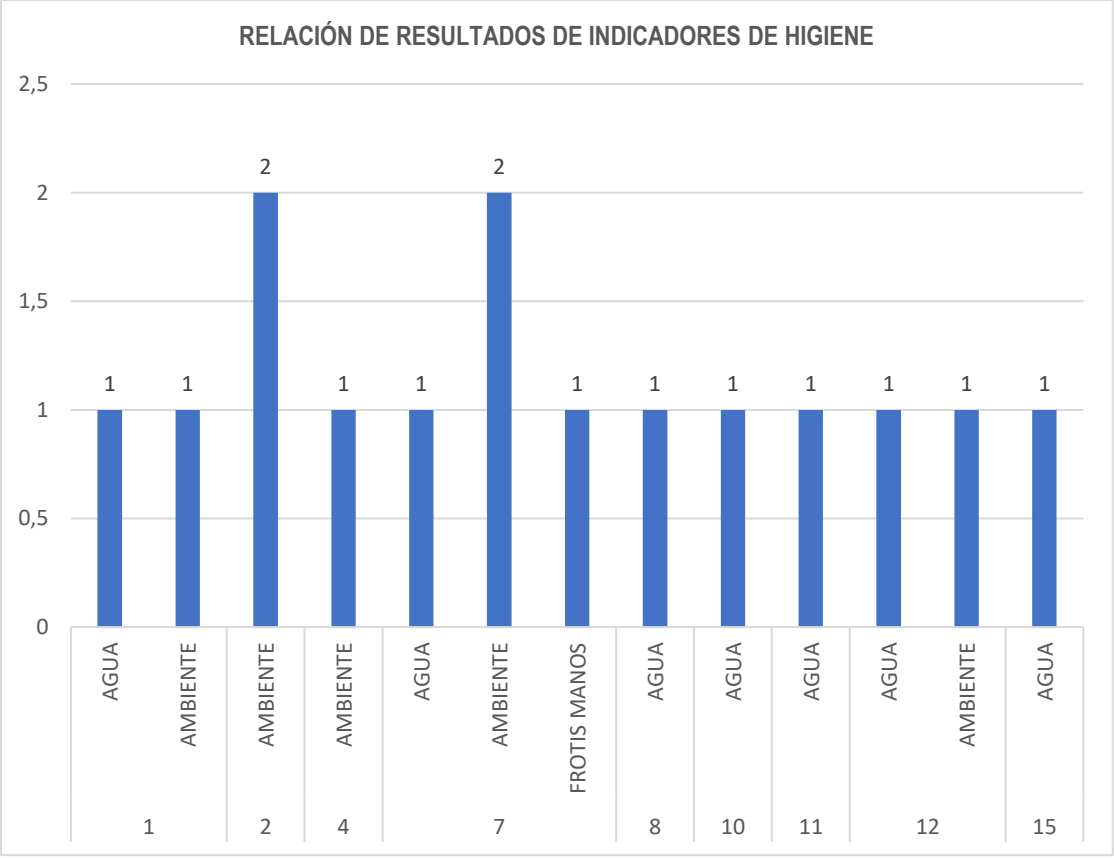
Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de abril al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 9 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 8 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se está mejorando y reforzando los procesos de limpieza y desinfección así como la calidad tanto higiénica en toda la cadena productiva, por otro lado, aún persiste la presencia de patógenos fue en el grupo 4 evidenciándose nuevamente *Escherichia coli,* siendo este microrganismo patógeno un indicador de contaminación fecal. En condiciones adecuadas, la cocción debe eliminar este microorganismo, por lo que su detección sugiere fallas en las prácticas higiénico-sanitarias, como manipulación con utensilios o manos contaminadas, contacto con superficies sucias o contaminación cruzada con alimentos crudos. Este resultado evidencia un incumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y representa un riesgo para la salud, debido a la posible presencia de cepas

patógenas. En consecuencia, el producto no se considera apto para el consumo y se deben implementar medidas correctivas en la manipulación, cocción y almacenamiento.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 19 de marzo al 20 de abril de 2026

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 15 resultados no conformes. Estos hallazgos se detallan en la siguiente ilustración, la cual muestra los resultados no conformes obtenidos en las muestras asociadas a las condiciones higiénico-sanitarias (CHS) evaluadas.

Consolidado de resultados no conformes en las muestras de CHS presentados durante el periodo del 19 febrero al 18 de marzo de 2026



Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 7 fue el que presentó el mayor número de muestras no conformes (4), discriminadas así: 1 muestra de agua potable en donde el parámetro coliforme totales estuvo fuera de los límites establecidos, 1 frotis de manos con presencia de *Escherichia coli* y 2 muestra de ambiente con aerobios mesófilos.

Así mismo se presentaron resultados no conformes en los siguientes grupos:

Grupo 1: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales, así como una muestra ambiental con presencia de Aerobios mesófilos y levaduras.

Grupo 2: En este grupo se evidenciaron dos muestras de ambiente con recuento de mohos y levaduras

Grupo 4: Se evidenció una muestra ambiental con recuento de mohos y levaduras.

Grupo 8: Se evidenció una muestra de agua con resultado no conforme en la medición del pH.

Grupo 10: Se evidenció una muestra de agua con resultado no conforme en la medición del cloro residual.

Grupo 11: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 12: Se presento para este grupo una muestra de agua con recuento de coliformes totales y una muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos.

Grupo 15: Para este grupo se observó una muestra de agua con recuento de coliformes totales y *E. coli*.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 1 muestra por resultado no conforme en cloro residual libre y 1 muestra con el parámetro de pH, fuera de los límites establecidos por la normatividad, para un total de 2 muestras con parámetros fisicoquímicos fuera de los establecido en la Resolución 2115. Así pues, los incumplimientos antes mencionados del agua potable, es el caso del parámetro físico químico, el pH indica incumplimiento en los criterios de calidad e inocuidad, debido a que puede favorecer la proliferación de microorganismos indeseables o patógenos, mientras que el cloro residual libre generalmente indica la cantidad de cloro que permanece después de la desinfección y su función principal es garantizar la seguridad microbiológica del agua durante su distribución y almacenamiento.

Por otra parte, con respecto al recuento de coliformes totales estas son bacterias que se encuentran en el agua, el suelo y los desechos humanos o animales, y que se utilizan como indicador de la presencia de organismos que causan enfermedades. La presencia de coliformes totales en el agua indica que el agua está contaminada con excremento, y que puede haber organismos que causan enfermedades. La contaminación por coliformes totales puede ser causada por desechos de ganado que se filtran en el agua de ríos, pozos o lagos. Para cumplir con las directrices, no se deben detectar coliformes totales en el agua potable. Si se detectan, el agua no es apta para el consumo y debe ser tratada.

En cuanto al recuento de mesófilos aerobios en el indica un nivel de contaminación general y puede sugerir condiciones favorables para el crecimiento de otros microorganismos, incluyendo patógenos. Estos microorganismos son indicadores de la higiene y manipulación de alimentos y ambientes, pero no necesariamente indican la presencia de patógenos específicos. El recuento de mohos y levaduras en el ambiente se utiliza como indiciador de higiene ambiental y control de condiciones en áreas de producción, almacenamiento o servicios de alimentación.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

Para el presente periodo del 01 al 30 de abril de 2026 no se notificaron ETAS.

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

Conforme a lo dispuesto en la OTM: *"De acuerdo con el procedimiento establecido para la realización de la valoración nutricional, el contratista a través del profesional en nutrición contratado deberá realizar, en caso de que así se requiera, valoración de la PPL remitida, así como supervisión de asignación y entrega de las dietas.",* para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes marzo del 2026, teniendo en cuenta la información contenida en los informes mensuales de los contratistas de alimentación para cumplimiento de la obligación número 7 y que fueron revisadas por la interventoría durante el mes de abril del 2026. 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 realizaron seguimiento nutricional para PPL de régimen contributivo por no ser requerida según periodicidad.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
G01	PLANTA EXTERNA POPAYAN	1
G02	EPMSC BUGA	2
G04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	7
	EPMSC FLORENCIA	13
	EPMSC LA PLATA	2
	EPMSC PITALITO	15
G05	CPMSFUS FUSAGASUGA	01
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	4
G06	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	42
G07	EJECO	3
	CPMS CHIQUINQUIRA	12
	CPMSGAC GACHETA	1
	CPMSGAR PONAL	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	EPMSC CAQUEZA	5
	EPMSC GUATEQUE	2
	EPMSC LETICIA	11
G08	EPMSC GRANADA	4
	EC YOPAL	1
G10	EPMSC MANIZALES	4
	EPMSC PENSILVANIA	1
G11	EPAMS LA DORADA	1
	COIBA IBAGUE	2
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	23
	EPMSC MEDELLIN (BELLO BELLAVISTA)	13
G13	COPED PEDREGAL	2
G14	CPMS BUCARAMANGA	2
G15	COCUC CUCUTA	2
	TOTAL GENERAL	**182**

El detalle de las valoraciones nutricionales se muestra en el **ANEXO 2_ CONSOLIDADO DE VALORACIONES NUTRICIONALES REALIZADAS**.

2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.

La interventoría aplica el procedimiento para VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS durante las visitas de campo, mediante un formato específico donde se registra los siguientes aspectos:

- FORMA DE ENTREGA (Fondo y Fiambrera).
- CANTIDAD DE DIETAS ENTREGADAS AL DÍA POR CADA TIPO (Consistencia, Micronutrientes, Macronutrientes, Especiales).
- No. PPL EN DIETA (Enfermedades crónicas, Otras enfermedades, Con alimentación diferencial, Bajo peso).

- ALIMENTOS ENTREGADOS (para el tiempo de comida verificado)
- DESCRIPCIÓN (si los alimentos entregados están acordes a las características descritas en el manual de dietas).

La VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS en el mes de abril se realizó con la siguiente frecuencia mínima de:

- Establecimientos con frecuencia de visitas semanales o más: 2 veces en el mes
- Establecimientos con frecuencia de visitas quincenales: 1 vez en el mes.

Conforme a las visitas realizadas entre el 1 y el 30 de abril del 2026, se llevaron a cabo 180 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 133 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
G01	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	CPAMSPY POPAYAN	2
	DE POPAYAN	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	1
	CPMSTUL TULUA	2
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
	EPMSC EL BORDO	1
TOTAL G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**11**
G02	EPMSC BUGA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
	EJECA	1
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**7**
G03	EPMSC CARTAGO	1
	COJAM JAMUNDI	5
	CPAMSPAL PALMIRA	3
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	1
	EPMSC SILVIA	1
	EPMSC BUENAVENTURA	1
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**13**
G04	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC NEIVA	2
	EPMSC PITALITO	1
	EPMSC LA PLATA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
TOTAL G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**10**
G05	EPMSC CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	2
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC VILLETA	1
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05	1
TOTAL G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**11**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**6**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	1
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	CPMMSFFA PONAL	1
	CPMSLME LA MESA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**9**
G08	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
	EC YOPAL	1
	EPMSC GRANADA	1
	EJEYO	1
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**8**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	EPAMSCAS COMBITA	4
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**12**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	1
	MANIZALES	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PEREIRA	1
	PEREIRA	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
TOTAL G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**14**
G11	EPMSC FRESNO	1
	COIBA IBAGUE	6
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11	1
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**12**
G12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	EPMSC TAMESIS	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	1
	EPMSC JERICO	1
TOTAL G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**12**
G13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	COPED PEDREGAL	4
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13	2
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**15**
G14	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	CPMS BUCARAMANGA	1
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	4

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
	EPMSC MALAGA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14	1
TOTAL G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**14**
G15	EPMSC AGUACHICA	1
	COCUC CUCUTA	2
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 [PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA - VILLA DEL ROSARIO]	1
TOTAL G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**7**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO [ERON]	1
	EPMSC BARRANQUILLA [ERON]	1
	EPMSC CARTAGENA [ERON]	2
	EPMSC MAGANGUE [ERON]	1
	EPMSC MONTERIA [ERON]	2
	EPMSC SAN ANDRES [ERON]	1
	EPMSC SINCELEJO [ERON]	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC TIERRALTA [ERON]	1
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**10**
G17	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	2
	EPMSC RIOHACHA [ERON]	1
	EPMSC SANTA MARTA [ERON]	2
	EPAMSCAS VALLEDUPAR [ERON]	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA [ERON]	2
	EPMSC EL BANCO [ERON]	1
TOTAL G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**9**
	TOTAL GENERAL	**180**

El mes de abril del 2026 los establecimientos en los cuales no se evidencia población privada de la libertad que requiera DIETA TERAPÉUTICA en el mes de abril del 2026: CPMSLME LA MESA (LA MESA), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (COPACABANA), PLANTA DE CONTINGENCIA G13.

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: el seguimiento suministro de dietas terapéuticas abril del 2026 y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS ABRIL DE 2026**.

Para el periodo del mes de abril del 2026, se presenta el detalle de los establecimientos que cuentan con población privada de la libertad con DIETA TERAPÉUTICA, indicando el respectivo parte (mayor) identificado en las visitas, sin embargo, esta cifra puede fluctuar semanalmente, en función de las novedades de ingresos y retiros reportadas por el área de salud; por tanto, corresponde a un valor de referencia aproximado.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
G01	EPMSC PASTO		48

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC EL BORDO		12
	EPMSC IPIALES		78
	CPMSTUL TULUA		40
	EPMSC TUQUERRES		15
	CPAMSPY POPAYAN		177
	DE POPAYAN		14
	EPMSC TUMACO		21
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE		1
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA		3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01		4
G02	EPMSC CALI		332
	EPMSC CAICEDONIA		4
	EPMSC BOLIVAR		8
	EPMSC BUGA		149
	EPMSC LA UNION		9
	EPMSC SEVILLA		6
	EJECA		9
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO		1
G03	EPMSC CARTAGO		93
	CPAMSPAL PALMIRA	Pas	19
	CPAMSPAL PALMIRA	Centro De Producción	111
	CPAMSPAL PALMIRA		128
	COJAM JAMUNDI	Bloque 1	169
	COJAM JAMUNDI	Bloque 3	202

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	COJAM JAMUNDI	Bloque 4	120
	COJAM JAMUNDI		483
	EPMSC PUERTO TEJADA		4
	EPMSC SILVIA		8
	EPMSC BUENAVENTURA		45
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03		10
G04	EPMSC EL GUAMO		10
	EPMSC PITALITO		75
	EPMSC NEIVA		109
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS		67
	EPMSC GARZON		5
	EPMSC LA PLATA		13
	EPMSC FLORENCIA		51
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04		109
G05	EPMSC VILLETA		21
	CPMSFUS FUSAGASUGA		45
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA		194
	EPMSC CHAPARRAL		27
	CPMS ESPINAL		81
	CPMSMEL MELGAR		1
	EPMSC GIRARDOT		87
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05		21
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	PENAL Estructura 1	234
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	ERE 1 Y 2	47

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	P.A.S.	13
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	ERON Estructura 3	262
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)		3
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)		7
G07	CPMSUBA UBATE		5
	CPMS CHIQUINQUIRA		39
	CPMS BOGOTA LA MODELO		299
	EPMSC GUATEQUE		6
	CPMSMOQ MONIQUIRA		10
	EPMSC CAQUEZA		11
	CPMSGAC GACHETA		2
	EPMSC LETICIA		9
	CPMMSFFA PONAL		9
	EJECO		3
	SOACHA		2
G08	EC YOPAL		148
	EJEYO		1
	EPMSC VILLAVICENCIO		98
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Alcaravan	13
	CPMSPDA PAZ ARIPORO		2
	EPMSC GRANADA		19
	CPMSACS ACACIAS	Rancho Ala A Y B	295

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)		1
G09	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO		26
	EPMSC SOGAMOSO		91
	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		240
	CPMS TUNJA		28
	CPMSCHO CHOCONTA		16
	EPMS RAMIRIQUI		4
	EPMSC DUITAMA		18
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Alta	172
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Barne	182
G10	EPMSC RIOSUCIO		7
	EPMSC MANIZALES		94
	MANIZALES		8
	EPMSC PEREIRA		96
	PEREIRA		42
	EPMSC CALARCA		121
	EPMSC ARMENIA		53
	DE ARMENIA		31
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL		22
	EPMSC PENSILVANIA		4
	EPMSC SALAMINA		14
	EPMSC ANSERMA		16
	EPMSC PACORA		10
	ESTACION DE POLICIA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCA		2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
G11	EPMSC LIBANO		13
	EPAMS LA DORADA		190
	COIBA IBAGUE	Bloque 1	108
	COIBA IBAGUE	Bloque 2	173
	COIBA IBAGUE	Bloque 4	55
	COIBA IBAGUE	Bloque 5	113
	COIBA IBAGUE	Bloque 7	110
	EPMSC FRESNO		11
	EPMSC HONDA		31
	EPMSC PUERTO BOYACA		10
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11		13
G12	EPMSC QUIBDO		18
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		178
	EPMSC JERICO		8
	EPMSC PUERTO BERRIO		24
	EPMSC SANTA BARBARA		3
	EPMSC BOLIVAR		4
	EPMSC ISTMINA		2
	EPMSC MEDELLIN		208
	EPMSC TAMESIS		4
G13	EPMSC YARUMAL		35
	COPED PEDREGAL	Mediana	126
	COPED PEDREGAL	Alta	271
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ		76
	EPMSC ANDES		31

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	CPMSSDO SANTO DOMINGO		4
	EPMSC CAUCASIA		26
	EPMSC APARTADO		55
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS		1
	EPMSC SONSON		3
	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)		5
G14	EPMSC BARRANCABERMEJA		70
	EPMSC VELEZ		19
	EPAMS GIRON	Rancho De Alta Antigua	278
	EPAMS GIRON	Rancho Mediana	75
	EPMSC SOCORRO		45
	EPMS SAN GIL		57
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI		11
	CPMS BUCARAMANGA		400
	CPMSMBUC BUCARAMANGA		8
	EPMSC MALAGA		18
	ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE		3
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14		11
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA		6
G15	COCUC CUCUTA	Estructura 3	265
	EPMSC PAMPLONA		29
	EPMSC OCAÑA		20
	EPMSC AGUACHICA		38

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC ARAUCA		18
	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN		1
	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS		1
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA		20
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	Planta Externa Obligatoria - Villa Del Rosario	3
G16	EPMSC MAGANGUE		16
	EPMSC SAN ANDRES		14
	EPMSC MONTERIA		119
	EPMSC BARRANQUILLA		174
	EPMSC SINCELEJO		63
	EPMSC TIERRALTA		8
	EPMSC CARTAGENA		153
	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO		103
	EJEMA (BIVER MALAMBO)		3
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE		175
G17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA		191
	EPAMSCAS VALLEDUPAR		103
	EPMSC RIOHACHA		59
	EPMSC EL BANCO		18
	EPMSC SANTA MARTA		114
	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)		2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR		1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17		3
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17		18

2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes.

A través de las visitas de interventoría mediante la variable 6.23: *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 realizó seguimiento a la entrega de las raciones y, durante el mes de abril de 2026, se identificaron hallazgos relacionados con esta variable en los establecimientos que se detallan a continuación:

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO EN EL NUMERAL 6.23
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2026-04-06	Se evidencia incumplimiento en la entrega de refrigerios a las 30 PPL gestantes y lactantes; la entrega no se realiza desde el 01/04/2026, acumulando a la fecha de la visita (06/04/2026) seis días sin suministro. Formatos de abril sin firmas.
G14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	CPMSMBUC BUCARAMANGA	2026-04-02	Durante la verificación del tiempo de comida correspondiente al almuerzo del menú 7, en el cual se entregó el menú especial de jueves santo, se evidencia que no se suministró el refrigerio 2 (fruta) a la lactante. En la revisión de contramuestras

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO EN EL NUMERAL 6.23
				no se encuentra almacenado las contramuestras del refrigerio 1 (bebida y panificado) correspondiente a la misma. Al indagar con las manipuladoras, manifiestan que en el día de hoy no se entregó; por su parte, el nutricionista informa que se presentó renuncia a la dieta terapéutica por hoy y mañana por la entrega del menú especial. Se aclara que dicha renuncia aplica únicamente para los tiempos de comida desayuno y almuerzo, y no para los refrigerios correspondientes. Como medida de subsanación del contratista, envió doble avena UHT y una pera, argumentando que en la mañana se había entregado doble panificado

A continuación, se presenta el detalle de los establecimientos que cuentan con población privada de la libertad en condición de GESTACIÓN o LACTANCIA con el respectivo parte (mayor) identificado en abril del 2026:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G01	ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR		1
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA		1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
	DE POPAYAN		1
	EPMSC PASTO		1
G03	COJAM JAMUNDI	Bloque 4	17
G04	EPMSC FLORENCIA		1
	EPMSC NEIVA		1
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		34
G10	PEREIRA		1
	DE ARMENIA		3
G11	COIBA IBAGUE	Bloque 4	1
G13	COPED PEDREGAL	Mediana	7
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		3
G15	COCUC CUCUTA	Estructura 3	2
G16	EPMSC MONTERIA	Eron	1
G17	EPMSC SANTA MARTA	Eron	2

Adicionalmente, dentro del proceso de revisión aleatoria de dietas terapéuticas en el mes de abril del 2026, se efectuó la siguiente verificación relacionada con la entrega de ración a gestantes y lactantes:

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G17 / EPMSC SANTA MARTA	2026-04-14	Cumple, ya que se suministran dos porciones de proteína y cereal, además de 1,5 porciones de jugo de mango.
	2026-04-30	Cumple: lleva doble porción de proteína y cereal, fruta de postre y refrigerio.
G 11 / CPMSMBUC BUCARAMANGA	2026-04-20	Se entrega 1.5 de proteína, 1.5 porción de cereal, 1.5 de tubérculo.

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS ABRIL DEL 2026** y **ANEXO 4_HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL ABRIL DEL 2026.**

3 COMPONENTE FINANCIERO

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

El proceso de licitación pública No. USPEC-LP-002-2025 tiene como objeto *"Suministrar el servicio de alimentación para la población privada de la libertad a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC"*. Esta contratación se llevó a cabo bajo el sistema de precios por ración (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), con el propósito de cumplir los fines estatales y legales encomendados al INPEC y a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC a través de los respectivos actos administrativos.

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

En total, se adjudicaron 11 contratistas para la ejecución de los 17 contratos, los cuales están numerados del 185 al 201. Es importante resaltar que el valor total de la operación de alimentación asciende a $946.660.514.595,27 (NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA MILLONES QUINIENTOS CATORCE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS CON VEINTISIETE CENTAVOS M/CTE), el proceso se encuentra respaldado para la vigencia 2025 mediante certificado de disponibilidad presupuestal No.9525 del 06 de febrero de 2025 expedido por la coordinadora de presupuesto de la USPEC y para la vigencia 2026 mediante aprobación cupo de Vigencia Futura para 2026-Presupuesto Gastos de Funcionamiento Radicado: 2-2025-014887 del 6 de marzo de 2025 del Director General del Presupuesto Público Nacional. Información tomada del documento denominado estudios previos en el numeral 4.1 PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-002-2025		
Detalle	**Vigencia**	**Valor**
Alimentación para internos	**May – Dic 2025**	$522.088.883.590,41
Alimentación para internos	**Ene -Jul 2026**	$424.571.631.004,87
Total		$946.660.514.595,28

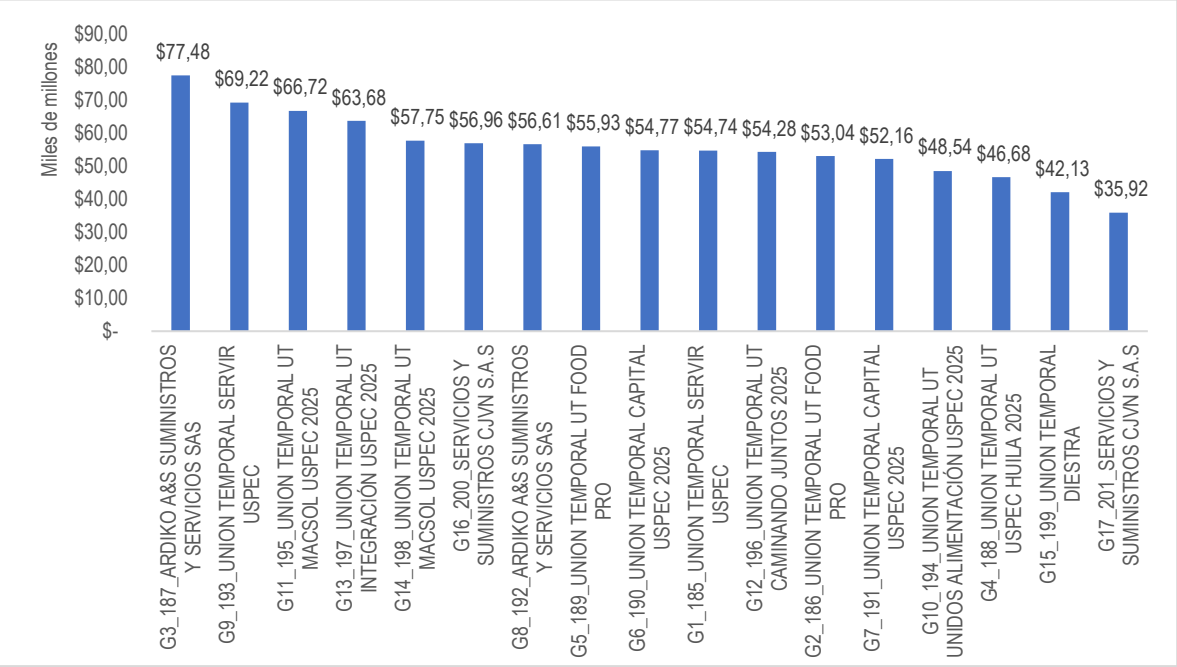
La ejecución presupuestal para los 17 contratos celebrados por la USPEC y los contratistas adjudicados, un detalle se presenta en la siguiente tabla.

