INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 31 DE MAYO

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. 8

2.2.1 GRUPO 1 8
2.2.1.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 8
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 16
2.2.2 GRUPO 2 18
2.2.2.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 18
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 23
2.2.3 GRUPO 3 25
2.2.3.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 25
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 36
2.2.4.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 36
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 49
2.2.5 GRUPO 5 52
2.2.5.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 52
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 61
2.2.6 GRUPO 6 64
2.2.6.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 64
2.2.7 GRUPO 7 74
2.2.7.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 74
2.2.7.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 81
2.2.8 GRUPO 8 83
2.2.8.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 83
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 93
2.2.9 GRUPO 9 97
2.2.9.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 97
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 101
2.2.10 GRUPO 10 103
2.2.10.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 103
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 113
2.2.11 GRUPO 11 116
2.2.11.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 116
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 126

2.2.12 GRUPO 12 128
2.2.12.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 128
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 137
2.2.13 GRUPO 13 140
2.2.13.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 140
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 149
2.2.14 GRUPO 14 153
2.2.14.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 153
2.2.14.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 169
2.2.15 GRUPO 15 172
2.2.15.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 172
2.2.15.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 183
2.2.16 GRUPO 16 185
2.2.16.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 185
2.2.16.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 191
2.2.17 GRUPO 17 193
2.2.17.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 193
2.2.17.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 199
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 201
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 210
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 213
2.5.1 Distribución por regional 215
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 216
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 217
2.7.1 Cambios de menús 217
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 235
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 253
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 255
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 257
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 271
3 COMPONENTE FINANCIERO 273
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 273

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 278
3.2.1 Proyección PAC 278
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 279
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 280
3.5 Consolidado de descuentos 281
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 281
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 284
4 COMPONENTE JURÍDICO 286
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 286
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 293
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 296
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 298
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 299
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 302
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 303
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 303
5 CONCLUSIONES 304
5.1 RECOMENDACIONES 319
5.2 Recomendaciones a los Contratistas 319
5.3 Recomendaciones a la USPEC 323

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.

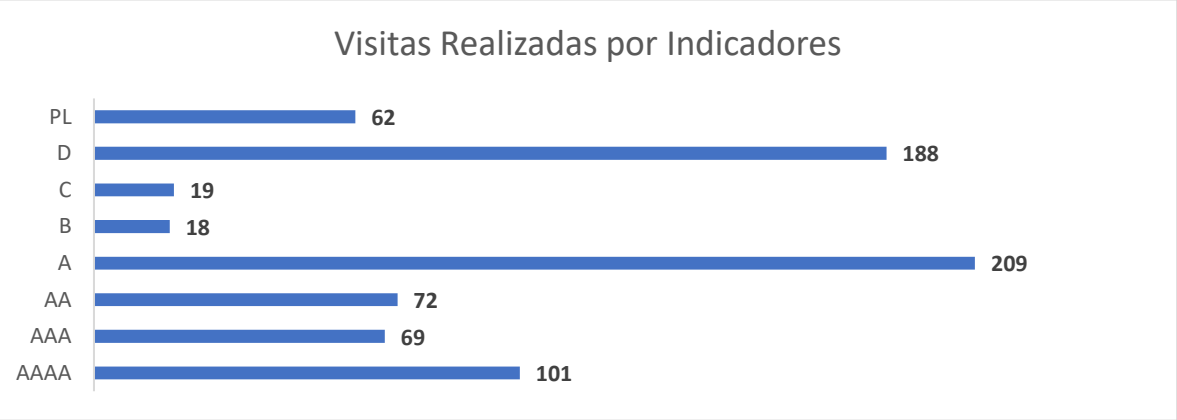
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos 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 mayo al 31 de mayo 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.

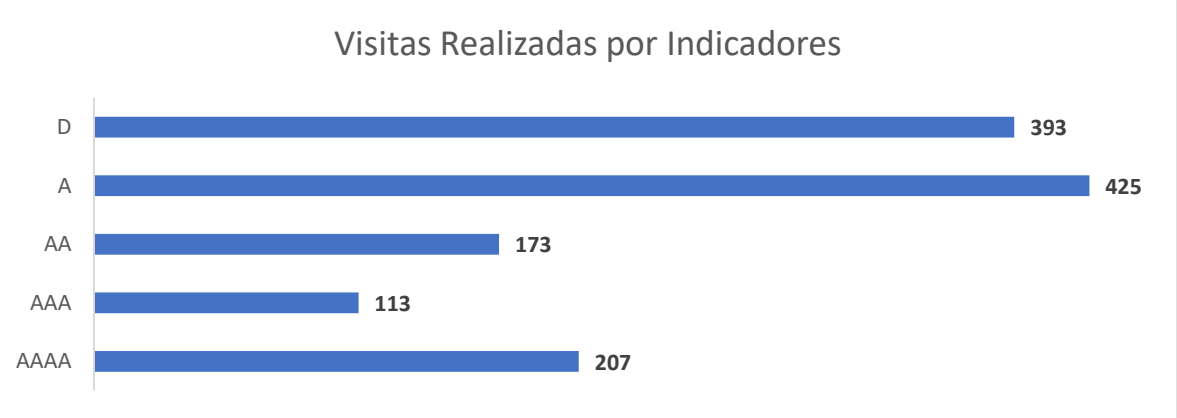
Visitas por frecuencia

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	101
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	69
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	72
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	209
B	CRM	1 Mensual	8	8	18
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	19
D	EP	1 Mensual	255	255	188
PL	Visitas a planta	PL	0	0	62
TOTAL, Visitas realizadas					**738**



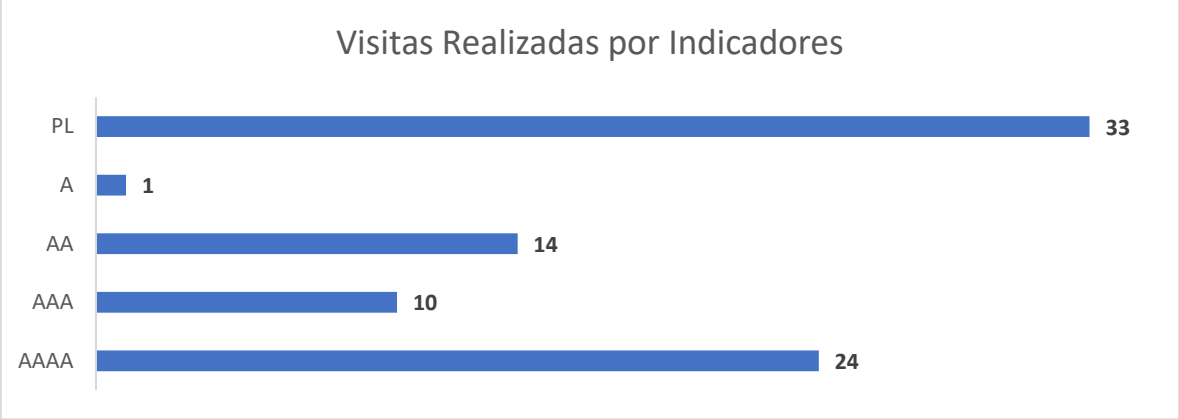
Visitas de Seguimiento

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	207
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	113
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	173
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	425
D	EP	1 Mensual	255	255	393
TOTAL, Visitas realizadas					**1311**



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	24
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	10
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	14
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	1
PL	Visitas a planta	PL	0	0	33
TOTAL, Visitas realizadas					**82**



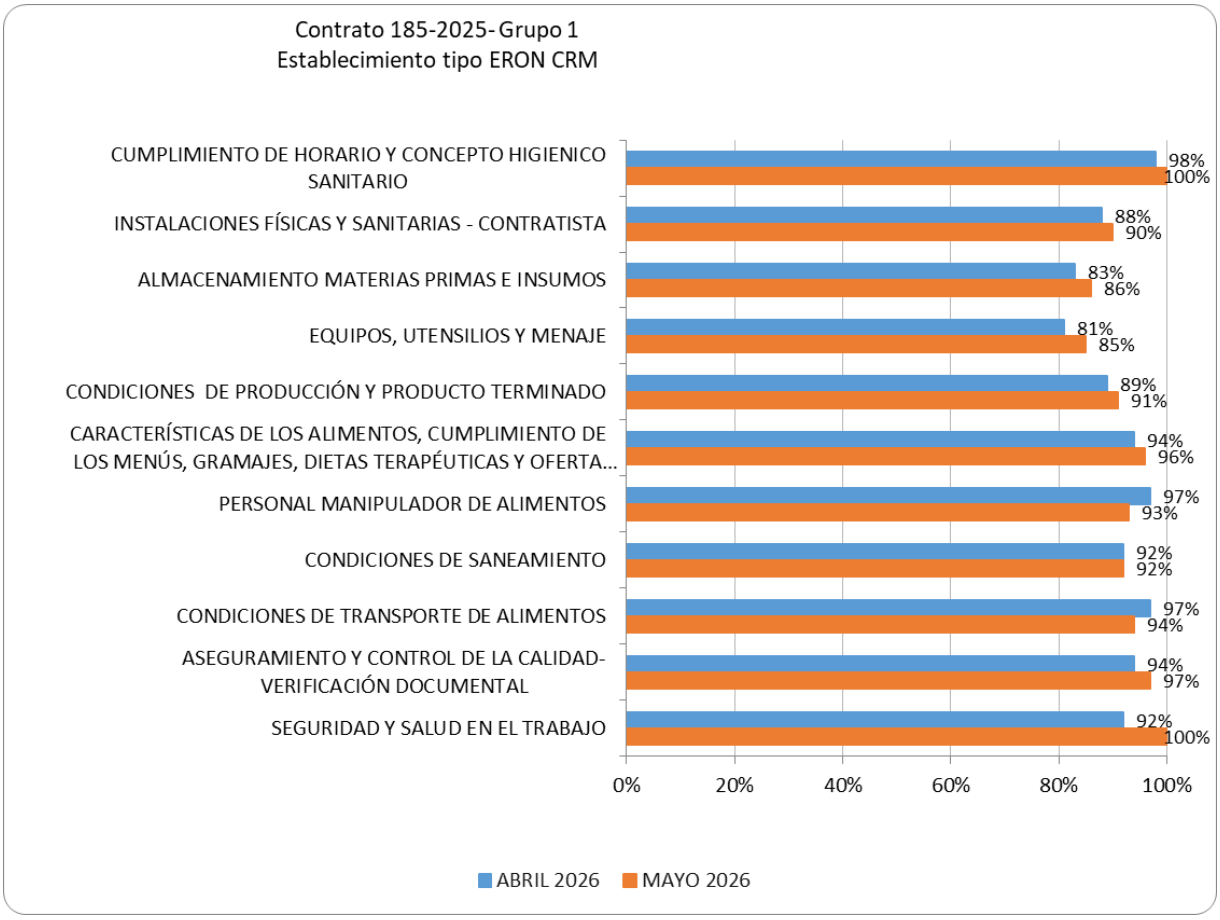
2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

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 el mes de mayo 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 mayo 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%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumenta en dos puntos con respecto al periodo informado anteriormente (abril). Se destaca el comportamiento de los establecimientos ERON CPAMSPY POPAYAN, ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (90%):

Se evidencia un aumento de dos puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (abril). 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 y ERON EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON EPMSC PASTO con el 97% de cumplimiento, ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia un mesón en el área de servido de producto terminado, con desprendimiento en borde de lámina metálica y abolladuras) y ERON EPMSC IPIALES (se evidencia en el área de ensambles y área de abarrotes las puertas presentan oxido y los filos de la puesta están desprendidos y los estantes donde se coloca las materias primas se encuentra oxidado) con 94% 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 TUMACO con el 88% de cumplimiento (se evidencia desprendimiento de pintura, en dos paredes del pasillo del área de distribución de producto terminado, y cables expuestos en el área del único cuarto frio del servicio, lo que genera un riesgo para el personal que labora en el servicio), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 85% de cumplimiento (evidencia de vidrio roto en la parte inferior de la puerta principal del servicio de alimentación, así como desprendimiento de angeos, lo que puede ocasionar el ingreso de plagas al servicio; pared del área de almacenamiento temporal de residuos presenta una abertura (orificio), generada por el descargue de Fruver; y la mesa ubicada en área de ensamble se observa en mal estado, ya que sus patas no se encuentran fijas, generando inestabilidad durante el uso), ERON CPMSTUL TULUA con el 82% de cumplimiento (el piso del área de marmitas presenta deterioro superficial y grietas, incumpliendo con la normatividad sanitaria que exige superficies continuas, impermeables y de fácil limpieza; se presenta deterioro en las puertas y marcos metálicos de todo el servicio de alimentación (corrosión y desprendimiento de pintura en las zonas inferiores y unión marco-puerta), lo cual afecta la integridad estructural y facilidad de limpieza; y en el baño uno de hombres, la perilla de accionamiento del tanque sanitario está ausente, incumpliendo con el estado operativo y funcional de la instalación sanitaria) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 63% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no ha gestionado ante el establecimiento la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación, debido a que se presenta empozamiento de agua en la parte derecha del ingreso al área de alimentación; no realiza mantenimientos correctivos menores, observándose una grieta en el piso de la entrada al cuarto de refrigeración y una grieta en la pared del área de limpieza de menaje; se evidencia 3 lámparas en almacenamiento de abarrotes en centro de acopio sin funcionamiento y una lampara en pre-alistamiento de proteínas con luz intermitente (prende y apaga); 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 y se identificó la persistencia del deterioro y esquinas fracturadas en muros del área de despacho de producto terminado).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (86%):

Se evidencia un aumento de tres puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (abril). 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 IPIALES y ERON EPMSC TUMACO con el 100% de cumplimiento; en menor medida, pero conservando la tipificación, se encuentran ERON EPMSC PASTO con el 96% de cumplimiento (se evidencia en el área de almacenamiento pan que no cumplen con los requisitos de rotulado de acuerdo a las resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022, ya que no especifica contenido neto y la razón social es diferente a la autorizada por Invima, la cual es industrias alimentaria de Nariño SAS, ubicada calle 4#5-21 barrio la esmeralda y el rotulado describe elaborado y distribuido por indonar- Puerres Nariño y al revisar materia prima carne de cerdo (Pierna) se evidencia, carne de cerdo (pierna) abierta la cual no cuenta con rotulo de apertura que permite realizar la trazabilidad del producto), ERON EPMSC TUQUERRES con el 94% de cumplimiento (se evidencia en el área de almacenamiento 24 paquetes de pan con 40 unidades cada uno que no cumplen con los requisitos de rótulo de acuerdo a la resolución 5109 del 2025 810 del 2021 y 2492 al 2022 Se observa que la razón

social no está autorizada por el invima la fecha de vencimiento está pegada con sticker y en algunos paquetes se encuentra borrado) y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 91% de cumplimiento (no se evidencia ficha técnica de tocino de cerdo lote 6391, fecha de vencimiento:16-12-2026, aprobada por la entidad; se evidencia que el contratista no cumple con la proyección de compras, debido a que se observan 18 kg de tocino de cerdo en congelador para almacenamiento de proteínas, alimento no contemplado en el ciclo de menú ni en el Anexo 4, asimismo, no se evidencia disponibilidad de pescado para el almuerzo menú # 12, ni carne de res para los menús # 12, 13 y 14, de igual manera, no se cuenta con panela para los menús # 13, 14, 1 y 4; se evidencia en el congelador de almacenamiento de proteínas carne de res, carne de cerdo y tocino de cerdo a una temperatura de refrigeración de 3,5 °C, incumpliendo con la temperatura óptima de almacenamiento en congelación, la cual debe mantenerse a -18 °C). Con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON CPMSTUL TULUA con el 85% de cumplimiento (incumplimiento en plan de compras por evidencia faltante de pulpas de frutas para los tiempos de comida almuerzo, cena y refrigerio nocturno, debido a que en las fechas de recibo de la materia prima estas llegaron incompletas; no ingresó carne de res para la cena menú 8, almuerzo menú 9 y cena menú 10, en su reemplazo ingresó carne de cerdo, la proteína ingresa los martes para consumo hasta el miércoles de la semana siguiente; no cumple con la proyección del plan de compras, toda vez que, no cuenta con carne de res para la cena menú 14 y cena menú 1, en su reemplazo entregará pescado; no se observa la carne de cerdo para el tiempo de comida almuerzo, tampoco se observa la carne de res para el menú 1, correspondiente al suministro el 26-05-2026; en su lugar, se cuenta con un parte de pescado basa Apromar y un parte de pechuga Maprika; y se evidencia almacenamiento de alimentos que requieren temperaturas de refrigeración, en cuarto frío de congelación (queso, salchicha y arepas), no se tiene en cuenta las características naturales de los alimentos), ERON DE POPAYAN con el 82% de cumplimiento (no se evidencia ficha técnica de la materia prima chocolate, marca comercial KAVID, ni esta se encuentra en el listado de proveedores aprobados; se incumple con plan de compras debido a que no cuenta con carne de res para los menús almuerzo menú 13, cena menú 14, cena menú 1, almuerzo menú 2; y se evidencia en bodega de abarrotes almacenamiento de 25 kg de leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE, 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), ERON EPMSC EL BORDO con el 81% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cuenta con las fichas técnicas de las materias primas fécula de maíz SAGUZENA chocolate KAVID y aceite SOLISOYA y estas no se encuentran en el listado de proveedores ofertados) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 75% de cumplimiento (Se evidencian en almacenamiento materias primas las cuales no cuentan con fichas técnicas acorde al listado de proveedores ofertados, ni se encuentran en la base de proveedores aprobados: aceite SOLISOYA, leche entera ROSALINDA, leche líquida LAES, chocolate KAVID, pechuga de pollo MAPRICA, pernil partido de AVICRUDAS, salchicha SALSAMENTARIA HAMBURGUER, basa APROMAR y chorizo Comercializadora FINER; incumplimiento en el plan de compras por uso de leche en polvo azucarada y no de leche entera marca ROSALINDA y MIRAMOINTE incumpliendo además con circular E-2025-012985 del 05-11-2025 de la USPEC, evidenciándose almacenamiento y uso de alimentos no contemplados en la OTM).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (85%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (abril), se evidencia que el porcentaje de la categoría aumento cuatro 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, ERON EPMSC EL BORDO y ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 93% de cumplimiento (el refrigerador #1 se evidencia con desprendimiento de pintura en base interna, se evidencia que la estufa #2 no cuenta con una perilla, lo que dificulta acciones de encendido y apagado). 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 CPAMSPY POPAYAN con el 83% de cumplimiento (se evidencia daño en la lija del pelapapa ubicado en el centro de acopio, 7 cuchillos con el cabo desgastado y partido, en área de almacenamiento de cuchillos, 2 utensilios de servido improvisado con soporte de madera, material no sanitario y poroso, mesa ubicada en el área de prealistamiento de verduras en mal estado, toda vez que sus patas no se encuentran fijas, generando inestabilidad durante su uso y Se evidencia que la licuadora industrial de 10 litros presenta corrosión en el vaso; congelador horizontal #1 de almacenamiento de hielo, sin funcionamiento desde el 13-05-2026 y se 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 de alta seguridad (1 a 10)), ERON EPMSC TUMACO con el 82% de cumplimiento (se evidencia 4 ollas de producción con abolladuras, en la parte superior de las mismas; y los 2 carros transportadores internos, no cumplen con las características estipuladas en la OTM, dado que no cuentan con puertas ni sistema de cierre), ERON CPMSTUL TULUA con el 77% de cumplimiento (el servicio no cuenta con los equipos mínimos requeridos, debido a que el cuarto de refrigeración número, uno no se encuentran funcionamiento, según la estrategia de sustitución de equipos aprobada en el oficio CRF-3020-2026, el contratista propuso reemplazar cuatro refrigeradores de mínimo 520 litros por un equipo de refrigeración de 2.5 toneladas, este se encuentra fuera de funcionamiento y El cuarto frío de refrigeración número uno se encuentra sin funcionamiento desde el 140526), ERON EPMSC PASTO con el 75% de cumplimiento (durante la inspección técnica de las áreas de conservación y almacenamiento en frío, se constató un deterioro estructural crítico en el área del cuarto frío, la superficie interna de los techos y las paredes presenta un proceso avanzado de descamación y desprendimiento del recubrimiento de pintura; incumplimiento en el menaje de cocina, toda vez que se observan ollas abolladas y deformadas, lo cual impide un correcto sellado de las tapas, afecta la distribución uniforme del calor y pone en riesgo la inocuidad alimentaria; y los carros transportadores representan un riesgo de contaminación para las raciones y no garantizan el mantenimiento de la temperatura durante el traslado a los patios, Al no tener puertas ni sistemas de cierre de acuerdo a lo establecido en la OTM) y ERON EPMSC IPIALES con el 65% de cumplimiento (los carros transportadores no cuentan con sistemas de cierre, no garantizan el mantenimiento de la temperatura, ni inocuidad de los alimentos durante el traslado a los patios de acuerdo a lo que establece la OTM).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (abril), se evidencia que el porcentaje de la categoría aumento dos 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, ERON EPMSC EL BORDO y ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON EPMSC PASTO con el 91% de cumplimiento (se evidencia que el operador realiza el ensamble y distribución del producto terminado en recipientes no isotérmicos, hace uso de recipientes plásticos para todos los tiempos de comida) y ERON EPMSC IPIALES con el 90% de cumplimiento (se evidencia que persiste el hallazgo el operador realiza el ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos, hace uso de recipientes plásticos en todos los tiempos de comida). 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 PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 88% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución de los componentes de todos los tiempos de comida en contenedores plásticos con tapa, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos y no ensamblados de forma individual como lo establece la OTM para entrega a Estaciones de Policía, además, no se cuenta con aprobación para entrega en fondos a EP), ERON CPMSTUL TULUA con el 88% de cumplimiento (Se evidencia ensamble y distribución de los componentes en recipientes plásticos con tapa omitiendo el uso de recipientes isotérmicos, establecido en la OTM para la entrega de fondos en todos los tiempos de

comida), ERON CPAMSPY POPAYAN con el 87% de cumplimiento (se evidencia que durante el servido de las bebidas ensambladas de forma individual del desayuno, menú 3, se utilizan 2 utensilios improvisados, con soporte de madera, material no sanitario que puede generar contaminación cruzada del producto terminado, y se evidencia ensamble y distribución de los componentes del desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno en contenedores de plásticos con tapa, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos como lo establece la OTM para conservar la temperatura del producto final) y ERON EPMSC TUMACO con el 84% de cumplimiento (el contratista realiza ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos para todos los componentes, en su lugar utilizan recipientes plásticos con tapa y ollas de producción que no garantizan la temperatura de servido.).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (abril), se evidencia que el porcentaje de la categoría aumento dos 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 CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN ERON, EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 98% de cumplimiento (se realiza un intercambio no notificado previamente en tipo de preparación, se suministra en el almuerzo del menú 15, plátano maduro cocido por patacón de plátano verde) y ERON EPMSC IPIALES con el 94% de cumplimiento (se evidencia el ensamble y distribución de los componentes aromática y avena sin azúcar para las 72 dietas terapéuticas para el tiempo de comida desayuno menú 13, en fondos no isotérmicos, recipientes plásticos con tapa, incumpliendo el método de transporte establecido en el oficio E-2025-008918 del día 08-08-2025; se evidencia que el ensamble y distribución de 71 de dietas para tiempo de comida desayuno para los componentes aromática y avena se realiza en recipientes plásticos no isotérmicos). Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra el establecimiento ERON CPAMSPY POPAYAN con el 88% de cumplimiento (se evidencia que el contratista suministra leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE en la bebida caliente agua de panela en leche, correspondiente al tiempo de desayuno, menú 12, para un parte de 2.107 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 presenta informe mensual de no firmas actualizado del mes de abril 2026, sin embargo, no se encuentra debidamente diligenciado faltando la firma del representante de Derechos Humanos del establecimiento, que respalde la entrega de dietas a 10 PPL de los patios 1, 6 y 12, incumpliendo con lo establecido en la OTM y a la circular E-2026-002430 del 17-03-2026 de la USPEC. Se evidencian firmas de testigos de la PPL, DDHH de los patios 1, 6 y 12. No se evidencia registro y control diario de entregas de dietas terapéuticas desde el 01-05-2026 hasta la fecha 19-05-2026. Parte de dietas suministradas en el establecimiento de 215; Se evidencia el incumplimiento del Plan de Atención Nutricional 8310-DIRATSUBAS, 2025IE0145011 del 21-07-2025 del INPEC, puesto que el contratista no realiza el suministro del total, de dietas terapéuticas reportadas por el área de sanidad, quien realiza actualización de manera semanal, Reporte del 25-04-2026 (Corte 1): De 362 dietas solicitadas, solo se suministraron 161 (faltaron 201 PPL por ingresar). Nota: En este punto se subsanó parcialmente la entrega de cena y refrigerio nocturno para estas 161 personas: seguimiento del 07-05-2026, de 356 dietas reportadas a finales de abril, todavía restaban 195 PPL por ser incluidas; seguimiento del 04-05-2026 (Corte 2): sanidad reportó 335 dietas, al descontar 81 renuncias y 3 libertades, debieron entregarse 251, pero en campo solo se evidenció el suministro de 230 (faltaron 20 PPL). Seguimiento del 04-05-2026 y 08-05-2026 (Corte 3): De 320 dietas reportadas por sanidad, las inspecciones en campo evidenciaron números drásticamente menores en distintas fechas de verificación: primero se registraron 159 entregas (161 faltantes),

luego subió a 215 (faltando 70 PPL tras descontar renuncias y libertades), y en verificaciones posteriores se contabilizaron 240 y 242 dietas entregadas respectivamente, persistiendo siempre el incumplimiento de la meta total.).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo, disminuyó cuatro puntos porcentuales con respecto al periodo de abril, 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 DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 100% 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 el establecimiento ERON CPMSTUL TULUA con el 88% de cumplimiento (el contratista no cumple con el personal mínimo requerido según el anexo 9 y el parte evidenciado de 1092 PPL, se requiere un ingeniero de alimentos, la ingeniera se encuentra incapacitada desde el 300426 hasta el 290526.), ERON EPMSC IPIALES con el 85% de cumplimiento (se evidencia que el personal manipulador se encuentra con petos en mal estado y rotos; se observa 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.) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 85% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido acorde al anexo 9, estudios previos y OTM, faltando las 2 profesionales en nutrición requeridos para un parte de 2256 PPL).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%):

Se evidencia que para esta categoría el desempeño se mantiene con respecto al periodo de corte anteriormente informado (abril), 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 y ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento, así como en ERON EPMSC TUQUERRES con el 98% de cumplimiento (en el área de almacenamiento (bodega de granos), se evidencia una marcada acumulación de polvo y material particulado en la superficie del techo y sus estructuras elevadas portantes), ERON EPMSC EL BORDO con el 97% de cumplimiento (el contratista no cuenta con las fichas técnicas de los productos químicos, utilizados para las actividades de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación, como detergente blanqueador Q´, desinfectante multiusos S&L y jabón de manos anti bacterial S&L), ERON EPMSC PASTO con el 97% de cumplimiento (se evidencia en el área de preliminares filo dañado y baldosas rotas), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 97% de cumplimiento (se evidencia angeo de protección en el área de producción con acumulación de grasa, así como extractor de aire con acumulación de grasa y procesador de alimentos en deficientes condiciones de limpieza, evidenciando manchas generadas por el proceso de verduras), ERON EPMSC TUMACO con el 93% de cumplimiento (se evidencia que parte del techo del área de producción zona caliente, presenta acumulación de residuos de grasa y presencia de moscas en todas las áreas del servicio de alimentación, afectando directamente la calidad y inocuidad de los alimentos) y ERON EPMSC IPIALES con el 91% de cumplimiento (se evidenció la presencia de ollas con acumulación de hollín y grasa incrustada, lo que demuestra que los procedimientos actuales de limpieza y desinfección no son adecuados ni garantizan la inocuidad de los utensilios y se evidenció que en el área de almacenamiento de productos químicos, envases de gel antibacterial y amonio cuaternario no cuentan con la información completa en su rotulado, se constató la ausencia del número de lote y de las instrucciones de forma de uso, lo cual compromete la trazabilidad y la correcta aplicación segura de los desinfectantes). Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra el establecimiento CPAMSPY POPAYAN con el 80% de cumplimiento (se evidencian paredes

en las áreas de producción y dietas con acumulación de hollín y condensación de grasa, observándose oscurecimiento en las superficies, asimismo, los pisos donde se ubican las marmitas presentan manchas negras generadas por el calor emitido por estos equipos; se evidencia que el techo en el área de producción presenta acumulación de hollín y grasa, así, mismo se evidencia suciedad en el techo de almacenamiento de centro de acopio; se observan cuatro pailas con exceso de hollín y grasa, así como una bandeja asadora y dos bandejas utilizadas para fritar huevos con presencia de hollín en el área de producción, asimismo, se evidencian dos discos de corte del procesador de alimentos en deficientes condiciones de limpieza; y se evidencia que a pesar de fumigación realizada el 06-05-2026, se observan plagas (moscas) en área de dietas.).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo una disminución de tres puntos porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (abril), 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 89% de cumplimiento (se evidencia vehículo transportador de producto terminado de placa TRL 632 presenta oxido en piso y vehículo de placa WCY 306 transportador de materia primas y producto terminado presenta desprendimiento de pintura en paredes y techo, placa de vehículo auditado: TRL 632; WCY 306. Fecha y concepto de CHS del vehículo: 13-06-2025; 05-06-2025. Proveedor: UT SERVIR USPEC. Alimento: Producto terminado.) con un porcentaje tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se resalta el comportamiento de los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC EL BORDO y 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 DE POPAYAN, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%):

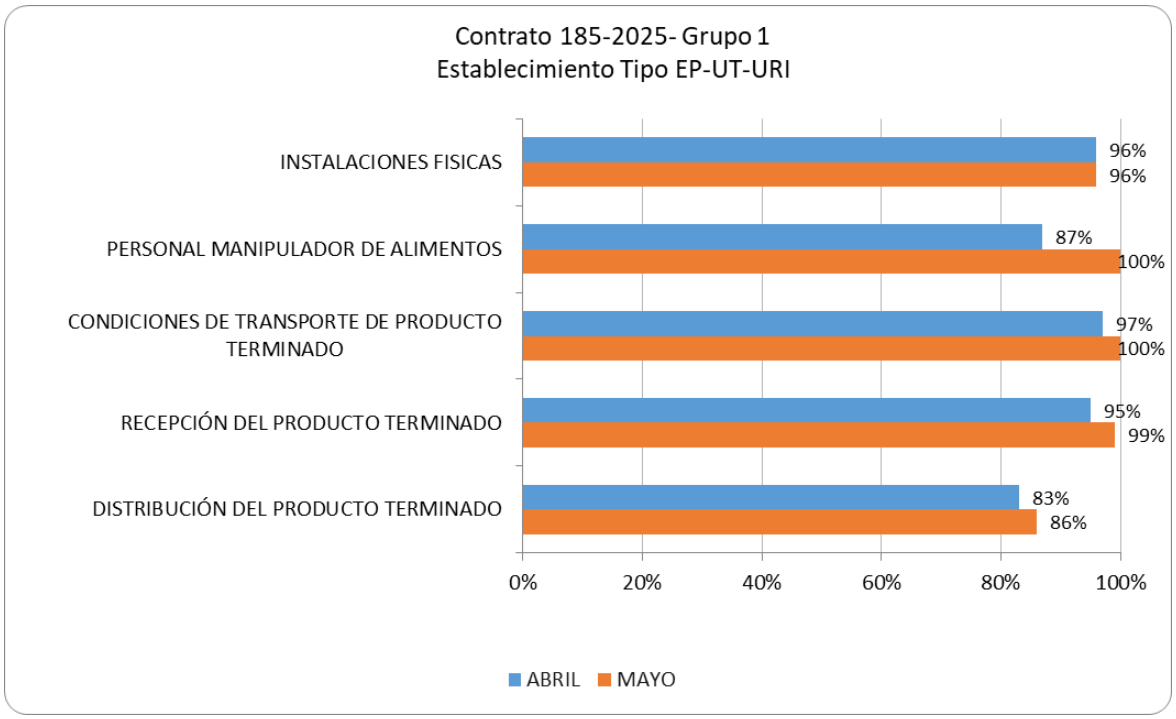
Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un aumento de tres puntos porcentuales con respecto al periodo anteriormente informado (abril), con un porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se afecta el porcentaje de la categoría por incumplimiento evidenciado en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 94% de cumplimiento (se evidencia en el área de producción una balanza de piso marca TCS SYSTEM ELECTRONIC, utilizada para el pesaje de materias primas, la cual no cuenta con soporte de calibración, incumpliendo con la verificación metrológica requerida para garantizar la exactitud en las mediciones y el contratista no cuenta con paz y salvo del mes de abril 2026 correspondiente al pago de bonificación de la PPL, proyectos productivos (panadería), servicios públicos (acueducto, aseo, energía, alumbrado público)), ERON DE POPAYAN con el 95% de cumplimiento (el contratista no cuenta con paz y salvo del mes de abril de 2026, con respecto al pago de bonificaciones de la PPL, servicios públicos (agua, energía eléctrica, alcantarillado y aseo)), ERON EPMSC EL BORDO con el 95% de cumplimiento (no se evidencia paz y salvo del mes de abril 2026 correspondiente a pagos de bonificación a PPL, proyectos productivos y pago de servicios públicos), ERON EPMSC TUMACO con el 96% de cumplimiento (el contratista no cumple con el pago de la bonificación del mes de abril para 6 (PPL) manipuladores y 3 (PPL) distribuidores que laboran en el servicio de alimentación) y ERON EPMSC TUQUERRES con el 95% de cumplimiento (el contratista no cumple con el pago de la bonificación del mes de abril, para 3 manipuladores (PPL) y 1 distribuidor (PPL) que laboran en el servicio de alimentación), porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se resalta el comportamiento de los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01con el 100% de cumplimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%):

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 ochos puntos porcentuales con respecto al periodo de abril. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en 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 CPAMSPY POPAYAN, ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01, todos con el 100% de cumplimiento.

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 mayo 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 mayo 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 98% 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 (abril), se evidencia un comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, debido a que se mantuvo. Se destaca el comportamiento de los establecimientos 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 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, los cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento. Por otra parte, la categoría se afecta por el desempeño de la EP EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 75% (en el área de almacenamiento temporal se evidencia recipiente para residuos sin tapa, sin bolsa plástica y sin identificación, situación que puede comprometer la inocuidad de los alimentos) y EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE con el 0% de cumplimiento (se evidencia que durante el almacenamiento temporal no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado ya que la canastilla se encuentra directamente en contacto con el piso, para el tiempo cena y refrigerio nocturno del menú 13).

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presenta un aumento de trece puntos porcentuales con respecto al periodo de abril. Se destaca el comportamiento de los establecimientos 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 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, EP EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA y EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, los cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento dicho comportamiento se tipifica como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presenta un aumento de tres puntos porcentuales con respecto al periodo de abril. Se destaca el comportamiento de los establecimientos 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 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, EP EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA y EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, los cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento dicho comportamiento se tipifica como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%):

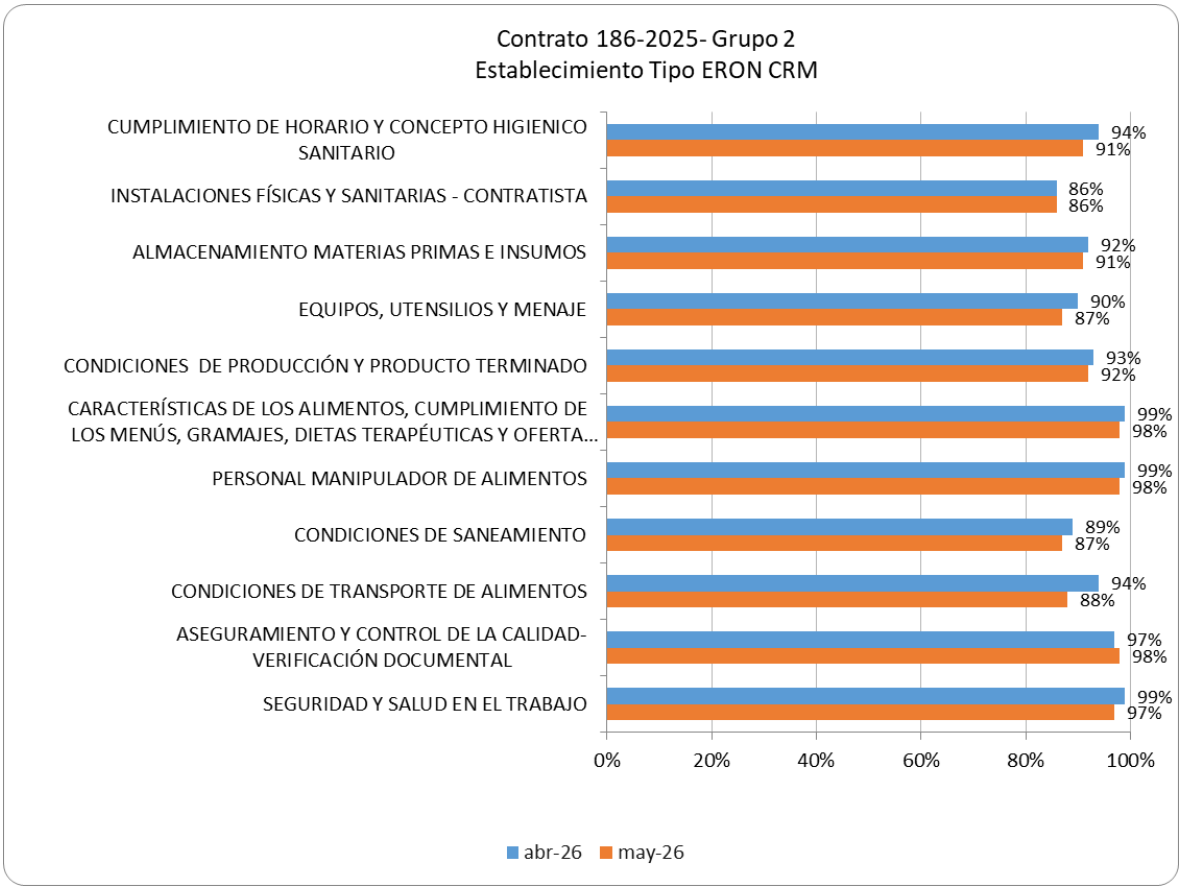
Al realizar el comparativo con el periodo anterior (abril), se evidencia un aumento de cuatro puntos porcentuales en esta categoría. Se destaca el comportamiento de los establecimientos EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP 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 BELLO HORIZONTE y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, los cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento. Por otra parte, la categoría se afecta por el desempeño de la EP EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 94% (Se evidencian dos intercambios notificados en el tiempo de comida cena, menú # 1, suministran chorizo frito en lugar de carne de res, y no se observa el huevo cocido reportado en el intercambio. Adicionalmente, para la ensalada se suministra preparación de repollo, pepino y cebolla cocida, en lugar de la ensalada de zanahoria, remolacha y limón. Así mismo, no se cuenta con aval previo para la entrega de chorizo frito y huevo, preparaciones que no se encuentran contempladas en el menú para el almuerzo y cena, no cuentan con aprobación previa por la entidad.).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (86%):

Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría presenta un aumento de tres puntos porcentuales para el presente periodo, respecto al mes de abril. Se destaca el comportamiento de los establecimientos EP 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 y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, los cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento. Por otra parte, la categoría se afecta por el desempeño de la EP EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 67% , EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO con el 50%, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE con el 67% y EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 con el 50%, por entrega de la alimentación en fondos, haciendo uso de contenedores plásticos y canastillas para el parte general y no ensamblados de forma individual como lo establece la OTM para las Estaciones de Policía, no se cuenta con aprobación por parte de la entidad para la entrega de alimentos en fondos.

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 mayo 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 mayo 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.

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 (91%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presenta una disminución de tres puntos porcentuales en su calificación con respecto al periodo anterior. No obstante, este resultado se encuentra influenciado principalmente por el desempeño del EPMSC Buga, que registra un cumplimiento del 67%. En este establecimiento se evidencia un concepto higiénico-sanitario desfavorable, así como la imposición 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, al registrarse temperaturas inadecuadas para la conservación de los alimentos. Frente a esta situación, el contratista ha adelantado acciones correctivas que incluyen labores de resane y pintura en las paredes de las áreas de

dietas, servido de Estaciones de Policía y lavado; limpieza y desinfección de techos y partes altas de las paredes del área de servicio; así como actividades de adecuación en el cuarto frío N.° 2, consistentes en limpieza, desinfección, resane y pintura del piso, encontrándose pendiente la instalación de mediacaña. Sin embargo, persiste la no conformidad relacionada con la falla del termostato de dicho cuarto frío. 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 esta gestión se encuentra en programación por parte de la entidad competente. De igual forma, el EPMSC Caicedonia, con un cumplimiento del 80%, presenta afectación debido a que no cuenta con concepto sanitario vigente, ni evidencia documental de las gestiones realizadas para su obtención. Se destaca el cumplimiento 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 el cumplimiento integral de los horarios de atención establecidos en la OTM para todos los tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), así como la disponibilidad de conceptos higiénico-sanitarios favorables emitidos por las autoridades sanitarias competentes.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (86%): Durante Durante el periodo evaluado, esta categoría mantiene su calificación con respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% de esta variable en los establecimientos CRM EJECA y EPMSC Sevilla. No obstante, el resultado se ve afectado por las condiciones evidenciadas en otros establecimientos. El EPMSC Bolívar alcanza un 94% de cumplimiento y presenta humedad en una de las paredes del área de almacenamiento de abarrotes. Por su parte, el EPMSC Cali registra un 86% de cumplimiento, evidenciándose deterioro en paredes por humedad, desprendimiento de material y oxidación en las láminas de protección. El EPMSC Buga, con un 83% de cumplimiento, presenta áreas no operativas dentro del servicio de alimentación como consecuencia de una medida sanitaria que afecta las áreas de ensamble de dietas y servido para Estaciones de Policía, el área de lavado y el cuarto frío de refrigeración N.° 2; adicionalmente, se observa deterioro en el piso del cuarto frío N.° 1 debido al desprendimiento de la placa. De igual manera, el EPMSC Caicedonia, con un 72% de cumplimiento, evidencia deficiencias en paredes y puertas, un lavaplatos en el área de preliminado sin tubería de desagüe y un área de residuos sólidos sin protección ni señalización. Finalmente, el EPMSC La Unión registra un cumplimiento del 71% y presenta deficiencias en la gestión de limpieza de las áreas circundantes al servicio de alimentación, observándose colchonetas ubicadas en el área de prealistamiento de materias primas, lo que genera condiciones inadecuadas de orden y aseo; asimismo, se evidencian aberturas sin protección en techos y puertas, deterioro en la rejilla de un sifón, mesones en mal estado y baldosas quebradas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presenta una disminución de un punto porcentual con respecto al mes anterior. El resultado se ve afectado principalmente por el desempeño del CRM EJECA, que registra un cumplimiento del 73%, debido a la adquisición de alimentos provenientes de proveedores no ofertados en el contrato y a la presencia de materia prima (queso) con fecha de vencimiento expirada. Le sigue el EPMSC Bolívar, con un 80% de cumplimiento, que presenta afectaciones asociadas a la adquisición de alimentos a proveedores no ofertados. Por su parte, el EPMSC Buga alcanza un 88% de cumplimiento y evidencia incumplimientos relacionados con la adquisición de alimentos a proveedores no ofertados y deficiencias en el rotulado y etiquetado de la materia prima (pulpa de fruta), en contravención de lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Asimismo, el EPMSC Cali, con un 93% de cumplimiento, presenta incumplimiento en la proyección del plan de compras conforme al promedio del parte diario, adquisición de alimentos a proveedores no ofertados, deficiencias en el rotulado y etiquetado de la pulpa de fruta de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, y almacenamiento de materias primas en canastillas que no reúnen condiciones adecuadas de higiene. En contraste, los establecimientos EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzan un cumplimiento del 100%, evidenciando una adecuada gestión de las materias primas

que garantiza la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos, previene el deterioro de los insumos y asegura el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (87%): En esta categoría se presenta una disminución de tres puntos porcentuales con respecto al mes anterior, evidenciándose afectaciones en la mayoría de los establecimientos del Grupo 2. El EPMSC Caicedonia registra un cumplimiento del 75% y presenta hallazgos asociados al deterioro de equipos, al incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores de alimentos al no contar con puertas o sistemas de cierre, al deterioro de estos elementos y a la ausencia de una trampa de grasa instalada. Por su parte, el EPMSC Buga alcanza un 77% de cumplimiento y evidencia afectaciones relacionadas con el deterioro de equipos y menaje, el uso de recipientes plásticos reutilizados para el servido de alimentos y el incumplimiento de las especificaciones técnicas de los carros transportadores, los cuales carecen de puertas o sistemas de cierre. El EPMSC Bolívar, con un 87% de cumplimiento, presenta utensilios en mal estado, mientras que el CRM EJECA y el EPMSC La Unión registran un cumplimiento del 89%; en el primero se evidencia una gramera fuera de funcionamiento por ausencia de baterías y desajuste de tornillos, y en el segundo se observan equipos y utensilios en condiciones inadecuadas. Asimismo, el EPMSC Cali alcanza un 92% de cumplimiento y presenta deterioro de equipos y menaje, incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores de alimentos por ausencia de puertas o sistemas de cierre y una trampa de grasa subterránea sin tapa de protección; adicionalmente, como elemento de cobertura provisional se observa el uso de tejas de eternit, las cuales no garantizan condiciones adecuadas de seguridad y protección. Finalmente, se destaca el EPMSC Sevilla, que alcanza un cumplimiento del 100%, evidenciando disponibilidad suficiente de equipos en óptimas condiciones de funcionamiento, lo que garantiza la continuidad, eficiencia y calidad en la prestación del servicio de alimentación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presenta una disminución de un punto porcentual 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 (98%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presenta una disminución de un punto porcentual en su calificación con respecto al periodo anterior. Este resultado se ve afectado por el desempeño del EPMSC Buga, que alcanza un cumplimiento del 93%, debido a hallazgos relacionados con el ensamble y distribución de la sopa y el jugo destinados a las dietas, para los cuales se utilizan recipientes no isotérmicos (ollas cubiertas 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 de alimentos en fondos. Asimismo, se evidencia el suministro de huevo en el tiempo de comida correspondiente a la cena como sustitución del componente proteico, sin contar con el respectivo soporte de aprobación por parte de la entidad y/o de la interventoría. En contraste, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzan un cumplimiento del 100%, evidenciando el cumplimiento integral de los requisitos establecidos para la entrega de alimentos con características organolépticas adecuadas, el gramaje definido y conforme a las prescripciones dietarias de la PPL, en concordancia con lo establecido en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presenta una disminución de un punto porcentual con respecto al mes anterior. El resultado se ve afectado principalmente por el EPMSC Buga, que registra un cumplimiento del 92%, debido al incumplimiento del personal mínimo requerido para la operación del servicio de alimentación, evidenciado en la ausencia del jefe de cocina y en el incumplimiento de la frecuencia de visitas establecida para el profesional de mantenimiento, sin que se cuente con la respectiva justificación documental. De igual manera, el EPMSC Cali alcanza un cumplimiento del 99% y presenta afectación por no disponer del número mínimo de manipuladores de alimentos requerido para la adecuada prestación del servicio. Por otra parte, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzan un cumplimiento del 100%, evidenciando la observancia de las normas de higiene y manipulación de alimentos, la entrega de dotación adecuada a visitantes, el uso completo y adecuado del uniforme por parte del personal, la aplicación de correctos hábitos de higiene personal y lavado de manos, así como la disponibilidad de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes o en proceso de gestión.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presenta una disminución de dos puntos porcentuales con respecto al mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registra en el EPMSC Caicedonia, con un 73%, debido a la presencia de recipientes para residuos sólidos en mal estado, la falta de instalación del tanque de almacenamiento de agua y la ausencia del plano de rutas para la recolección y evacuación de residuos sólidos. Le sigue el EPMSC La Unión, con un 82% de cumplimiento, donde se evidencian deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección de equipos, así como instalaciones sanitarias sin dotación completa de implementos desechables o sistemas automáticos para el secado de manos. Por su parte, el EPMSC Sevilla alcanza un 83% de cumplimiento y presenta deficiencias en las labores de limpieza y desinfección de techos, además de recipientes para residuos sólidos en mal estado. El EPMSC Cali registra un cumplimiento del 86%, evidenciando hallazgos asociados a deficiencias en la limpieza y desinfección de paredes, techos y utensilios, así como recipientes destinados a la disposición de residuos sólidos sin identificación, en mal estado y sin tapa. De igual manera, el EPMSC Buga, con un 88% de cumplimiento, presenta deficiencias en las actividades de limpieza y desinfección de paredes, barreras de protección, equipos y utensilios. El CRM EJECA alcanza un cumplimiento del 94%, presentando como hallazgo la ausencia del certificado actualizado de recolección de aceite vegetal usado (AVU). Finalmente, el mayor nivel de cumplimiento lo registra el EPMSC Bolívar, con un 100%, evidenciando 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. Asimismo, cuenta con áreas debidamente señalizadas, adecuados procesos de 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 acciones para garantizar su disponibilidad y control de plagas conforme a la normatividad sanitaria vigente, con soporte documental y sin evidencia de presencia de vectores.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (88%): En esta categoría, el contratista presenta una disminución de seis puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. El menor nivel de cumplimiento se registra en el CRM EJECA, con un 20%, donde se evidencian incumplimientos asociados al transporte de alimentos (fruver), toda vez que el vehículo utilizado no cuenta con concepto higiénico-sanitario, omite el uso de canastillas para el transporte de los productos, carece de la identificación visible con la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS” y el personal transportador no dispone de certificado de manipulación de alimentos vigente. Le sigue el EPMSC Cali, con un 96% de cumplimiento, que presenta afectaciones relacionadas con el transporte de alimentos (huevo), debido a deficiencias en las condiciones de higiene del vehículo y a la ausencia de certificado de manipulación de alimentos por parte del personal transportador. Por otra parte, los establecimientos EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla alcanzan un cumplimiento del 100%,

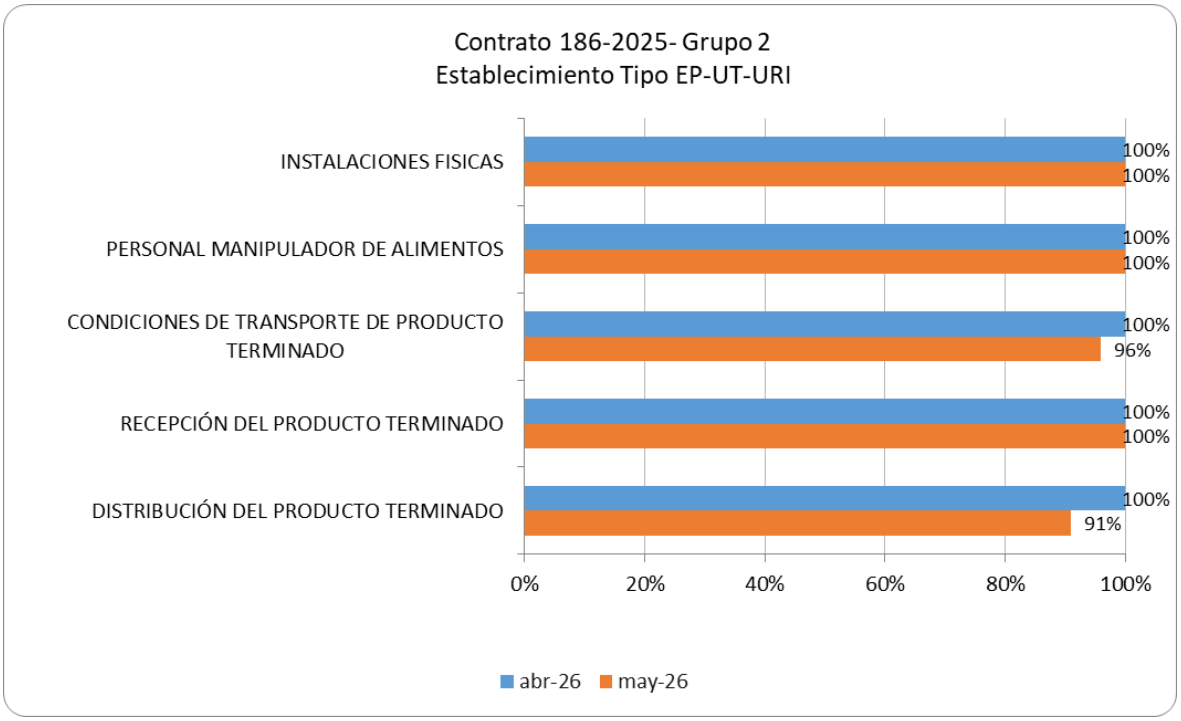
evidenciando que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos, y que los vehículos destinados al transporte de alimentos, tanto internos como externos (exceptuando motocicletas), se encuentran debidamente identificados con la leyenda visible "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 durante las verificaciones realizadas no se evidenció transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas e insumos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presenta un aumento de un punto porcentual en su calificación con respecto al mes anterior. El mayor nivel de cumplimiento lo alcanzan los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga y EPMSC Sevilla, con un 100%, evidenciando la implementación de formatos estandarizados para la producción, la aplicación de criterios de aceptación y rechazo de materias primas, y el desarrollo de capacitaciones conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, sin registrarse brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). En un segundo nivel se ubica el EPMSC Cali, con un 98% de cumplimiento, que presenta afectaciones asociadas a la ausencia del paz y salvo correspondiente al mes de marzo de 2026 y al incumplimiento de los muestreos microbiológicos establecidos en el Anexo N.° 6, referente a la frecuencia mínima de análisis de laboratorio, los cuales deben realizarse con periodicidad mensual y trimestral, evidenciándose como última toma de muestras la efectuada el 22/04/2026. Por su parte, el EPMSC La Unión registra un cumplimiento del 94% y presenta inconsistencias en el Plan de Saneamiento, específicamente en el programa de limpieza y desinfección, debido a que este no corresponde a las condiciones actuales del servicio de alimentación y existen diferencias entre las actividades programadas y las ejecutadas. Finalmente, el EPMSC Caicedonia alcanza un cumplimiento del 87%, evidenciando la ausencia de mantenimiento preventivo trimestral de los carros transportadores, situación que favorece su deterioro, así como la falta de análisis fisicoquímicos del agua desde el inicio de la prestación del servicio de alimentación el 08 de abril de 2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%): En esta categoría se presenta una disminución de dos puntos porcentuales con respecto al mes anterior. La calificación se ve afectada principalmente por el desempeño del EPMSC Caicedonia, que registra un cumplimiento del 70%, debido a la ausencia de una ruta de evacuación debidamente señalizada y visible, así como al no funcionamiento de la campana extractora desde el inicio de la operación del nuevo servicio de alimentación. Por otra parte, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzan un cumplimiento del 100%, evidenciando la actualización permanente de los registros de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) dirigidos a trabajadores y PPL, con sus respectivas actas y evaluaciones, la disponibilidad de botiquines debidamente dotados conforme a su clasificación (Tipo A o Tipo B), extintores señalizados, visibles y en óptimas condiciones de funcionamiento, la adecuada entrega y uso de elementos de protección personal por parte del personal manipulador de alimentos y la disponibilidad de sistemas de ventilación adecuados mediante campanas y extractores en correcto estado de operación.

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 mayo 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 mayo 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 98% 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).

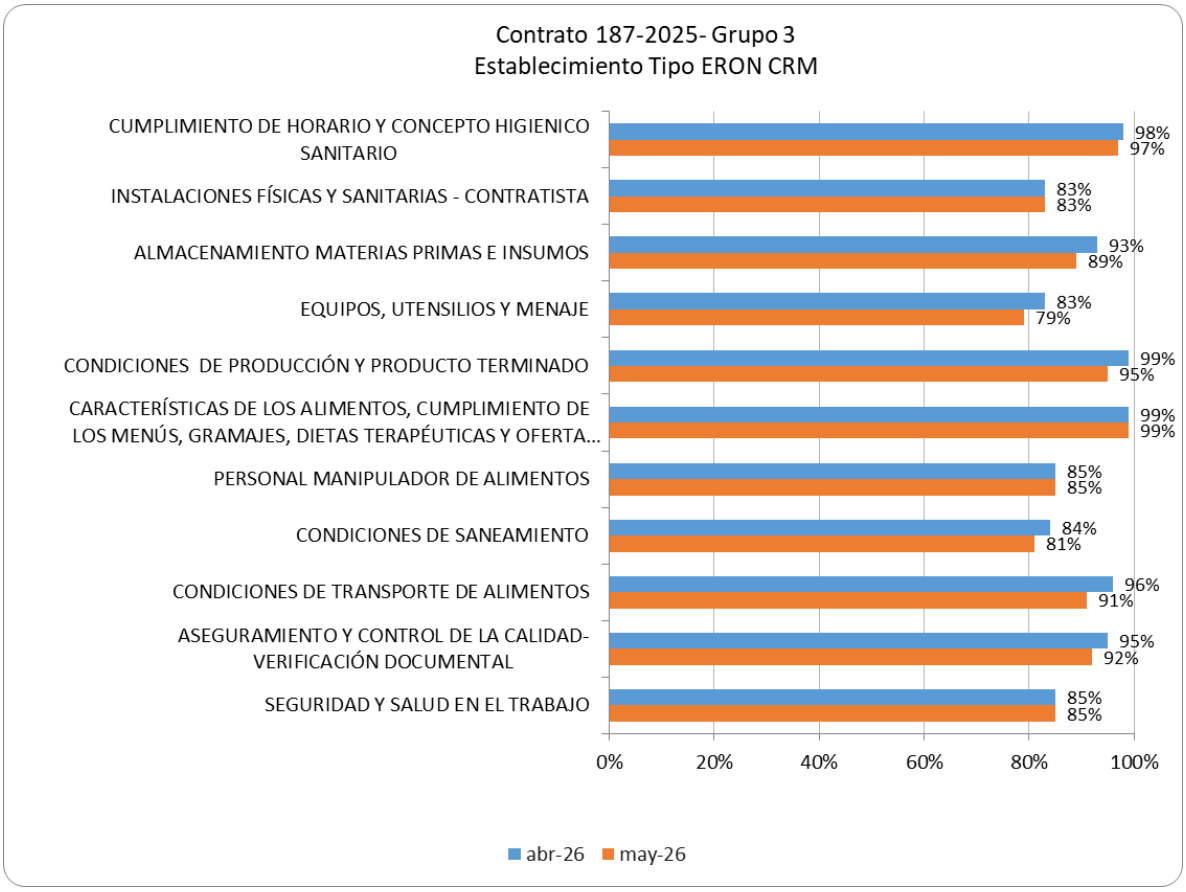
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (96%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, esta categoría presenta una disminución de cuatro puntos porcentuales con respecto al mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registra en la Estación de Policía Sevilla, con un 80%, donde se evidencia que el vehículo destinado al transporte de alimentos no cumple con la documentación requerida, toda vez que, aunque cuenta con concepto higiénico-sanitario favorable emitido por la Dirección Territorial de Salud, este presenta una fecha de expedición superior a un año, por lo que no se encuentra vigente. Por otra parte, las Estaciones de Policía Caicedonia, Dagua, Buga – CAI Divino Niño y Yumbo alcanzan el mayor nivel de cumplimiento, evidenciando el adecuado estado físico e higiénico de los medios de transporte verificados, así como el uso de recipientes y canastillas elaborados en materiales aptos para el transporte de alimentos, los cuales evitan el contacto directo de los productos con el piso del vehículo. Asimismo, se constata el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento durante el transporte, previniendo daños mecánicos en los empaques y garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, en concordancia con los lineamientos establecidos 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 mantiene su calificación respecto al mes anterior, con 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 encuentren 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 (91%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, esta categoría presenta una disminución de nueve puntos porcentuales con respecto al mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registra en la Estación de Policía Buga – CAI Divino Niño, con un 67%, donde se evidencia que la bebida es entregada en un recipiente no isotérmico de material plástico liso, incumpliendo las especificaciones aprobadas para este fin, las cuales establecen el uso de recipientes en polietileno de alta densidad con tapa a presión y grifo, con capacidades de 15, 19, 22 o 44 litros, dotados de filtro en la parte inferior para facilitar el servido en las Estaciones de Policía. Por otra parte, las Estaciones de Policía Caicedonia, Dagua, Sevilla y Yumbo alcanzan el mayor nivel de cumplimiento, evidenciando el suministro adecuado de utensilios para el consumo de los alimentos y la correcta entrega de la alimentación a la PPL adscrita al programa de dietas. Asimismo, se verifica que los alimentos son distribuidos en recipientes debidamente rotulados, permitiendo la identificación del beneficiario y del tipo de dieta correspondiente, en cumplimiento de los lineamientos establecidos para la prestación del servicio de alimentación.