GRUPO	No. CONTRATO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	CDP	VALOR PRESUPUESTO 2025	VALOR PRESUPUESTO 2026	VALOR TOTAL 2025-2026
1	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.109.218.284,00	$ 24.627.323.112,00	**$ 54.736.541.396,00**
2	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	16/05/2025	31/07/2026	9525	$29.987.362.469,00	$ 23.053.773.655,00	**$ 53.041.136.124,00**
3	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	16/05/2025	31/07/2026	9525	$42.427.155.894,00	$ 35.056.412.234,00	**$ 77.483.568.128,00**
4	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$25.354.249.591,00	$ 21.328.634.857,00	**$ 46.682.884.448,00**
5	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.171.832.275,00	$ 25.759.583.144,00	**$ 55.931.415.419,00**
6	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$29.415.797.886,00	$ 25.350.199.804,00	**$ 54.765.997.690,00**
7	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.951.599.675,00	$ 21.212.089.777,00	**$ 52.163.689.452,00**
8	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.796.772.016,00	$ 25.812.708.828,00	**$ 56.609.480.844,00**

GRUPO	No. CONTRATO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	CDP	VALOR PRESUPUESTO 2025	VALOR PRESUPUESTO 2026	VALOR TOTAL 2025-2026
9	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	16/05/2025	31/07/2026	9525	$37.188.903.822,00	$ 32.036.085.037,00	**$ 69.224.988.859,00**
10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$27.095.691.179,00	$ 21.442.908.641,00	**$ 48.538.599.820,00**
11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$36.247.097.947,00	$ 30.476.687.866,00	**$ 66.723.785.813,00**
12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.901.974.231,00	$ 23.378.491.932,00	**$ 54.280.466.163,00**
13	197-2025	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$35.008.320.200,00	$ 28.674.197.181,00	**$ 63.682.517.381,00**
14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	$32.111.417.762,00	$ 25.638.194.177,00	**$ 57.749.611.939,00**
15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	16/05/2025	31/07/2026	9525	$23.448.954.207,00	$ 18.683.342.309,00	**$ 42.132.296.516,00**
16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	16/05/2025	31/07/2026	9525	$30.666.979.089,00	$ 26.292.760.411,00	**$ 56.959.739.500,00**
17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	16/05/2025	31/07/2026	9525	$20.187.680.852,00	$ 15.733.437.258,00	**$ 35.921.118.110,00**
SUMA TOTAL						**$ 522.071.007.379,00**	**$ 424.556.830.223,00**	**$946.627.837.602,00**

De la anterior tabla se puede concluir que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el dieciséis (16) de mayo de 2025 y la fecha de terminación será el treinta y uno (31) de julio de 2026 o hasta agotar los recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de $946.627.837.602 (NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS VEINTISIETE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS DOS PESOS 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 187, con un valor de $77.483.568.128 y un porcentaje de participación del 8,19%; UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del grupo 9, contrato 193, con un valor de $ 69.224.988.859 y un porcentaje de participación del 7,31%; y UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del grupo 11, contrato 195, con un valor de $66.723.785.813,00 y un porcentaje de participación del 7,05%.



De la anterior gráfica se infiere que, el grupo 3 quien tiene el contrato 187 asignado al contratista Ardiko A&S SAS es el de mayor valor y el de menor valor adjudicado es el grupo 17 asignado al contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S bajo el contrato 201.

Modificaciones, adiciones y prorrogas:

- **Modificaciones:** A la fecha se han efectuado 4 modificaciones contractuales, derivadas del contrato principal, las cuales fueron por plazo de ejecución puntualmente a las estaciones de policía y centros transitorios de detención de la siguiente manera:

  - Otrosí 1: Plazo y lugar de ejecución 31 de agosto de 2025 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.
  - Otrosí 2: Plazo y lugar de ejecución 3 de diciembre de 2025 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.
  - Otrosí 3: Plazo y lugar de ejecución 16 de diciembre de 2025 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.
  - Otrosí 4: Plazo y lugar de ejecución 30 de abril de 2026 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.

- **Adiciones:** A la fecha se ha efectuado 1 adición presupuestal al contrato, de la siguiente manera:

En lo referente a adiciones, para el mes de diciembre de 2025 fue necesario realizar este proceso, lo anterior, debido a que por agotamiento presupuestal y por la dinámica del programa donde se tuvo que atender a PPL en establecimientos transitorios. Teniendo en cuenta lo anterior, y realizando el análisis de la información presupuestal de los procesos de certificación adelantados por la interventoría hasta el periodo de noviembre de 2025 y las proyecciones allegadas por los contratistas hasta el periodo de diciembre de 2025, esta interventoría realizó el análisis financiero y el valor que se solicita adicionar para los grupos 2, 12 y 17 es de **$4.306.904.275**. Esta información se puede validar mediante el concepto emitido por esta interventoría mediante oficio No. CRF-2814-2025 con fecha del 15 de diciembre de 2025.

Grupo	Contratista	No. Contrato	Valor adjudicado 2025	Valor adición 2025	Valor adjudicado 2026	Total, adjudicado
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$30.109.218.284	$0	$24.627.323.112	$54.736.541.396
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$29.987.362.469	$2.087.569.695	$23.053.773.655	$55.128.705.819
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$42.427.155.894	$0	$35.056.412.234	$77.483.568.128
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$25.354.249.591	$0	$21.328.634.857	$46.682.884.448
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$30.171.832.275	$0	$25.759.583.144	$55.931.415.419
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$29.415.797.886	$0	$25.350.199.804	$54.765.997.690
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$30.951.599.675	$0	$21.212.089.777	$52.163.689.452
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$30.796.772.016	$0	$25.812.708.828	$56.609.480.844
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$37.188.903.822	$0	$32.036.085.037	$69.224.988.859
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$27.095.691.179	$0	$21.442.908.641	$48.538.599.820
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$36.247.097.947	$0	$30.476.687.866	$66.723.785.813
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$30.901.974.231	$2.132.130.525	$23.378.491.932	$56.412.596.688
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$35.008.320.200	$0	$28.674.197.181	$63.682.517.381
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$32.111.417.762	$0	$25.638.194.177	$57.749.611.939
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$23.448.954.207	$0	$18.683.342.309	$42.132.296.516
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$30.666.979.089	$0	$26.292.760.411	$56.959.739.500
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$20.187.680.852	$87.204.055	$15.733.437.258	$36.008.322.165
Total			$522.071.007.379	$4.306.904.275	$424.556.830.223	$950.934.741.877

Así las cosas, el valor total del contrato asciende a **$950.934.741.877** (NOVECIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE).

Ejecución presupuestal:

En lo que obedece a la ejecución presupuestal, al cierre de la fecha del presente informe, los siguientes grupos son los que han cumplimiento a las obligaciones contractuales, por tal motivo, desde la interventoría se dio aval certificación:

GRUPO	No CONTRATO	Valor total del contrato	Valor ejecutado	Meses certificados
1	185 - 2025	$54.736.541.396	$ 36.175.485.833	mayo 2025 a marzo 2026
2	186 - 2025	$55.128.705.819	$ 40.237.937.616	mayo 2025 a marzo 2026
3	187 - 2025	$77.483.568.128	$ 53.671.927.721	mayo 2025 a marzo 2026
4	188 - 2025	$46.682.884.448	$ 29.231.593.732	mayo 2025 a marzo 2026
5	189 - 2025	$55.931.415.419	$ 34.650.383.895	mayo 2025 a marzo 2026
6	190 - 2025	$54.765.997.690	$ 38.247.244.238	mayo 2025 a marzo 2026
7	191 - 2025	$52.163.689.452	$ 38.333.890.855	mayo 2025 a marzo 2026
8	192 - 2025	$56.609.480.844	$ 37.202.071.609	mayo 2025 a marzo 2026
9	193 - 2025	$69.224.988.859	$ 44.990.732.394	mayo 2025 a marzo 2026
10	194 - 2025	$48.538.599.820	$ 32.791.844.398	mayo 2025 a marzo 2026
11	195 - 2025	$66.723.785.813	$ 42.626.736.704	mayo 2025 a marzo 2026
12	196 - 2025	$56.412.596.688	$ 44.444.828.209	mayo 2025 a marzo 2026
13	197 - 2025	$63.682.517.381	$ 40.096.760.450	mayo 2025 a marzo 2026
14	198 - 2025	$57.749.611.939	$ 43.300.838.134	mayo 2025 a marzo 2026
15	199 - 2025	$42.132.296.516	$ 27.985.538.341	mayo 2025 a marzo 2026
16	200 - 2025	$56.959.739.500	$ 38.500.175.913	mayo 2025 a marzo 2026
17	201 - 2025	$36.008.322.165	$ 27.999.308.510	mayo 2025 a marzo 2026
Totales		$ 950.934.741.877	$ 650.487.298.552	

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $650.487.298.552 (SEISCIENTOS CINCUENTA MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE.). Este valor para diecisiete grupos (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17).

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025, es así como después de cumplir con las obligaciones contractuales se realizó por parte de esta interventoría aval de certificación para los diecisiete grupos, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra un detalle de los números de establecimientos certificados, a la fecha de este informe:

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Máximo de establecimientos certificados
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	20
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	32
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	21
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	13
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	14
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	3
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	40
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	19
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	9
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	32
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	9
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	32
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	51
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	22
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	13

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Máximo de establecimientos certificados
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	12
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	24

Por otro lado, es importante resaltar que, para las certificaciones de pago que están a cargo de la interventoría se remitió por medio de correo electrónico a los contratistas oficio con asunto "Cumplimiento obligaciones contractuales y radicación de documentación procesos de certificación periodos del 16 de mayo de 2025 hasta 31 de julio de 2026.", donde se remitieron las directrices y las fechas máximas de radicación de documentos para los diferentes procesos de certificación.

Así las cosas, la fecha máxima de cargue de información para este periodo de validación (marzo de 2026) fue el 14 de abril de 2026, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas no fue necesario remitir oficios de requerimientos a los contratistas.

3.2.1 Proyección PAC

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

El 6 de abril de 2026, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente. 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	Valor
CONTRATO 185 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 3.412.918.228
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 2.992.329.954
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 5.253.565.185
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 2.751.421.723
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 3.282.282.491
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.787.854.517
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.278.522.628
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 3.509.513.553
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 4.306.536.796
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 2.974.872.820
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.114.043.284
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 4.155.162.738
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 3.854.126.289
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.261.114.027
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 2.635.331.481
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.714.848.502
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.759.499.207
Total		**$ 61.043.943.423**

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025. Así las cosas, a continuación, se presenta un detalle del seguimiento presupuestal.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	Valor adjudicado 2025	Proyección valor ejecución 2025	Valor faltante para llegar al 31 de diciembre de 2025	Fecha proyección de agotamiento RP 2025
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 30.109.218.284	$ 26.594.393.122	$ 0	30/01/2026
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 32.074.932.164	$ 31.863.880.384	$ 0	1/01/2026
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 42.427.155.894	$ 40.614.588.229	$ 0	10/01/2026
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.354.249.591	$ 21.280.217.528	$ 0	12/02/2026
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.171.832.275	$ 25.564.635.892	$ 0	10/02/2026
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 29.415.797.886	$ 27.575.197.859	$ 0	15/01/2026
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 30.951.599.675	$ 28.861.615.986	$ 0	20/01/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 30.796.772.016	$ 27.772.155.675	$ 0	25/01/2026
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 37.188.903.822	$ 33.207.977.112	$ 0	27/01/2026
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 27.095.691.179	$ 23.925.279.604	$ 0	29/01/2026
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 36.247.097.947	$ 30.924.290.185	$ 0	8/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 33.034.104.756	$ 32.411.782.581	$ 0	4/01/2026
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 35.008.320.200	$ 29.799.599.956	$ 0	9/02/2026
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 32.111.417.762	$ 31.012.761.469	$ 0	8/01/2026
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 23.448.954.207	$ 20.479.455.553	$ 0	2/02/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 30.666.979.089	$ 28.943.436.713	$ 0	13/01/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 20.274.884.907	$ 20.218.147.409	$ 0	31/12/2025

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	Valor disponible para la ejecución 2026	Ejecución de enero a julio de 2026	Valor adicionar para llegar al 31/07/2026	Fecha proyección de agotamiento
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 28.142.148.274	$ 24.422.956.470	$ 0	1/09/2026
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 23.264.825.435	$ 21.002.613.673	$ 0	16/08/2026
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 36.868.979.899	$ 37.489.002.357	$ 702.629.276	27/07/2026
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.402.666.920	$ 19.560.977.327	$ 0	1/10/2026
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.366.779.527	$ 23.352.471.404	$ 0	1/10/2026
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 27.190.799.831	$ 27.174.792.854	$ 0	1/08/2026
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 23.302.073.466	$ 22.921.185.129	$ 0	4/08/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 28.837.325.169	$ 25.439.494.747	$ 0	29/08/2026
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 36.017.011.747	$ 30.858.518.677	$ 0	5/09/2026
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 24.613.320.216	$ 22.481.111.330	$ 0	20/08/2026
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 35.799.495.628	$ 28.652.380.760	$ 0	21/09/2026
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 24.000.814.107	$ 29.716.800.302	$ 5.816.635.737	21/06/2026
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 33.882.917.425	$ 27.596.861.813	$ 0	17/09/2026
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 26.736.850.470	$ 29.475.133.695	$ 2.779.321.315	11/07/2026
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 21.652.840.963	$ 18.840.486.260	$ 0	31/08/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 28.016.302.787	$ 26.903.082.259	$ 0	9/08/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 15.790.174.756	$ 18.904.474.250	$ 3.149.979.314	26/06/2026

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. Donde se prevé que los recursos alcancen hasta el 31 de julio de 2026. Sin embargo, para debido a la ampliación o prórroga de atención a los centros de detención transitorios (CDT) hasta el 30 de abril de 2026, 5 grupos no alcanzarían a llegar a terminar el contrato, siendo estos (grupo 2, grupo 3, grupo 12, grupo 14 y grupo 17), razón por la cual, es de alerta para a entidad que se necesita aproximadamente $12.448.565.641 para terminar el contrato. 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. Adicionalmente, la proyección se de agotamiento, se está realizando con las contingencias ya aprobadas, por tal motivo, al generarse una nueva contingencia y ser aprobada, el valor de la necesidad aumentaría y la fecha de agotamiento se acortaría.

3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo.

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025. Así las cosas, a continuación, se presenta un detalle de las raciones entregadas. En el anexo Financiero 2. Pago por establecimiento, se puede ampliar la información.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Raciones certificadas - Acumuladas
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	1.858.599
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	2.176.670
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	2.836.899
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	1.689.750
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	1.646.713
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	2.884.924
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	2.045.120
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	1.901.221
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	2.251.860
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1.688.679
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	2.207.158
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	2.363.995
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	2.170.967
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	2.169.628
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1.577.893
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	2.161.902
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1.464.466

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante periodo del 1 al 30 de abril del 2026 del presente informe, se implementó la metodología para la proyección, tasación, revisión y aplicación de descuentos en virtud del Contrato de Interventoría No. 206-2025, 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, previo plan de mejora y microbiología con corte del mes de abril, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0002	DD	10/06/2025	4/07/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0020	DD	11/06/2025	26/06/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0031	DD	16/06/2025	4/07/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0063	DD	26/06/2025	15/07/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0080	DD	1/07/2025	15/07/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0084	DD	1/07/2025	15/07/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0101	DD	4/07/2025	23/07/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0112	DD	8/07/2025	25/07/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0118	DD	8/07/2025	25/07/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0126	DD	9/07/2025	23/07/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0127	DD	10/07/2025	24/07/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0138	DD	11/07/2025	25/07/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0149	DD	16/07/2025	4/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0174	DD	21/07/2025	4/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0176	DD	22/07/2025	14/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0184	PPM	22/07/2025	14/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0207	DD	25/07/2025	14/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0218	DD	28/07/2025	14/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0229	PPM	30/07/2025	25/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0238	PPM	31/07/2025	28/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0253	DD	1/08/2025	19/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0265	DD	4/08/2025	25/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0322	DD	11/08/2025	29/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0323	DD	12/08/2025	27/08/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0332	PPM	13/08/2025	5/09/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0334	DD	15/08/2025	4/09/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0348	DD	19/08/2025	5/09/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0362	DD	22/08/2025	10/09/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0378	MB	27/08/2025	8/09/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0382	DD	27/08/2025	15/09/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0398	DD	1/09/2025	15/09/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0403	DD	2/09/2025	16/09/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0415	DD	5/09/2025	24/09/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0419	DD	8/09/2025	30/09/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0431	DD	9/09/2025	1/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0444	DD	12/09/2025	1/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0449	DD	15/09/2025	2/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0457	DD	16/09/2025	3/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0476	DD	22/09/2025	6/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0506	DD	1/10/2025	21/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0528	DD	6/10/2025	24/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0550	DD	10/10/2025	27/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0585	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0602	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0604	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0609	DD	14/10/2025	28/10/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0639	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0647	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0651	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0655	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0676	PPM	16/10/2025	5/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0680	PPM	16/10/2025	5/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0693	PPM	16/10/2025	5/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0697	PPM	16/10/2025	5/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0732	DD	17/10/2025	6/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0777	PPM	24/10/2025	10/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0789	DD	28/10/2025	18/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0801	PPM	29/10/2025	19/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0814	DD	30/10/2025	20/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0815	PPM	30/10/2025	20/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0827	DD	4/11/2025	19/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0846	DD	5/11/2025	20/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0862	DD	7/11/2025	27/11/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0921	DD	14/11/2025	4/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0922	DD	18/11/2025	5/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0923	PPM	18/11/2025	5/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0943	DD	19/11/2025	12/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0946	PPM	20/11/2025	3/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0947	DD	20/11/2025	3/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0948	PPM	20/11/2025	3/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0955	MB	21/11/2025	4/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0963	DD	24/11/2025	2/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0974	DD	25/11/2025	3/12/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0975	MB	25/11/2025	9/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1009	PPM	28/11/2025	9/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1010	DD	28/11/2025	9/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1032	DD	2/12/2025	11/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1033	PPM	2/12/2025	11/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1048	DD	4/12/2025	15/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1060	DD	9/12/2025	17/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1091	DD	11/12/2025	19/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1092	PPM	12/12/2025	22/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1109	DD	15/12/2025	23/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1120	DD	16/12/2025	24/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1125	DD	17/12/2025	31/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1147	DD	19/12/2025	30/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1148	PPM	19/12/2025	30/12/2025
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1154	PPM	22/12/2025	6/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1162	DD	23/12/2025	7/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1180	PPM	24/12/2025	8/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1190	DD	29/12/2025	14/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1203	PPM	31/12/2025	20/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1223	DD	5/01/2026	20/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1231	MB	6/01/2026	20/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1240	DD	8/01/2026	21/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1242	DD	9/01/2026	26/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1249	PPM	9/01/2026	29/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1257	DD	13/01/2026	27/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1282	DD	15/01/2026	29/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1283	PPM	15/01/2026	29/01/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1289	ESP	16/01/2026	4/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1304	DD	19/01/2026	2/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1324	DD	21/01/2026	4/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1346	PPM	27/01/2026	10/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1348	DD	26/01/2026	9/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1349	PPM	26/01/2026	17/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1369	DD	28/01/2026	12/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1376	MB	28/01/2026	12/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1397	DD	2/02/2026	16/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1398	PPM	2/02/2026	16/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1420	DD	6/02/2026	20/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1432	DD	9/02/2026	23/02/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1448	DD	12/02/2026	3/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1460	PPM	13/02/2026	9/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1468	DD	16/02/2026	5/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1489	DD	19/02/2026	5/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1502	DD	23/02/2026	9/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1524	DD	26/02/2026	12/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1540	PPM	27/02/2026	18/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1542	MB	2/03/2026	16/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1552	DD	3/03/2026	17/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1561	DD	5/03/2026	19/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1570	DD	6/03/2026	20/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1589	PPM	9/03/2026	24/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1590	DD	10/03/2026	25/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1594	MB	10/03/2026	25/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1595	DD	12/03/2026	27/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1604	DD	11/03/2026	26/03/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1637	DD	18/03/2026	6/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1638	PPM	18/03/2026	9/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1646	DD	20/03/2026	13/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1652	DD	20/03/2026	8/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1655	DD	24/03/2026	9/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1676	DD	30/03/2026	15/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1683	DD	31/03/2026	16/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1703	DD	1/04/2026	22/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1716	PPM	7/04/2026	29/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1717	DD	8/04/2026	27/04/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1734	DD	10/04/2026	24/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1735	PPM	10/04/2026	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1751	DD	13/04/2026	27/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1752	PPM	13/04/2026	30/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1762	DD	15/04/2026	29/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1769	DD	16/04/2026	30/04/2026
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1770	PPM	16/04/2026	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1773	DD	17/04/2026	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1774	PPM	20/04/2026	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1791	DD	21/04/2026	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1803	DD	23/04/2026	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1804	PPM	23/04/2026	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1828	DD	27/04/2026	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1835	DD	30/04/2026	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0046	DD	20/06/2025	11/07/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0071	MB	26/06/2025	14/07/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0104	DD	7/07/2025	22/07/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0242	PPM	1/08/2025	26/08/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0325	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0388	MB	29/08/2025	15/09/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0461	DD	16/09/2025	30/09/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0567	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0568	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0614	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0615	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0616	PPM	15/10/2025	5/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0662	PPM	16/10/2025	5/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0715	PPM	17/10/2025	31/10/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0722	PPM	17/10/2025	6/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0778	PPM	27/10/2025	20/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0803	PPM	29/10/2025	24/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0831	DD	4/11/2025	24/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0832	PPM	4/11/2025	19/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0833	MB	4/11/2025	24/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0859	DD	11/11/2025	1/12/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0896	PPM	13/11/2025	28/11/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1002	PPM	28/11/2025	15/12/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1012	MB	28/11/2025	15/12/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1042	PPM	3/12/2025	18/12/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1059	DD	9/12/2025	24/12/2025
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1134	PPM	18/12/2025	2/01/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1181	PPM	25/12/2025	13/01/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1272	DD	14/01/2026	28/01/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1280	PPM	15/01/2026	29/01/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1333	PPM	26/01/2026	11/02/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1338	PPM	26/01/2026	12/02/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1366	PPM	27/01/2026	10/02/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1370	MB	27/01/2026	17/02/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1416	DD	4/02/2026	18/02/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1445	DD	11/02/2026	25/02/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1450	DD	12/02/2026	26/02/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1462	MB	16/02/2026	4/03/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1497	PPM	23/02/2026	10/03/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1526	PPM	25/02/2026	11/03/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1584	DD	9/03/2026	24/03/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1585	PPM	9/03/2026	24/03/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1640	PPM	18/03/2026	6/04/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1666	PPM	24/03/2026	9/04/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1679	DD	30/03/2026	20/04/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1680	PPM	30/03/2026	20/04/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1723	PPM	7/04/2026	29/04/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1738	DD	10/04/2026	29/04/2026
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1837	DD	30/04/2026	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0012	DD	10/06/2025	20/06/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0016	DD	11/06/2025	20/06/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0037	DD	17/06/2025	26/06/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0047	DD	20/06/2025	11/07/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0059	DD	24/06/2025	14/07/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0064	DD	26/06/2025	16/07/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0082	DD	2/07/2025	22/07/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0083	DD	1/07/2025	18/07/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0100	MB	4/07/2025	14/07/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0105	DD	7/07/2025	22/07/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0117	DD	9/07/2025	28/07/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0139	DD	15/07/2025	29/07/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0147	DD	15/07/2025	29/07/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0181	PPM	22/07/2025	14/08/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0196	DD	23/07/2025	12/08/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0223	DD	30/07/2025	20/08/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0231	PPM	30/07/2025	20/08/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0240	PPM	31/07/2025	26/08/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0241	PPM	31/07/2025	26/08/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0278	PPM	6/08/2025	27/08/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0320	PPM	16/10/2025	10/11/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0370	DD	25/08/2025	11/09/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0505	DD	3/10/2025	23/10/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0574	PPM	15/10/2025	7/11/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0605	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0608	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0613	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0658	PPM	15/10/2025	7/11/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0659	PPM	15/10/2025	7/11/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0731	PPM	17/10/2025	11/11/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0733	DD	17/10/2025	11/11/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0825	PPM	4/11/2025	19/11/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0907	DD	14/11/2025	1/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0911	PPM	14/11/2025	4/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0958	PPM	24/11/2025	12/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0959	DD	24/11/2025	9/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0985	DD	25/11/2025	10/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0988	PPM	26/11/2025	16/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1005	PPM	28/11/2025	15/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1043	PPM	3/12/2025	18/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1045	MB	3/12/2025	17/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1063	MB	9/12/2025	22/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1084	PPM	11/12/2025	26/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1113	DD	16/12/2025	31/12/2025
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1121	PPM	17/12/2025	7/01/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1140	DD	19/12/2025	5/01/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1158	PPM	22/12/2025	6/01/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1196	DD	30/12/2025	15/01/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1206	PPM	30/12/2025	20/01/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1229	MB	5/01/2026	19/01/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1244	DD	9/01/2026	26/01/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1245	PPM	9/01/2026	29/01/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1271	PPM	14/01/2026	28/01/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1299	ESP	19/01/2026	4/02/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1336	PPM	26/01/2026	11/02/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1386	PPM	29/01/2026	12/02/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1418	MB	4/02/2026	17/02/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1467	DD	16/02/2026	2/03/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1476	PPM	17/02/2026	6/03/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1528	DD	26/02/2026	17/03/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1529	PPM	26/02/2026	17/03/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1545	DD	3/03/2026	20/03/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1586	PPM	10/03/2026	25/03/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1609	PPM	12/03/2026	27/03/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1623	DD	13/03/2026	6/04/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1629	PPM	18/03/2026	9/04/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1648	DD	20/03/2026	8/04/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1649	PPM	20/03/2026	16/04/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1656	DD	25/03/2026	10/04/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1670	PPM	27/03/2026	16/04/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1681	PPM	30/03/2026	15/04/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1739	PPM	10/04/2026	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1743	PPM	10/04/2026	27/04/2026
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1781	PPM	17/04/2026	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1799	DD	24/04/2026	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0001	DD	10/06/2025	24/06/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0024	DD	13/06/2025	24/06/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0042	DD	17/06/2025	25/06/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0057	DD	24/06/2025	10/07/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0062	DD	25/06/2025	10/07/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0067	DD	26/06/2025	16/07/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0089	DD	2/07/2025	22/07/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0106	DD	7/07/2025	22/07/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0114	DD	8/07/2025	22/07/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0132	DD	11/07/2025	30/07/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0140	DD	14/07/2025	28/07/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0163	MB	18/07/2025	28/07/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0164	DD	18/07/2025	6/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0182	DD	22/07/2025	5/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0186	PPM	23/07/2025	12/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0197	DD	24/07/2025	13/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0205	DD	25/07/2025	11/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0213	MB	28/07/2025	6/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0220	DD	29/07/2025	12/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0227	PPM	29/07/2025	19/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0252	DD	1/08/2025	19/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0258	PPM	1/08/2025	22/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0277	DD	6/08/2025	22/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0288	PPM	6/08/2025	22/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0297	DD	8/08/2025	25/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0298	PPM	8/08/2025	25/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0299	DD	8/08/2025	25/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0329	DD	12/08/2025	27/08/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0343	DD	15/08/2025	1/09/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0355	DD	20/08/2025	3/09/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0361	DD	21/08/2025	4/09/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0365	DD	25/08/2025	11/09/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0386	DD	29/08/2025	12/09/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0395	DD	1/09/2025	15/09/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0401	DD	2/09/2025	16/09/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0410	DD	3/09/2025	17/09/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0418	DD	9/09/2025	23/09/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0446	DD	15/09/2025	29/09/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0465	DD	17/09/2025	1/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0472	DD	19/09/2025	3/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0479	DD	23/09/2025	7/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0487	MB	24/09/2025	3/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0498	DD	29/09/2025	14/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0507	DD	1/10/2025	16/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0515	DD	2/10/2025	17/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0523	DD	3/10/2025	20/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0532	DD	7/10/2025	22/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0540	DD	9/10/2025	29/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0546	DD	10/10/2025	27/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0569	PPM	14/10/2025	28/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0570	PPM	14/10/2025	28/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0601	PPM	14/10/2025	28/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0617	PPM	15/10/2025	29/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0618	PPM	15/10/2025	29/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0660	PPM	16/10/2025	30/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0663	PPM	16/10/2025	30/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0666	PPM	16/10/2025	30/10/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0670	DD	16/10/2025	30/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0721	PPM	17/10/2025	31/10/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0746	DD	21/10/2025	5/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0752	PPM	21/10/2025	5/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0757	DD	21/10/2025	5/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0766	DD	22/10/2025	6/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0776	DD	24/10/2025	13/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0796	PPM	29/10/2025	13/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0797	DD	28/10/2025	12/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0798	PPM	29/10/2025	13/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0820	DD	31/10/2025	18/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0826	PPM	4/11/2025	19/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0847	DD	6/11/2025	21/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0854	PPM	7/11/2025	24/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0855	DD	10/11/2025	25/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0870	MB	10/11/2025	25/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0883	DD	12/11/2025	27/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0888	DD	13/11/2025	28/11/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0913	PPM	18/11/2025	2/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0927	DD	18/11/2025	2/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0950	DD	21/11/2025	5/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0952	DD	21/11/2025	5/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0968	MB	24/11/2025	9/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0983	DD	25/11/2025	10/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0984	PPM	25/11/2025	10/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_0991	DD	26/11/2025	11/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1006	DD	28/11/2025	15/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1025	DD	2/12/2025	17/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1041	MB	3/12/2025	10/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1056	PPM	5/12/2025	22/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1072	DD	9/12/2025	23/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1090	DD	11/12/2025	26/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1106	DD	15/12/2025	30/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1118	DD	16/12/2025	31/12/2025
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1152	DD	22/12/2025	7/01/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1153	PPM	22/12/2025	7/01/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1193	DD	29/12/2025	13/01/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1201	PPM	30/12/2025	15/01/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1225	DD	5/01/2026	20/01/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1258	PPM	13/01/2026	27/01/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1267	DD	13/01/2026	27/01/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1293	ESP	16/01/2026	26/01/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1294	DD	16/01/2026	30/01/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1307	DD	19/01/2026	2/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1308	PPM	19/01/2026	2/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1329	PPM	20/01/2026	3/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1347	PPM	26/01/2026	9/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1381	MB	28/01/2026	11/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1403	PPM	2/02/2026	16/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1413	DD	3/02/2026	17/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1425	MB	5/02/2026	18/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1426	PPM	5/02/2026	19/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1437	PPM	9/02/2026	23/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1454	DD	12/02/2026	26/02/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1505	PPM	23/02/2026	9/03/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1548	DD	2/03/2026	16/03/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1551	PPM	2/03/2026	16/03/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1557	PPM	4/03/2026	18/03/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1579	MB	9/03/2026	24/03/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1580	DD	9/03/2026	24/03/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1581	PPM	9/03/2026	24/03/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1606	DD	12/03/2026	27/03/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1662	DD	24/03/2026	9/04/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1663	PPM	24/03/2026	9/04/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1664	PPM	24/03/2026	9/04/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1687	DD	30/03/2026	15/04/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1688	PPM	30/03/2026	15/04/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1727	PPM	7/04/2026	21/04/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1728	ESP	7/04/2026	21/04/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1740	DD	8/04/2026	22/04/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1744	DD	9/04/2026	23/04/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1748	DD	13/04/2026	27/04/2026
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1793	PPM	20/04/2026	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1794	DD	20/04/2026	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1798	MB	22/04/2026	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1814	DD	24/04/2026	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1818	MB	27/04/2026	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1826	PPM	27/04/2026	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1834	DD	28/04/2026	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0003	DD	10/06/2025	26/06/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0027	DD	13/06/2025	4/07/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0056	DD	24/06/2025	14/07/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0081	DD	1/07/2025	15/07/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0107	MB	7/07/2025	18/07/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0113	DD	8/07/2025	25/07/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0158	PPM	17/07/2025	11/08/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0159	DD	18/07/2025	1/08/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0192	PPM	23/07/2025	11/08/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0239	PPM	31/07/2025	26/08/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0254	PPM	1/08/2025	27/08/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0293	PPM	6/08/2025	1/09/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0294	PPM	6/08/2025	1/09/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0295	DD	6/08/2025	22/08/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0300	DD	8/08/2025	28/08/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0324	DD	12/08/2025	1/09/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0437	DD	11/09/2025	25/09/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0483	DD	23/09/2025	7/10/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0503	DD	29/09/2025	14/10/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0590	PPM	14/10/2025	28/10/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0603	PPM	14/10/2025	28/10/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0610	DD	14/10/2025	28/10/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0648	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0650	DD	15/10/2025	29/10/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0652	PPM	15/10/2025	29/10/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0694	PPM	16/10/2025	30/10/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0696	DD	16/10/2025	30/10/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0698	PPM	16/10/2025	5/11/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0699	PPM	17/10/2025	31/10/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0700	PPM	17/10/2025	6/11/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0802	PPM	29/10/2025	19/11/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0849	PPM	6/11/2025	26/11/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0863	PPM	7/11/2025	2/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0884	PPM	10/11/2025	3/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0931	MB	18/11/2025	1/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0934	PPM	18/11/2025	5/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0957	PPM	24/11/2025	9/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0966	DD	25/11/2025	15/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0967	PPM	25/11/2025	15/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_0990	PPM	26/11/2025	16/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1015	MB	1/12/2025	19/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1022	DD	1/12/2025	16/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1023	PPM	1/12/2025	19/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1068	PPM	9/12/2025	29/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1117	PPM	16/12/2025	31/12/2025
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1123	DD	17/12/2025	2/01/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1135	DD	18/12/2025	2/01/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1159	PPM	22/12/2025	13/01/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1160	PPM	22/12/2025	13/01/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1161	DD	23/12/2025	8/01/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1211	DD	31/12/2025	16/01/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1212	PPM	31/12/2025	16/01/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1236	PPM	8/01/2026	27/01/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1243	DD	8/01/2026	27/01/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1269	PPM	13/01/2026	27/01/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1273	PPM	14/01/2026	28/01/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1300	ESP	19/01/2026	2/02/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1315	PPM	21/01/2026	9/02/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1365	PPM	27/01/2026	13/02/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1404	PPM	3/02/2026	17/02/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1516	PPM	24/02/2026	10/03/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1527	PPM	25/02/2026	11/03/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1571	PPM	10/03/2026	25/03/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1624	PPM	13/03/2026	30/03/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1667	PPM	24/03/2026	9/04/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1698	PPM	31/03/2026	16/04/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1724	PPM	8/04/2026	27/04/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1758	PPM	13/04/2026	30/04/2026
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1788	PPM	24/04/2026	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0018	DD	11/06/2025	26/06/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0029	DD	13/06/2025	4/07/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0041	DD	17/06/2025	8/07/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0053	DD	24/06/2025	14/07/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0065	DD	26/06/2025	16/07/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0093	DD	2/07/2025	25/07/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0109	DD	8/07/2025	25/07/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0119	DD	9/07/2025	23/07/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0124	DD	10/07/2025	28/07/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0135	DD	14/07/2025	31/07/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0142	DD	15/07/2025	1/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0165	DD	21/07/2025	8/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0187	DD	23/07/2025	8/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0199	DD	25/07/2025	14/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0210	DD	28/07/2025	15/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0222	PPM	29/07/2025	21/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0236	DD	1/08/2025	19/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0247	DD	4/08/2025	21/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0248	PPM	1/08/2025	21/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0276	DD	6/08/2025	21/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0312	DD	11/08/2025	25/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0313	DD	11/08/2025	25/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0315	DD	12/08/2025	27/08/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0338	DD	15/08/2025	1/09/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0354	DD	20/08/2025	3/09/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0389	DD	29/08/2025	12/09/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0393	DD	1/09/2025	15/09/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0405	DD	2/09/2025	16/09/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0411	DD	3/09/2025	17/09/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0424	DD	8/09/2025	22/09/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0434	DD	10/09/2025	24/09/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0451	DD	15/09/2025	17/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0468	DD	19/09/2025	3/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0481	DD	23/09/2025	7/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0493	DD	26/09/2025	10/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0495	DD	29/09/2025	14/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0513	DD	1/10/2025	21/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0520	DD	3/10/2025	20/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0529	DD	7/10/2025	21/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0534	MB	7/10/2025	20/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0539	DD	10/10/2025	27/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0548	DD	10/10/2025	27/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0564	PPM	14/10/2025	28/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0583	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0587	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0621	PPM	17/10/2025	31/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0645	PPM	15/10/2025	29/10/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0675	DD	16/10/2025	30/10/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0738	DD	20/10/2025	4/11/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0759	DD	22/10/2025	6/11/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0771	DD	24/10/2025	10/11/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0787	PPM	27/10/2025	11/11/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0828	DD	4/11/2025	19/11/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0860	DD	7/11/2025	24/11/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0873	DD	11/11/2025	26/11/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0874	PPM	11/11/2025	26/11/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0886	PPM	11/11/2025	26/11/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0887	DD	11/11/2025	26/11/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0909	PPM	14/11/2025	1/12/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0929	DD	18/11/2025	2/12/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0953	DD	24/11/2025	9/12/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0992	DD	26/11/2025	11/12/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1008	PPM	1/12/2025	16/12/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1013	MB	28/11/2025	11/12/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1019	DD	1/12/2025	16/12/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1073	DD	9/12/2025	29/12/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1107	DD	15/12/2025	30/12/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1119	PPM	16/12/2025	31/12/2025
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1124	DD	17/12/2025	2/01/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1168	PPM	23/12/2025	8/01/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1171	DD	23/12/2025	8/01/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1172	PPM	23/12/2025	8/01/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1187	DD	29/12/2025	14/01/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1199	PPM	30/12/2025	15/01/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1226	DD	5/01/2026	20/01/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1250	PPM	9/01/2026	26/01/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1259	DD	13/01/2026	27/01/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1284	ESP	16/01/2026	4/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1288	DD	16/01/2026	30/01/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1301	PPM	19/01/2026	2/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1303	DD	19/01/2026	2/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1328	PPM	20/01/2026	3/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1341	DD	26/01/2026	9/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1342	PPM	26/01/2026	9/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1351	DD	26/01/2026	9/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1352	PPM	26/01/2026	9/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1371	MB	27/01/2026	10/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1390	DD	31/01/2026	16/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1429	DD	6/02/2026	20/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1455	PPM	12/02/2026	26/02/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1481	DD	17/02/2026	3/03/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1506	PPM	23/02/2026	9/03/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1512	DD	24/02/2026	10/03/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1517	DD	25/02/2026	11/03/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1547	DD	2/03/2026	16/03/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1550	PPM	2/03/2026	16/03/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1582	DD	9/03/2026	24/03/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1607	DD	12/03/2026	27/03/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1630	DD	17/03/2026	1/04/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1644	DD	18/03/2026	6/04/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1650	DD	20/03/2026	8/04/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1672	DD	25/03/2026	15/04/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1694	DD	31/03/2026	16/04/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1729	PPM	7/04/2026	24/04/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1730	PPM	7/04/2026	21/04/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1749	DD	10/04/2026	24/04/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1757	PPM	13/04/2026	27/04/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1767	DD	16/04/2026	30/04/2026
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1776	DD	17/04/2026	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1786	DD	20/04/2026	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1787	PPM	20/04/2026	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1815	DD	24/04/2026	

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1832	PPM	28/04/2026	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1833	DD	28/04/2026	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0008	DD	10/06/2025	19/06/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0022	DD	12/06/2025	20/06/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0034	DD	16/06/2025	25/06/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0043	DD	17/06/2025	26/06/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0050	DD	20/06/2025	11/07/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0060	DD	25/06/2025	14/07/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0075	DD	1/07/2025	18/07/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0091	DD	2/07/2025	21/07/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0129	DD	11/07/2025	23/07/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0141	DD	14/07/2025	23/07/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0168	DD	21/07/2025	8/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0171	DD	21/07/2025	8/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0191	DD	23/07/2025	12/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0215	DD	28/07/2025	6/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0226	DD	29/07/2025	19/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0235	DD	31/07/2025	20/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0271	DD	4/08/2025	25/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0272	DD	5/08/2025	26/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0286	DD	6/08/2025	27/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0303	DD	11/08/2025	29/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0308	DD	11/08/2025	29/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0309	DD	11/08/2025	29/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0326	DD	12/08/2025	27/08/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0340	DD	15/08/2025	1/09/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0353	DD	20/08/2025	3/09/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0366	DD	25/08/2025	11/09/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0409	DD	3/09/2025	17/09/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0416	DD	8/09/2025	22/09/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0438	DD	12/09/2025	26/09/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0440	DD	12/09/2025	26/09/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0453	DD	16/09/2025	30/09/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0466	DD	18/09/2025	2/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0470	DD	19/09/2025	3/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0480	DD	23/09/2025	7/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0491	DD	26/09/2025	8/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0499	DD	29/09/2025	8/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0512	DD	1/10/2025	9/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0516	DD	2/10/2025	14/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0531	DD	7/10/2025	16/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0551	PPM	14/10/2025	22/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0552	PPM	14/10/2025	22/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0595	DD	14/10/2025	22/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0598	MB	14/10/2025	28/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0626	PPM	15/10/2025	23/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0627	PPM	15/10/2025	23/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0641	DD	15/10/2025	23/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0669	DD	16/10/2025	24/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0679	PPM	16/10/2025	24/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0681	PPM	16/10/2025	27/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0701	PPM	17/10/2025	27/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0702	PPM	17/10/2025	27/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0703	PPM	17/10/2025	27/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0743	DD	21/10/2025	29/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0747	DD	21/10/2025	29/10/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0775	DD	24/10/2025	4/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0794	PPM	28/10/2025	7/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0795	PPM	28/10/2025	7/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0806	DD	29/10/2025	7/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0807	PPM	29/10/2025	7/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0822	DD	31/10/2025	11/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0834	DD	4/11/2025	12/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0844	DD	5/11/2025	13/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0845	PPM	5/11/2025	13/11/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0869	DD	10/11/2025	19/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0885	DD	11/11/2025	20/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0889	PPM	11/11/2025	20/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0908	DD	14/11/2025	25/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0930	PPM	18/11/2025	26/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0936	PPM	19/11/2025	27/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0937	DD	19/11/2025	27/11/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0964	DD	24/11/2025	2/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0976	PPM	25/11/2025	3/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_0995	PPM	26/11/2025	4/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1011	DD	28/11/2025	9/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1020	DD	1/12/2025	10/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1034	PPM	2/12/2025	11/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1051	DD	5/12/2025	16/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1054	PPM	5/12/2025	16/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1067	DD	9/12/2025	17/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1069	PPM	9/12/2025	17/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1080	DD	10/12/2025	18/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1093	DD	12/12/2025	22/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1126	DD	17/12/2025	26/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1127	PPM	17/12/2025	26/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1141	DD	19/12/2025	30/12/2025
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1163	PPM	23/12/2025	2/01/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1197	PPM	30/12/2025	8/01/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1262	PPM	13/01/2026	21/01/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1325	PPM	20/01/2026	28/01/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1354	PPM	26/01/2026	3/02/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1372	PPM	27/01/2026	4/02/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1410	PPM	3/02/2026	17/02/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1431	MB	6/02/2026	19/02/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1473	PPM	16/02/2026	5/03/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1482	MB	17/02/2026	4/03/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1503	PPM	23/02/2026	9/03/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1518	PPM	25/02/2026	11/03/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1544	PPM	2/03/2026	16/03/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1558	PPM	3/03/2026	17/03/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1567	PPM	5/03/2026	19/03/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1583	PPM	9/03/2026	24/03/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1602	MB	11/03/2026	27/03/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1633	PPM	16/03/2026	30/03/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1689	ESP	30/03/2026	15/04/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1708	PPM	1/04/2026	17/04/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1720	PPM	6/04/2026	17/04/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1755	PPM	13/04/2026	23/04/2026
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1810	MB	24/04/2026	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1825	PPM	27/04/2026	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0017	DD	11/06/2025	19/06/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0038	DD	17/06/2025	25/06/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0095	DD	2/07/2025	22/07/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0208	DD	25/07/2025	14/08/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0246	DD	1/08/2025	22/08/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0291	PPM	6/08/2025	27/08/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0302	DD	8/08/2025	28/08/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0371	DD	25/08/2025	11/09/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0396	DD	1/09/2025	15/09/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0421	DD	8/09/2025	30/09/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0427	MB	9/09/2025	23/09/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0469	DD	19/09/2025	8/10/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0492	DD	26/09/2025	16/10/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0576	PPM	15/10/2025	7/11/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0622	PPM	15/10/2025	7/11/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0671	PPM	17/10/2025	11/11/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0786	PPM	27/10/2025	11/11/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_0816	MB	30/10/2025	13/11/2025
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1007	PPM	28/11/2025	18/12/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1122	DD	17/12/2025	2/01/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1207	MB	31/12/2025	15/01/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1281	PPM	15/01/2026	3/02/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1295	ESP	16/01/2026	4/02/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1316	DD	21/01/2026	4/02/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1317	PPM	21/01/2026	4/02/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1405	PPM	3/02/2026	17/02/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1430	DD	6/02/2026	20/02/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1477	DD	17/02/2026	3/03/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1487	MB	19/02/2026	4/03/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1510	PPM	24/02/2026	10/03/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1511	PPM	25/02/2026	11/03/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1608	DD	12/03/2026	27/03/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1635	PPM	17/03/2026	8/04/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1668	PPM	30/03/2026	15/04/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1669	PPM	27/03/2026	13/04/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1725	PPM	7/04/2026	24/04/2026
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1768	DD	17/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0004	DD	10/06/2025	7/07/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0032	DD	16/06/2025	7/07/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0054	DD	24/06/2025	17/07/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0066	DD	26/06/2025	21/07/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0086	DD	2/07/2025	21/07/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0087	DD	2/07/2025	21/07/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0097	DD	4/07/2025	23/07/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0110	DD	8/07/2025	25/07/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0123	DD	9/07/2025	23/07/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0136	DD	14/07/2025	31/07/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0143	DD	15/07/2025	1/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0148	DD	16/07/2025	4/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0162	MB	18/07/2025	5/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0166	DD	18/07/2025	8/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0177	DD	22/07/2025	1/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0193	DD	23/07/2025	1/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0194	DD	25/07/2025	14/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0217	DD	29/07/2025	13/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0232	DD	30/07/2025	20/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0237	DD	1/08/2025	19/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0249	DD	4/08/2025	21/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0281	PPM	6/08/2025	27/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0314	DD	11/08/2025	25/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0316	DD	12/08/2025	16/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0317	DD	14/08/2025	29/08/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0337	DD	15/08/2025	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0341	DD	15/08/2025	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0351	DD	20/08/2025	8/09/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0352	DD	21/08/2025	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0369	DD	26/08/2025	12/09/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0377	DD	27/08/2025	15/09/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0402	DD	2/09/2025	24/09/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0412	DD	3/09/2025	17/09/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0423	DD	8/09/2025	25/09/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0429	DD	9/09/2025	23/09/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0441	DD	12/09/2025	26/09/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0443	DD	15/09/2025	2/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0445	DD	15/09/2025	2/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0447	MB	15/09/2025	29/09/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0459	DD	16/09/2025	30/09/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0464	DD	17/09/2025	1/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0471	DD	22/09/2025	6/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0482	DD	23/09/2025	10/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0494	DD	26/09/2025	10/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0496	DD	29/09/2025	17/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0508	DD	1/10/2025	16/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0536	DD	7/10/2025	21/10/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0549	DD	10/10/2025	27/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0565	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0566	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0591	DD	14/10/2025	31/10/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0643	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0644	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0646	DD	15/10/2025	4/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0695	DD	16/10/2025	6/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0718	PPM	17/10/2025	6/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0719	PPM	17/10/2025	6/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0745	DD	21/10/2025	6/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0758	DD	22/10/2025	11/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0768	DD	23/10/2025	6/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0774	DD	24/10/2025	13/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0790	PPM	27/10/2025	14/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0799	DD	28/10/2025	18/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0818	PPM	30/10/2025	20/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0819	DD	30/10/2025	20/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0829	DD	5/11/2025	25/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0842	PPM	5/11/2025	25/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0843	DD	6/11/2025	21/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0861	PPM	7/11/2025	27/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0866	DD	10/11/2025	28/11/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0893	DD	12/11/2025	1/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0894	PPM	12/11/2025	1/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0919	DD	14/11/2025	4/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0920	DD	14/11/2025	4/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0933	PPM	18/11/2025	5/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0935	DD	19/11/2025	9/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0962	DD	24/11/2025	12/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0982	PPM	25/11/2025	15/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0993	PPM	26/11/2025	16/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_0998	DD	27/11/2025	17/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1024	DD	1/12/2025	18/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1037	PPM	2/12/2025	22/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1074	DD	9/12/2025	23/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1075	PPM	9/12/2025	29/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1082	DD	10/12/2025	30/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1096	DD	12/12/2025	2/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1115	DD	16/12/2025	31/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1116	PPM	16/12/2025	31/12/2025
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1133	PPM	18/12/2025	8/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1146	DD	19/12/2025	6/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1149	DD	22/12/2025	7/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1155	PPM	22/12/2025	7/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1173	PPM	23/12/2025	14/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1174	PPM	23/12/2025	14/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1179	DD	24/12/2025	15/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1191	DD	29/12/2025	19/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1204	PPM	31/12/2025	21/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1224	DD	5/01/2026	28/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1232	PPM	7/01/2026	30/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1241	DD	8/01/2026	28/01/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1263	DD	13/01/2026	3/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1264	PPM	13/01/2026	4/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1290	DD	16/01/2026	4/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1291	ESP	16/01/2026	4/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1305	DD	19/01/2026	2/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1323	PPM	20/01/2026	11/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1361	DD	26/01/2026	12/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1362	PPM	26/01/2026	17/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1375	DD	28/01/2026	16/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1406	MB	2/02/2026	19/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1408	DD	3/02/2026	20/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1409	PPM	3/02/2026	25/02/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1428	DD	6/02/2026	20/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1441	DD	9/02/2026	23/02/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1442	PPM	9/02/2026	3/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1447	DD	11/02/2026	2/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1451	DD	12/02/2026	3/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1458	DD	13/02/2026	4/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1469	DD	16/02/2026	10/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1475	PPM	16/02/2026	10/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1495	DD	20/02/2026	16/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1504	DD	23/02/2026	17/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1509	PPM	23/02/2026	17/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1531	DD	27/02/2026	18/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1553	DD	2/03/2026	25/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1554	PPM	3/03/2026	26/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1560	DD	4/03/2026	18/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1563	DD	5/03/2026	19/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1575	DD	9/03/2026	27/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1576	PPM	6/03/2026	26/03/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1605	DD	12/03/2026	8/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1617	PPM	13/03/2026	9/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1622	DD	13/03/2026	8/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1626	DD	16/03/2026	7/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1632	PPM	17/03/2026	13/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1639	PPM	20/03/2026	16/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1641	DD	18/03/2026	9/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1651	DD	20/03/2026	16/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1657	DD	24/03/2026	14/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1671	PPM	25/03/2026	15/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1675	DD	26/03/2026	16/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1684	DD	30/03/2026	23/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1695	DD	31/03/2026	24/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1696	PPM	31/03/2026	24/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1704	DD	6/04/2026	23/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1713	DD	7/04/2026	24/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1714	PPM	7/04/2026	29/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1718	DD	8/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1726	PPM	8/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1745	DD	9/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1746	PPM	9/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1759	DD	13/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1760	PPM	13/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1771	DD	15/04/2026	29/04/2026
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1779	DD	17/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1789	DD	20/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1790	PPM	20/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1805	DD	24/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1808	MB	24/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1822	DD	27/04/2026	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1824	PPM	27/04/2026	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0013	DD	10/06/2025	19/06/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0019	DD	11/06/2025	19/06/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0039	DD	17/06/2025	26/06/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0048	DD	20/06/2025	11/07/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0058	DD	24/06/2025	14/07/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0076	DD	1/07/2025	16/07/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0077	DD	1/07/2025	16/07/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0096	DD	2/07/2025	22/07/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0108	MB	7/07/2025	18/07/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0125	DD	10/07/2025	29/07/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0137	DD	11/07/2025	30/07/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0155	DD	17/07/2025	5/08/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0175	DD	21/07/2025	4/08/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0188	PPM	23/07/2025	12/08/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0203	DD	24/07/2025	13/08/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0209	DD	25/07/2025	14/08/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0216	DD	28/07/2025	15/08/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0275	MB	5/08/2025	21/08/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0292	DD	6/08/2025	27/08/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0321	DD	11/08/2025	29/08/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0333	DD	13/08/2025	2/09/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0349	DD	19/08/2025	5/09/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0356	DD	20/08/2025	8/09/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0373	DD	26/08/2025	12/09/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0380	DD	27/08/2025	15/09/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0406	DD	2/09/2025	19/09/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0407	MB	3/09/2025	15/09/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0413	DD	3/09/2025	22/09/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0422	DD	8/09/2025	25/09/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0430	DD	9/09/2025	26/09/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0452	DD	15/09/2025	2/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0474	DD	22/09/2025	15/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0475	DD	22/09/2025	15/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0497	DD	29/09/2025	17/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0521	DD	3/10/2025	23/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0524	DD	6/10/2025	29/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0526	DD	6/10/2025	29/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0530	DD	7/10/2025	30/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0538	DD	8/10/2025	23/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0577	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0578	PPM	15/10/2025	4/11/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0579	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0611	DD	14/10/2025	31/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0612	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0625	MB	15/10/2025	28/10/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0656	PPM	15/10/2025	7/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0657	PPM	15/10/2025	4/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0667	PPM	16/10/2025	10/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0668	PPM	16/10/2025	5/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0672	PPM	17/10/2025	11/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0673	PPM	17/10/2025	11/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0677	PPM	17/10/2025	11/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0678	PPM	17/10/2025	7/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0734	PPM	17/10/2025	6/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0735	PPM	17/10/2025	6/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0737	PPM	17/10/2025	6/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0753	DD	21/10/2025	10/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0754	DD	21/10/2025	10/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0755	PPM	21/10/2025	13/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0767	PPM	22/10/2025	11/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0769	PPM	23/10/2025	12/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0785	PPM	27/10/2025	14/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0788	DD	27/10/2025	14/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0800	DD	28/10/2025	18/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0841	DD	5/11/2025	20/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0853	DD	6/11/2025	26/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0875	DD	11/11/2025	25/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0891	PPM	12/11/2025	1/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0895	DD	12/11/2025	12/11/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0903	DD	13/11/2025	3/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0910	DD	14/11/2025	1/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0918	PPM	14/11/2025	1/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0926	DD	18/11/2025	2/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0941	DD	19/11/2025	3/12/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0942	PPM	19/11/2025	3/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0970	DD	24/11/2025	5/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0971	PPM	24/11/2025	5/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_0987	DD	25/11/2025	3/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1014	PPM	28/11/2025	15/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1039	DD	2/12/2025	16/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1040	PPM	2/12/2025	16/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1058	DD	5/12/2025	16/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1070	DD	9/12/2025	22/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1079	PPM	10/12/2025	23/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1094	PPM	12/12/2025	22/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1095	MB	12/12/2025	29/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1104	DD	15/12/2025	23/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1128	PPM	17/12/2025	31/12/2025
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1139	MB	19/12/2025	6/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1150	DD	22/12/2025	6/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1151	PPM	22/12/2025	6/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1167	MB	23/12/2025	8/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1176	DD	24/12/2025	8/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1182	DD	26/12/2025	6/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1200	PPM	30/12/2025	14/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1215	PPM	2/01/2026	16/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1216	DD	2/01/2026	16/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1239	DD	8/01/2026	22/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1256	DD	13/01/2026	26/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1270	PPM	14/01/2026	27/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1286	DD	16/01/2026	29/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1287	PPM	16/01/2026	29/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1310	DD	19/01/2026	30/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1311	PPM	19/01/2026	30/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1326	DD	20/01/2026	28/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1330	DD	21/01/2026	29/01/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1337	PPM	26/01/2026	5/02/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1359	DD	26/01/2026	6/02/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1360	PPM	26/01/2026	6/02/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1378	DD	28/01/2026	10/02/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1396	MB	2/02/2026	17/02/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1407	PPM	2/02/2026	18/02/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1417	MB	4/02/2026	17/02/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1424	DD	5/02/2026	19/02/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1434	DD	9/02/2026	26/02/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1453	PPM	12/02/2026	6/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1465	DD	16/02/2026	10/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1466	PPM	16/02/2026	10/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1480	DD	17/02/2026	6/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1491	DD	20/02/2026	11/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1498	DD	23/02/2026	12/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1499	MB	23/02/2026	12/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1521	PPM	25/02/2026	16/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1530	DD	26/02/2026	17/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1549	PPM	2/03/2026	19/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1562	ESP	3/03/2026	20/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1568	DD	5/03/2026	25/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1569	PPM	5/03/2026	25/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1587	DD	9/03/2026	27/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1588	PPM	9/03/2026	27/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1613	DD	12/03/2026	26/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1618	PPM	13/03/2026	30/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1631	DD	16/03/2026	7/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1636	DD	17/03/2026	30/03/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1658	PPM	24/03/2026	14/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1678	DD	26/03/2026	7/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1682	DD	27/03/2026	14/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1692	PPM	30/03/2026	17/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1693	ESP	30/03/2026	15/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1719	DD	6/04/2026	17/04/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1722	DD	6/04/2026	17/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1736	PPM	7/04/2026	23/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1737	DD	8/04/2026	23/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1753	DD	13/04/2026	27/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1754	PPM	13/04/2026	27/04/2026
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1795	PPM	20/04/2026	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1797	DD	21/04/2026	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1811	DD	24/04/2026	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1819	PPM	27/04/2026	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1829	DD	28/04/2026	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1843	DD	30/04/2026	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0005	DD	10/06/2025	7/07/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0028	DD	13/06/2025	4/07/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0055	DD	24/06/2025	14/07/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0085	DD	1/07/2025	15/07/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0088	DD	2/07/2025	15/07/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0111	DD	8/07/2025	25/07/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0122	DD	10/07/2025	1/08/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0144	DD	15/07/2025	1/08/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0167	DD	18/07/2025	31/07/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0211	DD	25/07/2025	14/08/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0234	PPM	31/07/2025	21/08/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0267	PPM	4/08/2025	25/08/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0268	DD	5/08/2025	21/08/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0280	PPM	6/08/2025	21/08/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0282	PPM	6/08/2025	21/08/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0318	DD	14/08/2025	26/08/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0347	DD	19/08/2025	27/08/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0357	DD	21/08/2025	2/09/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0360	MB	21/08/2025	1/09/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0367	DD	25/08/2025	11/09/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0387	MB	29/08/2025	12/09/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0397	DD	1/09/2025	15/09/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0399	DD	2/09/2025	16/09/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0417	DD	8/09/2025	25/09/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0450	DD	15/09/2025	29/09/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0473	DD	22/09/2025	8/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0484	MB	24/09/2025	3/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0485	DD	24/09/2025	8/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0500	DD	29/09/2025	8/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0519	DD	3/10/2025	14/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0537	DD	7/10/2025	21/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0553	PPM	14/10/2025	27/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0554	PPM	14/10/2025	27/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0555	PPM	14/10/2025	27/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0594	DD	14/10/2025	22/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0628	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0629	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0630	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0682	PPM	16/10/2025	29/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0683	PPM	16/10/2025	29/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0684	PPM	17/10/2025	27/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0704	PPM	17/10/2025	30/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0705	PPM	17/10/2025	30/10/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0706	PPM	17/10/2025	30/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0717	MB	17/10/2025	31/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0764	PPM	22/10/2025	30/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0765	DD	22/10/2025	30/10/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0770	PPM	24/10/2025	4/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0783	DD	27/10/2025	4/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0793	MB	28/10/2025	10/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0821	DD	31/10/2025	11/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0835	DD	4/11/2025	18/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0856	MB	7/11/2025	24/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0865	DD	10/11/2025	24/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0867	PPM	10/11/2025	24/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0892	DD	11/11/2025	20/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0917	DD	14/11/2025	25/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0924	DD	18/11/2025	26/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0925	DD	18/11/2025	26/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0938	DD	19/11/2025	27/11/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0960	PPM	24/11/2025	2/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0965	DD	24/11/2025	2/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0977	MB	25/11/2025	10/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0996	DD	26/11/2025	10/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1018	DD	1/12/2025	15/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1021	PPM	1/12/2025	15/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1049	DD	4/12/2025	15/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1061	PPM	9/12/2025	17/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1071	DD	9/12/2025	17/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1105	DD	15/12/2025	23/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1129	DD	17/12/2025	26/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1130	PPM	17/12/2025	26/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1138	DD	18/12/2025	29/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1156	DD	22/12/2025	31/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1157	PPM	22/12/2025	31/12/2025
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1177	DD	24/12/2025	5/01/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1192	DD	29/12/2025	14/01/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1205	PPM	31/12/2025	21/01/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1208	MB	31/12/2025	15/01/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1214	DD	2/01/2026	19/01/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1221	PPM	5/01/2026	20/01/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1233	PPM	7/01/2026	22/01/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1265	DD	13/01/2026	30/01/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1266	PPM	13/01/2026	30/01/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1277	DD	14/01/2026	28/01/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1292	ESP	16/01/2026	4/02/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1306	PPM	19/01/2026	5/02/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1363	DD	27/01/2026	10/02/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1364	PPM	27/01/2026	10/02/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1377	MB	28/01/2026	11/02/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1384	PPM	30/01/2026	18/02/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1433	PPM	6/02/2026	25/02/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1452	PPM	13/02/2026	9/03/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1461	DD	13/02/2026	9/03/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1463	MB	16/02/2026	2/03/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1470	PPM	18/02/2026	12/03/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1496	MB	23/02/2026	9/03/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1525	PPM	27/02/2026	18/03/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1555	DD	3/03/2026	20/03/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1600	PPM	13/03/2026	6/04/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1619	PPM	16/03/2026	7/04/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1634	PPM	20/03/2026	13/04/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1677	PPM	27/03/2026	22/04/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1697	PPM	1/04/2026	27/04/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1706	DD	6/04/2026	23/04/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1707	PPM	6/04/2026	23/04/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1715	DD	7/04/2026	29/04/2026
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1761	PPM	13/04/2026	