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 mayo 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 mayo 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 HIGIÉNICO SANITARIO (97%): Para el mes de mayo de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento disminuye un punto porcentual con respecto a abril de 2026. Si bien el porcentaje de la categoría disminuye, para el periodo de corte informado, se evidencia que los siete establecimientos obtienen porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. ERON COJAM JAMUNDI con el 92% de cumplimiento (Se evidencia incumplimiento en el horario de atención del tiempo de comida almuerzo menú No13, los carros transportadores de los patios 17 y 18 salieron del servicio de alimentación a las 02:10 p.m. debido a demoras en el porcionado y producción de la proteína carne de cerdo encebollada (Tiempo establecido en la OTM 11:00 a.m. a 1:30 p.m). El contratista realiza la entrega del tiempo de comida desayuno menú especial Día de la madre, por fuera del horario establecido en la OTM (06:00 am - 08:00 am). El horario de entrega del desayuno fue de 8:25 am a 9:16 am, el retraso se generó debido al ingreso del personal distribuidor después de las 7: 30 am al servicio sin todos los elementos como fiambreras, tarros para el líquido caliente, teniendo que devolverse al patio por ellos, ocasionando retrasos en el servido. El contratista realiza la entrega del tiempo de comida

almuerzo menú especial Día de la madre, por fuera del horario establecido en la OTM (11:00 am - 01:30 pm). El horario de entrega del almuerzo fue de 1:35 pm a 2:17 pm. El retraso se generó debido a la dificultad del personal manipulador para la elaboración de las tostadas de plátano ofertadas y las representantes de derechos humanos no aceptaron cambio en la presentación del energético. El contratista realiza la entrega del tiempo de comida desayuno menú No 2, por fuera del horario establecido en la OTM (06:00 am - 08:00 am). El horario de entrega del desayuno fue de 8:19 am a 8:39 am, el retraso se generó debido al ingreso del personal manipulador a las 5:00 am por decisión de la guardia, ocasionando retrasos en la preparación, toda vez que tanto la proteína (salchicha) como el derivado de cereal (arepa) eran asadas), ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 100% de cumplimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (83%): Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, igual al periodo anterior (abril de 2026). 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, entre ellos; ERON EPMSC BUENAVENTURA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 100% de cumplimiento. Por otra parte, se evidencian porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON COJAM JAMUNDI con el 74% de cumplimiento (Bloque 1: Se evidencia sistema de evacuación de aguas residuales en área de ingreso a cuarto de congelación con angeo de protección roto, asimismo se evidencia sistema evacuación de aguas residuales de área de jugo y área marmitas, rejillas rota. Durante la visita se evidencia piso del área de cuarto de congelación en mal estado (con grietas), baldosas partidas y o con grietas en las siguientes áreas: dietas, lavado de menaje, almacenamiento de Fruver, recepción de materia prima, salida producto terminado, preliminado. Se evidencia desprendimiento de pintura en pared del área de almacenamiento de productos panificados. Durante la visita se evidencian 3 lámparas sin funcionamiento en el área de producción, Bloque 3: Se evidencian 3 bases metálicas para soporte de ollas en producción, con desprendimiento de pintura. Se evidencian 11 lámparas sin funcionamiento, en área de producción, debido a daño en el tablero eléctrico del servicio de alimentación. Se evidencia base del mesón desajustada en área de preliminado de ensaladas. El contratista no ha realizado los mantenimientos correctivos ya que se evidencia pared (cerámica) partida y con grietas en área salida de residuos, salida de producto terminado y salida a los baños y Bloque 4: Se evidencian pisos con desgaste, grietas y porosidad en todas las áreas del servicio de alimentación. Se evidencian mallas deterioradas - rotas en las puertas de ingreso al servicio (oficina y Fruver). Se evidencia rejilla del sistema de evacuación de aguas residuales del área de marmitas, rota y oxidada. Se evidencian rejillas del sistema de evacuación de aguas residuales del área de producción y preliminado, oxidadas. Se evidencian baños del área administrativa y del personal manipulador de alimentos, instalación sanitaria sin tapa), ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 85% de cumplimiento (Centro de producción: Se evidencia acumulación de basuras en la parte externa del servicio de alimentos. Se evidencian paredes en mal estado (con desprendimiento de pintura, de material y con abertura), en áreas de abarrotes, bodega # 2, ingreso al área de abarrotes y área de lavado de menaje, dando incumplimiento a lo establecido según la OTM; para los mantenimientos correctivos menores. El contratista si cuenta con un espacio físico exclusivo para el depósito de residuos sólidos, sin embargo, éste espacio no es utilizado y no se encuentra dotado con los recipientes plásticos y PAS: Se evidencian pisos de todo el servicio de alimentos con deterioro y desgaste. Las paredes ya cuentan con sus respectivas baldosas. Se evidencia cableado expuesto en el techo del área de producción), ERON EPMSC CARTAGO con el 70% de cumplimiento (Se evidencia paredes del área de ensamble, baños, lavado fiambreras con desprendimiento de pintura. El piso del área de pelapapas está deteriorado, baldosas en mal estado. Se evidencia puerta ingresa Fruver, lavado fiambreras con desprendimiento de malla lo cual permite el posible ingreso de plaga y/o vectores y puerta ensamble con presencia de óxido. Se evidencian mesones del servicio de alimentación con desprendimiento de pintura), ERON EPMSC PUERTO TEJADA con el 82% de cumplimiento (se evidencia desprendimiento de pintura en las paredes del área del SHUT, incumpliendo con los mantenimientos correctivos menores de paredes. Se evidencia presencia de óxido en la parte inferior de la reja de la puerta de ingreso al servicio de alimentación, incumpliendo con mantenimientos correctivos menores. Se evidencia limitación de espacio en el área destinada al servicio de alimentación, no se cuenta con la zona exclusiva para el ensamble de fiambreras. Esa actividad se realiza directamente sobre los equipos de frío y ERON EPMSC SILVIA con el 89% de cumplimiento (se evidencia que el techo en el área de producción presenta manchas negras y oscurecimiento).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%): Durante el periodo de mayo de 2026, se puede evidenciar una disminución de cuatro puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría con respecto al mes de abril de 2026, principalmente por las afectaciones evidenciadas en los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON COJAM JAMUNDI con el 83% de cumplimiento (Bloque 1: se evidencia en almacenamiento pulpa fruta de feijoa y manzana de la marca tropical fruit la cual presenta incumplimiento en la declaración de ingredientes se declara todos los sabores que maneja el proveedor no se declara en orden decreciente, asimismo no se observa en empaque primario método de conservación del producto el empaque primario difiere a lo establecido en la resolución 5109 de 2005. Se evidencia incumplimiento de los numerales 5.5.1 y 5.6.1 de la Resolución 5109 de 2005, debido a que en el cuarto frío de refrigeración se evidencia almacenado 1 paquete de queso cuajada y 3 paquetes de queso crema del proveedor La Favorita, cuyo lote y fecha de vencimiento son ilegibles, lo que impide garantizar la trazabilidad y la verificación de la vida útil del producto. Se evidencia en el contenedor ubicado en acopio, almacenamiento de materias primas (carnes y arepas) en canastillas en deficientes condiciones de higiene - acumulación de suciedad. Bloque 3: Se evidencia no ejecución del plan de compras toda vez que el contratista no cuenta con papa criolla para el tiempo de comida almuerzo menú No. 13, programado para suministrar el día 23/05/2026. Así mismo, no cuenta con papa criolla para el tiempo de comida cena menú No. 15, programado para suministrar el día 25/05/2026. El contratista refiere que realizará sustitución del alimento programado, suministrando papa común, alimento con el que cuenta en existencia para ambos menús. Se evidencia incumplimiento en el rotulado de las pulpas de fruta TROPIKAL FRUIT. 1. La declaración de ingredientes contempla diferentes sabores y frutas en un mismo empaque genérico, sin corresponder específicamente al producto contenido en el envase. 2. La lista de ingredientes no se encuentra organizada en orden decreciente de proporción, conforme lo exige la normatividad sanitaria vigente. 3. Las condiciones de almacenamiento declaradas en la etiqueta presentan ambigüedad técnica al contemplar simultáneamente conservación en refrigeración y congelación sin claridad operacional frente a las condiciones reales de conservación y vida útil del producto. 4. La tabla de información nutricional no cumple integralmente las especificaciones técnicas de diseño, distribución y legibilidad contempladas en la Resolución 810 de 2021. Se evidencia banano en canastillas en deficientes condiciones de higiene (sucias, con polvo) en bodega de almacenamiento de Fruver. Bloque 4: El contratista únicamente cuenta en almacenamiento con 24,95 kg de arveja de los 49,2 kg requeridos para la preparación de sopa de arveja programada para el 29/05/2026 en el tiempo de comida cena menú No 4. El próximo ingreso de abarrotes se encuentra programado para el 29/05/2026, para su respectivo consumo del 30/05/2026 al 02/06/2026 (Parte verificado: 820 PPL). Se evidencia incumplimiento en el rotulado de las pulpas de fruta TROPIKAL FRUIT. 1. La declaración de ingredientes contempla diferentes sabores y frutas en un mismo empaque genérico, sin corresponder específicamente al producto contenido en el envase. 2. La lista de ingredientes no se encuentra organizada en orden decreciente de proporción, conforme lo exige la normatividad sanitaria vigente. 3. Las condiciones de almacenamiento declaradas en la etiqueta presentan ambigüedad técnica al contemplar simultáneamente conservación en refrigeración y congelación sin claridad operacional frente a las condiciones reales de conservación y vida útil del producto. 4. La tabla de información nutricional no cumple integralmente las especificaciones técnicas de diseño, distribución y legibilidad contempladas en la Resolución 810 de 2021. 5. El permiso sanitario indicado no incluye el sabor a borojó. Se evidencia en bodega de Fruver un total de 10,70 kg de melón con daño mecánico y presunta contaminación biológica. El producto ingresó el 25/05/2026. El contratista como acción correctiva dio de baja el producto). 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 CPAMSPAL PALMIRA (durante la inspección realizada al producto se identificaron las siguientes falencias: 1. La declaración de ingredientes contempla diferentes sabores y frutas en un mismo empaque genérico, sin corresponder específicamente al producto contenido en el envase. 2. La lista de ingredientes no se encuentra organizada en orden decreciente de proporción, conforme lo exige la normatividad sanitaria vigente. 3. Las condiciones de almacenamiento declaradas en la etiqueta presentan ambigüedad técnica al contemplar simultáneamente conservación en refrigeración y congelación sin claridad operacional frente a las condiciones reales de conservación y vida útil del producto. 4. La tabla de información nutricional no cumple integralmente las especificaciones técnicas de diseño, distribución y legibilidad contempladas en la Resolución 810 de 2021) y ERON EPMSC SILVIA (se evidencia que no existen fichas técnicas aprobadas por interventoría de la carne de res marca NUTRIALIMENTOS

CARNICOS SAS. Se evidencia que el contratista no cumple con el plan de compras de acuerdo con la lista de proveedores ofertados, ya que, no se evidencia la marca comercial de la carne de res NUTRIALIMENTOS CARNICOS SAS) con el 90% de cumplimiento, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 95% de cumplimiento (Se evidencia en bodega de almacenamiento de abarrotes 50 kg de sal de la marca NATUSAL con RSA-17131305, lote:02NAT2609 y FV: 08/2028, la cual no se encuentra en el listado de proveedores del grupo 3 actualizado) y ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO y ERON EPMSC PUERTO TEJADA con el 100% de cumplimiento.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (79%): Se evidencia una disminución de cuatro puntos porcentuales en esta categoría para el periodo de mayo de 2026 con respecto al periodo de abril de 2026. El desempeño de la categoría se ve afectado por los porcentajes de cumplimiento de ERON COJAM JAMUNDI con el 68% de cumplimiento (Bloque 1: Se evidencia procesador de vegetales área de ensaladas con discos en mal estado partidos y deteriorados dificultando el proceso para los operarios, el sistema de encendido y apagado se encuentra en mal estado botones desajustados, Se evidencia que el motor sin funcionamiento. Se evidencia marmita No1 sin válvula de regulación de vapor poniendo en peligro al operario de la marmita durante el proceso. Se evidencia fuga de agua en tubería de marmita No1. Se evidencia olla baja en área de proceso sin asas; una vez terminada la visita se evidencia ingreso de espumadera nueva para realizar cambio por espumadera rota. No se observaron fondos con abolladuras durante la visita. Se evidencian los carros transportadores de los patios No. 2, 3 y 4, así como del bloque 5, con presencia de corrosión y desprendimiento de pintura en su estructura. Se evidencia el carro transportador del patio No. 3 con la malla metálica en la parte inferior de la plataforma desajustada. Se evidencia el carro transportador No. 1 del bloque 5 con la estructura superior incompleta y varillas expuestas sin protección. De acuerdo al parte evaluado 2091 PPL para el tiempo de comida desayuno menú 15 se evidencia que el contratista solo cuenta con 1 gramera de las 2 requeridas, asimismo no cuenta con gramera de kit de adicional. Bloque 3: A pesar que el contratista cuenta con oficio de aprobación de alternativas de equipos por parte de la entidad y/o interventoría mediante oficio CRF-3746-2026, no se cumple con el mismo, dado que hacen falta tres refrigeradores horizontales de 500 litros. Se evidencia polea en sierra para carnes, con presencia de corrosión. Se evidencia ausencia de cinco perillas en la bandeja asadora de sobreponer No. 1 y de dos perillas en la bandeja asadora de sobreponer No. 2. Se evidencia fuga en uno de los quemadores del sartén basculante, favoreciendo la aparición de hollín en la superficie externa del equipo. Se evidencia licuadora industrial en uso sin tapa; en su reemplazo se utiliza una bolsa plástica, lo cual constituye una condición insegura y no higiénica, ya que puede generar contaminación del alimento, derrames o accidentes durante la operación del equipo. Se evidencia cuarto de refrigeración No1 sin funcionamiento desde el día 29-05-2026, se dañó el compresor. Se evidencia que el contratista no hace uso de forros (lonas suaves impermeables) como sistema de cierre para los carros transportadores (6A, 6B, 7A, 7B, 8A, 9A) en el ERON JAMUNDÍ B3. Tal como se aprobó en el oficio CRF 2137-2025. Bloque 4: Se evidencia fuga de vapor en válvula de la marmita No 1 y 2. Se evidencia presencia de óxido en unidad de frio de cuarto de refrigeración. Se evidencia empaque deteriorado y desajustado en la puerta del refrigerador No 2. Se evidencian cinco fondos en uso en área de producción con deterioro (deformaciones y/o perforaciones). Se evidencian carros transportadores los patios 15A, 15B, 16AB, 17A, 17B, 18ABC con puertas desprendidas, sin cierre hermético. Además, carro transportador 15A presenta lámina trasera desprendida. Así mismo, en visita se observan 5 patinetas con lámina desprendida, grietas y oxidación), ERON EPMSC CARTAGO con el 75% de cumplimiento (Se evidencia dos planchas asadoras pandeadas (lamina doblada). Se evidencia ausencia de lija en pela papa lo que dificulta el proceso de preliminar la papa. Se evidencia el congelador No9 sin funcionamiento no le sirve el compresor), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 81% de cumplimiento (se evidencia en puesto de cocción No7 mala combustión en el quemador observándose presencia de llama amarilla. Se evidencian en área de producción cuatro ollas con abolladuras), ERON EPMSC PUERTO TEJADA con el 87% de cumplimiento (Se evidencia desprendimiento de pintura al interior del congelador No 2) y ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 88% de cumplimiento (en visita no se evidencia licuadora industrial, de una requerida según lo establecido en el anexo 5 Equipos mínimos requeridos, teniendo en cuenta el número de PPL atendidos, parte del servicio 2089 PPL; El contratista refiere que se encuentra en mantenimiento desde el lunes 04-05-2026, sin embargo, el contratista no cuenta con registro o soporte de orden de salida del equipo. Se evidencia licuadora industrial que no cuenta con tapa, en su reemplazo se utiliza una bolsa plástica, lo cual constituye una condición insegura y no higiénica, ya que puede generar contaminación del alimento, derrames o accidentes durante la operación del equipo. Se evidencian dos estufas de tres de tres puestos de cocción sin 6 perillas). Se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las

obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC SILVIA con el 93% de cumplimiento (Se evidencia tabla de corte color rojo en área de producción, con desgaste en su superficie y en mal estado) y ERON EPMSC BUENAVENTURA con el 100% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%): Para el periodo de corte informado (mayo de 2026), se evidencia una disminución de cuatro puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de abril de 2026, en gran medida por las desviaciones evidenciadas en ERON COJAM JAMUNDI con el 89% de cumplimiento (Bloque 1: Se evidencia una inadecuada limpieza y desinfección de la papa común, ya que se observa acumulación de suciedad en el alimento energético suministrado en el patio 20 (papa común en salsa) y en las dietas (papa al vapor) en el tiempo de comida almuerzo menú No 1. Se evidencia ensamble y distribución de producto terminado salchicha cocida en recipientes plásticos rotos favoreciendo una posible contaminación cruzada durante el transporte para los partidos 2A,2B,2C,4A,4B,4C en tiempo de comida desayuno menú 15 para el parte de 2091 PPL. Bloque 3: se evidencia personal manipulador realizando pre alistamiento de materias primas sin guantes, incumpliendo el requerimiento establecido en la OTM; de acuerdo al requerimiento en el apartado de dotación de personal, son guantes de color amarillo, verde claro o rosados para producción y preliminado. Se presenta incumplimiento de la temperatura del componente de la ensalada de tomate, repollo, cebolla y calabacín (10.1°C) del tiempo de comida del almuerzo, menú 9. La temperatura evidenciada se encuentra fuera del rango requerido <4°C para alimentos refrigerados (ensalada). La temperatura fue tomada de manera inmediata al ensamble para la entrega. No se toman acciones por parte del contratista para garantizar las temperaturas, ni capa de hielo en frío, ni reproceso. A pesar de que el contratista cuenta con el concepto de aprobación mediante el oficio CRF-2002-2025 para la distribución de alimentos en recipientes no isotérmicos, durante la visita se evidencia ensamble y distribución de producto terminado (proteína, energético y ensalada) en canastillas con perforaciones y sin tapa, lo cual difiere de lo establecido en el citado oficio, que exige el uso de canastillas sin perforaciones con tapa y bolsa tina. Bloque 4: Se evidencia ensamble y distribución de producto terminado (proteína – salchicha asada y derivado de cereal – arepa asada) en canastillas con o sin perforaciones, sin tapa y en bolsa plástica de color verde, las cuales son utilizadas habitualmente por el contratista para el almacenamiento de residuos sólidos, en lugar de bolsa tina, lo cual discrepa de lo establecido en el oficio CRF-2002-2025 para la distribución de alimentos en recipientes no isotérmicos, en el que se aprueba el uso de canastillas sin perforaciones con tapa y bolsa tina).Por otra parte se resalta el desempeño de los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 99% de cumplimiento (Se evidencia proceso de cocción de zanahoria y remolacha para la ensalada de la cena menú No9, las cuales no fueron preliminadas de manera adecuada. Fueron sometidas a cocción con pedúnculos, lo cual puede generar riesgos de contaminación cruzada en el producto terminado) y ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 100% de cumplimiento.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, igual al periodo anterior (abril de 2026). Se resalta el comportamiento de todos los establecimientos del grupo 3, con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC PUERTO TEJADA con el 96% de cumplimiento (se evidencia incumplimientos en la entrega de raciones terapéuticas – Dietas), ERON COJAM JAMUNDI con el 97% de cumplimiento (Se evidencia en el tiempo de comida desayuno menú No 2, entrega de la salchicha marca RY Carnes, la cual no corresponde a la ficha técnica aprobada (Salchicha súper perro de Alimentos BUSTAMES S.A.S). Trazabilidad de salchicha suministrada: Proveedor: Ry Carnes S.A.S; lote: 131 - 26, FV: 25/06/2026; registro sanitario: RSA-0025271-2023. Se evidencia en almacenamiento 40 unidades de jugo hit refresco pasteurizado del proveedor: POSTOBÓN S.A. F.V. 03-10-2026, Lote: 0004722167 usado para suministrar a los PPL que salen de remisión. Lo cual difiere a lo establecido en la OTM se especifica que el refrigerio de remisiones debe estar compuesto por néctar de fruta, leche pasteurizada, leche saborizada o avena. Se evidencia incumplimiento en el gramaje del derivado de cereal (arepa asada) correspondiente al desayuno menú No. 2 de la dieta sin irritantes gástricos. El gramaje de la arepa asada es de 50 g; no obstante, durante la verificación se obtuvo un peso de 45 g. No se evidencia registro y control diario de entrega de dietas correspondiente al período comprendido entre el 19-05-2026 al 27-05-2026 (128 dietas). Tampoco se

cuenta con acta firmada por representante de DDHH, testigo de la PPL y funcionario del INPEC asignado para el seguimiento COSAL que respalde dicha entrega. La última acta firmada respalda la entrega correspondiente del 11-05-2026 al 18-05-2026) y ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 100% de cumplimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%): Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, igual al periodo anterior (abril de 2026). 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 BUENAVENTURA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 100% de cumplimiento. En contraste se tienen establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 86% de cumplimiento (Centro de producción: El contratista no cuenta con el personal mínimo requerido de acuerdo al Anexo 9 para un parte evidenciado de 2088 PPL, toda vez que falta un manipulador de alimentos, durante la visita se evidencio 29 PPL de 30 requeridos, de acuerdo a lo establecido en la OTM. En la visita no se evidencia soporte de exámenes médicos de aptitud para el manipulador alimentos ni exámenes clínicos al personal manipulador de alimentos PPL que ingresó el 07-04-2026 (8 PPL). PAS: El contratista no cumple con el personal mínimo requerido de acuerdo a lo establecido en el anexo 9 toda vez que no cuentan con administrador tipo 1 para el servicio de alimentos. El contratista no ha realizado la entrega de dotación completa a la PPL. Se evidencia un manipulador de alimentos en área de procesos con peto roto. No se evidencian exámenes médicos ni certificado médico vigente (apto para manipular alimentos)), ERON EPMSC CARTAGO con el 81% de cumplimiento (según lo establece OTM, anexo 9 y 10 para un parte de 542 PPL, se requiere de un nutricionista permanente en el establecimiento EPMSC Cartago, se observa faltante del nutricionista Rogers Merchán, se verifica en asistencia que no asiste el día 19 de mayo 2026, tiene incapacidad por 20 días a partir del 19 mayo 2026. Se evidencia a 4 PPL manipuladores de alimentos que hacen uso del delantal plástico en mal estado (roto), incumpliéndose con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y la OTM) y ERON COJAM JAMUNDI con el 74% de cumplimiento (Bloque 1: de acuerdo al anexo 9 y 10 de personal mínimo requerido y al parte evaluado 2091 PPL el servicio de alimentación BLOQUE 1 no cuenta con 1 nutricionista de los 2 requeridos. Se evidencia laborando en área de proceso a 3 manipuladores con los petos se rotos, se evidencia laborando a 4 manipuladores con las botas rotas, se evidencia 1 manipulador en área de dietas sin uso de peto. Bloque 3: El contratista no cumple con el personal mínimo requerido en el Anexo 9 y 10 para el parte verificado (2070 PPL), toda vez que solo cuenta con una nutricionista de los 2 requeridos. Se evidencia en el servicio de alimentación al ingeniero de alimentos Julián Andrés Bermúdez, el cual no cuenta con la experiencia certificada como Ingeniero de Alimentos en Servicios de alimentación y/o Agroindustrial de mínimo un año. El contratista no cumple con lo establecido en el código sustantivo del trabajo y la OTM; toda vez que se evidencia que no se realiza la entrega de dotación completa (2 uniformes y botas), al personal operativo, (3 distribuidores), que laboran en el servicio de alimentación desde el 01-04-2026. Se evidencia manipulador de alimentos realizando asado de pechuga de pollo para el tiempo de comida cena menú No 13, sin guantes. Se evidencian dos manipuladores de alimentos realizando sus actividades con bolsa plástica negra en lugar de delantal plástico. Se evidencian seis manipuladores de alimentos con botas cuya suela se encuentra lisa y/o rota. Se evidencian cinco manipuladores de alimentos con delantal plástico en mal estado (roto). Durante la visita de Interventoría el contratista no presenta el certificado médico anual, ni exámenes clínicos del personal operativo (manipuladores de alimentos y distribuidores) y administrativo que labora en el servicio de alimentación. Bloque 4: Se evidencia a la manipuladora de alimentos, Eucaris Vásquez con delantal plástico en mal estado (roto). Se evidencian cinco manipuladoras de alimentos con botas cuya suela se encuentra lisa y/o rota. Se evidencia a Durmery Borja, en proceso de producción sin delantal plástico).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (81%): Para el periodo de corte informado (mayo de 2026), se evidencia una disminución de tres puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de abril de 2026, en gran medida por las desviaciones evidenciadas en ERON COJAM JAMUNDI con el 73% de cumplimiento (Bloque 1: Se evidencia en área de despacho de producto terminado y en área de recepción de materia prima, paredes altas y techos en general en deficientes

condiciones de higiene (acumulación de grasa y/o hollín. Se evidencia ducto de campaña con acumulación de grasa. Se evidencia extractor de aire ubicado en el área de recepción de materia prima en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa). Durante la visita se evidencia que el contratista no ha realizado proceso de limpieza y desinfección trimestral de la trampa de grasa. Fecha de última actividad 27 de enero 2026. De acuerdo al plan de saneamiento el Programa Manejo Integrado de plagas del servicio de alimentación bloque 1, la frecuencia y el cronograma para el control de plagas sólo se establece hasta enero del año 2026 no se observa frecuencia y cronograma para los meses febrero, marzo, abril y mayo. Fecha de última fumigación: 1-04-2026 (Frecuencia trimestral de acuerdo a ficha técnica de producto empleado). Bloque 3: El contratista no ha realizado labores de limpieza ya que se evidencia angeo con acumulación de polvo en partes altas del área salida a los baños. Se evidencia campana extractora en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa). Se evidencia en área de producción, bandeja asadora de sobreponer No 3 y sartén basculante, con presencia de hollín. Se evidencia instalación sanitaria sin los elementos de higiene personal: papel higiénico, jabón líquido, gel antibacterial y toallas desechables. Se evidencia cantidad insuficiente de elementos de aseo necesarios para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, toda vez que actualmente solo se dispone de dos traperos, de los cuales uno presenta desgaste. El contratista no cuenta con registro - soporte de entrega kit de aseo (detergente, desinfectante y esponja) para limpieza y desinfección de menaje a los PPL para el mes de marzo y abril de 2026. Se evidencia entrega para los días de 1-15 de mayo. Se evidencia en áreas de proceso recipientes destinados a la disposición de residuos sólidos que no cuentan con tapa y/o presentan deterioro estructural, encontrándose 2 rotos, lo que afecta las condiciones sanitarias requeridas para el adecuado manejo y almacenamiento de residuos sólidos. El contratista no presenta registro o soporte de la limpieza y desinfección a la trampa de grasa del servicio de alimentación del Bloque 3. Se evidencia incorrecta disposición de los residuos en las diferentes áreas del proceso. Bloque 4: Se evidencia pared con presencia de grasa en área de producción. Se evidencia techo del servicio de alimentación en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa). No se evidencian soportes de la gestión por parte del contratista para su limpieza. Se evidencia acumulación de grasa en los serpentines de los evaporadores del cuarto frio de refrigeración y congelación. Se evidencia campana extractora y tuberías de vapor en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa). Se evidencian 6 pailas, un sartén basculante de 40 L y bandeja asadora de sobreponer No 1 y 2 con presencia de hollín. El contratista no cuenta con soporte de entrega de kit de limpieza y desinfección del mes de febrero y marzo a la PPL para que realicen la limpieza y desinfección del menaje) y ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 78% de cumplimiento (Centro de producción: Se evidencian angeos y paredes de la parte alta del servicio, (área producción, hornos y cárnicos), con acumulación de hollín, suciedad, grasa y piso manchado con hollín en área de sartén basculante. Se evidencia techo del servicio de alimentos con acumulación de grasa. El día de hoy el contratista inició el lavado de techos con el personal de mantenimiento. Se evidencian dos estufas de 1 puesto, dos de 3 puestos, una de 4 puestos, 1 sartenes basculantes, 4 marmitas, 4 pailas grandes y 3 pailas pequeñas con acumulación de hollín; el contratista realiza mantenimiento de procesos de limpieza de hollín a 1 sartén basculante, 2 marmitas y 1 paila grande, dando cierre parcial al hallazgo evidenciado. Se evidencian 5 recipientes para la disposición de residuos sólidos (no aprovechables y orgánicos), sin tapa. Se evidencia inadecuada disposición de residuos sólidos en el servicio de alimentación (clasificación y disposición final). Material orgánico con aprovechables y no aprovechables en el mismo recipiente. PAS: Se evidencia pared del área de contra muestras con acumulación de grasa. En visita del 29/05/2026, se evidencian 2 aberturas (claraboyas) en el techo con acumulación de grasa, según el PM del contratista refiere que solicitara permiso al establecimiento para el ingreso de escalera y realizar la limpieza, sin embargo, en visita se evidencia que el contratista no suministra ningún documento que dé evidencia de la solicitud referida. Se evidencia que el ducto de la campana extractora sigue con acumulación de grasa, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte 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 PUERTO TEJADA con el 90% de cumplimiento (Se evidencia angeo con acumulación de polvo, ubicado al ingreso del servicio de alimentación. Se evidencia formato de registro de control de cloro y pH de agua potable, desactualizado al evidenciar último registro del 20/05/2026), ERON EPMSC CARTAGO con el 93% de cumplimiento (Se observan techos del área de baños, bodega en seco, aseo y servido con presencia de humedad), ERON EPMSC SILVIA (se evidencian techo del área de producción con acumulación de grasa) y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 (se evidencian tres estufas y 3 pailas en área de procesos con acumulación de hollín).con el 97% de cumplimiento y ERON EPMSC BUENAVENTURA con el 100% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (91%): Para el periodo de corte informado (mayo de 2026), se evidencia una disminución de cinco puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de abril de 2026, en gran medida por las desviaciones evidenciadas en ERON COJAM JAMUNDI con el 89% de cumplimiento (Se evidencian estibas del vehículo de placas WEQ 967, el cual transporta Fruver, Proveedor ARDIKO, en deficientes condiciones de higiene (sucias). Se evidencia que el vehículo de placas TJV883, destinado al transporte interno, no garantiza la inocuidad del producto durante su traslado, toda vez que las arepas son transportadas en canastillas en condiciones inadecuadas de limpieza), porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se resalta el comportamiento de los establecimientos ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 93% de cumplimiento (Se evidencia que el carro transportador y proveedor de las pulpas TROPIKAL FRUIT (placa QJY 146) no cuenta con concepto higiénico sanitario.), ERON EPMSC PUERTO TEJADA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 100% de cumplimiento. Para el periodo de corte informado no se realizaron verificaciones de esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO y ERON EPMSC SILVIA.

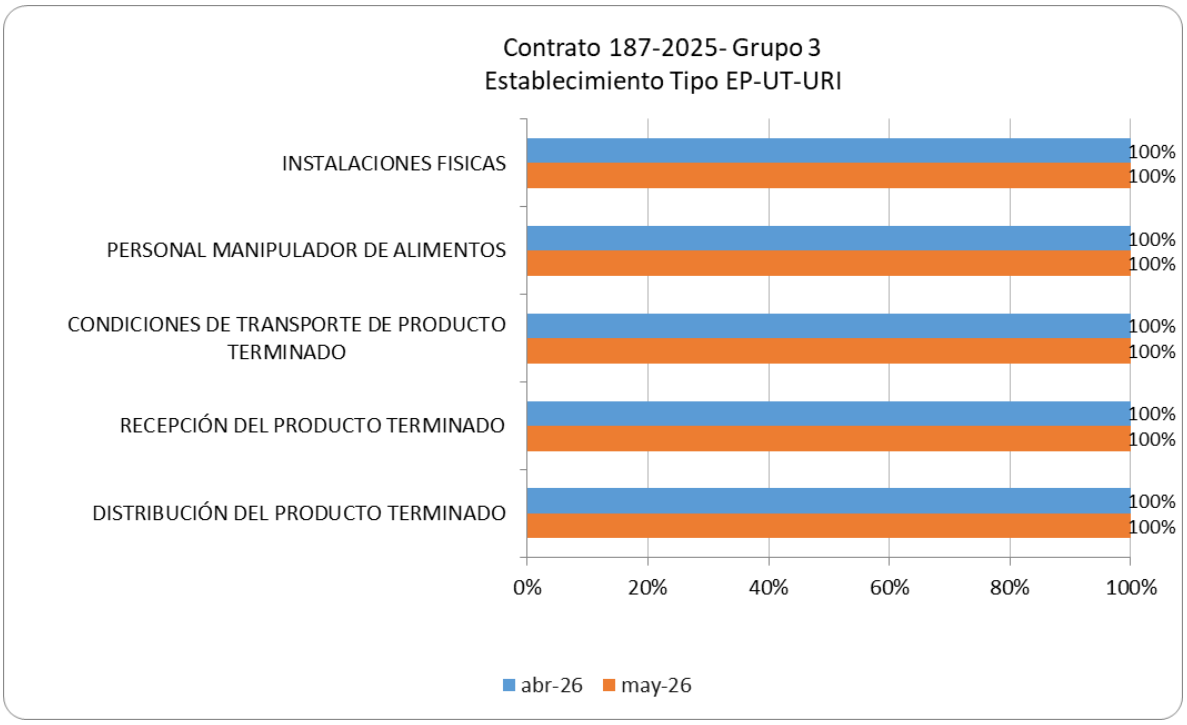
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%): Para el periodo de corte informado (mayo de 2026), se evidencia una disminución de tres puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de abril de 2026 en gran medida por las desviaciones evidenciadas en ERON COJAM JAMUNDI con el 88% de cumplimiento (el contratista no cuenta con registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, no se evidencia listado maestro de equipos. Durante la visita el contratista no presentó certificados de calibración de los equipos de medición para el control de temperaturas y gramajes por entidad competente. Se evidencian carros transportadores en los patios 15A, 15B, 16AB, 17A, 17B, 18ABC con puertas desprendidas, sin cierre hermético. Además, el carro transportador 15A presenta lámina trasera desprendida. Así mismo, en visita se observan 5 patinetas con lámina desprendida, grietas y oxidación. El contratista no cuenta con registros de capacitación y sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje. El contratista no cuenta con soportes de pago del mes de abril de 2026 por concepto de pago de bonificación a la PPL (manipuladores y distribuidores) y servicios públicos). En contraste se resalta el comportamiento de los demás establecimientos del grupo 3 en esta categoría, al alcanzar porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 93% de cumplimiento (el contratista no cumple con el muestreo microbiológico el cual estaba programado para el mes de abril. El último muestreo realizado fue el 28/01/2026. Se evidencian 4 carros transportadores internos a patios de arrastre manual con corrosión y desprendimiento de pintura y lámina. (carros de Patios 1, 2, 3 y 4). El contratista presenta paz y salvo del mes de marzo. Aún no cuentan con paz y salvo correspondiente al mes de abril), ERON EPMSC CARTAGO (se evidencian 2 carros de transporte interno de alimentos con llantas en mal estado (desgaste no giran y/o ruedan) y el borde inferior de los mismos con óxido), ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 96% de cumplimiento (el contratista no cuenta con soportes de paz y salvo para el mes de abril de 2026 por concepto de pago de bonificación a la PPL (manipuladores y distribuidores) y servicios públicos) y ERON EPMSC BUENAVENTURA con el 100% de cumplimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, igual al periodo anterior (abril de 2026). 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 BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 100% de cumplimiento. En contraste se tiene que en ERON COJAM JAMUNDI con el 69% de cumplimiento (El contratista no cuenta con los siguientes elementos en el Botiquín (tipo A): gasas por 20 unidades, caja de guantes por 100 unidades y tijeras. Fecha de vencimiento de Extintor: ABC y K: 01/2027. Actualmente el servicio no cuenta con extintor Tipo CO2. Fue retirado para recarga. Durante la visita de interventoría el contratista no presenta exámenes médicos ocupacionales de ingreso del

personal externo que labora en el servicio de alimentación del Bloque 3. No se evidencia soporte de entrega de delantal plástico a personal distribuidor del servicio, las cuales a su vez realizan el proceso de servido de producto terminado (sopa, energético, proteína y arroz). Se evidencia la inoperatividad de los dos extractores de aire con los que cuenta el servicio de alimentación debido a un daño en el tablero eléctrico, situación que afecta las condiciones adecuadas de ventilación en el área de proceso) y en ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 82% de cumplimiento (el contratista no cuenta con registro de entrega de delantal industrial (peto) a los PPL. Se evidencia que el servicio de alimentación, no cuenta con chimeneas de 2 hornos en uso, para prevenir flujo de calor, humo - hollín), se obtuvieron porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

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 mayo 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%): Para el periodo de corte informado (mayo de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (abril de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA), los cuales 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. Es importante mencionar que en UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS no se realizaron verificaciones de esta categoría en el periodo informado.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** Para el periodo de corte informado (mayo de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (abril de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (UT ARBUE, EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. 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.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): Para el periodo de corte informado (mayo de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (abril de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (UT ARBUE, EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. 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.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para el periodo de corte informado (mayo de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (abril de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (UT ARBUE, EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje (contenido neto de alimentos pre - empacados), características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.

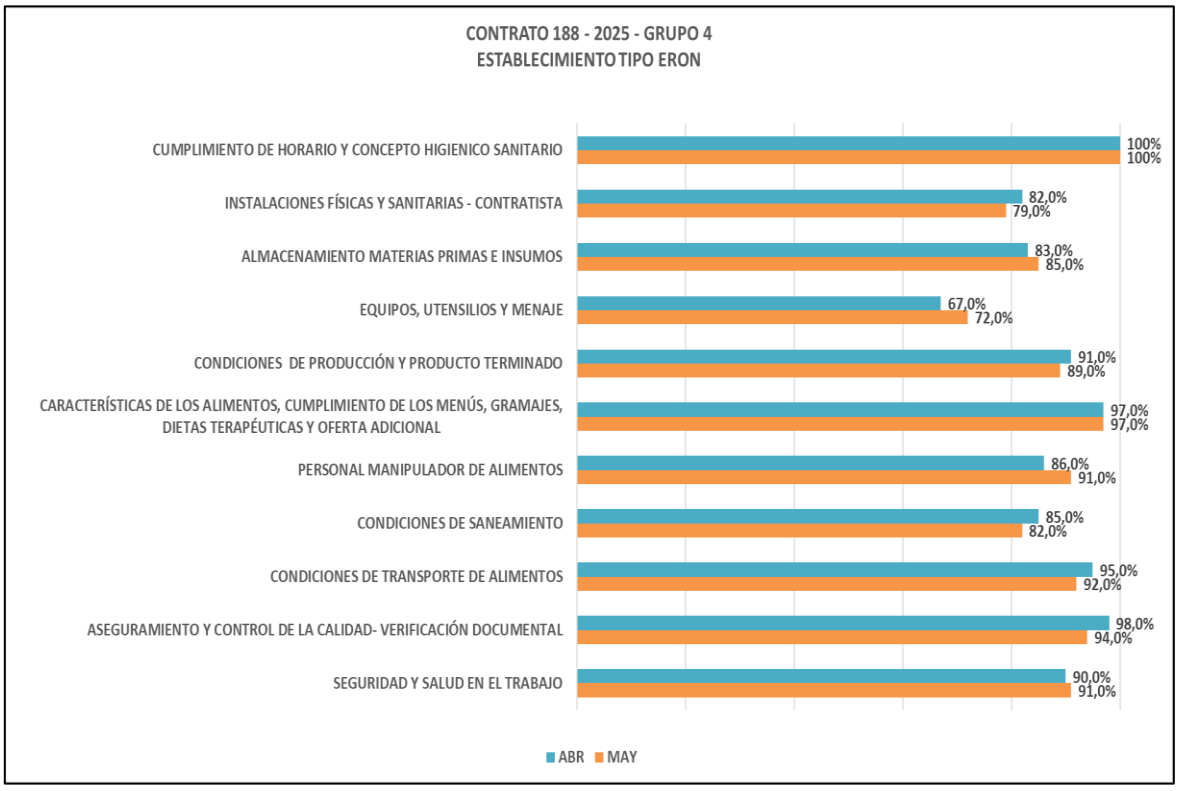
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para el periodo de corte informado (mayo de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (abril de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (UT ARBUE, EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. 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.

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 mayo 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 mayo 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 (100%): En el mes de mayo, 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 PLA PLANTA EXTERNA 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 (79%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 79%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (82%). El establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento global fue: EPMSC EL GUAMO, debido a que el contratista dio 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 PITALITO (79%), EPMSC FLORENCIA (78%), EPMSC GARZON (76%), PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (75%) y EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (74%), en donde los principales hallazgos fueron: Para EPMSC PITALITO se evidenció paredes con humedad y desprendimiento de material en la cocina caliente, área de almacenamiento de abarrotes, área de almacenamiento de Fruver y pasillos de salida; pisos con porosidad y deterioro en el área de producción y área de ensamble; desprendimiento de baldosas en paredes en el área de ensamble de dietas (3 a 7 unidades), área de ensamble

de menú de línea (5 a 7 unidades), ingreso a producción (2 unidades) y área de estufas (2 unidades); pisos con baldosas partidas en el área de almacenamiento de abarrotes (2 unidades), área de almacenamiento de fruver (8 unidades) y cuarto frío de fruver (8 unidades); medias cañas deterioradas o desgastadas en la cocina caliente y área de producción; aberturas en techo sin protección contra ingreso de plagas en el área de almacenamiento de abarrotes y cocina caliente; marcos de puertas y ventanas con pintura deteriorada en el ingreso a producción y cocina caliente; rejillas en mal estado (incompletas, partidas y oxidadas) en el área común (patio) y área de lavado de elementos de aseo, incluyendo cajilla sin rejilla en esta última. Adicionalmente, el uso de gas propano sin soporte de gestión para conexión a gas natural ante la empresa de servicios públicos en el servicio de alimentación.

Para EPMSC FLORENCIA se evidenció deterioro de paredes (ausencia de baldosas, baldosas rotas, picadas, manchas y superficies no lisas) en la cocina caliente y área de servido de arroz, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección y no cumple condiciones sanitarias; goteras en techo en el área de producción; pisos con grietas, porosidad y ausencia de baldosas en el área de producción, condiciones que afectan la inocuidad y limpieza del área; puertas con óxido y desprendimiento estructural en la parte inferior en todas las puertas del servicio; aberturas en la unión pared-techo sin barrera de protección en el área de almacenamiento de abarrotes y toda el área de producción, facilitando el ingreso de plagas; puertas-rejas oxidadas y con desprendimiento de pintura en el servicio de alimentación; lámpara fuera de servicio en el área de producción (servido de arroz y fiambreras) y reflector en funcionamiento en cocina caliente; pocetas sin rejilla de protección en el área de descargue y recibo de materia prima; mesones con grietas y porosidad en el área de producción (uno grande para ensamble de fiambreras/dietas, preparación de jugos y ensaladas, y otro pequeño para ensamble de ensaladas), afectando los procesos de limpieza y desinfección; lavamanos de pedal averiado con fuga de agua en el área de producción por desprendimiento del tubo del sistema de pedal.Principio del formulario

Final del formulario

Para EPMSC GARZON se evidenció pisos con porosidad en el área de almacenamiento de proteína, área de lavado de menaje y área de prealistamiento; pisos con baldosas partidas en el área de lavado de manos (2 unidades); media caña con grietas en el área de producción/cocina caliente (aprox. 1 m²; pared con desprendimiento de baldosas en el área de cocina caliente (4 unidades) y pared con desprendimiento de material en áreas de ensamble y pasillos de almacenamiento (aprox. 1 m²); mesones con baldosas partidas y porosidades en el área de ensamble de menú de línea (5 baldosas en bordes, menor a 1 m²), correspondientes a mantenimiento de menor cuantía; el contratista realizó algunos mantenimientos correctivos, como pintura a marcos de puertas con óxido y adecuaciones en puertas y accesos del área de ingreso al servicio, área de fruver y área de proteína. Se evidenciaron aberturas en techo (incluyendo domos) no cuentan con malla o angeos de protección, facilitando el ingreso de plagas. Finalmente, el uso de gas propano como combustible, sin gestión por parte del contratista para la instalación de gas natural ante la empresa de servicios públicos, y no se permite el ingreso a la interventoría al área de almacenamiento del tanque, lo que impide el registro fotográfico.

Para la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidenció acumulación de malezas y basuras en los alrededores de la planta externa, debido a falta de gestión de limpieza por parte del contratista; pisos porosos y con grietas en el servicio de alimentación, así como paredes con desprendimiento de pintura y medias cañas deterioradas en la planta externa; aberturas en las puertas de las áreas de cargue y descargue con protecciones deterioradas, lo que impide el cierre hermético y facilita el posible ingreso de plagas desde el exterior; dos mesones en mal estado, uno en el área de alistamiento de EP y otro en el área de cocina fría, con deterioro estructural en la parte inferior.Principio del formulario

Final del formulario

Para EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidenció área de lavado de menaje con 2 baldosas rotas en pared, y en el área de marmitas con aproximadamente 8 baldosas del piso en mal estado (porosas, agrietadas y desprendidas), lo cual afecta los procesos de limpieza y desinfección; en el área de alistamiento de proteína y porcionamiento de proteína se evidencian 1 baldosa fisurada y 1 baldosa agrietada respectivamente, considerados de menor cuantía; puerta del servicio sanitario del área social y en la puerta de ingreso al establecimiento, con óxido, faltante estructural en la parte inferior y aberturas que facilitan el ingreso de plagas con deterioro, además de deterioro en la puerta del cuarto de elementos de aseo; área de producción, frente a marmitas con una cajilla eléctrica sin tapa de protección, sifones con rejillas incompletas o mal ajustadas y sifones sin tapones de protección, generando riesgo sanitario; mesas en acero inoxidable con tornillos oxidados y ranuras.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (85%): En el mes de mayo, 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 EL GUAMO, 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 mayor porcentaje de cumplimiento, fueron: EPMSC LA PLATA y EPMSC PITALITO (95%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció el almacenamiento de arroz Perla del Tolima y huevos del proveedor Cañamar, productos que no se encuentran relacionados en el listado de proveedores ofertados por el contratista. Adicionalmente, se identificó leche en polvo azucarada marca Maná, cuyo empaque primario presenta deficiencias en la información nutricional exigida por la Resolución 810 de 2021, debido a que no se declara el valor energético, carbohidratos totales, azúcares totales y añadidos, proteínas expresadas en gramos, sodio, vitaminas y minerales.

Los establecimientos penitenciaros que alcanzaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC GARZON, PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (80%) y EPMSC FLORENCIA (70%): se evidenció el almacenamiento de arroz marca Excelso, arroz marca Perla del Tolima y lenteja marca La Soberana, los cuales no se encuentran en el listado de proveedores ofertados por el contratista, asimismo, no se cuenta con las fichas técnicas de los alimentos: arroz marca Perla del Tolima, garbanzo marca Del Costal y lenteja marca La Soberana; se evidenció almacenamiento de leche en polvo entera marca Maná cuyo registro sanitario declarado en el empaque primario (RSA-0019082-2022 y RSA-0019083-2022) no coincide con el registro sanitario (RSA-0037097-2025) relacionado en el listado de proveedores ofertados por el contratista, incumpliendo la concordancia entre el rotulado del producto y la documentación de soporte.

En EPMSC FLORENCIA se evidenció incumplimiento en el plan de compras, por faltante en la leche en polvo entera marca Maná 33.5 kg para la bebida del desayuno del menú 5 y del menú 6, y para la mazamorra del almuerzo del menú 6, faltante de 38.6 kg de lenteja para el tiempo de comida almuerzo del menú 5 para suministro de los días del 23 al 31 de mayo 2026 (menús No.13 al 6), el contratista indica que el próximo ingreso será el 29/05/2026.

Por otro lado, se evidenciaron incumplimientos recurrentes en el rotulado y la información nutricional de la leche en polvo entera marca Maná, suministrada por SALVEL SAS, al no declarar la totalidad de los nutrientes obligatorios establecidos en la Resolución 810 de 2021 (grasa total, grasa saturada, grasa trans, carbohidratos totales, azúcares totales y añadidos, sodio, fibra dietaria, vitaminas A y D, calcio y zinc) por cada porción y por cada 100 g de producto. Adicionalmente, en algunos lotes se evidenció ausencia de modo de uso, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. No se observaron acciones correctivas por parte del contratista para el retiro o reemplazo del producto; deficiencias de rotulado en el maíz trillado marca Andigranos, cuya información obligatoria se encontraba en etiquetas de papel de fácil remoción, afectando la trazabilidad del alimento; incumplimiento en el etiquetado de los huevos tipo A rojo marca Cañamar (proveedor Grupo Empresarial Sur Colombiano), debido al uso de etiquetas tipo sticker removibles y con información de lote ilegible; carne de cerdo del proveedor Comercializadora del Otún con rotulación adherida directamente al alimento, situación que puede comprometer la inocuidad del producto; Principio del formulario

En EPMSC GARZON se evidenció incumplimiento en las condiciones de almacenamiento de materias primas de alto riesgo (carne de res de Santa Fe, carne de cerdo de Comercializadora del Otún y Comercializadora Las Dos JJ, filete basa de Comercializadora Fresmar y pernil de pollo de Maprica) registraron temperaturas superiores a las establecidas en la OTM para alimentos congelados (-18 °C o menos), en un rango que oscila entre -2,5°C y 0,2°C, adicionalmente, se identificó almacenamiento conjunto de verduras procesadas y salchichas en el mismo equipo de refrigeración, generando riesgo de contaminación cruzada. En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidenció el almacenamiento de leche en polvo azucarada de la marca MANÁ del proveedor SALVEL SAS; incumpliendo lo establecido en el oficio E-2025012985, del 05 de Noviembre del 2025, al ser un alimento prohibido.

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 (72%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 72%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 5%, con respecto al mes anterior (67%). Los establecimientos que presentaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC LA PLATA (87%), PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (81%), EPMSC EL GUAMO (80%), EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (70%), EPMSC FLORENCIA (68%), EPMSC NEIVA (67%), EPMSC PITALITO (65%) y EPMSC GARZON (63%), en donde los principales hallazgos fueron:

En EPMSC LA PLATA se evidenció desgaste de pintura y presencia de llama amarilla en el segundo quemador de estufa de tres puestos, lo que indica combustión incompleta y posible generación de residuos que pueden afectar la inocuidad de los alimentos durante su preparación; el contratista realizó cambio de bandeja asadora, reemplazo de empaque de la puerta del cuarto frío, mantenimiento del pela papa con capacidad de 50 kg/h, y retiro del horno asador para reparación del soporte de segunda bandeja.

En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidenciaron 3 marmitas con óxido en bordes y soportes de apoyo, y 3 estufas de un puesto de cocción con deterioro, llama amarilla y generación de hollín, condición que fue posteriormente subsanada mediante mantenimiento; puerta de cuarto frío de fruver con condiciones iniciales de cierre hermético inadecuado, la cual también fue corregida en seguimiento; utensilios y/o menaje deteriorado: 3 woks con fisuras, desgaste y ausencia de asas de agarre, los cuales presentan subsanación posterior mediante reparación de bordes y abolladuras.

En EPMSC EL GUAMO se evidenció que no se cuenta con un pela papas con capacidad de 50 kg/hora, conforme al anexo N.° 5, para un servicio de 137 PPL.; un congelador N.° 3 de 530 litros destinado al almacenamiento de contramuestras, con empaques de puertas deteriorados, desgaste, deterioro lateral y ausencia de manija de apertura; dos estufas (una de

3 puestos y otra de 2 puestos de cocción) con deterioro estructural por corrosión; un mesón central con óxido en la base, deterioro en lámina y fisuras, lo que afecta su estado estructural e higiénico.

En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidenció incumplimiento en los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5, debido a la disponibilidad de 1 hidrolavadora de las 2 exigidas para la atención de entre 1178 y 1193 PPL; equipos con inadecuado funcionamiento: 1 campana extractora fuera de servicio, 2 calderas (1 fuera de servicio), 4 marmitas en total, con afectaciones en manómetros y conexiones, 1 sartén basculante fuera de funcionamiento, 1 pelapapas con desgaste en el abrasivo, y 1 tanque de almacenamiento de agua con deterioro en bordes. En EPMSC FLORENCIA se evidenció incumplimiento en los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5, debido a la no disponibilidad de 2 hidrolavadoras exigidas, para partes de servicio de 759 y 753 PPL, se observó en visita del 15 de mayo una de las hidrolavadoras fuera de uso; 4 estufas industriales (2 de tres puestos y 2 de dos puestos), con presencia de óxido, algunos quemadores con combustión inadecuada (llama amarilla y hollín); 3 puestos de cocción fuera de servicio y fuga de gas en la estufa; 1 refrigerador (No. 2) con deterioro en empaque, aunque en seguimiento se verifica cierre hermético adecuado; utensilios deteriorados: 2 ollas de gran formato (60x40 cm) con deformación en bordes, 2 contenedores de dietas con tapas partidas, y 2 soportes de ollas con presencia de óxido, 2 carros transportadores con corrosión y desprendimiento de pintura, sin recubrimiento anticorrosivo; desgaste en la lija del pelapapas.Principio del formulario

Final del formulario

En EPMSC NEIVA se evidenció incumplimiento en 6 carros transportadores internos de alimentos no identificados, con desgaste de pintura y sin uso de forros de protección aprobados según oficio E-2026-00664 del 30-01-2026, incumpliendo lo establecido en la OTM, asimismo, 2 carros con óxido, desgaste de pintura y sin identificación; sin embargo, en seguimiento se verifica la subsanación de la no conformidad mediante el uso de forros de protección aprobados, conforme al oficio E-2026-0006644 del 30-01-2025. En EPMSC PITALITO se evidenció el incumplimiento en los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5, debido a la falta de 1 hidrolavadora de las 2 exigidas para partes de servicio de 1011 y 1053 PPL, sin soportes de gestión que justifiquen la ausencia del equipo; 2 estufas enanas con parrillas oxidadas, flautas fisuradas, combustión incompleta (llama amarilla) y escape de gas, lo que afecta la seguridad e inocuidad del proceso; un equipo de refrigeración con estructura oxidada y empaques deteriorados, 5 bandejas asadoras con fisuras y abolladuras, 3 manómetros de marmitas fuera de servicio, y 3 discos de corte desgastados del procesador de alimentos; utensilios deteriorados: 2 ollas en uso con abolladuras y fisuras, lo que dificulta los procesos de limpieza y desinfección; 2 carros transportadores oxidados (2 unidades) utilizados para distribución de alimentos, incumpliendo lo establecido en la OTM; en seguimiento el contratista realizó adecuación de la puerta del pelapapas, cambio del vaso de licuadora y mantenimiento de empaques en equipo de frío.

En EPMSC GARZON se evidenció equipos con inadecuado funcionamiento: 3 estufas (2 de dos puestos y 1 de tres puestos) con llama amarilla por combustión incompleta, además de estructuras oxidadas, flautas desgastadas y, en algunos casos, escape de gas; 1 horno de tres bandejas con óxido en su estructura y ausencia de vidrios protectores, lo que permite salida de vapor; 1 vaso de licuadora roto y con base desgastada, 1 hidrolavadora sin manguera de salida de agua, y 1 refrigerador de 520 L fuera de servicio por daño total; equipos de frío adicionales con deterioro en bases, empaques y puertas desprendidas, afectando el cierre hermético; utensilios deteriorados: 5 ollas con abolladuras y 1 olla con fisuras, con afectación en los procesos de limpieza y desinfección; se evidenció que los con equipos de refrigeración y congelación (refrigeradores de 520 L y congeladores de 530 L), estos no son suficientes para el almacenamiento de proteína, fruver y contramuestras, considerando la recepción semanal de materia prima para partes de 310 a 323 PPL. Adicionalmente, se evidenció 1 congelador fuera de servicio. Finalmente, se evidenció que la trampa de grasa de 90 L no

está conectada adecuadamente a los dos desagües del área de lavado de menaje, ya que solo se encuentra conectada a uno, lo que afecta el manejo adecuado de vertimientos.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 89%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (91%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzaron porcentaje de cumplimiento global el 100%, fueron: EPMSC EL GUAMO, PLA 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.

Seguido de EPMSC FLORENCIA y EPMSC LA PLATA (94%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC FLORENCIA se evidenció incumplimiento en la temperatura de distribución de la ensalada de lechuga, mango y papaya del tiempo de almuerzo (menú especial de madres", registrando una temperatura de 14.7°C, temperatura fuera de rango requerido para alimento refrigerados (4°C +/-2°C). Para EPMSC LA PLATA se evidenció incumplimiento en el protocolo de rotulado de las contramuestras de línea de los menús 6, 7 y 8 de los cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), toda vez que en los rótulos no se especifican nombre de las preparaciones lo que dificulta la adecuada identificación como lo establece la OTM. Los establecimientos que presentaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC PITALITO (89%), EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (83%), EPMSC GARZON (78%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimientos recurrentes en la temperatura de distribución de alimentos refrigerados y calientes durante los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, los alimentos refrigerados, que deben mantenerse a **4 °C ± 2 °C**, registraron temperaturas superiores a las permitidas, incluyendo ensaladas entre **13,1 °C y 25,2 °C** y jugos entre **21,2 °C y 25,6 °C** (tomate de árbol, mango, sandía, guayaba, limonada, curuba y melón). De igual forma, alimentos que debían distribuirse calientes a una temperatura **mayor a 60 °C** presentaron valores inferiores a este límite, como la salchicha cocida entre **50,5 °C y 57,7 °C** y la arepa asada a **44,5 °C**.

En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidenció que no se emplean los recipientes establecidos en el oficio E-2025-014181 del 05/12/2025 emitido por la USPEC (caneca de 30 galones, caneca 15 galones y caja plástica abisagrada con tapa 50L), para la distribución del suministro de línea para el tiempo de comida almuerzo (menú No. 11), en recipientes no isotérmicos los cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado, en su lugar se utiliza recipiente de plástico (ensaladera) para entrega de ensalada de repollo, cebolla y tomate y para el cereal arroz blanco se utiliza un balde.

En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS y EPMSC GARZON se evidenció incumplimiento en el protocolo de toma de contramuestras de línea según lo establecido en la OTM, por deficiencias en el rotulado al no especificar el tipo de jugo suministrado en los tiempos de comida de línea y dietas (almuerzo, cena y refrigerio nocturno), registrándose únicamente como "jugo de fruta", lo que afecta la identificación de las contramuestras, así mismo, esta información se omite en los formatos de registro; Incumplimiento en la temperatura de almacenamiento de contramuestras de línea del tiempo de comida cena (menú No. 9), para los alimentos guiso de calabaza, pernil de pollo, arroz blanco, sopa de plátano, a temperaturas que oscilan entre -3,8 °C y -0,6 °C, incumpliendo lo establecido en la OTM (temperatura de congelación ≤ -18 °C), generando riesgo en la conservación de las contramuestras.

Finalmente EPMSC NEIVA (62%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en las temperatura de distribución de alimentos de los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno, ya que preparaciones calientes como salteado de pepino, pimentón, zucchini y cebolla (50 °C), pescado sudado (45 °C) puré de papa criolla (52,8 °C), carne de cerdo (43,2 °C) no alcanzan la temperatura mínima establecida de ≥ 60 °C, y naranjada (16,9 °C), incumpliendo los rangos establecidos (4 °C ± 2 °C para fríos). Asimismo, se evidenció el uso de recipientes tipo cajas abisagradas, dando cumplimiento al oficio de aprobación de recipientes CRF-2313-2025 del 10 de noviembre del 2025, sin embargo se observan recipientes sin tapa lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado de línea “carne de cerdo asada, arroz blanco, pure de papa criolla y salteado de repollo, zanahoria y pimentón”; toda vez que en reemplazo de las tapas, el contratista emplea bolsa plástica tipo bolsa-tina, para cubrir los recipientes del tiempo de servicio cena de menú Nº15.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): En el mes de mayo, 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 (97%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC FLORENCIA, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA y PLA 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.

Los establecimientos que presentaron mayor porcentaje de cumplimiento, fueron: EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (97%), EPMSC GARZON (94%, en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidenció incumplimiento de la rotación de los jugos, toda vez que se evidencia el suministro de jugo de guayaba para el tiempo de comida almuerzo y cena del menú No. 13 del día 23/05/2026 y menú 15 del día de la visita. En EPMSC GARZON se evidencia incumplimiento en el gramaje del tiempo de comida almuerzo (menú No. 10), para el componente tubérculo “Papa chorreada", siendo lo establecido 100 g de porción servida, asimismo, para la cena (menú No.9), para las preparaciones "pernil de pollo frito" siendo lo establecido 80 g, "Arroz blanco" siendo lo establecido 170 g, "Papa el perejil" siendo lo establecido 100 g, las muestras evidenciadas como no conformes superan el límite establecido para determinar aceptación de acuerdo al nivel general de inspección NTC 2859-1. El contratista subsana gramaje únicamente de las muestras pesadas, por lo anterior, la acción correctiva no es suficiente para garantizar el gramaje de toda la PPL del establecimiento.

El establecimiento que presento porcentaje de cumplimiento parcial, fue: EPMSC PITALITO (86%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció incumplimiento en el gramaje del tiempo de almuerzo (menú No. 10), para la preparación "Carne de cerdo asada con salsa BBQ", siendo lo establecido 70 g, "papa chorreada" siendo lo establecido 100 g, asimismo, para el menú No. 11, para la preparación "carne de res en salsa roja" siendo lo establecido 68 g, “Ensalada cocida "guiso de calabaza de auyama en salsa de panela" siento lo establecido 80 g; En la verificación de gramaje para estación de policía, para el almuerzo (menú No. 10), para “carne de cerdo asada con salsa BBQ” siendo lo establecido 100g; incumplimiento de la derivación dietaria para el tiempo de comida almuerzo (menú No. 11), se entregan 4 dietas hipoglucidas con postre bocadillo de mora, jugo de melón con dulce y ensalada cocida de calabaza y ahuyama en salsa de panela, la entrega de 246 g de arroz blanco, 110 g de plátano cocido al PPL Orlando Enrique Vargas con prescripción dietaria y hipoglucida, no realizando control de azúcares, ni de gramaje en tubérculo y cereal para este tipo

de dieta, para 2 dietas hipopurinicas se suministra carne de res cocida, siendo las carnes rojas un alimento no permitido, incumpliendo con lo estipulado en el manual de dietas terapéuticas; se evidencia soporte de desistimiento a dieta de la PPL María Adriana Lineiro del patio 10, para recibir menú especial del día de la madre en el tiempo desayuno "huevos pericos, chocolate con leche, pan blanco, naranja" y tiempo almuerzo "costilla de cerdo en salsa BBQ, arroz verde, plátano melado, ensalada de tomate y cebolla, jugo de maracuyá, bocadillo de guayaba, sopa de verduras" del menú No.11 del día 21-05-26, quien presenta prescripción dietaría hipercalórica-hiperproteica. En seguimiento se observa renuncia firmada por sanidad del PPL Martin Alonso Victoria.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 91%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 5%, con respecto al mes anterior (86%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzaron mayor porcentaje de cumplimiento, fueron: EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, 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).

Seguido de EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (90%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de calidad y del profesional de mantenimiento, establecida en una visita semanal para partes entre 1178 y 1193 PPL, toda vez que se registran últimas visitas con fechas fuera de la periodicidad requerida (profesional de calidad con última visita registrada el 21/03/2026 y el 12/05/2026; profesional de mantenimiento con registros del 24/04/2026, 08/05/2026 y 19/05/2026); incumplimiento en el personal mínimo requerido según el Anexo 9, donde se establecen 14 manipuladores para un parte de 1193 PPL, observándose la presencia de 13 manipuladores al momento de la visita, evidenciando un manipulador de alimentos faltante.

Los establecimientos que presentaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC PITALITO (89%), EPMSC FLORENCIA (85%) y EPMSC GARZON (80%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPMSC EL GUAMO se evidenció incumplimiento en el personal mínimo requerido según estudios previos, toda vez que para un parte entre 130 y 143 PPL se establece la necesidad de un (1) distribuidor de alimentos para patios, el cual no se encuentra presente durante la visita, la distribución de alimentos es realizada únicamente por dos manipuladores de alimentos del área de producción, sin el personal adicional requerido para la entrega en patios. En EPMSC PITALITO se evidenció incumplimiento en el personal mínimo requerido según Anexo 9, debido a la ausencia de un profesional de nutrición para un parte de 1053 PPL, sin soportes que justifiquen dicha inasistencia.

En EPMSC FLORENCIA se evidenció el incumplimiento en el personal mínimo requerido según el Anexo 9, debido a la ausencia de la nutricionista para un parte de 753 PPL, sin que el contratista presente soportes o justificación de dicha inasistencia; incumplimientos en la dotación del personal manipulador, al observarse uso de uniformes inadecuados en el servicio de alimentación, incluyendo auxiliares de proceso con uniforme de color azul oscuro y jefe de cocina con pantalón

verde oscuro, lo cual incumple la Resolución 2674 de 2013 y la OTM. Adicionalmente, se reportó el uso de petos en mal estado por parte de algunos manipuladores.

En EPMSC GARZON se evidenció el incumplimiento en el personal mínimo requerido según Anexos 9 y 10 de la OTM, debido al faltante de un jefe de cocina para un parte de 310 PPL; deficiencias en la dotación del personal manipulador, al observarse uso de prendas deterioradas, sucias y en mal estado, incluyendo petos rotos y delantales desgastados por parte de varios manipuladores, entre ellos Diego Muñoz, Víctor Méndez y Michael Quiroga, así como prendas correspondientes a dotación anterior, lo cual incumple la Resolución 2674 de 2013 y la OTM.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (82%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 82%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (85%). El establecimiento que presentó mayor porcentaje de cumplimiento fue: EPMSC LA PLATA (93%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció que el kit de medición de cloro residual libre con el que cuenta el contratista no permite realizar lecturas por debajo de 0,3 mg/L, que corresponde al límite inferior establecido en la Resolución 2115 de 2007. La escala del equipo presenta un rango de medición entre 3,0 y 0,2 mg/L, lo que no garantiza una medición adecuada del cloro residual en los niveles exigidos por la normatividad.

Los establecimientos que presentaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC EL GUAMO (85%), EPMSC FLORENCIA (82%), EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC NEIVA (81%), EPMSC GARZON, EPMSC PITALITO (79%) y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (77%), en donde los principales hallazgos fueron:

En EPMSC EL GUAMO se evidenció empozamiento de agua en el piso del área de producción al momento de la visita, lo cual genera condiciones inadecuadas de higiene y drenaje; empaques del congelador N.° 3 destinado al almacenamiento de contramuestras con presencia de manchas fúngicas, afectando las condiciones sanitarias del equipo.

En EPMSC FLORENCIA se evidenció grasa y suciedad en angeos de rejas y puertas, generando condiciones inadecuadas de higiene en las áreas del servicio; filtración de agua en un costado del cuarto frío de proteína, lo que ocasiona empozamiento de agua debajo de las estibas ubicadas en el área de almacenamiento de abarrotes; techos del área de producción con acumulación de grasa y suciedad, incumpliendo condiciones sanitarias de limpieza.

En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidenció acumulación de grasa y suciedad en techos del área de marmitas y planchas asadoras, generando riesgo de contaminación sobre los alimentos y condiciones inadecuadas de higiene en superficies elevadas; incumplimiento en la limpieza y desinfección de la campana extractora ubicada en el área de marmitas y planchas asadoras, al observarse acumulación de grasa y suciedad excesiva en las superficies, lo cual incumple los protocolos establecidos y representa riesgo de contaminación de los alimentos; manejo inadecuado de residuos sólidos, debido a fallas en la clasificación en la fuente, observándose que en la caneca destinada a reciclables se depositan empaques de proteína con presencia de lixiviados, contaminando el material aprovechable.Principio del formulario

En EPMSC NEIVA se evidenció empozamiento de agua en el acceso y alrededores de las carpas instaladas en el área de recepción temporal de alimento, sin que el contratista realice actividades de escurrido o control de la zona afectada durante la visita; incumplimiento de la Resolución 2184 de 2019 en el código de colores para la separación de residuos, debido a la ausencia de recipiente de color verde para residuos orgánicos aprovechables, observándose en su lugar un recipiente de color negro con tapa verde, lo cual no cumple con la codificación establecida; proliferación de vectores

(moscas, polillas, zancudos y mosquitos) en el área de recepción temporal de alimentos en las carpas instaladas, generando riesgo de contaminación cruzada y afectación de la inocuidad de los alimentos. Esta situación incumple las condiciones del Plan de Saneamiento Básico (PSB), la OTM y la Resolución 2674 de 2013.

En EPMSC GARZON se evidenció estancamiento de agua en el piso del área de prealistamiento y almacenamiento de proteína, afectando las condiciones sanitarias de las superficies y la operatividad del área, adicionalmente, los registros de limpieza y desinfección no son coherentes con lo evidenciado durante la visita; acumulación de grasa y suciedad en el techo de todo el servicio de alimentación, incumplimiento en la limpieza y desinfección del menaje (2 pailas), al observarse presencia de hollín en las superficies, generando riesgo de contaminación cruzada en los alimentos.Principio del formulario

En EPMSC PITALITO se evidenció la acumulación de grasa en angeos de ventanas del área de cocina caliente y en aberturas del techo del área de producción, estancamiento de agua en el piso del área común (patio) por sifón taponado y pisos manchados por grasa en el área de estufas, generando condiciones inadecuadas de higiene, los registros de limpieza y desinfección no son coherentes con lo evidenciado durante la visita; acumulación de grasa en el techo del área de ensamble de dietas y presencia de manchas de moho en el techo del área de almacenamiento de frutas y verduras (fruver), presencia de plagas (cucarachas vivas y muertas) en el área de almacenamiento de contramuestras, ubicadas en pared y suelo cercano al equipo de frío, lo que incrementa el riesgo de contaminación de alimentos y evidencia deficiencias en el control de plagas del servicio de alimentación.Principio del formularioFinal del formulario

En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidenció empozamiento de agua en pisos de las áreas de producción, cocción y jugos, así como suciedad y grasa en paredes del área de cocción, medias cañas con suciedad en áreas de cocción y lavado de menaje, presencia de telarañas, polvo y suciedad en la parte alta del servicio de alimentación, y suciedad en el piso del área de marmitas, lo cual evidencia condiciones inadecuadas de higiene en las áreas de proceso; acumulación de suciedad en el exterior de 3 marmitas; proliferación de moscas en el servicio de alimentación, lo que genera riesgo de contaminación cruzada de alimentos y pérdida de inocuidad, incumpliendo los principios del Plan de Saneamiento Básico (PSB), la OTM y la Resolución 2674 de 2013.

Se evidenció incumplimiento generalizado en la verificación de cloro residual libre en varios establecimientos, incluyendo EPMSC FLORENCIA, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC GARZÓN, EPMSC El GUAMO, EPMSC LA PLANTA EXTERNA OBLIGATOTIA G04 y EPMSC PITALITO, debido a que los kits de cloro utilizados no cumplen con los rangos establecidos en la Resolución 2115 de 2007 no permiten mediciones por debajo de 0,2–0,3 ppm. En el caso de EPMSC FLORENCIA, EPMSC LA PLATA y EPMSC GARZON, se evidenció que los equipos no permiten lecturas por debajo del límite inferior normativo (0,3 ppm). En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC EL GUAMO y EPMSC PITALITO, se evidenció el uso de reactivo ortotolidina (OTO), el cual mide cloro total y no cloro residual libre, además de la ausencia o uso incompleto del sistema DPD (incluyendo la falta del reactivo búfer DPD 1B en algunos casos). En LA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, se evidenció el uso de reactivo OTO para medición de cloro total y la ausencia del sistema completo DPD, además de registros que no son coherentes con lo verificado en visita.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (92%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 92%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (95%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzaron porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC LA PLATA y PLA 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.

Seguido de EPMSC NEIVA (90%), debido a que se evidenció vehículo transportador de alimentos desde planta externa de placas EQP-260, con suciedad interior, correspondiente a restos de alimentos y acumulación de polvo, específicamente debajo de las estiba y piso del automotor, incumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.

El establecimiento que presentó porcentaje de cumplimiento parcial, fue: EPMSC PITALITO (80%), debido a que se evidenció incumplimiento en las condiciones de transporte en el vehículo de placa TLA626 el cual transporta fruver (frutas y verduras) del proveedor la Cebra, las cuales son dispuestas directamente sobre el piso del vehículo sin hacer uso de canastillas o estibas, incumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento parcial, fue: EPMSC FLORENCIA (60%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció el ingreso del vehículo de placa SRN 444 del proveedor UT USPEC HUILA 2025 (proveedor de proteína), el contratista presenta concepto higiénico sanitario del vehículo, sin embargo se observa que la placa registrada en el concepto higiénico sanitario (BRN 444), no coincide con el vehículo auditado, asimismo, las cortinas se encuentran deterioradas y manchadas del vehículo transportador de proteína de placa SRN 444.

Los establecimientos de EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS y EPMSC GARZON, 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 (94%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 94%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (98%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA y PLA 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, EPMSC GARZON (95%) y EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (93%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció incumplimiento en los establecimientos EPMSC FLORENCIA, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS y EPMSC GARZÓN, relacionado con la inadecuada implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, no se cuenta con los respectivos soportes de mantenimiento de equipos, EPMSC FLORENCIA con dos carros con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, en EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS con fallas en los cuartos de refrigeración y congelación por desgaste de empaques, deterioro en el cable del pelapapa y del procesador de alimentos; en EPMSC GARZON CON estufas con óxido, llama amarilla y deterioro en quemadores, hidrolavadora sin manguera, horno con óxido y ausencia de vidrios de protección, licuadora con vaso roto y congeladores con deterioro estructural, empaques desgastados y puertas desprendidas, evidenciando afectación general en la funcionalidad de los equipos del servicio de alimentación. Adicionalmente, en EPMSC FLORENCIA y EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS con incumplimiento en la entrega de soportes de pago de bonificación y ARL de la PPL correspondientes a abril de 2026.

El establecimiento que presentó porcentaje de cumplimiento parcial, fue: EPMSC PITALITO (81%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció incumplimiento del programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos en el servicio de alimentación del establecimiento, debido a que no se cuenta con los soportes de mantenimiento de 3 estufas (2 de dos puestos y 1 de cuatro puestos) con parrillas oxidadas, flautas fisuradas y combustión deficiente con llama amarilla; 2 estufas enanas con escape de gas por válvulas; 1 equipo de frío con estructura oxidada y empaques deteriorados; 1 vaso de licuadora no industrial partido; 1 hidrolavadora sin manguera; 2 carros transportadores con óxido y desgaste de pintura; y equipos adicionales como horno de tres bandejas con oxidación y ausencia de vidrios de protección. Se evidenció incumplimiento en la gestión documental de control sanitario y calidad, al no presentarse soportes vigentes de muestreo microbiológico con frecuencia trimestral establecida para el ERON de 1053 PPL, con últimos resultados del 20-02-2026, sin evidencia de gestión para toma de muestras ni verificación de laboratorio. Adicionalmente, no se cuenta con los soportes de pago de bonificación a PPL ni de servicios públicos (agua y energía) correspondientes al mes de abril de 2026.Principio del formulario

Final del formulario

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (91%): En el mes de mayo, 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 penitenciaros que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: 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 que presentaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EPMSC FLORENCIA, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS y EPMSC GARZON (88%), PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (80%), en donde los principales hallazgos fueron:

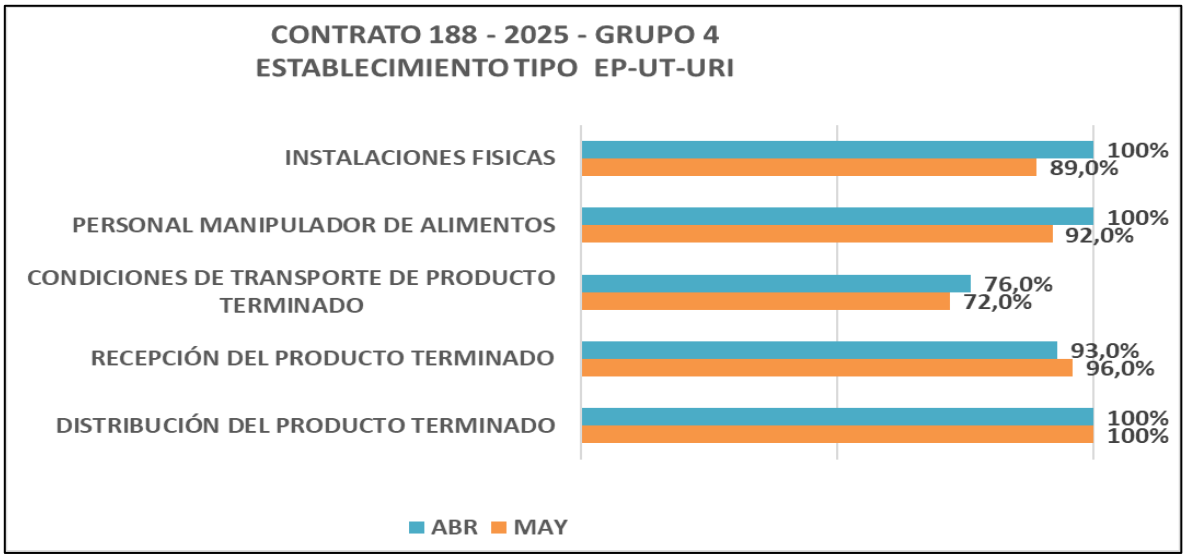
En los establecimientos EPMSC FLROENCIA, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS y EPMSC GARZON se evidencian deficiencias en los sistemas de extracción y ventilación de las áreas de producción de alimentos. En EPMSC FLROENCIA el extractor instalado es insuficiente para controlar las altas temperaturas y la condensación. En EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, la campana extractora se encuentra fuera de servicio y presenta grave deterioro estructural, lo que ocasiona ventilación inadecuada, altas temperaturas y excesiva sudoración del personal manipulador. EPMSC GARZON, el extractor de aire está fuera de funcionamiento, generando deficiencias en la ventilación y acumulación de condensación durante la operación del servicio.