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1777	DD	17/04/2026	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1792	PPM	22/04/2026	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1807	DD	23/04/2026	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1823	PPM	27/04/2026	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1830	MB	28/04/2026	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0007	DD	10/06/2025	24/06/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0021	DD	11/06/2025	24/06/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0025	DD	13/06/2025	26/06/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0033	DD	16/06/2025	25/06/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0049	DD	20/06/2025	8/07/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0073	DD	27/06/2025	17/07/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0090	DD	2/07/2025	22/07/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0206	DD	25/07/2025	14/08/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0219	DD	29/07/2025	19/08/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0251	PPM	1/08/2025	27/08/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0257	PPM	1/08/2025	27/08/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0259	PPM	4/08/2025	28/08/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0270	PPM	4/08/2025	28/08/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0289	PPM	6/08/2025	27/08/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0290	PPM	6/08/2025	27/08/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0372	DD	25/08/2025	8/09/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0385	DD	28/08/2025	11/09/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0390	DD	1/09/2025	15/09/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0428	DD	9/09/2025	26/09/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0460	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0502	DD	1/10/2025	16/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0547	DD	10/10/2025	30/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0571	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0572	PPM	14/10/2025	31/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0586	DD	14/10/2025	31/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0592	PPM	14/10/2025	5/11/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0619	PPM	15/10/2025	29/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0620	PPM	15/10/2025	29/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0664	PPM	16/10/2025	30/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0665	PPM	16/10/2025	30/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0716	PPM	17/10/2025	11/11/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0720	PPM	17/10/2025	31/10/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0723	PPM	17/10/2025	10/11/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0724	PPM	17/10/2025	11/11/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0779	PPM	27/10/2025	14/11/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0791	DD	27/10/2025	14/11/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0792	DD	27/10/2025	14/11/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0817	DD	30/10/2025	20/11/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0830	DD	4/11/2025	24/11/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0858	MB	7/11/2025	24/11/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0882	DD	12/11/2025	2/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0897	DD	14/11/2025	4/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0906	DD	14/11/2025	4/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0912	DD	18/11/2025	5/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0949	DD	20/11/2025	4/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0951	PPM	21/11/2025	16/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0954	DD	24/11/2025	9/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_0999	PPM	27/11/2025	17/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1038	DD	3/12/2025	18/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1044	PPM	3/12/2025	18/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1047	PPM	4/12/2025	30/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1064	DD	9/12/2025	23/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1076	PPM	9/12/2025	29/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1089	PPM	11/12/2025	31/12/2025
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1097	DD	12/12/2025	2/01/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1102	PPM	15/12/2025	5/01/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1169	PPM	23/12/2025	8/01/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1178	DD	24/12/2025	15/01/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1186	PPM	27/12/2025	14/01/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1194	PPM	29/12/2025	19/01/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1213	PPM	31/12/2025	21/01/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1227	DD	5/01/2026	23/01/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1246	PPM	9/01/2026	29/01/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1268	PPM	13/01/2026	30/01/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1274	DD	14/01/2026	2/02/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1285	PPM	16/01/2026	4/02/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1319	DD	19/01/2026	5/02/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1332	PPM	21/01/2026	9/02/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1385	DD	29/01/2026	17/02/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1401	PPM	2/02/2026	19/02/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1414	PPM	3/02/2026	20/02/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1421	DD	5/02/2026	24/02/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1438	DD	9/02/2026	26/02/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1439	PPM	9/02/2026	26/02/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1457	DD	12/02/2026	3/03/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1478	MB	17/02/2026	6/03/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1507	DD	23/02/2026	12/03/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1514	DD	24/02/2026	13/03/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1515	PPM	24/02/2026	13/03/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1537	DD	27/02/2026	18/03/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1538	PPM	27/02/2026	18/03/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1591	DD	9/03/2026	27/03/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1598	PPM	11/03/2026	31/03/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1620	PPM	13/03/2026	9/04/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1645	PPM	20/03/2026	13/04/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1685	DD	30/03/2026	23/04/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1721	DD	6/04/2026	23/04/2026
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1775	PPM	17/04/2026	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1800	DD	22/04/2026	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1801	PPM	22/04/2026	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1809	PPM	24/04/2026	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1836	PPM	28/04/2026	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0026	DD	13/06/2025	24/06/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0036	DD	17/06/2025	26/06/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0051	DD	20/06/2025	11/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0068	DD	26/06/2025	16/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0074	DD	27/06/2025	17/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0078	DD	1/07/2025	18/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0102	DD	7/07/2025	23/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0128	MB	10/07/2025	22/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0130	DD	11/07/2025	21/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0131	MB	11/07/2025	22/07/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0152	DD	16/07/2025	25/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0157	DD	17/07/2025	25/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0160	DD	18/07/2025	28/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0170	DD	21/07/2025	29/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0178	DD	22/07/2025	30/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0195	DD	23/07/2025	31/07/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0198	DD	24/07/2025	1/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0224	DD	29/07/2025	6/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0225	MB	29/07/2025	11/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0233	DD	30/07/2025	11/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0243	DD	1/08/2025	12/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0244	MB	1/08/2025	19/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0245	DD	1/08/2025	12/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0255	PPM	1/08/2025	13/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0256	PPM	1/08/2025	13/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0263	DD	4/08/2025	13/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0273	DD	5/08/2025	14/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0285	PPM	6/08/2025	15/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0287	DD	6/08/2025	15/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0305	DD	11/08/2025	21/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0310	DD	11/08/2025	21/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0319	PPM	11/08/2025	21/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0327	DD	12/08/2025	21/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0331	MB	13/08/2025	26/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0335	DD	15/08/2025	26/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0344	DD	19/08/2025	27/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0358	DD	20/08/2025	28/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0359	DD	20/08/2025	28/08/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0376	DD	26/08/2025	3/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0379	MB	27/08/2025	11/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0381	DD	27/08/2025	4/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0384	DD	28/08/2025	5/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0394	DD	1/09/2025	9/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0400	DD	2/09/2025	11/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0420	DD	8/09/2025	17/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0425	DD	9/09/2025	17/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0435	DD	11/09/2025	22/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0436	DD	11/09/2025	22/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0439	MB	12/09/2025	24/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0448	DD	15/09/2025	23/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0454	DD	16/09/2025	24/09/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0458	DD	16/09/2025	6/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0486	DD	24/09/2025	2/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0489	DD	25/09/2025	6/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0504	DD	30/09/2025	8/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0511	DD	1/10/2025	9/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0541	DD	9/10/2025	23/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0543	DD	10/10/2025	24/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0544	MB	10/10/2025	29/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0556	PPM	14/10/2025	23/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0557	PPM	14/10/2025	23/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0558	PPM	14/10/2025	23/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0580	DD	14/10/2025	27/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0581	MB	14/10/2025	5/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0631	PPM	15/10/2025	23/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0632	PPM	15/10/2025	23/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0633	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0674	DD	16/10/2025	29/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0685	PPM	16/10/2025	27/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0686	PPM	16/10/2025	27/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0687	PPM	17/10/2025	30/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0707	PPM	17/10/2025	27/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0708	PPM	17/10/2025	30/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0709	PPM	17/10/2025	30/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0729	DD	17/10/2025	30/10/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0739	PPM	20/10/2025	31/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0748	DD	21/10/2025	4/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0751	PPM	21/10/2025	29/10/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0773	DD	24/10/2025	7/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0780	DD	27/10/2025	6/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0781	DD	27/10/2025	10/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0782	PPM	27/10/2025	5/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0810	DD	30/10/2025	13/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0813	PPM	30/10/2025	10/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0823	DD	31/10/2025	11/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0836	DD	4/11/2025	18/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0837	PPM	4/11/2025	18/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0850	DD	6/11/2025	20/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0857	DD	7/11/2025	21/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0864	MB	10/11/2025	27/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0868	DD	10/11/2025	24/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0898	DD	12/11/2025	26/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0904	PPM	13/11/2025	27/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0915	PPM	14/11/2025	28/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0916	DD	14/11/2025	28/11/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0939	PPM	19/11/2025	2/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0978	DD	25/11/2025	15/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_0979	PPM	25/11/2025	15/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1000	DD	27/11/2025	17/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1003	DD	28/11/2025	18/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1004	PPM	28/11/2025	18/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1016	PPM	1/12/2025	24/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1026	DD	2/12/2025	22/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1046	PPM	3/12/2025	23/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1057	DD	5/12/2025	22/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1085	DD	11/12/2025	26/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1086	PPM	11/12/2025	27/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1098	MB	12/12/2025	29/12/2025
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1099	DD	15/12/2025	5/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1103	PPM	15/12/2025	5/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1108	DD	15/12/2025	5/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1143	DD	19/12/2025	9/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1144	PPM	19/12/2025	9/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1170	DD	23/12/2025	8/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1183	PPM	26/12/2025	16/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1184	DD	26/12/2025	13/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1195	DD	29/12/2025	14/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1228	DD	5/01/2026	23/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1230	PPM	6/01/2026	21/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1251	DD	9/01/2026	29/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1252	PPM	9/01/2026	29/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1260	DD	13/01/2026	30/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1261	PPM	13/01/2026	30/01/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1279	PPM	15/01/2026	3/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1298	DD	16/01/2026	4/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1302	PPM	19/01/2026	5/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1309	DD	19/01/2026	5/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1331	PPM	21/01/2026	4/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1350	DD	26/01/2026	12/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1353	PPM	26/01/2026	12/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1368	DD	27/01/2026	10/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1374	PPM	29/01/2026	17/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1383	PPM	29/01/2026	17/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1391	DD	31/01/2026	19/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1392	MB	2/02/2026	18/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1399	PPM	2/02/2026	19/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1402	DD	2/02/2026	19/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1415	PPM	3/02/2026	20/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1440	DD	9/02/2026	26/02/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1456	PPM	12/02/2026	6/03/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1474	DD	16/02/2026	5/03/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1490	DD	20/02/2026	11/03/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1513	PPM	24/02/2026	18/03/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1539	DD	27/02/2026	13/03/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1565	PPM	4/03/2026	18/03/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1572	DD	6/03/2026	26/03/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1592	DD	9/03/2026	27/03/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1593	PPM	9/03/2026	27/03/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1599	PPM	11/03/2026	26/03/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1621	DD	13/03/2026	6/04/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1654	PPM	20/03/2026	13/04/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1665	DD	24/03/2026	14/04/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1674	DD	26/03/2026	14/04/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1705	DD	6/04/2026	20/04/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1733	PPM	7/04/2026	24/04/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1750	PPM	13/04/2026	30/04/2026
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1764	PPM	15/04/2026	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1780	DD	17/04/2026	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1802	PPM	22/04/2026	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1827	DD	27/04/2026	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0010	DD	10/06/2025	19/06/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0069	DD	26/06/2025	16/07/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0092	DD	2/07/2025	21/07/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0121	DD	9/07/2025	31/07/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0133	DD	11/07/2025	1/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0146	DD	15/07/2025	1/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0153	DD	16/07/2025	4/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0172	DD	21/07/2025	8/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0173	DD	21/07/2025	8/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0189	DD	23/07/2025	12/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0200	DD	24/07/2025	13/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0204	DD	25/07/2025	14/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0214	DD	28/07/2025	15/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0250	MB	1/08/2025	19/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0260	PPM	4/08/2025	26/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0261	DD	4/08/2025	28/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0284	PPM	6/08/2025	15/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0296	DD	8/08/2025	28/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0306	DD	11/08/2025	29/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0311	PPM	11/08/2025	26/08/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0328	DD	12/08/2025	1/09/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0345	DD	19/08/2025	5/09/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0364	DD	25/08/2025	11/09/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0374	DD	26/08/2025	9/09/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0391	DD	1/09/2025	15/09/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0432	DD	10/09/2025	22/09/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0455	DD	16/09/2025	3/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0462	DD	17/09/2025	6/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0477	DD	23/09/2025	7/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0490	DD	26/09/2025	8/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0514	DD	1/10/2025	9/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0517	DD	2/10/2025	16/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0522	DD	3/10/2025	17/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0527	MB	6/10/2025	21/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0533	DD	7/10/2025	21/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0559	PPM	14/10/2025	27/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0560	PPM	14/10/2025	27/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0573	DD	14/10/2025	22/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0596	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0600	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0635	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0642	DD	15/10/2025	28/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0688	PPM	16/10/2025	29/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0689	PPM	16/10/2025	29/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0710	PPM	17/10/2025	30/10/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0711	PPM	17/10/2025	30/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0740	DD	20/10/2025	28/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0749	DD	21/10/2025	29/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0761	DD	22/10/2025	30/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0762	PPM	22/10/2025	30/10/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0804	DD	29/10/2025	7/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0808	DD	29/10/2025	7/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0809	PPM	29/10/2025	12/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0811	DD	30/10/2025	10/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0812	PPM	30/10/2025	10/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0838	MB	4/11/2025	24/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0851	DD	6/11/2025	14/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0852	PPM	6/11/2025	20/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0871	DD	10/11/2025	24/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0872	PPM	10/11/2025	24/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0878	DD	10/11/2025	24/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0879	PPM	10/11/2025	24/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0899	PPM	12/11/2025	21/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0900	DD	12/11/2025	21/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0914	DD	14/11/2025	25/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0932	PPM	18/11/2025	26/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0940	DD	19/11/2025	27/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0944	PPM	19/11/2025	27/11/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0961	PPM	24/11/2025	2/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0980	DD	25/11/2025	3/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0981	PPM	25/11/2025	3/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_0989	DD	26/11/2025	4/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1001	DD	27/11/2025	5/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1017	DD	1/12/2025	15/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1027	DD	2/12/2025	11/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1030	DD	2/12/2025	11/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1031	PPM	2/12/2025	11/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1050	DD	4/12/2025	15/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1062	DD	9/12/2025	17/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1066	PPM	9/12/2025	17/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1078	DD	10/12/2025	18/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1087	DD	11/12/2025	19/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1088	PPM	11/12/2025	19/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1100	DD	15/12/2025	23/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1110	PPM	15/12/2025	23/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1114	DD	16/12/2025	24/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1136	DD	18/12/2025	29/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1145	PPM	19/12/2025	30/12/2025
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1164	DD	23/12/2025	2/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1188	DD	29/12/2025	7/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1189	PPM	29/12/2025	7/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1202	DD	30/12/2025	8/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1209	DD	31/12/2025	9/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1217	PPM	2/01/2026	16/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1219	DD	2/01/2026	13/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1222	DD	5/01/2026	14/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1234	PPM	7/01/2026	21/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1237	DD	8/01/2026	19/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1247	DD	9/01/2026	23/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1253	DD	13/01/2026	26/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1254	PPM	13/01/2026	26/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1275	DD	14/01/2026	22/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1296	DD	16/01/2026	29/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1312	PPM	19/01/2026	27/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1321	DD	20/01/2026	28/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1322	PPM	20/01/2026	2/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1334	DD	26/01/2026	30/01/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1339	DD	26/01/2026	2/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1340	PPM	26/01/2026	2/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1355	DD	26/01/2026	6/02/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1356	PPM	26/01/2026	3/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1367	DD	27/01/2026	3/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1379	DD	28/01/2026	5/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1388	PPM	30/01/2026	6/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1393	DD	2/02/2026	19/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1394	PPM	2/02/2026	18/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1427	PPM	5/02/2026	19/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1436	DD	9/02/2026	23/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1444	DD	10/02/2026	24/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1446	DD	11/02/2026	5/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1449	PPM	11/02/2026	24/02/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1471	DD	16/02/2026	5/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1472	PPM	16/02/2026	5/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1494	PPM	20/02/2026	6/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1508	DD	23/02/2026	9/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1519	DD	25/02/2026	16/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1534	PPM	27/02/2026	13/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1535	PPM	27/02/2026	13/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1536	DD	27/02/2026	18/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1546	DD	2/03/2026	19/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1556	PPM	3/03/2026	20/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1573	DD	6/03/2026	20/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1596	DD	10/03/2026	25/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1614	DD	12/03/2026	27/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1615	PPM	12/03/2026	30/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1616	DD	13/03/2026	30/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1627	DD	16/03/2026	30/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1628	PPM	16/03/2026	30/03/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1653	PPM	20/03/2026	8/04/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1659	DD	24/03/2026	9/04/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1660	PPM	24/03/2026	9/04/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1686	PPM	30/03/2026	15/04/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1699	DD	31/03/2026	17/04/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1700	PPM	31/03/2026	17/04/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1710	PPM	6/04/2026	17/04/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1731	PPM	7/04/2026	23/04/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1741	PPM	9/04/2026	17/04/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1756	PPM	13/04/2026	23/04/2026
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1783	DD	20/04/2026	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1784	PPM	20/04/2026	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1816	PPM	24/04/2026	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1821	PPM	27/04/2026	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0011	DD	10/06/2025	19/06/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0015	DD	11/06/2025	19/06/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0035	DD	16/06/2025	25/06/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0040	DD	17/06/2025	11/07/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0044	DD	18/06/2025	4/07/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0052	DD	20/06/2025	11/07/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0061	DD	25/06/2025	14/07/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0070	DD	26/06/2025	14/07/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0079	DD	1/07/2025	18/07/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0094	DD	2/07/2025	21/07/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0098	DD	3/07/2025	22/07/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0103	DD	7/07/2025	23/07/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0116	DD	8/07/2025	23/07/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0134	DD	11/07/2025	4/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0145	DD	15/07/2025	1/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0150	DD	16/07/2025	6/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0154	DD	16/07/2025	4/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0156	MB	17/07/2025	1/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0161	DD	18/07/2025	4/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0169	DD	21/07/2025	13/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0190	DD	23/07/2025	12/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0201	DD	24/07/2025	13/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0221	DD	29/07/2025	19/08/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0228	DD	30/07/2025	25/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0262	DD	4/08/2025	28/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0264	DD	4/08/2025	28/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0274	DD	5/08/2025	26/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0304	DD	11/08/2025	29/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0307	DD	11/08/2025	29/08/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0330	DD	12/08/2025	1/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0336	DD	15/08/2025	1/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0339	DD	15/08/2025	1/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0346	DD	19/08/2025	2/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0350	DD	20/08/2025	11/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0363	MB	22/08/2025	2/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0375	DD	26/08/2025	12/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0392	DD	1/09/2025	15/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0404	DD	2/09/2025	19/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0408	DD	3/09/2025	11/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0414	DD	5/09/2025	24/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0426	DD	9/09/2025	23/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0433	DD	10/09/2025	29/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0442	DD	12/09/2025	1/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0456	DD	16/09/2025	24/09/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0463	DD	17/09/2025	6/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0467	DD	19/09/2025	2/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0478	DD	23/09/2025	2/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0488	DD	24/09/2025	8/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0501	DD	29/09/2025	14/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0509	DD	1/10/2025	15/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0510	DD	1/10/2025	15/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0518	DD	2/10/2025	14/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0525	DD	6/10/2025	20/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0535	DD	7/10/2025	16/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0542	DD	9/10/2025	23/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0561	PPM	14/10/2025	27/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0562	PPM	14/10/2025	27/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0563	PPM	14/10/2025	27/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0593	DD	14/10/2025	27/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0597	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0599	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0636	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0637	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0638	PPM	15/10/2025	28/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0640	DD	15/10/2025	28/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0690	PPM	16/10/2025	29/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0691	PPM	16/10/2025	29/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0692	PPM	16/10/2025	29/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0712	PPM	17/10/2025	30/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0713	PPM	17/10/2025	30/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0714	PPM	17/10/2025	30/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0725	PPM	20/10/2025	31/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0727	PPM	20/10/2025	31/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0728	PPM	20/10/2025	31/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0730	PPM	20/10/2025	31/10/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0744	DD	21/10/2025	4/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0750	DD	21/10/2025	4/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0760	PPM	22/10/2025	7/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0763	DD	22/10/2025	6/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0772	DD	24/10/2025	4/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0784	DD	27/10/2025	10/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0805	DD	29/10/2025	12/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0824	DD	31/10/2025	11/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0839	PPM	4/11/2025	18/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0848	DD	6/11/2025	14/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0876	DD	10/11/2025	24/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0877	PPM	10/11/2025	19/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0880	DD	10/11/2025	24/11/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0881	PPM	10/11/2025	19/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0890	DD	11/11/2025	25/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0901	DD	12/11/2025	26/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0902	PPM	12/11/2025	26/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0905	DD	13/11/2025	27/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0945	DD	19/11/2025	27/11/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0956	PPM	21/11/2025	1/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0972	DD	24/11/2025	2/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0973	PPM	24/11/2025	5/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0986	DD	25/11/2025	3/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_0994	PPM	26/11/2025	4/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1028	DD	2/12/2025	11/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1029	PPM	2/12/2025	11/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1035	DD	2/12/2025	16/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1036	PPM	2/12/2025	16/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1052	DD	5/12/2025	16/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1053	DD	5/12/2025	16/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1055	DD	5/12/2025	19/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1065	DD	9/12/2025	17/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1077	DD	10/12/2025	18/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1081	PPM	10/12/2025	18/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1101	PPM	15/12/2025	23/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1111	DD	15/12/2025	23/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1112	PPM	15/12/2025	29/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1131	DD	17/12/2025	26/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1132	PPM	17/12/2025	26/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1142	DD	19/12/2025	30/12/2025
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1165	DD	23/12/2025	2/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1166	PPM	23/12/2025	2/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1175	DD	24/12/2025	5/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1185	DD	26/12/2025	6/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1198	DD	30/12/2025	8/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1210	DD	31/12/2025	9/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1218	PPM	2/01/2026	13/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1220	PPM	2/01/2026	13/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1235	DD	7/01/2026	16/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1238	PPM	8/01/2026	19/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1248	DD	9/01/2026	20/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1255	DD	13/01/2026	21/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1278	DD	15/01/2026	23/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1297	PPM	16/01/2026	29/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1313	DD	19/01/2026	27/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1314	PPM	19/01/2026	30/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1318	ESP	19/01/2026	4/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1327	PPM	20/01/2026	28/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1335	PPM	26/01/2026	30/01/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1343	PPM	26/01/2026	3/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1357	DD	26/01/2026	3/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1358	PPM	26/01/2026	3/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1373	DD	27/01/2026	4/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1380	DD	28/01/2026	5/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1382	PPM	28/01/2026	10/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1387	PPM	30/01/2026	9/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1389	DD	30/01/2026	9/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1395	DD	2/02/2026	19/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1400	PPM	2/02/2026	10/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1411	DD	3/02/2026	17/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1412	PPM	3/02/2026	17/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1419	PPM	4/02/2026	18/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1422	DD	5/02/2026	19/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1423	PPM	5/02/2026	19/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1435	PPM	9/02/2026	23/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1443	DD	10/02/2026	24/02/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1459	DD	13/02/2026	2/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1464	DD	16/02/2026	5/03/2026