En la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidenció escalera de acceso al área de almacenamiento de icopores sin peldaños, lo cual representa un posible riesgo de accidente laboral durante su uso. Asimismo, se observan condiciones asociadas a deterioro previo en elementos de la escalera, particularmente en barandas con presencia de óxido.

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 mayo 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 mayo 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% 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 (89%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 89%, evidenciando un descenso significativo en el porcentaje de cumplimiento del -11%, con respecto al mes anterior (100%). Los establecimientos que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: EP GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, debido a que 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. El establecimiento que presentó porcentaje de cumplimiento menor corresponde a EP ESTACION DE POLICIA NEIVA (50%), debido a que durante el almacenamiento temporal se observa gran proliferación de moscas para el tiempo de servicio almuerzo (menú Nº13), incurriendo en el posible riesgo de contaminación cruzada y pérdida de la inocuidad de los alimentos suministrados.

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 (92%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 92%, evidenciando un descenso significativo en el porcentaje de cumplimiento del -8%, con respecto al mes anterior (100%). Los establecimientos que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: EP GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, 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.

El establecimiento que presentó porcentaje de cumplimiento menor corresponde a EP TARQUI (50%), debido a que se evidencia que la manipuladora María Edith Trujillo no utiliza dotación (gorro, bata, tapaboca) al momento de entregar los alimentos al establecimiento, a para el tiempo de comida almuerzo (menú No.12).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (72%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 72%, evidenciando un descenso significativo en el porcentaje de cumplimiento del -4%, con respecto al mes anterior (76%). Los establecimientos que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA y 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.

El establecimiento que presento porcentaje de cumplimiento menor corresponde a EP ESTACION DE POLICIA PITALITO (60%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en el registro de temperatura de los alimentos

transportados para el tiempo de comida cena (menú No.9), así mismo, no se evidenció soporte de plan de rutas donde se relacione la placa del vehículo PTT903, el transportador refiere no contar con la documentación. Seguido de EP GUADALUPE (0%), en donde los principales hallazgos fueron: el transporte de las raciones de alimento del tiempo de comida desayuno (menú No.9 para 8 raciones) se realizó en vehículo tipo mototaxi de servicio público no habilitado para transporte de alimentos, sin condiciones sanitarias adecuadas para la conservación del producto, sin identificación de placa y sin posibilidad de registro fotográfico del vehículo debido a la negativa del conductor. Adicionalmente, se evidencia ausencia de soportes de control del proceso de distribución, al no presentarse planillas de registro de temperatura de los alimentos transportados ni plan de rutas que permita el seguimiento del vehículo y los puntos de entrega de las raciones.

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 (96%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 96%, evidenciando un aumento significativo en el porcentaje de cumplimiento del 3%, con respecto al mes anterior (93%). Los establecimientos que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, 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.

Los establecimientos que presentaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: EP GUADALUPE y EP TARQUI (89%), en donde los principales hallazgos fueron: En EP GUADALUPE no se cuenta con acta de socialización del menú ante el establecimiento, asimismo, se evidenció que en la EP TARQUI no se ha realizado socialización del menú estipulado para estación de policía.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 100%, evidenciando que le porcentaje de cumplimiento se mantuvo con respecto al mes anterior (100%).

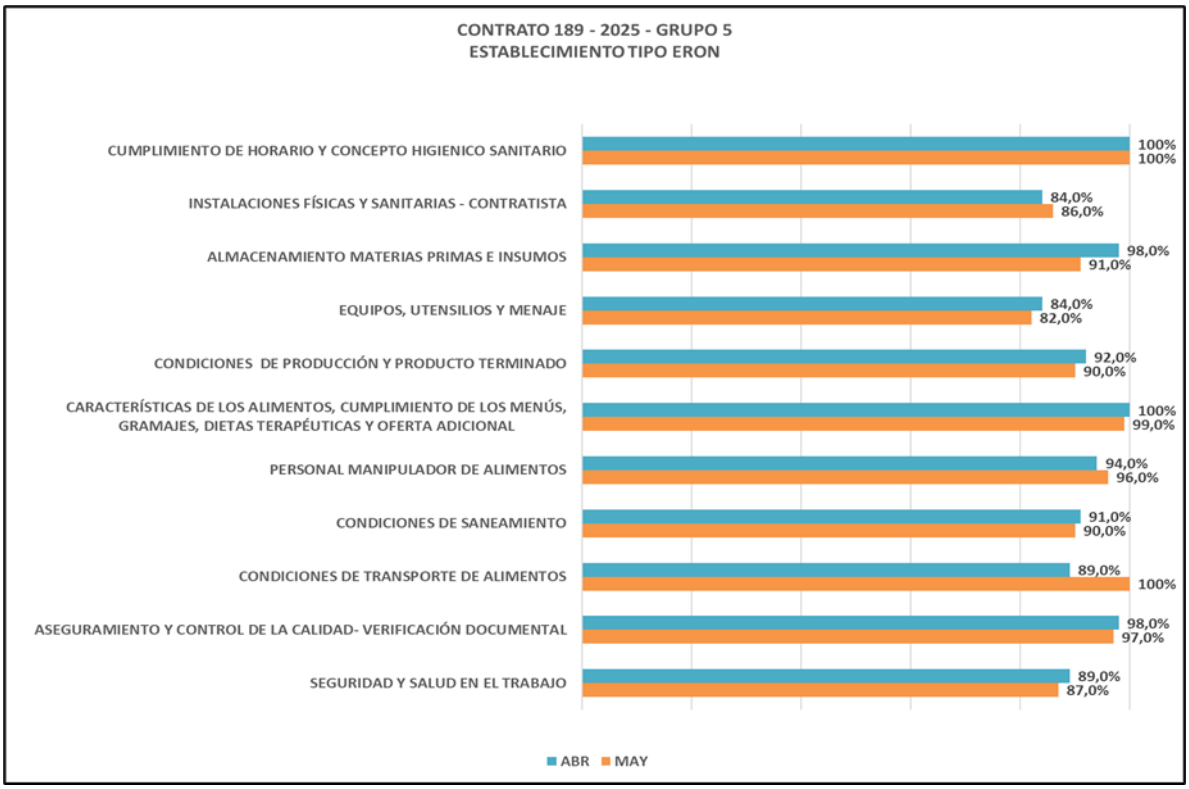
Los establecimientos que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: EP GUADALUPE, EP TARQUI, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales 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.

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 en el mes de mayo de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el periodo de mayo 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.

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 mayo, 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: ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC VILLETA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, 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 (86%). En el mes de mayo, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial del 86% en esta categoría, lo que representa un incremento de 2 puntos porcentuales respecto al mes anterior (84%). El establecimiento penitenciario ERON CPMS ESPINAL registró el mayor nivel de cumplimiento con un porcentaje del 94%, viéndose afectado, por los hallazgos evidenciados en las visitas de verificación de Interventoría, dado que se observó desprendimiento de pintura en una pared del área de ensaladas (aprox. 50x50cm), así como en paredes de preliminares y en el ingreso al servicio de alimentación, lo que dificulta los procesos de limpieza y desinfección; adicionalmente, se evidenció una poceta del área de marmitas con bordes deteriorados por desprendimiento de material; asimismo, se observó el no funcionamiento de nueve luminarias distribuidas en diferentes áreas del servicio de alimentación, incluyendo almacenamiento, pasillo de acceso a preparación, porcionado de proteína, lavado, sanitarios y cocina caliente; siendo todo lo anterior, mantenimientos de menor cuantía; no obstante, en seguimiento se evidenció la subsanación de paredes en el área de jugos y ensaladas.

Seguido de los establecimientos que presentaron porcentajes de cumplimiento parcial, como fueron: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (73%), debido a que en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció humedad en el techo del área de distribución y ensamble, desprendimiento y porosidad en paredes del área de Fruver y en el ingreso al servicio de alimentación, así como deterioro en la media caña de la pared; adicionalmente, se observó el pasador de la reja principal y la ventana de distribución de alimentos preparados, con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, junto con la puerta del área de almacenamiento de frutas el cual se observó con óxido en bisagras; asimismo, se evidenció que el lavamanos del área de procesos de accionamiento no manual, presentaba pedal desprendido y no funcional, requiriendo apertura manual del registro de paso; no obstante, en seguimiento, se evidenció la subsanación del techo del área de distribución y ensamble, corrigiendo la humedad. ERON CPMSMEL MELGAR (85%), dado que durante las visitas de verificación se evidenció en el área de porcionado y servido la presencia de baldosas partidas y desprendidas que facilitaron el empozamiento de agua; asimismo, entre el almacenamiento de canastillas de Fruver y el área de ensamble, se observaron averías en el piso como desprendimiento total y daño parcial de baldosas, lo que dificulta las actividades de limpieza y desinfección; adicionalmente, se evidenció oxidación en la parte inferior de la puerta de ingreso al rancho y desgaste de pintura en el primer escalón de la escalera de acceso al área de almacenamiento, la cual no cuenta con cinta antideslizante; finalmente, se observó que el lavamanos del área de proceso, presenta sistema de accionamiento de pedal en mal estado y desprendido, lo que impide su uso manual y obliga a la apertura del registro de paso de forma manual. En seguimiento, se observó mantenimiento del piso en el área de estufas y porcionado. ERON EPMSC CHAPARRAL (88%), debido a que se evidenció humedad y desprendimiento de pintura en el techo del área de estufas, oxidación en la rejilla del cárcamo y manchas en las baldosas internas; adicionalmente, se observó falta de emboquillado en los bordes del piso; asimismo, se observaron canecas (entre 5 y 7) ubicadas en la zona verde al frente del rancho, desordenadas, desocupadas y sin bolsa, para la recolección de los residuos sólidos. En seguimiento, se evidenció mantenimiento de paredes exteriores

del frente del rancho mediante resanes y aplicación de pintura. ERON EPMSC GIRARDOT (83%), durante las visitas, se evidenció humedad y deterioro en los techos de las áreas de preparación, lavado, almacenamiento y procesos; oxidación en la parte inferior de las puertas de ingreso a los almacenes de tubérculos y abarrotes, así como ruptura de la malla anti-insectos, en dos claraboyas del área de almacenamiento de abarrotes; asimismo, se evidenció que la lámpara del área de almacenamiento de víveres no cuenta con sistema de protección en caso de rotura; finalmente, se observó el retiro de tres ventiladores del techo en el área de almacenamiento de abarrotes, dejando expuestas las conexiones eléctricas. ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (86%), dado que, en las visitas, se evidenció empozamiento de aguas residuales en la canaleta y alcantarilla de ingreso al servicio de alimentación, con malos olores, proliferación de moscos; asimismo se evidenciaron rejillas de cemento partidas y tramos descubiertos; igualmente, se observó desprendimiento de cemento y grietas en la pared frente a la zona de planchas, humead y falta de emboquillado en pisos de planchas y jugos, lo que favorece el empozamiento de agua y dificulta la limpieza; se evidenció ausencia de malla protectora en la puerta-portón del rancho, una caja eléctrica detrás de la plancha No.2, sin protección que permite acumulación de grasa; adicionalmente, se observó que el área de disposición de residuos sólidos, carece de cerramiento adecuado, con pisos porosos y acumulación de lixiviados, cubierta únicamente con lonas verdes; por último, se evidenció la falta de soporte de calibración del medidor de gas, mientras que sí existe acuerdo de pago para los servicios de luz y agua. Y en el establecimiento CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (76%), dado que, durante las visitas, se evidenció proliferación de maleza y empozamiento de agua en los alrededores de la planta; asimismo, en el área de lavado se observaron baldosas de piso y pared rotas, mientras que en la pared, se evidenció ausencia de algunas baldosas; en el área de cocina caliente, se evidenció faltante de tres baldosas, cubiertas de manera temporal con bolsas; adicionalmente, la puerta de salida hacia el depósito temporal de residuos sólidos se observaron con desgaste, con orificios en la parte inferior y burlete deteriora, y el angeo de la ventana de cocina caliente se evidenció desprendido el angeo, lo que facilita el ingreso de vectores; finalmente, se evidenció que el baño del primer piso se encontraba fuera de servicio.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC VILLETA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se realiza la verificación correspondiente.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 91%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -7%, con respecto al mes anterior (98%). Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05 y ERON CPMSMEL MELGAR, principalmente debido al almacenamiento de materias primas de proveedores los cuales se encuentran 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.

Seguidos de los establecimientos que, si bien no presentaron un porcentaje de cumplimiento global de 100%, si presentaron un porcentaje de cumplimiento por encima del 94%, como fueron: ERON CPMS ESPINAL (95%), dado que durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció en el área de almacenamiento la presencia de carne de cerdo marca La Fazenda en diferentes lotes y cantidades, cuyo proveedor no se encontraba relacionado dentro del listado de proveedores autorizados por el contratista, constituyendo un incumplimiento en la trazabilidad y control de proveedores. ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (95%), donde se evidenció en área de almacenamiento de Fruver 20 Kg de maíz

sobremadurado y con presencia de moho. ERON EPMSC CHAPARRAL (95%), debido a que durante visitas, se evidenció la ausencia de ficha técnica del chorizo del proveedor J.H S.A.S, así como la presencia en almacenamiento de 27 kilos de queso marca Cocunubo, lote 5539 con fecha de vencimiento 14/06/2026, cuyo proveedor no se encontraba relacionado en el listado ofertado por el contratista, constituyendo incumplimiento en la documentación y control de proveedores autorizados. ERON EPMSC GIRARDOT (95%), durante las visitas de verificación, se evidenció en el área de almacenamiento la presencia de productos no relacionados en el listado de proveedores ofertados por el contratista, incluyendo treinta paquetes de chorizo de cerdo marca Santarrosano J.A de 2000 g cada uno, 15 unidades de queso mozzarella de 2500 g marca Bon Queso lote 040526 con fecha de vencimiento 10/06/2026, 43 unidades de queso mozzarella de 2500 g marca Bon Queso lote 100526 con fecha de vencimiento 16/06/2026, así como 280 kg de carne de cerdo marca La Fazenda lote 120 con fecha de vencimiento 29/05/2026.

Finalmente, el establecimiento que obtuvo el menor porcentaje de cumplimiento fue el ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, arrojando un porcentaje de cumplimiento parcial de 83%, debido a los hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría, como fueron: en el área de almacenamiento se observó carne de cerdo de diferentes marcas y lotes —Santa Rita, La Fazenda, Vianzo, Super Porky S.A. y SuperCarnes JH S.A.S.— en cantidades que oscilaron entre 160 kg y 960 kg, así como queso tipo mozzarella marca Bon Queso (105 kg), productos que no se encontraban incluidos en el listado de proveedores ofertados por el contratista y aprobado por la interventoría; adicionalmente, se identificaron incumplimientos en la rotulación de la carne Santa Rita al no indicar contenido neto conforme a la Resolución 5109 de 2005, y en la carne Vianzo al presentar la descripción de contenido neto como 0.00 kg, impidiendo verificar la cantidad real del producto; finalmente, se evidenció que el operador no disponía de las cantidades requeridas de carne de cerdo y pescado basa para cumplir con los menús establecidos, debiendo realizar sustituciones por pernil de pollo, lo que refleja incumplimiento en el plan de compras y en la trazabilidad de proveedores autorizados.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC VILLETA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se realiza la verificación correspondiente.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 82%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (84%). El establecimiento penitenciario ERON EPMSC Chaparral registró un cumplimiento global del 100%, dado que dispone de los equipos mínimos requeridos conforme al Anexo 5 para el proceso de producción, fabricados en material inerte y resistentes a la corrosión, en buen estado de conservación; asimismo, cuenta con utensilios de iguales características, tablas de corte ajustadas al código de colores establecido en la OTM, equipos de refrigeración y congelación en cantidad suficiente y en correcto funcionamiento, trampa de grasas operativa y la totalidad de los equipos básicos de medición exigidos.

Seguido de los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento parcial, como fueron: ERON CPMS ESPINAL (78%), debido a que durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que la cortina de aire ubicada en la salida del área de producto terminado no funcionaba, presentando filtración de aire; asimismo, se observaron dos licuadoras no industriales de 2 litros cada una, fuera de servicio por daño en el motor, un procesador de alimentos desarmado y sin funcionamiento, un pelapapas sin funcionamiento por desprendimiento del soporte del disco y una campana extractora sin funcionamiento; adicionalmente, se observó que el cuarto frío C1, se encontraba fuera de servicio por fuga de refrigerante y daño eléctrico, mientras que el refrigerados C2 presentó fallas en un ventilador, afectando la conservación de los alimentos; finalmente, se observó que cuatro carros transportadores de alimentos, permanecían abiertos, sin sistema de cierre, ni identificación, lo cual no cumple con lo estipulado en la OTM y el oficio presentado por

el contratista como justificación de esta condición no contaba con aprobación por parte de la Entidad USPEC. En seguimiento se observó la reparación del refrigerador C2 y el mantenimiento de la lámina del cuarto frío C3. ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (87%), debido a los hallazgos generados en las visitas, por evidenciarse deterioro en equipos de refrigeración, incluyendo el equipo No.3 marca Electrolux de 357 L con bisagras oxidadas y una rota, así como otro equipo de 192 L con bisagras oxidadas, desprendimiento de pintura y deterioro en la parte interna, además de óxido en la parte superior e inferior de la puerta, observando deficiencias en el mantenimiento de los equipos. ERON CPMSMEL MELGAR (82%), durante las visitas se evidenció que el congelador No1 presentaba deterioro en el caucho, impidiendo el cierre hermético y ocasionando pérdida de frío, sin que el contratista aportara registro de mantenimiento; igualmente, se observó que el congelador Nº2 no cierra herméticamente y mostraba desgaste de pintura en su interior, por otra parte, el congelador Nº4 presentaba avería en la lámina del borde frontal; adicionalmente, se observaron utensilios de porcionado deteriorados, con tablas de corte de color rojo y verde que presentaban cortes profundos que dificultan su correcta limpieza. ERON EPMSC GIRARDOT (72%), se evidenció que el pelapapas se encontraba fuera de servicio por daño en el motor, los congeladores C2, C3, C4 y C5 presentan pérdida de frío por desgaste de cauchos y falta de ajuste hermético; adicionalmente, el congelador C2 presenta desprendimiento de pintura en su interior y el C3 presenta bisagras oxidadas y desprendidas que impedían el cierre; asimismo, en el área de almacenamiento de abarrotes se observaron daños en bisagras de los congeladores C1 y C2; adicionalmente, se evidenció la existencia de equipos en desuso, como el cuarto de congelación y la campana extractora propiedad del INPEC, con oxidación, desprendimiento de pintura y sin soporte documental del diagnóstico, sin que el contratista haya gestionado ante el INPEC la definición de su vida útil; finalmente, se observó que los carros transportadores de alimentos, incluido el identificado como Nº3, no cumplen con las especificaciones de la OTM al carecer de puertas o sistemas de cierre, presentar oxidación y desprendimiento de pintura, el contratista presentó oficio de la dirección del establecimiento indicando restricciones por seguridad, este documento no cuenta con aprobación de la USPEC. ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (85%), durante las visitas de verificación, se evidenció fuga de vapor en válvulas de seguridad y paso de la red de marmitas, así como daño en la llave de paso de agua de la marmita No.2, la cual, se observó con amarre improvisado con material plástico; adicionalmente, la caldera Nº2 se observó fuera de funcionamiento sin soporte documental del diagnóstico, y el pelapapas presentó daño en el sistema de cierre, asegurado de manera improvisada con una cuerda antihigiénica, aunque se registró mantenimiento correctivo previo en la lija abrasiva, disco, rodamiento y chumaceras; finalmente, se evidenció que los carros transportadores de alimentos destinados a patios y dietas no cuentan con puertas ni sistemas de cierre, incumpliendo lo estipulado en la OTM, el contratista presentó oficio de la dirección del establecimiento indicando restricciones por seguridad, este documento no cuenta con aprobación de la USPEC. CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (67%), durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció en el congelador No.1 bisagras oxidadas, una de ellas desprendida de la tapa; adicionalmente, se observó el uso de un contenedor pequeño para almacenamiento de contramuestras con borde y base rotos, y se observó que el contratista no dispone de la tabla de corte color café o beige requerida para el porcionado de producto cocinados, presentando en su lugar una tabla de color morado sin oficio de aprobación para su uso. En seguimiento se evidenciaron mantenimientos realizados en congeladores y refrigerados mediante pintura de tapas.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC VILLETA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se realiza la verificación correspondiente.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 90%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (92%). Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMSFUS

FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR y ERON EPMSC CHAPARRAL, 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. Seguidos del establecimiento CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 que, si bien no alcanzó el porcentaje global de 100%, si obtuvo un porcentaje de cumplimiento de 90%, viéndose afecto, por el hallazgo evidenciado en visita de Interventoría, dado que el contratista no empleó recipiente isotérmico y envió el componente sopa de plátano para el tiempo de comida almuerzo menú 11, en una olla de aluminio con tapa y bolsatina, para un parte de 80 PPL suministro de línea.

Y finalmente, los establecimientos que arrojaron porcentajes de cumplimiento parcial, para esta categoría fueron: ERON CPMS ESPINAL (89%), dado que en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que los alimentos correspondientes a diferentes menús y tiempos de comida (almuerzo, desayuno, cena y refrigerio nocturno) continuaban siendo enviados a patios en recipientes plásticos y contenedores recubiertos con bolsatinas, los cuales no son isotérmicos y no garantizan temperaturas seguras ni la inocuidad de los alimentos; se verificó además que sopas, jugos, proteínas, cereales, energéticos y reguladores eran remitidos en recipientes plásticos no autorizados, afectando la conservación de los productos; el contratista no presentó oficio de aprobación por parte de la USPEC para el uso de estos recipientes. ERON EPMSC GIRARDOT (89%), durante las visitas se evidenció que los alimentos correspondientes a distintos menús y tiempos de comida (almuerzo, desayuno y cena) fueron enviados a los patios en recipientes plásticos con tapa y contenedores no isotérmicos, incluyendo sopas, jugos, arroz, proteínas y ensaladas, lo cual no garantiza temperaturas seguras ni la inocuidad de los productos e incumple lo establecido en la OTM; el contratista no presentó oficio de aprobación por parte de la USPEC para el uso de estos recipientes. ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (86%), durante las visitas, se evidenció que el pelapapas presenta daño en el sistema de cierre, asegurado de manera improvisada con cuerda antihigiénica, lo cual no garantiza la inocuidad del equipo ni del producto, debido al contacto que tiene con el alimento; adicionalmente, se observó que los alimentos correspondientes a distintos menús y tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) fueron ensamblados y enviados a patios en recipientes plásticos, canecas y canastillas no isotérmicas, incluyendo sopas, jugos, arroz, proteínas, tubérculos y ensaladas, lo que impide mantener temperaturas seguras y contraviene las especificaciones técnicas establecidas en la OTM, afectando la inocuidad y conservación de los productos. Finalmente, en el ERON EPMSC VILLETA (80%), se vio afectado, por el hallazgo presentado durante visita, al evidenciarse para el tiempo de comida almuerzo, menú 5, parte de línea 81 PPL, que el contrasta empleó una olla de aluminio para transporte y suministro de componente sopa de plátano, el cual no garantiza la temperatura del producto terminado desde el ensamble, hasta el servicio final, al no ser isotérmico.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 99%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento de -1%, con respecto al mes anterior (100%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC VILLETA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, 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. Seguidos por ERON CPMSMEL MELGAR (97%), al evidenciarse en el tiempo de comida cena del menú No.15, intercambio no reportado en el K2, antes del inicio de la distribución, se entregó papa pastusa en reemplazo de papa criolla al vapor. Y ERON EPMSC GIRARDOT (99%), dado que se evidenció de acuerdo a los registros de producción, incumplimiento en la rotación del ciclo de menú No.1 aprobado, el día 26/05/2026, se entregó en el almuerzo "maduro cocido" y en la cena de mismo día se entregó "plátano maduro"; conforme a lo establecido en la OTM, no se puede repetir la preparación del tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de almuerzo y cena en la ración de un mismo día.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 96%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (94%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC VILLETA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, lo anterior dado, que los establecimientos cumplieron con el número de personal, conforme a lo establecido contractualmente, asimismo, con la entrega de la dotación, el estado de la dotación del personal manipulador, exámenes médicos y éstos cumplen con las buenas prácticas de manufactura (BPM). Seguidos de los establecimientos, que si bien, no alcanzaron un cumplimiento global, el porcentaje de cumplimiento estuvo por encima de 90%, así: ERON EPMSC GIRARDOT (94%), viéndose afectado por el hallazgo evidenciado durante visita de Interventoría, donde se observó que para un parte de 1053 PPL, conforme al Anexo 9, se requerían 14 manipuladores y 7 distribuidores; sin embargo, el contratista contaba únicamente con 12 manipuladores y 6 distribuidores, reflejando un incumplimiento en el personal mínimo exigido para la operación. ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (90%), dado que, en visitas se evidenció que de acuerdo con el parte de población atendida en el ERON (entre 2589 y 2623 PPL) y lo establecido en el Anexo 9, se requieren 35 manipuladores de alimentos; sin embargo, el contratista contaba con un número inferior, entre 32 y 34 manipuladores, incluyendo personal externo en algunos casos, lo que refleja un faltante de al menos un manipulador y constituye incumplimiento frente al personal mínimo exigido para garantizar la adecuada ejecución de las actividades.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 90%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (91%). Para este periodo, ninguno de los establecimientos alcanzó el cumplimiento global (100%), no obstante, los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento por encima de 90%, fueron: ERON CPMS ESPINAL (94%), dado que se evidenció estancamiento de agua en el área de marmitas, debido al taponamiento de la red hidráulica, lo que ocasionó empozamiento en la zona de producción; asimismo, se observó acumulación de agua en las áreas de jugos y ensaladas. ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (90%), debido a que, en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció humedad y proliferación de moho en el techo del área de ensamble y distribución, así como presencia de plagas en diferentes zonas: cucarachas en la parte posterior de equipos de refrigeración y congelación, y moscas de fruta en paredes y canastillas del área de almacenamiento de Fruver. ERON CPMSMEL MELGAR (94%), durante las visitas, se evidenció en el área de porcionado el faltante de seis baldosas, las cuales ocasionan empozamiento de agua; asimismo, en el área de almacenamiento de Fruver, en canastillas y en el área de ensamble se observó desprendimiento total de seis baldosas y daño parcial en nuevo más; finalmente, se observó oxidación en la parte inferior de la puerta de ingreso. ERON EPMSC CHAPARRAL (97%), dado que en visita se evidenció techo del área de cocina caliente con presencia de hongo, indicando que el contratista no gestiona la limpieza de forma adecuada de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Seguidos de los establecimientos penitenciarios que arrojaron un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo: ERON EPMSC GIRARDOT (88%), se evidencio deterioro en la pared del área de estufas y fondos, con baldosas manchadas, partidas y desprendidas, falta de emboquillado y presencia de óxido y pintura desprendida en su estructura; además de deficiencias en la media caña, que facilitan la acumulación de desechos; igualmente, se observaron carros transportadores No.3 y No. 4 con oxidación y desprendimiento de pintura en su base y estructura, afectando la inocuidad del producto. ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (85%), en visitas, se evidenció acumulación de grasa y suciedad en techos, soportes, cerchas, ductos de campana extractora y tuberías superiores delas áreas de estufas, marmitas y lavado de menaje, lo cual refleja deficiencias en los procedimientos de limpieza y desinfección y representa riesgo de contaminación cruzada; adicionalmente, se observó suciedad acumulada en el pelapapas y en recipientes de ensamble de alimentos, así como pisos en el área de estufas y planchas con empozamiento de agua, porosidad y falta de emboquillado, condiciones que comprometen la inocuidad de los alimentos y favorecen la proliferación de plagas; finalmente, se observó insuficiencia de contenedores para residuos, con bolsas y costales ubicados en el piso fuera de los recipientes disponibles, evidenciando deficiencias en el manejo sanitario adecuado de desechos. CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (88%), durante las visitas, se evidenció ubicación de un baño cercano al área de producción, condición que puede afectar la inocuidad en el área; adicionalmente, se observó presencia de mosquitos en el área de almacenamiento de Fruver.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC VILLETA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se realiza la verificación correspondiente.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría del 100%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 11%, con respecto al mes anterior (89%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS ESPINAL, ERON EPMSC GIRARDOT, ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC VILLETA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, 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 penitenciarios ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, 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 (97%): En el mes de mayo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (98%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, están: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC VILLETA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, 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.

Seguidos de los establecimientos que reportaron porcentaje de cumplimiento por encima del 90%, como fueron: ERON CPMS ESPINAL (97%), se evidenció incumplimiento del programa de mantenimiento de equipos, toda vez que no se presentó soporte documental del cronograma, ni de los mantenimientos realizados, a la puerta del cuarto frío C3 y a las dos licuadoras no industriales que permanecían fuera de funcionamiento. ERON CPMSMEL MELGAR (94%), durante las visitas se evidenció incumplimiento en el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, toda vez que no se cuenta con soportes documentales de los mantenimientos realizados al congelador Nº1, el cual presentaba daño en el caucho, pérdida de frío y oxidación en las bisagras, el congelador Nº2 no cerraba herméticamente y mostraba desgaste de pintura en su interior, y el congelador Nº4 registraba avería en la lámina del borde frontal, sin que existieran registros de mantenimiento que respalden la gestión de estos equipos. ERON EPMSC GIRARDOT (93%), dado que se evidenció incumplimiento en el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, toda vez que el pelapapas no se encontraba en funcionamiento y no contaba con registros de mantenimiento, mientras que los carros transportadores Nº3 y Nº4 presentaban óxido y desprendimiento de pintura, destacando que el carro Nº3 además tenía barandales desprendidos y carecía de soporte documental de mantenimiento, situación que refleja deficiencias en la gestión del contratista frente a lo estipulado en la OTM. ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (97%), durante la visita se evidenció incumplimiento en el programa de mantenimiento de equipos, toda vez que no se presentaron soportes documentales de los mantenimientos realizados a la marmita Nº3, la cual presentaba tapa desprendida y fuga de aire en válvula de vapor sin registro de mantenimiento, el pelapapas que carecía de soporte para el sistema abrasivo y requería intervención en el sistema de cierre, y la válvula de seguridad del área de marmitas continuaba con escape sin corrección, además de la caldera con serial 051077106 que permanecía fuera de servicio sin soporte de mantenimiento, aunque se observó subsanación parcial en el pelapapas con cambio de lija, rodamiento y chumaceras los días 28 y 30 de abril.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 87%, evidenciando un descenso en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (89%). Para el periodo evaluado, ninguno de los establecimientos penitenciarios integrantes del G5, registraron un cumplimiento global de 100%; el establecimiento que arrojó mayor porcentaje de cumplimiento fue el ERON CPMSMEL MELGAR (94%), viéndose afectado, al evidenciar en visita de verificación de interventoría, que en el rancho no se contaba con botiquín dotado conforme a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015; se observó maletín de botiquín de primeros auxilios, pero en él se almacenaban otros elementos, no correspondientes a un botiquín.

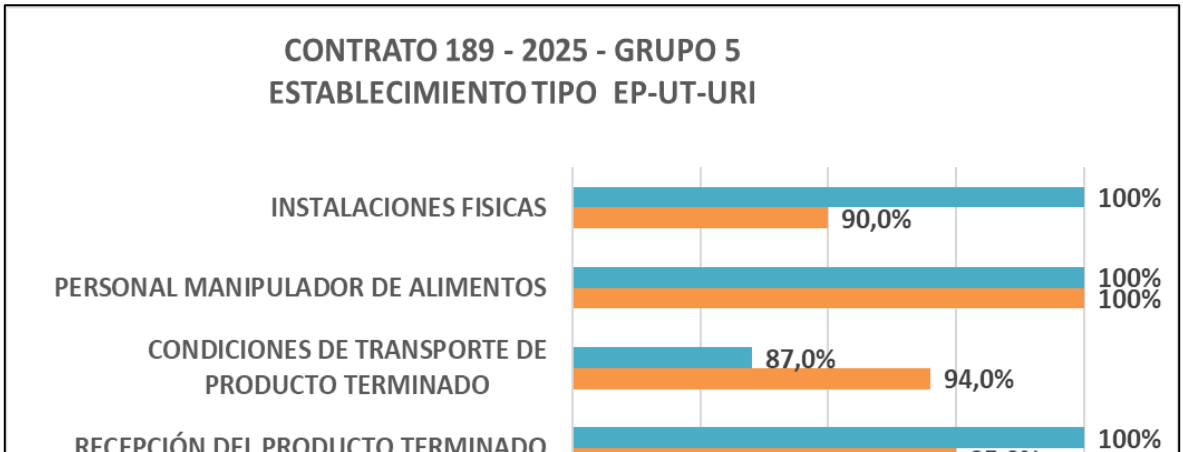
Seguido de los establecimientos penitenciarios que arrojaron un porcentaje de cumplimiento parcial, como fueron: ERON CPMS ESPINAL (88%), dado que en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que la campana extractora instalada en el área de producción no funcionaba adecuadamente, presentando fallas en las succión y filtración del aire,

lo que afectó la ventilación, generando condensación y aumento de la temperatura en el servicio de alimentación; adicionalmente, se observó que la cortina de aire esta fuera de servicio. ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (82%), durante las visitas, se evidenció deterioro estructural en el ducto de extracción de la campana, con bordes corroídos, acumulación excesiva de grasa y fugas que generan goteo constante sobre el mesón de ensamble; como medida temporal, el contratista empleó bolsas plásticas para contener la grasa y evitar la contaminación de los alimentos. ERON EPMSC CHAPARRAL (88%), durante las visitas, se evidenció que, de los tres extractores instalados en el área de producción, uno no se encontraba en funcionamiento, debido a un corto circuito, afectando la succión de aire sobre las estufas industrial y el sartén basculante, lo que generó deficiencias en la ventilación y favoreció la condensación en el área de proceso. ERON EPMSC GIRARDOT (85%), durante las visitas se evidenció que la campana extractora ubicada en la unidad aplicativa no se encontraba en funcionamiento y no contaba con diagnóstico del daño, situación contemplada en el acta de empalme; asimismo, se observó que el equipo no ha operado debido a que su instalación quedó inconclusa al no disponer de salida de vapores, lo que refleja incumplimiento en la gestión por parte del operador y la necesidad de acciones correctivas inmediatas. ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (88%), durante las visitas, se evidenció que la campana extractora presentaba daño en el motor de inyección de aire, lo cual afecta su funcionamiento y reduce la eficiencia del sistema de extracción; el contratista no presentó a la interventoría soporte documental, del diagnóstico del daño, ni gestión al respecto. Finalmente, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (75%), viéndose afectado, debido a que durante las visitas de verificación, se evidenció que los extintores de acetato de potasio y multipropósito se encontraban vencidos desde abril de 2026, por lo cual no estaban aptos para atender emergencias, mientras que el extintor de CO_2 mantenía vigencia hasta febrero de 2027; adicionalmente, se observó que el servicio no contaba con suficiente ventilación, dado que no disponía de extractores, lo que ocasionaba acumulación de calor en el área de producción.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC VILLETA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se realiza la verificación correspondiente.

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 mayo de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el periodo de mayo 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 (90%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciando un descenso significativo de -10%, respecto al mes anterior (100%). Destacándose los siguientes establecimientos, por arrojar un cumplimiento global de 100%: OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, EP ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, al garantizarse 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. Seguidos del establecimiento EP CHAPARRAL, el cual arrojo un porcentaje de incumplimiento de 50%, debido a que, durante visita de verificación de Interventoría, no se observó un lugar de almacenamiento temporal, ya que apenas llegan los alimentos, son entregados de una vez a los PPL.

En los establecimientos EP EP GUADUAS no se realiza verificación de esta categoría, debido a que, durante el mes de mayo, no se reportaron PPL en la estación de policía y en EP EP SUBSESTACION PUERTO BOGOTA, no se realiza verificación de esta categoría, dado que el transportador llega a la estación de policía donde descarga y entrega la ración al patrullero de turno, este lo ingresa y lo entrega directamente al PPL, no se permite el ingreso a la Interventoría.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, manteniendo el cumplimiento respecto al mes anterior. Siendo los establecimiento del G5 con cumplimiento global: EP CHAPARRAL, OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP EP GUADUAS, EP EP SUBSESTACION PUERTO BOGOTA, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, y EP ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, 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 (94%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 94%, evidenciando un ascenso significativo en el porcentaje de 7%, con respecto al mes anterior (87%). Los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP EP GUADUAS, EP EP SUBSESTACION PUERTO BOGOTA, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, y EP ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, 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 CHAPARRAL (80%), afectado, debido al hallazgo presentado durante visita de verificación del día 23/05/2026, donde se evidenció que el certificado de revisión Tecno-mecánica y de gases del vehículo de placa KHM842, se encontraba vencida. Fecha de vencimiento 2026/05/13. Y de la EP ESTACION DE POLICIA MELGAR (67%), debido a que se evidenció que el operador no cuenta con un vehículo transportador para realizar el traslado de los alimentos del ERON a la EP, los alimentos son entregados por el administrador a pie.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 95%, evidenciando un descenso en el porcentaje de -5%, con respecto al mes anterior (100%). Dentro de los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: EP CHAPARRAL, EP EP GUADUAS, EP EP SUBSESTACION PUERTO BOGOTA, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, y EP ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, 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. Viéndose afectada la categoría por los hallazgos evidenciados en OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION (62%), durante la visita de verificación del día 09/05/2026, dado que se observó incumplimiento en el menú 14 para un parte de 21 PPL, en el tiempo de comida cena, donde se debía suministrar carne de res asada y se entregó carne de cerdo sudada; igualmente, en el refrigerio nocturno se debía entregar bebida de fruta y se suministró leche entera saborizada de fresa marca Vacary, no conforme a lo establecido en la OTM, donde indica que la bebida debe ser caliente, de fruta natural o jugo UHT y/o pasteurizado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, manteniendo el porcentaje, respecto al mes anterior, EP CHAPARRAL, OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP EP GUADUAS, EP EP SUBSESTACION PUERTO BOGOTA, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, y EP ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, debido a que los alimentos son entregados en empaques

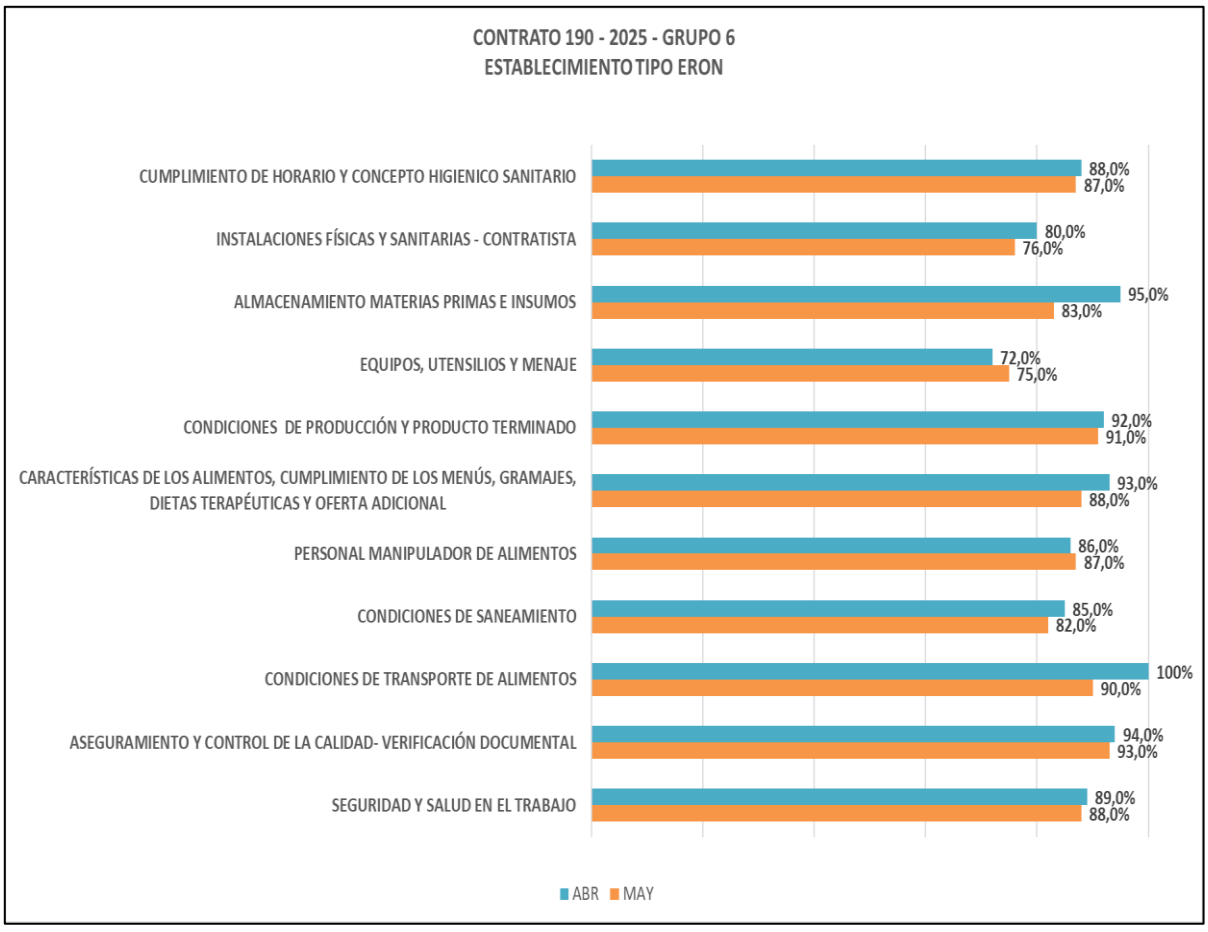
individuales previamente ensamblados y sellados; el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y éstos son de material apto para tal fin.

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 mayo 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 mayo 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 85% 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 (87%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 87%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (88%).

Dentro de los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global, fueron: 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.

Seguido del establecimiento ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, el cual alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 85%,resultado de los hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría, a la estructura ERON ESTRUCTURA 3, así: se evidencia en visitas de los días 7, 14, 20 y 25 de mayo de 2026, se reitera que el servicio de alimentación mantiene una medida sanitaria vigente desde el 22/08/2024, principalmente por la presencia de plagas y a deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección. Por otro lado en el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció incumplimiento en el horario de entrega del tiempo de comida cena y refrigerio, la distribución de los alimentos de línea se realizó a las 19:04 horas, debido al cambio de porcionador y por falta de proteína durante el proceso de ensamble, siendo el horario establecido en la OTM de 15:00 a 17:00 horas.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (76%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 76%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (80%).

El establecimiento que presentó mayor cumplimiento fue CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA 94%, en donde el principal hallazgo fue: se evidenció en el área de distribución de alimentos preparados, media caña con desprendimiento de pintura y grietas.

Los establecimientos penitenciarios que presentaron porcentaje de cumplimiento parcial, fueron: CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con el 81%, en donde los principales hallazgos fueron: desprendimiento de pintura en una pared (30 cm²) del área de almacenamiento a temperatura ambiente, refrigeración y congelación; presencia de óxido en la parte baja de una puerta cercana al refrigerador vertical y en el marco de una ventana en el área de ensamble; así como mesón con dos baldosas rotas (40x40 cm) en el área de almacenamiento de abarrotes y Fruver. Estas condiciones representan deficiencias en la infraestructura sanitaria del servicio.

Seguido del establecimiento ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (72%), en donde los principales hallazgos fueron: en el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenciaron daños en paredes y mesones (baldosines rotos, grietas y desprendimiento de material) en el área de cocina caliente y área de preparación de jugos; corrosión y óxido en puertas y marcos en el área de almacenamiento transitorio, oficina administrativa, área de alistamiento de tubérculos, área de lavado, ingreso a área de producción y zonas generales del servicio de alimentación; presencia de lámparas sin protección y sin

funcionamiento en el pasillo a cuartos de refrigeración, oficina administrativa, área de preparación de jugos y área de tubérculos, así mismo, tomacorrientes desprendidos, sin tapas y cableado expuesto; sifones obstruidos en el área de proceso, área de porcionado de proteínas, área de cocina caliente y salida del cuarto de congelación, generando empozamiento de agua, así como la ausencia de un espacio adecuado para el almacenamiento temporal de residuos en el servicio de alimentación, lo que afecta la correcta disposición de los mismos.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenciaron goteras en el pasillo de ingreso al área de producción; desprendimiento de material, pintura deteriorada y medias cañas en mal estado en el área de almacenamiento de Fruver, cuarto de refrigeración, cuarto de congelación y parte externa de cuartos fríos, donde también se observaron superficies manchadas y desgastadas; en el área de lavado y área de abarrotes se identificaron puertas con desprendimiento de pintura, presencia de óxido y marcos deteriorados; luminarias sin funcionamiento, faltantes de tubos LED, tomacorrientes sueltos o desajustados y cableado expuesto en el área de cocina fría (ensaladas), área de tubérculos y zona de contramuestras; sifones sin rejilla y cajas de aguas residuales con tapas rotas o deterioradas en el área de distribución y área de cocina caliente, el contratista implementó acción correctiva de la tapa de la caja de aguas residuales.

En el rancho P.A.S se evidenciaron baldosas quebradas en las paredes del área de lavado, así como en los muros de las áreas de jugos y pelado de papa, correspondiendo a mantenimientos de menor cuantía; toma corriente en el área de ensamble de dietas sin paso de corriente eléctrica; el contratista realizó enchape total de las paredes del área de cocina caliente.

Finalmente, en el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció en el área de lavado de menaje muros con desprendimiento de material y pintura, así como ruptura en el piso alrededor de la rejilla, lo cual corresponde a menor cuantía; lámparas con balastros faltantes y/o no funcionales en el área administrativa, proceso, distribución, prealistamiento, almacenamiento de abarrotes y sanitaria), así como luminarias adicionales sin funcionamiento en el área de proceso, lavado de menaje y almacenamiento de abarrotes; baldosas con grietas y fisuras en los mesones del área de prealistamiento de materias primas y del área de distribución de alimentos preparados, y una cisterna rota en el baño del servicio de alimentación, evidenciando deterioro general en la infraestructura.

Principio del formulario

Final del formulario

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 83%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -12%, con respecto al mes anterior (95%).

El establecimiento que presenta el 100% de cumplimiento global, es CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA, 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 CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) (91%), en donde el principal hallazgo fue: en visita del día 11/05/2026 se evidenció el almacenamiento Leche en polvo entera de la marca Milk Día, la cual no se encuentra en el listado de proveedores ofertados por el contratista.

El establecimiento que presentó porcentaje de cumplimiento parcial fue: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (80%), en donde los principales hallazgos fueron: en el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció el almacenamiento de materias primas sin identificación de rotulo de apertura de acuerdo a lo establecido en la OTM, para los alimentos sal marca Sal Cristal azúcar Risaralda, leche en polvo entera marca MILK DIA, el contratista realiza acción correctiva durante la visita de la interventoría.

Para el rancho P.A.S, los principales incumplimientos fueron: almacenamiento de **pulpa de fruta pasteurizada marca Alimentos SAS**, la cual no cumple con las especificaciones de la OTM que exigen pulpa sin pasteurizar; almacenamiento de **leche en polvo entera marca Milk Día**, proveedor DICOMER SAS la cual no se encuentra en el listado de proveedores ofertados; información de rotulo ilegible de azúcar marca ARO, incumpliendo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005. Finalmente se identificaron materias primas contaminadas por la presencia de gorgojos: Leche en polvo de la marca MILK DÍA del proveedor DICOMER SAS (lote 0106126, F.Vto 02/03/2027), Sal Refisal del proveedor Refisal (lote 60965/2071), Avena en hojuelas La Perla del proveedor DICOMER SAS y Granos y Cereales La Perla (lote 5231, F.Vto 04/07/2026), las cuales no fueron desnaturalizadas en la fecha comprometida, permaneciendo almacenadas junto a otros productos hasta su retiro y disposición posterior; incumplimiento en la identificación de materias primas almacenadas en seco, las cuales no contaban con el rótulo de colores exigida por la OTM, no se aplicaba adecuadamente el método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas), situación frente a la cual se realizó acción correctiva durante la visita.

Por otro lado, en el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció el almacenamiento de leche entera en polvo marca Milk Día, cebada perlada de la marca Altezo y arveja amarilla de la marca DICOMER, productos que no se encontraban incluidos en el listado de proveedores ofertados. Asimismo, se incumple con el almacenamiento de pulpa de fruta pasteurizada marca Alimentos SAS, incumpliendo lo establecido en la OTM, donde se indica el uso de pulpa de ruta congelada y sin pasteurizar. Por otro lado, se evidenció en almacenamiento 20 kg de tomate con presencia de hongos, en donde el contratista retira el producto del área de forma inmediata. Finalmente se evidencia el almacenamiento de tomates en cajas de botellas (BasketwrapGlass Bottle), incumpliendo con lo establecido en la resolución 683 del 2012 referente a empaques de primer uso.

En el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció de manera recurrente el almacenamiento de leche entera en polvo marca Milk Día, avena en hojuelas marca La Perla, productos que no se encontraban incluidos en el listado de proveedores ofertados. Asimismo, el almacenamiento de pulpa de fruta pasteurizada marca Alimentos SAS, incumpliendo lo establecido en la OTM, la cual exige el uso de pulpa de fruta congelada y sin pasteurizar para las preparaciones. Finalmente se evidenció el almacenamiento de Fruver con el uso de cajas y sacos de segundo uso para el almacenamiento de productos como pepino, peras y duraznos, práctica que incumple lo establecido en la Resolución 683 de 2012.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (75%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 75%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (72%).

El establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento global es CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), 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 de CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA con un cumplimiento parcial del 89%, en donde el principal hallazgo fue: se evidenció en área de cocina caliente, una tabla de color rojo con desgaste y deterioro en su superficie, no es de fácil limpieza y desinfección.

Finalmente, en el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (72%), en donde los principales hallazgos fueron: en el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció que el contratista no cuenta con la totalidad de los equipos requeridos según el Anexo 5 para 3317 PPL, incluyendo el faltante de 1 pelapapas de 200 kg/h y 1 hidrolavadora con sus respectivas mangueras, 1 licuadora de 2 litros sin motor y 1 licuadora de 10 litros fuera de servicio por daño en el sistema eléctrico; puerta de cuarto de refrigeración con empaque deteriorado y vidrio roto, así como un cuarto de congelación inicialmente no funcional por falla en el sistema eléctrico; menaje deteriorado: 8 ollas con abolladuras, bordes deformados y ausencia de asas, y 1 olla adicional sin manijas en el área de proceso.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció 1 congelador de 490 L para contramuestras sin manija en la puerta derecha, 1 horno de 3 bandejas con una manija de apertura desprendida, 1 horno combi sin funcionamiento, 1 campana extractora inicialmente sin funcionamiento por fallas operativas, 1 licuadora de 10 L sin interruptor de encendido/apagado, y 1 licuadora de 2 L fuera de servicio; menaje deteriorado como es el caso de 2 recipientes plásticos en el área de ensaladas con grietas y roturas, 1 olla de 25 L con grietas en el borde y rotura lateral. Finalmente se evidenciaron 7 carros transportadores sin puertas o sistema de cierre y sin identificación, incumpliendo la OTM; de estos, 2 presentaban óxido y 1 contaba con una llanta desgastada por falta de recubrimiento, evidenciando deterioro en los equipos de transporte interno del servicio.

Principio del formulario

Final del formulario

En el rancho P.A.S se evidenciaron los congeladores No. 1 y No. 2 con deterioro, al no contar con manijas en las puertas y presentar desgaste de pintura en la parte superior por exceso de uso; se identificó el refrigerador No. 1 con daño en la parte superior externa; un carro transportador de alimentos sin puertas ni sistema de cierre, incumpliendo las características establecidas en la OTM. En contraste, en el seguimiento se evidenció el adecuado funcionamiento de la licuadora industrial de 10 litros en el sistema de encendido y apagado, así como de la hidrolavadora, ambas operando correctamente.

En el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció que se cuenta con 2 refrigeradores de 490 L, sin embargo, se requiere de una capacidad de 520 L, lo que no permite alcanzar la capacidad exigida; utensilios deteriorados como es el caso de 1 olla sin dos manijas, 1 olla sin una manija y otra con un solo asa, tapa de caldero sin manija en el área de proceso; uso de 1 carro transportador de alimentos para el patio 12 (ERE 3) sin puertas ni sistema de cierre, incumpliendo lo establecido en la OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 91%, evidenciándose una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (92%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron 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 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 ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (90%), en donde los principales hallazgos fueron: para el rancho ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció el almacenamiento de plátano maduro cocido junto con pimentón crudo en la misma canastilla dentro del cuarto de refrigeración, así como la ubicación de pechugas y piernas de pollo cocidas cerca de angeos con suciedad, generando riesgo de contaminación biológica. Adicionalmente, se identificó el uso inadecuado de una tabla roja para el porcionado de queso campesino, cuando la OTM establece el uso de tabla blanca para este alimento, y la utilización de contenedores destinados a residuos orgánicos para el prealistamiento de arveja, incrementando el riesgo de contaminación cruzada. También se evidenció el suministro de banano entero en los mismos guacales utilizados por el proveedor, sin garantizar su limpieza y desinfección. Asimismo, se evidenció el incumplimiento en la temperatura de distribución de alimentos refrigerados (jugo de mango, jugo de fresa, jugo de frutos amarillos, ensalada de tomate, repollo y zanahoria, ensalada de tomate, cebolla y zanahoria), en un rango de temperatura que oscila entre 15,9°C a 21,5°C, superando el rango establecido por la normatividad vigente (4°C ± 2°C).

En el rancho P.A.S, se evidenció el incumplimiento en la distribución de alimentos de línea en recipientes no isotérmicos, para los tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena, preparaciones como chocolate con leche, arepa, salchicha, sopa de cebada, pescado sudado, cazuela de lentejas y pernil sudado, entre otros alimentos, incumpliendo lo establecido en el oficio CFR-2291-2025 del 10/11/2025.

En ERE 1 Y 2 se incumplió con el protocolo establecido en la OTM, para la toma de las contramuestras de línea, del tiempo de comida almuerzo, menú No. 15, se presentó gramaje de ensalada de cebolla, tomate y zanahoria, peso 72g y 85 g, arroz blanco 81g, incumpliendo lo establecido en la OTM (100 g mínimo).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (88%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento

en la calificación de esta categoría de 88%, evidenciándose una disminución en el porcentaje de -5%, con respecto al mes anterior (93%).

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 con un cumplimiento parcial de 87%, en donde los principales hallazgos fueron: en el rancho ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció el uso recurrente de pulpa de fruta pasteurizada marca Alimentos SAS para la preparación de jugo de mango, jugo de fresa y jugo de frutos amarillos, incumpliendo las especificaciones de la OTM, donde se establece el uso de pulpa congelada y sin pasteurizar; incumplimiento en la porción servida del componente proteico “pechuga de pollo” por gramaje menor al peso mínimo establecido (78 g), sin embargo el contratista realiza acción correctiva corrigiendo los gramajes con peso inferior al establecido; incumplimiento en la calidad organoléptica del puré de papa para dietas por presencia de cáscaras; distribución de sopas y bebidas de dietas (avena con leche, avena sin leche, sopa de frijol, cazuela de fríjol, sopa de cebada perlada, jugo de mango y cazuela de arveja) en recipientes no isotérmicos, incumpliendo los lineamientos establecidos por la USPEC con radicado E-2025-008918 del 08 de agosto de 2025.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1, el incumplimiento en el uso de pulpa de fruta pasteurizada marca SAS para la preparación de las bebidas: jugo de tomate de árbol, jugo de frutos rojos y jugo de mango, incumpliendo las especificaciones de la OTM, donde se establece el uso de pulpa sin pasteurizar; incumplimiento en la derivación dietaria al suministrar avena con leche entera a dietas con restricción de este alimento (7 dietas libres de lactosa, 70 dietas sin irritantes gástricos y 31 dietas hipopurínicas); incumplimiento en la distribución de sopas y bebidas de dietas (jugo de tomate de árbol, sopa de avena, jugo de frutos rojos, jugo de fresa, sopa de fideos y avena en agua), en recipientes no isotérmicos, incumpliendo lo establecido en el oficio E-2025-008918 del 08/08/2025; deficiencias en la identificación de contenedores y fiambreras por rótulos ilegibles o ausentes.

En el rancho P.A.S se evidenció el incumplimiento de la derivación dietaria terapéuticas al suministrar alimentos no autorizados como salchicha de pollo a dieta vegetariana, salchicha con alto sodio a dietas hiposódicas y avena con leche entera a dieta libre de lactosa; incumplimiento en el uso de recipientes no isotérmicos de las sopas y bebidas de dietas (jugo de fresa, sopa de verduras, jugo de banano y sopa de cebada perlada), incumpliendo lo establecido en el oficio E-2025-008918 del 08/08/2025.

Finalmente en ERE 1 Y 2 se evidenció incumplimiento en la dieta Renal, hipoglucida, hipopurinica, del PPL José Vicente Castañeda, del patio 12, tiempo de comida almuerzo, debido a que no se proporciona doble porción de ensalada de remolacha y zanahoria, para una dieta hipoglucida ya que no se suministra energético, el contratista no se realiza acción correctiva; incumplimiento en el uso de recipientes no isotérmico de sopas y bebidas de dietas (sopa de fideos, jugo de banano y juego de fresa), incumpliendo con lo establecido en el oficio E-2025-008918 del 08-08-2025.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 87%, evidenciando un aumento en el porcentaje de cumplimiento parcial en 1%, con respecto al mes anterior (86%).

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).

Seguido de ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un cumplimiento parcial de 85%, en donde los principales hallazgos fueron: para el rancho ERON ESTRUCTURA 3 el incumplimiento en el personal mínimo requerido según el Anexo 9, toda vez que para un parte entre 3317 y 3346 PPL se requieren 45 manipuladores, y el servicio cuenta entre 31 y 41 manipuladores, presentando un déficit de 4 a 14 manipuladores, además de la ausencia de 5 auxiliares de procesos requeridos; deficiencias en la dotación del personal manipulador y distribuidor de alimentos, observándose trabajadores sin dotación de botas, cofia, tapabocas, pantalón y camisa, lo cual incumple la Resolución 2674 de 2013 para manipulación de alimentos.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1, se evidenció el incumplimiento en el personal mínimo requerido según el Anexo 9 para distintos partes de PPL, para un parte de 4292 PPL se requieren 53 manipuladores y se cuenta con 37, faltando 16; incumplimiento en la dotación del personal manipulador, incluyendo uso de elementos en mal estado como peto roto en el PPL Jhon Florial y personal sin tapabocas. En el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció un manipulador Ricardo Pava con el peto roto. El contratista realiza acción correctiva y hace entrega el peto al manipulador de alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (82%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 82%, evidenciándose una disminución en el porcentaje de cumplimiento en -3% con respecto al mes anterior (85%).

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.

Seguido de ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un cumplimiento parcial de 78%, en donde los principales hallazgos fueron: para el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció el empozamiento de agua en la cocina caliente, área de porcionado de proteínas, salida del cuarto de congelación, salida del área de tubérculos y pasillos del servicio; angeos con acumulación de grasa y suciedad en la cocina caliente y área de tubérculos; techos con acumulación de suciedad, hollín y presencia de hongos en el área de cocina caliente, áreas de dietas, tubérculos, cocción, preparación de jugos y ensaladas; equipos con exceso de grasa y hollín, como es el caso de 3 estufas, 1 sartén basculante y 2 planchas de asar; uso reiterado de canastillas, lonas, bolsas y cajas como recipientes improvisados para la recolección de residuos sólidos, adicionalmente se mezclan los residuos orgánicos e inorgánicos en puntos ecológicos; presencia de plagas (cucarachas y moscas de fruta) en el área administrativa, bodega de Fruver y áreas de almacenamiento y servicio de alimentación, el último proceso de fumigación se realizó el 08/05/2026.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenciaron puertas con acumulación de suciedad en el área de almacenamiento de Fruver; paredes con exceso de grasa y pisos con acumulación de carbono y hollín en el área de cocina caliente; angeos de ventanas con polvo en el área distribución; equipos y menaje con suciedad y acumulación de hollín principalmente en 2 estufas, 1 sartén basculante, 2 pailas y 2 ollas de 50 L; acumulación de hielo en la unidad de enfriamiento del cuarto de refrigeración; desperdicio de agua potable por fuga en tubería averiada en el área de cocina caliente, junto al sartén basculante; recipientes sin tapa para el manejo de residuos sólidos en el área de prealistamiento, ensaladas y punto ecológico; asimismo, el uso de bolsas de colores no correspondientes, ausencia de recipientes en el shut de basuras y disposición de residuos en el piso del área de tubérculos.

En el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció áreas sanitarias sin dotación de toallas desechables para el secado de manos ni con papeleras con bolsa plástica, el contratista realizo acción correctiva de forma parcial con la dotación de toallas desechables, pero no instaló las bolsas en las papeleras. Se observan recipientes para la recolección de residuos sólidos sin bolsa plástica, incumpliendo con la normatividad sanitaria.Final del formulario

Final del formulario

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría del 90%, evidenciándose una disminución en el porcentaje de -10%, con respecto al mes anterior (100%).

El establecimiento que presenta cumplimiento del 90%, es el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, en donde el principal hallazgo se presentó en el rancho PENAL ESTRUCTURA 1, debido a que en el área de recepción de materia prima, los alimentos son ubicados en contacto directo con el piso, no se utilizan canastillas o estibas para su disposición, generando riesgo de contaminación en los alimentos.

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 (93%): En el mes de abril, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 93%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (94%).

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.

Seguido del establecimiento ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 90% de cumplimiento, en donde los principales hallazgos fueron: en el rancho ERON ESTRUCTURA 3 no se evidenció el paz y salvo de proyectos productivos correspondiente al mes de abril de 2026.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se incumple en la implementación del programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, ya que no se contó con soportes documentales de mantenimiento de equipos fuera de servicio o con fallas, incluyendo 1 campana extractora sin funcionamiento, 1 licuadora de 10 L sin interruptor de encendido/apagado, 1 licuadora de 2 L fuera de servicio, 1 luminaria del cuarto de congelación sin funcionamiento y la marmita No. 6 con llama desmedida; ausencia de mantenimiento preventivo en 2 carros transportadores, los cuales presentan presencia de óxido, evidenciando deterioro progresivo por falta de intervención oportuna; no se evidencia soporte de paz y salvo de bonificaciones, servicios públicos y proyectos productivos del mes de marzo de 2026.

En el rancho P.A.S, se evidencia que no se cuenta con el formato de recibo de materias primas en frio, así como la ausencia de soportes de mantenimiento correctivo de equipos, por deterioro en congeladores No. 1 y No. 2 por falta de manijas y desgaste de pintura, refrigerador No. 1 con parte superior externa rota; incumplimiento en la presentación de soportes de pago correspondientes del mes de abril de 2026, incluyendo servicios públicos (agua, luz y gas), bonificaciones de PPL, ARL de PPL y proyectos productivos.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (88%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento 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: 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.

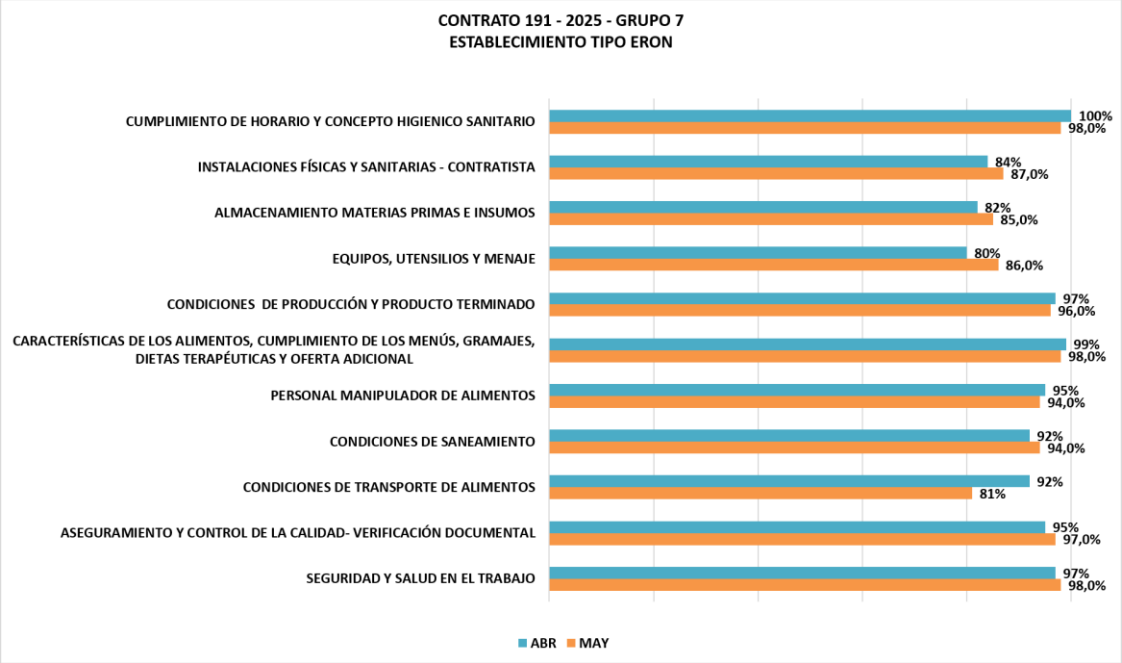
Seguido del establecimiento penitenciario ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (83%), en donde los principales hallazgos fueron: en el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenciaron 1 extractor de aire no funcionales en el área de cocción, así como la afectación de equipos adicionales como 1 campana extractora.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció que la campana extractora del área de cocina caliente presenta fallas de funcionamiento, operando de manera intermitente o a media marcha y manteniéndose en proceso de mantenimiento.

En el rancho ERE 1 Y 2 no se suministró soporte de entrega de los elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos.

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 mayo 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de mayo 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 HIGIÉNICO SANITARIO (98%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 98%, disminuyó 2 puntos porcentuales, con respecto al mes anterior (100%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, 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. En el establecimiento ERON EPMSC LETICIA se registró un porcentaje de cumplimiento del 67%, debido a que el concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud, superó el periodo de un año y no se evidencia gestión por parte del contratista para la renovación ante el ente competente.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (87%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 87%, aumentando tres puntos porcentuales, con respecto al mes anterior (84%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON COMSLME LA MESA y ERON EPMSC GUATEQUE, 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. Seguidos de los ERON CPMSUBA UBATÉ (97%), ERON CRM EJECO y ERON EPMSC CAQUEZA ambos con 94%, ERON EPMSC Leticia (91%) y ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (90%), en donde los principales hallazgos corresponden a mesones porosos, con presencia de óxido y grietas, pisos porosos y con desprendimiento de material, medias cañas (pared–piso) porosas y desgastadas, asimismo en el ERON EPMSC LETICIA se evidencia puerta con un orificio, lo cual afecta la hermeticidad.

Los establecimientos que presentaron porcentajes de cumplimiento más bajo, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (74%) y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (71%), en donde los principales hallazgos fueron: en ERON CPMMSFFA PONAL presencia de paredes con desprendimiento de pintura y baldosas rotas, grieta en teja del techo, estante con desprendimiento de pintura y luminarias dañadas. En ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO a pesar de que el contratista a realizado mantenimientos menores en diferentes áreas como cambio de baldosas, mantenimiento de lámina en cuarto frío y pintura de puertas, se siguen presentando hallazgos como paredes con baldosas rotas, vigas del techo con óxido, lámparas dañadas, malla de protección rota en dos rejillas y mesón con hendiduras.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (85%): En el mes de mayo de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 85% en esta categoría, lo que representa un incremento de 3 puntos porcentuales respecto al mes anterior, cuando se registró un 82%.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATÉ y ERON CRM EJECO, 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 ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC CAQUEZA ambos con 95%, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ y ERON EPMSC LETICIA los dos con 91% y ERON CPMMSFFA PONAL (90%). Estos resultados se vieron principalmente afectados por

el almacenamiento de materia prima no correspondiente al listado de proveedores ofertados y por el incumplimiento de la normatividad vigente respecto al rotulado del empaque primario de algunas materias primas. Los establecimientos penitenciarios que alcanzaron porcentajes de cumplimiento más bajo, fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA (86%) y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (66%). Los hallazgos que afectan la calificación se relacionan principalmente con el almacenamiento de materias primas provenientes de proveedores no incluidos en el listado ofertado, la ausencia de distancia perimetral en el almacenamiento que dificulta la verificación, la circulación de aire en cuartos de congelación y las labores de limpieza, así como el uso de canastillas en condiciones inadecuadas de higiene y de empaques elaborados con materiales no sanitarios o que no corresponden a primer uso.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (86%): En el mes de mayo, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 86% en esta categoría, evidenciando un incremento de 6 puntos porcentuales respecto al mes anterior, cuando se registró un 80%.

En los establecimientos ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE se evidenció un cumplimiento del 100% en la categoría evaluada, dado que cuenta con los equipos mínimos requeridos, los cuales, al igual que los utensilios, se encuentran en óptimas condiciones, fabricados en materiales inertes y resistentes a la corrosión. Dispone de las tablas de corte establecidas en la OTM, los equipos de refrigeración funcionan adecuadamente, y se verificó la entrega del menaje a los PPL en los tiempos y condiciones estipuladas. No se observaron equipos en desuso y se constató la presencia de trampa de grasas, lo que garantiza el cumplimiento integral de los parámetros establecidos. Seguido de los establecimientos ERON CPMSUBA UBATÉ (94%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (93%), ERON CPMSLME LA MESA (93%). Por último, los establecimientos penitenciarios que para el presente periodo alcanzaron porcentajes de cumplimiento más bajo, fueron: ERON CPMSGAC GACHETA (87%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (87%), ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (82%), ERON CPMMSFFA PONAL (75%), ERON EPMSC CAQUEZA (75%) y ERON EPMSC LETICIA (75%), en donde los principales hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría fueron: En los ERON EPMSC LETICIA y ERON EPMSC CAQUEZA incumplimiento en la capacidad de los equipos de refrigeración en relación a la propuesta presentada por el contratista en el oficio de reemplazo de equipos mínimos y en las condiciones establecidas para los carros transportadores debido a que no disponen de puertas ni mecanismos de cierre. Por otra parte, se evidencia en los establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, ERON CPMSUBA UBATÉ y ERON CPMSLME LA MESA falencias en la ejecución de los mantenimientos correctivos de los equipos, tales como manijas y rejillas de los equipos de congelación las cuales presentan ruptura, presencia de óxido en tuberías de marmita, estufas, pela papas y procesador; faltante de un vidrio de protección en puerta del horno; goteo en tubería de difusor del cuarto frío y procesador de alimentos con cable de alimentación eléctrica deteriorado. De igual forma se evidenciaron utensilios con deterioro tales como bandejas de horno con hendiduras y bateas con presencia de óxido en su estructura.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (96%): En el informe del periodo, para esta categoría se observa en el mes de mayo de 2026 un porcentaje de cumplimiento del 96%, lo que representa una leve disminución frente al mes de abril con un 97%.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, 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 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, 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: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (95%), ERON EPMSC LETICIA (90%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (89%) y ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (88%), en donde se evidencia de manera reiterada el uso de recipientes como ollas, baldes y canecas sin tapa para la distribución del producto final en fondos. Estas prácticas no garantizan la conservación de la temperatura ni la inocuidad de los componentes y, adicionalmente, incumplen lo establecido en el oficio de aprobación sobre el uso de fondos no isotérmicos

En ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución de los alimentos, para los tiempos de comida almuerzo y cena, de las preparaciones del componente proteico (pechuga de pollo en salsa) presentando temperaturas inferiores a 60°C, no se evidencian acciones correctivas por parte del contratista, lo que representa un riesgo para la inocuidad.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de mayo del 2026, el contratista presenta una leve disminución en su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de abril con el 99%.

Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global del 100%, fueron ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON EPMSC LETICIA, 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. En el presente periodo, el establecimiento ERON CPMMSFFA PONAL alcanzó un cumplimiento del 97%, donde se identificaron falencias en la notificación oportuna de los intercambios en el sistema K2. Por su parte, el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO obtuvo un 94%, con hallazgos relacionados con desviaciones en la entrega de dietas terapéuticas que no cumplen las condiciones definidas en la OTM respecto a derivación y gramaje, así como el uso de pulpa de fruta pasteurizada en la preparación de jugos en los diferentes tiempos de comida, lo cual contraviene la exigencia de la OTM de utilizar pulpa congelada sin pasteurizar.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): En el mes de mayo de 2026, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento del 94% en esta categoría, evidenciando una disminución de un punto porcentual respecto al mes anterior, cuando se registró un 95%.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, 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: ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (94%), ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (85%) y ERON EPMSC LETICIA (90%). En el caso del ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO se identificó que no cuenta con el personal mínimo requerido según la oferta técnica adicional Anexo 9 y Estudios Previos, presentando faltantes de 12 manipuladores, 5 distribuidores, 1 auxiliar de proceso y 2 ingenieros de alimentos; adicionalmente, se observó el uso de una bolsa plástica negra como indumentaria de protección por parte de un manipulador. Por su parte, 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 y no se presentó certificación médica ni exámenes de laboratorio de dos manipuladores de alimentos. Para el caso de ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ no se presentó exámenes clínicos de 2 manipuladores de alimentos nuevos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (94%): El porcentaje de cumplimiento en el mes de mayo alcanzó un 94%, mostrando un incremento de 2 puntos porcentuales frente al mes de abril, en el cual se obtuvo un 92%;

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fue: ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE 100%, evidenciando que 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. Seguido de los ERON CPMSUBA UBATÉ y ERON EPMSC LETICIA ambos con 97%, en donde se presentaron falencias en los procesos de limpieza de medias cañas y de anjeos. En el ERON CPMMSFFA PONAL (96%), la calificación de esta categoría se vio afectada por la ausencia de evidencia de acopio y del certificado de gestor autorizado para la recolección del aceite vegetal usado, lo cual constituye un incumplimiento frente a la normatividad vigente. El establecimiento con desempeño más bajo fue ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 85%, en donde se evidencia paredes, pisos y medias cañas del área de marmitas en inadecuadas condiciones de limpieza, vigas del techo con acumulación de suciedad, equipos (hornos 2 y 3, campana extractora y bisagra de sartén basculante) con acumulación de grasa y hollín, finalmente, se evidencia la presencia de palomas en el área de cargue y descargue de alimentos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (81%): En el mes de mayo de 2026, esta categoría presentó una disminución de 11 puntos porcentuales frente al mes de abril, reflejando un retroceso significativo en el nivel de cumplimiento.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global, fueron: ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, 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.

En el presente periodo, el establecimiento ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial del 92%, afectado por incumplimientos en el transporte de suministros hacia la EP Soacha. Se evidenció que la fruta (naranja) fue dispuesta en costales directamente sobre el piso del vehículo, práctica que no garantiza la inocuidad ni la adecuada protección del alimento. Asimismo, se constató que el vehículo utilizado para transportar el producto terminado hacia los patios no cuenta con estibas, incumpliendo las condiciones establecidas para el transporte de alimentos y generando riesgos en la conservación y seguridad del suministro.

En el presente periodo, el establecimiento ERON CPMMSFFA PONAL alcanzó el menor porcentaje de cumplimiento con un 0%, debido a incumplimientos en las condiciones de transporte del producto terminado hacia la EP de Facatativá. Se evidenció que el vehículo utilizado no es apto para el transporte de alimentos, los productos fueron dispuestos directamente en el piso, no cuenta con la documentación exigida por la normatividad vigente ni con la leyenda visible de “transporte de alimentos”. Adicionalmente, el personal transportador no hace uso de la dotación requerida ni posee certificado de manipulación de alimentos. Es importante señalar que tanto el vehículo como el personal transportador pertenecen a la alcaldía municipal.

En los establecimientos ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC LETICIA 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 (97%): En el mes de mayo esta categoría obtuvo un 97%, presentando un aumento de 2% frente al mes de abril donde esta categoría alcanzó el 95%.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE, 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 ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (99%), ERON EPMSC LETICIA (98%), ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC CAQUEZA ambos con 96% y ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (92%) en donde los principales hallazgos fueron: no presentan soportes del pago proporcional de servicios públicos, pagos de bonificación y para los establecimientos ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC CAQUEZA adicionalmente se evidencian inconsistencias en el certificado de calibración de los equipos de medición (básculas), para el ERON CRM ERON CPMMSFFA PONAL (86%) se evidencia que la calificación de esta categoría también se ve afectada por falencias en el programa de mantenimiento, toda vez que no se encontraron soportes documentales de los mantenimientos realizados. Esta situación refleja deficiencias en la trazabilidad y control de las actividades de mantenimiento, lo que limita la verificación de su cumplimiento y compromete la confiabilidad de la gestión operativa.

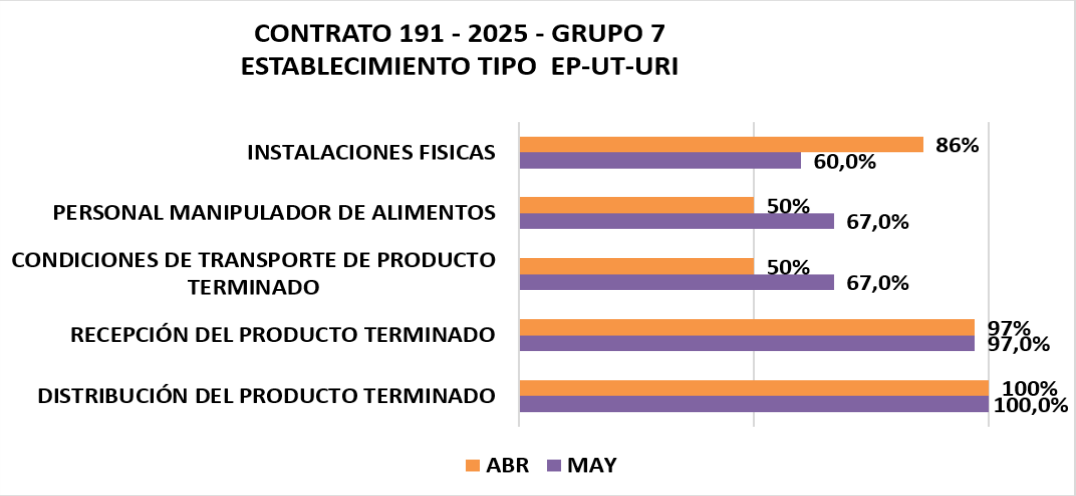
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (92%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 92%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global son: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON EPMSC LETICIA, 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: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (94%) y ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (91%), en donde los principales hallazgos fueron: en ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con tres campanas extractoras, las cuales presentan óxido en su parte interna. Asimismo, se observa óxido en la boca de los seis ductos extractores y se evidencia que los seis ductos están rotos, con orificios en la unión entre el ducto y la campana. En ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, no se presentan soportes de todos los exámenes médicos ocupacionales.

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 mayo 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de mayo 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 78% 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 FÍSICAS (60%): El operador presenta un cumplimiento del 60% registrando una disminución del 26% respecto al periodo anterior con el 86%. Para esta categoría, la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ alcanzó un 100% de cumplimiento, 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. En el presente periodo, la EP SOACHA alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 33%, afectado principalmente por incumplimientos en el almacenamiento temporal de los alimentos. Se evidenció que el producto terminado es dispuesto directamente sobre el piso, sin garantizar las condiciones higiénico–sanitarias adecuadas, lo que genera un posible riesgo de contaminación cruzada y compromete la inocuidad de los alimentos.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (67%):** En el mes de mayo de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 67% en esta categoría, lo que representa un incremento de 17 puntos porcentuales respecto al mes de abril, cuando se registró un 50%. Sin embargo, pese a la mejora, la categoría aún no logra cumplir con las obligaciones contractualmente pactadas en lo referente al personal manipulador de alimentos, manteniendo diversas oportunidades de mejora en la 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 ESTACIÓN 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 (67%): En el mes de mayo de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 67% en esta categoría, lo que representa un incremento de 17 puntos porcentuales respecto al mes de abril, cuando se registró un 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 cumplimiento, presentó los siguientes hallazgos: durante la visita se evidenció que el vehículo encargado de transportar las raciones, no cuenta con concepto higiénico-sanitario, 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 o en el piso 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 relaciona el vehículo, los suministros entregados, los horarios y los tiempos de comida, incumpliendo los requisitos establecidos para el transporte de alimentos en la OTM.

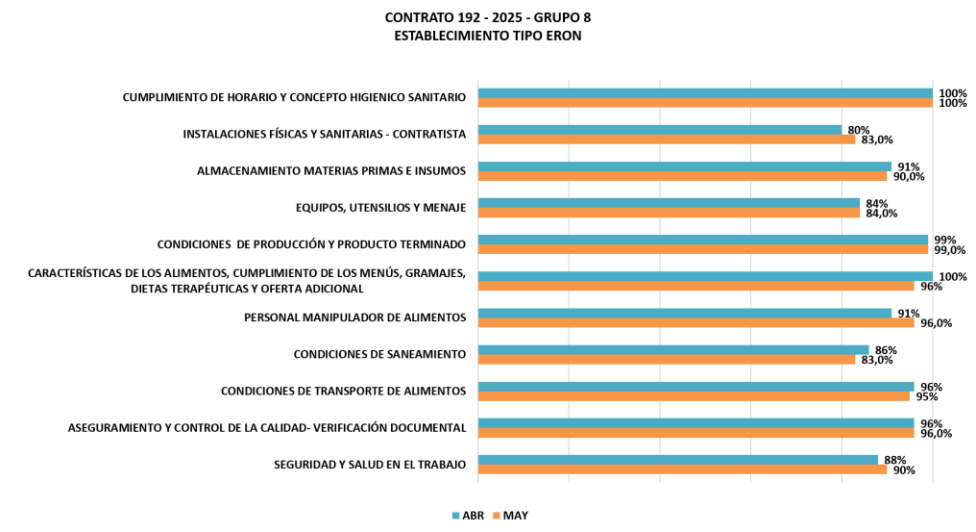
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando que mantuvo el desempeño frente al mes anterior.

Se resalta el desempeño del establecimiento EP SOACHA la cual presentó el 100% de cumplimiento, debido al cumplimiento del 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 la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ con 89% donde se evidencia intercambio sin previa notificación en el sistema k2, se entrega papa cocida en reemplazo de papa al perejil.

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 POLICÍA 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 garantiza 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 mayo 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 mayo 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 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 HIGIÉNICO SANITARIO (100%): En el mes de mayo, 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 (83%): En el presente periodo, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de 83% en la calificación de esta categoría, evidenciando un aumento de 3%, con respecto al mes anterior (80%). La variación se debe a que en el mes de mayo el ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 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 los cuatro Ranchos deficiencias en las instalaciones físicas, así: RANCHO ALCARAVÁN, se evidencio desprendimiento de pintura y concreto, así como escurrimiento de agua, presencia de humedad y perforaciones en las paredes del área de lavado de menaje, el cuarto frío uno (1) y las zonas de recepción de materia prima y almacenamiento. Adicionalmente, se observaron grietas en el piso del área de producción y desprendimiento de pintura en el techo de la misma zona. Por otra parte, la presencia de mesones con grietas, ausencia de baldosas y desprendimiento de concreto y pintura en las áreas de cocina caliente, almacenamiento, ensamble de dietas y prealistamiento de verduras. Y RANCHO SARDINATA, durante la visita se evidencio que el área de lavado de menaje presenta tres (3) baldosas desportilladas y las áreas de almacenamiento de menaje, tubérculos y suministro de alimentos presentan desprendimiento de pintura, además mesones de las áreas de prealistamiento de tubérculos y verduras con grietas, lo cual facilita la acumulación de suciedad. RANCHO COLA DE PATO: Se evidenció desprendimiento de recubrimiento (pintura) en las paredes de las áreas de prealistamiento de proteínas, recepción de materias primas, lavado de menaje y salida de suministros de los patios 1 y 2; presencia de humedad en las paredes de almacenamiento de tubérculos, lavado de menaje y en la salida de suministros de los patios 1 y 2 y perforaciones en las paredes de almacenamiento del cuarto de refrigeración No.2; faltante de baldosas en el piso del área de lavado de menaje. Además de presencia de óxido en la parte inferior de la puerta de ingreso al baño y en la puerta del área de pre alistamiento de proteínas. Presencia de grietas y baldosas partidas en los mesones de la cocina fría (área de ensamble de dietas) y la cocina caliente. RANCHO CENTRAL: se evidencian incumplimientos en las condiciones sanitarias de la infraestructura, específicamente en los revestimientos de las paredes, debido a la presencia de una baldosa partida en el área de lavado de menaje y otra en las mismas condiciones en el área de producción (cocina caliente). ERON CPMSACS ACACIAS (82%), 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 estancamiento de agua en los alrededores del rancho y en el área de cargue y descargue de materias primas, generando focos de contaminación y riesgo de proliferación de plagas, por otra parte, techo con presencia de óxido en el área de almacenamiento de químicos, pared con desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento de químicos, almacenamiento de Fruver y lavado de menaje, pared con desprendimiento de seis baldosas en el área de producción, se evidencia a su vez perforación en el techo del pasillo de producción y área de ensamble de dietas. Las Ventanas no se encuentran en buen estado de conservación, evidenciándose desprendimiento superficial de pintura y presencia de oxidación en sus estructuras. Dos luminarias en el área de producción (cocina caliente) averiadas, además se evidenció una luminaria dañada en el cuarto frío de congelación. El ERON EC YOPAL (83%), dado que se evidenció desprendimiento de cemento en borde de muro del área de lavado de menaje y en el muro localizado detrás de las planchas de asado. Se evidencia porosidad en paredes del área de lavado de homenaje y desprendimiento de pintura en paredes del área de lavado de menaje y partes bajas de paredes del área de producción y del área de almacenamiento de Fruver. Formación de óxido en puertas del área de almacenamiento de Fruver; asimismo se evidencia corrosión de la estructura metálica. Y falta de “pasaluz” en la parte baja que evita el paso de plagas,

por otra parte, se evidencian nueve rejillas del sistema de drenaje en el área de proceso con recubierta de fibra (material no sanitario). Finalmente, el ERON EPMSC VILLAVICENCIO, presenta un porcentaje de incumplimiento del 61%, debido a que durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció en área de salida de productos terminados estancamiento de agua en piso, en área de producción desprendimiento en uniones entre baldosas y desprendimiento de éstas (menor a 1 m²), asimismo, desprendimiento de pintura en pared de almacenamiento de arroz y tubérculos. Presencia de óxido en las 10 puertas de ingreso y en los dos ventanales del cuarto administrativo, lámparas del servicio no se encuentran funcionando adecuadamente, la mayoría no funciona, las luminarias están ubicadas en las áreas de: Almacenamiento (1), ensamble (1), prealistamiento (1), cocina caliente (1), cocina fría (ensaladas y jugos) (1). Además, se evidenció que los sistemas de evacuación de aguas residuales, los bordes de las canaletas en la parte interna, presentan baldosas quebradas, evidenciando deterioro locativo. En área temporal de residuos sólidos, se evidenció malla de la puerta de entrada con deterioro, la cual no evitando la protección e ingreso de plagas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%): El contratista para el mes de mayo en esta categoría arroja un porcentaje de cumplimiento del 90%, evidenciándose un descenso en el porcentaje de -1%, respecto al mes anterior (91%). 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 período, un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo: ERON CPMSACS ACACIAS, RANCHO ALA A Y B (89%), debido a que durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció incumplimiento en la proyección del plan de compras, incumplimiento en las distancias perimetrales en el área de almacenamiento de Fruver (refrigerado) y en el área de congelación, por otra parte, en cuarto de congelación se evidenció materia Prima (carne de res , carne de cerdo y salchicha) dispuesta en contacto directo con la estiba. ERON EPMSC GRANADA (77%), durante las visitas, se evidenció incumplimiento en la lista de proveedores ofertados, al identificarse en el área de almacenamiento refrigerado, 10 kilogramos de queso doble crema de marca MASTERCLAS, cuando de acuerdo con la lista de proveedores esta marca de producto no se encuentra aprobada, además, almacenamiento de papa en canastillas en condiciones inadecuadas de higiene (sucias con exceso de polvo y tierra).

Incumplimiento en las distancias perimetrales en las áreas de almacenamiento de Fruver y tubérculos debido a que no se mantiene la distancia mínima requerida respecto a la pared (60cm), según lo descrito en la OTM. por último, el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (74%), donde se evidenció en área de almacenamiento de Fruver, abarrotes y proteínas que no se cumplen las distancias perimetrales entre pared y producto, establecidas en la OTM, 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, por otra parte, en almacenamiento de proteínas no se evidencia separación física que evite contaminación cruzada ya que se evidencia cuarto frio de congelación tipo cajón el cual es utilizado para almacenamiento de proteínas crudas, donde se observa una canastilla sin rótulo ni información de pollo cocido, en el mismo cuarto frío se evidencian canastillas de prealistamiento de plátano, pescado crudo y pollo crudo, las materias primas son almacenadas únicamente con canastillas abiertas y estibas, al no tener una separación física se genera riesgo de contaminación cruzada.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%): Para esta categoría el operador alcanza un cumplimiento del 84%, evidenciando que se mantiene el porcentaje respecto al mes anterior. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial, son; ERON EC YOPAL (91%), debido a que en visita de interventoría se evidenció dos planchas asadoras sin manivelas para control del paso de gas. Los equipos están conectados en modo directo al suministro de gas, equipo de congelación del cuarto frío con filtración de agua, la cual genera capas de hielo en las estibas y pisos. ERON CAMISACS ACACIAS (95%), debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas en dos de los cuatro ranchos, RANCHO ALCARAVAN, donde se evidenció báscula de plataforma electrónica marca TEXON (Modelo MX-1945) con óxido en base y campana extractora se encuentra fuera de funcionamiento. RANCHO COLA DE PATO, debido a que se evidenció un congelador horizontal No.3, marca Challenger de 530 litros, con presencia de signos de oxidación y filtración de agua en su base. ERON CPMSACS ACACIAS, RANCHO ALA A Y B (80%), durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció una estufa industrial tipo fogón de piso de un puesto con deficiencias funcionales en su sistema de combustión, asimismo, marmita No.3 con estructura abombada. Además, siete carros transportadores de dieciséis, con que cuenta el servicio no poseen una marcación o numeración para su identificación, a su vez evidenció un carro con sistema de cierre averiado y tela antifluido rasgada, lo cual compromete la protección de los alimentos. ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (94%), se evidenció que la puerta derecha de la nevera de almacenamiento de frutas no se cierra correctamente. ERON EPMSC GRANADA (81%), durante las visitas, se evidenciaron dos congeladores horizontales de 535 L, Modelo CH 396, de los cuales uno no contiene 2 manijas de agarre y el segundo equipo presenta faltante de la manija en la tapa derecha, además en área de procesos se observó equipo de refrigeración vertical de una puerta marca Clear Tecnology, sin funcionamiento. Dos carros transportadores de alimentos con presencia de óxido en parte interna. Y el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (68%), donde se evidenció pela papa el cual se encuentra con lata protectora desprendida, en producción 4 ollas deterioradas con ondulaciones, lo que dificulta la limpieza y desinfección, congelador tipo container(cuarto almacenamiento de proteínas) el cual se encuentra fuera de uso debido falla en su sistema de enfriamiento, el cuarto frio no mantiene la temperatura idónea según OTM, -18°c para congelación y por último, se evidenció carros transportadores de alimentos sin identificación de manera visible

estos no cuentan con numeración ni codificación, no se encuentran inventariados, condición que dificulta su trazabilidad, control y ubicación. Así mismo, se evidenció cuatro carros transportadores con pintura desgastada y presencia de óxido.

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 almacenamiento de hielo en congelador, junto con jugos y frutas pre alistadas sin separación física adecuada de almacenamiento, además no cuenta con rotulación. Y el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (95%), debido a que se evidenció para el tiempo de comida cena, Menú 4, la preparación pernil de pollo en salsa criolla, del patio reguero con 52 PPL, no cumple con la temperatura establecida (mayor a 60 °C), se registra una temperatura de 38.1°C, fuera de los parámetros establecidos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%): En el presente periodo, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de 96% en la calificación de esta categoría%, la única desviación evidenciada fue un descenso en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (100%). Destacando el desempeño de los establecimientos CAMISACS ACACIAS, EC YOPAL, EPMSC GRANADA. Este resultado indica 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; asimismo, los alimentos son suministrados en recipientes isotérmicos y/o los autorizados por la Entidad. La única desviación evidenciada. Seguidos de los establecimientos que arrojan para el presente período, un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo CPMSPDA PAZ ARIPORO (97%) En visita de verificación se evidenció que se presentó intercambio, el cual no fue notificado con antelación, suministro de los alimentos del tiempo de comida desayuno del menú 9; se evidencia que no se cuenta con la notificación del intercambio del “huevo cocido y pan rollo”

entregado en lugar de “huevo frito y calado”. Se evidencia el reporte de intercambio en el sistema K2 a las 10:30 a.m. aproximadamente, la distribución del tiempo de comida se realizó a las 06:35 am. CPMSACS ACACIAS (94%) se evidenció en el control de contramuestras (documentación) y en existencia contramuestras de la bebida panela con limón, la cual fue suministrada los días 05 y 06 de mayo de manera repetitiva en el refrigerio nocturno, en los menús 10 y 11, por tanto no se cumple con lo estipulado en la OTM, garantizar suministro de bebida de forma que no se repita durante 3 días seguidos, por otra parte, se presentaron dos intercambios en el tiempo de comida almuerzo menú 9, el menú indicaba pechuga de pollo en salsa y yuca al vapor y se evidencia la entrega de pollo al horno y plátano maduro cocido, no se observó notificación. Incumplimiento en la verificación de gramaje de los componentes arroz blanco y energético (plátano maduro cocido) menú 9 tiempo de comida almuerzo, menú de línea. ERON EPMSC VILLAVICENCIO (88%), durante visita de interventoría se evidenció incumplimiento en el gramaje del tubérculo del tiempo de comida cena, menú 4, en los patios Colombia, Reguero y Santander, por otra parte se observó incumplimiento en el suministro de dietas terapéuticas, verificó 3 en campo para dieta hipocalórica del PPL ERNESTO GARCIA CONTRERAS con prescripción de dieta (Hipocalórica, hipograsa, alta en fibra) se evidencia incumplimiento por entrega de agua panela, según manual de dietas no se deben suministrar bebidas con dulce, para dieta hipercalórica del PPL LUIS CARLOS ROMERO AREVALO con prescripción de dieta (Hipercalórica, hipograsa) se evidencia incumplimiento por entrega de 1 porción de arroz según manual de dietas se debe entregar 1.5 porción, menú 3, tiempo de comida cena y refrigerio nocturno. Así mismo, seis fiambreras sin rotulo de identificación de dietas, incumpliendo lo estipulado en la OTM (nombre del interno, patio, tipo de ración terapéutica (descripción de dieta)), igualmente se evidencia 1 fiambrera con rótulo no legible, incumpliendo lo estipulado en la OTM (marcado de manera legible e indeleble), El operador no presenta formato de control diario de entrega de dietas terapéuticas, así mismo no presenta soporte documental de revaloración de el régimen contributivo de los 77 PPL adscritos a las dietas terapéuticas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%): El operador arroja un cumplimiento de 96%, presentando un aumento en el porcentaje de cumplimiento de 5%, respecto al mes anterior (91%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzan un porcentaje global de 100%, en el presente periodo son ERON CPMSACS ACACIAS, CPMSPDA PAZARIPORO, EC YOPAL, 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 parcial siendo: CAMISACS ACACIAS (98%), debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas en uno de los cuatro ranchos, RANCHO CENTRAL, Durante la visita de supervisión, se constató la presencia de solo una (1) manipuladora de alimentos de las tres (3) establecidas en el Anexo 9, evidenciando un incumplimiento en el personal mínimo requerido para la correcta operación del servicio. Y, por último, EPMSC VILLAVICENCIO (77%) se evidenció incumplimiento del personal mínimo requerido, debido a que se observan 16 PPL manipuladores de los 18 manipuladores requeridos en el anexo No. 9, asimismo, se observan 7 PPL distribuidores de los 11 requeridos según Estudios previos y el plan de contingencia. En seguimiento se evidencian 3 auxiliares de proceso contratados, por otra parte, se evidenció que la dotación entregada al personal, no está identificada por color en brazo y pantalón, para garantizar la rotación de la misma para limpieza de los mismos, no se evidenció al personal manipulador realizando lavado de manos después del cambio de actividades.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (83%): El operador registra para el presente período un cumplimiento parcial del (83%), teniendo un descenso de -3%, en el porcentaje de desempeño, respecto al mes anterior (86%). Para esta categoría el establecimiento que alcanzan un porcentaje global del 100%; es: ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (100%), 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. Seguidos de los establecimientos penitenciarios que arrojan un porcentaje de cumplimiento parcial: EPMSC GRANADA (93%), debido a que, durante las visitas, se evidenció pared con presencia de moho en el área de prealistamiento y estancamiento de agua en el área de producción de rancho. ERON CAMISACS ACACIAS (90%), debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas a los cuatro ranchos, RANCHO ALCARAVAN Se constató la presencia de moho y escurrido de agua en las paredes del área de almacenamiento, así como la acumulación de hollín en las superficies del área de producción, además presencia de moho en los techos de las áreas de almacenamiento de abarrotes, producción y bodega de víveres; de igual manera, se evidenció que en el área de producción el techo presenta acumulación de hollín. RANCHO COLA DE PATO, Se evidenció la 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, área de almacenamiento de tubérculos y área de producción e instalaciones sanitarias y presencia de moho en los techos del área de producción, área de recepción de materias primas y el área de almacenamiento de abarrotes. RANCHO SARDINATA, Se evidenció presencia de moho en las paredes del área de almacenamiento de tubérculos, lo cual muestra una deficiencia en los procesos

de limpieza y desinfección, presencia de hongos en los techos de las áreas de producción, almacenamiento, suministro de raciones y cocina caliente. RANCHO CENTRAL Se evidenció proliferación de moho en la pared de ingreso a las instalaciones sanitarias. ERON CPMSACS ACACIAS (80%), en el RANCHO ALA A Y B, Se evidenció empozamiento de agua en los pisos de las áreas de producción, cocción, ensamble, área de cargue y descargue de materia prima, prealistamiento de carnes y jugos y área de cuarto de refrigeración de Fruver, así como presencia de moho en las paredes de las áreas de químicos, área de almacenamiento de tubérculos y lavado de menaje; presencia de moho en el techo del área de ensamble y área de disposición de residuos líquidos, lo cual indica deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección. En el área de cocción un wok con acumulación de hollín en su parte externa, así como la campana extractora con residuos de grasa. Se evidenció que en la instalación sanitaria del personal operativo (baño N.º 2) una (1) caneca de residuos se encuentra sin tapa y con el pedal dañado; asimismo, se constató que un (1) dispensador de jabón antibacterial está averiado y por último, se evidenció la presencia de un roedor en el almacenamiento de abarrotes, restos de excremento en el área de residuos sólidos y la ausencia del plano visible de cebado, constatando además que solo se encuentran instaladas dos (2) de las tres (3) trampas establecidas en el programa, las cuales carecen totalmente de cebo. Esta novedad se debe a fallas en los controles operativos, ya que las puertas de recepción de materias primas e ingreso de personal se mantienen abiertas, sumado a la falta de mantenimiento y reposición de los dispositivos por parte del operador. ERON EC YOPAL (80%), durante las visitas de verificación, acumulación de polvo y suciedad en las ventanillas altas de difícil acceso en el área de procesos; esto dificulta los procedimientos de limpieza y desinfección, formación de moho en la cubierta no sanitaria del techo de la bodega de postres; además, se evidencia acumulación de polvo en las cubiertas no sanitarias del techo de la bodega de abarrotes, equipos fríos y huevos, acumulación de grasa y suciedad en la estructura metálica de los ductos de la campana extractora. Y ERON EPMSC VILLAVICENCIO (70%), Se evidenció en área de ensamble y almacenamiento de arroz, paredes con presencia de grasa adherida, adicionalmente se evidencia paredes, uniones, en áreas cercanas al área de preparación de jugos con presencia de suciedad, techos y estructura de área de producción con suciedad adherida, no se llevan registros de limpieza. Se evidenciaron 3 woks, 3 calderos, 1 marmita con presencia de grasa adherida en su parte externa, campana de extracción con presencia de grasa y polvo en su parte externa y en almacenamiento canastillas sucias con presencia de grasa y polvo. Además se observó en áreas de ensaladas y jugos 1 recipiente (caneca negra- desecho no aprovechables) para la recolección de residuos orgánicos, en áreas de producción no se realiza correcta clasificación de residuos, debido a que se encontró en caneca de residuos orgánicos residuos de bolsas e icopor. No se evidenció registros de recolección y disposición final de aceite vegetal de acuerdo a la resolución 3957 del 2009 y resolución 316 del 2018.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%): En el mes de mayo, 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%). El establecimiento que presenta el 100% de cumplimiento global, es ERON CPMSACS ACACIAS, 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

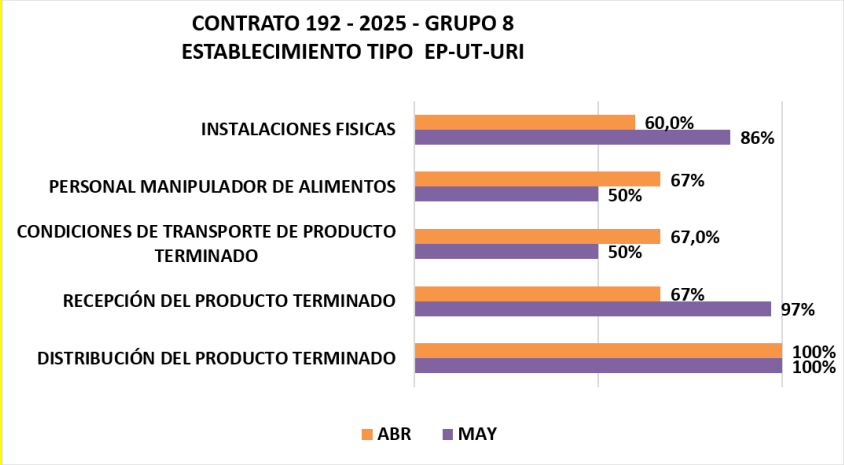
hasta su destino. Para la distribución en motocicleta se asegura la inocuidad. El contratista mantiene registros actualizados del monitoreo de temperatura durante el transporte, carga y descarga, tanto interno como externo. La recepción de materias primas y alimentos se realiza conforme a los lineamientos 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 EPMSC VILLAVICENCIO de 90%, debido a que se evidenció que el vehículo transportador de Fruver del proveedor Ardiko, de placa LIK 494, no cuenta con documentos del vehículo: SOAT, Técnico mecánica, Concepto higiénico sanitario (CHS) y tarjeta de propiedad Y además vehículo transportador de placas LIK 494 sin letrero de transporte de alimentos. En el establecimiento CAMISACS ACACIAS, CPMSPDA PAZ, ARIPORO, EC YOPAL, EPMSC GRANADA 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%): Para esta categoría el operador alcanza un cumplimiento del 96%, evidenciando que se mantiene el porcentaje respecto al mes anterior. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial para este periodo, son ERON CAMISACS ACACIAS (99%), debido a que, en el RANCHO CENTRAL, se evidenció en cuarto frío, empaque suelto, no ha sido reparado por parte del operador, lo cual contraviene lo estipulado en los Artículos 8 y 9 de la Resolución 2674 de 2013, ya que compromete la hermeticidad del equipo, dificulta la desinfección y afecta la estabilidad de la cadena de frío. CPMSACS ACACIAS (96%) Se evidenció la falta de ejecución de mantenimientos preventivos, toda vez que se identificaron dos carros transportadores en las siguientes condiciones: el primero, destinado al suministro del ALA C, presenta oxidación; el segundo, utilizado para la distribución a las áreas de almacenamiento, cuenta con una lámina suelta con presencia de óxido, carece de pintura y no posee identificación técnica, no se cuenta con los respectivos soportes de mantenimiento correctivo de los equipos. CPMSPDA PAZ ARIPORO (96%), Se evidenció faltante de soportes de mantenimiento para la puerta derecha de la nevera de almacenamiento de frutas; la cual, no cierra correctamente. EC YOPAL (94%), se evidenció que no se cuenta con los soportes de mantenimiento correctivo de la plancha asadora, por falta de las manivelas reguladoras del paso de gas. EPMSC GRANADA (96%), no se evidencian soportes de mantenimiento correctivo de dos carros transportadores los cuales presentan óxido en su parte interna. EPMSC VILLAVICENCIO (91%) Se evidenció que el operador no implementa programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, debido a que no se observa soporte de mantenimiento de estufa la cual presenta puestos de cocción con generación de hollín, las estufas persisten con generación de hollín y aumento en la llama, además existen 5 carros transportadores de los cuales 4 de estos requieren mantenimiento correctivo de pintura, llantas con desgaste de material, se evidencia vehículos con óxido, no se evidencia mantenimiento preventivo trimestral.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (88%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: CPMSPDA PAZ ARIPORO, EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA, 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 90%, corresponde a: ERON CAMISACS ACACIAS (90%), viéndose afectado por el hallazgo evidenciado en visita en el RANCHO ALCARAVAN, Se constató que la ventilación en el área de producción es insuficiente, lo que ha derivado en la condensación de vapor en el techo; adicionalmente, se evidenció que la campana extractora se encuentra fuera de funcionamiento. RANCHO CENTRAL se evidenció la ausencia de dos extintores en el servicio de alimentos: el de CO2 y el de acetato de potasio. RANCHO SARDINATA Se constató la ausencia de dos de los tres extintores reglamentarios que deben estar instalados y visibles en el servicio de alimentación; actualmente solo se evidencia el extintor multipropósito, faltando el de CO2 (dióxido de carbono) y el de acetato de potasio (Clase K). Esta omisión representa un incumplimiento de las normas de seguridad industrial y prevención de incendios. Por último, ERON CPMSACS ACACIAS - RANCHO ALA A Y B (71%) Durante la visita de verificación se evidenció que la ventilación en el área de cocción resulta insuficiente, lo cual no permite prevenir de manera adecuada la condensación, esto debido a que la campana extractora no cubre la totalidad del área de cocción.

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 mayo 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 mayo 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% 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 (91%): En el mes de mayo, el contratista presenta un porcentaje de cumplimiento de 91%, evidenciando una disminución del -9%, con respecto al mes anterior (100%). Los establecimientos que presentan cumplimiento global de 100%, son: CRM EJEYO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA URI YOPAL, EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, lo que significa que el contratista garantiza 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. Seguido de los establecimientos que presentan cumplimiento parcial dentro los cuales están: EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO (50%), debido, a que durante el almacenamiento temporal de los alimentos se evidenció canastillas con producto terminado en contacto directo con el piso. En el establecimiento UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM CPMSCACOM 2, (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) 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 (90%):** Para el periodo evaluado (mayo), el contratista presenta un porcentaje de cumplimiento de 90%, evidenciando una disminución del -6%, con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos que presentan cumplimiento global de 100%, son, UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", , CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA URI YOPAL y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO, 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 CRM CPMSCACOM 2, el cual arroja un porcentaje de incumplimiento de 0%, debido a que, durante visita de verificación, se evidenció al personal manipulador Jhon Jairo Sánchez (quien venía conduciendo el vehículo) no tiene uniforme claro, se evidencia incumplimiento de la normativa vigente y OTM. Así mismo, no se evidencia certificado médico del personal, ni certificado de manipulación BPM.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (79%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 79%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -17%, con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos que presenta el 100% de cumplimiento global, son: UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM EJEYO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, 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: CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACIÓN DE POLICÍA URI YOPAL y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL con un porcentaje de 80% esto se debe a que durante las visitas de verificación no se evidencia el diligenciamiento de la planilla del registro de la temperatura durante el transporte de los alimentos y el vehículo con placas WEQ-681, presentó CHS con fecha de emisión del 15/04/2026, con un porcentaje de cumplimiento del 68% y con concepto “favorable con requerimientos”; lo cual, no se ajusta con lo requerido por la OTM., en la que se especifica que el concepto sanitario del vehículo debe ser “favorable”. EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO (60%), debido a que durante la verificación por parte de la interventoría se evidencia para el tiempo de comida cena, menú #4 y un parte de 160 PPL, los recipientes que contienen la cena y el pan de refrigerio nocturno se encuentran dispuestos en el piso del vehículo (de placas TRK-710) y no se cuentan con canastillas para evitar

disponer los alimentos en el piso. No sé evidenció soporte de la planilla de registro de temperaturas de los alimentos durante el transporte. Por último, CPMSCACOM 2 con un porcentaje del (0%), debido, a que se evidenció que el vehículo transportador del alimento de placa UTN 711 no cumple con concepto sanitario, no presentó SOAT, ni técnico mecánica, además el vehículo no cuenta con letrero de transporte de alimentos. No cumple con las condiciones físicas y de higiene, no cuenta con recipientes, canastillas bases o elementos de material adecuado que eviten el manejo inadecuado de alimentos, no se entregan planillas de registros de temperatura, se evidenció que el vehículo no cuenta con documentos, planillas, registros ni termómetro punzón para realizar el monitoreo, no se cuenta con un plan de rutas.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (98%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento están: UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS",), CRM EJEYO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA URI YOPAL y EP ESTACIÓN DE POLICÍA 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 período un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo CRM CPMSCAMCOM 2 (89%), debido a que no se cumplió con el horario establecido para la entrega del tiempo de comida desayuno, entregándose a las 9:45 am. CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA (89%), Se evidenció incumplimiento en el componente energético del menú verificado. Para el tiempo de comida almuerzo menú #1 y un parte de 2 PPL, se evidenció entrega de papa común al vapor en reemplazo de papa criolla al vapor, el cual no se encuentra autorizado por la entidad. EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO (89%), Se evidenció incumplimiento en las características organolépticas de la preparación calabaza guisada en cuanto a consistencia, uniformidad y presentación fina y plátano verde en monedas en cuanto a consistencia, uniformidad y presentación final (monedas quemadas), aspectos no característicos de la preparación y del producto suministrado.

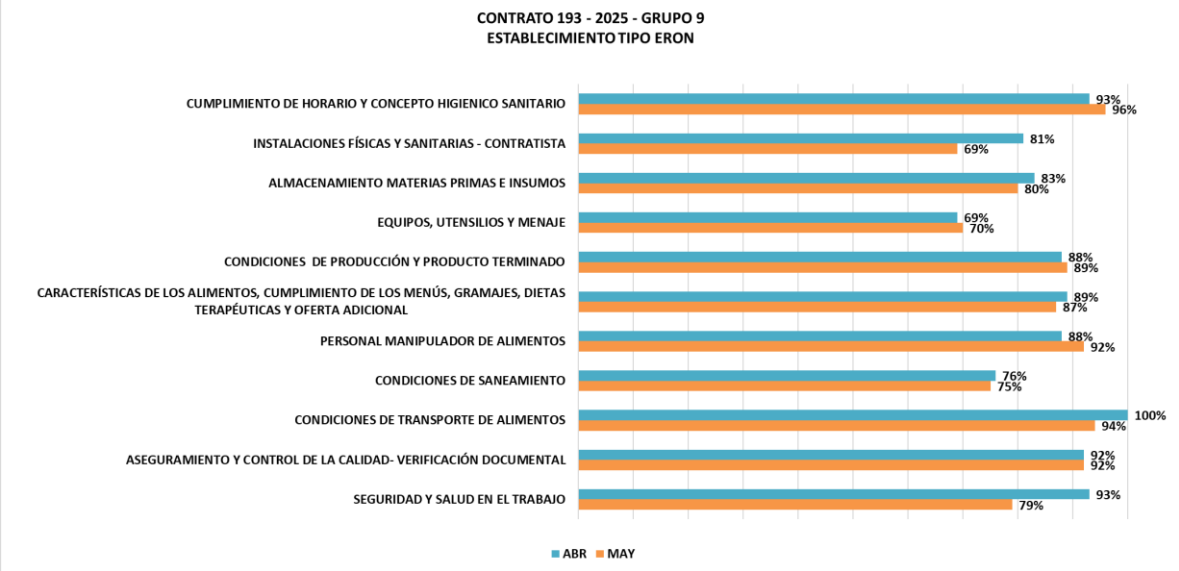
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (90%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 90%, presentando un aumento en el porcentaje de 1%, con respecto al mes anterior (89%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento están: CRM CPMSCACOM 2, CRM EJEYO, EP ESTACIÓN

DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA URI YOPAL, y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) 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, con un porcentaje del 50%, siendo UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" y EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO debido a que durante la verificación de los t tiempo de comida no se evidenció entrega de utensilios básicos, para el consumo de los alimentos.

2.2.9 GRUPO 9

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de mayo 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de mayo 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 83.2% 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.

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 (96%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de abril y mayo se evidencia un aumento del 3%, Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPAMSCAS COMBITA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC SOGAMOSO Y ERON EPAMSCAS COMBITA 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, el ERON con menor desempeño ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (75%), 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, faltante de personal en la operación, retrasos en la producción de alimentos y por disponibilidad de materia prima.

.**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (69%)**: Para el presente periodo, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 69% en la calificación de esta categoría, reflejando una disminución significativa pasando de un 81% en abril a un 69% en mayo, con doce puntos porcentuales de diferencia en el desempeño. Los establecimientos que presentaron un mayor cumplimiento fueron: ERON CPMS TUNJA alcanzo un 100%, seguido de ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con un 94%, ERON EPMSC SOGAMOSO (88%), ERON EPMS RAMIRIQUI (71%), ERON CPMSCHO CHOCONTA (62%) y los de menor cumplimiento fueron ERON EPAMSCAS COMBITA y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 52%, en donde los principales hallazgos están relacionados con acumulación de agua y de residuos alrededor de los contenedores, a la falta de gestión por parte del contratista, realizar mantenimientos correctivos menores en paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad; techos con desprendimiento de pintura; pisos con grietas, desgastados y porosos; media cañas en mal estado; puertas con desprendimiento de pintura y presencia de óxido; iluminarias dañadas, estantes y mesón con presencia de óxido, tomacorrientes sin tapas de protección, cables expuestos, falta de protección en las puertas eviten el posible ingreso de plagas, sistemas de evacuación con rejillas en mal estado o sin protección que evite el posible ingreso de plagas. 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 (80%): En mayo de 2026, el operador registró una ligera disminución en el porcentaje de cumplimiento, pasando del 83% obtenido en abril al 80% en mayo. Se resaltan los siguientes establecimientos que obtuvieron desempeño superior al 90%: ERON CPMS TUNJA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con un (91%) de cumplimiento, para los establecimientos ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON EPMSC DUITAMA con un 86%, CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 84%, ERON CPMSCHO CHOCONTA (81%) y ERON EPMS RAMIRIQUI con el (76%) presentando cumplimiento en las fichas técnicas y en el listado de proveedores ofertados, en el plan de compras, la materia prima se encuentra libre de cualquier tipo de contaminación, condiciones de almacenamiento de materia, aplicación del método PEPS y fechas de vencimiento vigentes y el de menor desempeño. Por otro lado, el establecimiento con menor desempeño fue el ERON EPAMSCAS COMBITA con el (74%) de cumplimiento en esta categoría, 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, incumplimiento de la proyección del plan de compras, 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 canastillas en inadecuadas condiciones de higiene y la falta de distancias perimetrales en almacenamiento dificultando los procesos de limpieza y de inspección.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (70%): En mayo el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 70% en la calificación de esta categoría, lo que representa un incremento de 1 puntos porcentual respecto a abril (69%). Los establecimientos que presentaron un mayor desempeño fueron: ERON EPMSC TUNJA (100%), seguido de ERON EPMSC DUITAMA con el (94%), ERON EPMSC SOGAMOSO con un (93%) y ERON EPMS RAMIRIQUI con (86%) y ERON CPMSCHO CHOCONTA (70%). Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (65%). ERON EPAMSCAS COMBITA con (63%) y ERON CPAMSMBOG BOGOTA 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, horno, 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, no disponen de todas las tablas de corte de acuerdo a la OTM, cuartos fríos de refrigeración fuera de funcionamiento, los carros no cumplen con lo estipulado en la OTM debido a que no cuentan con puertas o con sistemas de cierre. Finalizando para el caso de ERON EPAMSCAS COMBITA y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR presentan equipos en desuso.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): Para este presente periodo evaluado al realizar el comparativo entre los meses de abril y mayo se observa que aumento un punto porcentual frente al mes de abril con un 88% de cumplimiento. Para esta categoría los establecimiento que tuvieron un buen desempeño en cuanto cumplimiento de las variables evaluadas son: ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPMS RAMIRIQUI con el cumplimiento total del (100%), debido a que presentaron mayor cumplimiento con las temperaturas de producto terminado, se realizan los procesos evitando la contaminación cruzada, 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 en cuanto a cantidad, rotulado, peso, temperatura y registros. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO , ERON EPMSC SOGAMOSO con el (89%), ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPAMSCAS COMBITA con el (88%) de cumplimiento, y por último ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 76%, 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 cumple con el protocolo de custodia de contramuestras, ya que al solicitar las contramuestras se evidencian gramaje por debajo de lo establecido.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (87%): Para el informe del periodo, se observa que en mayo el contratista presento una disminución del 2% en su porcentaje de cumplimiento en esta categoría, pasando del 89% obtenido en abril al 87% en mayo. Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: ERON CPMS TUNJA

y ERON CPMSCHO CHOCONTA con un (100%). Así mismo, se destaca el cumplimiento de los siguientes establecimientos: ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, ERON EPMSC SOGAMOSO con un (96%). ERON EPAMSCAS COMBITA los dos con 86%, en donde los principales hallazgos fueron: 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 (58%), dentro de los principales hallazgos se evidencian falencias en la notificación de los intercambios en el sistema k2, incumplimiento en las verificaciones de gramajes y calidad organoléptica en componentes de tubérculos, estas sin tomar acciones correctivas durante las visitas. no se soporta entrega de menú especial adicional, ni del menú especial de semana santa ,no se realizó la entrega total de componentes para el día especial de las madres, 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 (92%): En el mes de mayo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 92%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 4%, con respecto al mes de abril (88%). Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMS RAMIRIQUI y ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, ERON EPMSC SOGAMOSO que alcanzaron un 100%, seguido de los establecimientos: ERON EPAMSCAS COMBITA con un 88% y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (72%), donde se evidenciaron hallazgos relacionados con el incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2, uso inadecuado de cofia y tapabocas, dotación en inadecuadas condiciones de higiene y en mal estado (deteriorados y rotos).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (75%): En el mes de mayo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 75%, evidenciando una disminución de (1) punto porcentual, con respecto al mes anterior (76%). Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SOGAMOSO ambos con el (93%) , ERON CPMS TUNJA con 92%, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (87%), y ERON CPMSCHO CHOCONTA con 81% y ERON EPMS RAMIRIQUI con 83%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes, techos y ventanas, equipos y utensilios, falta de limpieza de los pisos, media cañas, mesones y estancamiento de agua, equipos con carencia de limpieza y desinfección, falta de soportes de limpieza de trampa de grasa, uso de kit de piscina para medir el PH y cloro residual del agua potable dentro del servicio de alimentación, los recipientes para la disposición de residuos sólidos no se encuentran en buen estado y no se hace una correcta clasificación de los residuos. Por último, para el ERON EPAMSCAS COMBITA (68%), ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con (63%) y ERON EPMS RAMIRIQUI (62%) adicional a los anteriores hallazgos, se evidencia falta de dotación de elementos de higiene personal en las instalaciones sanitarias, no se soporta entrega del kit de limpieza y desinfección del menaje para la PPL, no se evidencia trampas o cebos para roedores en los contenedores y en el área temporal de residuos, se evidencian contenedores con lavazas sin tapas, no se llevan a cabo las actividades de limpieza y desinfección según las frecuencias establecidas en los planes y programas aprobados, lo que se evidencia en las inadecuadas condiciones de higiene, no cuentan con el kit de cloro para análisis de pH y cloro residual diario por lo cual no se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro Residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de mayo y abril presentando una disminución de 6 puntos porcentuales frente al mes de abril. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados los establecimientos ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y ERON CPMSCHO CHOCONTA donde 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 el establecimiento de ERON EPAMSCAS COMBITA con un (87%) dado que en el para el rancho de ALTA, los vehículos evaluados presentaron cortinas en deficientes condiciones de limpieza y exámenes de manipulación de alimentos del conductor superando el año de vigencia.

Para los establecimientos ERON CPMS TUNJA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones.

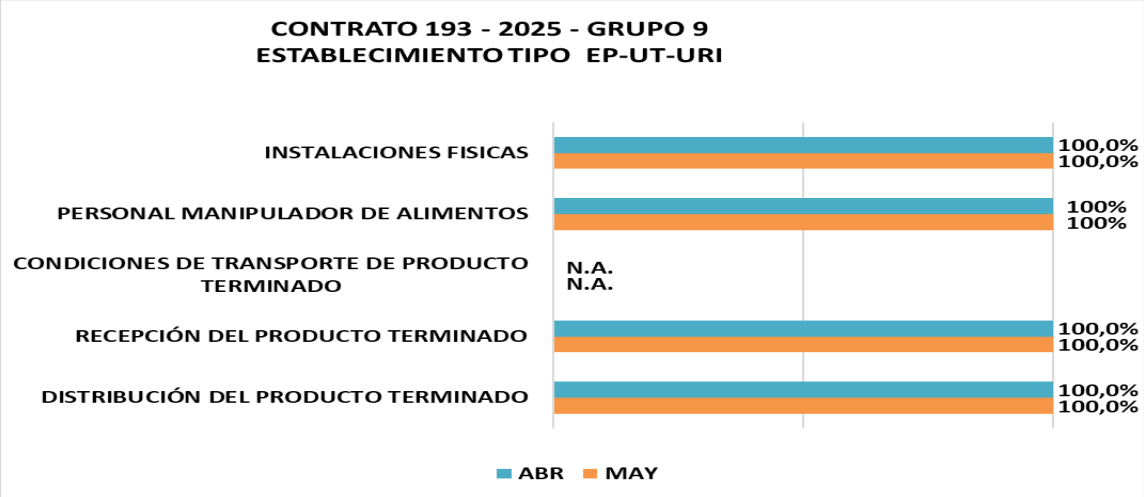
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de mayo y abril se evidencia que el contratista mantiene su nivel de comportamiento. Los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: ERON EPMS RAMIRIQUI y ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SOGAMOSO los tres con 100%, seguidos de ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con (96%), ERON CPMSCHO CHOCONTA con (95%) ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con (94%) y ERON CPMS TUNJA con 92%, donde los principales hallazgos fueron: no se cumple con la frecuencia de los análisis fisicoquímicos del agua, no se ha realizado mantenimiento trimestral de los carros transportadores, estos presentan óxido y desprendimiento de pintura, el contratista no presenta soportes de paz y salvos de los productos adquiridos en los proyectos productivos de los diferentes establecimientos. Por último, en el ERON EPAMSCAS COMBITA con 82% se evidencian registros desactualizados de recepción de materias primas con pago de proyecto productivo, bonificaciones, ARL, servicios públicos del mes de abril 2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (79%): En mayo de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 79% en la calificación de esta categoría, evidenciando una disminución de 14 puntos porcentuales respecto al mes anterior (93%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: ERON CPMS TUNJA, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, ERON EPMSC SOGAMOSO, seguido de ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR 93%. ERON CPMSCHO CHOCONTA (88%), 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 (49%), en donde los principales hallazgos fueron: entrega incompleta de los elementos de protección personal a los manipuladores de alimento, falta por entregar guantes de malla de acero a uno de los tres manipuladores del área de pre - alistamiento de carne y ventilación deficiente lo cual genera condensación y acumulación de vapor en el área.

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 mayo 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de mayo 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 13 Y 22 mayo 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 mayo, 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 mayo, 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.

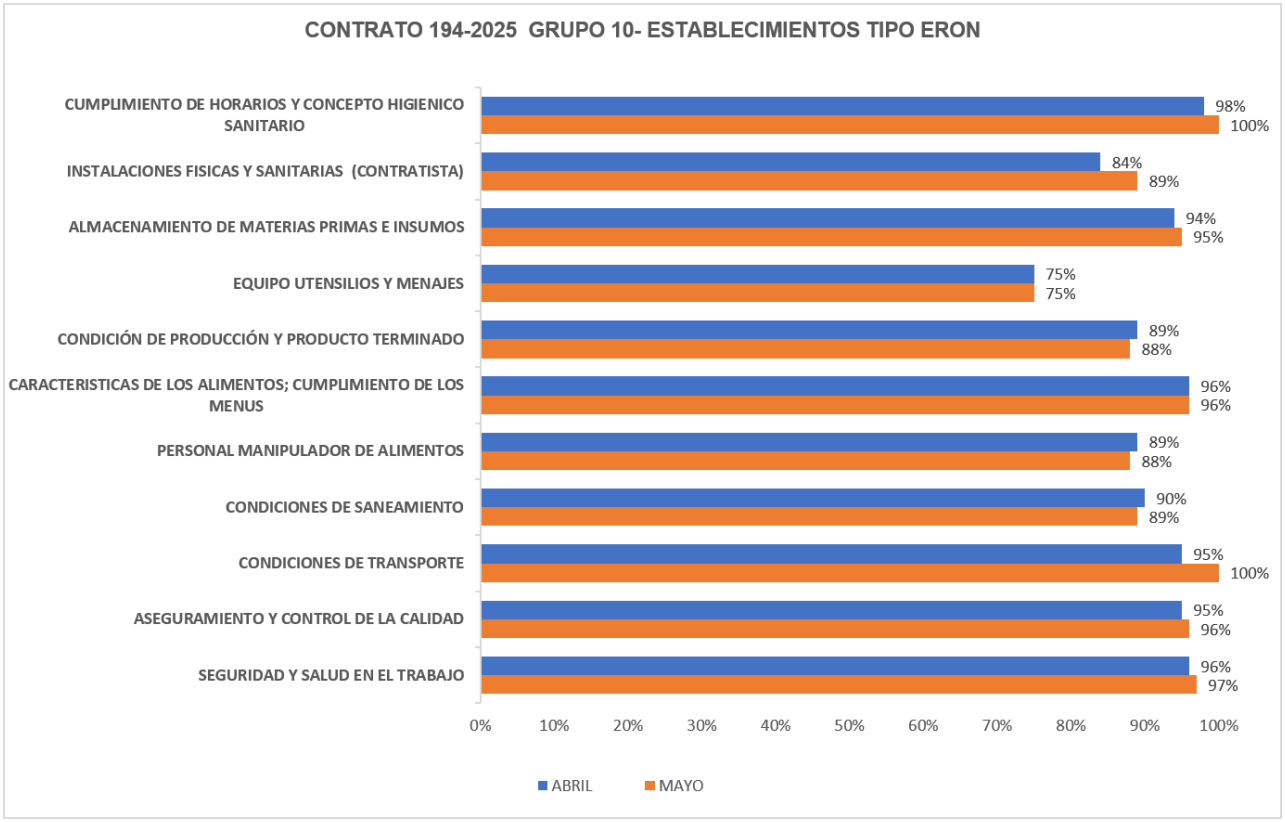
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: esta categoría no es evaluada durante las visitas realizadas a la estación de policía de Chocontá los días 13 y 22 de mayo, debido a que el traslado de las raciones no se realiza en un vehículo, por la cercanía al ERON.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de mayo, 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 mayo, 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 mayo 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 mayo 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 abril, 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 **100%,** aumentando el promedio en un 2% con relación al cumplimiento del mes de abril, mejorando para el presente informe el 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 la cual fue levantada el 05-05-2026 quedando en un porcentaje favorable del 96.5% 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 mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** presentando un aumento del 5%, respecto al periodo del mes de abril. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC PEREIRA 73% seguido de ERON ARMENIA RM con 75% y EPMSC PENSILVANIA al igual que el ERON PEREIRA RM con 77%, EPMSC ARMENIA con 85% , EPMSC CALARCA con el 89% y 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 45%, 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 ERON DE ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC ANSERMA, EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA 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 en el ERON CALARCA; 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 ARMENIA, el cumplimiento en esta categoría fue del 0% al igual que los establecimientos, EPMSC ANSERMA, EPMSC CALARCA, EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA, ERON PEREIRA RM, debido a que se observan paredes y pisos con deterioro. En EPMSC ARMENIA se presentó cumplimiento del 50% para este ítem. La segunda variable en incumplimiento presenta afectación con porcentaje de cumplimiento del 54% 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 ANSERMA, EPMSC CALARCA, EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA y ERON PEREIRA RM en EPMSC ARMENIA,EPMSC PEREIRA y EPMSC RIOSUCIO todos con un 50%, 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 68%, 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 85%; 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 86%, 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 50%, 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 mejoras en la adecuación de los mesones . Por último, encontramos que otra de las variables afectadas y con cumplimiento del 81%, 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, no 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 mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95**%, con una crecimiento del 1% respecto al informe del mes de abril, el cual estuvo en 94%. Los establecimientos de menor cumplimiento para este informe corresponden a EPMSC ARMENIA 83%, seguido del EPMSC PEREIRA RM, con el 91%, los establecimientos restantes del grupo cumplieron con el 92% al 100%. Para el corte del presente informe como ítem de mayor afectación y que cumple en un 70%, 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 PACORA; un 50% en EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC PEREIRA RM.

Seguidamente encontramos que otra de las variables afectadas y que cuenta con un 88% de cumplimiento, es la variable de evidencia de cumplimiento en la proyección del plan de compras, donde encontramos establecimientos como EPMSC ARMENIA y EPMSC PENSILVANIA con incumplimiento del 50% de acuerdo con el promedio del parte diario; así mismo encontramos la variable 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 ARMENIA y EPMSC 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 75% 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;; los productos cuentan con fechas de vencimiento vigentes; se observa almacenamiento de alimentos sin riesgo de contaminación; los alimentos enlatados están en 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 mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 75%, permaneciendo en el promedio respecto al informe del mes de abril. Los establecimientos que obtuvieron el menor cumplimiento fueron EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM con el 50% cada uno; seguido de EPMSC ARMENIA 53% y EPMSC ARMENIA RM con el 58%, EPMSC PACORA con 71%; prosiguen los establecimientos DE EPMSC CALARCA con un 77%; asimismo EPMSC PENSILVANIA con el 78% y el EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 80% y EPMSC MANIZALES RM con un 84%, los cuatro 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, quedando los establecimientos de: ANSERMA, PENSILVANIA y SALAMINA verificados como NA; 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 7 de los 13 establecimiento pertenecientes a este grupo, con el 0% de cumplimiento en los establecimiento de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA 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, los otros 6 establecimientos restantes (ANSERMA, MANIZALES HOMBRE, RIOSUCIO, SALAMINA, MANIZALES RM y PEREIRA RM) 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 72% de cumplimiento y presentó afectación en 2 de los 13 establecimientos con el 0%, en otro uno con el 50%, otro con el 25% y en los 8 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 subsana el hallazgo de las cuatro (4) ollas de dimensiones aproximadas de 40x40 cm y dos(2) ollas de 50x50 cm, que se encontraban con alto grado de deterioro, en EPMSC PEREIRA, se observan ollas (3) del servicio, en el área de producción con deterioro, desgaste y abolladuras en general. 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 permanece en su cumplimiento con respecto al mes de mayo con un porcentaje del 66% y sobre la cual se afectó con 0%, en 5 de los 13 establecimientos, 1 (un) establecimiento obtuvo cumplimiento del 50%, los 7 establecimientos restantes estuvieron el 100%. Seguidamente encontramos cumplimiento de 66% en la categoría si el contratista cuenta con las tablas de corte de acuerdo con el código de colores establecido en la OTM, afectándose con el 0% de cumplimiento en 4 de los 13 establecimientos del grupo, un establecimiento con 50% ERON ARMENIA RM 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 75% 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 PEREIRA RM y EPMSC ARMENIA 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 mayo la categoría disminuyo en un promedio de cumplimiento del 88%, con relación al del mes de abril en un 1%, los establecimientos de menor cumplimiento fueron EPMSC ARMANIA con 76%, seguido de EPMSC PEREIRA RM con 81%; EPMSC PENSILVANIA, con el 83%, asimismo encontramos los establecimiento de EPMSC ANSERMA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA y EPMSC RIOSUCIO con el 88% cada uno, al igual que EPMSC SALAMINA y EPMSC MANIZALES RM ambos con un 89% los 4 establecimientos restantes cuentan con tres (3) establecimiento con el 90% y un establecimiento de 100% 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 abril, 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 04, 05, 07 y 15 de mayo, donde se evidencia temperaturas fuera del rango de seguridad para la bebida jugo de guayaba, Menú #10 del 05 de mayo, para el jugo del almuerzo Menú #9 con una temperatura de 19.9°C del día 04 de Mayo bebida jugo de naranja con una temperatura de 18.9°C y ensalada de zanahoria, repollo y tomate para el Menú #12 tiempo de comida de cena del día 07 de mayo, para el ítem 5.10 se evidencia una desviación en EPMSC ARMENIA con un incumplimiento del 0% ya que en visita del día 15 de mayo las contrapuestas son almacenadas en canastillas y no en recipientes asépticos, con tapa hermética de fácil limpieza como lo establece la OTM, para el día 27 de mayo, se observa que la contramuestra se observa que se almacenan en unos equipos que tienen una temperatura de 5.8°C, por lo tanto la contramuestra se encuentra descongelada . 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 mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** permaneciendo con el porcentaje respecto al informe del mes de abril. El establecimiento con el menor cumplimiento es EPMSC ARMENIA RM, el cual obtienen un cumplimiento del 89%, el resto de los establecimientos promedia entre el 92% y 100%. Para este informe la variable de menor cumplimiento que obtiene un 55%, 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 ARMNENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCÁ, EPMSC PEREIRA, EPMSC PEREIRA RM y con un cumplimiento del 50% EPMSC SANTA ROSA DE CABAL; en los 7 establecimientos restante el cumplimiento obtenido fue del 100%. Otra de las variables que se encontró con incumplimiento general del 0%, 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 0% en el ERON ARMENIA RM y ERON PEREIRA 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 90% en los

establecimientos de EPMSC ARMENIA y EPMSC CALARCÁ con un 50%, debido a que se evidencia intercambio en visita del 04 de mayo se realizaron 2 (dos) intercambios para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, Menú #9, los cuales no fueron notificados en el sistema K2. Estos intercambios fueron entre tiempos de comida donde la proteína correspondiente a la cena (pierna de pollo en salsa criolla) fue reemplazada por carne de cerdo salteada del almuerzo y viceversa. Asimismo, la sopa de verduras fue entregada en reemplazo de la cazuela de arveja. Durante la visita se evidencia intercambio en los componentes sopa de avena en cambio de sopa de arroz se entrega plátano cocido en cambio de papa estos intercambios no están notificados en el sistema K2 . Menú 5 tiempo de comida almuerzo Solo se hace gestión hasta que la interventoría hace presencia al establecimiento.

Para el caso de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, en visita del 29 de mayo Se evidencia el día de la visita 29/05/2026, que la bebida jugo de guayaba, menú 4, tiempo de comida almuerzo, para 21 dietas, es enviada en recipientes plástico con tapa y no en recipientes isotérmicos, igualmente no se encuentra rotulada y no cumple con lo establecido en el oficio E-2025008918.

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 mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%,** decreciendo en un 1% con respecto al informe del mes de abril. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON PEREIRA con el 76%, EPMSC ARMENIA RM y EPMSC ARMENIA con el 79%, EPMSC CALARCÁ con el 80%; los restantes 6 establecimientos obtuvieron cumplimientos entre el 92% al 95% y 2 establecimientos al 100%. El ítem con mayor afectación y que obtiene un cumplimiento general del 50%, 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 RM, EPMSC ARMENIA y EPMSC CALARCÁ; así mismo está el EPMSC MANIZALES con un 25% de incumplimiento; se cumple con 50% en 4 de los 13 establecimientos, EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y EPMSC SALAMINA 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 mayo y que obtiene un 62% 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 PEREIRA, EPMSC PEREIRA RM, así mismo el EPMSC ARMENIA tiene incumplimiento del 50%; los restantes 4 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 CALARCÁ, se obtuvo 0% de incumplimiento, donde se evidencia que un (1) manipulador, presentan peto con alto grado de deterioro con roturas visibles en visita de 04, 15, 20 y 29 de mayo, asimismo se evidencia en visita del 29 de mayo en EPMSC RIOSUCIO manipulador Omar Andrés Vasquez con botas negras, incumpliendo con el color claro que exige la norma en el área de proceso; se cumple con el 50% en el promedio general, así mismo para el establecimiento de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, dos (2) manipuladores utilizan petos deteriorados y rotos que permiten que estos se mojen y/o quemen al no tener una barrera o elemento de protección en buen estado, los restantes 9 establecimientos verificados, su cumplimiento fue del 100%. En términos generales el corte de mayo el contratista cumple al 97% con respecto a la entrega de dotación para los visitantes y cumple al 100% en la categoría 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 mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** decreciendo en un 1% el promedio respecto al informe del mes de abril. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON ARMENIA RM 66% ; EPMSC PEREIRA RM con el 71% , seguidos de EPMSC PEREIRA 73%,así mismo EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON CALARCÁ con un 88% cada uno; el resto de los establecimientos promedia entre el 91% al 98% y los restantes 4 establecimientos verificados, su cumplimiento fue del 100%.