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1483	DD	17/02/2026	6/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1484	PPM	17/02/2026	6/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1485	DD	18/02/2026	9/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1486	PPM	18/02/2026	9/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1488	PPM	19/02/2026	10/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1492	DD	20/02/2026	6/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1493	PPM	20/02/2026	6/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1500	DD	23/02/2026	6/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1501	PPM	23/02/2026	9/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1522	DD	25/02/2026	11/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1523	PPM	25/02/2026	16/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1532	PPM	27/02/2026	13/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1533	DD	27/02/2026	13/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1543	DD	2/03/2026	19/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1559	DD	3/03/2026	20/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1564	PPM	4/03/2026	24/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1566	PPM	5/03/2026	19/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1574	DD	6/03/2026	20/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1577	DD	9/03/2026	24/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1578	PPM	9/03/2026	24/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1597	DD	10/03/2026	25/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1601	PPM	11/03/2026	26/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1603	DD	11/03/2026	26/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1610	DD	12/03/2026	27/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1611	PPM	12/03/2026	27/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1612	ESP	12/03/2026	27/03/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1625	DD	16/03/2026	7/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1642	DD	18/03/2026	6/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1643	PPM	18/03/2026	6/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1647	PPM	20/03/2026	8/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1661	DD	24/03/2026	9/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1673	PPM	25/03/2026	10/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1690	DD	30/03/2026	17/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1691	PPM	30/03/2026	15/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1701	DD	31/03/2026	16/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1702	PPM	31/03/2026	16/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1709	DD	6/04/2026	17/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1711	DD	6/04/2026	17/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1712	PPM	6/04/2026	17/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1732	PPM	7/04/2026	23/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1742	DD	9/04/2026	23/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1747	DD	10/04/2026	23/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1763	DD	13/04/2026	23/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1765	DD	14/04/2026	23/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1766	PPM	14/04/2026	27/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1772	DD	15/04/2026	23/04/2026
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1778	DD	17/04/2026	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1782	DD	20/04/2026	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1785	PPM	20/04/2026	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1796	DD	21/04/2026	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1806	PPM	22/04/2026	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1812	DD	24/04/2026	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1813	DD	24/04/2026	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1820	DD	27/04/2026	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1839	DD	29/04/2026	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1840	PPM	29/04/2026	
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0006	DD	10/06/2025	26/06/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0023	DD	12/06/2025	27/06/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0030	DD	16/06/2025	4/07/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0072	MB	26/06/2025	14/07/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0115	MB	8/07/2025	21/07/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0151	MB	16/07/2025	30/07/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0183	PPM	22/07/2025	14/08/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0185	PPM	22/07/2025	14/08/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0230	PPM	30/07/2025	25/08/2025

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0266	PPM	4/08/2025	28/08/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0279	PPM	6/08/2025	1/09/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0301	PPM	8/08/2025	2/09/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0368	MB	25/08/2025	9/09/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0383	DD	28/08/2025	18/09/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0545	MB	10/10/2025	29/10/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0582	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0588	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0606	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0649	PPM	15/10/2025	7/11/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0653	PPM	15/10/2025	7/11/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0840	MB	4/11/2025	18/11/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0928	MB	18/11/2025	3/12/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0969	MB	24/11/2025	12/12/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0997	MB	26/11/2025	16/12/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1083	MB	10/12/2025	23/12/2025
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1137	PPM	18/12/2025	7/01/2026
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1276	MB	14/01/2026	29/01/2026
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1479	MB	17/02/2026	3/03/2026
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1520	MB	25/02/2026	16/03/2026
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1817	DD	24/04/2026	
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0045	MB	20/06/2025	7/07/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0120	MB	8/07/2025	21/07/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0179	PPM	22/07/2025	14/08/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0180	PPM	22/07/2025	14/08/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0202	PPM	24/07/2025	19/08/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0212	MB	28/07/2025	14/08/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0269	PPM	4/08/2025	21/08/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0283	PPM	6/08/2025	21/08/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0342	DD	19/08/2025	5/09/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0589	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0607	PPM	14/10/2025	6/11/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0654	PPM	15/10/2025	7/11/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_0756	PPM	21/10/2025	5/11/2025
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1541	MB	2/03/2026	19/03/2026
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1831	MB	28/04/2026	

3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique.

En la siguiente tabla se presenta el seguimiento de agotamiento y ejecución por RP adjudicado al proceso de licitación pública USPEC LP-002-2025.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	47925	$30.109.218.284	1	$ 30.109.218.284	$ 0
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$ 29.987.362.469	$ 0
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	$42.427.155.894	1	$ 42.427.155.894	$ 0
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$25.354.249.591	1	$ 25.354.249.591	$ 0
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$ 30.171.832.275	$ 0
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$29.415.797.886	1	$ 29.415.797.886	$ 0
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$ 30.951.599.675	$ 0
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$ 30.796.772.016	$ 0
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$ 37.188.903.822	$ 0
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$ 27.095.691.179	$ 0
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$ 36.247.097.947	$ 0

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$ 30.901.974.231	$ 0
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$ 35.008.320.200	$ 0
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$ 32.111.417.762	$ 0
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	$23.448.954.207	1	$ 23.448.954.207	$ 0
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$ 30.666.979.089	$ 0
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$ 20.187.680.852	$ 0
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	180525	$2.087.569.695	2	$ 2.087.569.695	$ 0
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	180625	$2.132.130.525	2	$ 2.132.130.525	$ 0
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	180725	$87.204.055	2	$ 87.204.055	$ 0
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	3	$ 6.066.267.549	$ 18.561.055.563
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$23.053.773.655	2	$ 8.163.005.452	$ 14.890.768.203
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$35.056.412.234	2	$ 11.244.771.827	$ 23.811.640.407
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$21.328.634.857	2	$ 3.877.344.141	$ 17.451.290.716
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$25.759.583.144	2	$ 4.478.551.620	$ 21.281.031.524
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$25.350.199.804	2	$ 8.831.446.352	$ 16.518.753.452
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$21.212.089.777	2	$ 7.382.291.180	$ 13.829.798.597
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$25.812.708.828	2	$ 6.405.299.593	$ 19.407.409.235
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$32.036.085.037	2	$ 7.801.828.572	$ 24.234.256.465
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$21.442.908.641	2	$ 5.696.153.219	$ 15.746.755.422
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$30.476.687.866	2	$ 6.379.638.757	$ 24.097.049.109
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$23.378.491.932	3	$ 11.410.723.453	$ 11.967.768.479
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$28.674.197.181	2	$ 5.088.440.250	$ 23.585.756.931
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$25.638.194.177	2	$ 11.189.420.372	$ 14.448.773.805
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$18.683.342.309	2	$ 4.536.584.134	$ 14.146.758.175
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$26.292.760.411	2	$ 7.447.926.901	$ 18.844.833.510
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$15.733.437.258	3	$ 7.670.200.256	$ 8.063.237.002
				$ 950.934.741.877		$ 650.047.805.282	$ 300.886.936.595

4 COMPONENTE JURÍDICO

4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

A continuación, se presenta consolidado por ID asignado por la Interventoría a cada PQRD recibida, clasificada por grupo, establecimiento, identificación por parte de la entidad, estado actual, fecha de respuesta y número de radicado de la misma, se recibieron 76 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_1224	1	EPMSC IPIALES	1/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005578	CERRADO	10/04/2026	CRF-3931-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_1225	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	1/4/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-005565	CERRADO	14/04/2026	CRF-3946-2026
PQR_1226	1	ESTACION DE POLICIA PIENDAMO	6/4/2026	Solicitud de insumos – R-2026-005612	CERRADO	16/04/2026	CRF-3990-2026
PQR_1227	NA	NA	6/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-005494	CERRADO	8/04/2026	CRF-3897-2026
PQR_1228	14	EPAMS GIRON	6/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-005520	CERRADO	15/04/2026	CRF-3960-2026
PQR_1229	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-005485	CERRADO	15/04/2026	CRF-3972-2026
PQR_1230	TODOS	TODOS	7/4/2026	URGENTE - SOLICITUD INSUMOS RESPUESTA OFICIO B-090-2026	CERRADO	10/04/2026	-CRF-3930-2026
PQR_1231	6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	7/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-005783	CERRADO	16/04/2026	CRF-3986-2026
PQR_1232	11	EPAMS LA DORADA	7/4/2026	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA RADICADO: 2026-00026	CERRADO	8/03/2026	CRF-3901-2026
PQR_1233	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8/4/2026	URGENTE TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA 045-2026-00077-	CERRADO	9/04/2026	-CRF-3912-2026
PQR_1234	10	EPMSC MANIZALES, ERON MANIZALES, ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN MANIZALES Y ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ.	8/4/2026	Documento 2026-IE-00001799 PERSONERIA DE MANIZALES	CERRADO	14/04/2026	CRF-3944-2026
PQR_1235	13C	COPED PEDREGAL	8/4/2026	Notificación sentencia de Acción Constitucional con radicado No.	CERRADO	27/04/2026	CRF-4059-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
				05001311001420260017300			
PQR_1236	13C	COPED PEDREGAL	8/4/2026	AUTO VINCULA A TUTELA 2026-00053	CERRADO	9/04/2026	CRF-3911-2026
PQR_1237	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	8/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-005791	CERRADO	17/04/2026	CRF-4019-2026
PQR_1238	15	COCUC CUCUTA	8/4/2026	SOLICITUD DE INFORMACIÓN PQRR-2026-005990	CERRADO	16/04/2026	CRF-3985-2026
PQR_1239	15	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN	8/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-005769	CERRADO	17/04/2026	- CRF-4027-2026
PQR_1240	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	9/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-005893	CERRADO	20/04/2026	CRF-4043-2026
PQR_1241	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	9/4/2026	NOTIFICACION AUTO VINCULA TUTELA 2026-00069	CERRADO	10/04/2026	-CRF-3922-2026
PQR_1242	11	EPAMS LA DORADA	9/4/2026	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA PARTE ACCIÓN DE TUTELA 2026-00123	CERRADO	13/04/2026	CRF-3932
PQR_1243	10	MANIZALES	9/4/2026	Solicitud de insumosR-2026-005620	CERRADO	16/04/2026	CRF-3982-2026
PQR_1244	14	EPAMS GIRON	20/4/2026	T-2026-10022 SOCIALIZACIÓN FALLO DE TUTELA E INSUMO DE CUMPLIMIENTO	CERRADO	24/04/2026	CRF-4083-2026
PQR_1245	9	EPAMSCAS COMBITA	10/4/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00209-00	CERRADO	16/04/2026	-CRF-3989-2026
PQR_1246	2	EPMSC CALI	10/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-006198	CERRADO	17/04/2026	CRF-4022-2026
PQR_1247	3	COJAM JAMUNDI	10/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-006166 GOBERNACION VALLE DEL CAUCA	CERRADO	15/04/2026	CRF-3963-2026
PQR_1248	2	EPMSC CALI	10/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005796	CERRADO	6/04/2026	CRF-3995-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_1249	5	EPMSC GIRARDOT	10/4/2026	Solicitud de insumos para respuesta a radicado R-2026-005549	CERRADO	20/04/2026	CRF-4044-2026
PQR_1250	10	EPMSC MANIZALES	11/4/2026	Solicitud de información Denuncia No. 2026-368592-80174-D	CERRADO	17/04/2026	CRF-4026-2026
PQR_1251	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/4/2026	derecho de petición con soportes por parte del PPL José Luis Arbeláez Mendoza	CERRADO	23/04/2026	CRF-4080-2026
PQR_1252	10	DE ARMENIA	13/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-006115	CERRADO	22/04/2026	CRF-4068-2026
PQR_1253	11	COIBA IBAGUE	13/4/2026	Notifica Auto 220 Integra Contradictorio ACCIÓN DE TUTELA 2026-00038 ACCIONANTE: JUAN SEBASTIÁN RAMÍREZ NUÑEZ	CERRADO	22/04/2026	FALLO
PQR_1254	15	COCUC CUCUTA	13/4/2026	URGENTE INSUMOS REQUERIMIENTO PROCURADURÍA TUTELA 2025-00123 ANA CECILIA CISNEROS (Fwd: URGENTE INSUMOS REQUERIMIENTO PROCURADURÍA TUTELA 2025-00123 ANA CECILIA CISNEROS)	CERRADO	20/04/2026	-CRF-4050-2026
PQR_1255	15	COCUC CÚCUTA, EPMSC OCAÑA Y EPMSC PAMPLONA.	13/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-006113 PROCURADOR GENERAL DE LA NACIÓN	CERRADO	17/04/2026	CRF-3999-2026
PQR_1256	1	CPAMSPY POPAYAN	13/4/2026	Solicitud de información 2026-374736-82111 SE	CERRADO	16/04/2026	CRF-3996-2026
PQR_1257	9	EPAMSCAS COMBITA	14/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-006269	CERRADO	24/04/2026	CRF-4078-2026
PQR_1258	1	CPAMSPY POPAYAN	14/4/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-006326	CERRADO	27/04/2026	CRF-4100-2026
PQR_1259	1	CPAMSPY POPAYAN	14/4/2026	NOTIFICACION AUTO VINCULA TUTELA T-19245-2 CHRISTIAN	CERRADO	15/04/2026	CRF-3962-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
				DAVID ALARCON GOMEZ vs CPAMSPY			
PQR_1260	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14/4/2026	NOTIFICACION FALLO TUTELA 2026-00069 (NOTIFICACION FALLO TUTELA 2026-00069)	CERRADO	20/04/2026	-CRF-4038-2026
PQR_1261	9	EPAMSCAS COMBITA	13/4/2026	NOTIFICA AUTO ADMISORIO TUTELA 2026 10036	CERRADO	21/04/2026	CRF-4056-2026
PQR_1262	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-006361	CERRADO	21/04/2026	CRF-4058-2026
PQR_1263	1	CPAMSPY POPAYAN	15/4/2026	OFICIO 2078-3 NOTIFICA AUTO 142 VINCULACION A TUTELA 2026-30024-01 CARLOS FABIAN BURBANO APRAEZ	CERRADO	17/04/2026	CRF-3998-2026
PQR_1264	10	EPMSC ARMENIA	15/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-006405. – EPMSC ARMENIA	CERRADO	27/04/2026	CRF-4090-2026
PQR_1265	1	CPAMSPY POPAYAN	15/4/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-006393	CERRADO	22/04/2026	CRF-4071-2026
PQR_1266	14	CPMS BUCARAMANGA	15/4/2026	NOTIFICACION AUTO DE VINCULACION TUTELA RAD 169-2026	CERRADO	15/04/2026	CRF-3981-2026
PQR_1267	10	EPMSC MANIZALES	16/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-006608	CERRADO	21/04/2026	CRF-4063-2026
PQR_1268	1 , 2, 13 Y 17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA - G17 CPAMSPA ITAGUI LA PAZ - G13 COPED PEDREGAL - G13 CPAMSPAL PALMIRA - G3	16/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO oficio 2026EE0078410	CERRADO	23/04/2026	CRF- 4079-2026
PQR_1269	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	16/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	22/04/2026	CRF-4073-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_1270	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	16/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-006831	CERRADO	27/04/2026	CRF-4101-2026
PQR_1272	10	Pereira y Santa Rosa de Cabal, Risaralda,	15/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-006447	CERRADO	30/04/2026	CRF-4140-2026
PQR_1273	15	NA	17/4/2026	Solicitud compras públicas Primer trimestre Norte de Santander	CERRADO	29/04/2026	CRF-4125-2026
PQR_1274	7, 10, y 15	CPMS BOGOTÁ LA MODELO, EPMSC MANIZALES Y COCUC CÚCUTA.	22/4/2026	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA COMUNICACIÓN DE OBSERVACIONES DE LA 25 A LA 39	CERRADO	27/04/2026	CRF-4105-2026
PQR_1275	8	EPMSC VILLAVICENCIO	21/4/2026	Solicitud actas de visita del mes de marzo y abril CPMS VILLAVICENCIO	CERRADO	27/0472026	CRF-4103-2026
PQR_1276	12	EPMSC QUIBDO	21/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-006422	CERRADO	30/04/2026	CRF-4142-2026
PQR_1277	13C	COPED PEDREGAL	22/4/2026	CORRE TRASLADO MEMORIAL INCIDENTISTA, RADICADO: 05001310902420250016000, ACCIONANTE: MARÍA ARGENI ALMARIO OTALVARO	CERRADO	25/04/2026	-CRF-4091-2026
PQR_1278	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	22/4/2026		CERRADO	30/04/2026	CRF-4139-2026
PQR_1279	10	EPMSC MANIZALES, ERON MANIZALES, ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN MANIZALES Y ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ.	23/4/2026	Documento 2026-IE-00002160 PERSONERIA DE MANIZALES - Solicitud de cronograma de actividades Mayo - Contrato 194-2025 – Oficio CRF-3944-2026	CERRADO	28/04/2026	CRF-4111-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_1280	13	EPMSC YARUMAL	23/4/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-007199	CERRADO	5/05/2026	CRF-4162-2026
PQR_1281	13	EPMSC CAUCASIA	24/4/2026	INPEC ha generado el documento 2026EE0103698 Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-007514	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1282	12	SAN JAVIER MEDELLIN	24/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-007262	CERRADO	6/05/2026	CRF-4175-2026
PQR_1283	10	EPAMS LA DORADA	24/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-007110. -EPAMS LA DORADA	CERRADO	7/05/2026	CRF-4182-2026
PQR_1284	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	24/4/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-006889	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1285	8	EPMSC VILLAVICENCIO	27/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-007516	SEGUIMIENTO	7/05/2026	CRF-4183-2026
PQR_1286	4	EPMSC NEIVA	27/4/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00113-00	CERRADO	27/04/2026	CRF-4104-2026
PQR_1287	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	27/4/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-007567	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1288	11	COIBA IBAGUE	27/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-007569	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1289	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	27/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-007584	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1290	1	EPMSC IPIALES	28/4/2026	SOLICITUD INSUMO RTA RADICADO USPEC R-2026-007639	CERRADO	5/05/2026	CRF-4159-2026
PQR_1291	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	28/4/2026	VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA RAD. 2026-00051	CERRADO	29/04/2026	CRF-4133-2026
PQR_1292	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	28/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-007489	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_1293	16	EPMSC SAN ANDRES	29/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-007688.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1294	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/4/2026	Solicitud de insumos R-2026-007683	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1295	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	29/4/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00135-00	CERRADO	6/05/2026	CRF-4173-2026
PQR_1296	4	EPMSC NEIVA	29/4/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00113-00	CERRADO	4/05/2026	CRF-4156-2026
PQR_1297	9	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	29/4/2026	Abril veintinueve (29) de 2026 Oficio circular 695 Tutela en línea No 3503448 Ref: tutela. 666823104001-2026-00176-00 Accionante: Lina María Naranjo López	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1298	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	29/4/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-007690	CERRADO	6/05/2026	CRF-4178-2026
PQR_1299	13	EPMSC SONSON	30/4/2026	R-2026-007269_Solicitud_fiambrerasSonson	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1300	9	EPAMSCAS COMBITA	30/4/2026	R-2026-006899_Nov_daño Caldera	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 22 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), como se indican a continuación:

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF

PQR_1232	11	EPAMS LA DORADA	7/4/2026	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA RADICADO: 2026-00026	CERRADO	8/03/2026	CRF-3901-2026
PQR_1233	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8/4/2026	TUTELA	URGENTE TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA 045-2026-00077-	CERRADO	9/04/2026	-CRF-3912-2026
PQR_1235	13C	COPED PEDREGAL	8/4/2026	TUTELA	Notificación sentencia de Acción Constitucional con radicado No. 05001311001420260017300	CERRADO	27/04/2026	CRF-4059-2026
PQR_1236	13C	COPED PEDREGAL	8/4/2026	TUTELA	AUTO VINCULA A TUTELA 2026-00053	CERRADO	9/04/2026	CRF-3911-2026
PQR_1241	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	9/4/2026	TUTELA	NOTIFICACION AUTO VINCULA TUTELA 2026-00069	CERRADO	10/04/2026	-CRF-3922-2026
PQR_1242	11	EPAMS LA DORADA	9/4/2026	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA PARTE ACCIÓN DE TUTELA 2026-00123	CERRADO	13/04/2026	CRF-3932
PQR_1244	14	EPAMS GIRON	20/4/2026	TUTELA	T-2026-10022 SOCIALIZACIÓN FALLO DE TUTELA E INSUMO DE CUMPLIMIENTO	CERRADO	24/04/2026	CRF-4083-2026
PQR_1245	9	EPAMSCAS COMBITA	10/4/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00209-00	CERRADO	16/04/2026	-CRF-3989-2026
PQR_1253	11	COIBA IBAGUE	13/4/2026	TUTELA	Notifica Auto 220 Integra Contradictorio ACCIÓN DE TUTELA 2026-00038 ACCIONANTE: JUAN SEBASTIÁN RAMÍREZ NUÑEZ	CERRADO	22/04/2026	FALLO
PQR_1254	15	COCUC CUCUTA	13/4/2026	TUTELA	URGENTE INSUMOS REQUERIMIENTO PROCURADURÍA	CERRADO	20/04/2026	-CRF-4050-2026

					TUTELA 2025-00123 ANA CECILIA CISNEROS (Fwd: URGENTE INSUMOS REQUERIMIENTO PROCURADURÍA TUTELA 2025-00123 ANA CECILIA CISNEROS)			
PQR_1259	1	CPAMSPY POPAYAN	14/4/2026	TUTELA	NOTIFICACION AUTO VINCULA TUTELA T-19245-2 CHRISTIAN DAVID ALARCON GOMEZ vs CPAMSPY	CERRADO	15/04/2026	CRF-3962-2026
PQR_1260	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14/4/2026	TUTELA	NOTIFICACION FALLO TUTELA 2026-00069 (NOTIFICACION FALLO TUTELA 2026-00069)	CERRADO	20/04/2026	-CRF-4038-2026
PQR_1261	9	EPAMSCAS COMBITA	13/4/2026	TUTELA	NOTIFICA AUTO ADMISORIO TUTELA 2026 10036	CERRADO	21/04/2026	CRF-4056-2026
PQR_1263	1	CPAMSPY POPAYAN	15/4/2026	TUTELA	OFICIO 2078-3 NOTIFICA AUTO 142 VINCULACION A TUTELA 2026-30024-01 CARLOS FABIAN BURBANO APRAEZ	CERRADO	17/04/2026	CRF-3998-2026
PQR_1266	14	CPMS BUCARAMANGA	15/4/2026	TUTELA	NOTIFICACION AUTO DE VINCULACION TUTELA RAD 169-2026	CERRADO	15/04/2026	CRF-3981-2026
PQR_1277	13C	COPED PEDREGAL	22/4/2026	DESACATO	CORRE TRASLADO MEMORIAL INCIDENTISTA, RADICADO: 05001310902420250016000, ACCIONANTE: MARÍA ARGENI ALMARIO OTALVARO	CERRADO	25/04/2026	-CRF-4091-2026