La variable de mayor desviación en esta categoría y que obtuvo un 53% de cumplimiento, es la relacionada con los techos se encuentran limpios, sin presencia de hongos, el contratista gestiona la limpieza de acuerdo a lo establecido por la OTM y con un 56% de cumplimiento con relación a 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; 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 53%, 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 CALARCÁ, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y EPMSC PEREIRA; en EPMSC ANSERMA, cumplió con un 50%, el resto de los 7 establecimientos obtuvieron cumplimientos del 100%. Por otra parte, se evidencio que en; ERON DE ARMENIA RM, 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 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 mayo, esta categoría decrece en un **5%**, más con respecto al mes de abril, obtenido un cumplimento del 100% encontrando que de los 2 establecimientos verificados que fueron ERON PEREIRA y EPMSC SALAMINA, 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 características 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.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; En el corte del informe mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%**, decreciendo en un 1% respecto al informe del mes de abril. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON PEREIRA con el 85%, seguido de EPMSC ARMENIA y EPMSC PEREIRA RM con el 89% para ambos establecimientos; de los restantes 8 establecimientos dos cumplen en el 93% y el 94%, al igual que los siete (7) establecimientos restantes cumplen al 100%. En este corte del informe la variable con menor afectación y un cumplimiento del 73%, 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 y ERON PEREIRA RM se obtuvo cumplimiento del 0% y en el EPMSC PEREIRA RM con un 25%, 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.

En segundo lugar con un porcentaje del 76% 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 RM, EPMSC ARMENIA y EPMSC PEREIRA RM, otro más con el 25% correspondiente al EPMSC PEREIR 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.

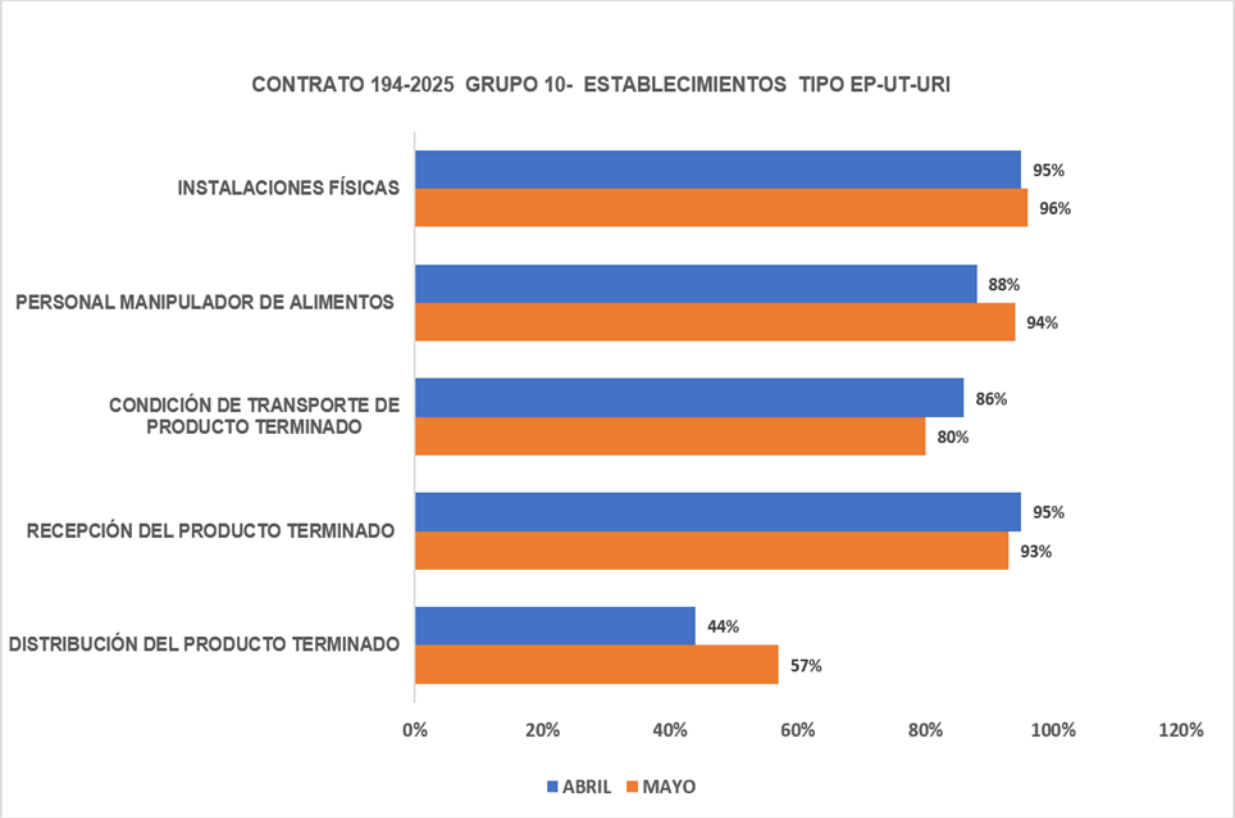
La siguiente variable que cuenta con una afectación del 90% es la de si los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje son calibrados anualmente y verificados de forma semanal, conforme a la frecuencia establecida en la Oferta Técnica Mínima OTM, debido a las afectaciones realizadas en los establecimientos de ERON PEREIRA RM 50 y EPMSC PEREIRA con un 33%; 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 CALARCA, 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 CALARCA, 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 otros 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 se da cumplimiento del 100%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; Para el corte de mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 97%, aumentando en un 1% el porcentaje respecto al informe del mes de abril. Los establecimientos de menor cumplimiento en este periodo fueron ERON ARMENIA RM con el 80% seguido de EPMSC ANSERMA con un 88%, EPMSC ERON MANIZALES RM con 93%; asimismo para el EPMSC ARMENIA con un 94% y EPMSC PEREIRA 97%, los demás establecimientos al 100%. Se evidencia como ítem de mayor afectación con un cumplimiento general del 81%, 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 y ERON MANIZALES RM, el porcentaje de cumplimiento fue del 0%, asimismo EPMSC ARMENIA con un 50% 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 75% de cumplimiento en el establecimiento de ERON EPMSC PEREIRA. Frente al período de mayo, 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, se cuenta con el registro de entrega de EPP 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 mayo 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.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10 para el período de mayo 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, permaneciendo el porcentaje 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 **96%**, aumentando en un 1% en el promedio, respecto al informe del mes de abril. Se registra el 50% de cumplimiento en los centros de detención transitoria de EP. SANTA ROSA DE CABAL, 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 14 estaciones de policía visitadas cumplieron a cabalidad en esta categoría y obtuvieron 100% de cumplimiento.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** para el corte de mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94%**, aumentando en un 6% en el promedio, respecto al informe del mes de abril. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** EP. CAI SANTANDER y EP SIJIN ARMENIA, cada uno con el 50%, entre tanto los otros 15 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 2 de las 17 estaciones de policía con el 0% de cumplimiento, las cuales son EP. CAI SANTANDER 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 mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **80**%, disminuyendo el promedio obtenido con relación al mes de abril en 6%. Se presenta no cumplimiento para el corte de este informe con un 0% EP MARSELLA y EP VITERBO, con un 60% la EP APIA y EP MUNICIPAL DE CALARCA, y con el 80% EP. ANSERMA, EP CAI SANTANDER y EP RISARALDA, 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, EP RISARALDA y EP VITERBO.

Con el mismo porcentaje de incidencias se encuentra en esta categoría y que se afecta con el 0% de cumplimiento en 5 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 ANSERMA, EP. APIA, EP CAI DE SANTANDER y EP. VITERBO, 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. MARSELLA, EP MUNICIPAL CALARCA y EP VITERBO, 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 mayo en esta categoría, el promedio de cumplimiento es del 93%, decreciendo en un 2%, respecto al mes de abril. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP DOSQUEBRADAS con 78%, seguida de EP SIJIN ARMENIA con un 88%, asimismo la E.P. ANSERMA, EP. CHINCHINA, EP. VIRGINIA, EP RISARALDA, EP SAN JOSE, EP SANTA ROSA DE CABAL y EP VITERBO con un 89%, cada una, tenemos la EP MUNICIPAL DE CALARCA con un 90% mientras que las restantes 07 estaciones de policía promediaron un 100%. El ítem de menor incidencia y que cumplió con el 76%, 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 mayo, 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 ANSERMA, EP DOS QUEBRADAS, EP MUNICIPAL DE CALARCA y EP VITERBO, cada una con un 0% de cumplimiento, mientras que las 13 EP restantes cumplen al 100%.

Algunos de los intercambios evidenciados en las EP. ANSERMA, EP DOSQUEBRADAS, EP MUNICIPAL CALARCA Y EP VITERBO, se realiza verificación del menú # 9 servicio almuerzo en la EP CALARCA en visita del 04-05-2026, se evidencia intercambio de los componentes regulador y proteico, se suministra ensalada zanahoria y cebolla en lugar de ensalada de remolacha con zanahoria, se suministra pernil de pollo cocido en lugar de carne de cerdo salteada, para la EP DOSQUEBRADAS en visita del 16-05-2026 se evidencia cambio de preparación en el Menú # 06 tiempo de comida almuerzo para un parte de 29 PPL, en el componente proteína y tubérculo, , se suministra cerdo guisado en lugar de carne de res sudada y para el tubérculo se suministra papa cocida en lugar de yuca guisada no se encuentra notificado en el sistema K2 al momento de la visita 16-05-2026; EP VITERBO en visita del 27-05-2026 se evidencia cambio de preparación en el Menú # 02 tiempo de comida almuerzo para un parte de 11 PPL, en el componente proteína y tubérculo, , se suministra carne de cerdo guisado en lugar de carne de res sudada y para el regulador se suministra ensalada de remolacha y zanahoria en lugar de ensalada de apio y zanahoria no se encuentra notificado en el sistema K2 al momento de la visita 16-05-2026. Otras de las afectaciones presentadas con cumplimientos del 0%, se registraron en EP. DOSQUEBRADAS, E.P. LA 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.

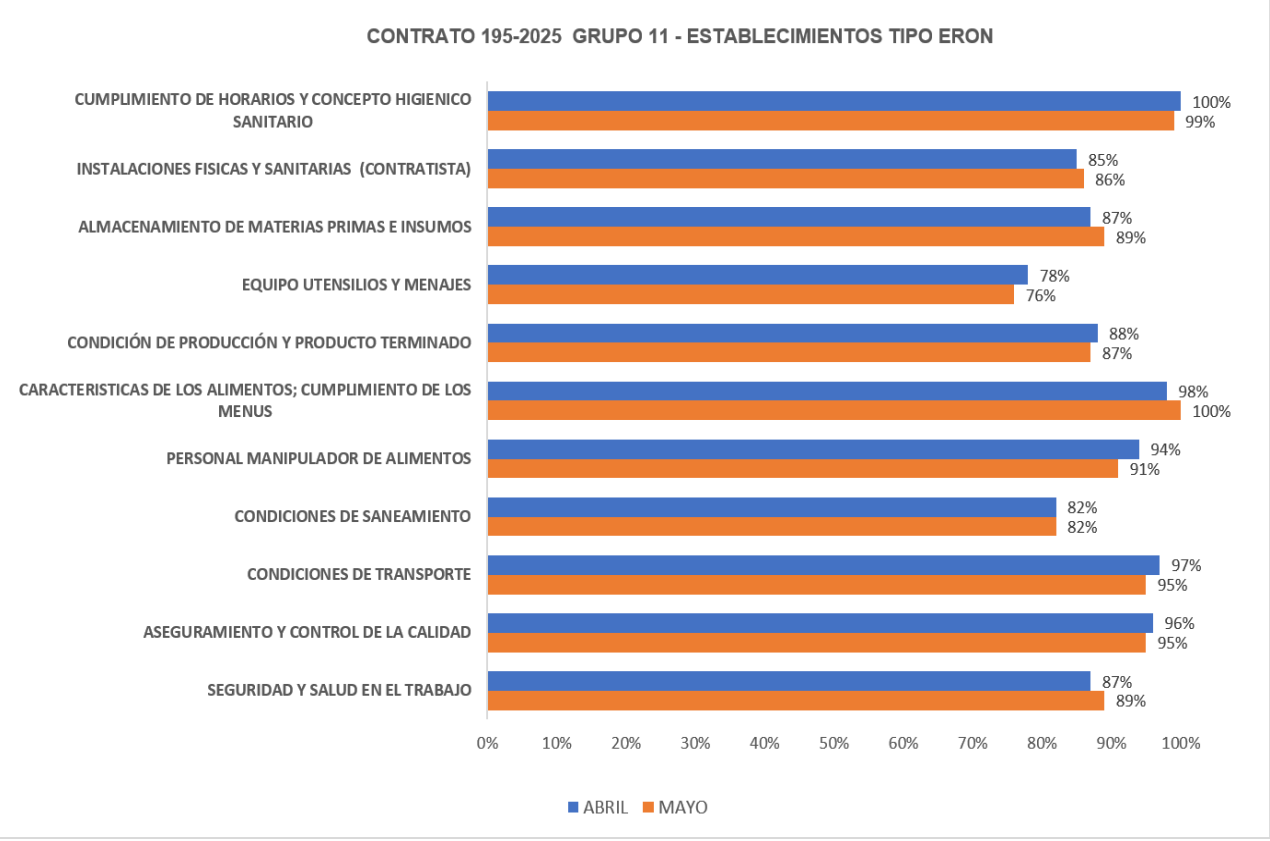
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de mayo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 57%, creciendo en un 13% respecto al promedio del mes de abril. Los centros de detención que presentan cumplimiento son; EP. MARMATO, EP SUPIA, EP. DOS QUEBRADAS, EP RISARALDA y EP VITERBO con un promedio cada uno del 100%. Las de menor cumplimiento para el periodo de mayo corresponden a la EP municipio de CALARCA, EP LA VIRGINIA y EP. SIJIN ARMENIA cada una con el 0%, seguidas EP. MARSELLA, EP ANSERMA, EP. APIA, EP. CAI SANTANDER, EP CHINCHINA, EP SAN JOSE, EP. SANTA ROSA DE CABAL y EP. SIJIN MANIZALES, las cuales promediaron con 50% cada una de ellas, asimismo la EP LA ISABELLA con un porcentaje del 67%. La variable con mayor afectación con un cumplimiento del 41% corresponde a la entrega de los alimentos en empaques individuales, en donde se evidencian hallazgos, en visita del 04-05-2026 EP MUNICIPAL CALARCA que el jugo de tomate de árbol correspondiente al tiempo de comida almuerzo menú N°9, es transportado en caneca de plástico 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 ANSERMA en visita del 29-05-2026 La bebida del tiempo de comida cena y la bebida de refrigerio nocturno agua de panela, menú 4, 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 se observó suciedad en las superficies externas y el borde de las bocas de los recipientes, atribuyéndolo a las características del diseño del recipiente las cuales dificultan la ejecución efectiva de los procesos de limpieza y desinfección de los recipientes.

Así mismo la segunda variable con mayor afectación con 71%, 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 y EP. SIJIN ARMENIA, las restantes 10 estaciones de policía cumplieron en un 100%. Para la EP MUNICIPIPAL CALARCA no e evidencia en campo seguimiento 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 mayo 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 mayo 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 89% de cumplimiento, decreciendo 1% frente al mes anterior, por lo cual 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 99%, disminuyendo en un 1% el cumplimiento con respecto al mes de abril; afectándose en el establecimiento EPMSC COIBA BLOQUE 7, debido a que el operador no cumple con el horario de entrega del desayuno para el bloque #5, ya que para completar el desayuno del menú # 3, para 1250 PPL envía la fruta (patilla porcionada) esto 3 horas y 43 minutos después del horario establecido que es de 6 a 8 a.m, indicando que la naranja que tenía problemas de calidad y la devolvió al proveedor que la cambió por patilla es de indicar que para el bloque #7, la entrega el desayuno, se realizó a las 7:10 a.m. con todos los componentes.

Por otra parte, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) y todos 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 mayo, no se llevó a cabo la renovación en ninguno de los establecimientos pertenecientes a este grupo.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; Para el corte de mayo de 2026, la categoría obtuvo un promedio general del 86% creciendo un 1% respecto al mes anterior. El menor cumplimiento corresponde a ERON COIBA IBAGUE con el (82%), seguida de EPMSC HONDA con (83%); EPMSC FRESNO (87%); PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 (88%); EPAMS LA DORADA con (92%); 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 el ítem de mayor afectación y que obtiene un cumplimiento general del 45%, corresponde a 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 HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, seguidas de ERON COIBA IBAGUE, con un 30% y EPMSC LA DORADA, con el 67%. Dentro de las afectaciones encontradas se observa que en EPMSC HONDA, se observa que a pesar del mantenimiento correctivo que realizó el operador a la puerta del área de residuos, esta se descolgó de nuevo; en PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, se evidencia que la puerta del área de lavado de menaje presenta corrosión en su parte inferior, adicionalmente, el área destinada al lavado de papa y prealistamiento de materia prima se encuentra ubicada en un espacio semiabierto que carece de protección o angeo, condición que favorece el ingreso de plagas y aumenta el riesgo de contaminación de los alimentos; en ERON COIBA BLOQUE 1, se evidencia angeo roto y en mal estado en el área de lavado de menaje; en BLOQUE 2, los ventanales del área de servido de E.P y lavado de menaje, al igual que puerta de acceso principal, puerta de acceso al área de prealistamiento y reja del almacenamiento de abarrotes, presentan oxido en sus estructuras; en BLOQUE 7, se observan puertas de las áreas de baños para hombres y mujeres, puerta salida personal emergencia y puerta de ingreso principal, con oxidación y corrosión en la parte inferior, adicionalmente la puerta ubicada detrás de congelador para contramuestras y de la cual no se conoce hacia dónde conduce presenta desprendimiento de malla y protectores piso puerta lo que puede facilitar el ingreso de plagas y en EPMSC LA DORADA, Se evidencia puerta del baño designado para el personal masculino con presencia de óxido y corrosión en su parte inferior trasera.

Seguidamente en la segunda variable de mayor afectación y con un cumplimiento general del 50%, encontramos la relacionada con 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 FRESNO, debido a que se evidencia que las paredes que están ubicadas cerca al área de lavado de menaje, área de tanques de almacenamiento de agua, área de lavamanos y pared frente a la escalera de salida del servicio de alimentación presentan desgaste y deterioro de pintura, para el caso de PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, se evidencia que la pared del área de congeladores presenta grietas, asimismo, en el área de lavamanos y en la pared contigua al baño se observa presencia de humedad y desprendimiento de pintura, condiciones que afectan el adecuado mantenimiento locativo y las condiciones higiénico-sanitarias del servicio; para el establecimiento de EPAMS PUERTO BOYACA, con cumplimiento el 50%, la afectación correspondió a que se evidencia muro en el área de cocina caliente con desgaste de pintura y superficies porosas que impiden un adecuado proceso de limpieza y desinfección y en ERON COIBA, que obtuvo cumplimiento del 60%, la no conformidades encontradas ocurrieron en el BLOQUE 1, por la evidencia de pisos del área de fritos e ingreso a los cuartos de congelación y refrigeración, con porosidad y desgaste, favoreciendo empozamiento de agua, techos y paredes en general en el servicio presentan desprendimiento de pintura y en el BLOQUE 7, se evidencian paredes con humedad y desprendimiento de pintura en áreas de jugos, tubérculos, vegetales, cocción liviana, carnes, cuartos de refrigeración, ángulo de la pared de preliminares con óxido, solo en EPAMS LA DORADA, el cumplimiento fue del 100%.

La siguiente variable 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 2 de los 5 establecimientos verificados y que correspondió a ERON 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 y en EPMSC HONDA, porque el contratista no presenta soporte de instalación, ni se observa la instalación de medidor calibrado para el servicio de gas.

Para la variable relacionada si se cuenta un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, se presentó cumplimiento del 0%, en el establecimiento de EPMSC FRESNO, porque se evidencia que el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos no se encuentra adecuadamente protegida ni aislada, debido a que está ubicada de forma contigua al área de lavado de menaje y ollas, esta condición genera riesgo de contaminación cruzada y no cumple con el requisito de mantener el depósito de residuos separado de las áreas operativas del servicio de alimentación. El operador no ha realizado ninguna acción de mejora para lograr el cierre del hallazgo, razón por la cual ha sido reiterativo en las visitas.

Continuamos con la afectación presentada en la variable de si el operador cuenta con sistemas de evacuación de aguas residuales, protegidas con tapas removibles para evitar la generación de malos olores, afectándose con el 0%, en el establecimiento EPMSC LA DORADA, debido a que se evidencian rejillas de ingreso al cuarto de refrigeración rotas, lo cual genera riesgo de caídas y favorece el ingreso de plagas.

Por otra parte, encontramos que adicional a la variable antes mencionada en el establecimiento EPMSC FRESNO, se encontraron dos afectaciones más con el 0% de cumplimiento, por causa que se evidencia mesón de la cocina (área de producción) con lamina para tapar grietas que tiene espacios y permite la acumulación de agua generando foco de contaminación adicionalmente presenta filos y tornillos salidos que representan un riesgo para las manipuladoras, y por qué se observa que el sistema de accionamiento por pedal del lavamanos ubicado en el área de cocina caliente presenta mal funcionamiento, debido a que mantiene un goteo continuo de agua y no permite una adecuada activación y cierre del flujo mediante el pedal. Lo anterior impide su uso conforme a su finalidad sanitaria, la cual es permitir el lavado de manos sin contacto directo con la grifería, generando riesgo de contaminación cruzada y desperdicio de agua. El operador no ha realizado ninguna acción de mejora para lograr el cierre del hallazgo, razón por la cual ha sido reiterativo en las visitas.

Las categorías restantes en las cuales se verifica el cumplimiento de la señalización en las diferentes áreas; instalaciones eléctricas en buen estado; existencia de lavamanos no manuales en áreas de proceso; instalaciones sanitarias en estado operativo; 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 área para la limpieza y desinfección de los utensilios y 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 mayo de 2026, la categoría obtuvo un promedio general de cumplimiento del 89% creciendo un 2% respecto al mes anterior. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC FRESNO con el (75%), seguido de EPMSC LA DORADA con el (82%) y EPMSC HONDA con el (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 FRESNO, debido a que se evidencia el pan del refrigerio nocturno mojicón que será entregado en el menú 4, para los 104 PPL, sin ningún tipo de rotulo, este es comprado en la panadería municipal fresno pan; operador no presenta oficio por parte de la USPEC donde se autorice la entrega de este pan bajo las condiciones establecidas en la OTM para panaderías municipales; en EPMSC PUERTO BOYACA, se evidencia pan del proveedor Jovalu, no indica en su rotulo las condiciones de almacenamiento, incumpliendo la resolución 5109 del 2005 y para el caso de ERON COIBA, que obtuvo un 70% de cumplimiento, la afectación correspondió a los BLOQUE 4 Y 7, ya que se encuentran en almacenamiento 30kg de panela natural, la cual en su rotulo no declara la dirección del trapiche tal como lo requiere la resolución 729/2006 y se observan en almacenamiento 5 bultos x 25 kg c/u de avena procesada, producida por avena top Company de chile (Lote SAI 86360, vencimiento 17/02/2027, que en su rotulo no relaciona el nombre y dirección de importador en Colombia, no cumpliendo con lo requerido por la resolución 5109 del 2005.

La segunda variable que presenta mayor afectación corresponde a si en áreas de almacenamiento no se evidencian alimentos contemplados como preparaciones prohibidas, de acuerdo con los estipulado en la OTM y en el anexo 4, afectándose con el 0% de cumplimiento en el establecimiento EPMSC DORADA, debido se evidencia que el operador tiene en almacenamiento 220 kg de pescado tipo basa, lote VN478, FV 14/01/28, el cual está programado para el tiempo de comida almuerzo, menú 12, de origen importado (Vietnam), que no cuenta con el certificado de importación. Así mismo aunque en el ERON COIBA, el cumplimiento fue del 82%, se afectó esta variable en los BLOQUES 4 y 7, por que el operador tiene en almacenamiento de 11 cajas x 8 kg netos de pescado basa HGT (Pangasianodon Hypophthalmus), lote VN/877/V11037 fecha de vencimiento 21/01/2028, importado por Fresmar, para la preparación del menú # 6, del cual el operador no presenta el certificado de ingreso sanitario, convirtiéndose así en un alimento prohibido de acuerdo con lo establecido en el anexo # 4 del listado N-N0010 y por el almacenamiento 220 kg de pescado basa importado por Fresmar lote VN/877/VI/037, fecha de vencimiento 21/01/2028 del cual no se presenta el certificado de ingreso sanitario, lo que no lo autoriza para su comercialización en el territorio nacional.

Seguidamente encontramos afectaciones aisladas con el 0% de cumplimiento en PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, ya que se evidencia incumplimiento por parte del operador frente a las fichas técnicas y al listado de proveedores ofertados y aprobados, toda vez que en el área de almacenamiento se encontró salchicha marca VIANDE destinada al cumplimiento del menú 15, tiempo de comida desayuno, para 150 PPL (ERON + EP), siendo que para el grupo 11 la marca aprobada corresponde a Cárnicos Fríos DEDICAR. Lo anterior evidencia uso de producto diferente al autorizado contractualmente y, en EPMSC FRESNO, se evidencia en área de almacenamiento fruver y cerca de congeladores, ollas con agua y menaje (ollas); ubicadas en el pasillo obstaculizando la circulación e impidiendo un adecuado proceso de limpieza y desinfección, se evidencia inadecuada organización y aprovechamiento del área de almacenamiento, toda vez

que se encuentran utensilios y recipientes ubicados en zonas de circulación y sobre los congeladores, esta condición reduce el espacio disponible para el tránsito seguro del personal y dificulta el acceso y la apertura adecuada de los equipos de refrigeración. Adicionalmente, la disposición de fiambreras y otros elementos sobre los congeladores limita su operación y no permite mantener condiciones óptimas de orden, almacenamiento y limpieza en el área, afectando el flujo normal de las actividades del servicio de alimentación. El operador no ha realizado ninguna acción de mejora para lograr el cierre del hallazgo, razón por la cual ha sido reiterativo en las visitas.

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, el método PEPS es aplicado por el operador y los productos se encuentran identificados, 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 mayo de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 76% decreciendo un 2% respecto al mes anterior. Los establecimientos con menor cumplimiento fueron EPMSC HONDA 63%; ERON COIBA IBAGUE 73%, EPMSC LA DORADA 74%, EPMSC PUERTO BOYACA con 84% y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, con 89%, los restantes 2 establecimientos cumplieron con un 94% y 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 que al congelador #2, le falta una bisagra en la puerta y tiene presencia de óxido, condiciones que generan riesgos de contaminación a los alimentos allí almacenados, se evidencia 01 extractor en el área de cocina caliente, fijado a la pared con alambres, con superficies porosas e irregulares, cableado eléctrico expuesto, estas condiciones no permiten realizar un adecuado proceso de limpieza y desinfección; en el establecimiento de EPMSC PUERTO BOYACA, se evidencia quemador derecho dañado y falta de 2 (dos) perillas en la estufa de 3 (tres) puestos; seguidamente encontramos que el cumplimiento en el establecimiento de ERON COIBA IBAGUE, fue de un 25%, por causa que en los bloques 1,2, 4 y 7, se presenta exceso de combustión en estufas E1, E2, E3, E4, E6, E9, E10, E11. Falta de perillas para E1 falta de 5 perillas, E2 falta 1 perilla, E3 faltan 4 perillas, E4 faltan 2 perillas, E6 presenta escape de gas en perrilla, E9 faltan 2 perillas, E10 falta 1 perilla, E11 falta 1 perilla; se evidencia estufa de 2 puestos, la número 1, a la cual le falta 2 (dos) perillas de las 5 (cinco) que tiene la estufa; se evidencia estufa de 2 puestos, la número 1, a la cual le falta 2 (dos) perillas de las 5 (cinco) que tiene la estufa; se evidencia procesador de alimentos con capacidad de 350 kg /hora con la base partida y dos desprendimientos de óxido. Los cinco discos presentan desgaste en cuchillas; se observaba vaso plástico de licuadora no industrial, roto en la parte superior, marca Samurai; se evidencia que la marmita # 1 de izquierda a derecha presenta fuga en la llave de desfogue de vapor de agua, lo que puede afectar la presión de trabajo. Marmita # 3 ubicada en tercer puesto de izquierda a derecha, presenta tapa desprendida, fuga de vapor en la tubería de ingreso y manómetro no marca la presión de trabajo por daño; en los cuartos fríos, se evidencian cauchos de las puertas de los cuartos fríos rotos y con espacios entre el caucho horizontal y vertical ocasionándolo anterior que no se tenga una buena presión en los cuartos, lo que produce bajas en las temperaturas; adicionalmente para esta visita, se observa la mala combustión de uno de los 2 puestos de cocción (el izquierdo), lo que produce llama amarilla y hollín; persiste el hallazgo del hueco que tiene el piso del cuarto de congelación lo que produce el empozamiento de agua y los líquidos; así mismo en el establecimiento EPMSC FRESNO, se presentó cumplimiento del 50%, para esta variable al evidenciar que los equipos: congelador # 3 y refrigerador, presentan deterioro en la parte externa de las tapas estas cuentan con papel protector desprendido que se está cayendo por pedazos y deja expuesto el aluminio del que está construido el equipo dificultando la fácil limpieza y desinfección.

La según variable que presento mayores incumplimientos y que cuenta con cumplimiento global del 23%, 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 y EPMSC PUERTO BOYACA y del 33% 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, la cual obtuvo un cumplimiento general del 54% y en donde se presentan incumplimientos del 0% en los establecimientos de EPMSC DORADA, EPMSC HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, debido a que durante la visita se observa una olla de 60 x 60cm con abollamiento para la preparación de arroz, situación que afecta la limpieza adecuada ya que por las abolladuras pueden quedar residuos, así mismo afectar la uniformidad de la preparación de los alimentos; se evidencia que 80 fiambreras enviadas el día de hoy al ERON para la distribución del tiempo de comida almuerzo, correspondiente al menú 11, presentan las tapas partidas, generando espacios entre la tapa y el recipiente, condición que no garantiza la adecuada protección e inocuidad de los alimentos transportados y suministrados a los patios.

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, el servicio de alimentación cuenta con trampa de grasas y se encuentran en buen estado y funcionales 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 mayo de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 87% decreciendo en un 1% con respecto al mes de abril. De manera particular se registran los siguientes niveles de cumplimiento por establecimiento: Los establecimientos con el puntaje más bajo de la categoría son: EPMSC FRESNO, con 67%, seguida de EPMSC LIBANO, con 75% y ERON COIBA IBAGUÉ, y EPMSC PUERTO BOYACA y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, con el 89%, cada uno. Los restantes 2 establecimientos que son, EPMSC DORADA y EPMSC HONDA, promediaron cumplimientos del 90%, cada uno.

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 17%. En los ponderados individuales, los establecimientos de ERON COIBA IBAGUE, 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 menú 9, tiempo de comida almuerzo, se envía a patios carne de res, arepa y ensalada en canastillas con bolsa tina y no en recipientes isotérmicos, de acuerdo a como se encuentra establecido; se evidencia que los alimentos del desayuno del menú # 13, se envían para su distribución en patios en recipientes no isotérmicos (canastillas con bolsatinas el queso y recipientes plásticos con tapa el chocolate) como lo requiere la OTM; los alimentos del menú # 3 en tiempo de comida almuerzo por un parte de 1390 PPL, son enviados a distribución a patios en recipientes no isotérmicos, se utilizan recipientes plásticos, con bolsa fina para proteína, tubérculo y ensalada, para la sopa se utilizan ollas de acero inoxidable y para jugo se utilizan galones platicos tapados con bolsa fija; el menú entregado fue sopa de verdura, pechuga dorada, arroz, ensalada de pepino y tomate y limón, plátano maduro cocido, jugo de pera, postre cocada; se evidencia para el tiempo de comida cena, la bebida (jugo de maracuyá) y para el refrigerio nocturno la bebida (jugo de guayaba) entregados en el menú 4, el operador realiza el envío a los patios en fondos para los 104 PPL, hace uso de unas canecas con tapas que no son un recipiente aislado, ni isotérmico que garantice la temperatura, puesto que OTM especifica controlar la temperatura de las bebidas hasta la entrega a los patios; se evidencia

que, para el tiempo de comida almuerzo, correspondiente al menú 11, de los 111 PPL, atendidos en planta externa, el operador realiza el envío de los componentes sopa de pasta y bebida (jugo de lulo) en recipientes no isotérmicos, los cuales no garantizan el mantenimiento y control adecuado de la temperatura del producto terminado, durante su transporte y distribución, incumpliendo lo establecido por la OTM respecto a la conservación de temperaturas seguras para los alimentos; para servido y distribución Menú quince (15), tiempo de comida cena, sopa de ajiaco y jugo de guayaba, se llevan en recipientes plásticos no isotérmicos cubiertos con bolsa tiñas, arroz, proteína, espaguetis en recipientes con tapa que no son isotérmicos, para garantizar lo requerido en la OTM para la temperatura e inocuidad de los alimentos, 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 EPMSC HONDA, para el caso de EPMSC PUERTO BOYACA, el incumpliendo fue del 50%; estos no cumplimientos se ocasionaron por que se evidencia que en el área donde están ubicados los residuos sólidos, no se cuenta con protección ni aislamiento y se encuentra ubicada al lado del área de lavado de canastillas y ollas incrementando el riesgo de contaminación cruzada; se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con un único acceso para el ingreso de materia prima, salida de producto terminado y salida de residuos. Lo cual genera cruce de flujos y riesgo de contaminación cruzada, a su vez no cuenta con separación física entre áreas lo cual genera riesgos de contaminación cruzada debido al cruce de flujos, incumpliendo con la Resol. 2674 de 2013.

En esta categoría se da cumplimiento en un 100%, con los ítems relacionados con que se dispone e implementa un plan de muestreo; se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados; se garantiza el adecuado uso del hielo de acuerdo con las condiciones establecidas; se realiza el suministro de las raciones para los PPL con diagnóstico 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 mayo de 2026, la categoría aumento el promedió de cumplimiento pasando del 98% al 100% con respecto al mes anterior, lo que se traduce en que todos los establecimientos que fueron verificados cumplieron a cabalidad en cada uno de los ítems verificados en esta categoría.

Es de mencionar que de los 27 ítems pertenecientes a esta categoría, 3 de ellos no fueron observados en ninguno de los establecimientos, en las visitas realizadas por los interventores de campo, al no presentarse novedad alguna, estos son los relacionados con el suministro de huevo o salchicha para el tiempo de comida almuerzo o cena; si se lleva a cabo la entrega de salchicha de acuerdo con las características definidas en la OTM y, si se da cumplimiento a lo establecido en la OTM, con relación al suministro de las raciones para gestantes y lactantes.

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Para el corte de mayo de 2026, la categoría mantuvo un 91% de cumplimiento, disminuyendo en un 3% respecto al mes anterior. De manera particular, los establecimientos obtuvieron los siguientes promedios: PLANTA DE CONTINGENCIA G11, con el 78%, seguida de EPMSC FRESNO y EPMSC PUERTO BOYACA con el 89%, cada uno; los restantes 4 establecimientos que son ERON COIBA IBAGUE, EPMSC LA DORADA, EPMSC HONDA y EPMSC LÍBANO, 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 38%; por cuanto se afecta con el 0% de cumplimiento, en los establecimientos de: EPMSC FRESNO, al evidenciar que cuenta con una población de 105 PPL y, conforme a lo establecido en el Anexo 9, debe recibir visita quincenal por parte de la profesional nutricionista, no

obstante, durante el mes de mayo de 2026, no se evidencia ninguna visita realizada por dicha profesional; el último soporte presentado corresponde al 17/04/2026, registrándose a la fecha un lapso de 42 días sin acompañamiento nutricional, incumpliendo la frecuencia establecida, adicionalmente, el operador no presenta soportes que evidencien la visita del profesional supervisor de mantenimiento durante los meses de febrero y marzo de 2026, incumpliendo lo establecido en los estudios previos de la licitación, los cuales disponen una visita mensual de este profesional al servicio de alimentación; en EPMSC PUERTO BOYACA, se evidenció que no se realiza visita de nutrición desde el 16-04-26, lo cual incumple lo requerido en el anexo 9, en el cual se establece que se debe realizar visitas con una frecuencia quincenal, Parte 146 ppl; y en la PLANTA DE CONTINGENCIA G11, se evidencia que la planta externa Líbano, la cual atiende a 150 PPL (ERON + EP), conforme a lo establecido en el Anexo 9 debe contar con seguimiento por parte de profesional en nutrición mediante visitas con frecuencia quincenal, no obstante, el último soporte de visita presentado corresponde al día 18/04/2026, evidenciándose un lapso de 33 días, sin acompañamiento ni visita por parte de dicha profesional, incumpliendo la frecuencia establecida en el anexo contractual. En EPMSC DORADA, se obtuvo cumplimiento del 25%, debido a que de acuerdo al parte actual de 1637 PPL en ERON + 51 PPL en EP, se evidencia faltante de los profesionales: jefe de cocina e ingeniero de alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo 9 para el personal requerido y en ERON COIBA IBAGUE, su cumplimento fue del 42%, por causa de las afectaciones presentadas en los BLOQUES 2, 4 y 7, en donde durante la visita se evidencia la falta un (1) manipulador, de acuerdo con lo establecido en el Anexo 9, del personal requerido, para un parte de 1260 PPL y un (1) distribuidor de acuerdo a la oferta técnica adicional propuesta en la contratación; no se presentan soportes de la visita quincenal del profesional de mantenimiento Pedro Antonio Vásquez, siendo la última visita 06/03/2026 y falta ingeniero de alimentos; de acuerdo con los 384 PPL atendidos y con los dispuesto en el anexo # 9, no se tiene administrador tipo 1.

Por otra parte, en la PLANTA DE CONTINGENCIA G11, se presenta otra afectación del 0% de cumplimiento, por causa que se evidencia incumplimiento por parte del operador frente a la renovación periódica de dotación al personal, la cual debe realizarse cada seis (6) meses conforme a lo establecido en la OTM. Lo anterior, teniendo en cuenta que la última entrega registrada corresponde al 05/11/2025, superando el tiempo definido sin que se evidencie nueva reposición. Adicionalmente, el operador no presenta acta o soporte que certifique la entrega de renovación de dotación al personal.

Durante el corte del informe se observa cumplimiento generalizado del 100% en los ítem del cumplimiento en la entrega de dotación a visitantes, cumplimiento de hábitos de higiene y practicas higiénicas, el personal realiza frecuente lavado de manos con agua y jabón, 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 mayo de 2026, la categoría promedió 82%, manteniéndose igual frente al mes de abril. De manera particular, el cumplimiento por establecimiento se desarrolló de la siguiente manera: EPMSC LA DORADA 72%, EPMSC HONDA 76%, EPMSC FRESNO, 79% y ERON COIBA IBAGUE 83%, los restantes tres establecimientos pertenecientes a este grupo y que corresponden a EPMSC LIBANO, EPMSC PUERTO BOYACA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, cumplieron entre el 94% y 100% en los ítems verificados.

El principal incumplimiento para el mes de mayo corresponde al estado de los techos, si se encuentran limpios y sin presencia de hongos, el promedio general de este ítem cumplió en un 30%, debido a las afectaciones presentadas en el EPMSC LA DORADA y EPMSC HONDA, con el 0% de cumplimiento; seguidas del ERON COIBA IBAGUE con el 25% y EPMSC FRESNO con el 50%; a causa que se evidencian techos y ductos del área de preparación con acumulación de grasa; se observa que todo el techo que recubre el rancho presenta presencia de grasa, polvo y suciedad; durante la visita no se observa acción correctiva en cuanto a la limpieza de techos por lo cual el hallazgo persiste, esta situación genera

un riesgo de contaminación física para los alimentos; se evidencia el techo del área de producción, cocina caliente con presencia de grasa, suciedad y faltante de limpieza y desinfección adecuado; se evidencian en el establecimiento, que los ductos y techos presentan acumulación de grasa en al área de preparación.

Como segunda variable con mayor afectación, se encuentra el estado de paredes, pisos, medias cañas, ventanas, angeos, puertas y demás, en la cual se obtuvo un cumplimiento global del 35%, por causa de las afectaciones encontradas en los establecimientos de EPMSC LA DORADA con el 0%, ERON COIBA IBAGUE 1, 4 y 7, con el 17% y EPMSC HONDA con el 50% al evidencia evidenciar que la tubería externa de la campana extractora, presenta acumulación de grasa; se observa el empozamiento de agua en el área de ingreso del cuarto de congelación y área de preparación de jugos; se evidencian angeos del área de procesos con acumulación de grasa, lo cual identifica una falencia en labores de limpieza y desinfección; se evidencian pisos con presencia de manchas en cocina caliente, angeo con acumulación de suciedad, paredes con acumulación de suciedad en cocina caliente, ventanal de distribución en área de servido con presencia de suciedad; se evidencia el empozamiento de agua en el hueco que presenta el piso del cuarto frio.

Respecto al ítem relacionado con si se cuenta con los recipientes para la disposición de residuos en número suficiente e identificados, en la cual se obtiene cumplimiento del 61%, por las afectaciones presentadas en los establecimientos de EPMSC HONDA y ERON COIBA IBAGUE BLOQUES 1 y 7, porque no se cuenta con recipientes para disposición de residuos sólidos en pre alistamiento, canecas sin tapa en el área de lavado de menaje y caneca negra con tapa partida en ingreso al rancho; se evidencian recipientes para los residuos sólidos sin tapa, además las tapas no son accionadas con pedal, por lo que se deben manipular las tapas con la mano. Seguidamente entramos que la variable relacionada con la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y carros transportadores, cumplido con un porcentaje global del 65%, ya que se presentan no conformidades con el 0% de cumplimiento en los establecimientos de EPMSC DORADA y EPMSC HONDA.

Otra de las afectaciones, se encuentra que el establecimiento EPMSC DORADA, presenta afectación del 0% y EPMSC PUERTO BOYACA en un 50%, en la variable correspondiente a la realización diaria de los análisis de pH y Cloro Residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación, por hacer uso de un kit no adecuado para la medición de estos parámetros que no mide el cloro en el rango apropiado (0.3 a 2 ppm o mgCl/L).

Por otra parte también se obtuvo el 0% de cumplimiento en el establecimiento de EPMSC FRESNO, debido a que se evidencia que el área donde están ubicados los residuos sólidos no cuenta con protección, ni aislamiento y se encuentran al lado del área de lavado de canastillas y ollas, incrementando así el riesgo de contaminación cruzada; el filtro de purificación de agua ubicado en área de cocina, se encuentra fuera de servicio no garantizando un abastecimiento adecuado de agua potable para la preparación de jugos, alimentos y desinfección de verduras; se observa almacenamiento inadecuado de productos químicos, los cuales se encuentran ubicados debajo de la escalera de acceso al área de descanso de la guardia, próximos a los tanques de almacenamiento de agua y al área donde se realiza el lavado de fiambreras, canastillas y ollas. Adicionalmente, los productos se encuentran mezclados y sin las condiciones de protección y organización requeridas, lo que dificulta su identificación, control y verificación. Esta condición incrementa el riesgo de contaminación química y no garantiza un almacenamiento seguro de las sustancias utilizadas en el servicio de alimentación. El operador no ha realizado ninguna acción de mejora para lograr el cierre del hallazgo, razón por la cual ha sido reiterativo en las visitas. Así como en EPMSC PUERTO BOYACA, por evidenciar que el baño se encuentra dentro del servicio de alimentación, lo cual no cumple con los requerido por la OTM ni la resolución 2674.

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, los residuos sólidos generados en el servicio

de alimentación, se retirar mínimo 3 veces al día, se realizan procedimientos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas y existe un correcto manejo de recolección y clasificación de los residuos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe de mayo, esta categoría disminuye en un 2% en el promedio de cumplimiento frente al mes de abril, pasando de un 97% a un 95%. En esta categoría se realiza verificación en 5 de los 7 establecimientos pertenecientes a este grupo y se presenta incidencia en ERON COIBA IBAGUE BLOQUE 7, por cuanto el vehículo de Placa WHW 133, de transporte interno del eron, presenta SOAT sin vigencia desde el 16/04/2026 y no presenta concepto sanitario emitido por el ente de salud competente. Así mismo presenta ruptura del poliuretano al ingreso del contenedor de carga lo que dificulta su limpieza y puede provocar la proliferación de plagas. En los demás establecimientos verificados, EPMSC LA DORADA, EPMSC LÍBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, 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 mayo de 2026, la categoría promedió 95%, disminuyendo en un 1% en el porcentaje respecto al mes de abril. Los establecimientos pertenecientes a estos grupos presentan cumplimientos que van desde el 92% al 100%

Dentro de las afectaciones encontradas, se evidencia que el ítem con mayor afectación y que obtuvo un porcentaje general del 58%, corresponde a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, en donde se encuentra que en EPMSC HONDA, cumple con el 0%, ya que durante la visita realizada ya se cumplió el plazo y se observa, que el contratista no ha realizado acción correctiva frente al programa de mantenimiento correctivo, ya que se observa 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. Aún presentan las mismas fallas, no se observa ni mantenimiento ni soporte del mismo; en ERON COIBA IBAGUE, BLOQUE 1,2,4 y 7, no se observa durante la visita, los soportes de mantenimiento del cuarto de congelación y la licuadora industrial, ya que estos equipos no se encuentran funcionando; se observa el cronograma para mantenimiento de los equipos; trampa de grasa, tanque de agua, carros transportadores los cuales no fueron ejecutados los mantenimientos programado; el operador no presenta hojas de vida de los equipos, mi cronograma de mantenimiento de equipos, no presenta soporte de mantenimiento preventivo, ni correctivo de equipos, incluidas las estufas que presentan mala combustión, es indicar que ninguno de los equipos se encuentra identificado con lo cual no se pueden relacionar las estufas o puestos de cocción que presentan mal funcionamiento; para la presente visita el operador no presenta soportes de los mantenimientos correctivos de las marmitas 1 y 3, puertas de los cuartos fríos y estufa de dos puestos por los daños que se relacionaron en el numeral # 4.2, y en EPMSC PUERTO BOYACA, no se observa cumplimiento del programa de mantenimiento correctivo, teniendo en cuenta que desde visitas anteriores la interventoría ha reportado el daño de la estufa de tres puestos, la cual presenta mala combustión, generación de hollín, escape de gas y perdida de perillas, esta situación genera riesgo de accidente laboral y afectación en las temperaturas de cocción.

Por otra parte, en la PLANTA DE CONTINGENCIA G11, se cumplió con el 0%, en el ítem correspondiente al pago de servicios públicos, bonificaciones, arl y demás, por cuanto se evidencia que el operador no ha realizado el pago de las bonificaciones correspondientes al mes de abril al personal distribuidor y adicionalmente, no presenta soportes o registros que certifiquen el cumplimiento de dicho pago.

Ya para finalizar, es necesario mencionar que, de los 21 ítem verificables en esta categoría, 13 cumplieron en un 100%, en su calificación general.

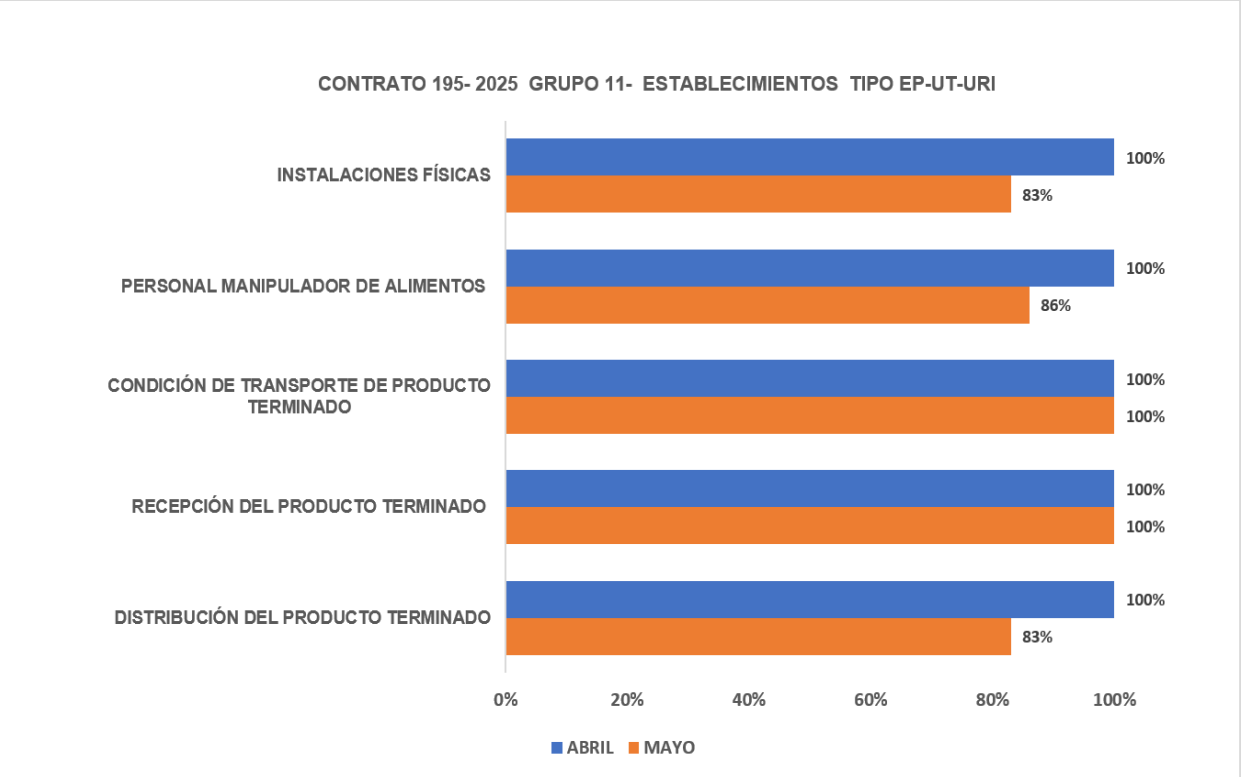
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte del informe de mayo de 2026, la categoría promedió un 89%, aumentando en un 2% respecto al mes anterior. Frente a los establecimientos se registran los siguientes comportamientos; en EPMSC LA DORADA, su cumplimiento general fue del 78%; en ERON COIBA 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 35%. 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. El operador no ha realizado ninguna acción de mejora para lograr el cierre del hallazgo, razón por la cual ha sido reiterativo en las visitas; se observa un solo extractor en el área de producción el cual no da abasto y no extrae el aire caliente generado por las marmitas. El área de dietas no cuenta con sistema de ventilación. Así mismo para esta variable en ERON COIBA IBAGUE, BLOQUE 1, 2 y 4, se obtuvo un 25% de cumplimiento, ya que la campana extractora de producción no está funcionando, lo que ocasiona condensación en las áreas de trabajo; Campana extractora sin funcionalidad y sin diagnostico por parte de mantenimiento; la campana extractora no funciona, el contratista no aporta información del daño ni mantenimiento de la misma.

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 2, cuyo cumplimiento fue del 80%, por cuanto el personal del área de planchas, se evidencia sin mascarilla de esmeril, ni mangas para su protección en actividades de fritura, por otra parte, en esta categoría se obtuvieron cumplimientos del 100% en las variables como: se evidencian registros de capacitación de SST, actualizados, dotación completa de botiquines (Tipo A/B), los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, 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 mayo 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 mayo 2026, comparado con los resultados obtenidos en el mes de abril de 2026. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 95% decreciendo en un 5% respecto al mes de abril.

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 obtuvo un **83%,** decreciendo en un 17% con relación al promedio del corte anterior. Se presenta cumplimiento del 0%, en la variable relacionada con el uso de canastillas durante el almacenamiento temporal de las raciones en la EP, afectándose en EP LA DORADA, las otras dos estaciones de policía pertenecientes a este grupo, cumplieron en un 100% en esta categoría.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe la categoría promedió en **86%,** disminuyendo en un 14% en el promedio respecto al corte anterior. Se presenta cumplimiento del 0%, en la EP PERMANENTE CENTRAL, por cuanto, el certificado de manipulación y el certificado médico del conductor, se evidencia con fecha de expedición 280225, las otras 2 estaciones de policía; EP DISTRITO, EP LA DORADA, 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).

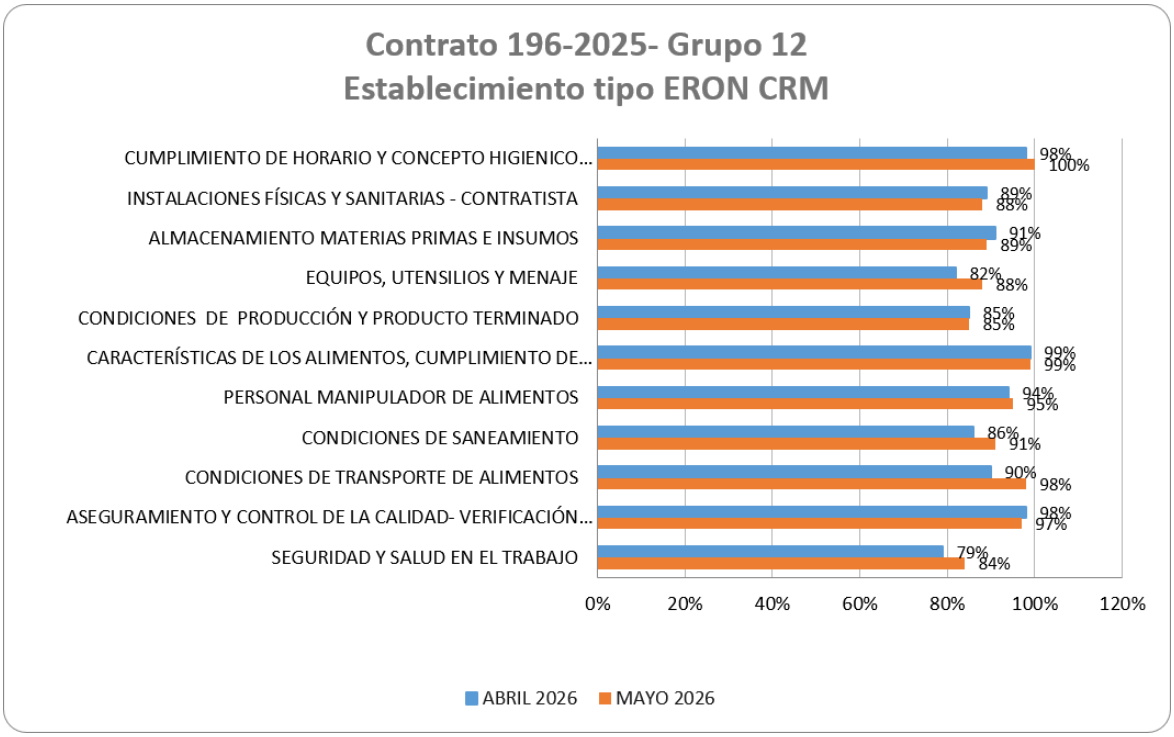
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría obtuvo **100%,** de cumplimiento, manteniéndose con el mismo porcentaje respecto al corte del mes anterior. Los centros de detención transitorias; EP DISTRITO, EP LA DORADA y EP PERMANENTE CENTRAL promediaron un 100% cada uno de los ítems verificados. Se registra cumplimiento en que el vehículo transportador 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 DISTRITO, LA EP 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 **83%,** decreciendo en un 17%, el promedio, respecto con el corte anterior. La afectación en esta categoría se presentó en el establecimiento de EP LA DORADA, debido a que, durante el tiempo de comida verificado, almuerzo, Menú #15, se evidencia el suministro del componente jugo sabor mango en recipiente no isotérmico, el cual no garantiza la temperatura del producto terminado. Lo anterior para un parte actual de 53 PPL, las otras dos estaciones de policía EP DISTRITO y EP PERMANENTE CENTRAL, cumplieron en esta categoría con el 100%, al momento de la verificación realizadac.

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 mayo 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 mayo 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 HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Esta categoría registró un incremento del 2% respecto al mes anterior (abril), pasando de 98% a 100% en mayo de 2026, ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90% – 100%), de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Se resalta que todos los establecimientos ERON del Grupo 12 alcanzaron un cumplimiento del 100% en esta variable: CPMSPTR Puerto Triunfo, EPMSC Bolívar, EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Medellín, EPMSC Puerto Berrío, EPMSC Quibdó, EPMSC Santa Bárbara, EPMSC Támesis y Planta de Contingencia G12 Copacabana. Este resultado evidencia mejora en la programación y control de los tiempos de comida conforme a los rangos establecidos en la OTM, garantizando la cobertura integral del servicio. No obstante, durante una visita realizada en el EPMSC Medellín se observó una variación en la dinámica de entrega de la cena y el refrigerio nocturno correspondientes al menú 7, finalizando el envío de manera anticipada, esto es a las 2:04 p.m. De acuerdo con lo informado por el contratista, esta situación obedeció a una solicitud de la población privada de la libertad, considerando que se trataba de un fin de semana y día de visita. Lo anterior se registra como una situación particular evidenciada durante la visita; Si bien el establecimiento obtuvo 100% en la calificación consolidada, esta situación representa desviación frente al horario contractualmente definido, ya que cualquier modificación debe encontrarse formalmente justificada y documentada conforme a lineamientos operativos vigentes.

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 (88%): Esta categoría registró para el mes de mayo de 2026 un promedio general de cumplimiento del 88%, presentando una disminución del 1% respecto al mes anterior (abril 89%), aunque manteniéndose en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60% – 89%), de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Los establecimientos que registraron cumplimiento de las obligaciones contractuales (90% – 100%) fueron: EPMSC Istmina (100%), EPMSC Santa Bárbara (100%), EPMSC Támesis (100%) y EPMSC Quibdó (91%). En estos establecimientos se evidencian mejores condiciones locativas generales y acciones de mantenimiento que permiten sostener condiciones sanitarias aceptables. Por su parte, los establecimientos que registraron cumplimiento parcial (60% – 89%) fueron: EPMSC Bolívar (88%), EPMSC Jericó (88%), EPMSC Puerto Berrío (88%), Planta de Contingencia G12 Copacabana (88%), CPMSPTR Puerto Triunfo (78%) y EPMSC Medellín (65%), siendo este último el que impacta de manera más significativa el promedio general de la variable. Durante el período evaluado se evidenciaron deficiencias locativas reiterativas asociadas principalmente a deterioro estructural de pisos, mesones y cavas de refrigeración y congelación. Se identificaron pisos con grietas, porosidad, perforaciones, ausencia de baldosas y empozamientos de agua en áreas de producción, prealistamiento, lavado, pasillos y almacenamiento, condiciones que dificultan los procesos de limpieza y desinfección y favorecen acumulación de suciedad. En cavas de congelación y refrigeración se evidenciaron fisuras, superficies rústicas y pérdida de material en los pisos, incluso posterior a reparaciones menores, lo que demuestra que las intervenciones realizadas no solucionan de manera definitiva la condición estructural. Se observaron mesones del área de lavado y preparación de jugos con baldosas fracturadas, desprendidas y con porosidad, incumpliendo el contratista con los mantenimientos correctivos menores exigidos contractualmente. En materia de drenajes, se identificaron sifones sin rejillas (con acción correctiva inmediata en algunos casos), cárcamos con pérdida de varillas y sistemas de evacuación sin protección, lo que favorece ingreso de plagas y representa riesgo de accidente laboral. Se evidenció ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en áreas de producción, manteniéndose lavamanos de accionamiento manual e incluso uno sin funcionamiento por retiro del sistema de pedal. Asimismo, en algunos establecimientos no se cuenta con instalaciones sanitarias internas para manipuladores, debiendo utilizar sanitarios externos. Se identificaron deficiencias adicionales como puertas con oxidación, ausencia de burletes en bodegas que comunican con patios, techos con láminas desprendidas y humedad, iluminación insuficiente en almacenamiento y ausencia de espacio exclusivo, protegido y señalizado para depósito temporal de residuos sólidos. Resulta especialmente relevante la presencia de filtraciones en tuberías conectadas a tanques de almacenamiento de agua, generando empozamientos constantes y proliferación de moscas con ingreso al servicio de alimentación. 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 (89%): Esta categoría registró para el mes de mayo de 2026 un promedio general de cumplimiento del 89%, presentando una disminución del 2% respecto al mes anterior (abril 91%), descendiendo del rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales al rango de cumplimiento parcial (60% – 89%), conforme a la escala establecida por la USPEC. Los establecimientos que registraron cumplimiento de las obligaciones contractuales (90% – 100%) fueron: EPMSC Puerto Berrío (100%), EPMSC Quibdó (100%), EPMSC Támesis (100%), EPMSC Jericó (95%), EPMSC Istmina (91%), EPMSC Santa Bárbara (91%) y CPMSPTR Puerto Triunfo (90%). En estos

establecimientos se evidencian controles parciales en rotulación, manejo PEPS y almacenamiento en seco; no obstante, persisten hallazgos técnicos que requieren seguimiento. Por su parte, los establecimientos que registraron cumplimiento parcial (60% – 89%) fueron: EPMSC Bolívar (87%), EPMSC Medellín (84%) y Planta de Contingencia G12 Copacabana (83%), siendo estos los que impactan de manera más significativa el promedio general de la variable Durante el período evaluado se identificó como hallazgo crítico reiterativo el incumplimiento en la conservación de la cadena de frío en equipos destinados al almacenamiento de productos congelados, evidenciándose temperaturas entre -0,2 °C y -14,7 °C, cuando el parámetro establecido es ≤ -18 °C. Adicionalmente, se observaron materias primas como pulpas y proteínas en proceso de descongelación, con textura blanda y distribución térmica desigual al interior de los equipos, comprometiendo las condiciones de conservación e inocuidad de los alimentos almacenados. Asimismo, se evidenció incumplimiento sistemático de distancias perimetrales en bodegas de abarrotes, áreas de fruver y cavas de refrigeración y congelación, con bultos, canastillas y cajas recostadas contra paredes, dificultando limpieza, inspección sanitaria y circulación de aire frío. En materia de rotulación y método PEPS, se identificaron productos sin identificación por código de colores, materias primas abiertas sin rotular y prealistamientos sin identificación, con subsanaciones inmediatas durante visita. También se evidenció uso de sacos de segundo uso y cajas reutilizadas para almacenamiento de fruver, situación corregida parcialmente mediante encanastillado. Se registraron eventos de materia prima en descomposición (cebolla y zanahoria afectada por insecto tipo larva), lo cual representa riesgo potencial de contaminación cruzada durante el prealistamiento. Adicionalmente, se identificaron oportunidades de mejora en la planeación y ejecución del plan de compras, debido a que algunas materias primas previstas para los menús programados no se encontraban disponibles al momento de la verificación, requiriéndose la implementación de sustituciones o intercambios de insumos para dar continuidad a la operación. En términos generales, aunque los resultados obtenidos reflejan un comportamiento favorable en la prestación del servicio, se evidenció una disminución frente al período anterior y persisten hallazgos técnicos relevantes asociados a la conservación de la cadena de frío, la trazabilidad de materias primas, las condiciones de almacenamiento sanitario y la planeación y ejecución del plan de compras. Si bien durante las visitas se evidenció la ejecución de actividades correctivas, tales como mantenimientos a equipos, reorganización de áreas de almacenamiento, encanastillado de productos y subsanación inmediata de algunas situaciones identificadas, las medidas implementadas no han resultado suficientes para evitar la recurrencia de los hallazgos observados. En consecuencia, se hace necesario consolidar acciones correctivas efectivas que permitan garantizar la sostenibilidad de las mejoras y el cumplimiento de los requisitos operativos y sanitarios establecidos. 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 (88%): Esta categoría registró un promedio general de cumplimiento del 88%, presentando un incremento de 6 puntos porcentuales respecto al mes de abril (82%). A pesar de esta mejora, la variable continúa clasificándose en rango de cumplimiento parcial (60%–89%), conforme a la escala establecida por la USPEC. Los establecimientos que alcanzaron cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%) fueron EPMSC Santa Bárbara (100%), EPMSC Quibdó (95%), EPMSC Istmina (95%), EPMSC Jericó (94%) y EPMSC Bolívar (93%), evidenciándose en estos disponibilidad general de equipos, funcionamiento operativo en sistemas de refrigeración y ausencia de hallazgos críticos reiterativos asociados a equipos mínimos exigidos por el Anexo 5. No obstante, aun en establecimientos con porcentaje superior al 90% se identificaron oportunidades de mejora en mantenimiento preventivo y condiciones estructurales de algunos equipos. Por su parte, los establecimientos que impactan el promedio general y permanecen en rango de cumplimiento parcial fueron: Planta de Contingencia G12 Copacabana (89%), EPMSC Támesis (88%), EPMSC Medellín (86%), EPMSC Puerto Berrío (81%) y CPMSPTR Puerto Triunfo (76%). En estos se evidencian hallazgos reiterativos que afectan la estabilidad técnica de la variable. Durante el periodo evaluado se identificó incumplimiento en los equipos mínimos requeridos conforme al Anexo 5, evidenciándose ausencia de refrigeradores con

capacidad de 520 litros exigidos según parte poblacional, presencia de equipos de menor capacidad y ausencia de procesadores de alimentos requeridos para partes entre 62 y 1367 PPL. Esta situación limita la capacidad instalada y compromete la adecuada conservación de materias primas. Se evidenció de manera reiterada que algunos equipos destinados al almacenamiento de productos congelados presentaron funcionamiento inestable o temperaturas fuera de los rangos establecidos, registrándose valores entre -0,2 °C y -14,7 °C, así como eventos donde el equipo se encontró apagado por cambio de compresor o mantenimiento correctivo. En varios momentos el tablero marcó temperaturas positivas, incluso 0.6°C y 9°C, cuando el parámetro exigido es ≤ -18°C. Aunque se evidencian órdenes de mantenimiento y presencia de personal técnico, la recurrencia del hallazgo evidencia debilidad en el aseguramiento de la cadena de frío y en la confiabilidad del equipo. Asimismo, se identificaron deterioros estructurales en equipos como difusores con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, ausencia de rejillas de protección en unidades de condensación, tuberías de marmitas con corrosión, campanas extractoras con ductos rotos y funcionamiento inadecuado, y licuadoras operando sin interruptor de encendido. También se evidenciaron básculas con fallas en el display y problemas de tara, así como equipos de medición con calibración vencida y laboratorio no acreditado ante ONAC, afectando la trazabilidad metrológica del proceso. Se identificaron deficiencias en las condiciones de algunos carros transportadores, evidenciándose ausencia de sistemas de cierre conforme a la OTM, así como deterioro físico representado en desprendimiento de pintura, oxidación, pérdida de identificación y afectaciones estructurales que requieren intervención y seguimiento. Si bien en algunos casos se realizaron subsanaciones inmediatas, persiste incumplimiento frente a las especificaciones contractuales. En términos generales, se mantienen oportunidades de mejora en las condiciones de operación y mantenimiento de equipos de refrigeración, congelación y transporte, así como en el control de las condiciones de almacenamiento. Frente a las situaciones identificadas, la interventoría realizó seguimiento permanente, verificó la implementación de acciones correctivas por parte del contratista y promovió la subsanación inmediata de aquellos aspectos susceptibles de corrección durante las visitas, con el fin de contribuir al fortalecimiento de las condiciones operativas y al cumplimiento de los requisitos establecidos. 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 cumplimiento promedio del 85%, manteniéndose igual respecto al mes de abril (85%). La variable continúa clasificándose en el rango de cumplimiento parcial (60% – 89%), evidenciándose que, aunque no se presenta disminución porcentual, persisten hallazgos críticos que impactan la estabilidad sanitaria del proceso. Los establecimientos que alcanzaron cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%) fueron EPMSC Istmina (100%), EPMSC Jericó (100%) y EPMSC Támesis (100%), donde se evidenció control adecuado de temperaturas de liberación, cumplimiento en protocolos de ensamble y distribución y uso parcial de recipientes isotérmicos conforme a la OTM. Por su parte, los establecimientos que permanecen en rango de cumplimiento parcial y que impactan el promedio general fueron EPMSC Puerto Berrío (89%), EPMSC Quibdó (89%), EPMSC Santa Bárbara (88%), EPMSC Medellín (81%), Planta de Contingencia G12 Copacabana (74%) y CPMSPTR Puerto Triunfo (68%), evidenciándose en estos reiterados incumplimientos relacionados principalmente con control de temperaturas y uso de recipientes no isotérmicos durante el ensamble y distribución. Durante el período evaluado se identificó incumplimiento recurrente en las temperaturas de liberación tanto de alimentos calientes como refrigerados. Se evidenciaron preparaciones calientes liberadas por debajo del parámetro establecido de >60 °C, con registros entre 24 °C y 57 °C, así como alimentos refrigerados entregados por fuera del rango de 4 °C ± 2 °C, alcanzando temperaturas entre 10 °C y 28 °C. Estas situaciones evidencian debilidades en el control de temperatura durante la etapa de liberación de los alimentos y, en varios casos, no se observó la implementación de acciones correctivas inmediatas frente a las desviaciones identificadas. Asimismo, se evidenció incumplimiento reiterado en el uso de recipientes isotérmicos para el transporte y distribución de alimentos hacia patios y estaciones de policía. Los componentes sólidos fueron enviados en canastillas con bolsatina, baldes plásticos u ollas metálicas, y las bebidas y sopas en bidones o canecas plásticas, sin garantizar protección

térmica ni mantenimiento de la inocuidad conforme a la OTM. Esta situación fue constante durante todo el mes en diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno). Adicionalmente, se evidenciaron debilidades en la aplicación del protocolo de control de temperatura, liberación sin verificación previa, manipuladores sin uso adecuado de elementos de protección en prealistamiento y dietas, uso de canastillas sucias para transporte de fiambreras y ausencia de desinfección de huevo previo a fritura, aspectos que incrementan el riesgo de contaminación cruzada. Con base en los resultados obtenidos, se evidencia que la categoría mantuvo un comportamiento estable frente al período anterior; no obstante, persisten aspectos que requieren fortalecimiento y seguimiento continuo. La interventoría realizó acompañamiento y verificación permanente de las condiciones operativas, promoviendo la implementación de acciones de mejora orientadas al cumplimiento de los requisitos establecidos. Asimismo, frente a las situaciones identificadas, se efectuaron los requerimientos, retroalimentaciones, seguimientos y acciones correspondientes, verificando la adopción de medidas correctivas por parte del contratista y la subsanación inmediata de aquellos aspectos susceptibles de corrección durante las visitas realizadas. 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 registró un cumplimiento promedio del 99%, manteniéndose igual respecto al mes de abril. La variable se clasifica en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%), evidenciándose un comportamiento estable en el Grupo 12. Los porcentajes por establecimiento fueron los siguientes: ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (100%), ERON EPMSC Istmina (100%), ERON EPMSC Jericó (100%), ERON EPMSC Quibdó (100%), ERON EPMSC Santa Bárbara (100%), ERON EPMSC Támesis (100%) y la Planta de Contingencia G12 Copacabana (100%); seguidos por ERON EPMSC Medellín (98%), ERON EPMSC Bolívar (97%) y ERON EPMSC Puerto Berrío (97%). Se observa que todos los establecimientos se encuentran en rango de cumplimiento de obligaciones contractuales, lo que evidencia control en la verificación de gramajes, seguimiento a minuta patrón y cumplimiento general del ciclo de menús aprobado. No obstante, durante el período evaluado se evidenciaron situaciones puntuales relacionadas con diferencias en los gramajes de algunos componentes alimentarios y en la conformación de determinadas dietas especiales, observándose inicialmente porciones por debajo de los pesos establecidos. Frente a estas situaciones, el contratista realizó los ajustes correspondientes de manera inmediata durante las verificaciones efectuadas por la interventoría, garantizando finalmente el suministro de los gramajes requeridos y el cumplimiento de las prescripciones nutricionales aplicables. En consecuencia, las inconsistencias identificadas fueron subsanadas oportunamente, sin generar afectación en la prestación del servicio ni en el resultado consolidado de la categoría evaluada. Asimismo, se evidenciaron cambios no autorizados en componentes del menú y afectación de características organolépticas, principalmente por el suministro de arepa y salchicha en su empaque primario sin previo calentamiento. Estas situaciones estuvieron relacionadas con aspectos de presentación, textura y temperatura de consumo de los alimentos, sin que se evidenciaran condiciones asociadas a descomposición, alteración microbiológica o pérdida de inocuidad de las preparaciones suministradas. También se identificaron debilidades en derivación y entrega de dietas terapéuticas y en uso de recipientes no isotérmicos para bebidas y sopas de dietas, incumpliendo lineamientos específicos; sin embargo, estos hallazgos fueron puntuales y no impactaron significativamente el indicador general. Con base en los resultados obtenidos, se evidencia que la categoría mantuvo un comportamiento estable y un alto nivel de cumplimiento durante el período evaluado. Aunque se identificaron situaciones puntuales susceptibles de mejora, estas fueron objeto de seguimiento por parte de la interventoría y atendidas por el contratista, sin generar una afectación significativa en el resultado consolidado de la categoría. 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 (95%): Para el mes de mayo de 2026, la variable presentó un cumplimiento promedio del 95%, evidenciando un incremento de 1 punto porcentual respecto al mes de abril (94%), manteniéndose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%). En cuanto al comportamiento por establecimiento, ERON EPMSC Jericó (100%), ERON EPMSC Puerto Berrío (100%), ERON EPMSC Támesis (100%) y la Planta de Contingencia G12 Copacabana (100%) alcanzaron los mayores porcentajes de cumplimiento, seguidos por ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (96%), ERON EPMSC Medellín (95%), ERON EPMSC Bolívar (93%) y ERON EPMSC Santa Bárbara (93%). Por su parte, ERON EPMSC Istmina (89%) y ERON EPMSC Quibdó (89%) registraron los porcentajes más bajos dentro del período evaluado, los cuales se ubican en rango de cumplimiento parcial (60–89%), mientras que los demás establecimientos se encuentran en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%). No se registran establecimientos en rango de no cumplimiento (<60%). En el período evaluado, el principal hallazgo asociado al componente de talento humano se presentó en el ERON EPMSC Bolívar, donde se evidenció la ausencia de la administradora del servicio debido a una incapacidad médica prolongada, sin que se realizara un reemplazo inmediato, situación que generó incumplimiento temporal de la estructura mínima de personal establecida en el Anexo 9 para la operación del servicio. Posteriormente, el contratista designó a la auxiliar administrativa para asumir las funciones de administración; sin embargo, esta medida generó el incumplimiento del cargo de auxiliar administrativo exigido contractualmente, al no disponerse del recurso humano requerido para cubrir ambas posiciones de manera simultánea. Asimismo, se evidenció en EPMSC Istmina y EPMSC Quibdó, incumplimiento en la frecuencia quincenal de visitas del personal profesional rotativo (ingeniera y nutricionista), registrándose visitas consecutivas en abril (14 y 15/16 de abril) y ausencia de visitas en los primeros quince días de mayo, situación reiterada en diferentes verificaciones. Adicionalmente, en general en los establecimientos se presentaron hallazgos puntuales relacionados con manipuladores sin uso adecuado de tapabocas, gorro o guantes en áreas de producción y prealistamiento; no obstante, en la mayoría de los casos el contratista implementó acciones correctivas inmediatas mediante suministro de dotación y capacitación en sitio. Con base en los resultados obtenidos, se evidencia un comportamiento favorable de la variable durante el período evaluado, manteniéndose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales. No obstante, se identificaron aspectos susceptibles de mejora que fueron objeto de seguimiento por parte de la interventoría, promoviendo la implementación de acciones orientadas al fortalecimiento y cumplimiento de los requisitos establecidos. 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.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): Para el mes de mayo de 2026, la variable presentó un cumplimiento promedio del 91%, evidenciando un incremento de 5 puntos porcentuales frente al mes de abril (86%), evidenciando una mejora que le permitió ubicarse en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%). Por establecimiento, se ubican en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%) los establecimientos ERON EPMSC Jericó (100%), ERON EPMSC Santa Bárbara (100%), ERON EPMSC Támesis (100%), ERON EPMSC Quibdó (97%), ERON EPMSC Istmina (94%) y ERON EPMSC Bolívar (93%). Por su parte, ERON EPMSC Medellín (89%), ERON EPMSC Puerto Berrío (89%), ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (88%) y la Planta de Contingencia G12 Copacabana (79%) se clasificaron en rango de cumplimiento parcial (60–89%). No se registraron establecimientos en rango de no cumplimiento (<60%). A pesar del incremento general del indicador, persisten hallazgos estructurales reiterativos asociados a deficiencias locativas que impactan directamente las condiciones higiénico-sanitarias. Se evidenciaron pisos con porosidades, grietas, baldosas fracturadas, desprendimientos y desniveles que generan empozamientos recurrentes en áreas de marmitas, dietas, conteo, prealistamiento y lavado de utensilios, dificultando las labores de limpieza y desinfección y favoreciendo riesgos de contaminación y accidentes laborales. De manera reiterada se evidenció presencia de estancamientos de agua debajo de marmitas y en accesos a cavas, incluso con asignación de personal para secado

continuo, lo que evidencia una condición estructural asociada al deterioro del piso. Asimismo, se identificaron superficies no lisas en mesones y áreas de lavado, desprendimiento de baldosas y deterioro en acabados, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. En relación con el control de calidad del agua, se evidenció de forma reiterada que el kit empleado para medición de pH y cloro residual presenta rango de 6.8 a 8.2, el cual no abarca el rango establecido en la Resolución 2115 de 2007 (6.5 a 9.0), configurándose incumplimiento técnico frente a los parámetros normativos. Aunque el kit no se encuentra vencido (01/2027 – 02/2027), el rango de medición no es el adecuado. Se evidenció presencia reiterada de plagas, principalmente cucarachas y moscas, en áreas de producción, preparación de dietas, almacenamiento de frutas y verduras, congeladores de contramuestras, oficinas y bodegas, situación que reviste especial criticidad por el riesgo de contaminación que representa para las operaciones del servicio de alimentación. Lo anterior cobra mayor relevancia considerando que el contratista ha venido ejecutando de manera periódica las actividades de control integrado de plagas, incluyendo jornadas de fumigación y las frecuencias establecidas para su manejo; sin embargo, las medidas implementadas no han resultado suficientes para prevenir la recurrencia de estos hallazgos, por lo que se requiere fortalecer las acciones de control, seguimiento y tratamiento de los factores que favorecen su presencia. En varios casos se realizaron acciones correctivas inmediatas; sin embargo, la recurrencia evidencia necesidad de fortalecer el programa de control integrado de plagas y las condiciones estructurales que permiten el ingreso de insectos. Se identificó además acumulación de hollín y carbonización en calderos en uso, manchas oscuras, polvo, grasa y posible formación de moho en techos de áreas de marmitas, ensamble, dietas y almacenamiento de carnes, asociadas a condensación de vapor y falta de mantenimiento preventivo. La altura de los techos dificulta la limpieza periódica y no se evidenciaron soportes de mantenimiento reciente. También se observaron canastillas sucias utilizadas para almacenamiento de materias primas y producto terminado (pulpa, proteína cárnica, verduras, pan), con presencia de tierra, polvo y restos de alimentos, configurando riesgo de contaminación cruzada. En algunos casos se realizó cambio inmediato; en otros, no se evidenció corrección completa al cierre de la visita. Del análisis efectuado se evidencia una mejora significativa de la variable durante el período evaluado, permitiendo su ubicación en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales. No obstante, la presencia recurrente de hallazgos de carácter crítico asociados a condiciones locativas, control de plagas, mantenimiento de infraestructura, condiciones de limpieza y control sanitario requiere especial atención y seguimiento por parte del contratista, debido al impacto potencial que estas situaciones pueden generar sobre la inocuidad de los alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias de la operación. En este sentido, la interventoría ha mantenido el seguimiento permanente a las condiciones identificadas, promoviendo la implementación de acciones correctivas, verificando su ejecución y adelantando los requerimientos y actuaciones correspondientes para conminar al contratista al cumplimiento de sus obligaciones contractuales. No obstante, la recurrencia de algunos hallazgos evidencia la necesidad de fortalecer las medidas preventivas, correctivas y estructurales que permitan garantizar la sostenibilidad de las mejoras y el cumplimiento integral de los requisitos establecidos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (98%): Para el mes de mayo de 2026, la variable presentó un cumplimiento promedio del 98%, manteniéndose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%) y aumentando 8 puntos porcentuales frente al mes de abril. Por establecimiento, los resultados fueron los siguientes: ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (100%), ERON EPMSC Bolívar (100%), ERON EPMSC Jericó (100%), ERON EPMSC Puerto Berrío (100%) y la Planta de Contingencia G12 Copacabana (100%), seguidos por el ERON EPMSC Medellín (91%). Por su parte, en los ERON EPMSC Quibdó. ERON EPMSC Istmina, ERON EPMSC Santa Bárbara y ERON EPMSC Támesis la variable no fue observada durante el período evaluado. Se observa que todos los establecimientos evaluados se ubican en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%), sin registros en rango de cumplimiento parcial o no cumplimiento. En los establecimientos señalados como no observado, no fue posible evaluar la variable durante el período analizado, debido a la ausencia de actividades de transporte de alimentos al momento de las verificaciones realizadas por la interventoría. Durante el periodo se evidenció como hallazgo puntual que el vehículo de placas LLQ 523, proveedor de Fruver mayorista, contaba con acta de Secretaría de Salud con fecha 19-03-2025, con vigencia superior a un año al momento de la verificación realizada el 07-05-2026, situación que requiere revisión frente a los requisitos de actualización

de certificaciones sanitarias, de acuerdo a lo establecido contractualmente. No obstante, este hallazgo no afectó de manera significativa el indicador general del grupo.

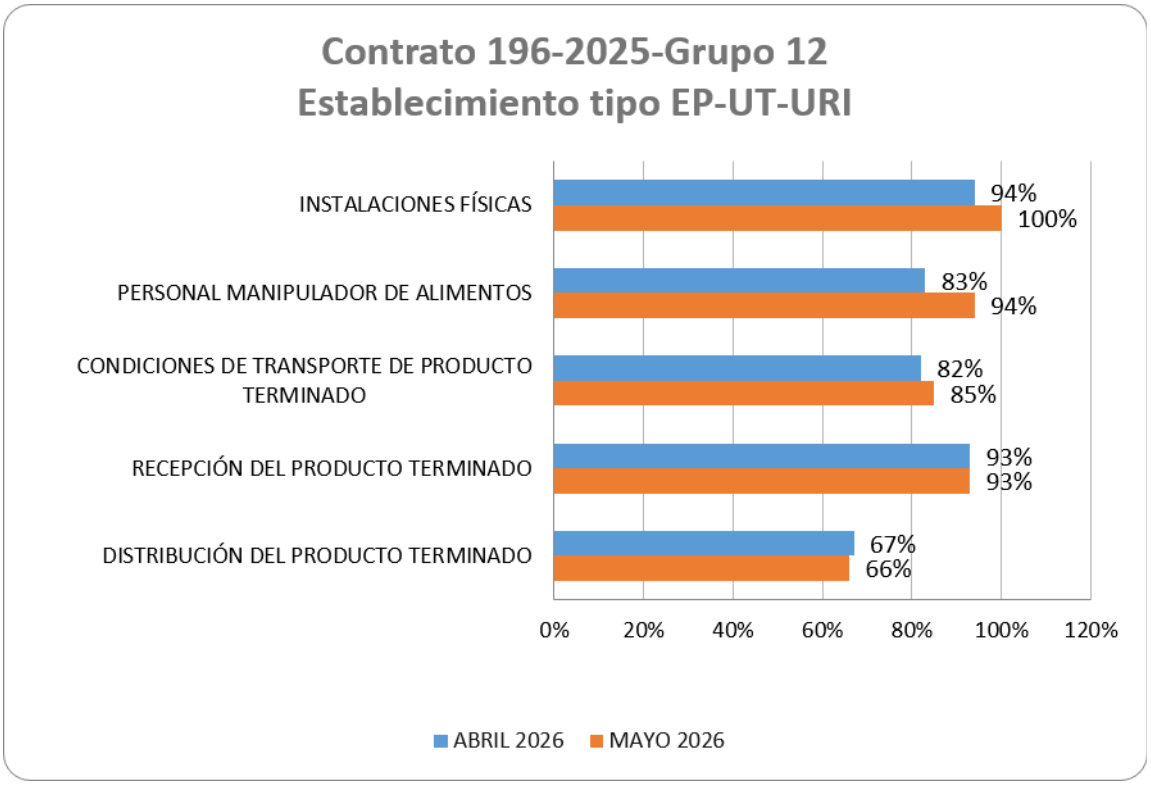
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): Para el mes de mayo de 2026, la variable presentó un cumplimiento promedio del 97%, evidenciando leve disminución de 1 punto frente al mes de abril (98%), aunque se mantiene en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%). Por establecimiento, los porcentajes fueron: ERON EPMSC Istmina (100%), ERON EPMSC Quibdó (100%), ERON EPMSC Támesis (100%), ERON EPMSC Medellín (99%), ERON EPMSC Bolívar (96%), ERON EPMSC Puerto Berrío (96%), ERON EPMSC Santa Bárbara (96%), ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (95%), Planta de Contingencia G12 Copacabana (95%) y ERON EPMSC Jericó (92%). Todos los establecimientos se ubican en rango de cumplimiento contractual (≥90%), sin registros en cumplimiento parcial o no cumplimiento. No obstante, durante el periodo evaluado se evidenciaron hallazgos relevantes asociados a control documental, metrología y mantenimiento de equipos. En relación con los formatos de producción, se identificó que en diferentes fechas los registros no incluían información completa sobre componentes entregados de manera diferencial según prescripción dietaria, afectando la trazabilidad de las dietas y generando incumplimiento en el registro técnico de producción. En cuanto a los equipos de medición, se evidenció que algunas grameras y termómetros digitales cuentan con certificados de calibración emitidos por un laboratorio que no dispone de acreditación vigente ante la ONAC, situación que requiere revisión para garantizar la trazabilidad metrológica y el cumplimiento de los requisitos aplicables. Aunque los equipos presentan certificación, la falta de acreditación del laboratorio compromete la validez metrológica frente a los requisitos técnicos exigidos. Asimismo, se evidenció una báscula sin identificación y varios carros transportadores sin código ni hoja de vida actualizada, presentando oxidación, desprendimiento de pintura, deterioro estructural y ausencia de mantenimiento preventivo y correctivo documentado. En algunos casos se realizó identificación posterior; sin embargo, persiste la necesidad de intervención estructural por mantenimiento correctivo. Se observaron igualmente deficiencias en mantenimiento preventivo de carros transportadores utilizados, evidenciado tanto en su estado físico (óxido, llantas deterioradas) como en la ausencia de registros en sus hojas de vida. Del análisis efectuado se evidencia que la variable mantiene un nivel favorable de cumplimiento, conservándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales. No obstante, se identificaron oportunidades de mejora relacionadas con aspectos documentales, metrológicos y de mantenimiento, frente a las cuales la interventoría realizó seguimiento permanente, formuló los requerimientos correspondientes y verificó la implementación de acciones orientadas al cumplimiento de los requisitos técnicos y contractuales establecidos.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (84%): Para el mes de mayo de 2026, la variable Seguridad y Salud en el Trabajo presentó un cumplimiento promedio del 84%, evidenciando un incremento de 5 puntos porcentuales frente al mes de abril (79%). A pesar de esta mejora en el indicador, la variable se mantiene en rango de cumplimiento parcial (60–89%), por lo que se requiere continuar fortaleciendo las acciones orientadas al cumplimiento de los requisitos establecidos. Se ubicaron en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%) ERON EPMSC Támesis (94%), ERON EPMSC Jericó (93%), ERON EPMSC Santa Bárbara (92%), ERON EPMSC Quibdó (91%) y ERON EPMSC Bolívar (90%). Por su parte, ERON EPMSC Istmina (89%), ERON EPMSC Puerto Berrío (88%), ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (85%), ERON EPMSC Medellín (84%) y la Planta de Contingencia G12 Copacabana (74%) se clasificaron en rango de cumplimiento parcial (60–89%). No se registraron establecimientos en rango de no cumplimiento (<60%). La disminución del indicador se encuentra asociada principalmente a deficiencias reiteradas en los sistemas de ventilación y extracción de vapores. Se evidenció de manera recurrente funcionamiento insuficiente o inoperancia total de la campana extractora en el área de marmitas, generando acumulación de vapor, condensación en techos y paredes, altas temperaturas ambientales y deterioro progresivo de superficies. En algunos establecimientos se reportó que la campana no se encuentra funcionando desde enero de 2026, existiendo solicitudes formales de reparación sin solución definitiva. Asimismo, se evidenció que los extractores de aire instalados en áreas de producción y distribución no cuentan con malla de protección, facilitando el ingreso potencial de plagas. En otros casos, aunque existen extractores, estos resultan insuficientes para

garantizar adecuada ventilación, presentándose temperaturas de hasta 39.4°C en cocina caliente, 37.2°C en ensaladas y 34–35°C en áreas contiguas, evidenciándose impacto directo en las condiciones térmicas del personal manipulador. Se observó además insuficiencia de ventilación en área de víveres y distribución, generando condensación persistente. Estas condiciones pueden constituir riesgo para la salud del personal por estrés térmico y afectar las condiciones higiénico-sanitarias del servicio. En relación con elementos de protección personal, se evidenció ausencia de guantes de neopreno para manipulación de objetos calientes en área de cocina caliente, encontrándose un único par disponible, uno de ellos roto, lo cual no garantiza la protección adecuada del personal frente a riesgos térmicos.

2.2.12.2 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 mayo 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 EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 12, para el período de mayo 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 89% 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 (100%): Para el periodo evaluado (mayo 2026), esta categoría registró un cumplimiento general del 100 %, evidenciando un aumento del 6% frente al mes anterior (94% en abril), 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 Los Gómez Itagüí 2, EP Bolívar, EP Bolombolo, EP Montebello, EP Puerto Berrío, EP Santa Bárbara, EP Venecia, EP Versalles, EP Laureles, EP Los Gómez Itagüí, EP Manrique, EP Popular, EP San Javier Medellín, EP SIJIN MEVAL y EP Villa Hermosa Medellín. Este comportamiento positivo se asocia al mantenimiento general de condiciones locativas adecuadas para la recepción, almacenamiento temporal y ensamble del producto terminado, así como a la disponibilidad de superficies sanitarias en condiciones aceptables en la mayoría de los puntos evaluados. Si bien la categoría alcanzó un cumplimiento del 100% durante el período evaluado, es importante precisar que dicho resultado corresponde a las verificaciones efectuadas en las visitas objeto de calificación. No obstante, en el marco de las actividades de seguimiento realizadas por la interventoría se identificaron situaciones puntuales relacionadas con condiciones de almacenamiento temporal, limpieza de elementos utilizados en la operación y control de vectores, las cuales fueron puestas en conocimiento del contratista para la implementación de las acciones correspondientes. En la mayoría de los casos se evidenció subsanación inmediata o posterior de las situaciones identificadas, razón por la cual estas no tuvieron incidencia en el resultado consolidado de la categoría; sin perjuicio de lo anterior, la interventoría mantiene el seguimiento a fin de prevenir la recurrencia de los hallazgos y garantizar el mantenimiento de las condiciones requeridas para la prestación del servicio. Para la EP Belén Medellín no se cuenta con porcentaje de evaluación, registrándose una calificación de “No observado”, debido a que durante las visitas realizadas en el período evaluado no fue posible observar la actividad objeto de evaluación, por lo que no se dispuso de elementos suficientes para emitir una calificación. 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 (94%): Para el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento general del 94%, evidenciando un incremento de 11 puntos porcentuales frente al mes anterior (83% en abril), ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%). 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 Bolívar, EP Montebello, EP Santa Bárbara, EP Venecia, EP Estación de Policía Versalles, EP Laureles, EP Los Gómez Itagüí, EP Manrique, EP Popular, EP San Javier Medellín, EP SIJIN MEVAL y EP Villa Hermosa Medellín. No obstante, durante el período evaluado se identificaron hallazgos relacionados principalmente con el cumplimiento de los requisitos asociados al uso de dotación y elementos de protección personal, así como con la disponibilidad y vigencia de la documentación exigida para el personal que participa en las actividades de manipulación, transporte y entrega de alimentos. De igual manera, se evidenciaron situaciones puntuales relacionadas con la aplicación de buenas prácticas de manufactura y el cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para el desarrollo de estas actividades. EP Puerto Berrío registró un porcentaje de cumplimiento del 0%, debido al incumplimiento de los aspectos verificados durante la evaluación. Por su parte, para EP Bolombolo no se cuenta con porcentaje de evaluación, registrándose una calificación de “No observado”, toda vez que no fue posible verificar la variable durante el período evaluado. 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.

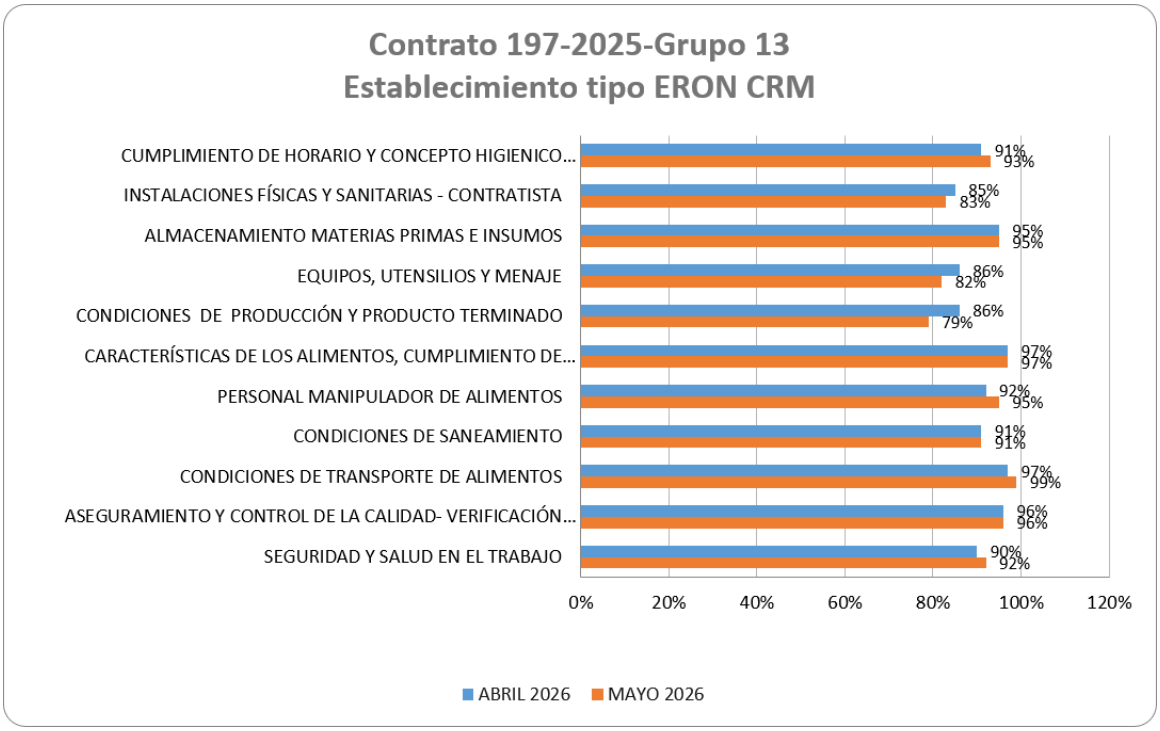
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (85%): Para el mes de mayo de 2026, la variable evidenció un comportamiento diferenciado entre las estaciones de policía del Grupo 12, registrando un incremento de 3 puntos porcentuales frente al mes anterior (82%). Se ubicaron en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%) la UT Batallón Cuarta Brigada (100%), EP Buenos Aires Medellín (100%), EP Belén Medellín (100%), EP Los Gómez Itagüí 2 (100%), EP Laureles (100%), EP Popular (100%) y EP San Javier Medellín (100%), establecimientos en los que se evidenció cumplimiento de los criterios evaluados durante las verificaciones realizadas. En rango de cumplimiento parcial (60–89%) se ubicaron la Estación de Policía Bolívar (80%), la Estación de Policía Montebello (80%), la Estación de Policía Santa Bárbara (80%), EP Los Gómez Itagüí (80%), EP Manrique (80%) y la Estación de Policía Puerto Berrío (60%). En estos puntos persistieron hallazgos relacionados con aspectos documentales, controles asociados al transporte de alimentos, registros de seguimiento y condiciones operativas de los vehículos utilizados para la distribución de las raciones, ausencia de plan de rutas, falta de planillas de control de temperatura, inexistencia de registros térmicos durante el traslado y deficiencias en la identificación de motocicletas utilizadas para transporte. En estas estaciones se evidenció transporte en motocicletas sin leyenda visible “Transporte de Alimentos”, uso de bolsas plásticas desechables sin contenedor isotérmico, transporte en canastillas no térmicas y ausencia de concepto higiénico sanitario vigente en vehículos como ASP 91D y KKW 683. Asimismo, se observaron vehículos con suciedad interna, residuos alimenticios, polvo en pisos y paredes laterales, deterioro físico en puertas y ausencia de limpieza previa al cargue, particularmente en placas SZQ 584, SNT 477, SNX 112 y WDY 750. Por su parte, en rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (<60%) se ubicaron la Estación de Policía Venecia (0%) y la Estación de Policía Versalles (40%), donde se evidenciaron incumplimientos de mayor impacto asociados al proceso de transporte y control sanitario, afectando el cumplimiento de los requisitos establecidos para esta variable, evidenciándose ausencia total de plan de rutas, inexistencia de registros de temperatura, transporte a pie por parte de manipuladora sin vehículo autorizado y falta de concepto sanitario sin soporte radicado ante autoridad competente, afectando directamente la garantía de inocuidad del alimento durante el traslado. Finalmente, para la EP Candelaria Medellín, la Estación de Policía Bolombolo, EP SIJIN MEVAL y EP Villa Hermosa Medellín no se cuenta con porcentaje de evaluación, registrándose una calificación de “No observado”, debido a que no fue posible verificar la variable durante el período evaluado. Del análisis efectuado se evidencia una mejora en el comportamiento de la variable durante el período evaluado; sin embargo, persisten oportunidades de mejora asociadas al cumplimiento de los controles documentales, sanitarios y operativos requeridos para el transporte de alimentos.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%). Para el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento promedio del 93%, manteniendo el mismo resultado obtenido durante el mes de abril y ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%). Se ubicaron en dicho rango la UT Batallón Cuarta Brigada (100%), EP Buenos Aires Medellín (100%), EP Belén Medellín (100%), EP Los Gómez Itagüí 2 (100%), Estación de Policía Bolívar (100%), Estación de Policía Montebello (100%), Estación de Policía Puerto Berrío (100%), Estación de Policía Santa Bárbara (100%), Estación de Policía Versalles (100%), EP Laureles (100%), EP Manrique (100%) y EP San Javier Medellín (100%). Por su parte, EP Candelaria Medellín (89%), Estación de Policía Venecia (89%), EP Los Gómez Itagüí (89%), EP Popular (89%), EP SIJIN MEVAL (89%), EP Puerto Triunfo (89%) y EP Villa Hermosa Medellín (78%) se ubicaron en rango de cumplimiento parcial (60–89%), evidenciándose principalmente oportunidades de mejora relacionadas con la gestión de cambios de menú, el cumplimiento de horarios establecidos y algunos aspectos asociados a las características de presentación de los alimentos suministrados. En rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (<60%) se ubicó la Estación de Policía Bolombolo (56%), donde se evidenció una mayor recurrencia de hallazgos frente a los criterios evaluados durante el período, donde los incumplimientos fueron múltiples y reiterativos durante el mes, presentando combinación de intercambios no autorizados, omisión de componentes, incumplimiento sistemático de horario y afectación directa de especificaciones técnicas establecidas en la OTM. No se registraron establecimientos con calificación de “No observado”.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (66%): Para el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento promedio del 66%, evidenciando una disminución de 1 punto porcentual frente al mes de abril (67%) y manteniéndose en rango de cumplimiento parcial (60–89%). Se ubicaron en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90%) EP Candelaria Medellín (100%), Estación de Policía Bolívar (100%), Estación de Policía Montebello (100%), Estación de Policía Santa Bárbara (100%), Estación de Policía Venecia (100%) y Estación de Policía Versalles (100%), donde se evidenció cumplimiento de los criterios evaluados durante las verificaciones realizadas. Por su parte, la UT Batallón Cuarta Brigada (50%), EP Buenos Aires Medellín (50%), EP Belén Medellín (50%), EP Los Gómez Itagüí 2 (50%), Estación de Policía Bolombolo (50%), Estación de Policía 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%) y EP Villa Hermosa Medellín (50%) se ubicaron en rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (<60%). En estos establecimientos se identificaron hallazgos relacionados principalmente con entrega en fondos, ausencia de ensamble individual desde planta y falta de autorización USPEC para suministro de bebidas en recipientes isotérmicos, ausencia de soporte de aprobación para bebidas en recipientes isotérmicos, distribución sin protocolo aprobado de lavado y desinfección de fiambreras y falta de autorización formal de USPEC para modalidad de servido en estación. No se registraron establecimientos en rango de cumplimiento parcial (60–89%) ni establecimientos con calificación de “No observado”.

2.2.13	GRUPO 13
2.2.13.1 Categoría No. 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el informe de desempeño correspondiente al mes de mayo 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 mayo 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 HIGIENICO SANITARIO (93%): Durante el mes de mayo de 2026, esta variable registró un cumplimiento global del 93 %, evidenciando un incremento del 2 % frente al mes anterior (91 % en abril), consolidándose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 %–100 %). No obstante, el análisis cualitativo evidencia persistencia de hallazgos asociados al incumplimiento en horarios de entrega. En el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 %–100 %) se ubicaron ERON Coped Pedregal (100 %), 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 %) y ERON EPMSC Yarumal (100 %), evidenciándose en estos establecimientos cumplimiento general de los horarios establecidos para los tiempos de comida y disponibilidad documental del concepto sanitario, aunque con observaciones puntuales. En rango de cumplimiento parcial (60 %–89 %) se ubicaron ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (73 %) y la Planta de Contingencia G13 (67 %), donde se identificaron incumplimientos reiterativos tanto en la oportunidad de entrega de los tiempos de comida como en la gestión documental del Concepto Higiénico Sanitario. Durante el periodo evaluado se evidenció que el servicio no cuenta con Concepto Higiénico Sanitario emitido por la Secretaría de Salud a nombre del operador UT Unidos para el Progreso 2025 como planta de producción o servicio de catering, encontrándose conceptos a nombre de Panadería ERIPAN SAS o Industrias Alimenticias ERIPAN SAS, cuyo tipo de establecimiento

registrado corresponde a panadería y no al objeto contractual del servicio de alimentación. Asimismo, no se evidenciaron soportes de solicitud de visita ante la Secretaría de Salud para la actualización o expedición del concepto sanitario correspondiente. De manera adicional, se registraron incumplimientos en los horarios establecidos para la distribución de los alimentos, tales como entrega tardía de componentes del desayuno, iniciando distribución a las 8:40 a.m., superando el rango contractual de 6:00 a.m. a 8:00 a.m., retraso en salida del almuerzo para el patio R2 a la 1:52 p.m. asociado a fallas en la caldera, así como envío extemporáneo del componente fruta del desayuno para estaciones de policía. Aunque en algunos casos el establecimiento presentó oficio justificando extensión de horario, la desviación impacta el indicador contractual al no garantizar el cumplimiento oportuno definido en la OTM.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (83%): Durante el mes de mayo de 2026, esta variable registró un cumplimiento global del 83 %, evidenciando una disminución del 2 % frente al mes anterior (85 % en abril), manteniéndose en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 %–89 %). El comportamiento del indicador refleja persistencia de deficiencias locativas estructurales que impactan las condiciones sanitarias del servicio y evidencian debilidad en la gestión de mantenimiento preventivo y correctivo menor. 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 Sonson (100 %) y ERON EPMSC Apartadó (94 %), evidenciándose en estos establecimientos mayor control en el mantenimiento de superficies, estructuras y condiciones generales de infraestructura sanitaria, aunque con observaciones puntuales que no comprometen de manera estructural la prestación del servicio. En rango de cumplimiento parcial (60 %–89 %) se ubicaron ERON Coped Pedregal (78 %), ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (74 %), ERON EPMSC Andes (83 %), ERON EPMSC Caucasia (74 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (83 %), ERON EPMSC Yarumal (76 %) y la Planta de Contingencia G13 (65 %), donde se identificaron hallazgos reiterativos asociados a deterioro de pisos, paredes, techos y estructuras metálicas. De manera transversal, durante el periodo evaluado se evidenciaron pisos con porosidad, grietas y baldosas fracturadas en áreas de producción, lavado de menaje, porcionado de carnes y almacenamiento temporal de residuos sólidos, incluyendo ausencia de baldosas y cemento expuesto que genera superficies no lavables y de difícil desinfección. Se observaron desprendimientos de pintura en techos y paredes, presencia de humedad, formación de porosidades y rugosidades en superficies de contacto indirecto, así como aberturas en cielo raso y deterioro en mallas anti-insectos que comprometen la barrera sanitaria. Asimismo, se evidenció oxidación y deterioro en puertas de almacenamiento de no perecederos, bodegas de abarrotes y áreas de congeladores, incluyendo bisagras desprendidas, marcos corroídos y pérdida de pintura, situación que incrementa el riesgo de contaminación física. Aunque el contratista presentó oficios de solicitud de intervención en estructuras aún en garantía de obra civil, las condiciones actuales continúan impactando el indicador. Se identificó ausencia o no instalación de lavamanos de accionamiento no manual en el área de procesos, evidenciándose que el lavamanos adquirido aún no se encuentra instalado, lo que incumple el requisito de higiene en zona de producción. También se constató ubicación inadecuada de lavamanos mecánico en la entrada del servicio y no dentro del área de procesos. Adicionalmente, se evidenció deficiente señalización sanitaria, ausencia de letreros alusivos a BPM y espacio libre de humo, luminarias sin funcionamiento, cableado expuesto en luminarias y ductos desajustados, generando riesgo eléctrico y sanitario. Se observaron mesones con aberturas estructurales, láminas levantadas y presencia de óxido en mesas de ensamble, incumpliendo los mantenimientos correctivos menores exigidos. Desde el punto de vista del flujo operativo, se evidenció inadecuada separación de áreas, compartiendo espacios de lavado de menaje, ensaladas y almacenamiento de fruver, generando riesgo de contaminación cruzada física, química y biológica. El almacenamiento temporal de residuos sólidos presentó pisos deteriorados, falta de señalización y protección, además de ubicación en zonas de tránsito. Del análisis realizado se evidencia que, aunque la variable se mantiene en rango de cumplimiento parcial, persisten hallazgos de carácter estructural asociados principalmente a condiciones locativas, mantenimiento de infraestructura y adecuación de áreas operativas, los

cuales continúan impactando dado que no se encuentra plenamente consolidada conforme a los requisitos técnicos de la OTM, impactando la estabilidad sanitaria del servicio. Si bien se evidencian gestiones y solicitudes de intervención por parte del contratista, la recurrencia de las situaciones identificadas refleja la necesidad de fortalecer la ejecución de acciones correctivas efectivas que permitan garantizar condiciones sanitarias adecuadas y sostenibles. En este sentido, la interventoría mantiene el seguimiento permanente a los hallazgos detectados y adelanta las actuaciones correspondientes para promover el cumplimiento de los requisitos técnicos y contractuales establecidos.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%): Durante el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento global del 95 %, manteniéndose estable frente al mes anterior (95 % en abril), consolidándose en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 %–100 %). Aunque el comportamiento porcentual evidencia estabilidad, el análisis cualitativo permite identificar hallazgos técnicos reiterativos asociados al incumplimiento de distancias perimetrales, deficiencias en rotulación y trazabilidad, almacenamiento inadecuado de proteína cruda y producto no conforme, así como debilidades en la proyección del plan de compras. 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 Sonson (100 %), ERON Coped Pedregal (98 %), ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (95 %), PRO MEDIO (95 %), ERON EPMSC Yarumal (91 %) y ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (90 %). Si bien estos establecimientos se mantienen en rango contractual, durante las visitas se evidenciaron situaciones que requieren fortalecimiento del control operativo. Se registró almacenamiento de pollos en sacos o bolsatinas de segundo uso sin rotulación en cavas de congelación, argumentándose que correspondían a proyectos productivos del establecimiento; aunque el hallazgo fue subsanado mediante encanastillado y rotulado posterior, la situación evidencia debilidad en el control de segregación de inventarios compartidos. Asimismo, se evidenció almacenamiento de proteínas prealistadas sin rotulado, carne de res porcionada sin identificación, pescado abierto sin etiqueta y sal, arroz y otros abarrotes reenvasados sin trazabilidad conforme a lo estipulado en la OTM, situaciones que en algunos casos fueron corregidas durante la visita, pero cuya recurrencia impacta la confiabilidad del sistema. Se evidenciaron también deficiencias en el manejo de producto no conforme, encontrándose remolachas, repollos, zanahorias y pepinos con presencia de hongo blanco algodonoso o manchas negras sin segregación inmediata ni registro previo, así como aproximadamente 35 kg de zanahoria con moho en área de fruver. Aunque el contratista realizó retiro, clasificación y rotulación posterior, la detección tardía demuestra debilidad en la inspección diaria del inventario. De igual forma, se identificó almacenamiento de ensalada prealistada junto a carne cruda en equipos de refrigeración y congelación, así como pollo crudo dispuesto en bandejas metálicas en espera de cocción sin separación física adecuada, generando riesgo de contaminación cruzada. En rango de cumplimiento parcial (60 %–89 %) se ubicaron ERON EPMSC Caucasia (81 %) y la Planta de Contingencia G13 (82 %), donde los hallazgos fueron más reiterativos y estructurales. Se evidenció incumplimiento persistente de distancias perimetrales en áreas de fruver, abarrotes y cavas de congelación compartidas con otros programas como panadería, generando saturación que impide la adecuada limpieza, inspección y verificación sanitaria. Se observaron estibas sucias en almacenamiento de granos y fruver, básculas ubicadas sobre bolsas de azúcar y arroz, ausencia de separación física entre almacenamiento y áreas de producción, así como disposición de proteínas directamente sobre el piso dentro de cavas de refrigeración. Adicionalmente, se registraron incumplimientos en la proyección del plan de compras, particularmente en el componente leche y en proteínas como carne de cerdo, generando intercambios reiterativos por pescado frito para cubrir partes de PPL sin que se evidencien soportes técnicos suficientes que expliquen las desviaciones en el cálculo de partes. También se evidenció incumplimiento frente a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 en cuanto a rotulación indeleble, encontrándose productos con etiquetas adhesivas de fácil remoción. Si bien los resultados obtenidos permiten mantener la categoría dentro del rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales, las situaciones identificadas durante las verificaciones evidencian la necesidad de fortalecer

los controles asociados al almacenamiento, la rotulación, la trazabilidad y la gestión de inventarios. La recurrencia de algunos hallazgos demuestra que, aunque se implementan acciones de corrección durante las visitas, es necesario consolidar medidas preventivas que permitan garantizar la sostenibilidad de las mejoras. Frente a ello, la interventoría continúa realizando seguimiento permanente a los compromisos adquiridos y verificando la efectividad de las acciones implementadas por el contratista.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%): Durante el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento global del 82 %, evidenciando una disminución del 4 % frente al mes anterior (86 % en abril), aunque manteniéndose en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 %–89 %). La disminución del indicador obedece principalmente a incumplimientos reiterativos asociados a equipos mínimos requeridos según Anexo 5, fallas en el funcionamiento de equipos térmicos y de refrigeración, deficiencias estructurales en cavas de congelación, así como deterioro de utensilios y equipos de proceso. En el rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (90 %–100 %) se ubicaron CRM EJEBE – Batallón de Ingenieros No. 4 (100 %), ERON EPMSC Sonson (100 %), ERON EPMSC Yarumal (100 %), ERON EPMSC Apartadó (95 %) y ERON CPMSSDO Santo Domingo (93 %), evidenciándose en estos establecimientos mayor estabilidad en el cumplimiento de equipos mínimos, funcionamiento de sistemas de refrigeración y mantenimiento general de utensilios, aunque con observaciones puntuales no estructurales. En rango de cumplimiento parcial (60 %–89 %) se ubicaron ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (89 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (88 %), ERON EPMSC Caucasia (79 %), ERON EPMSC Andes (75 %), ERON Coped Pedregal (74 %) y la Planta de Contingencia G13 (61 %), donde los hallazgos fueron reiterativos y de mayor impacto técnico. Durante el periodo evaluado se evidenció incumplimiento en equipos mínimos requeridos conforme al Anexo 5, registrándose disponibilidad de siete (7) puestos de cocción en estufas industriales cuando se requieren ocho (8) para partes superiores a 400 PPL. Asimismo, se constató ausencia de pelapapas industrial requerido para partes superiores a 2.600 PPL, encontrándose el equipo fuera de servicio por fallas en motor y desgaste significativo de lija, lo que impacta los tiempos de alistamiento y eficiencia operativa. De igual forma, se evidenció ausencia o fuera de servicio de licuadora industrial y no industrial en diferentes partes evaluados, sin soporte formal de mantenimiento o reemplazo oportuno. En materia de refrigeración, se registraron múltiples desviaciones en temperaturas de cavas de congelación y refrigeración, evidenciándose valores entre -0.4 °C y -8 °C en equipos que deben operar a -18 °C para congelación, y temperaturas superiores a 6 °C en equipos de refrigeración cuyo rango permitido es 0 °C a 6 °C ± 2 °C. En varios momentos se evidenció la cava de congelación fuera de funcionamiento por mantenimiento de piso, pintura o fallas técnicas, trasladándose la proteína a otros servicios como plan de contingencia, lo que representa riesgo para la cadena de frío si no se controla adecuadamente. También se identificaron fugas de agua en tuberías de caldera, codos de condensadores y tuberías de cavas, generando empozamientos en áreas de producción y almacenamiento. Se evidenció deterioro estructural en estufas industriales con quemadores con costras de materia orgánica calcinada, oxidación en estructuras y soportes partidos, así como fuga de gas en válvulas de estufas de tres puestos, lo cual representa riesgo operativo y de seguridad. Se identificó cava de congelación #2 sin manija de agarre ni sistema de apertura de seguridad interior en múltiples visitas, así como procesador de alimentos con eje de soporte de cuchillas asegurado de manera improvisada con fibra o nylon, condición que representa riesgo de contaminación física y accidente laboral. Aunque en algunas visitas se evidenció reposición parcial de cuchillas o manijas, la recurrencia del hallazgo impacta el indicador. Adicionalmente, se evidenció incumplimiento en capacidad mínima de refrigeradores conforme al Anexo 5, disponiéndose de equipos de 435 litros cuando el requisito establece mínimo 520 litros para partes entre 168 y 250 PPL, situación reiterativa en varios establecimientos. Se observaron azafates y bandejas con bordes quebrados, canecas plásticas con cortes en bordes superiores utilizadas en preparación de jugos, carros transportadores sin sistema de cierre ni identificación conforme a la OTM y con láminas levantadas que generan riesgo de cortaduras y contaminación física. Desde el punto de vista de equipos térmicos, se evidenciaron fallas en caldera con fugas de agua y

ruidos anormales, así como uso de estufas como plan de contingencia ante no funcionamiento del equipo principal, situación que puede afectar la eficiencia térmica y tiempos de producción. Aunque la variable se mantiene en rango de cumplimiento parcial, persisten hallazgos asociados al estado, disponibilidad y mantenimiento de equipos, los cuales continúan impactando el comportamiento del indicador. La interventoría mantiene el seguimiento a las acciones implementadas por el contratista, orientadas a garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas y operativas requeridas para la prestación del servicio.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (79%): Durante el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento global del 79 %, evidenciando una disminución de 7 puntos porcentuales frente al mes anterior (86 % en abril), aunque manteniéndose en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 %–89 %). La variación negativa se encuentra asociada principalmente a desviaciones reiterativas en el control de temperaturas de liberación y distribución, incumplimiento sistemático en el uso de recipientes isotérmicos establecidos en la OTM y debilidades en la aplicación del protocolo de contramuestras y buenas prácticas de manufactura. En rango de cumplimiento pleno (≥90 %) se ubicaron ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM EJEBE (100 %), ERON EPMSC Sonson (100 %) y ERON EPMSC Yarumal (100 %), evidenciando estabilidad en el control de temperaturas, uso de recipientes isotérmicos y adecuada gestión de trazabilidad. En rango de cumplimiento parcial (60 %–89 %) se ubicaron ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (88 %), ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (86 %), ERON EPMSC Caucasia (82 %), ERON EPMSC Apartadó (72 %), ERON COPED Pedregal (70 %), ERON EPMSC Andes (70 %) y la Planta de Contingencia G13 (63 %). En estos establecimientos se concentran los hallazgos que impactan el indicador consolidado. Desde el punto de vista técnico, el hallazgo más recurrente corresponde al incumplimiento en temperaturas de alimentos fríos y calientes al momento de liberación y distribución hacia patios. Se evidenciaron ensaladas con temperaturas superiores al rango establecido de 4 °C ± 2 °C, jugos con registros entre 10 °C y 21 °C, y múltiples componentes calientes suministrados por debajo de los 60 °C exigidos por la OTM. En varios casos no se evidenció implementación de acciones correctivas inmediatas, configurándose ruptura de cadena de frío y riesgo potencial para la inocuidad del alimento. De igual forma, se identificó incumplimiento reiterado en la implementación del protocolo de control de temperatura, toda vez que los alimentos eran liberados sin ajustes térmicos cuando se encontraban fuera de parámetro o sin registro oportuno previo al despacho. En materia de distribución interna, se evidenció de manera sistemática el ensamble y despacho de alimentos en fondos dispuestos en canastillas con bolsatinas, bidones plásticos y ollas metálicas, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos exigidos contractualmente. Esta práctica se observó en diferentes tiempos de comida y menús, comprometiendo la conservación de temperaturas seguras durante el transporte hacia patios y estaciones de policía. Aunque en algunos casos se emplearon recipientes isotérmicos para bebidas o dietas, el uso no fue integral ni uniforme. Asimismo, se evidenciaron inconsistencias en custodia y rotulado de contramuestras, incluyendo almacenamiento en recipientes no herméticos, diferencias entre formato de producción y producto custodiado, rotulación incompleta y descarte anticipado antes del tiempo mínimo de 72 horas, afectando la trazabilidad. Desde la perspectiva de buenas prácticas de manufactura, se observaron desviaciones como uso inadecuado de guantes, descongelación bajo chorro de agua sin control térmico, prealistamiento en áreas sin separación física y almacenamiento conjunto con elementos personales, configurándose riesgo de contaminación cruzada. Aunque la variable se mantiene en rango de cumplimiento parcial, la disminución observada durante el período evidencia la necesidad de fortalecer los controles asociados a la conservación de temperaturas, los procesos de distribución y la aplicación de buenas prácticas de manufactura. La recurrencia de estos hallazgos representa un riesgo para la inocuidad y trazabilidad de los alimentos, por lo que la interventoría continúa realizando seguimiento permanente y requiriendo la implementación de acciones correctivas orientadas al cumplimiento de los lineamientos técnicos y contractuales establecidos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%). Durante el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento global del 97 %, manteniendo el mismo porcentaje alcanzado en abril (97 %), lo que la ubica en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales (≥90 %). Por establecimiento, los resultados fueron: CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4) (100 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), ERON EPMSC Apartadó (100 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (100 %), ERON EPMSC Sonson (100 %) y ERON EPMSC Yarumal (100 %), seguidos por ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (97 %), ERON EPMSC Andes (97 %), ERON EPMSC Caucasia (97 %), Planta de Contingencia G13 (97 %) y ERON COPED Pedregal (94 %). La totalidad de los establecimientos se ubicó en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales, sin registros en cumplimiento parcial o no cumplimiento. No obstante, se identificaron hallazgos puntuales relacionados con el cumplimiento de minuta patrón, control de gramajes, rotación de alimentos, manejo de dietas terapéuticas y trazabilidad documental. Entre los principales hallazgos se evidenciaron repeticiones de frutas en días consecutivos, intercambios de componentes del menú sin radicación oportuna ante la interventoría y desviaciones en gramajes de proteínas tanto en alimentación general como terapéutica. Aunque en la mayoría de los casos se realizaron ajustes inmediatos, estas situaciones reflejan oportunidades de mejora en los controles operativos. Asimismo, se identificaron errores en la derivación y ensamble de dietas terapéuticas, inconsistencias en características organolépticas de algunas preparaciones y envío de azúcar por separado para bebidas sin evidencia de aprobación formal por parte de la USPEC. Finalmente, se observaron debilidades en el diligenciamiento y oportunidad de los registros documentales de dietas, afectando la trazabilidad y confiabilidad de la información. En general, los hallazgos fueron puntuales y subsanables, pero requieren fortalecimiento de los mecanismos de control y seguimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): Durante el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento global del 95 %, evidenciando un incremento de 3 puntos porcentuales respecto al mes anterior (92 % en abril), ubicándose en rango de cumplimiento pleno de las obligaciones contractuales (≥90 %). En rango de cumplimiento pleno (≥90 %) se ubicaron ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM EJEBE (100 %), ERON EPMSC Andes (100 %), ERON EPMSC Apartadó (100 %), ERON EPMSC Caucasia (100 %), ERON EPMSC Sonson (100 %), ERON EPMSC Yarumal (100 %), ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (93 %), ERON COPED Pedregal (91 %) y Planta de Contingencia G13 (93 %). En rango de cumplimiento parcial (60–89 %) se ubicó únicamente ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (87 %), concentrándose allí los hallazgos que afectaron el promedio consolidado El hallazgo de mayor recurrencia corresponde al uso inadecuado del tapabocas, evidenciado en áreas de prealistamiento, producción, plancha, ensamble de dietas y lavado, observándose manipuladores con el tapabocas en el mentón, sin cubrir completamente nariz y boca o sin uso durante manipulación directa de alimentos. Aunque en la mayoría de los casos se realizó corrección inmediata, la reiteración del hallazgo evidencia debilidad en el control disciplinario y supervisión permanente en piso. Asimismo, se evidenció uso inadecuado de guantes, incluyendo ausencia en ensamble de dietas, utilización de guantes de color no correspondiente a la actividad (negros o rojos en áreas productivas), uso de guantes amarillos en plancha en lugar de guantes térmicos y ausencia de guantes de malla en porcionado. En algunos casos la dotación suministrada no correspondía a la talla adecuada, limitando la efectividad de la acción correctiva. En relación con la presentación personal, se identificaron manipuladores con uñas largas, uso de maquillaje, uso de anillos y accesorios, y petos o delantales de hule en mal estado (rotos o deteriorados), particularmente en áreas de plancha, marmitas y lavado. Esta condición incumple lo establecido en la OTM y en la Resolución 2674 de 2013 respecto a condiciones higiénico-sanitarias del personal manipulador. Se evidenció además flujo de personal ajeno a la operación transitando por áreas productivas sin la dotación completa, así como personal externo sin uniforme reglamentario, lo cual representa riesgo de contaminación cruzada. En materia de personal mínimo requerido, se identificaron incumplimientos reiterados conforme al Anexo 9 y estudios previos de licitación, tanto en establecimientos con partes entre 130 y 162 PPL (ausencia de distribuidor

requerido), como en partes superiores a 2.600 PPL donde no se alcanzó el número mínimo de manipuladores exigido. Aunque en algunos casos se presentó soporte de solicitud al establecimiento, este no siempre contaba con firma de recibido, manteniéndose el incumplimiento operativo. Respecto a aptitud médica y certificaciones, se evidenció ausencia de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes en manipuladores recientemente vinculados, incumpliendo lo exigido por normativa sanitaria y OTM. En general, la variable evidenció una mejora en su desempeño y se mantiene en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales. La interventoría continúa realizando las verificaciones y actuaciones correspondientes para promover el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): Durante el mes de mayo de 2026, la variable Condiciones de Saneamiento registró un cumplimiento consolidado del 91 %, manteniéndose en rango de cumplimiento pleno y sin variación respecto al mes anterior. No obstante, el análisis técnico evidencia recurrencia significativa de hallazgos estructurales y operativos que continúan afectando la estabilidad sanitaria del servicio en varios establecimientos. En rango de cumplimiento pleno (≥90 %) se ubicaron: CRM EJEBE (100 %), ERON EPMSC Andes (100 %), ERON EPMSC Apartadó (100 %), ERON EPMSC Sonson (100 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (97 %) y ERON EPMSC Yarumal (93 %). En rango de cumplimiento parcial (60–89 %) se ubicaron: ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (86 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (83 %), ERON EPMSC Caucasia (82 %) y la Planta de Contingencia G13 (81 %).Desde el componente estructural, el hallazgo más reiterativo durante el mes fue el empozamiento recurrente de agua, evidenciado en múltiples áreas: prealistamiento de fruver, almacenamiento de frutas y hortalizas, cocina caliente (marmitas, planchas y basculantes), pasillos de acceso, área de porcionado de proteínas, cuartos fríos y zonas de despacho. A pesar de que en varios establecimientos se asignó personal exclusivo para secado manual y evacuación constante, la condición persiste debido a deficiencias en pendientes (inferiores al 2 % requerido), obstrucción de desagües, hundimientos alrededor de sifones y condiciones estructurales en garantía de obra civil. Esta situación genera riesgo de contaminación microbiológica, proliferación de vectores y accidentes por superficies resbalosas. Asimismo, se evidenciaron deficiencias en limpieza profunda de equipos y superficies, tales como acumulación de hollín en sartenes, freidoras, calderos y estufas industriales; presencia de grasa en techos, vigas y extractores; suciedad en carros transportadores sin identificación; residuos acumulados en procesadores de alimentos; acumulación de polvo, moho negro y verde en techos de áreas de producción y fruver; deterioro y manchas negras en paredes de prealistamiento; así como formación de hongos por humedad en techos de producción y almacenamiento. En relación con el control integrado de plagas, se evidenció presencia reiterativa de moscas en áreas de fruver, producción, despacho, conteo, congeladores y vehículos transportadores, así como presencia de cucarachas vivas y muertas en áreas de oficina y conteo. Aunque se verifican registros de fumigaciones periódicas (abril y mayo 2026), la recurrencia de vectores sugiere debilidad en el control ambiental externo, rebosamiento de alcantarillado en zonas aledañas y acumulación de residuos, lo que incrementa el riesgo sanitario. Respecto al manejo de residuos sólidos, se identificaron múltiples casos de clasificación incorrecta (bolsas plásticas y residuos no orgánicos en canecas verdes), canecas sin bolsa, puntos ecológicos mal ubicados debajo de mesas de ensamble, recipientes rebosados y almacenamiento insuficiente para disposición temporal. En algunos casos el contratista realizó acciones correctivas inmediatas mediante capacitación y reclasificación; sin embargo, la recurrencia impactó el indicador. En el componente de insumos sanitarios, se evidenció en algunas visitas ausencia temporal de jabón líquido, papel higiénico, papel para secado de manos y guantes de color reglamentario. Si bien los hallazgos fueron subsanados durante la inspección, evidencian fallas en el control preventivo de inventarios. Adicionalmente, se evidenció contraflujo en procesos debido a almacenamiento de fruver al final del servicio pasando por zona de producción, ausencia de área exclusiva para lavado de elementos de aseo, lavado y desinfección compartido con áreas de ensaladas y almacenamiento, y no aplicación de código de colores conforme a OTM, configurando riesgo de contaminación cruzada.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (99%): Durante el mes de mayo de 2026, la variable Condiciones de Transporte de Alimentos registró un cumplimiento consolidado del 99 %, evidenciando un incremento de 2 puntos porcentuales respecto a abril (97 %), manteniéndose en rango de cumplimiento pleno de las obligaciones contractuales.

En rango de cumplimiento pleno (≥90 %) se ubicaron: ERON COPED Pedregal (100 %), ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (100 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), Planta de Contingencia G13 (100 %) y ERON EPMSC Apartadó (90 %). Los demás establecimientos del grupo no registraron evaluación de esta variable en el periodo, por lo cual se clasifican como no observados en visitas, sin afectación del indicador. Desde el análisis técnico, el hallazgo identificado durante el mes corresponde al vehículo de placa UPB 749, destinado al transporte de alimentos no perecederos (abarrotes) y perecederos (frutas y verduras), en el cual se evidenció Piso del vehículo con presencia de óxido y suciedad, ausencia de separación física entre alimentos perecederos y no perecederos., frutas almacenadas en sacos y bolsas ubicadas sobre cajas, uso de cajas de cartón para almacenamiento de frutas., deficiencias en la segregación y almacenamiento acorde a la naturaleza de los alimentos transportados. Estas condiciones generan riesgo de contaminación cruzada física y microbiológica, así como incumplimiento de los lineamientos establecidos para transporte higiénico de alimentos, especialmente en lo relacionado con superficies sanitizables, almacenamiento segregado y protección del producto durante el traslado. No obstante, el hallazgo fue puntual y no generalizado en los demás establecimientos evaluados, lo cual permitió mantener el indicador consolidado en rango de cumplimiento pleno para el mes. Finalmente, en CRM EJEBE, ERON EPMSC Andes, ERON EPMSC Caucasia, ERON EPMSC Santa Rosa de Osos, ERON EPMSC Sonson y ERON EPMSC Yarumal no se cuenta con porcentaje de evaluación, registrándose una calificación de 'No observado', debido a que durante el período evaluado no se realizaron actividades o verificaciones asociadas al componente objeto de evaluación, por lo que no fue posible obtener evidencia suficiente para la asignación de una calificación.

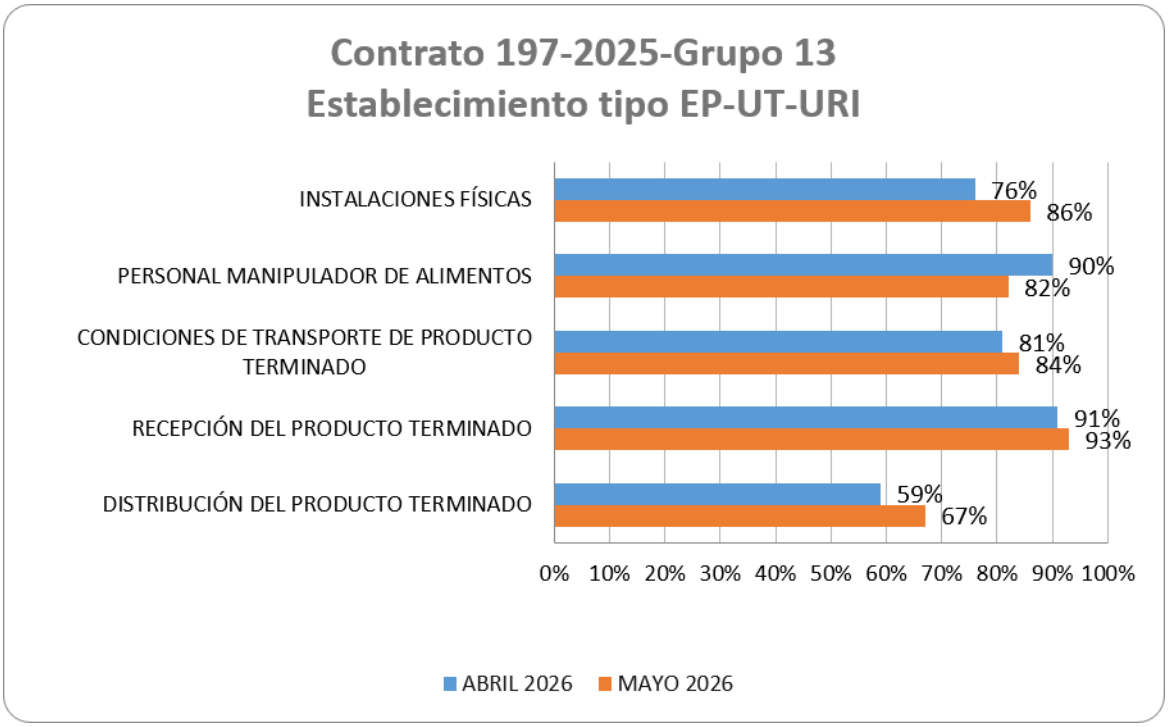
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Durante el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento consolidado del 96 %, manteniendo el mismo porcentaje alcanzado en abril (96 %), ubicándose en rango de cumplimiento pleno de las obligaciones contractuales (≥90 %). En rango de cumplimiento pleno (≥90 %) se ubicaron: Planta de Contingencia G13 (100 %), ERON COPED Pedregal (97 %), ERON EPMSC Caucasia (97 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (96 %), ERON EPMSC Sonson (96 %), ERON EPMSC Yarumal (96 %), ERON EPMSC Apartadó (95 %), CRM EJEBE (94 %), ERON EPMSC Andes (92 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (92 %) y ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (91 %). A pesar de que todos los establecimientos se mantienen en rango de cumplimiento pleno, durante el periodo se evidenciaron hallazgos documentales y técnicos que requieren fortalecimiento del sistema de aseguramiento de la calidad. El hallazgo más recurrente corresponde a la calibración de equipos de medición (termómetros, grameras y básculas) por el laboratorio ANAYCO Metrología, el cual no se encuentra acreditado por la ONAC, requisito exigido por la USPEC. Se evidenciaron múltiples equipos con distintos seriales calibrados por dicho laboratorio en varios establecimientos, persistiendo la situación durante el mes evaluado. Asimismo, se identificaron deficiencias en soporte documental de capacitaciones, incluyendo ausencia de registros de inducción a manipuladores nuevos, falta de evidencias de capacitación en OTM, estudios previos y formación del personal profesional, así como ausencia de soportes consolidados del plan anual de capacitación. En materia de control de recepción, se evidenció debilidad en la aplicación de criterios de aceptación y rechazo de materias primas, particularmente en proteína de cerdo con alto contenido de tejido graso y presencia de vellosidad en tocino, lo que denota falencias en la verificación técnica al momento del recibo. Adicionalmente, se identificaron inconsistencias en mantenimiento de equipos críticos (estufas con oxidación, quemadores partidos, calderas con fallas persistentes y fugas, equipos basculantes sin funcionamiento), ausencia de hojas de vida para carros transportadores sin identificación, y falta de resultados fisicoquímicos de agua en establecimientos que iniciaron operación recientemente. No obstante, los hallazgos fueron gestionados en su mayoría mediante acciones correctivas durante visita o presentan incidencia puntual, lo que permitió mantener el indicador consolidado del grupo en rango de cumplimiento pleno.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (92%): Durante el mes de mayo de 2026, la variable Seguridad y Salud en el Trabajo registró un cumplimiento consolidado del 92 %, evidenciando un incremento de 2 puntos porcentuales respecto al mes anterior (90 %), manteniéndose en rango de cumplimiento pleno de las obligaciones contractuales. En rango de cumplimiento pleno (≥90 %) se ubicaron: ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM EJEBE (100 %), ERON EPMSC

Apartadó (100 %), ERON EPMSC Caucasia (100 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (100 %), ERON EPMSC Sonson (100 %) y ERON EPMSC Yarumal (100 %), seguidos de ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (94 %). En rango de cumplimiento parcial (60–89 %) se ubicaron: Planta de Contingencia G13 (86 %), ERON COPED Pedregal (82 %) y ERON EPMSC Andes (80 %), concentrándose en estos establecimientos los hallazgos que impactaron el indicador consolidado. El hallazgo más crítico y recurrente durante el periodo corresponde al mal funcionamiento de la campana extractora y sistema de extracción, evidenciado en múltiples visitas. Se observó funcionamiento deficiente, ventiladores sin operar, ductos rotos y corroídos, presencia de agujeros por oxidación y desprendimiento de parches metálicos instalados previamente. En varios establecimientos la campana no se encontraba en funcionamiento, generando acumulación de vapor, condensación en techos, goteo y elevadas temperaturas ambientales en áreas de cocina caliente. Esta condición afecta directamente el confort térmico, incrementa el riesgo de estrés térmico y compromete las condiciones de seguridad del personal manipulador. Adicionalmente, se evidenció que los extractores instalados resultan insuficientes frente al número de estufas industriales en operación (hasta 12 estufas), lo que limita la capacidad de renovación del aire y favorece acumulación de calor y humedad. En relación con el componente de elementos de protección personal (EPP), se identificó ausencia de careta de esmeril para frituras, falta de delantal industrial de hule (uso de delantales plásticos tipo bolsa), ausencia de gafas de seguridad para manipulación de químicos de limpieza y desinfección, y carencia de mangas de protección para procesos de asado, configurando exposición a riesgos físicos y químicos. Además, se evidenció que cuatro auxiliares de proceso no cuentan con exámenes médicos ocupacionales de ingreso ni soporte de solicitud a laboratorio, incumpliendo el programa de medicina preventiva y del trabajo. En cuanto al componente formativo del SG-SST, se evidenció soporte de visita por profesional en SST; sin embargo, inicialmente no se encontraba registro de asistencia ni evaluación de capacitación, situación que fue subsanada como acción correctiva durante la visita. En términos generales, la variable presentó una mejora frente al periodo anterior y se mantuvo en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales. No obstante, persisten hallazgos relevantes asociados a condiciones de seguridad y salud en el trabajo que requieren seguimiento y fortalecimiento de las acciones preventivas y correctivas para garantizar condiciones adecuadas para el personal.