PQR_1286	4	EPMSC NEIVA	27/4/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00113-00	CERRADO	27/04/2026	CRF-4104-2026
PQR_1291	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	28/4/2026	TUTELA	VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA RAD. 2026-00051	CERRADO	29/04/2026	CRF-4133-2026
PQR_1294	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/4/2026	TUTELA	Solicitud de insumos R-2026-007683	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1295	13	CPAMSPAITAGUI LA PAZ	29/4/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00135-00	CERRADO	6/05/2026	CRF-4173-2026
PQR_1296	4	EPMSC NEIVA	29/4/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00113-00	CERRADO	4/05/2026	CRF-4156-2026
PQR_1297	9	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	29/4/2026	TUTELA	Abril veintinueve (29) de 2026 Oficio circular 695 Tutela en línea No 3503448 Ref: tutela. 666823104001-2026-00176-00 Accionante: Lina María Naranjo López	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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 19 PQRD relacionadas con solicitudes trasladadas por entes de control con respuesta a la entidad USPEC o al ente de control respectivamente, 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:

ID_RF	GR	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_1224	1	EPMSC IPIALES	1/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005578	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	10/04/2026	CRF-3931-2026
PQR_1226	1	ESTACION DE POLICIA PIENDAMO	6/4/2026	Solicitud de insumos – R-2026-005612	Defensoría del Pueblo	CERRADO	16/04/2026	CRF-3990-2026
PQR_1230	TODOS	TODOS	7/4/2026	URGENTE - SOLICITUD INSUMOS RESPUESTA OFICIO B-090-2026	Corte Constitucional	CERRADO	10/04/2026	-CRF-3930-2026
PQR_1234	10	EPMSC MANIZALES, ERON MANIZALES, ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN MANIZALES Y ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ.	8/4/2026	Documento 2026-IE-00001799 PERSONERIA DE MANIZALES	Personería	CERRADO	14/04/2026	CRF-3944-2026
PQR_1238	15	COCUC CUCUTA	8/4/2026	SOLICITUD DE INFORMACIÓN PQRR-2026-005990	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	16/04/2026	CRF-3985-2026
PQR_1246	2	EPMSC CALI	10/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-006198	Defensoría del Pueblo	CERRADO	17/04/2026	CRF-4022-2026

ID_RF	GR	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_1247	3	COJAM JAMUNDI	10/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-006166 GOBERNACION VALLE DEL CAUCA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	15/04/2026	CRF-3963-2026
PQR_1248	2	EPMSC CALI	10/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005796	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	6/04/2026	CRF-3995-2026
PQR_1250	10	EPMSC MANIZALES	11/4/2026	Solicitud de información Denuncia No. 2026-368592-80174-D	Contraloría General de la República	CERRADO	17/04/2026	CRF-4026-2026
PQR_1254	15	COCUC CUCUTA	13/4/2026	URGENTE INSUMOS REQUERIMIENTO PROCURADURÍA TUTELA 2025-00123 ANA CECILIA CISNEROS (Fwd: URGENTE INSUMOS REQUERIMIENTO PROCURADURÍA TUTELA 2025-00123 ANA CECILIA CISNEROS)	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	20/04/2026	-CRF-4050-2026
PQR_1255	15	COCUC CÚCUTA, EPMSC OCAÑA Y EPMSC PAMPLONA.	13/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-006113 PROCURADOR GENERAL DE LA NACIÓN	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	17/04/2026	CRF-3999-2026
PQR_1256	1	CPAMSPY POPAYAN	13/4/2026	Solicitud de información 2026-374736-82111 SE	Contraloría General de la República	CERRADO	16/04/2026	CRF-3996-2026
PQR_1267	10	EPMSC MANIZALES	16/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-006608	Personería	CERRADO	21/04/2026	CRF-4063-2026
PQR_1268	1 , 2, 13 Y 17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA - G17 CPAMSPA ITAGUI LA PAZ - G13 COPED PEDREGAL - G13 CPAMSPAL PALMIRA - G3	16/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO oficio 2026EE0078410	Contraloría General de la República	CERRADO	23/04/2026	CRF-4079-2026

ID_RF	GR	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_1269	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	16/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	22/04/2026	CRF-4073 - 2026
PQR_1274	7, 10, y 15	CPMS BOGOTÁ LA MODELO, EPMSC MANIZALES Y COCUC CÚCUTA.	22/4/2026	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA COMUNICACIÓN DE OBSERVACIONES DE LA 25 A LA 39	Contraloría General de la República	CERRADO	27/04/2026	CRF-4105 - 2026
PQR_1278	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	22/4/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-007162	Defensoría del Pueblo	CERRADO	30/04/2026	CRF-4139 - 2026
PQR_1279	10	EPMSC MANIZALES, ERON MANIZALES, ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN MANIZALES Y ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ.	23/4/2026	Documento 2026-IE-00002160 PERSONERIA DE MANIZALES - Solicitud de cronograma de actividades Mayo - Contrato 194-2025 – Oficio CRF-3944-2026	Personería	CERRADO	28/04/2026	CRF-4111 - 2026
PQR_1290	1	EPMSC IPIALES	28/4/2026	SOLICITUD INSUMO RTA RADICADO USPEC R-2026-007639	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	5/05/2026	CRF-4159 - 2026

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

En este periodo no se ha recibido por parte de la USPEC el informe COSAL del mes de mayo, junio, julio, septiembre, octubre, noviembre 2025 ni enero, febrero y marzo de 2026, sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de marzo 2026.

Categoría	Variables / Establecimientos
1 - CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO	1. Se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC. Detallar las causas que generan las desviaciones en los horarios atribuibles al contratista (si aplica)
5 - CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO	3. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	1. Existe cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a la rotación y las concertaciones establecidas entre el establecimiento y la COSAL. Se cuenta con oficio de AVAL por parte de la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado.

Categoría	Variables / Establecimientos
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	3. El contratista cumple con el menú verificado según lo establecido al menú aprobado, a la minuta patrón y la OTM. (Intercambios) Nota 2: Se permitirán intercambios previa información por correo electrónico de este al supervisor y/o interventoría (según el procedimiento establecido), no se requiere aprobación de la USPEC y/o interventoría de estos intercambios, así: -Hasta cuatro intercambios de fruta en la semana, entre fruta de entera y fruta de jugo. -Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana. -Hasta cuatro intercambios de proteico a la semana (no se podrá reemplazar por proteínas de origen vegetal). -Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algunos de los componentes del ciclo de menú diario, con máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura, tubérculo, siempre y cuando este corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad, para lo cual, se requiere que la notificación se remita un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría (según el procedimiento establecido) informando tal situación.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	8. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado. (Ver Anexo 12) del Eron
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	10. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado en el ERON de acuerdo a lo contemplado en la prueba hedónica. ANEXO 12.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	12. Se da cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos, en rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima, garantizando que la bebida y el derivado cereal no se repitan durante tres (3) días seguidos.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	13. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades Indígenas) y convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica)
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	16. Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido en la Oferta Técnica Mínima, dicha entrega se soporta mediante el formato establecido en el anexo 4 N- N011 FORMATO DIARIO DE ENTREGA DE REFRIGERIOS DE REMISIÓN.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	18. Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima (derivación dietaría, gramaje, etc.) y Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No.3). Formato de verificación de entrega de Dietas Terapéuticas (si aplica).
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	19. Para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA cada recipiente se encuentra rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM, (marcado de manera legible e indeleble, con el nombre del interno, patio y tipo de dieta). Está prohibido el uso de fondos para la entrega de dietas.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	20. Se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y este se encuentra soportado diariamente mediante la firma de recibo de cada PPL posterior al recibo (recolección de firma y huella en la semana). En caso tal que la PPL no firme esta entrega diaria de dietas, el cumplimiento será respaldado mediante acta firmada por el representante de DDHH, testigos de la PPL y funcionario del INPEC asignado para el seguimiento COSAL
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	23. 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.
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	16. El contratista cumple con capacitación establecida en la OTM continua y permanente, mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013. Además la capacitación adicional (Estudios Previos), al menos 20 horas durante la ejecución del contrato, en Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, prestación del servicio y generación de vida saludable. El personal profesional cuenta con plan de inducción sobre documentos técnicos y contractuales, dirigido por un talento humano idóneo Dichas capacitaciones cumplen número de horas de acuerdo a lo pactado y se cuentan con registros.

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

La interventoría en cumplimiento de las obligaciones contractuales de la licitación pública No. USPEC-LP-002-2025, procedió con la revisión y verificación en el SECOP de las primeras modificaciones contractuales (OTRO SÍ) aprobadas para los 17 grupos de operadores y en razón a ello se permite dar el siguiente informe:

Sea lo primero señalar que se evidenció una modificación contractual para todos los grupos de operación , la cual obedece al segundo **"*OTROSÍ No. 2 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-185- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC" mediante el cual se resolvió:***

***CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN**: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-185-2025), en el sentido de prorrogar la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así:*

***"CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026, contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 03 de diciembre de 2025"*

***CLÁUSULA SEGUNDA –** Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría y de conformidad con el agotamiento presupuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión.*

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no requerir adición y prórroga al plazo inicial del contrato no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

Adicionalmente es de suma importancia recalcar el motivo y el fundamento por el cual se realizó la modificación contractual; Las razones que sustentan esta solicitud, corresponden al **contenido AUTO 897 DE 2025 del 19 de junio de 2025 (Sala Especial de Seguimiento de Estado de Cosas Inconstitucional en el Sistema Carcelario y Penitenciario extendido a los Centros de Detención Transitoria),** emitido por el Despacho del H. Magistrado Jorge Enrique Ibáñez Najar, por medio de cual la Corte Constitucional ordenó lo siguiente: "(…) 89. Si bien, conforme a lo dispuesto en los artículos 17 y 19 de la Ley 65 de 1993, y a la interpretación fijada por la Corte Constitucional en la Sentencia SU-122 de 2022, **corresponde a cada entidad territorial incluir dentro de su presupuesto las partidas necesarias para sufragar los**

gastos de alimentación de la población privada de la libertad en condición de sindicada, no puede desconocerse que dicha asunción de competencias debe materializarse a través de una transición ordenada, coordinada y garantista. Mientras ello ocurre, conforme a lo previsto en la Ley 65 de 1993, adicionada por la Ley 2346 de 2024, resulta necesario e imprescindible que la USPEC continúe prestando el servicio de alimentación en los centros de detención transitoria en los que actualmente desarrolla esta función, hasta tanto se garantice un suministro continuo y de calidad por parte de la entidad territorial responsable, ya sea el municipio, el distrito o el departamento. 90. La continuidad en la prestación del servicio de alimentación por parte de la USPEC constituye una medida de protección urgente y excepcional orientada a salvaguardar el derecho fundamental a la alimentación de las personas privadas de la libertad, quienes se encuentran bajo la custodia del Estado y no pueden procurarse por sí mismas los medios para su subsistencia, hasta que los municipios cuenten con las condiciones fiscales, administrativas y operativas para asumir integralmente esta función que les ha sido atribuida en virtud de las descentralización administrativa. (…)" "(…) PRIMERO. ORDENAR a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) continuar con la prestación del servicio de alimentación en los centros de detención transitoria donde actualmente ejerce dicha función, hasta tanto la entidad territorial correspondiente, acredite la implementación de un esquema de suministro de alimentación que garantice condiciones de continuidad, suficiencia, calidad y adecuación. (…)"

Coadyuvado con lo anterior, se viene haciendo a través de las instancias competentes, el seguimiento al cumplimiento de la responsabilidad de las entidades territoriales de asumir la competencia del suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, y que ha revelado que las mismas no podrán asumir dicha responsabilidad a partir del 1 de julio de 2025; no obstante, muchas de ellas (tal como lo menciona la Corte Constitucional en el AUTO 897 de 2025), vienen haciendo los trámites administrativos, presupuestales y contractuales necesarios para llevar a cabo el proceso de transición a fin de asumir dichas responsabilidades.

Por ello, se ha estimado pertinente determinar un plazo razonable, de hasta dos meses, inicialmente, para dicho proceso de transición que permita evaluar qué entidades territoriales, paulatinamente, van asumiendo dicha competencia.

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no decidir sobre una adición y/o prórroga al plazo inicial del contrato como tampoco al valor, no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

2. Adicionalmente, para el grupo 13 se realizó CESIÓN del contrato de alimentación denominada **" CESIÓN No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. USPEC-CTO-197-2025."** que en su resuelve decidió:

CLÁUSULA PRIMERA: CEDER los derechos y obligaciones del Contrato de Prestación de Servicios No. USPEC-CTO-197-2025, suscrito con la UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025, identificada con NIT. No 901943079-6 a favor de la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, integrada por: FUNDACION COLOMBIA UNA NACION CIVICA FUNDACION CONCIVICA, identificado con NIT. 801.004.709-7, la FUNDACIÓN UNIDOS NUTRIENDO SUEÑOS, identificado con NIT. 901.410.596-5, la FUNDACIÓN ÉTNICA UNIDOS POR EL BIENESTAR SOCIAL Y NUTRICIONAL

FEBSAN COLOMBIA, identificado con NIT. 901.808.114-9, y NUTRIR GROUP SAS, identificado con NIT. 901.639.461-4 a partir del día VEINTISEIS (26) DE SEPTIEMBRE DE 2025.

CLÁUSULA SEGUNDA: La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC pagará a la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 - CESIONARIO el valor restante del Contrato de Prestación de Servicios No. 197-2025 de acuerdo con lo contemplado en la cláusula "Quinta: Forma de pago". Para amparar el pago al cesionario se deberá liberar el saldo restante del Registro Presupuestal No.49125, equivalente a la suma de CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS ($46.449.402.476,88) M/CTE.y expedir un nuevo registró presupuestal con la información de la la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 - CESIONARIO.

Al margen de lo anterior esta interventoría aclara que, al encontrarse frente a una modificación que consideró la adición se cuentan con las debidas pólizas, las cuales no tienen novedad alguna y se considera que están conforme a lo estipulado en el contrato de servicio de alimentación suscrito entre cada operador y la USPEC, al igual que el tiempo de vigencia de cada uno.

3. Así mismo, se cuenta con el OTROSÍ No. 3 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-193-2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y, para todos los grupos de alimentación, el cual resolvió:

> *"CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-193-2025), en el sentido de prorrogar la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así: "CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026, contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 16 de diciembre de 2025"*
>
> *CLÁUSULA SEGUNDA – Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría y de conformidad con el agotamiento prespuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión."*

4. Por último, para el 17 de diciembre de 2025, se perfeccionó el OTROSÍ No. 4 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-186- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y los grupos de alimentación, el cual contempló:

> *"CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-186-2025), en el sentido de prorrogar la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así: "CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026,*

contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 30 de abril de 2026"

CLÁUSULA SEGUNDA – ADICIONAR la CLÁUSULA TERCERA: VALOR DEL CONTRATO, en el sentido de adicional la suma de DOS MIL OCHENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($2.087.569.695) MCTE, para un valor total así: "(…) Para todos los efectos legales y presupuestales, el valor del presente contrato asciende a la suma de: CINCUENTA Y CINCO MIL CIENTO VEINTIOCHO MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS MCTE ($55.128.705.819) incluyendo impuestos y todos los gastos asociados a la ejecución de los contratos (…)"

5. Ahora bien, en el mes de abril se emitió concepto con asunto ***" ASUNTO: Concepto financiero y jurídico frente a la viabilidad de adición de recursos No. 2 y otrosí modificatorio No.5 a los Contratos de prestación de servicio de alimentación, objeto de esta interventoría.".*** El cual sintetiza un análisis financiero y jurídico sobre la viabilidad de adición de recursos y prórroga en tiempo para los contratos de prestación de servicio de alimentación. El cual fue revisado y aprobado por la entidad USPEC, y suscrito para entrar en vigencia a partir del 01 de mayo 2026 hasta el 15 de diciembre del presente año. Sin embargo, en el entendido en que el concepto fue proyectado y avaluado en el mes de abril se deja constancia en el presente informe de dicha información

4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios.

Durante el periodo comprendido en el mes de abril la interventoría frente al seguimiento de las pólizas, verificó que las pólizas faltantes en el sistema hubiesen sido aceptadas por la entidad USPEC en el SECOP ii, cargadas por los operadores en razón al perfeccionamiento del;

OTROSÍ No. 4 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA A LOS CONTRATOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y los grupos de alimentación, el cual contempló:

"CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-186-2025), en el sentido de prorrogar la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así: "CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026, contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 30 de abril de 2026"

CLÁUSULA SEGUNDA – ADICIONAR la CLÁUSULA TERCERA: VALOR DEL CONTRATO, en el sentido de adicional la suma de DOS MIL OCHENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL

SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($2.087.569.695) MCTE, para un valor total así: "(…) Para todos los efectos legales y presupuestales, el valor del presente contrato asciende a la suma de: CINCUENTA Y CINCO MIL CIENTO VEINTIOCHO MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS MCTE ($55.128.705.819) incluyendo impuestos y todos los gastos asociados a la ejecución de los contratos (…)"

No obstante, es importante mencionar que, únicamente para los contratos **186-2025 grupo 2; 196-2025 grupo 12 ;201-2025 grupo 17**; se consideró la adición; por lo cual, la obligatoriedad de actualizar las pólizas recae sobre los mismos. Requerimiento que fue debidamente atendido por los operadores, en el cual informaron y remitieron a la interventoría comprobante de cargue en el SECOP ii de las nuevas pólizas.

4.7 Realizar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales, y en caso de requerirse, recomendar el inicio del procedimiento administrativo sancionatorio previsto en los artículos 17 de la ley 1150 de 2007 y 86 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.

4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos

En continuación, se presenta consolidado de las solicitudes de cesiones de derechos económicos , en cumplimiento de lo establecido en el Manual de Contratación de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, Versión 05, adoptado con la Resolución N° 000047 del 29 de enero de 2025, por la cual se actualiza y adopta el "Manual de Contratación de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC - versión 05", la Resolución N° 000091 del 19 de febrero de 2025, "Por la cual se hace una delegación de funciones" y el procedimiento "Cesión de Derechos Económicos" Código GF-PR-009, Versión 02 del 27 de febrero de 2025, y allegadas a la interventoría, clasificadas por fecha de traslado, radicado de traslado, contratista, No. de contrato, grupo, periodo de facturación, cesionario, radicado requerimiento al contratista, concepto de interventoría dirigido a la USPEC y autorización cesión de derechos económicos de la USPEC, durante el periodo del presente informe:

Fecha traslado	Radicado traslado	Contratista	N° Contrato	Grupo	Total	Periodo de Facturación	CESIONARIO	CONCEPTO FAVORABLE A LA ENTIDAD
07/04/2026	E-2026-003179	UT DIESTRA	199-2025	15	X	cesión de derechos económicos total del contrato No. 199-2025, correspondiente a los periodos	PATRIMONIO AUTÓNOMO	CRF-3893-2026 del 08

						de marzo, abril, mayo, junio y julio de 2026, incluye adiciones y/o prórrogas, por la suma de DIECISÉIS MIL SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES SESENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS CON NOVENTA Y SEIS CENTAVOS ($16.783.061.820,96) MONEDA CORRIENTE, y las adiciones en dinero que lleguen a suscribirse (tal como consta en el la solicitud y en el contrato de cesión de derechos económicos suscrito entre cedente y cesionario) presentadas por la UT DIESTRA quien se denomina el CEDENTE	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	de abril de 2026

Así mismo se informa que, para los demás contratistas no se presentaron solicitudes de cesiones de derechos económicos.

5 CONCLUSIONES

Regional Occidente - Grupo 1 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

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, contrato 185-2025 UT SERVIR USPEC, el porcentaje de cumplimiento (90%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador.

Por otra parte, se observa que, en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo EP-UT-URI de Grupo 1, contrato 185-2025 UT SERVIR USPEC, el porcentaje de cumplimiento (93%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC. De igual forma la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo 1 UT SERVIR USPEC de la Regional Occidente, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipifican como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC a las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO con el 98% de cumplimiento siendo las de mejor

desempeño en el periodo de corte informado, con el 97% de cumplimiento PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, con un 94% las categorías de CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y con el 92% las categorías de CONDICIONES DE SANEAMIENTO y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentra con el 89% de cumplimiento la categoría de CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, con el 88% de cumplimiento la categoría de INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS – COTRATISTA, con el 83% de cumplimiento ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS y con el 81% de cumplimiento EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, siendo la categoría de peor desempeño en el periodo de corte informado. Finalmente, no se reportan categorías en porcentajes tipificado como incumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, para el periodo de corte informado.

Con respecto al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo EP-UT-URI del Grupo 1, UT SERVIR USPEC del a Regional Occidente, se tiene que la categoría CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 97% de cumplimiento, es la de mejor desempeño en el periodo de corte informado, con el 96% de cumplimiento INSTALACIONES FISICAS y con el 95% de cumplimiento RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, las cuales se tipifican como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se tiene que las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 87% de cumplimiento y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 83% de cumplimiento (la de peor desempeño en el periodo de corte informado), se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, Tipo ERON - CRM, ocho de los nueve establecimientos del Grupo 1 se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 92% y el 97% de cumplimiento, siendo el ERON EPMSC TUQUERRES y ERON DE POPAYAN los establecimientos de mejor comportamiento con el 97% de cumplimiento. Por otra parte, con porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con el 79% de cumplimiento, se tiene el ERON CPAMSPY POPAYÁN (fue el de menor desempeño en el periodo de corte informado).

Ahora bien, del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, tipo EP-UT-URI, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 90% y el 100% de cumplimiento, siendo los de mejor comportamiento: EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO. con el 100% de cumplimiento. Finalmente, con la tipificación de cumplimiento parcial de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con un porcentaje del 64% de cumplimiento la EP ESTACION DE POLICIA PIENDAMO, es el establecimiento con menor desempeño en el periodo de corte.

Regional Occidente - Grupo 2 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de abril de 2026 se alcanza un 94% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando un incremento de 2% respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanza en el mes de abril de 2026 un 100% de cumplimiento, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento de 3% con respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (99%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (99%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (94%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior o igual a 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 2 Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (86%), y CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%).

Con respecto a los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional Occidente, Grupo 2, operados por la Unión Temporal UT FOOD PRO, se destacan calificaciones del 100% en todas las categorías evaluadas (INSTALACIONES FISICAS, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO), lo que evidencia el cumplimiento integral de los criterios establecidos y se clasifica como cumplimiento de las condiciones contractuales por parte del contratista

En la Regional Occidente, Grupo 2, operado por la Unión Temporal UT FOOD PRO, los establecimientos tipo ERON presentan un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento entre el 91% y el 97%, clasificados como cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista. Por su parte, los establecimientos tipo EP – UT – URI registran un desempeño sobresaliente, con el 100% de cumplimiento en todos los casos, igualmente tipificado como cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista.

Regional Occidente - Grupo 3 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

El Establecimiento Penitenciario EPMSC de Santander de Quilichao actualmente no cuenta con el servicio de alimentación en funcionamiento dentro de sus instalaciones, debido a obras inconclusas en su infraestructura. La contingencia en el servicio de alimentación inició el 18 de agosto de 2018, lo que ha obligado a que la preparación de los alimentos para las personas privadas de la libertad (PPL), tanto en el EPMSC como de las estaciones de policía (EP), se realice fuera del establecimiento penitenciario. Cabe destacar que, a pesar de esta situación, se realiza seguimiento al servicio de alimentación en el ERON, mediante visitas con el formato de seguimiento, con una frecuencia de dos veces al mes.

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 2026 se alcanzó un 91% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de abril de 2026 un 100% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (98%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%), 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 (83%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%) 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%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), las anteriores tras obtener un cumplimiento del 100% 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 a EPMSC BUENAVENTURA (100%), EPMSC SILVIA (98%), EPMSC PUERTO TEJADA (97%), PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 (97%), EPMSC CARTAGO (93%) y CPAMSPAL PALMIRA (91%), los anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. En contraste, el establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDI (80%) y Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP BERLIN, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA todos con 100% de cumplimiento, lo cual se tipifica como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

Regional Central - Grupo 4 - Operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025

ERON: El operador alcanzó un 89% de cumplimiento general, considerado cumplimiento parcial, siendo la categoría con mayor porcentaje de cumplimiento, tipificado como cumplimiento global: Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (100%). Y la categoría con el puntaje más bajo, tipificado como cumplimiento parcial: Equipos, utensilios y menaje (67%). En cuanto al desempeño de los establecimientos,

El ERON EPMSC El Guamo y ERON EPMSC LA PLATA, logrando un 100% en categorías críticas como Instalaciones Físicas y Cumplimiento de Horario; en contraste con el establecimiento: ERON EPMSC GARZON, que registró apenas un 42% en la categoría de Equipos, Utensilios y Menaje, siendo el porcentaje más bajo en la calificación de las variables del presente periodo.

EP: El operador alcanza un 91% de cumplimiento, evidenciando un desempeño alto en los establecimientos EP Estación de Policía Guamo, EP Estación de Policía La Plata y EP Estación de Policía Neiva, con cumplimientos del 100% en recepción de producto.

En contraste, con el desempeño más bajo registrado por la EP Guadalupe, con un 20% en Condiciones de transporte de producto terminado, debido a que el vehículo transportador de alimentos “moto “no cuenta con certificado de concepto higiénico sanitario emitido por autoridad sanitaria territorial competente, asimismo, carece de rotulación reglamentaria

donde se indique la leyenda de "Transporte de Alimentos" y no se cuenta con la planilla de registro de temperatura de los alimentos transportados y plan de rutas.

En cuanto al desempeño por categorías, las categorías de Instalaciones Físicas, Personal Manipulador y Distribución de Producto Terminado alcanzaron el 100%. El desempeño más bajo fue en Condiciones de Transporte de Producto Terminado con un 76%.