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 mayo 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 mayo 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, 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 (86%): En el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento del 86 %, evidenciando un incremento de 10 puntos porcentuales frente al mes anterior (76 % en abril), manteniéndose en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 %–89 %). En rango de cumplimiento pleno (100 %) se ubicaron EP Aranjuez, 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 San Cristóbal, evidenciando implementación adecuada de superficies elevadas para almacenamiento temporal y condiciones higiénicas aceptables de los elementos utilizados para disposición del producto terminado. En rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (0 %–59 %) se ubicaron UT Batallón de ASPC No 17 “Clara Elisa Narváez” (50 %), EP Estación de Policía Andes (50 %) y EP Girardota (50 %), concentrándose en estos establecimientos los hallazgos que impactaron el indicador consolidado. Durante las verificaciones realizadas en el mes se evidenciaron deficiencias reiterativas asociadas al almacenamiento temporal del producto terminado y a las condiciones de limpieza de canastillas y recipientes utilizados para transporte y disposición interna. Se constató presencia de canastillas con restos de alimentos adheridos correspondientes a almuerzo, acumulación de suciedad en superficies internas de canastillas utilizadas para cena y refrigerio nocturno, así como disposición directa de componentes sobre el piso sin uso de superficies elevadas. En varias visitas se observó que recipientes plásticos con bebidas presentaban suciedad externa y restos de producto, sin evidenciarse procesos adecuados de limpieza y

desinfección. Adicionalmente, se identificó almacenamiento de alimentos directamente sobre el piso, así como bolsas plásticas con producto terminado dispuestas sobre bases de canastillas sucias o invertidas, con presencia de polvo y residuos externos (incluyendo pelo de animales), lo que compromete las condiciones de higiene del producto terminado previo a su distribución. En conjunto, los hallazgos evidencian debilidades en la implementación de barreras físicas básicas para aislamiento sanitario y en los procedimientos de limpieza de elementos reutilizables destinados al almacenamiento temporal, lo cual impacta directamente las condiciones de inocuidad en estaciones con menor desempeño.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (82%):** En el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento del 82 %, evidenciando una disminución de 8 puntos porcentuales frente al mes anterior (90 % en abril), ubicándose en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 %–89 %). En rango de cumplimiento pleno (100 %) se ubicaron 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 Girardota y EP San Cristóbal, evidenciando verificación documental adecuada y cumplimiento de requisitos sanitarios en la mayoría del personal evaluado. En rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales se ubicaron EP Estación de Policía Yarumal (0 %), mientras que en nivel crítico parcial se encuentran EP Aranjuez (50 %) y EP Estación de Policía Andes (50 %), concentrándose en estos establecimientos los hallazgos que impactaron el indicador consolidado. Durante las verificaciones del mes se evidenciaron múltiples desviaciones asociadas al incumplimiento de requisitos higiénico-sanitarios del personal manipulador y transportador. Se constató reiteradamente que el conductor Nelson Saldarriaga, en vehículos de placas TOE-502 y TOE-623, no hacía uso de gorro ni tapabocas durante la entrega de alimentos, y en varias visitas no presentó certificado vigente de manipulación de alimentos ni certificado médico de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo los requisitos establecidos en la normativa sanitaria y en la OTM. En algunos casos presentó únicamente certificado médico sin carnet de manipulación o viceversa. Asimismo, se evidenció que otros conductores y auxiliares de transporte, incluyendo Mateo Romero (placa SNN 944), José Edimer Rodríguez Castillo y Andrés Fernández, no contaban con certificado médico vigente o presentaban certificaciones de BPM vencidas, así como ausencia de soportes de capacitación continua. También se identificó personal sin uso completo de dotación reglamentaria durante la entrega y descargue de alimentos, incluyendo ausencia de gorro, tapabocas y camisa de dotación, así como dotación visiblemente sucia con manchas y apariencia de falta de higiene. Se evidenció igualmente incumplimiento en el uso de accesorios personales durante la manipulación y entrega de alimentos, particularmente el uso de reloj por parte del manipulador Ocaris Mejía durante distintos tiempos de comida, situación que contraviene lo establecido en la Resolución 2674 y en la OTM. En varias verificaciones, este manipulador no presentó certificado médico ni certificado de manipulación de alimentos vigentes.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (84%): En el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento del 84 %, evidenciando un incremento de 3 puntos porcentuales frente al mes anterior (81 % en abril), manteniéndose en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 %–89 %). En rango de cumplimiento pleno (100 %) se ubicaron EP Aranjuez, UT Batallón de ASPC No 17 "Clara Elisa Narváez", EP Bello, EP Doce de Octubre, EP Girardota y EP San Cristóbal, evidenciando cumplimiento integral en condiciones documentales y sanitarias del transporte evaluado durante el periodo. En rango de cumplimiento parcial con 80 % de cumplimiento se ubicaron EP Castilla, EP CTI Bunker de la Fiscalía y EP Estación de Policía Santa Rosa de Osos, concentrándose en estos establecimientos hallazgos asociados principalmente a control documental y condiciones higiénicas de los vehículos. En rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales se encuentran EP Estación de Policía Andes (25 %) y EP Estación de Policía Yarumal (0 %), siendo los establecimientos con mayor impacto negativo en el indicador. Durante las verificaciones realizadas en mayo se evidenciaron incumplimientos reiterativos en formalización sanitaria y control operativo del transporte. Se constató que los vehículos de placas TOE-502 y TOE-623, utilizados para la entrega de alimentos, no cuentan con Concepto Higiénico Sanitario favorable emitido por la autoridad territorial de salud, y en el caso del vehículo TOE-623, al pertenecer a un servicio público de taxis, tampoco cuenta con la leyenda visible "Transporte de Alimentos", incumpliendo los requisitos establecidos para el transporte sanitario de alimentos. Asimismo, se evidenció ausencia de planillas de registro de temperaturas, falta de termómetro de punzón para verificación térmica y ausencia de

control documentado de temperaturas durante el traslado en los vehículos TOE-502, TOE-623 y ESP 679. En algunos casos el conductor no contaba con ningún registro térmico al momento de la verificación. En el vehículo de placas ESP 679 se identificaron deficiencias en condiciones higiénicas internas y externas, tales como acumulación de polvo en la parte externa y presencia de residuos líquidos y restos alimenticios en el área de transporte, configurando riesgo de contaminación cruzada. Se evidenció además que el vehículo tipo motocicleta con placa VYT 60E no cuenta con Concepto Higiénico Sanitario ni certificado de la autoridad sanitaria que indique imposibilidad de certificación, incumpliendo los requisitos formales para transporte de alimentos. Adicionalmente, se identificó ausencia de plan de rutas para seguimiento de puntos de entrega, lo que limita el control logístico conforme a la OTM. En un caso específico, los componentes del almuerzo menú 6 fueron transportados a pie por un manipulador desde el EPMSC Yarumal, sin registro térmico ni disponibilidad de termómetro, situación que compromete el mantenimiento de condiciones adecuadas durante el traslado.

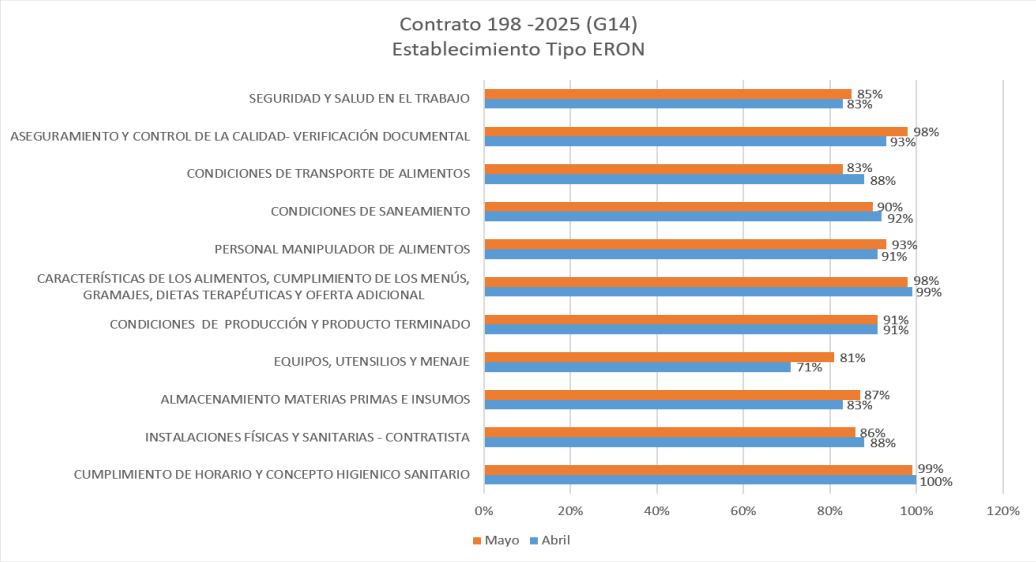
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): En el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento del 93 %, evidenciando un incremento de 2 puntos porcentuales frente al mes anterior (91 % en abril), ubicándose en rango de cumplimiento pleno de las obligaciones contractuales (90 %–100 %). En rango de cumplimiento pleno (100 %) se ubicaron UT Batallón de ASPC No 17 “Clara Elisa Narváez”, EP Bello, EP Castilla, EP CTI Bunker de la Fiscalía, EP Doce de Octubre y EP Estación de Policía Santa Rosa de Osos, evidenciando adecuada verificación de los componentes entregados y control documental en la mayoría de los establecimientos evaluados. %), mientras que en rango de cumplimiento parcial se ubicó EP Aranjuez (89 %) y EP Estación de Policía Yarumal (89 EP Estación de Policía Andes (78 %) y EP Girardota (78%) y EP San Cristóbal (88%), concentrándose en estos establecimientos los hallazgos que impactaron el consolidado de la variable. Durante las verificaciones del mes se evidenciaron múltiples intercambios de componentes del menú sin soporte de notificación ni radicación en el sistema K2. Las situaciones identificadas correspondieron a sustituciones de componentes de diferentes grupos alimentarios y modificaciones en preparaciones programadas, sin que se evidenciara la gestión documental requerida para su autorización y trazabilidad, incumpliendo los lineamientos establecidos para la ejecución y control de los menús aprobados. Adicionalmente, se evidenciaron incumplimientos reiterativos en los horarios establecidos en la OTM para estaciones de policía. Se registraron entregas anticipadas de desayuno a las 5:00 a.m., 5:22 a.m. y 5:35 a.m., cuando el rango establecido es de 6:00 a.m. a 8:00 a.m. o 9:00 a.m., entregas de almuerzo a las 9:00 a.m. y 10:30 a.m. cuando la franja corresponde a 11:00 a.m. a 1:30 p.m. o 2:30 p.m., así como entrega anticipada de cena y refrigerio nocturno entre la 1:27 p.m. y 2:00 p.m., incumpliendo el horario establecido de 3:00 p.m. a 6:30 p.m. Se evidenció igualmente ausencia de socialización y publicación del ciclo de menú en algunos establecimientos, así como falta de soporte documental de entrega formal al custodio responsable. En algunos casos el custodio manifestó no haber recibido el ciclo de menú. En cuanto a calidad organoléptica, se evidenciaron desviaciones tales como carne de cerdo con alto contenido graso y porción reducida de parte magra, arveja con textura dura y parcialmente cruda, fruta (banano) en estado inmaduro y ausencia del componente postre en almuerzo menú 8 para tres PPL, el cual fue subsanado posteriormente en la cena fuera del rango horario correspondiente.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (67%): Durante el mes de mayo de 2026, la variable registró un cumplimiento global del 67 %, evidenciando un incremento de 8 puntos porcentuales frente al mes anterior (59 % en abril), ubicándose en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales (60 %–89 %). A pesar de la mejora porcentual, la variable continúa siendo operacionalmente crítica debido a la concentración de establecimientos en nivel de no cumplimiento. En rango de cumplimiento pleno (100 %) se ubicaron UT Batallón de ASPC No 17 “Clara Elisa Narváez”, EP CTI Bunker de la Fiscalía, EP Girardota y EP San Cristóbal, evidenciando correcta entrega individualizada de raciones y cumplimiento en la presentación del producto conforme a la OTM. En rango de cumplimiento parcial (60 %–89 %) se ubicó EP Bello (67 %). En rango de no cumplimiento de las obligaciones contractuales (0 %–59 %) se ubicaron EP Aranjuez (50 %), EP Castilla (50 %), EP Doce de Octubre (50 %), EP Estación de Policía Santa Rosa de Osos (50 %), EP Estación de Policía Yarumal (50 %) y EP Estación de Policía Andes (0 %), concentrándose en estos establecimientos los hallazgos que impactaron significativamente el consolidado de la variable. Durante las verificaciones realizadas se evidenció de

manera reiterada el suministro de bebidas en fondos o bolsas plásticas no isotérmicas, sin soporte de autorización conforme a la Circular USPEC No. 2025-008918. Se constató el envío de jugo de banano en bolsa plástica transparente de aproximadamente 7 litros para un parte de 23 PPL, así como suministro de jugo de guayaba, jugo de mango, colada de fécula de maíz, limonada con panela y jugo de tomate de árbol en bolsatinas, bidones plásticos o fondos no isotérmicos, sin evidencia documental de aprobación formal. Adicionalmente, se evidenció que las bebidas no son entregadas en empaques individuales como lo establece la OTM, sino en fondos para distribución interna en estación, lo cual compromete la presentación, conservación térmica y control sanitario del componente líquido. Se identificó igualmente ausencia de vasos y cubiertos para la población privada de la libertad en algunos establecimientos, situación confirmada por personal custodio, lo cual dificulta el consumo adecuado de las bebidas y alimentos entregados. El contratista manifestó haber entregado vasos, sin que se presentara fuente verificable que soportara dicha entrega. En relación con la población aislada por condiciones de salud (varicela y VIH), se evidenció suministro de alimentos en recipientes personales y no en empaques desechables conforme lo establece la OTM, configurándose desviación frente al protocolo de bioseguridad. Asimismo, se evidenció que para un PPL con dieta especial el recipiente isotérmico no se encontraba debidamente marcado con identificación, tipo de dieta y características, impidiendo la verificación adecuada de la derivación dietaria. En varios establecimientos se observó ensamble en sitio y entrega de bebidas en recipientes no isotérmicos sin autorización formal vigente, presentándose como soporte únicamente imágenes de mensajes sin validez documental frente al requerimiento de interventoría, por lo que persisten los hallazgos asociados a entrega en fondos sin aprobación.

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 mayo 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 mayo de 2026 y su comparación con el mes anterior. 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. En mayo se observan mejoras en Aseguramiento y Control de la Calidad – Verificación Documental (de 93 % a 98 %), Almacenamiento de Materias Primas e Insumos (83 % a 87 %), Seguridad y Salud en el Trabajo (83 % a 85 %) y Personal Manipulador de Alimentos (91 % a 93 %), lo que indica avances en la gestión documental, el manejo de inventarios y el cumplimiento del personal.

Por otra parte, se presentan retrocesos importantes en Equipos, Utensilios y Menaje (81 % a 71 %), Condiciones de Transporte de Alimentos (88 % a 83 %), Instalaciones Físicas y Sanitarias (88 % a 86 %) y Condiciones de Saneamiento (92 % a 90 %), evidenciando fallas en infraestructura, mantenimiento y control operativo. Los componentes de mayor estabilidad continúan siendo Características de los Alimentos, Gramajes y Dietas (99 % a 98 %) y Cumplimiento de Horario y Concepto Higiénico Sanitario (100 % a 99 %), que mantienen niveles altos de cumplimiento.

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 HIGIENICO SANITARIO (99%): Para el periodo evaluado se evidencia el contratista da cumplimiento a los horarios establecidos en 10 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. Sin embargo, el 02/05/2025 en la planta de contingencia G14 Bucaramanga, no se evidencia cumplimiento en el horario de salida para el tiempo de comida correspondiente al almuerzo del menú 7. El horario establecido es de 11:00 a.m. a 1:30 p.m.; sin embargo, el vehículo que transporta los alimentos hacia la EP Centro (147 raciones) y la EP La Cumbre (45 raciones) salió de la planta a las 3:06 p.m., generado por un retraso atribuible al contratista en la operación de producción de proteína, verduras y tubérculo.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (86%): 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 negativa de 2% con respecto al mes de abril, tipificado como cumplimiento en el periodo del presente informe; los establecimientos con cumplimiento mayor o iguales a 90% son ERON EPAMS Málaga, ERON EPMSC Socorro y ERON EPMSC Vélez, cada uno con 100 % y ERON CPMSMBUC Bucaramanga (94 %), evidenciando cumplimiento alto de los criterios establecidos. En contraste, los desempeños más bajos se presentan en Planta de Contingencia G14 (88 %), ERON CPMS Bucaramanga (84%), ERON EPAMS Girón (82 %) ERON EPMS San Gil (77 %), Planta de Contingencia Bucaramanga (75 %) y ERON EPMSC Barrancabermeja (71 %). En conjunto, el promedio general (86 %) indica un desempeño aceptable, aunque con brechas importantes entre establecimientos que requieren intervenciones diferenciadas y acciones correctivas focalizadas. Los establecimientos que presentaron desviaciones en cumplimiento por debajo de 90% se relacionan a continuación:

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucurí) (88%): En esta planta se evidencia un deterioro significativo en paredes, techos y puertas, sin acciones correctivas. El 19/05/2026 se reporta que las paredes del baño de damas presentan *desprendimiento de pintura y manchas negras*, además de desprendimiento de material en techos de servicios sanitarios y área de dietas. Ese mismo día se documenta desprendimiento de pintura en marcos de puertas y presencia de óxido en puertas de almacenamiento, oficina y baños. Los hallazgos muestran infraestructura deteriorada, falta de mantenimiento y riesgo de contaminación por desprendimiento de material.

ERON CPMS BUCARAMANGA (84%): durante la visita realizada el 04/05/2026 se evidencia piso del área de cuarto de congelación #2 con desprendimiento de pintura, manteniéndose de esta manera durante el mes sin acción correctiva frente a lo evidenciado. Posteriormente, el 19/05/2026, se identifica una abertura en el techo del área de pre-alistamiento de cárnicos, lo que refleja una deficiente gestión de mantenimiento correctivo. Los hallazgos muestran que el establecimiento presenta infraestructura deteriorada, falta de acciones correctivas y riesgos asociados a superficies no sanitarias.

ERON EPMS GIRON (82%): durante las visitas realizadas al rancho de alta antigua se identifican deficiencias estructurales y riesgos eléctricos. El 11/05/2026 se observa una baldosa partida en el área de cocina caliente, y desgaste de pintura en paredes cercanas a la marmita. Además, se evidencia que el baño de damas no cuenta con sistema de cierre interno y presenta un orificio cubierto con cinta, afectando la seguridad del personal. También se reportaron tres tomacorrientes sin tapa protectora, generando riesgo eléctrico, y rejillas de piso en cemento, material absorbente y de difícil limpieza. Finalmente, se evidencia que el área de cocina caliente continúa sin lavamanos de accionamiento mecánico.

ERON EPMS SAN GIL (77%): durante las visitas realizadas se evidencia persistencia de hallazgos sin ejecución del plan de mejora. El 07/05/2026 se reportan dos tabletas partidas y presencia de óxido en el piso, situación que continúa durante el mes sin intervención. En cuanto a angeos, se evidencia que se encuentran deteriorados y levantados, facilitando el ingreso de plagas, condición que también persiste. Por último, se evidencia deformación y corrosión en la mesa de servido de dietas, y daño en el pedal del lavamanos, el cual continúa fuera de servicio. Los hallazgos reflejan falta de gestión, incumplimiento del plan de mejora y riesgos sanitarios y operativos sin que el contratista efectúe los respectivos planes de mejora.

PLANTA DE CONTINGENCIA BUCARAMANGA (75%): en la Planta de Contingencia G14 Bucaramanga se evidencia una persistencia de fallas estructurales sin acciones correctivas. Se evidenciaron pisos desgastados y porosos, así como medias cañas en cemento que no cumplen con la finalidad sanitaria de facilitar la limpieza, situación que se mantiene

durante el mes sin mejoras. En cuanto a mobiliario, se observa desprendimiento de pintura en las bases de las mesas de alistamiento, y aunque el 20/05/2026 se reporta una mejora parcial, persiste óxido y desprendimiento de pintura en el mesón de pre-alistamiento. Además, se evidencia la ausencia de un lavamanos de accionamiento no manual en el área de procesos.

BARRANCABERMEJA (71%): en este establecimiento se evidencia una persistencia de fallas estructurales y ausencia de acciones correctivas a lo largo del mes. Se evidencia que en el área de abarrotes existe pared con presencia de humedad y techo de cocina caliente con manchas negras, sin que el contratista refiera fecha de intervención; estos hallazgos se mantuvieron durante todo el periodo. En cuanto a puertas, el 04/05/2026 se evidencia que persiste "puerta del área de almacenamiento de abarrotes con óxido y desprendimiento de material", situación que se mantiene el sin acciones correctivas. Adicionalmente, el 23/05/2026 se identifican cables expuestos en la bodega de abarrotes, representando riesgo eléctrico. Finalmente, aunque el 04/05/2026 se reporta una mejora parcial en el lavamanos no manual, este no cuenta con tubería de desagüe, por lo que continúa fuera de funcionamiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (87%): 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, los ERON EPMSC MALAGA Y EPMSC SOCORRO, así como la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 Y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA presentaron cumplimiento por encima del 90%, mientras que los 6 establecimientos restantes presentaron desviaciones tales que obtuvieron cumplimiento parcial (por debajo del 90%), entre el 80% y 87%, principalmente relacionado con los incumplimientos relacionados a continuación:

Durante las visitas realizadas se evidenció el uso recurrente de materias primas e insumos provenientes de proveedores y marcas que no se encontraban incluidos dentro de los listados de proveedores aprobados para la operación. Entre los productos identificados se encontraron cárnicos, lácteos, huevos, arepas, café, chocolate, avena, panela, pulpas de fruta y otros abarrotes, situación que limita la trazabilidad de los alimentos y genera incumplimiento de los requisitos establecidos para el abastecimiento de materias primas.
Se identificaron múltiples incumplimientos relacionados con el rotulado y etiquetado de alimentos, principalmente en productos cárnicos, embutidos, pollo, café, chocolate, pulpas de fruta y otros alimentos empacados. Los hallazgos más frecuentes corresponden a ausencia de peso neto, falta de identificación del corte de carne, información ilegible de lote y fecha de vencimiento, ausencia de códigos de planta de beneficio autorizada, inconsistencias entre la denominación comercial y la registrada ante INVIMA, así como información contradictoria sobre condiciones de conservación. De igual forma, se observó almacenamiento inadecuado de frutas, verduras y tubérculos a la intemperie, expuestos a condiciones ambientales adversas, humedad, radiación solar y posible ingreso de vectores.

En relación con la gestión de abastecimiento, se evidenciaron deficiencias en la planeación y ejecución de los planes de compras, reflejadas en faltantes de materias primas necesarias para la preparación de los menús programados. Esta situación representa un riesgo para la continuidad del servicio y evidencia debilidades en los procesos de proyección, programación y control de inventarios. Asimismo, se identificaron falencias en las condiciones de almacenamiento, entre ellas el uso de empaques o recipientes no aptos para alimentos, almacenamiento de materias primas sin protección o identificación adecuada, insuficiencia de espacios para garantizar distancias sanitarias, y utilización de áreas o equipos que no aseguran condiciones higiénicas apropiadas.

También se evidenciaron debilidades en los sistemas de identificación y trazabilidad de los productos almacenados, observándose canastillas y recipientes sin rotulación o con información incorrecta, alimentos reenvasados sin identificación completa y productos con etiquetado insuficiente para garantizar el seguimiento adecuado de lotes, fechas de apertura y fechas de vencimiento. Adicionalmente, se encontraron deficiencias en el control de fechas de vencimiento y manejo de productos no conformes, evidenciándose alimentos vencidos, productos con información de vencimiento ilegible y materias primas almacenadas por fuera de los tiempos establecidos para su disposición final. Estas situaciones representan un riesgo para la inocuidad alimentaria y requieren fortalecimiento de los controles de recepción, almacenamiento y seguimiento.

Finalmente, se identificaron condiciones deficientes en equipos y elementos destinados al almacenamiento de alimentos, tales como presencia de óxido, deterioro estructural, deficiencias de limpieza y evidencia de plagas en algunos productos almacenados. Estas condiciones pueden afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y evidencian la necesidad de fortalecer las actividades de mantenimiento, limpieza, desinfección y control integrado de plagas dentro de las áreas de almacenamiento.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%): 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 una disminución del 10% de cumplimiento respecto al periodo de abril, 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 CPMS BUCARAMANGA con 92% y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA con 91%, mientras que las desviaciones presentadas con mayor impacto son debido principalmente a que 8 de los 10 establecimientos verificados presentan cumplimiento parcial entre 45% y 88%, los cuales se relacionan a continuación:

ERON EPMSC SOCORRO (88%): durante el mes de mayo se evidenciaron diversas situaciones relacionadas con el estado de los equipos y elementos de transporte de alimentos en el EPMSC Socorro. En la visita del 25 de mayo se observó que el refrigerador #1 presenta su interior recubierto con material tipo aluminio, el cual muestra deterioro visible, lo que impide garantizar condiciones sanitarias adecuadas y compromete la inocuidad de los alimentos almacenados. Esta condición refleja la necesidad de reemplazo o mantenimiento correctivo que asegure superficies lisas, íntegras y de fácil limpieza, tal como lo exige la normatividad sanitaria. En cuanto a los carros transportadores, durante la visita del 13 de mayo se identificaron cuatro unidades que, si bien se encontraban en buen estado físico y tres de ellos fabricados en acero inoxidable y uno en lámina alfajor, no cumplen con el requisito de contar con puertas o sistemas de cierre, tal como lo establece la OTM para garantizar la protección del alimento durante su traslado. Aunque en esa fecha los carros estaban identificados, en la verificación del 30 de mayo se evidenció que persistía la ausencia de puertas y, adicionalmente, los carros ya no se encontraban identificados, lo que representa un retroceso en el control operativo y en la trazabilidad del proceso de distribución. A pesar de que los equipos se mantienen en buenas condiciones estructurales, la falta de sistemas de cierre y de identificación constituye un incumplimiento técnico que afecta la seguridad del transporte de alimentos y requiere acciones correctivas por parte del operador.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14, San Vicente de Chucuri (88%): en la Planta de Contingencia G14 se evidenció un deterioro sostenido en los equipos de refrigeración y congelación, especialmente en el congelador #3 y el refrigerador #1. El congelador #3 presenta presencia de óxido en superficies internas y externas, así como desprendimiento de pintura y ausencia de manijas, lo que afecta tanto la integridad estructural del equipo como su manipulación segura. Estas

condiciones comprometen la higiene del almacenamiento y dificultan la limpieza y desinfección adecuadas. De manera similar, el refrigerador #1 muestra desprendimiento de pintura y corrosión en el compartimiento de congelación, evidenciando deterioro que afecta las condiciones sanitarias requeridas para la conservación de alimentos. A lo largo del mes no se observaron avances frente a las acciones propuestas por el operador, persistiendo las mismas deficiencias en cada verificación.

ERON EPMSC MALAGA (87%): durante las visitas realizadas se evidenciaron incumplimiento en la capacidad de refrigeración, ya que el establecimiento cuenta con un refrigerador de 512 L frente al mínimo requerido de 520 L según el anexo 5, por lo que los equipos fríos cumplen parcialmente la capacidad total, faltando 8 litros para alcanzar lo exigido, lo que refleja una dotación insuficiente para la demanda del servicio y la cantidad de personas atendidas. Por otra parte, persiste la ausencia del pelapapas de 50 kg/h, lo que obliga a realizar la actividad de pelar papas de forma manual y puede generar retrasos en la preparación y distribución de alimentos.

ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (84%): se evidenció que el cuarto de refrigeración permaneció fuera de servicio, inicialmente por mantenimiento programado y posteriormente por fallas operativas, lo que afectó la conservación de alimentos perecederos y la continuidad del servicio. Esta situación refleja una deficiencia en la gestión del mantenimiento preventivo y correctivo, así como un riesgo para la cadena de frío. Adicionalmente, se observó que los carros transportadores utilizados para la distribución interna de alimentos carecen de puertas o sistemas de cierre, incumpliendo lo establecido en la OTM respecto a la protección del alimento durante su traslado. Aunque se identificaron dos carros en funcionamiento, uno de ellos presentó deterioro de pintura y oxidación en la parte baja, especialmente en la zona de soporte de las llantas, lo que evidencia desgaste estructural y necesidad de intervención.

ERON EPMSC VELEZ (82%): En el EPMSC Vélez se evidenció que el congelador #2 permaneció fuera de servicio durante todo el mes, debido a que no alcanzaba la temperatura requerida de –18 °C para la adecuada conservación de alimentos congelados. El operador informó la novedad a la Unión Temporal Dotaciones ISEP bajo garantía, quienes indicaron apagar el equipo y se comprometieron a realizar la revisión correspondiente; sin embargo, el congelador continuó sin funcionamiento, lo que refleja ausencia de acciones correctivas efectivas y un riesgo sostenido para la cadena de frío.

De manera adicional, se identificó que el horno Rooster también presentó fallas, encontrándose desconectado, rotulado como fuera de servicio y pendiente de revisión por parte del proveedor, lo que afecta la capacidad operativa del servicio de alimentación. En relación con el transporte de alimentos, el operador entregó un oficio relacionado con la solicitud de modificación de vehículos, trámite que aún no ha sido radicado ni aprobado por la USPEC, por lo que el operador continúa a la espera de autorización. Esta situación evidencia retrasos administrativos que impactan la adecuación de los medios de transporte y el cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos en la OTM.

ERON EPAMS GIRON (74%): En el Rancho de Alta Antigua se evidenció una afectación sostenida en la disponibilidad y funcionamiento de equipos esenciales para la operación del servicio de alimentación. Se identificó que el servicio no cuenta con pelapapas, a pesar de que el anexo 5 exige un equipo con capacidad mínima de 200 kg/h para la atención del número de PPL asignados. En una verificación posterior, aunque el pelapapas se encontraba físicamente en el área, no estaba en funcionamiento, lo que genera retrasos en la preparación de alimentos y afecta la eficiencia del servicio.

De manera reiterada se observó que la estufa enana #1 presenta fallas estructurales y funcionales, manteniendo la ausencia de quemadores internos y externos en ambos puestos de cocción, así como la falta de perillas de encendido. Esta situación se mantuvo durante todo el mes, sin evidencia de mantenimiento correctivo, lo que limita la capacidad de cocción y representa un riesgo operativo. Asimismo, se identificó una licuadora no industrial sin perilla de control de

velocidades, operando de manera directa, lo que no garantiza condiciones seguras ni adecuadas para su uso. En algunas visitas, la licuadora no se encontraba en el servicio, y el operador manifestó que estaba en mantenimiento, sin aportar soportes o fechas de gestión.

En cuanto a los equipos complementarios, se observaron tres calderos sin manijas, lo que representa riesgo de quemaduras y accidentes para el personal manipulador. También se evidenció que la plancha #2 requiere soldadura en una de sus patas, lo que compromete su estabilidad. Aunque se registraron mejoras puntuales, como el funcionamiento adecuado del lavamanos de accionamiento no manual, persisten fallas críticas en los equipos principales.

En el Rancho Mediana se identificaron fallas reiteradas en el sistema de suministro de gas, observándose que la válvula de seguridad de toda la red se encuentra en mal estado, partida y asegurada de manera improvisada con guaya o alambre. Esta condición se mantuvo durante todo el mes, sin evidencia de gestión para su reparación, representando un riesgo crítico para la seguridad del personal y la operación. Adicionalmente, se observó que el dispositivo de desconexión de emergencia del gas está averiado, lo que agrava el riesgo asociado al manejo de combustibles.

Se evidenció también que la trampa de grasa presenta conexiones hidráulicas improvisadas, incluyendo tuberías amarradas con cinta y bolsas, lo que puede generar fugas y no garantiza condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. De manera paralela, la tubería de retorno de vapor de la caldera presenta goteo constante, generando acumulación de humedad, deterioro locativo y riesgo de accidentes por superficies resbalosas. Esta situación se mantuvo sin acciones correctivas, incluso con presencia de agua caliente, lo que incrementa el riesgo.

En relación con los equipos de refrigeración, se observó que el cuarto frío #1 no mantiene la temperatura requerida, registrando valores muy superiores a los 4 °C ± 2 °C establecidos para la conservación de alimentos. En varias verificaciones el equipo se encontró averiado, fuera de servicio o con las puertas abiertas, afectando la cadena de frío. Finalmente, se evidenció que los carros transportadores utilizados para la distribución de alimentos no cuentan con sistema de puertas o cierre, lo que incumple la OTM y expone los alimentos a contaminación durante el traslado.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (62%): se evidenció un incumplimiento reiterado en la capacidad de refrigeración exigida para la operación del servicio de alimentación. A pesar de que, mediante el oficio CRF-0903-2025, la interventoría aprobó la reposición de dos refrigeradores con capacidades de 530 L y 300 L, y que el anexo 5 establece la necesidad de contar con tres equipos de 520 L según el parte del establecimiento, durante todas las verificaciones se observó únicamente un refrigerador en funcionamiento, con capacidades reportadas de 366 L y 520 L. Esta dotación resulta insuficiente frente a los requerimientos técnicos y operativos, generando un déficit aproximado de 664 L en la capacidad de almacenamiento en frío y afectando la conservación adecuada de los alimentos.

En relación con los equipos de preparación, se constató que el pelapapas permanece fuera de servicio, presentando deterioro de la lija interna, desprendimiento de material, presencia de óxido y ausencia de tapa, lo que impide su uso seguro y favorece el riesgo de contaminación del alimento. Aunque el operador manifestó haber realizado ajustes, el equipo continuó sin cumplir las condiciones sanitarias mínimas, evidenciándose falta de mantenimiento correctivo efectivo.

Asimismo, se observó que durante obras de remodelación en el área de fruver fue retirado el lavamanos de accionamiento no manual, el cual no se encontraba operativo en una de las verificaciones, afectando las condiciones de higiene del área.

Finalmente, se identificó que el servicio no cuenta con trampa de grasa, ni subterránea ni portátil, lo que impide el manejo adecuado de residuos grasos y compromete el sistema de drenaje, además de representar un incumplimiento directo de los requisitos técnicos establecidos para la operación del servicio de alimentación.

ERON EPMS SAN GIL (45%): se evidenció un incumplimiento persistente en la capacidad de refrigeración requerida, observándose de manera reiterada la disponibilidad de un único refrigerador con capacidad real de 210 L o, en otros casos, un equipo de 510 L, lo cual resulta insuficiente frente a lo establecido en el Anexo 5, que exige dos refrigeradores de 520 L para atender el número de PPL del establecimiento. Esta situación genera un déficit aproximado de 830 L en la capacidad mínima de almacenamiento en frío, afectando la conservación adecuada de los alimentos. En cuanto a los equipos de pesaje, inicialmente se identificó una báscula de 150 kg, incumpliendo el requisito de contar con una de mínimo 200 kg; posteriormente, el operador adquirió una báscula digital de 300 kg, dando cumplimiento parcial al plan de mejora.

Respecto a los equipos de cocción, se observó que la estufa enana presenta deterioro estructural, con lámina exterior suelta, bordes filosos y presencia de fugas de gas, lo que representa un riesgo para el personal manipulador. La estufa de tres puestos también mantiene fallas, destacándose la ausencia del quemador externo en el puesto central, la falta de perillas de control y la presencia de llama en puntos no correspondientes a los quemadores, lo que evidencia posibles fugas y ausencia de mantenimiento correctivo. Estas condiciones se mantuvieron sin acciones efectivas por parte del operador.
En materia de refrigeración complementaria, se identificaron congeladores con deterioro significativo, incluyendo presencia de óxido en la base, tapas desprendidas, bisagras sueltas y empaques deteriorados, lo que compromete la integridad del almacenamiento. Aunque se evidenció mantenimiento en uno de los equipos, persisten deficiencias en otros, sin evidencia de un plan de intervención integral.

En cuanto a los utensilios y menaje, se observó que el caldero destinado para arroz carece de manijas, situación que se mantuvo sin corrección y que representa un riesgo de accidente durante la manipulación. Finalmente, se verificó que los carros transportadores utilizados para la distribución interna de alimentos no cuentan con sistema de cierre, incumpliendo lo estipulado en la OTM y exponiendo los alimentos a contaminación durante el traslado. Asimismo, el servicio no cuenta con trampa de grasa, y no se evidencian gestiones por parte del operador para su instalación.

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 evidenció de manera reiterada que se continúa realizando la entrega y distribución de las raciones alimentarias en recipientes no isotérmicos, tales como fondos metálicos, ollas de aluminio, canastillas plásticas, baldes y recipientes plásticos cubiertos con bolsatina o tapas no herméticas.

El uso de recipientes no isotérmicos constituye un incumplimiento directo de la Oferta Técnica Mínima (OTM) y de los lineamientos establecidos por la interventoría, ya que estos recipientes no garantizan la conservación de la temperatura adecuada del producto terminado, favoreciendo la pérdida térmica durante el transporte, el almacenamiento temporal y la distribución en patios. Esta situación incrementa el riesgo de proliferación microbiana, deterioro del alimento y afectación de la inocuidad, especialmente en preparaciones calientes como sopas, bebidas, proteínas y componentes líquidos que requieren control térmico estricto.

Asimismo, se identificaron incumplimientos en la temperatura de los alimentos, especialmente en ensaladas que llegaron a registrar hasta 23,5 °C, valor muy superior al rango permitido para alimentos refrigerados (4 °C ± 2 °C). También se verificaron temperaturas inadecuadas en jugos y preparaciones frías, lo que evidencia fallas en la cadena de frío y en los procedimientos de conservación previos a la distribución.

Se observaron además prácticas inadecuadas de manipulación, tales como el almacenamiento de jugos directamente sobre el piso, el uso incorrecto de tablas de corte por falta de disponibilidad de las adecuadas, y el empleo de recipientes plásticos no herméticos para componentes líquidos. Estas prácticas incrementan el riesgo de contaminación cruzada, afectación de la calidad sensorial y pérdida de inocuidad del producto final.

En cuanto a la trazabilidad y control del proceso, se evidenciaron inconsistencias entre los registros documentales y las contramuestras almacenadas, incluyendo diferencias entre los componentes registrados y los efectivamente conservados, así como la ausencia de contramuestras para dietas especiales. También se encontraron contramuestras descongeladas, incumpliendo el requisito de mantenerlas a –18 °C. Estas inconsistencias comprometen la capacidad del operador para garantizar la verificación posterior del alimento servido y dificultan la gestión de riesgos sanitarios.

Se identificó igualmente que las dietas terapéuticas para PPL en aislamiento por TBC no se suministran en empaques desechables, como exige la normatividad vigente, lo que representa un riesgo de bioseguridad tanto para los manipuladores como para la población privada de la libertad. Esta situación refleja ausencia de protocolos diferenciados para grupos vulnerables y fallas en la implementación de medidas de control sanitario.

Adicionalmente, se observó la ausencia de utensilios estandarizados para garantizar gramajes, lo que afecta la uniformidad de las porciones servidas y puede generar desviaciones en el aporte nutricional establecido para cada menú. Esta situación evidencia falta de control operativo y debilidades en la estandarización del proceso de servido.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): 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 en los diferentes establecimientos visitados, persisten fallas relacionadas con el cumplimiento de los menús, el control de gramajes, la calidad organoléptica de las preparaciones, la entrega adecuada de dietas terapéuticas y la gestión documental asociada al servicio.

En materia de gramajes, se identificaron desviaciones significativas tanto en raciones regulares como en dietas terapéuticas. En varios establecimientos se evidenciaron porciones de proteínas y componentes principales por debajo del peso establecido, lo que refleja deficiencias en el control de porcionamiento y en la supervisión interna del operador. Aunque en algunos casos se realizaron reposiciones posteriores, estas acciones no corrigen la falta de estandarización ni garantizan la uniformidad del servicio.

Asimismo, se observaron intercambios de componentes alimentarios que no fueron informados ni registrados en el sistema K2, lo que constituye un incumplimiento en la trazabilidad del menú y en la transparencia del proceso. La sustitución de preparaciones sin soporte técnico afecta la planeación nutricional y puede alterar el equilibrio del menú diseñado para la población atendida. Esta práctica, además de contravenir la OTM, evidencia debilidades en la gestión operativa y en la comunicación entre el operador y la interventoría.

En relación con la calidad organoléptica, se identificaron preparaciones con deficiencias en consistencia, uniformidad y presentación, lo que refleja fallas en los procesos de corte, cocción y estandarización culinaria. Estas situaciones afectan la aceptabilidad del alimento y evidencian la necesidad de fortalecer las capacitaciones del personal manipulador, especialmente en establecimientos donde ya se habían identificado incumplimientos previos sin que se observaran avances en el plan de mejora.

El manejo de las dietas terapéuticas constituye uno de los puntos más críticos del componente. Se evidenció el envío de dietas en fondos sin individualización, fiambreras sin tapa o cubiertas con vinipel, rotulados ilegibles o inexistentes y preparaciones que no corresponden a la derivación dietaria establecida. También se identificaron casos en los que no se ha realizado la revaloración nutricional dentro de la periodicidad exigida, afectando la pertinencia del tratamiento nutricional de PPL con patologías crónicas. Estas fallas comprometen la seguridad del paciente, la trazabilidad del suministro y el cumplimiento de los protocolos de atención diferenciada.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las (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 un aumento de 2 puntos porcentuales comparados con los reportados en el mes de abril. En este periodo se observa que, de los 11 establecimientos verificados, 10 (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA Y PLANTA DE CONTIGENCIA G14 (San Vicente de Chucurí) presentan cumplimiento por encima del 90%, mientras que se presentan desviaciones en los siguientes establecimientos:

ERON EPAMS GIRON (84%): en el Rancho de Alta Antigua se evidenció un incumplimiento reiterado en el personal mínimo requerido para la operación del servicio de alimentación, de acuerdo con lo establecido en el Anexo 9 de la OTM. Durante las verificaciones se observó que el número de manipuladores disponibles osciló entre 27 y 29, pese a que, para el número de PPL atendidos, se requieren 30 manipuladores. Aunque en algunas visitas se logró evidenciar la presencia de los 30 manipuladores exigidos, esta condición no se mantuvo de manera constante, lo que refleja inestabilidad en la dotación del personal operativo y afecta la capacidad del servicio para cumplir con los tiempos y estándares de producción establecidos.

De manera adicional, se identificó de forma persistente la ausencia del calderista, cargo obligatorio según la OTM y fundamental para la operación segura de los equipos de cocción a presión. En varias oportunidades el operador manifestó que el cargo se encontraba en proceso de selección, sin que se evidenciara su vinculación efectiva.

Adicionalmente, se evidenció que algunos manipuladores no cuentan con certificado médico vigente, requisito indispensable para garantizar que el personal se encuentra apto para manipular alimentos, conforme a la normativa sanitaria vigente. Esta situación compromete la inocuidad del proceso y refleja debilidades en la gestión documental y de talento humano por parte del operador.

En cuanto a las condiciones del personal, se observaron manipuladores utilizando delantales plásticos en mal estado, con roturas, desgaste y deterioro visible. Esta situación incumple los requisitos de presentación personal y elementos de protección establecidos en la normativa sanitaria, afectando la higiene y seguridad del proceso. Asimismo, se identificó la ausencia de certificados médicos vigentes para algunos manipuladores y un repartidor, lo que contraviene la Resolución 2674 de 2013 y compromete la aptitud sanitaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%): 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 una disminución en 2% con respecto al mes de abril, donde se evidencia cumplimiento por encima del 90% en 5 establecimientos (ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SOCORRO y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) 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 adicional se evidenciaron nuevas desviaciones durante el mes evaluado así:

ERON EPMS VELEZ (87%): Durante las visitas de verificación se identificó que en el área de cocina caliente de manera reiterada se encuentra presencia de hollín en el techo, situación que refleja acumulación de residuos de combustión y falta de mantenimiento periódico en superficies superiores. Aunque el operador manifestó en varias oportunidades que ya se encontraba organizada la logística para el traslado de andamios y la intervención por parte de un profesional de alturas, durante las verificaciones solo se observó una limpieza parcial, sin que se completara el proceso de limpieza y desinfección requerido para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. La persistencia del hollín en el techo constituye un riesgo de contaminación por caída de partículas sobre las áreas de preparación y cocción, además de evidenciar demoras en la ejecución de las acciones correctivas comprometidas.

Adicionalmente, se identificaron deficiencias en el estado de los carros transportadores de alimentos, observándose en el carro No. 5 presencia de óxido en la base, y en los carros No. 4 y No. 6 la ausencia de pintura anticorrosiva, lo que favorece el desgaste de la lámina y la progresión de la corrosión. Aunque el operador indicó que se realizaría el cambio de lámina o la intervención correspondiente en un periodo posterior, al momento de las verificaciones no se evidenciaron avances concretos. Estas condiciones comprometen la integridad de los equipos destinados al transporte de alimentos y representan un riesgo de contaminación física y química, además de incumplir los requisitos técnicos establecidos para superficies en contacto indirecto con alimentos.

ERON CPMS BUCARAMANGA (85%): durante las verificaciones realizadas se evidenció de manera reiterada la presencia de estancamiento de agua en diversas áreas del servicio, incluyendo prealistamiento, preliminares,

almacenamiento de fruver y abarrotes, cocina caliente, ensamble de dietas, producción y zona de lavado de menaje. A pesar de que el operador ejecuta barridos constantes, estas acciones no corrigen la causa del problema, ya que el flujo de agua es permanente y se acumula de forma continua durante la operación. La persistencia del empozamiento evidencia deficiencias en el sistema de drenaje, pendientes del piso o mantenimiento de desagües, lo que genera riesgos de contaminación cruzada, proliferación de microorganismos, accidentes por resbalones y afectación de las condiciones higiénico-sanitarias del área. En varias visitas se observó, además, acumulación de suciedad asociada al estancamiento, lo que confirma fallas en la eficacia de las actividades de limpieza y desinfección.

De manera paralela, se identificó de forma constante la presencia de hollín, grasa y suciedad en los techos del área de cocina caliente y zonas de producción, incluyendo superficies cercanas a ductos de aire y ventanillas de extracción. Aunque el operador manifestó en repetidas ocasiones que ya se encontraba organizada la logística para el ingreso de andamios y la intervención por parte de un profesional de alturas, solo se evidenciaron limpiezas parciales sin que se completara la actividad de limpieza y desinfección profunda requerida. En algunos puntos se observaron incluso techos deteriorados o rotos, como en el área de porcionado de carnes, lo que incrementa el riesgo de desprendimiento de partículas y contaminación del alimento. La persistencia del hollín refleja falta de mantenimiento preventivo y correctivo, así como incumplimiento de los estándares de higiene establecidos para áreas de preparación de alimentos.

Adicionalmente, se evidenciaron incumplimientos en el manejo de los elementos de aseo, observándose utensilios sin aplicación del código de colores, sin rotulación, desorganizados y en condiciones de hacinamiento. Esta situación contraviene lo establecido en la OTM y representa un riesgo de contaminación cruzada, especialmente en áreas donde se manipulan alimentos crudos y listos para consumo. Asimismo, se identificó que las tapas de los recipientes para la disposición de residuos sólidos se encuentran partidas, lo que afecta la contención adecuada de los desechos y favorece la proliferación de vectores y malos olores.

ERON EPMS SAN GIL (81%): durante las verificaciones realizadas se evidenció que, aunque en algunos momentos las paredes del área de cocina caliente se encontraban limpias, persisten deficiencias estructurales y sanitarias que afectan la operación del servicio. De manera reiterada se observó estancamiento de agua en las áreas de prealistamiento, preliminares, almacenamiento de fruver y abarrotes, cocina caliente, producción y lavado de menaje, situación atribuida al desnivel del piso y a deficiencias en el sistema de drenaje, lo que genera acumulación constante de agua incluso cuando el operador realiza barridos frecuentes. Esta condición favorece la proliferación de microorganismos, incrementa el riesgo de accidentes por superficies resbalosas y evidencia fallas en la eficacia de las actividades de limpieza y desinfección, ya que en varias visitas se observó suciedad asociada al empozamiento.

Asimismo, se identificaron manchas amarillas, suciedad, grasa y hollín en las paredes de producción, cocina caliente y almacenamiento de abarrotes, así como desprendimiento de pintura, presencia de hongos y humedad en la parte inferior de los mesones, lo que refleja deterioro locativo y falta de mantenimiento preventivo. En el área de preparación de jugos se observó de manera persistente techo con manchas negras, suciedad y presencia de hongos, sin que el operador refiriera fechas de intervención ni se evidenciaran avances en el plan de mejora. De igual forma, se verificó la presencia de hollín en techos del área de producción, afectando las condiciones higiénico-sanitarias y representando riesgo de contaminación por caída de partículas.

En cuanto a las instalaciones sanitarias, se evidenció que el personal manipulador continúa utilizando los baños destinados a PPL, debido a que el servicio no cuenta con instalaciones propias por encontrarse en adecuaciones locativas. Estos

baños no disponen de jabón líquido, gel desinfectante ni insumos básicos de higiene, y el lavado de manos se realiza en el área de lavado de canastillas, donde únicamente se cuenta con jabón de loza, incumpliendo los requisitos sanitarios establecidos para la manipulación de alimentos. Esta situación representa un riesgo crítico para la inocuidad del proceso y evidencia la no ejecución del plan de mejora comprometido.
Finalmente, se constató que el servicio cuenta con fumigación vencida, ya que la última intervención registrada no se encontraba dentro de la periodicidad exigida al momento de la visita. La falta de control oportuno de plagas incrementa el riesgo de contaminación y afecta directamente las condiciones sanitarias del establecimiento.

ERON CPMS BARRANCABERMEJA (79%): durante las verificaciones realizadas se evidenció de manera reiterada la falta de limpieza y mantenimiento en las paredes del área de almacenamiento de abarrotes, observándose manchas de moho, desprendimiento de pintura y suciedad acumulada, sin que el operador refiera fechas de intervención o acciones correctivas programadas. De igual forma, en el área de cocina caliente se constató la persistencia de hollín, grasa y manchas oscuras en las paredes, especialmente detrás de equipos de cocción, lo que demuestra que las actividades de limpieza profunda no se están ejecutando con la frecuencia ni la eficacia requerida. En varias visitas se observó que, aunque algunas paredes se encontraban limpias, los pisos permanecían sucios debido al tránsito constante de manipuladores, lo que confirma deficiencias en la gestión de limpieza durante la operación.

Asimismo, se identificó de forma continua la presencia de manchas negras, hollín y suciedad en los techos del área de cocina caliente, fruver y preparación de jugos, sin evidencia de acciones de mantenimiento o limpieza especializada. En el área de jugos, en particular, se observaron manchas negras compatibles con hongos, lo que afecta las condiciones higiénico-sanitarias y refleja la ausencia de un plan de mejora efectivo. La persistencia de estas condiciones, aun después de múltiples observaciones, demuestra falta de gestión correctiva y preventiva por parte del operador, así como incumplimiento de los estándares de higiene establecidos para superficies superiores en áreas de preparación de alimentos.

En relación con el control de agua potable, se evidenció que el servicio no cuenta con kit de medición de cloro residual, debido a que el equipo se encuentra vencido y fue retirado de uso. Esta situación impide la verificación diaria de los niveles de cloro y el seguimiento de la calidad del agua utilizada en la preparación de alimentos, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y en la OTM. Finalmente, se observó que el servicio no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de residuos sólidos, lo que afecta la segregación adecuada de los desechos generados durante la operación. Se identificó almacenamiento de residuos orgánicos en sacos que presentan lixiviados al momento de ser retirados, generando condiciones inadecuadas de higiene y saneamiento.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucurí) (73%): durante las verificaciones realizadas se evidenció de manera reiterada que las paredes del área de producción y de cocina caliente presentan manchas persistentes de hollín, grasa y suciedad, aun cuando el operador ejecuta actividades de limpieza y desinfección. Las manchas no se retiran en su totalidad, lo que demuestra que los procedimientos aplicados no son efectivos o no se están realizando con la profundidad requerida. En varias visitas se observó que las paredes detrás de equipos de cocción, como la estufa enana doble, mantienen acumulación de hollín, y que las paredes del área de abarrotes presentan moho, desprendimiento de pintura y deterioro visible, sin que el operador refiera fechas de intervención ni se evidencien acciones correctivas. Esta persistencia refleja falta de mantenimiento locativo, incumplimiento de los estándares de higiene y riesgo de contaminación para los alimentos almacenados y preparados en estas áreas.

De igual forma, se identificó de manera continua la presencia de manchas negras, hollín, grasa y suciedad en los techos del área de cocina caliente, producción, fruver y alistamiento de dietas. A pesar de las labores de limpieza reportadas por el operador, las manchas permanecen, lo que evidencia que no se han realizado procesos de limpieza profunda ni mantenimiento especializado en superficies superiores. En algunos casos, la altura del techo impide determinar si las manchas corresponden a hollín o humedad, pero en todos los casos se constató la ausencia de acciones correctivas y la falta de programación de mantenimiento. La persistencia de estas condiciones compromete las condiciones higiénico-sanitarias, dado que los techos con hollín o humedad representan riesgo de desprendimiento de partículas sobre las áreas de preparación de alimentos.

En cuanto a los insumos de higiene del personal, se evidenció que en los baños y áreas de lavado de manos se utiliza jabón líquido multiusos con aroma (avena, coco), lo cual incumple la OTM, que exige el uso de jabones inodoros y aptos para plantas de alimentos. El uso de jabones perfumados representa un riesgo de contaminación química y demuestra falta de cumplimiento de los requisitos mínimos para la higiene del manipulador.

Respecto al control de agua potable, se observó que el operador cuenta con un kit de medición de pH y cloro cuyo estuche presenta fecha de vencimiento 10-2029, pero los reactivos incluidos (DPD, Phenol Red y Alkatest) no presentan fecha de vencimiento claramente identificable, registrando únicamente códigos de lote. En otros casos, los sobres muestran fechas parciales (mes-día) sin indicar el año, lo que impide verificar su vigencia.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (83%): 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 7 de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de mayol, 1 de ellos ERON EPMSC VELEZ con un porcentaje de 20% de cumplimiento, mientras que 3 (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANAGA) obtuvieron un resultado superior a 90% de cumplimiento, dando un resultado general de cumplimiento del 83%, presentando 5 unidades porcentuales por debajo con respecto al periodo de abril dado a lo evidenciado en los siguientes establecimientos:

ERON EPAMS GIRON (80%): en rancho mediana durante la recepción de materia prima se evidencia el personal transportador no utiliza la dotación adecuada para la actividad, se observándose incumplimiento en las condiciones de higiene, debido a que no porta ropa de color claro, conforme a los alimentos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

ERON EPMS SAN GIL (80%): se evidencia que el transportador de alimentos Yamith Cáceres con c.c. 91.079.535 (del vehículo MAC 461) no cuenta con exámenes médicos ni certificado de apto para manipulación de alimentos, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674/2013.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucurí) (78%): durante la verificación del servicio se evidenció que el PPL encargado de la distribución de los alimentos al interior del establecimiento, no cuenta con el certificado de manipulación de alimentos, requisito obligatorio para todo el personal que interviene en actividades de manipulación, distribución o servido, conforme a lo establecido en la normativa sanitaria vigente y en la Oferta Técnica Mínima (OTM). Posteriormente, el operador presentó el certificado médico correspondiente; sin embargo, se constató que no se aportó el resultado del coprocultivo, examen exigido para acreditar la aptitud sanitaria del manipulador. En su lugar, se presentó un

examen coprológico, el cual no cumple con los requisitos establecidos, dado que no sustituye el coprocultivo ni permite descartar la presencia de patógenos de interés en salud pública.

ERON EPMSC VELEZ (20%): durante la verificación del servicio se evidenciaron incumplimientos significativos en las condiciones higiénico-sanitarias del transporte de alimentos y en los requisitos del personal encargado de esta actividad. Se constató que el vehículo transportador de arroz, identificado con placas BRU 638, no cuenta con concepto higiénico-sanitario vigente, requisito indispensable para garantizar que el medio de transporte cumple con las condiciones de inocuidad exigidas para el traslado de alimentos. Adicionalmente, se observó que el mismo vehículo no lleva en su exterior la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", incumpliendo lo establecido en la normativa sanitaria y afectando la identificación adecuada del vehículo durante su operación.

Asimismo, se evidenció que, en uno de los vehículos utilizados para el transporte de materias primas, productos que requieren condiciones de refrigeración o congelación se encontraban mezclados con otras materias primas, lo que representa un riesgo de contaminación cruzada y afecta la conservación de la cadena de frío, comprometiendo la inocuidad de los alimentos transportados.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): En el EPMSC Barrancabermeja se evidenció un incumplimiento reiterado en la ejecución del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, observándose que la pelapapa permanece fuera de servicio, con desprendimiento de material particulado, lija interna deteriorada y sin tapa, sin registros de mantenimiento acorde al listado maestro. Asimismo, los equipos de medición BAL-BAR-001, BAL-BAR-002 y la báscula BAS-BAR-001 no cuentan con soporte de calibración anual, incumpliendo lo establecido en la OTM.

En la Planta de Contingencia G14 Bucaramanga se constató que el operador no ejecuta el mantenimiento preventivo conforme al cronograma, limitándose a mantenimientos correctivos aislados, sin registros para equipos críticos como refrigeradores, congeladores, procesadores de verduras, campanas extractoras, estufas industriales, grameras, tanque de almacenamiento de agua y equipos de cómputo. Adicionalmente, se evidenció que el plan de emergencias no se encuentra actualizado, presentando versiones antiguas (UT Macsol 2023 y Macsol 2021), direcciones desactualizadas, medicamentos vencidos y ausencia de ajuste a la operación actual, lo que refleja inconsistencias documentales y falta de actualización integral.

En el EPAMS Girón Rancho de Alta Antigua se observó que el operador no implementa los mantenimientos correctivos ni preventivos establecidos, persistiendo fallas en la estufa enana No. 1 sin quemadores, sin perillas y con deficiencias en ambos puestos de cocción, así como en la licuadora no industrial, que continúa sin perilla de encendido ni control de velocidades. También se evidenció la ausencia de hoja de vida de la plancha No. 2 y la falta de registros de mantenimiento para los equipos afectados, lo que confirma el incumplimiento del programa de mantenimiento.

En el EPMSC Málaga se constató que el servicio no cuenta con pelapapas operativo, dado que el equipo fue retirado para mantenimiento sin que el operador refiera fecha de ingreso, reposición o intervención, afectando la disponibilidad operativa del equipo. Además, el operador no presentó la paz y salvo correspondiente al mes de abril, evidenciando incumplimiento documental.

En el EPMS San Gil se observó persistencia en inconsistencias en los registros de capacitación, debido al cruce de información entre los profesionales responsables, lo que afecta la veracidad de los reportes. Finalmente, en la Planta de Contingencia G14 San Vicente de Chucurí se identificó que el reporte de análisis físico-químico del agua corresponde a otro establecimiento (EPMSC San Vicente de Chucurí), con dirección distinta a la planta de contingencia, lo que evidencia falta de trazabilidad y errores en la gestión documental. A pesar de los hallazgos mencionados, todos los establecimientos presentaron porcentajes de cumplimiento por encima del 90%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): 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 mayo, se evidencia un desempeño global de 85% manteniendo igual el desempeño obtenido del mes de abril, en donde 5 de los 10 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 EPMS SAN GIL (88%): durante las verificaciones realizadas se evidenció que, aunque el área de cocina caliente y el área de contingencia cuentan con tres extractores en funcionamiento, estos no resultan suficientes para disminuir la sensación térmica, la cual permanece elevada durante la operación del servicio. Se observó que la humedad ambiental también es alta, lo que incrementa la incomodidad térmica del personal manipulador y afecta las condiciones higiénico-sanitarias del proceso, dado que el exceso de calor y humedad favorece la proliferación microbiana y dificulta la adecuada conservación de los alimentos durante su preparación. A pesar de que esta situación ha sido reportada previamente, no se evidencian acciones correctivas ni avances en el plan de mejora, persistiendo las mismas condiciones en visitas sucesivas.

ERON EPMSC SOCORRO (82%): durante la verificación del botiquín tipo A se evidenció que no cuenta con las dos vendas de algodón de 3x5 yardas y 5x5 yardas, insumos obligatorios establecidos en la Resolución 705 de 2007 para la dotación mínima de primeros auxilios. La ausencia de estos elementos representa un incumplimiento normativo y limita la capacidad de respuesta ante incidentes que requieran inmovilización, contención de hemorragias o atención básica inmediata. A pesar de las observaciones realizadas en visitas anteriores, el operador no ha realizado la reposición correspondiente.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (80%): durante las verificaciones realizadas se evidenció que el operador no cuenta con guantes de neopreno aptos para el manejo de objetos calientes, incumpliendo lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) respecto a los elementos de protección personal requeridos para garantizar la seguridad del personal manipulador. Aunque en una de las visitas el contratista presentó guantes de neopreno, se constató que estos no son adecuados para la manipulación de recipientes, utensilios o superficies a altas temperaturas, ya que no cumplen con las especificaciones técnicas necesarias para brindar protección térmica efectiva. La ausencia de guantes certificados para calor expone al personal a riesgos de quemaduras, accidentes laborales y lesiones, afectando la seguridad en la operación y evidenciando deficiencias en la gestión de dotación y en el cumplimiento de los estándares de bioseguridad exigidos para el servicio de alimentación.

ERON EPAMS GIRON (70%): en el EPAMS Girón – Rancho Mediana se evidenció un incumplimiento reiterado en los requisitos de seguridad y salud en el trabajo, observándose un extintor de acetato de potasio vencido, lo que compromete

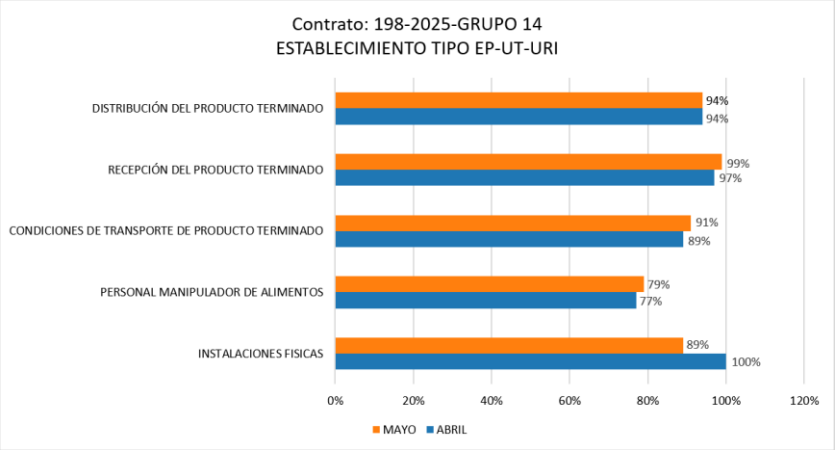
la capacidad de respuesta ante emergencias por incendio. Asimismo, se constató que la campana extractora permanece fuera de servicio, sin fecha definida para su mantenimiento correctivo, situación que se repite en múltiples verificaciones. Aunque el operador presentó una cotización para su reparación, esta corresponde a una intervención de mayor cuantía y no se evidenció soporte documental de gestión formal ante el INPEC, lo que refleja ausencia de trámites administrativos y falta de avance en la solución. La campana continúa sin funcionamiento, afectando la ventilación, la extracción de vapores y la seguridad térmica del área de cocina, lo que incrementa el riesgo para el personal manipulador y afecta las condiciones higiénico-sanitarias del proceso.

Por su parte, en el EPAMS Girón – Rancho de Alta Antigua se observó de manera persistente que el operador no cuenta con guantes de neopreno aptos para la manipulación de objetos calientes, incumpliendo lo establecido en la OTM respecto a los elementos de protección personal requeridos para prevenir quemaduras y accidentes laborales. Aunque en algunas visitas se presentaron guantes, se verificó que no son adecuados para altas temperaturas, lo que mantiene el riesgo para el personal y evidencia falta de gestión oportuna en la adquisición de los EPP necesarios. La reiteración del hallazgo demuestra que el operador no ha implementado acciones correctivas ni ha garantizado la dotación mínima requerida para la protección del personal manipulador.

ERON CPMS BUCARAMANGA (62%): durante las verificaciones realizadas se evidenció que el área de cocina caliente cuenta con nueve campanas extractoras instaladas, identificadas con los códigos C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8 y C9; sin embargo, solo la campana C8 se encuentra en funcionamiento, mientras que las demás permanecen fuera de servicio desde hace varias semanas. Esta condición ha generado altas temperaturas en el área de producción, registrándose valores críticos como 59,6 °C y posteriormente 48 °C, lo que evidencia un ambiente térmico inadecuado para el desarrollo de las actividades laborales. Aunque el operador instaló dos extractores adicionales y un ventilador, estas acciones resultan insuficientes para compensar la falta de funcionamiento del sistema principal de extracción, persistiendo la sensación térmica elevada y la ventilación deficiente. La ausencia de un sistema de extracción operativo incumple lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2400 de 1979, el Anexo 13 y el Manual de Seguridad y Salud en el Trabajo, afectando la calidad del aire, la dispersión de vapores y la seguridad del personal manipulador.

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 mayo 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, EP Chipatá, 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 mayo no se realizaron visitas debido a que no cuentan con PPL, siendo el último seguimiento en el mes de diciembre de 2025.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de mayo con 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 94% de cumplimiento, mejorando en 1 punto porcentual la calificación con respecto al mes de abril 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 (89%):** en el presente periodo de evaluación, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se vio afectado ya que en la visita realizada a la EP ESTACIÓN DE POLICIA GIRON, para el tiempo de comida desayuno, menú 05, se evidencian canastillas utilizadas para la entrega de los alimentos con deficiencia de limpieza, lo cual puede generar riesgo de contaminación y afectar las condiciones sanitarias para el transporte y distribución de los alimentos. En las demás estaciones donde se pudo ingresar y validar las condiciones del área de almacenamiento temporal cumplieron al 100% (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 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 validación del área de almacenamiento temporal dentro del establecimiento ya que no se permite ingreso.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (79%):** En este periodo de evaluación se observa que el contratista presenta un cumplimiento parcial, a pesar de aumentar en 2 puntos porcentuales con respecto al mes de abril. En esta categoría los establecimiento donde se evidencia incumplimiento del 50% del personal manipulador/conductor son la EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER, EP ESTACION DE POLICIA MUELLE, EP ESTACION DE POLICIA PIEDECUESTA, EP ESTACIÓN DE POLICIA GIRON, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES y EP ESTACION DE POLICIA FLORIDA. Las 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 BARBOSA SANTANDER (50%): durante la visita realizada 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.

EP ESTACION DE POLICIA MUELLE (50%): durante la visita realizada se observa que el señor transportador Sandro Ortega cuenta con examen de coprocultivo y KOH, sin embargo, no soporta examen médico ni certificado de manipulador de alimentos, incumpliendo lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

EP ESTACION DE POLICIA PIEDECUESTA (50%): durante la visita realizada se evidenció que el manipulador Anderson Rey Carpio no cuenta con examen médico apto para alimentos ni el examen de coprocultivo.

EP ESTACIÓN DE POLICIA GIRON (50%): durante la visita realizada se evidenció que el manipulador Anderson Rey Carpio no cuenta con examen médico apto para alimentos ni el examen de coprocultivo.

ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): durante la visita correspondiente a los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno, el operador no presenta el certificado médico para manipulación de alimentos ni el certificado del curso de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de la señora Yuris Campos Martínez, quien desempeña funciones como manipuladora de alimentos. Lo anterior evidencia incumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y a lo dispuesto en la O.T.M.

EP ESTACION DE POLICIA FLORIDA (50%): durante la visita realizada se evidenció que el manipulador Anderson Rey Carpio no cuenta con examen médico apto para alimentos ni el examen de coprocultivo.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (91%): durante el periodo evaluado de mayo, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, presenta un aumento en 2 unidades porcentuales de cumplimiento con respecto al mes de abril, tipificado como cumplimiento parcial. En este periodo 10 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 con lo requerido, sin embargo, se presentan desviaciones en las siguientes estaciones de policía:

EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (80%): En visita del 22/05/2026 se evidencia para el tiempo de comida Cena, menú 12, que el personal no presenta planilla de control de entrega de raciones ni cuenta con termómetro para la verificación de temperatura.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (0%): la verificación del servicio evidenció incumplimientos críticos en los procesos de transporte y distribución de alimentos, los cuales afectan directamente la inocuidad, trazabilidad y cumplimiento normativo exigido al operador. Se identificó que el vehículo de placas 259 AHB no cuenta con la documentación sanitaria obligatoria, incluyendo el Concepto Higiénico Sanitario (CHS), ni con la identificación externa requerida para transporte de alimentos, incumpliendo los lineamientos establecidos en la normatividad vigente y en la Oferta Técnica Mínima (OTM).