Regional Central - Grupo 5 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO.

Durante el mes de abril de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **93%**, mantiene el promedio del corte de marzo. En este corte de informe la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON cumple con los niveles de conformidad requeridos en las obligaciones contractuales y de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Respecto al informe de marzo, tres de las once categorías tuvieron tendencia significativa al alza, con crecimientos sin amplio margen, las categorías que mantienen un crecimiento constante corresponden a: Almacenamiento de materia primas e insumos, equipos, utensilios y menajes y condiciones de producción de productos terminados. La categoría de menor cumplimiento corresponde a equipos, utensilios y menajes, aunque crece 9% del promedio de cumplimiento respecto al informe anterior, mientras que la categoría característica de los alimentos cumplimiento de los menús y gramajes mantiene el cumplimiento del 100%. La categoría personal manipulador de alimentos, aseguramiento y control de la calidad, mantienen el promedio de cumplimiento del periodo de marzo del 94% y 98% respectivamente, se registra baja en la categoría de condiciones de transporte que cede 11% respecto a marzo alcanzando un promedio de cumplimiento del 89%, mientras que la categoría de seguridad y salud en el trabajo decrece 1% pasa del 90% al 89%, junto con instalaciones físicas y sanitarias que pierde 5% respecto al periodo de marzo, alcanzando un cumplimiento del 84%. Durante las operaciones de seguimiento en campo podemos determinar que él operador cuenta con programas, planes y registros actualizados para los ítems, aunque se recomienda ampliar la frecuencia de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y sustitución de menajes en mal estado.

En el análisis por establecimiento, los de mejor desempeño corresponde a EPMSC CHAPARRAL y CPMSMEL MELGAR con (97%), seguido de EPMSC GIRARDOT y EPMSC VILLETA con (96%), mientras que CPMSFUS- FUSAGASUGA y CPMS ESPINAL obtienen 94%, la PLANTA DE CONTINGENCIA DE GO5, obtiene un cumplimiento del (92%), mientras tanto el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA obtuvo (89%), de cumplimiento, siendo el de menor promedio en este periodo. De manera general el contratista implemento buenas prácticas respecto a los requerimientos de la operación; sin embargo, persisten incidencias en las categorías de instalaciones físicas y sanitarias- contratista, equipos y menaje, almacenamiento de materias primas e insumos, condiciones de producto terminado, así como en menor proporción personal manipulador de alimentos, condiciones de saneamiento, condiciones de transporte de alimentos, aseguramiento y control de la verificación documental y seguridad y salud en el trabajo, hallazgos que influyen en la baja de los cumplimientos globales.

En cuanto a los establecimientos tipo EP, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento de 97%, crece 1% respecto a marzo, las categorías presentan desempeños del 100% con excepción de condiciones de transporte de producto terminado la cual obtuvo 87%. Nuevamente el de menor promedio de cumplimiento es; EP ESTACION DE POLICIA MELGAR con (84%). La categoría de menor cumplimiento corresponde a condiciones de transporte de producto terminado con (87%), en cuanto a las incidencias de este centro de detención se registra que el contratista realiza el traslado de las raciones a pie. En cuanto a las otras categorías se registra cumplimiento del uso de la dotación por parte del personal manipulador, esta se encuentra en buen estado, limpia y de color claro y cumplen con los hábitos de higiene, se presentan los documentos correspondiente a (SOAT, Tecno mecánica y CHS), los vehículos transportadores de manera general se encuentran en adecuadas condiciones físicas y sanitarias, evitan la disposición de los alimentos directamente sobre el

piso, se evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad de los alimentos, el contratista cumple con el plan de rutas identificando placa del vehículo y rangos de horarios, se registra cumplimiento de los horarios de entrega para cada tiempo de comida de acuerdo con lo establecidos en la OTM, cumplimiento de las características de los alimentos suministrados, así mismos se registró que el contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos se evidenciaron libres de contaminación, cumpliendo con las características y rotación establecida, aunado a lo anterior se cumple con la calidad organoléptica de los alimentos.

Regional Central - Grupo 6 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

El operador alcanzó un 88% de cumplimiento en los establecimientos tipo ERON, calificado como cumplimiento parcial, siendo la categoría con mejor desempeño Condiciones de Transporte de Alimentos, logrando un porcentaje de cumplimiento global de 100%, frente a la categoría con mayor rezago Equipos, Utensilios y Menaje, que alcanzó sólo un cumplimiento parcial de 72%, cabe resaltar el desempeño frente a las categorías de Almacenamiento materias primas e insumos, Condiciones de producción y producto terminado, Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas, Condiciones de transporte de alimentos y Aseguramiento y control de la calidad – Verificación documental, que si bien no alcanzaron un cumplimiento global, el porcentaje de cumplimiento para el presente periodo está por encima del 90%.

Frente al desempeño de los establecimientos penitenciarios que integran el Grupo 6, CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), arrojaron porcentajes de 98% de cumplimiento, los cuales alcanzaron el 100% en el desempeño en diversas categorías técnicas. Aunque el establecimiento con el desempeño más bajo en el grupo lo obtuvo ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, el porcentaje fue de cumplimiento parcial de 86%, afectado por la medida sanitaria vigente debido a plagas y por fallas persistentes en mantenimiento de infraestructura y equipos.

Regional Central - Grupo 7 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

En la Regional Central – Grupo 7, el operador UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025, alcanzó un cumplimiento general del 92% en los establecimientos ERON, lo que se tipifica como cumplimiento de las obligaciones contractuales; mientras que en las Estaciones de Policía (EP-UT-URI), el cumplimiento fue del 80%, tipificado como cumplimiento parcial. En ambos casos se evidenció avances en las categorías de mayor desempeño, con respecto al periodo anterior evaluado, aunque persisten oportunidades de mejora en aspectos de infraestructura, equipos y personal manipulador.

Dentro de los aspectos más relevantes, se destaca el cumplimiento total alcanzado en la categoría de cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, evidenciando que los establecimientos evaluados garantizaron la entrega oportuna de los alimentos y mantuvieron vigente el concepto sanitario sin presentar medidas de cierre sanitario, situación que demuestra estabilidad operativa y cumplimiento normativo en los aspectos básicos de funcionamiento. Asimismo, categorías como condiciones de producción y producto terminado, características de los alimentos, aseguramiento y control de calidad, seguridad y salud en el trabajo y personal manipulador de alimentos presentaron porcentajes superiores al 95%, reflejando un adecuado control operacional, cumplimiento de gramajes, menús ofertados, procesos documentales, capacitación y seguimiento a los procedimientos implementados por el contratista.

No obstante, pese a los resultados positivos generales, persisten hallazgos relevantes que continúan afectando el cumplimiento integral del servicio y que requieren intervención inmediata por parte del operador, especialmente en las categorías relacionadas con instalaciones físicas y sanitarias, almacenamiento de materias primas e insumos, y equipos, utensilios y menaje. Durante las visitas de interventoría se evidenciaron deficiencias estructurales recurrentes tales como pisos y paredes deterioradas, uniones no sanitarias, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, presencia de óxido y corrosión, deterioro de mesones y puertas, baldosas rotas y falta de mantenimiento preventivo y correctivo de

equipos, condiciones que representan riesgo para la inocuidad de los alimentos y afectan el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para la operación. Particularmente, el establecimiento ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO continúa presentando el desempeño más crítico dentro de las categorías evaluadas, registrando bajos porcentajes de cumplimiento en instalaciones físicas, almacenamiento, equipos y utensilios, así como desviaciones relacionadas con temperaturas del producto terminado y uso de materias primas no permitidas conforme a la OTM. Las condiciones evidenciadas en este establecimiento reflejan debilidades importantes en infraestructura, control operativo y aseguramiento de calidad, que pueden impactar de manera directa la prestación adecuada del servicio y aumentar el riesgo de contaminación de los alimentos. De igual forma, se identificaron incumplimientos relacionados con el almacenamiento inadecuado de materias primas, falta de rotulación y etiquetado, uso de estibas en mal estado, almacenamiento sin distancias sanitarias y ausencia de actualización de documentación técnica y listado de proveedores, aspectos que afectan la trazabilidad y control de los insumos utilizados dentro de la operación. Aunque algunos establecimientos evidenciaron mejoras y cumplimiento total en esta categoría, resulta necesario fortalecer las acciones de seguimiento y control para garantizar la estandarización de los procesos en todos los ERON del grupo.

Por otra parte, se resalta el compromiso y gestión adecuada de establecimientos como ERON CPMSGAC GACHETÁ, ERON CPMS UBATE, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE, los cuales presentaron altos niveles de cumplimiento en diferentes categorías evaluadas, evidenciando implementación efectiva de acciones correctivas, cumplimiento documental, mantenimiento de condiciones sanitarias y adecuado control de los procesos operativos.

Regional Central - Grupo 8 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

El contratista para el presente periodo de evaluación, alcanzó un cumplimiento general en los establecimientos penitenciarios tipo ERON del 92% de cumplimiento; en contraste de los establecimientos tipo EP-UT-URI, donde alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 96%, evidenciando un buen desempeño.

En lo que respecta a las categorías, en los establecimientos tipo ERON, se alcanzó el 100% en Cumplimiento de Horario y en Características de los Alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas; mientras que la categoría con menor porcentaje fue Instalaciones físicas y Sanitarias – Contratista con un porcentaje de cumplimiento parcial de 80%, seguida de las categorías Equipos, utensilios y menaje, Condiciones de saneamiento y Seguridad y salud en el trabajo, las cuales arrojaron porcentajes de cumplimiento parcial entre el 84% y el 88%.

Para los establecimientos EP-UT-URI, la categoría Instalaciones físicas fue la que arrojó el mayor porcentaje, presentando un cumplimiento global de 100%, mientras que la categoría Distribución del producto terminado fue la más baja, con un porcentaje de cumplimiento parcial de 89%.

En cuanto al desempeño por Establecimiento tipo ERON, en general cinco establecimientos de los 6 que integran el Grupo 8, arrojaron un porcentaje de cumplimiento entre el 91% al 96%, excepto el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO, el cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento parcial de 85%, viéndose afectado por el incumplimiento arrojado en la categoría de Instalaciones física y sanitarias – Contratista, en el cual obtuvo un porcentaje de 58%, siendo el más bajo reportado de todo el Grupo 8.

En los establecimientos tipo EP-UT-URI, se resalta el desempeño de CRM CPMSCACOM 2, CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, los cuales arrojan un porcentaje global de 100%. En contraste con EP ESTACIÓN DE POLICIA VILLAVICENCIO, debido a que fue el único establecimiento que arrojó un porcentaje de cumplimiento parcial de 80%. El resto de los establecimientos obtuvo un porcentaje de cumplimiento entre el 94% y 95%.

Regional Central - Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

En la Regional Central – Grupo 9, el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC, en abril, los establecimientos ERON alcanzaron un cumplimiento general del 87%, logrando un aumento de cuatro (4) puntos porcentuales respecto al mes de marzo; se evidenció aumento del cumplimiento de las categorías seguridad y salud en el trabajo, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario; lo que se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales. Respecto a la modalidad EP, el contratista mantuvo un cumplimiento cabal desde febrero de 2026, alcanzando el 100% en todas las categorías evaluadas, lo que refleja la consolidación de las acciones implementadas y la sostenibilidad de los estándares exigidos durante el periodo de verificación.

Las categorías con mejor desempeño en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, fueron Condiciones de transporte de alimentos con un 100% de cumplimiento, seguido de cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario con un 93% de desempeño, lo que refleja el cumplimiento en las condiciones de los vehículos transportadores, de la dotación del personal manipulador y documentación requerida tanto de los vehículos como del personal y la entrega acorde con los horarios establecidos por la OTM; por otro lado, las categorías que presentaron un menor desempeño para esta modalidad fueron utensilios y menaje con un 69% de cumplimiento e instalaciones físicas y sanitarias - contratista y condiciones de saneamiento con 76%, que el contratista no gestiona de manera adecuada el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura y los equipos. Adicionalmente, se presentan deficiencias en la ejecución de los procesos de limpieza. En las Estaciones de Policía, las siguientes categorías presentaron cumplimiento del 100%: instalaciones físicas, Personal Manipulador De Alimento, Recepción del producto terminado y Distribución del producto terminado, la categoría de Condiciones de transporte de producto terminado no fue posible verificar dado que durante las visitas de interventoría realizadas los días 10 y 24 de abril de 2026 no se evidencia vehículo transportador de alimentos

En cuanto a los establecimientos penitenciarios de mejor desempeño en el Grupo 9, fue el ERON EPMSC DUITAMA con un 96% de cumplimiento, debido a la entrega de los diferentes tiempos de comida dentro de los horarios establecidos, cumplimiento en el mantenimiento de instalaciones y equipos y adecuado almacenamiento de las materias primas, por otro lado, el establecimiento que presentó un menor desempeño fue el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el desempeño se vio afectado principalmente por el incumplimiento en la disponibilidad de los equipos mínimos requeridos, la falta de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el estado inadecuado de los utensilios, así como por deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección tanto de las áreas en general como de los equipos y utensilios.

Regional Viejo Caldas- GRUPO 10

Para el mes de abril de 2026, el operador **UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025,** alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **91%,** permaneciendo el porcentaje respecto al mes de marzo, en la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON, por tanto, se evidencia un nivel de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales en concordancia con la escala de valoración establecida por la USPEC. Frente a la valoración técnica se puede establecer que el contratista cumple con los estándares sanitarios y operativos mínimos requeridos para las actividades y procesos necesarios en la obtención de los tiempos de comida que se suministran en los establecimientos del grupo 10. Durante el desarrollo de las actividades se siguen presentando categorías que requieren de mayor atención para el mejoramiento frente al cumplimiento de las variables de verificación en campo como, por ejemplo; Equipos, utensilios y menajes, que mantiene su calificación respecto al mes anterior al obtener el 75% de cumplimiento y otras categorías que deben mantener los promedios de cumplimiento asegurando el ponderado favorable de este corte del informe.

Las categorías con mejor desempeño en el mes de abril fueron el cumplimiento del horarios y concepto sanitario con un 98% , condiciones de transporte verificado en 4 de los 13 establecimiento del grupo 10, con el 100% de cumplimiento en 3 de los 4 establecimientos y el 80% para el ERON PEREIRA RM, seguidas del cumplimiento en las categorías de características de los alimentos, menús, gramajes, dietas y, aseguramiento y control de la calidad con un 96% cada una, continua el almacenamiento de materias primas con el 94%; para el mes del presente informe se realizó la renovación del

concepto sanitarios en EPMSC SALAMINA, el cual obtuvo un concepto favorable, con un cumplimiento del 91% , en EPMSC PEREIRA , con concepto favorable con requerimiento y cumplimiento del 92.5% y para el EPMSC ARMENIA se aplica medida correctiva, suspensión parcial el cual obtuvo un concepto desfavorable, con un cumplimiento del 46.5%

En el análisis por establecimiento, los mejores desempeños para el corte de abril corresponden a EPMSC RIOSUCIO 98%, EPMSC MANIZALES y EPMSC SALAMINA con el 97% de cumplimiento cada uno, seguidos de EPMSC PACORA con el 96% y EPMSC ANSERMA con el 95, %, asimismo el EPMSC PENSILVANIA con el 93%, también los EPMSC MANIZALES RM y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL cada uno con un 92%; por tanto, refleja operaciones y suministro de los alimentos acorde con las variables de verificación ajustadas a los documentos técnicos (OTM); en contraposición con el nivel de cumplimiento de los anteriores establecimientos se registra que el menor desempeño les correspondió a EPMSC PEREIRA con el 83%, seguida de EPMSC ARMENIA con 82% y ERON ARMENIA RM con 84% y los cuales son afectados por incidencias en varias categorías, como son; equipos y utensilios, personal manipulador, instalaciones físicas, condiciones de saneamiento y condiciones de producto terminado.

Así mismo y con base en la información anterior podemos decir que en EPMSC PÁCORA, se cumplió entre el 96% y 100%, en 6 de las 11 categorías establecidas y solo se vio afectado con el 87% en la categoría de Equipos, Utensilios y Menaje. Para el caso del establecimiento que presenta menor cumplimiento durante el mes de abril, que fue el EPMSC PEREIRA RM, su calificación correspondió a su afectación en las categorías de Personal Manipulador con el 70%, instalaciones sanitarias, con el 74%, al igual que la variable de equipos utensilios y menaje, lo que contribuyó a la obtención de un cumplimiento general del del 81%. En cuanto a los establecimientos tipo Estaciones de Policía, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 86%, presentando un decrecimiento del 1% con relación al mes de marzo. La categoría con mejor registro de cumplimiento es INSTALACIONES FISICAS Y RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con 95% y la categoría de menor cumplimiento es DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con el 44%, la cual disminuyo en un 12% con respecto al mes de marzo.

En cuanto al desempeño particular las Estaciones de Policía de menor cumplimiento son; E.P. RISARALDA con 63%, seguida de E.P CALARCA con 74% y, EP. ISAELLA, con el 80%; las de mayor cumplimiento para el corte del presente informe son EP. ANSERMA, EP. MARMATO, EP SUPIA, EP SAN JOSE y EP. SIJIN MANIZALES, con el 95% cada una. Para el caso de las Estaciones de Policía, que obtuvieron el cumplimiento general del 95%, las afectaciones presentadas correspondieron a la distribución del producto terminado y solo en la EP. ANSERMA, la afectación fue por las condiciones de transporte de producto terminado.

Así mismo el centro de atención transitorio que obtuvo el menor porcentaje de cumplimiento fue la EP. RISARALDA, con el 63%, debido a que cumple con el 0%, en la variable de condiciones de transporte de producto terminado, en las condiciones de personal manipulador de alimentos y distribución del producto terminado el 50% en cada una de las variables.

Regional Viejo Caldas- GRUPO 11

Para abril de 2026, el operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025 mantiene un buen desempeño que, aunque presenta desafíos operativos significativos en los establecimientos tipo ERON, el resultado global se ubica en el **90%,** se destacan categorías sólidas con cumplimiento superior al 94% como: Cumplimiento de Horarios y CHS (100%), Características de los Alimentos y Menús (98), Personal manipulador (94%), Condiciones de transporte de alimentos (97%) y Aseguramiento de la Calidad (96%). Sin embargo, persisten hallazgos críticos que afectan el promedio: Equipos, utensilios y menaje (78%), Condiciones de Saneamiento (83%), Instalaciones físicas (85%), Almacenamiento (87%), Seguridad y Salud en el trabajo (87%) y Condiciones de producto terminado (88%). Las reincidencias en los hallazgos están definidas y son concordante con los anteriores periodos, así las cosas, persisten los

hallazgos por cuenta de: Faltantes de equipos mínimos según la OTM, necesidad de mantenimientos correctivos en la Infraestructura, se registran incidencias frente a humedades, desprendimiento de pintura, pisos porosos y falta de rejillas en sifones.

Para los establecimientos tipo EP–UT–URI (Grupo 11), el promedio registrado es del 100%; en todas las categorías verificadas de Instalaciones físicas, personal Manipulador, condiciones de transporte de producto terminado, recepción y distribución del producto terminado. En síntesis, se observa para el periodo de abril una mejora y compromiso por parte del contratista, en subsanar los incumplimientos relacionados con los documentos requeridos a los vehículos transportadores, que fueron objeto de afectación en el mes anterior.

De manera particular, en abril, los centros de detención transitorios EP. DISTRITO, EP. LA DORADA y EP. PERMANENTE CENTRAL, cumplen al 100% presentan fortalezas durante su verificación las cuales corresponden a que existió control total en las condiciones de almacenamiento temporal, se evidencio operaciones de transporte de los alimentos de manera higiénica, así mismo hubo un cumplimiento estricto de los ciclos de menú y gramajes.

Regional Noroeste - Grupo 12 - Operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025

Durante el mes de abril de 2026, el desempeño del operador en los establecimientos tipo ERON del Grupo 12 registró un cumplimiento global del 91 %, evidenciando un incremento del 2 % frente al mes anterior (89 % en marzo), lo que corresponde a un cumplimiento de las obligaciones contractuales conforme a la escala establecida por la USPEC. Este comportamiento refleja una tendencia positiva en la consolidación del servicio; sin embargo, el análisis técnico por modalidad y por establecimiento permite identificar diferencias significativas en el nivel de control operativo y sanitario.

En los establecimientos tipo ERON se evidencia una mejora en variables críticas como condiciones de transporte de alimentos (78 % a 90 %), almacenamiento de materias primas (87 % a 91 %) y condiciones de producción y producto terminado (80 % a 85 %), así como estabilidad alta en características de los alimentos y cumplimiento de menús (99 %) y aseguramiento y control de la calidad (98 %). No obstante, se presentan disminuciones en seguridad y salud en el trabajo (83 % a 79 %), equipos, utensilios y menaje (84 % a 82 %) y personal manipulador de alimentos (95 % a 94 %), lo cual indica que, aunque el desempeño general es favorable, persisten brechas que requieren fortalecimiento preventivo y no únicamente acciones correctivas puntuales. En cuanto al desempeño por establecimiento en modalidad ERON, se destacan EPMSC BOLIVAR (94 %), EPMSC ISTMINA (96 %), EPMSC JERICO (97 %), EPMSC SANTA BARBARA (96 %) y EPMSC TAMESIS (96 %), los cuales presentan niveles de cumplimiento superiores al 90 % en la mayoría de las categorías evaluadas, evidenciando adecuada gestión operativa, control documental y estabilidad en los procesos productivos. Por el contrario, los establecimientos con menor desempeño relativo corresponden a CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (88 %), EPMSC MEDELLIN (87 %), EPMSC PUERTO BERRIO (88 %), EPMSC QUIBDO (92 %, con debilidades estructurales puntuales) y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (91 %), donde se identifican oportunidades de mejora asociadas principalmente a condiciones locativas, saneamiento básico, transporte de alimentos y control de procesos productivos. Aunque estos establecimientos se mantienen en rango contractual, concentran mayores hallazgos técnicos que requieren seguimiento prioritario.

En la modalidad de estaciones de policía, el indicador global presentó mejora (83 % a 87 %), pero continúa ubicándose en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales. Las principales debilidades se concentran en distribución del producto terminado (67 %) y condiciones de transporte (82 %), donde se evidencian prácticas reiterativas de suministro en fondos sin autorización formal, ausencia de protocolos aprobados para limpieza y desinfección de fiambreras, ensamble interno en estaciones y debilidades en el control documental del personal transportador. Se destacan con mejores resultados UT BATALLON CUARTA BRIGADA, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT, EP BUENOS AIRES MEDELLIN, EP BELEN MEDELLIN, EP LOS GOMEZ ITAGUI 2, EP LOS GOMEZ ITAGUI, EP

MANRIQUE, EP POPULAR, EP SIJIN MEVAL y EP VILLA HERMOSA MEDELLIN, evidenciando mayor estabilidad en recepción y cumplimiento operativo. Por su parte, los niveles más bajos de cumplimiento se evidencian en EP ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA y EP LAURELES, donde los hallazgos se concentran principalmente en transporte y distribución de alimentos, constituyendo los principales focos de riesgo para la inocuidad, trazabilidad y calidad del servicio alimentario en la modalidad externa.

Se identifican hallazgos asociados a deterioro de infraestructura sanitaria, limitaciones en áreas físicas, ausencia de pendientes adecuadas para drenaje en algunos establecimientos, debilidades en calibración de equipos con laboratorios no acreditados por la ONAC y falencias en la actualización oportuna de registros documentales. En consecuencia, se concluye que el Grupo 12 presenta una evolución favorable y mantiene el servicio dentro del rango contractual exigido; sin embargo, requiere consolidar controles preventivos estructurales, especialmente en la modalidad de estaciones, donde persisten las principales vulnerabilidades operativas y sanitarias que podrían impactar la sostenibilidad del cumplimiento en periodos posteriores.

Regional Noroeste - Grupo 13 - Operador UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025

Durante el mes de abril de 2026, el desempeño del operador en los establecimientos del Grupo 13 registró un cumplimiento del 92 % en establecimientos tipo ERON–CRM y un 84 % en establecimientos tipo EP–UT–URI, lo que corresponde a cumplimiento de las obligaciones contractuales en la modalidad ERON y cumplimiento parcial en estaciones de policía, conforme a la escala de evaluación establecida por la USPEC. En términos generales, el comportamiento del servicio evidencia continuidad operativa y capacidad de respuesta en la mayoría de los establecimientos; no obstante, persisten brechas técnicas y sanitarias que requieren intervención estructural, particularmente en los procesos de transporte, distribución y control operativo en modalidad externa. Desde el análisis por categorías en los ERON, las variables con mejor desempeño fueron Condiciones de transporte de alimentos (97 %), Características de los alimentos, cumplimiento de menús, gramajes y oferta adicional (97 %), Aseguramiento y control de la calidad – verificación documental (96 %) y Almacenamiento de materias primas e insumos (95 %), lo que evidencia fortalecimiento en trazabilidad documental, estandarización de menús y control logístico. Asimismo, se observa mejora en Condiciones de saneamiento (91 %) y Seguridad y salud en el trabajo (90 %). No obstante, continúan presentándose desviaciones en variables críticas como Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (91 %), Personal manipulador de alimentos (92 %), Instalaciones físicas y sanitarias – contratista (85 %), Condiciones de producción y producto terminado (86 %) y Equipos, utensilios y menaje (86 %), lo que evidencia que, si bien el desempeño global es satisfactorio, aún se presentan falencias asociadas a infraestructura, mantenimiento preventivo y control operativo interno.

En contraste, en la modalidad de estaciones de policía, aunque se mantiene el mismo cumplimiento global de marzo (84 %), se observa comportamiento diferenciado entre variables. Las categorías con mejor desempeño corresponden a Recepción del producto terminado (91 %) y Personal manipulador de alimentos (90 %), evidenciando mejoras en control documental y requisitos del talento humano. Sin embargo, se identifica disminución crítica en Distribución del producto terminado (59 %), la cual se ubica en rango de no cumplimiento de obligaciones contractuales, seguida de Instalaciones físicas (76 %) y Condiciones de transporte de producto terminado (81 %), donde persisten incumplimientos asociados a entrega en fondos sin autorización, uso de recipientes no isotérmicos, ausencia de planillas de control térmico, incumplimiento de horarios de la OTM y deficiencias en la individualización de raciones. Estas situaciones afectan directamente la trazabilidad, la inocuidad y la oportunidad del servicio en modalidad externa.

En cuanto al desempeño por establecimiento, en los ERON se destacan con mejores resultados EPMSC Sonson, EPMSC Caucasia, EPMSC Santa Rosa de Osos, EPMSC Yarumal, EPMSC Andes, EPMSC Apartadó y CPMSSDO Santo Domingo, todos con niveles de cumplimiento iguales o superiores al 95 %, evidenciando gestión operativa consolidada. Se resalta EPMSC Sonson por mantener cumplimiento del 100 % en la mayoría de las categorías evaluadas. Por el contrario, los establecimientos con menor desempeño relativo corresponden a Coped Pedregal (88 %), Cpamspa Itagui La

Paz (82 %) y Planta de Contingencia G13 (87 %), donde se concentran oportunidades de mejora relacionadas con condiciones locativas, ventilación, control térmico, mantenimiento de equipos y seguimiento documental.

En la modalidad de estaciones de policía, se destacan con mejores resultados UT Batallón de ASPC No 17 "Clara Elisa Narváez", EP CTI Bunker de la Fiscalía y EP San Cristóbal, con cumplimiento integral en la mayoría de categorías evaluadas. En contraste, los niveles más bajos de cumplimiento se evidencian en EP Estación de Policía Andes, EP Estación de Policía Yarumal, EP Doce de Octubre y EP Castilla, donde los hallazgos se concentran principalmente en condiciones de transporte y distribución de alimentos, representando los principales focos de riesgo para la inocuidad y calidad del servicio alimentario en modalidad externa.

De manera transversal, se identifican hallazgos estructurales asociados a deficiencias en infraestructura sanitaria, deterioro de ductos de extracción, insuficiencia de ventilación en áreas de producción, fallas en mantenimiento de equipos y debilidades en control térmico durante transporte y distribución. Asimismo, persisten incumplimientos relacionados con intercambios no autorizados de componentes de menú, ausencia de registros en sistema K2, entrega adelantada o fuera de franja horaria y suministro en fondos sin aprobación formal de la USPEC. En consecuencia, se concluye que, aunque el operador presenta fortalecimiento en variables técnicas y documentales en la modalidad ERON, el componente de estaciones de policía continúa concentrando los mayores riesgos sanitarios y contractuales, especialmente en la etapa de distribución del producto terminado. Se requiere consolidar medidas correctivas estructurales que permitan garantizar condiciones estandarizadas de transporte, individualización de raciones, control térmico y cumplimiento estricto de la OTM, asegurando la inocuidad, calidad y oportunidad del servicio alimentario en todo el Grupo 13.

Regional Oriente - Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

En relación con el desempeño de los establecimientos de la Regional Oriente Grupo 14 con el operador del servicio UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025, para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de abril de 2026 se alcanzó un 90% de cumplimiento promedio, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, evidenciando un incremento de 1 punto porcentual con respecto al mes de marzo de 2026 (89%), lo que refleja una leve mejora en la ejecución operativa del servicio. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, en el mes de abril de 2026 se alcanzó un 93% de cumplimiento promedio, tipificado como Cumplimiento de las Condiciones Contractuales, manteniendo el mismo desempeño registrado en el mes de marzo de 2026, sin variaciones en el resultado global.

Los establecimientos tipo ERON y plantas de contingencia presentan un desempeño global del 90% de cumplimiento, lo que indica que, en términos generales, el operador cumple con las obligaciones contractuales; sin embargo, persisten brechas importantes en categorías críticas. Se destacan por su alto desempeño ERON CPMSMBUC Bucaramanga (98%), ERON EPAMS Girón Alta (97,5%), ERON EPAMS Girón Mediana (98%) y ERON CPMS Bucaramanga (91,5%), los cuales evidencian una adecuada implementación de los procesos operativos y sanitarios.

Por otro lado, se identifican establecimientos con cumplimiento por debajo del 90%, entre ellos ERON EPMS San Gil (68,5%), ERON EPMSC Barrancabermeja (73,5%), ERON EPMSC Málaga (87%), ERON EPMSC Vélez (83%) y la Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (88,55%), así como San Vicente de Chucurí (81% en algunas categorías evaluadas). Estas desviaciones se explican principalmente por deficiencias en infraestructura (88%), almacenamiento de materias primas (82%), equipos y menaje (71%) y transporte (88%), donde se concentran incumplimientos relacionados con mantenimiento insuficiente, fallas en trazabilidad, condiciones inadecuadas de conservación y debilidades en la implementación de acciones correctivas. Esto evidencia una necesidad de fortalecer la gestión integral del servicio, especialmente en los componentes técnicos y sanitarios.

Regional Oriente - Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

Para el período evaluado correspondiente al mes de abril de 2026, la Interventoría realizó el seguimiento a la prestación del servicio de alimentación en los establecimientos adscritos al Grupo 15, operados por la Unión Temporal Diestra, en el marco de las obligaciones contractuales establecidas por la USPEC. La evaluación incluyó tanto establecimientos tipo ERON–CRM como EP–UT–URI, verificando el cumplimiento de los criterios técnicos, sanitarios, operativos y documentales definidos en la Oferta Técnica Mínima y la normatividad vigente.

Como resultado de la evaluación, los establecimientos tipo ERON–CRM alcanzaron un 63% de cumplimiento, lo que corresponde a un nivel de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, evidenciando un incremento en hallazgos asociados principalmente a condiciones locativas, saneamiento básico, equipos y gestión operativa. Por su parte, los establecimientos tipo EP–UT–URI obtuvieron un 85% de cumplimiento, reflejando igualmente un cumplimiento parcial, aunque con un mejor desempeño general frente a ERON, especialmente en categorías relacionadas con recepción del producto terminado y personal manipulador.

En los establecimientos tipo ERON–CRM, la categoría con mejor desempeño corresponde a Características de los alimentos, cumplimiento de menús y dietas terapéuticas (80%), seguida de Aseguramiento y control de calidad (78%), evidenciando fortalezas en la planeación y estructuración del servicio. En contraste, las categorías con menor desempeño son Condiciones de saneamiento (49%) y Equipos, utensilios y menaje (50%), lo que refleja deficiencias críticas en limpieza, control de plagas, manejo de residuos y estado de los equipos. Para los establecimientos tipo EP–UT–URI, la categoría con mejor desempeño fue Recepción del producto terminado (95%), mientras que la de menor cumplimiento corresponde a Distribución del producto terminado (47%), evidenciando fallas en la entrega individual, rotulación y suministro de utensilios básicos.

A nivel de establecimientos tipo ERON–CRM, se destacan con mejor desempeño EPMSC Pamplona, EPMSC Aguachica, Planta de Contingencia Externa G15 Arauca, EPMSC Arauca y EPMSC Ocaña, los cuales alcanzaron cumplimiento del 100% en la categoría de horario y concepto higiénico sanitario, así como altos porcentajes en otras categorías evaluadas. En contraste, el establecimiento con mayor número de incumplimientos y menor desempeño general es COCUC Cúcuta, el cual presenta resultados inferiores al promedio en múltiples categorías, especialmente en saneamiento, condiciones locativas, equipos y operación del servicio. En cuanto a los establecimientos tipo EP–UT–URI, se resalta el buen desempeño general en la mayoría de estaciones; sin embargo, se identifican debilidades recurrentes en la Estación de Policía Aguachica, CAI Kennedy, Centro y Los Patios, principalmente en las categorías de transporte y distribución del producto terminado, donde persisten incumplimientos reiterativos sin acciones correctivas efectivas.

Regional Norte - Grupo 16 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 16 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 200-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de abril de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de **95,6%,** para los establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista. se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de instalaciones físicas y sanitarias y condiciones de saneamiento.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 16 Regional Norte, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como **Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, 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 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Presenta un **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA. Para el presente periodo no se presentaron **Incumplimiento de las Obligaciones del contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Norte del Grupo 16 verificadas en el mes de abril de 2026, se alcanzó un **95%** de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría condiciones de transporte de producto terminado con un 88% de cumplimiento tipificándose como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista en esa categoría; resaltando que mejoró su desempeño con respecto al mes anterior, en las categorías de: RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO. Adicional se resalta que las categorías de personal manipulador de alimentos y distribución del producto terminado, presentaron un cumplimiento adecuado, manteniendo el desempeño total de los aspectos evaluado; de acuerdo, a las condiciones evaluadas en los documentos contractuales, según lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No.16 Regional Norte, para los Tipo ERON, destacan los siguientes establecimientos con calificación del 99%, ERON EPMSC MONTERIA, mientras que en el ERON EPMSC BARRANQUILLA, PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; alcanzan un 97%; con el 96%, ERON EPMSC TIERRALTA; y ERON EPMSC SAN ANDRÉS: con el 94%, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC CARTAGENA; ERON EPMSC MAGANGUE, y ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO; finalmente con el 93%, ERON EPMSC SINCELEJO.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) (90%); mientras que los demás centros de reclusión tuvieron los siguientes desempeños; UT ARCAR 94%, UT ARCOR – BACAIM 1, 100%; y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA, con 95% de desempeño, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista.

Regional Norte - Grupo 17 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 17 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 201-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo de abril de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de **96,6%,** para los establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en las categorías de equipos, utensilios y menaje e instalaciones físicas y sanitarias – contratista.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 17 Regional Norte, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como **Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, 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 SANEAMIENTO, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y

SALUD EN EL TRABAJO. **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS –CONTRATISTA. Para el presente periodo no se presentaron **Incumplimiento de las Obligaciones del contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Norte del Grupo 17 verificadas en el mes de abril de 2026, se alcanzó un **96%** de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un **64%** de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado, presentaron un desempeño adecuado de las obligaciones y un buen porcentaje de cumplimiento de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo, en comparación con el mes anterior.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 17 Regional Norte, para los Tipo ERON, destaca el porcentaje de cumplimiento de PLANTA DE CONTINGENCIA G17, con un 99%; asimismo, el ERON EPMSC EL BANCO, el cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 98%, correspondiente al desempeño del establecimiento, en concordancia a las obligaciones contractuales; con un 97% en el ERON EPMSC SANTA MARTA y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17; con un 96% en el ERON EPMSC RIOHACHA; con 95% el ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR; y con un menor desempeño en el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (94%), el cual obtuvo un desempeño inferior o parcial de las obligaciones contractuales, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de 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. 17 Regional Norte, el establecimiento con mayor porcentaje de cumplimiento correspondió a, CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), con 100% de desempeño, es importante precisar que el operador aumentó su desempeño en este punto con respecto al periodo anterior; por otro lado, los establecimientos, EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN, EP ESTACION DE POLICIA MAICAO, los cuales presentaron un desempeño regular, toda vez que obtuvieron un porcentaje de desempeño equivalente al 50%, en la categoría de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; mientras que la EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR, obtuvo un porcentaje del 64% en la misma categoría. Es así que, los primeros alcanzaron un porcentaje de desempeño promedio superior al 90% de manera general; en contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados, de los establecimientos con cumplimiento total de las verificaciones, tipificada como cumplimiento de las obligaciones, con lo cual el operador instaura acciones de mejora evidenciadas.

MICROBIOLOGIA

Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de abril, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó el muestreo en un total de 59 establecimientos, alcanzando un cumplimiento del 100 %.

En el seguimiento microbiológico, se detectó la presencia del patógeno E. coli, Bacillus cereus y Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo, alimentos proteicos, verdura caliente y queso. Estos hallazgos evidencian deficiencias en el cumplimiento de los requisitos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), particularmente en los grupos 4, 7, 9, 11 y 17.

En cuanto a los indicadores de calidad, se reportaron 2 muestras, en donde 1 muestras de salchicha con recuento elevado de aerobios mesófilos y 1 muestra de leche entera UHT con crecimiento en aerobiosis a 35°, lo cual sugiere una deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección y una posible falla en la cadena de producción del producto.

Respecto a las condiciones higiénico-sanitarias, se identificaron microorganismos como aerobios mesófilos, mohos y levaduras en muestras ambientales. Así mismo, se detectaron coliformes totales y E. coli en muestras de agua potable y pH y Cloro residual libre, lo cual indica incumplimientos tanto microbiológicos como fisicoquímicos en los parámetros de calidad del agua.

5.1 RECOMENDACIONES

5.2 Recomendaciones a los Contratistas

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

Asimismo, Implementar un control riguroso de proveedores y materias primas, asegurando que estos cumplan con lo establecido en la norma sanitaria vigente, de igual forma, control de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, manteniendo una buena organización en las áreas de producción y procesos. Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en áreas de preparación de alimentos, y asegurar que el personal manipulador de alimentos reciba la capacitación necesaria y cuente con la dotación completa, incluyendo petos y calzado adecuado. Cumplir con los perfiles y número de personal requerido según la OTM, incluyendo ingenieros de alimentos, supervisores de mantenimiento y profesionales SST, y asegurar la rotación adecuada de jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido, garantizando la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios, manteniendo la organización y rotulación adecuada para un manejo higiénico de alimentos y utensilios, realizando auditorías internas periódicas para identificar y corregir deficiencias de manera oportuna, y estableciendo un sistema de seguimiento para asegurar la corrección de hallazgos y la implementación efectiva de recomendaciones.

Es crucial para garantizar inocuidad e higiene en las diferentes etapas de la cadena productiva, mantener instalaciones físicas adecuadas en los servicios de alimentación y la ejecución eficiente del programa de mantenimiento preventivo y correctivo tanto de equipos como carros transportadores y así mantener el buen funcionamiento de los diferentes implementos requerido y utilizados en el servicio de alimentación.

Es esencial capacitar continuamente tanto al personal operativo como al administrativo en aspectos relacionados con la limpieza y desinfección, rotulado y etiquetado alimentos, conservación y almacenamiento de materia prima, con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos. Asimismo, garantizar la presencia del personal mínimo requerido en cada establecimiento. En caso contrario, gestionar de manera efectiva la incorporación del personal necesario para garantizar un funcionamiento óptimo. Fortalecer los procesos de inducción al personal que ingresa a laborar en los servicios de alimentación ya que durante las visitas se evidencia personal nuevo con desconocimiento de la OTM y de los procesos realizados en el servicio de alimentación.

Es fundamental garantizar una implementación eficiente del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de promover ambientes laborales seguros y minimizar los riesgos asociados a las actividades operativas. El cumplimiento de este programa no solo protege la integridad del personal, sino que también contribuye al adecuado funcionamiento del servicio y al cumplimiento de la normativa vigente.

Llevar a cabo los planes de mejora dentro de los plazos establecidos con el objetivo de gestionar la mejora continua en los procesos. Realizar el pago de bonificaciones a la PPL, servicios públicos y proyectos productivos, proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos.

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.

Diligenciar las planillas de registro de la temperatura durante el transporte de alimentos para estaciones de policía, haciendo uso de un termómetro de punzón debidamente calibrado, con el fin de garantizar el control adecuado de las condiciones térmicas durante el transporte.

Implementar las estrategias que fueron aprobadas mediante la circular CRF-2002-2025 para la entrega en fondos no isotérmicos.

Estandarizar la implementación del uso de recipientes isotérmicos en todos los establecimientos para el transporte y distribución de los alimentos preparados, eliminando el uso de canecas o recipientes plásticos convencionales, con el fin de garantizar el mantenimiento de la temperatura y la inocuidad del producto terminado. Así mismo se recomienda al contratista: contratistas deben:

Notificar de forma oportuna en el sistema de información, los intercambios a presentarse en los diferentes tiempos de comida y/o preparaciones.
Garantizar el suministro de las raciones con el gramaje establecido en la minuta patrón de acuerdo a las preparaciones realizadas.
Suministrar a los servicios de alimentación los elementos de aseo y los insumos necesarios para la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección, asegurando que se disponga de cantidades suficientes y adecuadas, con el fin de prestar el servicio en óptimas condiciones de salubridad e higiene.
Reforzar los procesos de fumigación y el programa de control integrado de plagas al interior de los servicios de alimentación. Principalmente en COJAM Jamundí se ha evidenciado alta presencia de moscas en las áreas de proceso y bodegas, lo que requiere fortalecer las acciones de prevención, control y seguimiento.
Realizar el mantenimiento correctivo menor y el preventivo menor que requieran los centros de producción de alimentos y equipos que se encuentran al interior de los ERON y/o Plantas de Producción de Alimentos Externas dentro del tiempo estipulado para la subsanación de los hallazgos.
Garantizar que la etiqueta y rotulo de las materias primas suministradas a los servicios de alimentación concuerden con la información de la ficha técnica. Garantizar la rotulación completa y trazabilidad de todos los alimentos, asimismo actualizar y mantener la documentación de transporte, incluyendo actas de concepto higiénico–sanitario, planillas de temperatura y planes de ruta, especialmente en los vehículos suministrados por entes territoriales.

Realizar constantemente labores de limpieza y desinfección a los diferentes equipos y utensilios utilizados durante el proceso.

Los contratistas deben implementar las acciones necesarias de modo que se asegure el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos por la OTM y el anexo 4, es indispensable garantizar la compra y almacenamiento de materias primas, conforme al parte de los establecimientos, de modo que se minimice el riesgo de la inoportunidad en la entrega de los alimentos en los horarios establecidos y en las condiciones pactadas en los documentos técnicos, así mismo cumplir

con la rotación, de modo que no se generen impactos negativos respecto al cumplimiento de los ciclos de menús ofertados, asimismo se debe garantizar la implementación del programa de trazabilidad de los proveedores conforme al listado aprobado por la interventoría.

Dar cumplimiento con el Anexo 5 y las propuestas de reemplazo aprobadas para equipos, gestionar la adquisición o sustitución de equipos faltantes según el **Anexo 5** de la OTM (refrigeradores, congeladores, procesadores, hidro lavadoras).

Mejorar controles de temperatura en producción, almacenamiento y distribución, implementar controles más rigurosos de calidad en insumos y materias primas, asegurando el cumplimiento de los parámetros nutricionales y técnicos establecidos en la minuta patrón.

Se requiere implementar acciones correctivas verificables frente al deterioro de utensilios y equipos, control de plagas, drenajes, ventilación, manejo de residuos y condiciones de transporte de alimentos, garantizando el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás requisitos establecidos en la OTM.

Se recomienda fortalecer la gestión preventiva y correctiva en equipos y utensilios, garantizando que la capacidad instalada cumpla con lo estipulado en los anexos contractuales y los oficios de reemplazo de equipos solicitados por el mismo contratista; asimismo, garantizar la dotación completa del personal manipulador en todos los establecimientos, así como la entrega oportuna de los elementos de protección personal; y finalmente dar cumplimiento a los cronogramas de mantenimiento preventivo y correctivo, tanto de equipos e infraestructura correspondiente a mantenimientos de menor cuantía, para evitar riesgos de inocuidad y contaminación cruzada de los alimentos.

Para las estaciones de Policía; Implementar acciones correctivas orientadas al mejoramiento de la infraestructura y mantenimiento de equipos. Fortalecer los controles sobre las condiciones de transporte del producto terminado. Garantizar la certificación, capacitación y dotación completa del personal manipulador.

Implementar un programa de calibración (termómetros de punzón/ambiente y grameras) con cronograma, certificados y registros de uso en cargue–tránsito–descargue; para EP–UT–URI incorporar contenedores isotérmicos; auditoría semanal de formatos y criterios de aceptación/rechazo.

Normalizar fichas técnicas vs. listado de proveedores (listado por establecimientos, alertas de vigencia) y asegurar rotulado primario conforme a RES 5109/2005, con verificación en la recepción y no conformidades trazables.

Usar únicamente utensilios estandarizados para servido en ERON y EP en la OTM y empaques individuales sellados; mantener plan de muestreo y control de gramajes y el protocolo de contramuestras al día.

Entrenar a equipos en BPM, gestión de intercambios y socialización de menús, monitoreo de temperatura, y limpieza de campanas/extractores (personal certificado y, donde aplique, trabajo en alturas).

Se recomienda reforzar la implementación efectiva de los programas de saneamiento básico, garantizando limpieza y desinfección documentada de áreas, equipos y utensilios, control integrado de plagas, adecuada segregación y disposición de residuos sólidos y eliminación de factores estructurales que favorezcan contaminación cruzada o presencia de vectores.

En relación con el talento humano, se requiere fortalecer los mecanismos de control sobre el personal manipulador y transportador de alimentos en ambos grupos, asegurando uso permanente de dotación sanitaria completa, verificación de certificados vigentes en manipulación de alimentos y aptitud médica ocupacional, y aplicación estricta de buenas prácticas de manufactura. Se recomienda establecer controles internos previos a la asignación de rutas externas, con validación documental obligatoria.

De igual manera, se recomienda robustecer el sistema de aseguramiento y control de la calidad, garantizando calibración de equipos exclusivamente con laboratorios acreditados por la ONAC, actualización oportuna de registros operativos, aplicación rigurosa de criterios de aceptación y rechazo de materias primas, y trazabilidad formal de intercambios de menú mediante radicación en el sistema correspondiente, evitando sustituciones no autorizadas.

En materia de planificación y control de inventarios, se recomienda asegurar la correcta aplicación del método PEPS, el rotulado adecuado de materias primas, la segregación de productos no conformes y el cumplimiento estricto del ciclo de menús aprobado, previniendo desviaciones en características, gramajes y componentes.

Microbiología

Continuar con el monitoreo de la calidad del agua que es utilizada en los procesos de lavado y preparación de los alimentos, debido a que se evidencio desviaciones en el parámetro Alcalinidad y Cloro residual libre.

Para este periodo se recomienda a todos los contratistas reforzar cada una de las practicas higiénicas en cada uno de los procesos de producción y postproducción, toda vez que se continúa evidenciado la presencia de patógenos y microrganismos indicadores en alimentos listos para consumo.

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, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes, en alimentos tales como; Verdura caliente, ensalada cruda, proteico, derivado cárnico y quesos. Además, se recomienda realizar seguimientos a los proveedores.

Se recomienda a los operadores, reforzar permanentemente control en las 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.

PQR

Se recomienda allegar todos los folios, informes y peticiones mencionados en los documentos de las solicitudes, con el fin de realizar un análisis más específico que permita brindar una respuesta de fondo, evitando reprocesos y demoras en el trámite correspondiente.

Continuar indicando en el cuerpo del correo de las solicitudes, los insumos requeridos con el fin de centralizar y optimizar el tiempo de respuesta de acuerdo con las peticiones concretas para el trámite.

La entidad ha trasladado solicitudes regulares y de entes de control; sin embargo, se observan, peticiones repetidas, con nuevos radicados o sin ellos trasladados del INPEC u otros entes, que se sugiere sean filtrados por la entidad con base en las respuestas ya entregadas.

5.3 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.

Se recomienda mejorar la oportunidad de respuesta a los conceptos emitidos por la Interventoría, a fin de que el operador tome los correctivos necesarios en la operación del servicio y sobre el cual el contratista, garantice la ejecución bajo los lineamientos dispuestos avalados por la entidad.

Con el fin de garantizar la prestación de un servicio de alimentación seguro, eficiente y conforme con los estándares contractuales con la USPEC y la normativa sanitaria vigente, es esencial establecer un presupuesto exclusivo y sostenible destinado al mantenimiento y mejoramiento continuo en infraestructura de las áreas de cocina, con miras a mejorar las condiciones de saneamiento, así como fortalecer la planeación respecto al manejo de órdenes y pedidos con miras a mejorar en el cumplimiento de la proyección del plan de compras.

Adicional recomienda mejorar la eficiencia y la capacidad de respuesta ante cualquier eventualidad, se recomienda fortalecer los canales de comunicación entre la USPEC, los contratistas y los directores de los centros carcelarios. Realizar las gestiones necesarias en cuanto las condiciones dentro del establecimiento que puedan provocar interrupciones o mal desarrollo de las actividades propias para el suministro de las raciones a la población privada de la libertad y que estas situaciones no sean competencia, ni responsabilidad directa del contratista del servicio de alimentación.

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

Socializar con la Interventoría las actas de entrega de los servicios de alimentación de manera oportuna, garantizando su disponibilidad como soporte frente a visitas y requerimientos de los entes de control.

Dar respuesta oportuna a los contratistas frente a las estrategias implementadas por los mismos para mitigar riesgos que se puedan presentar por la entrega en fondos no isotérmicos. Así como dar respuesta al uso de forros (lonas suaves impermeables) como sistema de cierre para los carros transportadores en los Erones a cargo del contratista.

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.

En la mayoría de los establecimientos es necesaria realizar la ampliación y redistribución de espacios físicos, para garantizar el cumplimiento de la OTM y permitir la instalación de equipos ofertados, así mismo, adecuar las instalaciones para garantizar una línea de flujo unidireccional en el manejo de alimentos, desde la recepción de materia prima hasta la entrega del producto final, evitando cruces de procesos.

Se recomienda reforzar los mantenimientos de infraestructura en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, así, como establecer mecanismos de articulación más efectivos con los operadores para la actualización de conceptos higiénico-sanitarios y la gestión de servicios públicos, especialmente en lo relacionado con gas natural. Asimismo, atender los mantenimientos correspondientes a cuantía mayor, en los casos en que se requiera realizar la intervención a los

establecimientos con novedades críticas, con el fin de asegurar condiciones locativas adecuadas, debido a que esto afecta directamente a la inocuidad de estos.

Se recomienda generar una adecuada disposición y participación por parte del personal responsable del COSAL, con el propósito de facilitar el acompañamiento a los interventores de campo durante el desarrollo de las visitas de verificación. Lo anterior permitirá fortalecer el conocimiento y la comprensión de los procesos adelantados por la Interventoría

Microbiología

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.

PQR

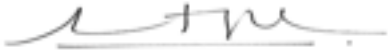
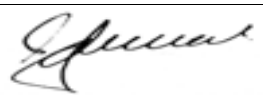
Analizar de fondo las causas de las quejas, reclamos y denuncias (PQRD) para identificar oportunidades de mejora en los procesos y servicios, facilitando la implementación de acciones correctivas y preventivas que fortalezcan la gestión.

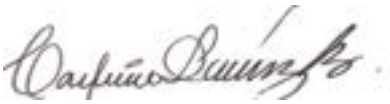
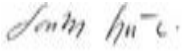
Se solicita continuar dando respuesta a los requerimientos dentro del tiempo establecido, de manera clara a los ítems solicitados, adjuntando los documentos que soporten la misma, cumpliendo así con los plazos para remitir la información a las entidades solicitantes.

En general, se recomienda que los contratistas cumplan estrictamente con lo estipulado en el contrato respecto a la prestación del servicio de alimentación mediante el sistema de ración para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, garantizando de esta manera los derechos fundamentales de los internos.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF
Contrato de Interventoría No. 206 – 2025

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	
Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	
Coordinador Regional Norte	Luis Hernando Carvajal Guzmán	
Coordinador Regional Oriente	Carlina Domínguez	
Coordinador Regional Central 2	Yuly Paola Feliciano Molano	
Coordinador Regional Occidente	Angelica Daria Latorre Carrillo	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Sandy Rosa Steer Lara	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	