Adicionalmente, durante la distribución de la cena y refrigerio nocturno del menú 5, se constató el uso de un motocarro sin condiciones sanitarias adecuadas, donde las raciones fueron transportadas en bolsas plásticas ubicadas sobre el asiento trasero, sin canastillas ni elementos de protección, lo que representa un riesgo sanitario significativo. Se evidenció también la ausencia de controles operativos esenciales, como el registro de temperatura de distribución y el plan de rutas,

documentos indispensables para garantizar la trazabilidad, el control térmico y la adecuada gestión del transporte de alimentos.

EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (80%): Para la visita del 19/05/2026 en menú 9 y tiempo de comida cena – refrigerio nocturno 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 (99%): Durante el periodo evaluado de mayo, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, observando aumento en 2 puntos porcentuales comparado con los obtenidos en el mes de abril; 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 PUERTO WILCHES (89%): durante la visita del día 22/05/2026, tiempo de comida desayuno, se evidencia que el cereal mogolla no cuenta con etiquetado primario según la resolución 5109/2005.

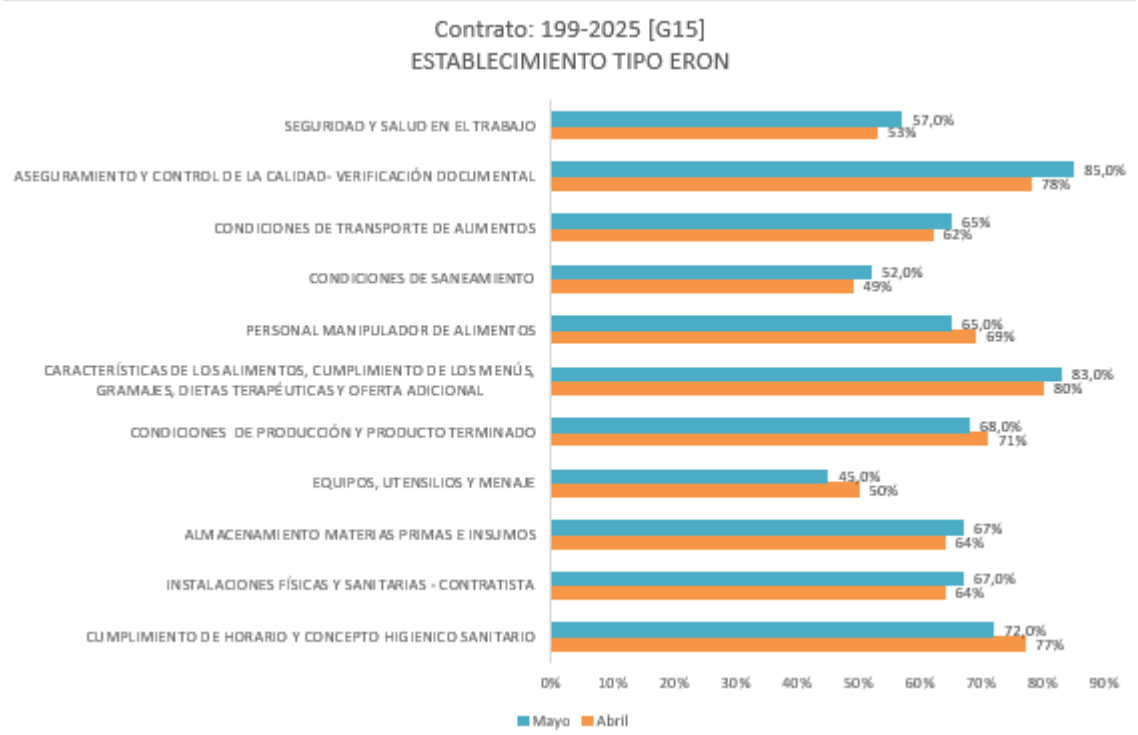
EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (88%): durante la visita correspondiente a los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno del menú 5, se evidencia el suministro de guiso de macarrones en reemplazo del guiso de frijol. Adicionalmente, no se evidencia el reporte ni la justificación correspondiente del cambio en el sistema K2.

5. DISTRIBUCION DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): durante el periodo evaluado de mayo, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, observando que se mantiene en 94 puntos porcentuales en comparación al obtenido en abril; 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 BARBOSA SANTANDER (50%): durante la visita del 22/05/2026 Se observa pan del refrigerio nocturno, que no cuenta con empaque sellado e individual tal como se establece en la OTM.
EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): durante la visita correspondiente a la cena y refrigerio nocturno del menú 5, se evidencia que el operador no suministra la cuchara como utensilio básico de consumo permitido, incumpliendo en la OTM.

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 mayo 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 mayo 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 67% 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 (72%): 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 72% de cumplimiento, con una disminución del 5% frente al período anterior. Para la Planta Externa Obligatoria G15 durante el mes evaluado, la Interventoría evidenció múltiples incumplimientos operativos, locativos y sanitarios asociados a la ejecución del servicio de alimentación. En el componente de operación logística, se identificó incumplimiento en los horarios de entrega establecidos en la OTM para el TC almuerzo y desayuno, atribuible al contratista por fallas en la capacidad operativa y de producción, incluyendo desabastecimiento de gas, implementación de procesos de cocción improvisados mediante leña en áreas externas de la planta, demoras en el alistamiento de raciones y déficit de personal manipulador frente al estándar requerido. Adicionalmente, persisten condiciones locativas inadecuadas sin intervención correctiva, tales como desprendimiento de pintura en paredes de áreas de proceso, condensación y goteo de agua generados por equipos de aire acondicionado, humedad y proliferación de hongos, evidenciando incumplimiento frente a los mantenimientos preventivos y correctivos establecidos en el anexo técnico OTM desde noviembre de 2025. Así mismo, se verificó que el concepto higiénico sanitario del establecimiento supera el año de vigencia sin que se hayan adelantado las acciones correspondientes para su renovación ante la autoridad

sanitaria competente, situación que representa incumplimiento a las obligaciones contractuales y riesgo para las condiciones higiénico-sanitarias de la operación. En COCUC Cúcuta, la Interventoría evidenció incumplimientos reiterativos relacionados con la oportunidad en la entrega de los tiempos de comida y el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas en la OTM. En la operación del servicio de alimentación se identificaron entregas anticipadas, simultáneas y extemporáneas para los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, sin contar con soportes de aprobación por parte de la Entidad para la modificación de horarios establecidos contractualmente. Se evidenció liberación anticipada de alimentos debido a componentes preparados con antelación, retrasos en procesos de cocción, demoras en el ensamble de raciones y decisiones operativas internas del contratista, afectando el cumplimiento de los horarios definidos en la OTM. Adicionalmente, se verificó la entrega simultánea de almuerzo y cena para diferentes pabellones sin gestión previa de autorización, incumpliendo los lineamientos operativos y las condiciones de seguridad del establecimiento. En materia sanitaria, persiste el incumplimiento asociado a la renovación del Concepto Higiénico Sanitario (CHS), evidenciándose documentos con vigencia superior a un año sin soportes de gestión ante la autoridad sanitaria competente para su actualización, situación contraria a lo establecido en el anexo técnico contractual OTM, página 43, y que representa incumplimiento a las obligaciones sanitarias y documentales exigidas para la operación del servicio de alimentación. 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 (67%): La Interventoría verificó las condiciones de infraestructura conforme a la OTM, Anexos Técnicos y documentos contractuales. Para el período evaluado, el operador alcanzó un 67% de cumplimiento, con un aumento del 3% frente al período anterior. Desempeño por establecimiento: En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (87%) Durante la visita se evidenciaron deficiencias locativas y de infraestructura en el área de pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces, al no contar con delimitación ni barreras físicas, presentando comunicación directa con el exterior (garaje) y riesgo de ingreso de plagas. Así mismo, se identificaron luminarias fuera de servicio, cableado expuesto sin protección en el área de Fruver, y ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de proceso, lo cual representa incumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias y riesgos eléctricos y de contaminación cruzada. Para EPMSC Ocaña (79%) Durante el mes evaluado se evidenció incumplimiento en la ejecución y gestión de mantenimientos correctivos básicos, persistiendo condiciones locativas inadecuadas como estancamiento de agua, deterioro de techos, pisos y paredes, presencia de óxido en puertas y deficiencias en el área temporal de residuos sólidos por ausencia de techo protector. Adicionalmente, no se evidenciaron soportes de gestión, cronogramas ni acciones efectivas de intervención por parte del operador, incumpliendo el plan de mejoramiento establecido. En Planta Externa Obligatoria G15 (72%) Durante el mes evaluado se evidenciaron deficiencias locativas y sanitarias en las áreas de producción, almacenamiento y ensamble, relacionadas con deterioro de paredes, luminarias y conexiones eléctricas, presencia de óxido en mesones, aberturas sin adecuada protección contra plagas y ausencia de lavamanos de accionamiento no manual. Así mismo, se identificó incumplimiento en las condiciones para el manejo y almacenamiento temporal de residuos sólidos, al no contar con un espacio exclusivo y protegido, afectando las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la normatividad vigente. En EPMSC Pamplona (52%) Durante la visita se evidenciaron condiciones locativas y sanitarias inadecuadas en las áreas de producción y apoyo, incluyendo acumulación de agua estancada y suciedad en el área externa, así como la ubicación a la intemperie de zonas de preeliminados y producción de ensaladas, lo que incrementa el riesgo de contaminación. Persisten deterioros estructurales en cocina caliente como desprendimiento de baldosas, porosidad en pisos, deterioro de techos y presencia de materiales no aptos en mesones, además de puertas con óxido y corrosión. Se identificaron luminarias sin protección, desagües sin conexión a red hidrosanitaria que descargan directamente al piso y ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en áreas de proceso. Adicionalmente, se evidencia la inoperatividad de la instalación sanitaria para manipuladores, lo cual afecta el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas. En COCUC Cúcuta (57%) Durante el periodo de

seguimiento se evidenciaron múltiples incumplimientos en condiciones higiénico-sanitarias, locativas y de inocuidad, asociados principalmente a la operación del servicio de alimentación. Se identificó el lavado de menaje y canastillas en áreas externas a la intemperie, con contacto directo con superficies no sanitarias, sin área protegida, cubierta ni señalizada, lo que representa riesgo de contaminación cruzada. Persisten deficiencias en infraestructura como pisos de cuartos fríos y áreas de producción con porosidad, grietas y falta de recubrimiento impermeable, así como aberturas, puertas y angeos en mal estado que permiten el ingreso de plagas. Adicionalmente, se evidenciaron luminarias fuera de servicio o sin protección, cableado eléctrico expuesto, y ausencia de protección en áreas destinadas al almacenamiento de residuos sólidos, favoreciendo la proliferación de plagas y afectando las condiciones de salubridad del establecimiento. Y en EPMSC Aguachica (62%) Durante el mes evaluado se evidenciaron deficiencias locativas y de mantenimiento en las áreas de producción y almacenamiento, relacionadas con deterioro de pisos, paredes, puertas, tomacorrientes y uniones sanitarias, así como fuga en tubería de drenaje, lámparas fuera de funcionamiento y ausencia de lavamanos de accionamiento no manual, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y afectando las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento. Adicionalmente, no se evidenció gestión oportuna de los mantenimientos correctivos ni cumplimiento de algunos compromisos informados por el contratista.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (67%): 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 67%, con un aumento del 3% frente al período anterior. El mejor desempeño corresponde a la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca con un porcentaje de 100%, seguido de EPMSC Aguachica (86%) Durante la visita se evidenció almacenamiento de materias primas (arroz marca Ecomoli SAS y aceite marca ISA) que no se encuentran registradas en el listado de proveedores ofertados, lo que evidencia incumplimiento en la trazabilidad y control de proveedores. Asimismo, se observó almacenamiento de 8 litros de aceite ISA y 230 kg de arroz marca Ramos Excelso sin correspondencia en la base de datos aprobada. Adicionalmente, se identificó incumplimiento en las condiciones de almacenamiento de fruver y abarrotes por inadecuada distancia perimetral, afectando las condiciones higiénico-sanitarias del área. Para EPMSC Pamplona (85%) durante la visita se evidenció la presencia de materias primas de diferentes marcas y proveedores (azúcar Castilla, Ingenio Carmelita, panela Los Trapiches, Villa Lechera, pechuga Apetipollo, muslo Sanderson y salchicha Hamburguer Ltda.) sin aprobación dentro del listado de proveedores ofertados, así como la ausencia de algunos productos previstos (salchicha Verone, cerdo Frozen Pork y muslo AJC). Adicionalmente, se observó que las fichas técnicas de varios insumos no han sido aprobadas, incumpliendo los lineamientos establecidos. Persiste también el almacenamiento de materia prima en canastillas con condiciones inadecuadas de higiene, evidenciando deficiencias en el control y manejo de insumos. EPMSC Ocaña (73%) durante la visita se evidenció incumplimiento en la gestión documental de materias primas, al no aportar el operador la ficha técnica del proveedor de carne de res Johan Peralta, sin establecer fechas para su entrega, lo que incumple el plan de mejora. Así mismo, se identificó almacenamiento de productos (aceite ISA, arroz Ramos, azúcar Carmelita y café Galaviz) no incluidos en el listado de proveedores ofertados. Adicionalmente, se observó incumplimiento en las condiciones de almacenamiento de fruver por no cumplir con la distancia perimetral requerida para garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. En la Planta Externa Obligatoria G15 (68%) durante el periodo de seguimiento se evidenció incumplimiento en la gestión de fichas técnicas y actualización del listado de proveedores ofertados para múltiples materias primas (pechuga de pollo, lomo de cerdo, queso, salchicha, leche deslactosada y otros insumos), sin soporte documental vigente ni aprobación correspondiente. Asimismo, se identificó almacenamiento de productos sin trazabilidad completa, incluyendo ausencia de fichas técnicas, certificados sanitarios y registros de importación en carne de cerdo y otros alimentos de alto riesgo. Adicionalmente, se observaron deficiencias en el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, tales como uso de empaques no autorizados o reutilizados, rotulado inadecuado, incumplimiento en condiciones de temperatura de almacenamiento, y persistencia de productos no aprobados en la base de datos de proveedores, lo que evidencia debilidades en el control de inocuidad y

trazabilidad de la materia prima. Y para COCUC Cúcuta (53%) durante el periodo de seguimiento se evidenció incumplimiento en la gestión de fichas técnicas y actualización del listado de proveedores ofertados, al no contar con aprobación documental para múltiples materias primas tales como arroz marca Ecomoli S.A.S., pechuga de pollo Apetipollo, carnes Swift Pork Company, Sanderson Farms, Villa Lechera, salchicha Salsamentaria Hamburger Ltda y demás insumos de abarrotes. Así mismo, se identificó almacenamiento de productos sin trazabilidad completa o fuera del listado autorizado, afectando el control del plan de compras y la disponibilidad de insumos.

Adicionalmente, persisten condiciones inadecuadas de almacenamiento e inocuidad, evidenciándose uso de empaques no autorizados o reutilizados, deficiencias en rotulado y etiquetado, e incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, especialmente la Resolución 5109 de 2005 (rotulado y etiquetado de alimentos), la Resolución 683 de 2012 (condiciones de envases y materiales de primer uso), y el Decreto 1500 de 2007 (sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles). También se evidencian productos que no cumplen las especificaciones técnicas establecidas en la OTM, incluyendo pulpas de fruta con aditivos no permitidos del proveedor Alcalá Alimentos, lo que evidencia fallas en el control sanitario, documental y operativo del servicio de alimentación.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (45%): 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 45% de desempeño, con una disminución del 5% 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 (58%) Durante la visita se evidenció incumplimiento en la dotación mínima de equipos y condiciones de infraestructura del servicio de alimentación, al contarse con 1 bandeja de sobreponer en lugar de 2 y 7 puestos de cocción de los 8 requeridos según el Anexo 5 de equipos mínimos para una población de 443 PPL. Así mismo, se verificó la existencia de dos licuadoras no industriales de 1.5 L cada una, cumpliendo la capacidad total exigida; sin embargo, se evidenció el procesador de alimentos fuera de servicio por desgaste de cuchillas, sin reporte de fecha de mantenimiento correctivo por parte del operador. Adicionalmente, se identificaron tres carros transportadores identificados (1, 2 y RM) sin sistema de cierre conforme a lo establecido en la OTM, así como una trampa de grasa con la tapa deteriorada (con perforación), lo que representa riesgo sanitario por posible ingreso de plagas y contaminación cruzada. En general, no se evidencian soportes de gestión ni acciones correctivas dentro del plan de mejoramiento para la subsanación de las novedades reportadas. En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (57%) durante la visita se evidenció incumplimiento en la dotación y estado de equipos del servicio de alimentación, al no contar con un procesador de alimentos de 50 kg/h ni con un refrigerador de 520 litros, además de encontrarse el pela papa fuera de servicio y el procesador de alimentos con daño estructural (agarre partido). Así mismo, los tres congeladores del servicio presentan deterioro, incluyendo el congelador dual/refrigerador con tapas oxidadas recubiertas con material plástico adhesivo desprendible, y no se evidencian certificados de calibración de los equipos de refrigeración y congelación (marcas VISIVO, CHALLENGER y ABBA). Adicionalmente, se identificó que los tres carros transportadores utilizados para la distribución de alimentos no cuentan con puertas ni sistemas de cierre, incumpliendo los lineamientos de la OTM. No se evidencia gestión de retiro de equipos en desuso y se constató la ausencia de trampa de grasa en el servicio de alimentación, lo que representa un incumplimiento en las condiciones higiénico-sanitarias y de control operativo del establecimiento. En EPMSC Pamplona (56%) de acuerdo con el Anexo No. 5 de equipos mínimos requeridos, se evidencia cumplimiento parcial, al contar únicamente con 1 procesador de alimentos y 1 refrigerador de 520 litros, frente a los 2 requeridos en cada caso, persistiendo el incumplimiento del equipamiento establecido. Así mismo, se mantiene el deterioro en equipos como el congelador N.° 4, el cual presenta desprendimiento

de pintura, óxido y deficiente sellado hermético, afectando su funcionalidad. El procesador de alimentos presenta cuchillas en mal estado, generando deficiencias en el proceso de preparación. Adicionalmente, se evidencian condiciones inadecuadas en utensilios y equipos, tales como ollas con abolladuras y bordes filosos, así como dos carros transportadores con deterioro y sin sistema de cierre, incumpliendo lo estipulado en la OTM. Finalmente, el servicio no cuenta con trampas de grasa portátiles y las existentes se encuentran ubicadas en áreas externas, lo que no garantiza condiciones óptimas de control sanitario. En la Planta Externa Obligatoria G15 (53%) persiste el incumplimiento De acuerdo con el Anexo Técnico No. 5 “Equipos mínimos requeridos”, se evidencia incumplimiento en la dotación del servicio de alimentación, toda vez que para la atención de 577 PPL no se cuenta con la totalidad de equipos de refrigeración exigidos (2 refrigeradores de mínimo 520 litros), encontrándose disponibilidad parcial de los mismos, así como la ausencia o deterioro de equipos necesarios para la operación (procesador de alimentos con desgaste en cuchillas, carros transportadores sin sistema de cierre y equipos de cocción con fallas en perillas y válvulas de regulación de gas), lo que afecta su funcionamiento adecuado. Adicionalmente, no se evidencia certificación de calibración de los equipos de refrigeración y congelación, ni la instalación de trampa de grasas portátil o subterránea, situación que compromete el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de operación establecidas en la OTM y en la Resolución 2674 de 2013. En COCUC Cúcuta (38%) De acuerdo con el Anexo Técnico No. 5 “Equipos mínimos requeridos”, se evidencia incumplimiento en la dotación del servicio de alimentación, toda vez que no se cuenta con el procesador de alimentos de capacidad mínima de 200 kg/hora, disponiéndose únicamente de un equipo tipo VEGETABLE CUTTER modelo PV70, serial 2504000000074, con capacidad aproximada de 22,2 kg/hora, el cual además presenta limitaciones operativas (falta de discos de corte y recalentamiento por baja capacidad frente al volumen de producción), lo que afecta el proceso de alistamiento y producción de alimentos. Adicionalmente, se evidencian deficiencias en equipos de cocción y manipulación, tales como marmitas y estufas con manómetros y perillas en mal estado o inoperativos, recipientes y utensilios con deterioro (sin asas, abolladuras y corrosión), así como ausencia de mantenimiento correctivo, lo que representa riesgo operativo y laboral. Igualmente, no se cuenta con soportes de calibración de equipos de refrigeración y congelación, ni con la adecuada funcionalidad y uso de contenedores conforme al plan de contingencia, evidenciándose su destinación a actividades diferentes a las previstas. Asimismo, persisten deficiencias en los carros transportadores de alimentos, los cuales no cuentan con sistemas de cierre, presentan deterioro estructural y óxido, incumpliendo las condiciones establecidas en la OTM y generando riesgo de afectación a la inocuidad de los alimentos. En EPMSC Aguachica (37%) de acuerdo con el Anexo Técnico No. 5 “Equipos mínimos requeridos”, se evidencia incumplimiento en la dotación del servicio de alimentación, toda vez que no se cuenta con la totalidad de equipos exigidos para la operación, presentándose ausencia de pelapapas con capacidad de 50 kg/h y disponibilidad de una licuadora no industrial de 1,25 L inferior a la capacidad mínima requerida de 2 L, además de fallas en su funcionamiento sin evidencia de gestión de mantenimiento correctivo ni fecha de subsanación por parte del contratista. Así mismo, se identifican equipos en estado de deterioro o fuera de servicio, tales como refrigerador #1 con corrosión y desprendimiento de pintura, congelador #2 sin funcionamiento, báscula digital de 200 kg con fallas intermitentes en su operación, calderos con carbonización y daño estructural, y carros transportadores con óxido, desprendimiento de pintura y sin sistemas de cierre conforme a lo establecido en la OTM. Adicionalmente, no se evidencia la disponibilidad operativa de trampa de grasa subterránea ni portátil, lo que limita el adecuado manejo de vertimientos y condiciones sanitarias del servicio, afectando el cumplimiento de los lineamientos contractuales y sanitarios vigentes. 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 (68%): En la categoría de prealistamiento y preparación de alimentos, el operador alcanza un 68 % de cumplimiento, con una disminución 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 (90%), mientras que EPMSC Aguachica (85%), EPMSC Ocaña (79%), la Planta Externa Obligatoria G15 (78%), EPMSC Arauca (67%) y EPMSC Pamplona (63%) mantienen buen nivel con afectaciones puntuales. El menor desempeño se registra en COCUC Cúcuta (55%) Se evidenció durante la visita una inadecuada manipulación de materias primas en la etapa de prealistamiento, observándose tubérculos y verduras en contacto directo con el piso en área externa del servicio, lo cual incumple las buenas prácticas de manufactura y genera riesgo de contaminación cruzada, contraviniendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. Así mismo, para el tiempo de comida almuerzo se evidenció el suministro de pulpa de fruta de guayaba para un parte de 2.978 PPL, la cual no fue entregada lista para consumo, no se realizó homogeneización, no se utilizó agua potable del servicio y no se cumplió con lo establecido en el anexo técnico de nutrición y guía de preparaciones de la OTM, afectando la calidad e inocuidad del producto final. Se evidenció igualmente prealistamiento de materia prima sobre el piso y porcionado de carne de res cruda sobre tabla de corte color amarillo, incumpliendo el código de colores para manipulación de alimentos, y sin garantizar el uso de agua potable del servicio para la preparación de bebidas para la población masculina de los pabellones del 1 al 28 (aprox. 2.974–2.978 PPL), correspondiente al menú N.° 11 del tiempo de comida almuerzo, situación que vulnera los lineamientos de inocuidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Durante la supervisión se evidenció que la pulpa de fruta suministrada para diferentes menús (guayaba, mango y tomate de árbol) no fue entregada lista para consumo inmediato, sin dilución con agua potable, sin licuado ni homogeneización, y sin alcanzar las condiciones de temperatura establecidas en la OTM (refrigeración 4°C ±2°C), registrándose en algunos casos temperaturas de 20°C a 27°C, lo cual constituye incumplimiento de las condiciones de conservación y servido de alimentos refrigerados. Asimismo, se evidenció que el servicio no garantiza el uso de utensilios estandarizados para el servido en diferentes patios (1 al 24 y 29 al 31, según casos reportados), lo que afecta el control de gramajes y porciones establecidas para la población privada de la libertad, incumpliendo lo definido en el anexo técnico del contrato. De igual forma, se observó el uso de recipientes no isotérmicos (fondos plásticos, canastillas y recipientes sin hermeticidad) para el ensamble y distribución de alimentos para diferentes tiempos de comida y partes del servicio (entre 2.900 y 3.300 PPL en distintos menús), lo cual no garantiza la conservación de la temperatura ni la inocuidad del producto terminado, en contravía de lo establecido en la OTM y la Resolución 2674 de 2013. Finalmente, se evidenció persistencia en la entrega de alimentos en condiciones inadecuadas de temperatura, con ensaladas y bebidas servidas entre 20°C y 27°C, sin aplicación de medidas correctivas como uso de hielo o sistemas de mantenimiento de cadena de frío, lo cual representa un riesgo sanitario por posible proliferación microbiológica y afecta el cumplimiento de los estándares de calidad del servicio de alimentación.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (83%): 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 83%, con un

aumento del 3% frente al período anterior. El mejor desempeño operacional corresponde a EPMSC Aguachica (100%), seguido de EPMSC Pamplona (97%), EPMSC Ocaña (93%), Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (91%) y EPMSC Arauca (90%), evidenciando cumplimiento general de las condiciones técnicas y operativas evaluadas durante el periodo. Por su parte, la Planta Externa Obligatoria G15 presentó un cumplimiento del 82%. De acuerdo con las verificaciones efectuadas por la Interventoría mediante validación de contramuestras, formatos de producción y revisión del ciclo de menús correspondientes al mes de mayo de 2026, se evidenciaron incumplimientos asociados a la rotación del componente derivado de cereal elaborado, suministro repetitivo de pan variedad dulce durante varios días consecutivos y no cumplimiento de la variedad mínima semanal establecido para desayuno y refrigerio nocturno. Asimismo, se identificaron intercambios de componentes y modificaciones de preparaciones sin notificación previa ante la supervisión, incluyendo preparaciones correspondientes a derivaciones dietoterapéuticas. Frente a las dietas especiales, se evidenciaron incumplimientos relacionados con la aplicación de las derivaciones establecidas en el Manual de Dietas Terapéuticas, particularmente en bebidas con leche y preparaciones proteicas destinadas a dietas hipocalóricas, hiposódicas, no lácteos e hipoglucídicas. En consecuencia, la Interventoría concluye que las novedades evidenciadas son atribuibles al operador y se asocian a deficiencias en la planeación operativa, control de producción, seguimiento al ciclo de menús y gestión de intercambios y derivaciones dietarias, requiriéndose la implementación de acciones correctivas orientadas a prevenir la reincidencia de las situaciones identificadas. Respecto a COCUC Cúcuta, el establecimiento presentó un cumplimiento del 74%. Durante las verificaciones realizadas por la Interventoría se evidenciaron incumplimientos operativos, técnicos y documentales asociados a la rotación de componentes, suministro de alimentos no autorizados, incumplimiento de especificaciones técnicas, desviaciones de gramaje y manejo inadecuado de dietas terapéuticas. Asimismo, se identificaron intercambios sin notificación previa en el sistema K2, suministro de productos que no cumplen las especificaciones definidas en la Oferta Técnica Mínima (OTM), especialmente frente al uso de pulpas pasteurizadas con aditivos y proveedores no aprobados por la Interventoría. Adicionalmente, se evidenciaron deficiencias en el manejo de dietas terapéuticas relacionadas con incumplimiento de derivaciones dietarias, ausencia de preparaciones diferenciales, uso de fondos sin individualización, rotulado ilegible o inexistente y utilización de recipientes no isotérmicos, afectando la trazabilidad y validación del cumplimiento nutricional al momento del servido. Finalmente, se identificaron incumplimientos documentales relacionados con la ausencia de soportes de control y seguimiento de dietas terapéuticas, formatos incompletos y falta de registros de seguimiento nutricional y capacitación a población priorizada. En consecuencia, la Interventoría concluye que las novedades evidenciadas son atribuibles al operador y obedecen a deficiencias en la ejecución operativa, control de producción, aseguramiento de calidad y gestión documental del servicio, por lo cual se requiere la implementación de acciones correctivas y preventivas que garanticen el cumplimiento integral de las condiciones técnicas y contractuales establecidas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (65%): 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 65% de cumplimiento, con una disminución del 4% frente al período anterior. El mejor desempeño operacional corresponde a la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca, con un cumplimiento del 94%. Seguidamente, se ubica el EPMSC Aguachica con un 89%, donde durante la visita realizada el 06/05/2026 la Interventoría evidenció que el distribuidor Alexander Suarez Herrera no utilizaba la dotación completa requerida para el desarrollo de sus actividades, portando únicamente gorro y tapabocas, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 respecto a las condiciones higiénico-sanitarias y elementos de protección del personal manipulador de alimentos. El distribuidor manifestó que el operador no había realizado la entrega de la dotación completa, mientras que el operador indicó que esta se encontraba en gestión, sin aportar soportes documentales que evidenciaran el proceso de adquisición o entrega correspondiente. Por su parte, la Planta Externa Obligatoria G15 presentó un cumplimiento del 89%. En este establecimiento, la Interventoría evidenció que el contratista no cumple con el

personal mínimo requerido y ofertado conforme a lo establecido en el Anexo 9 y demás obligaciones contractuales aplicables, toda vez que el servicio no cuenta con profesional en nutrición vinculado de tiempo completo para la atención de la población privada de la libertad. Adicionalmente, se identificó incumplimiento en la frecuencia de visitas quincenales correspondientes al recurso humano adicional de calidad y mantenimiento, evidenciándose ausencia de soportes y certificados de inspección posteriores al 29/04/2026 para la profesional de calidad Yessica Ortega. En el EPMSC Arauca, con un cumplimiento del 67%, la Interventoría evidenció que el contratista permite que los fiscales de alimentos realicen actividades de verificación de preparaciones sin el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias requeridas, observándose personal sin vestimenta adecuada y utilizando joyas durante el desarrollo de sus funciones, incumpliendo las buenas prácticas de manufactura y la normatividad sanitaria aplicable. Respecto al EPMSC Pamplona, con un cumplimiento del 63%, se evidenció que el contratista no presentó soportes de asistencia correspondientes al profesional de calidad asignado para estaciones de policía durante los meses de abril y mayo de 2026. Asimismo, se identificó incumplimiento relacionado con la entrega de dotación al personal vinculado recientemente, observándose manipuladores y distribuidores laborando con ropa particular y sin dotación apta para manipulación de alimentos. De igual manera, no se presentaron certificados médicos vigentes ni exámenes requeridos para aptitud en manipulación de alimentos. En el EPMSC Ocaña, con un cumplimiento del 60%, la Interventoría evidenció que el servicio no cuenta con profesional en nutrición requerido para el parte de 443 PPL conforme al Anexo 9 y la OTM. Aunque se verificó cumplimiento en la frecuencia de visitas de SST y mantenimiento, se identificaron deficiencias relacionadas con la dotación de manipuladores, deterioro de elementos de protección, ausencia de lavado de manos y falta de elementos higiénicos en el área de lavamanos. Asimismo, se evidenció que uno de los manipuladores no contaba con exámenes clínicos vigentes requeridos para manipulación de alimentos. Finalmente, el menor desempeño operacional corresponde a COCUC Cúcuta, con un cumplimiento del 44%. La Interventoría evidenció incumplimiento frente al personal mínimo requerido para manipuladores de alimentos, identificándose entre 40 y 43 manipuladores vinculados frente a los 45 requeridos para la operación. Adicionalmente, se evidenciaron múltiples incumplimientos relacionados con la entrega de dotación, uso de prendas particulares, deterioro de delantales, uso incorrecto o ausencia de tapabocas, deficiencias en los elementos para lavado de manos y ausencia de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes para un número significativo de manipuladores de alimentos, configurando riesgos sanitarios y operacionales relevantes para la prestación del servicio.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (52%): La Interventoría evaluó las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo de residuos y control de plagas, obteniendo el operador un 52% de cumplimiento, con un aumento del 3% frente al período anterior. En los servicios con mayor desempeño relativo (EPMSC Arauca – 100% y Planta de Contingencia Externa G15 Arauca – 72%), se evidencian incumplimientos relacionados principalmente con condiciones estructurales, almacenamiento de sustancias químicas, manejo de residuos y control sanitario. Se identificó ausencia de media caña en la planta externa, uso de jabones con fragancia no aptos para áreas de alimentos, falta de identificación de productos químicos, almacenamiento de sustancias químicas en áreas de alimentos, kit de pH y cloro vencido, deficiencias en la segregación de residuos, ausencia de área de disposición final y manejo inadecuado del aceite usado. Asimismo, en la Planta Externa Obligatoria G15 (66%) se evidencian fallas más amplias en saneamiento, incluyendo presencia de moho, hongos, humedad, acumulación de grasa, hollín y suciedad en paredes, techos, tuberías y equipos. Se observan deficiencias en limpieza profunda, almacenamiento inadecuado de elementos de aseo, ausencia de registros de residuos orgánicos, deficiencias en trampa de grasa y presencia de plagas (cucarachas), lo que incrementa el riesgo sanitario. En EPMSC Aguachica (56%) se identifican condiciones persistentes de suciedad, deterioro de angeos, acumulación de grasa y hollín en áreas de producción, deficiencias en limpieza de utensilios, ausencia de kit de cloro y pH, recipientes sin tapa, trampa de grasa sin verificación y certificado de fumigación vencido, evidenciando incumplimientos en el control de plagas. En EPMSC Pamplona (56%) se evidencian condiciones inadecuadas de limpieza, estancamiento

de agua, moho y hongos en áreas de fruver, uso de detergentes no neutros, deficiencias en manejo de residuos, trampa de grasa sin soportes de limpieza y fallas en el programa de control de plagas, incluyendo fumigación no ejecutada. En COCUC Cúcuta (44%) se observan incumplimientos críticos en saneamiento, con deterioro generalizado de infraestructura, acumulación de grasa, suciedad, moho y hongos en múltiples áreas. Se evidencian fallas en segregación de residuos, ausencia de infraestructura adecuada, control deficiente de plagas (cucarachas, roedores y aves), uso inadecuado de insumos de limpieza, deficiencias en instalaciones sanitarias y fallas en la trampa de grasa, configurando un riesgo alto de contaminación. En EPMSC Ocaña (32%) se evidencian incumplimientos persistentes en el plan de saneamiento, incluyendo estancamiento de agua, acumulación de grasa y hollín, equipos sin limpieza adecuada, uso de productos químicos sin ficha técnica ni rotulación, deficiencias en código de colores, uso de reactivos no autorizados para control de pH y cloro, manejo inadecuado de residuos, falta de soportes de trampa de grasa y ausencia de registros de recolección de aceite usado. En conjunto, los hallazgos evidencian incumplimientos recurrentes en el plan de saneamiento básico en todos los niveles operacionales, destacándose fallas en limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas, condiciones estructurales y control de insumos químicos, lo cual compromete la inocuidad del servicio de alimentación y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (65%): 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 65%, con un aumento del 3% frente al período anterior. En los servicios con mayor desempeño EPMSC Ocaña y EPMSC Pamplona con 100% de cumplimiento, se evidencian en las demás unidades operativas incumplimientos recurrentes en las condiciones de transporte de alimentos y raciones, asociados principalmente a aspectos técnico-legales, higiénico-sanitarios, operativos y de control. En COCUC Cúcuta (71%) se identifican deficiencias en el vehículo de placas WGU383, el cual no cuenta con revisión técnico-mecánica vigente, vencida desde el 27/01/2026, ni con estibas, canastillas u otros elementos de material sanitario que eviten el contacto directo de los alimentos con el piso del vehículo, incumpliendo las condiciones mínimas de inocuidad y generando riesgo de contaminación. En EPMSC Aguachica (60%) se evidencian incumplimientos en el motocarro de placa 680AFI, utilizado para el transporte de raciones, el cual no cuenta con Certificado de Condiciones Higiénico-Sanitarias (CHS) ni revisión técnico-mecánica vigente, además de presentar condiciones estructurales inadecuadas como óxido, desgaste en el área de carga y ausencia de techo o cabina; no obstante, se observó una acción correctiva parcial mediante el uso de estibas y recipientes para evitar el contacto directo con el piso, sin que esto subsane los incumplimientos estructurales y documentales. En la Planta Externa Obligatoria G15 (60%) se evidencian deficiencias en las condiciones de los vehículos LZR602 y ATF67I, incluyendo suciedad en superficies, ausencia o vencimiento del concepto higiénico-sanitario y sobrecupo en el transporte de raciones, al movilizar entre 45 y 51 raciones cuando el límite autorizado es de 20, lo que representa un incumplimiento en la capacidad permitida y un riesgo para la inocuidad del producto. En EPMSC Arauca (50%) se identifican incumplimientos en el vehículo 259AAB, el cual presenta revisión técnico-mecánica vencida desde el 05/05/2026 y concepto higiénico-sanitario con vigencia superior a un año, adicionalmente el personal transportador no porta la vestimenta adecuada conforme a la normatividad vigente, generando riesgos en el manejo de los alimentos. Finalmente, en la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (29%) no fue posible la inspección del vehículo SAD86C, sin embargo, se evidencian incumplimientos documentales y operativos, tales como ausencia de concepto sanitario vigente, falta de registro de monitoreo de temperatura, ausencia de leyenda de transporte de alimentos y deficiencias en los requisitos del personal transportador, incluyendo la falta de certificado de manipulación de alimentos del conductor. En conjunto, estas situaciones reflejan incumplimientos sistemáticos en las condiciones de transporte de alimentos, afectando la trazabilidad, inocuidad y cumplimiento normativo del servicio.

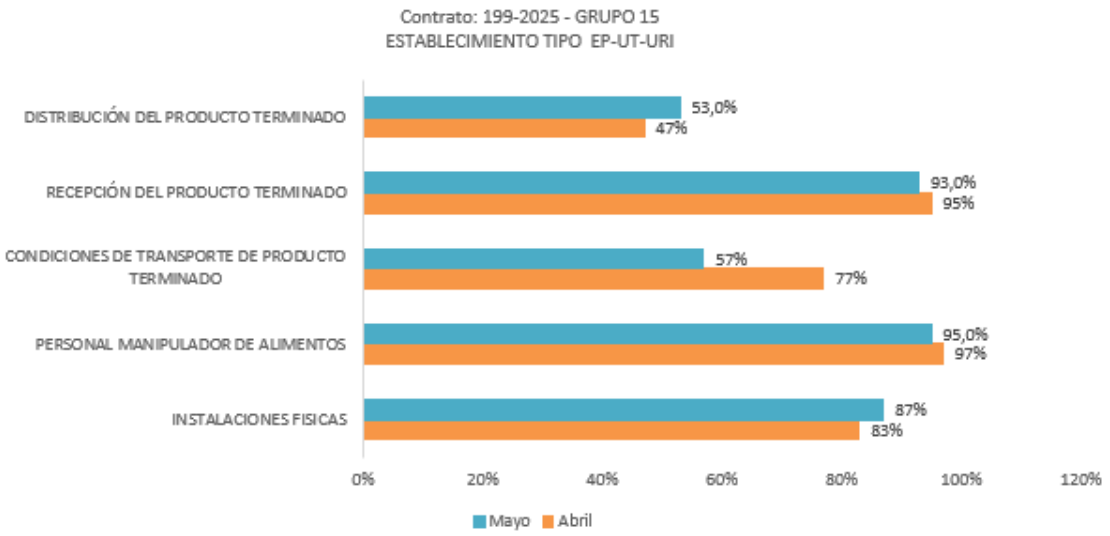
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (85%): La Interventoría verifica que los planes y programas exigidos en la OTM y Anexos Técnicos se ajusten a las condiciones de cada EPC, se ejecuten y cuenten con registros oportunos. En el período evaluado, la categoría obtiene un 85%, con un aumento del 7% frente al período anterior. En EPMSC Arauca (100%), la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (97%), la Planta Externa Obligatoria G15 (94%) y EPMSC Ocaña (93%) se evidencian los mejores niveles de desempeño operativo. No obstante, en EPMSC Aguachica (89%) durante la visita del 06/05/2026 se identificaron incumplimientos en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos del servicio de alimentación, al observarse equipos de refrigeración y cocción en condiciones inadecuadas, tales como congelador sin manija y sin funcionamiento, refrigerador con puertas desprendidas y presencia de óxido, y estufas con fallas estructurales y operativas como ausencia de perillas, desprendimiento de láminas y deterioro general, evidenciando falta de mantenimiento oportuno que afecta la conservación y preparación de alimentos; adicionalmente, se observaron dos (2) carros transportadores fabricados en material no sanitario, con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, incumpliendo las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte interno de alimentos, pese a la existencia de acciones correctivas programadas, las condiciones observadas reflejan incumplimiento del programa de mantenimiento. En EPMSC Pamplona (79%) se evidencian deficiencias en el sistema de aseguramiento de la calidad y control sanitario, asociadas a la ausencia de soportes de calibración semanal de equipos de medición, incumplimiento en la frecuencia de análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua, y falta de resultados correspondientes a los muestreos realizados, lo que limita la trazabilidad y verificación de la calidad del agua; adicionalmente, se observan carros transportadores en condiciones de deterioro con presencia de óxido y no se presentan soportes de capacitación al personal conforme a la OTM, estudios previos e inducción, evidenciando debilidades en la formación del recurso humano. En COCUC Cúcuta (77%) se presentan incumplimientos sistemáticos en el control operativo, documental y de aseguramiento de la calidad del servicio de alimentación, evidenciándose que los formatos de producción no registran de manera independiente las preparaciones diferenciales de dietas terapéuticas, afectando la trazabilidad; igualmente, no se cumplen las frecuencias de análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua y alimentos, con ausencia de resultados correspondientes a abril de 2026 y discontinuidad desde junio de 2025; se identifican además fallas en el mantenimiento de equipos, con presencia de óxido y deterioro en carros transportadores, ausencia de registros de calibración de equipos de medición, y deficiencias en la capacitación del personal operativo y administrativo; finalmente, se evidencian inconsistencias en la gestión documental y financiera por falta de paz y salvos correspondientes al mes de abril de 2026, reflejando debilidades generales en el control del proceso y cumplimiento de la normatividad aplicable.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (57%): 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 57%, 5% 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 con un cumplimiento del 100%. En la Planta Externa Obligatoria G15 (75%) se evidencian incumplimientos en capacitación del personal y medidas de seguridad industrial, dado que, aunque se presenta soporte de capacitación SST del 16/04/2026, no se aportan materiales de apoyo ni evaluaciones escritas, lo que limita la verificación de la efectividad del proceso formativo. Adicionalmente, se identifican deficiencias en la dotación de elementos de seguridad en cocina caliente, al no contarse con manta antifuego ni elementos de protección personal como mangas de antebrazos, delantal industrial y guantes para manejo de superficies calientes, lo que incrementa el riesgo de incidentes laborales. En EPMSC Pamplona (64%) se presentan debilidades similares en el proceso de capacitación, al no evidenciarse soportes de material de apoyo ni evaluaciones, pese a contar con listas de asistencia; asimismo, se evidencian fallas en la dotación de elementos de protección personal y en el sistema de extracción, el cual se encuentra fuera de servicio, generando altas temperaturas y condensación de grasa, sin soporte de mantenimiento o gestión correctiva. En EPMSC Aguachica (53%) persisten incumplimientos en seguridad industrial,

evidenciándose ausencia de extintor CO_2 y manta antifuego, deficiencias en la dotación de elementos de protección personal y fallas en el sistema de ventilación por funcionamiento parcial de extractores y campana fuera de servicio; adicionalmente, aunque existen registros de capacitación SST, no se cuenta con soportes completos de evaluación ni material pedagógico. En EPMSC Ocaña (45%) se mantiene el incumplimiento del plan de mejora, al no evidenciarse adquisición de manta antifuego ni guante de malla en acero, además de deficiencias críticas en el sistema de extracción del área de producción, con campanas fuera de funcionamiento y ventilación insuficiente, lo que afecta las condiciones higiénico-sanitarias. Finalmente, en COCUC Cúcuta (35%) se evidencian incumplimientos reiterados en capacitación SST sin soportes de evaluación ni material de apoyo, deficiencias en la dotación de elementos de protección personal, ausencia de manta antifuego y fallas en el sistema de extracción de vapor en el área de producción, lo que genera condiciones inadecuadas de seguridad industrial, incrementando el riesgo de incidentes laborales y afectación a la inocuidad del servicio de alimentación.

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 mayo 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 mayo 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 80% de cumplimiento, 5% menos 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 (87%): La Interventoría verificó que los alimentos se almacenaran en condiciones que garanticen su inocuidad. En el período evaluado, el operador obtuvo 87% de cumplimiento; 4% más que el período anterior. Se evidencian incumplimientos en las condiciones de higiene de los elementos utilizados para el transporte y almacenamiento temporal del producto terminado en diferentes puntos de distribución. En BETANIA PATIOS se observa que las canastillas utilizadas para el traslado de bebidas del tiempo de comida desayuno (menú N.° 14) presentan inadecuadas condiciones de higiene. De igual forma, en la ESTACIÓN DE POLICÍA CAI ALFONSO LÓPEZ se evidencian canastillas con acumulación de suciedad, reflejando deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección de estos elementos. En la ESTACIÓN DE POLICÍA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA se identifican canastillas utilizadas para el almacenamiento temporal del producto terminado con presencia de suciedad acumulada. Finalmente, en la ESTACIÓN DE POLICÍA LOS PATIOS se evidencian canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza, con acumulación de residuos adheridos. En conjunto, estas condiciones evidencian debilidades en el control higiénico de los utensilios de transporte, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada en la distribución de alimentos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): 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 95% de cumplimiento, 2% menos que el período anterior. Se destacaron con 100% todos los establecimientos a excepción de En la EP SIJIN ARAUCA se observa que el conductor encargado de la entrega de raciones no cuenta con insumos para la limpieza y desinfección de manos durante el proceso de manipulación y distribución, lo que incumple las condiciones sanitarias básicas requeridas para garantizar la inocuidad de los alimentos. Asimismo, en la ESTACIÓN DE POLICÍA EP PAMPLONA (NORTE DE SANTANDER) se evidencia que el personal manipulador identificado como Roger Antonio Madera no utiliza la dotación establecida para la manipulación de raciones, no aplica buenas prácticas de manufactura (BPM) y realiza la entrega de alimentos en ropa de uso personal, incumpliendo lo establecido en la OTM y generando riesgo de contaminación de los alimentos durante su distribución.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (57%): 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 57% de cumplimiento, 20% menos que el período anterior. Se evidenciaron incumplimientos en varios establecimientos: En las Estaciones de Policía de Aguachica, EP SIJIN Arauca, Estación de Policía Arauca, Chinácota, Betania Patios, Bochalema, CAI Alfonso López, CAI Kennedy Ciudadela Atalaya, Estación de Policía Centro, EP CAI Villa del Rosario, EP GAULA San Rafael, Libertad Escobal, Los Patios, Trigal SIJIN, Ocaña y EP Pamplona Norte de Santander, se evidenciaron hallazgos reiterados de incumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y a la OTM en el transporte de alimentos, relacionados con la ausencia o vencimiento del Concepto Higiénico Sanitario, falta de revisión técnico-mecánica y SOAT vigente, deterioro físico de los vehículos (óxido, suciedad, acumulación de polvo y olores), ausencia de rotulación de “Transporte de Alimentos”, deficiencias en el diligenciamiento de registros de control de temperatura y entrega de alimentos, inexistencia o desactualización de planes de rutas y condiciones inadecuadas de carga y conservación, incluyendo sobrecarga de raciones y falta de cavas isotérmicas. Los vehículos involucrados corresponden a las placas 680 AFI (Estación de Policía Aguachica), 253 ACT (EP SIJIN Arauca), ATF 67I (Estación de Policía Bochalema), LZR 972 (Betania Patios, CAI Kennedy Ciudadela Atalaya y Estación de Policía Centro), LZR 602 (CAI Alfonso López, EP CAI Villa del Rosario, EP GAULA San Rafael, Libertad Escobal, Los Patios y Trigal SIJIN), y LTJ 80C (EP Pamplona Norte de Santander), evidenciándose incumplimientos transversales que afectan la inocuidad, trazabilidad y cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas para el servicio de alimentación.

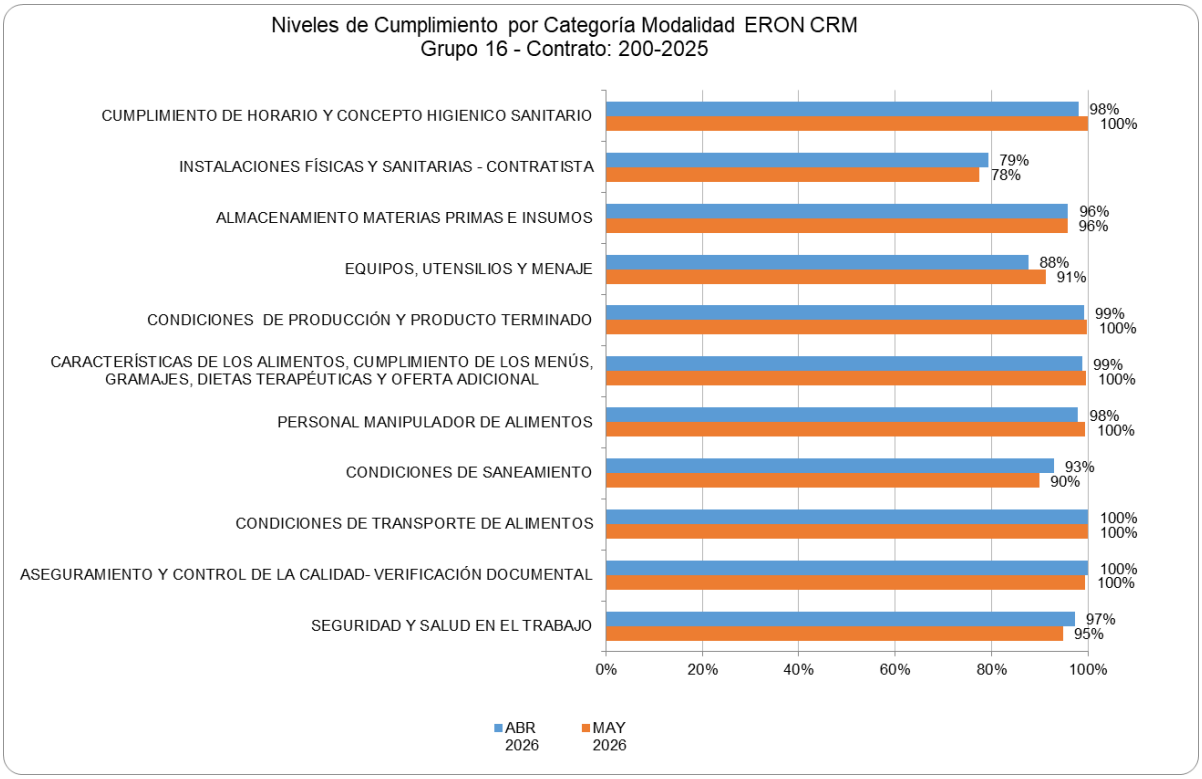
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): En esta categoría, que evalúa horarios, publicación del ciclo de menús, entrega de todos los componentes alimentarios, gramajes y calidad, el operador obtuvo 93% de cumplimiento, un 2% menos del mes anterior. Se evidencian incumplimientos en la ejecución del servicio de alimentación relacionados con

la calidad, oportunidad, cumplimiento del menú y control de intercambios en diferentes estaciones de policía y puntos de entrega. En la Estación de Policía de Aguachica se identificó incumplimiento de temperaturas en el tiempo de comida cena/refrigerio nocturno del menú 15, registrándose valores de 47,5°C para ensalada y 28,3°C para jugo de guayaba, lo cual no cumple con los parámetros establecidos en la OTM. En la SIJIN Arauca no se suministró el componente postre del menú 3 del tiempo de comida almuerzo, mientras que en la Estación de Policía Arauca se evidenció tanto la no entrega del postre del menú 13 como la realización de un intercambio del componente proteico sin la debida notificación y aprobación en el sistema K2, reemplazando el cerdo asado al ajillo por una preparación no autorizada. De igual forma, en Betania Patios se evidenció intercambio del componente cereal elaborado (arepa por pan dulce) sin soporte de notificación en el sistema K2. En el CAI Alfonso López se presentó incumplimiento en los horarios de entrega del menú 11, con llegada de raciones a las 02:58 p. m., atribuible a demoras en la producción, y en la Estación Centro se evidenciaron retrasos en la entrega del menú 9, además de intercambios no autorizados o notificados adecuadamente en los componentes regulador, proteico y energético. En el GAULA San Rafael y en Libertad Escobal también se identificaron intercambios de componentes proteicos y energéticos sin notificación previa en el sistema K2, afectando la trazabilidad del servicio. En Los Patios se evidenció intercambio no notificado del componente cereal elaborado en el desayuno menú 8, y en el Trigal SIJIN se presentaron retrasos en la entrega del desayuno menú 13, asociados a limitaciones en la disponibilidad de vehículos de distribución, afectando el cumplimiento de los horarios establecidos. Finalmente, en la EP SIJIN Pamplona se evidenció intercambio no registrado adecuadamente en el sistema K2 para el menú 13 de cena, donde se modificó el componente sin la debida notificación previa, generando inconsistencias en el control del menú programado. En conjunto, estas situaciones evidencian debilidades en el cumplimiento del menú aprobado, control de intercambios, trazabilidad en el sistema K2, control de temperaturas y oportunidad en la entrega del servicio de alimentación.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (53%): 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 53% de cumplimiento, 6% más que el período anterior, siendo la categoría con peor desempeño. En las Estaciones de Policía de Aguachica, EP SIJIN Arauca, Betania Patios, Bochalema, CAI Alfonso López, CAI Kennedy Ciudadela Atalaya, EP CAI Villa del Rosario, EP GAULA San Rafael, Libertad Escobal, Los Patios, Trigal SIJIN, Ocaña, EP Pamplona Norte de Santander, Saravena y Tame, se evidenciaron hallazgos relacionados con el incumplimiento de la OTM en la entrega y distribución de alimentos a PPL, asociados principalmente a la entrega de alimentos en fondos y no de manera individual ensamblada y sellada, ausencia de utensilios básicos para el consumo (vasos y cucharas desechables), falta de soportes o aprobación de protocolos de limpieza y desinfección de fiambreras y elementos de transporte, y deficiencias en la estandarización de la entrega del servicio alimentario. Adicionalmente, en algunos establecimientos como Los Patios se identificaron inconsistencias en el suministro de dietas terapéuticas, con incumplimientos en la composición de los menús y ausencia de componentes establecidos (como fruta), así como desviaciones en gramajes y sustituciones no autorizadas. En Trigal SIJIN se evidenció falta de atención a requerimientos nutricionales específicos de PPL, y en varios puntos se reiteró la ausencia de autorización o control formal sobre la restricción de utensilios por razones de seguridad, lo que no se encuentra debidamente soportado, afectando el cumplimiento de las condiciones establecidas para la adecuada prestación del servicio de alimentación.

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 mayo 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 mayo 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.

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 (100%):

Durante el mes de mayo de 2026, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 16, el operador aumenta su desempeño un 2%, con respecto al mes anterior; es así que, el operador presenta cumplimiento en la totalidad de los aspectos evaluados de la categoría.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (78%)

Durante el mes de mayo de 2026, se evidenció que el porcentaje de desempeño disminuyó en un 1%, 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 en, **EPMSC MAGANGUÉ (55%),** Se evidencia superficie de pisos con ranuras entre sus baldosas en área de producción. Se observa marco de puerta al ingreso de área del lavado de menaje con presencia de corrosión y en mal estado. Se observa cableado expuesto en conexión de energía de aire acondicionado en área de almacenamiento de Fruver. Servicio no cuenta con instalaciones sanitarias para personal manipulador. Se observa que área de ensamble de dieta es la misma de ensamble de raciones y contra muestras. Servicio no cuenta con un espacio de almacenamiento temporal de residuos sólidos que se encuentre protegido e identificado. **EPMSC CARTAGENA (57%)**, Se evidencia alrededores sucios con acumulación de maleza. Se evidencian pisos del área de bodega con desprendimiento de pintura. Se evidencia marco de la puerta de ingreso a bodega de abarrotes con presencia de óxido. Se evidencia lampara de producción con posible riesgo de caída. Se evidencia tomacorriente sin protección ubicado en el área de lavado de menaje. Se evidencia que en el área de bodegas hay un sifón el cual no cuenta con rejilla. Se evidencia baldosa desprendida en el mesón del área de tubérculo. **EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (65%),** Se tienen alrededores del rancho con escombros de construcción y maleza. Se evidencian las áreas de almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos sin señalizar, el shut de basura y baño de manipuladores de hombre sin identificar. Los lavamanos no cuentan con suministro de agua, por tal motivo se encuentran fuera de servicio. El baño de manipuladores hombres no cuenta con servicio de agua. El área de producto no conforme está sin señalizar de acuerdo a la OTM. Se evidencia ensamble de dietas en área de proceso, el área destinada no tiene el volumen requerido para el ensamble de 176 dietas. **EPMSC SINCELEJO (67%)**, Se observa superficie de piso con porosidad y grietas en área de recepción de materia prima, sin embargo se observa trabajo de mantenimiento a la superficie de estos pisos. Se observa presencia de corrosión en superficie de puerta de ingreso en área de conservación o almacenamiento en frío. Se observa estructura de mesón de distribución con soportes desprendidos. Servicio no cuenta con instalaciones sanitarias para personal manipulador. Servicio no cuenta como área protegida exclusiva para el almacenamiento temporal de residuos sólidos, se cuenta con 2 tanques plásticos con tapa sin protección. **EPMSC SAN ANDRES (88%),** Se evidencia techo en área de conservación de alimentos con gotera y piso en área de lavado de menaje con presencia de grieta y desgaste. Durante visita se observa pisos del establecimiento con desprendimiento de pintura, piso en área de lavado de menaje con desgaste y presencia de grietas.

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

Durante el mes evaluado, se evidencia que el operador mantiene el porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior; es así que, los erones con mayor porcentaje en esta categoría son los establecimientos: ERON EPMSC MONTERIA, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC CARTAGENA, EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y ERON EPMSC TIERRALTA; sin embargo, los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento afectando la ponderación de la categoría corresponden a: ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC SAN ANDRES.

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 cuenta con componente proteico queso costeño para el menú 11 en tiempo de desayuno, proyectado para el día 06 de mayo de 2026, sin embargo, se cuenta con huevo como proteína de intercambio. Se está a la espera de proteína y Fruver. No se cuenta con el componente proteico Queso Costeño para el menú 3 en tiempo desayuno, proyectado para el día 13 de mayo de 2026, sin embargo, se cuenta con huevo como proteína de

intercambio. No se evidencia en almacenamiento el componente proteico Queso Costeño requerido para suministrarse en el menú 1 en tiempo de comida desayuno, proyectado para el día 26 de mayo de 2026, sin embargo se cuenta con huevo como componente de intercambio. Durante verificación operador no dispone de componente proteico carne de res para el menú 6 en tiempo almuerzo; sin embargo, se cuenta con carne de cerdo, queso costeño, pernil de pollo, y huevo como componente de intercambio.

ERON EPMSC MAGANGUE (90%): No se cuenta con componente proteico Queso Costeño para el menú 11 en tiempo de desayuno, proyectado para el día 06 de mayo, sin embargo se cuenta con huevo, pernil de pollo como proteína de intercambio. No se observa componente proteico Queso Costeño para el menú 13 en tiempo de desayuno proyectado para el día 8 de mayo, sin embargo se cuenta con huevo, pernil de pollo como proteína para intercambio. No se cumple con el plan de compra ya que no se cuenta con el componente queso costeño para el menú 3 en tiempo de desayuno, proyectado para el día 13 de mayo de 2026, sin embargo se cuenta con huevo, pernil de pollo, carne de cerdo, y res como componente de intercambio. Se evidencia incumplimiento en la proyección del plan de compra, al no contar con el componente proteico pescado correspondiente al menú número 4 en tiempo de comida cena proyectado para el día 14 de mayo de 2026 (día de la visita), se cuenta con carne de res como intercambio, el cual se realiza y se entrega carne de res guisada por pescado frito, la administradora manifiesta que se realizó el intercambio por que el pescado no llego a tiempo al servicio de alimentación. No se cuenta con el componente proteico queso costeño para el menú 6 en tiempo de desayuno, sin embargo se cuenta con huevo como proteína para intercambio. No se evidencia componente proteico carne de res para el menú 10 en tiempo cena, sin embargo se cuenta con pernil de pollo, carne de cerdo como proteínas de intercambio. El operador no dispone de componente proteico queso costeño, para el menú 3 en tiempo de comida desayuno proyectado para el día 28 de mayo; sin embargo, se cuenta con huevo, como proteína de intercambio.

ERON EPMSC SAN ANDRES (89%): Se observa que no se cuenta en almacenamiento las materias primas proteicas (pescado y pernil de pollo) las cuales hacen parte del tiempo de comida cena de los menús 8 y 9 proyectados para los días 03 y 04 de mayo respectivamente, se evidencia en almacenamiento lomo y costilla de cerdo para intercambios. No se evidencia cumplimiento en proyección del plan de compras, teniendo en cuenta que no se cuenta con la materia prima pescado para el día 14 de mayo, tiempo de comida cena menú 4, para su intercambio en almacenamiento costilla o lomo de cerdo. No se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras, para el menú 11, tiempo comida almuerzo fecha 21 de mayo, no se cuenta en almacenamiento pierna pernil pollo, a su vez se cuenta para intercambio lomo de cerdo, costilla de cerdo o carne de res. No se evidencia cumplimiento en proyección del plan de compras, dado que para el menú 12 tiempo de comida almuerzo del 22 de mayo no se cuenta con pescado, se realiza intercambio por pollo frito, además para el menú 14 tiempo de comida almuerzo, no se cuenta con queso en almacenamiento, pero se cuenta con lomo de cerdo. No se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras, debido a que no se cuenta en almacenamiento con la materia prima carne de res para el menú 2 tiempo de comida almuerzo proyectado para el día 27 de mayo de 2026, pero a su vez, se dispone para intercambio de lomo y costilla de cerdo en almacenamiento. No se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras, al no contar con queso para el menú 4 tiempo de comida almuerzo, (se cuenta con queso costeño en almacenamiento perteneciente a entregas de desayuno, por lo que no es suficiente para realizar entrega a todos los patios), tampoco se cuenta con pescado para el tiempo de comida cena del menú 4, este menú está proyectado para el día 29 de mayo de 2026, el operador dispone para realizar intercambio con lomo, costilla de cerdo o pig tiel. Se evidencia en almacenamiento tomate de árbol con presencia de hongo, es retirado inmediatamente

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (91%):

En el presente periodo se evidencia que el porcentaje de desempeño incrementa en 4% 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 MAGANGUE (88%): Se evidencia fiambrera con ranuras y grietas en sus tapas, dificultando su hermeticidad.

ERON EPMSC BARRANQUILLA (86%), Se evidencia equipo congelador de hielo fuera de servicio en área de almacenamiento de abarrotes. Se evidencian los carros transportadores de todos los patios con presencia de óxido en su estructura de contacto con los contenedores. Se evidencia equipo procesador de alimentos con brazo sin tornillos por lo que se está amarrando con cuerdas y falta tornillo de seguridad de la tapa. Se evidencian ollas y estufa en uso, con presencia de hollín. Se evidencia los discos del procesador de alimentos en mal estado por lo que no cumple con el anexo 5, los discos tienen las cuchillas partidas.

ERON EPMSC SINCELEJO (82%): Durante visita no se evidencia licuadora industrial de 20 Litros requerida según anexo 5 y un parte de 709 PPL. Se evidencia superficie de puertas de congelador de almacenamiento de contramuestras con desgaste y con deterioro, presenta corrosión en bordes. Se observa olla sopera de 60 x 60 en mal estado, no presenta orejas de agarre y en su parte superior presentan magulladuras.

ERON EPMSC CARTAGENA (74%): Se evidencia que los mezcladores instalados en las mesas de acero inoxidable presentan oxido en su estructura. Se evidencia que cuarto de refrigeración no cumple con la temperatura de refrigeración. Al momento de la verificación el cuarto se encontraba en estado de reposo y en el tablero se marcaba una temperatura de 8 °C, lo cual está por encima de la temperatura establecida en la OT: (2 - 4 °C). Se evidencia que el congelador vertical ubicado en la bodega de víveres y que se utiliza para almacenar pulpa de fruta no está en funcionamiento.

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

Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el porcentaje de desempeño aumenta 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 ERON EPMSC SAN ANDRÉS, obtuvieron un cumplimiento del 100%, en la categoría evaluada; mientras que la desviación se presenta en el, EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, Se evidencia en las áreas de proceso de pre alistamiento y preparación de materias primas cruces de flujos de producción al no tener secuencia lógica del proceso; así mismo, no se cumple con la temperatura de almacenamiento de las contramuestras. Se evidencia que las contramuestras de los componentes, tales como, sopa y jugo del tiempo de comida almuerzo correspondiente al menú 5 suministrado el día 30 de abril de 2026, se encuentran en estado líquido (sin congelar), lo que representa un incumplimiento en la temperatura de almacenamiento (-18°C congelación).

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

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 y EPMSC MAGANGUE; a excepción de CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (97%); En visita del 20 de mayo de 2026, durante la verificación del tiempo de comida almuerzo del menú 10, se evidencia incumplimiento en la entrega de la prescripción dietaría libre de irritantes gástricos para 13 PPL, toda vez que se les suministra ensalada cruda, compuesta por tomate, pepino y cebolla; así mismo,

la derivación dietaría aprobada para esta PPL, indica que el componente a entregar es guiso de ahuyama; con lo cual el operador no cumple con en el suministro adecuado, para esta población. Se evidencian fiambreras con rotulación con mala presentación al estar húmedas y poco legible. El operador subsana de forma inmediata reemplazando las etiquetas de las fiambreras

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):

Durante el periodo se evidencia que el desempeño obtenido, aumenta en dos puntos, 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, ERON EPMSC CARTAGENA, EPMSC SAN ANDRES y ERON EPMSC TIERRALTA, alcanzaron el 100% de cumplimiento. Por otro lado, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC BARRANQUILLA (96%)**, No se cumple con el personal mínimo requerido, basado en el anexo 9 de la OTM, esto debido a que para el parte de 1473 PPL se debe contar con 14 manipuladores y solo se cuenta con 1 manipulador, cabe resaltar que se tiene asignados, 21 distribuidores, que están haciendo labores de manipuladores y se encuentran a la espera por parte de salud ocupacional del establecimiento para que asigne los cupos, esta solicitud ya se realizó. No se evidencian manipuladores realizar lavado de manos durante la visita. El lavamanos no cuenta con suministro de agua.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%):

Durante el periodo evaluado, el porcentaje de desempeño disminuyó en un 3%, 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:

EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (82%), Se evidencia estancamiento de agua al momento de alistamiento de carros transportadores con el servicio (almuerzo). Se evidencian los carros transportadores de los patios 1 y 7 con presencia de óxido. Se evidencia baño personal manipulador sin la dotación de jabón líquido y gel anti-bacterial y no cuenta con suministro de agua. No se evidencian las fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección: 1. Detergente 3D 2. Hipoclorito de sodio Julia. Se evidencia que no se garantiza el suministro de agua, el establecimiento tiene motobombas en mal estado. Se evidencia tanque de almacenamiento de agua no instalado y no se tiene certificado de último lavado de tanques. El método utilizado no es el adecuado para realizar el análisis de cloro residual, se utiliza un kit para piscinas. Fecha de vencimiento del kit de cloro: 26 Sept 2026. FECHA DE ÚLTIMA LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASAS: Sin certificado, No se evidencia certificado de último lavado de trampa grasa. Se evidencia inadecuada clasificación de residuos en el área de proceso, en la caneca verde se evidencian residuos plásticos y desechables.

ERON EPMSC SAN ANDRES (86%), Las paredes en área de preparación de alimentos cuentan con presencia de grasa y hollín. Se evidencia ollas en área de preparación con acumulación de hollín. No se cuenta con carros transportadores. Se cuenta con recipientes, pero estos no contaban con bolsas plástica y tapa, posterior a la observación de la interventoría, proceden a organizar los recipientes con bolsa y tapas. No existe una correcta clasificación de los residuos sólidos, el operador retira los residuos e inicia el proceso de clasificación de acuerdo a los colores de las canecas.

ERON EPMSC SINCELEJO (87%), Se evidencia superficie de pared con presencia de suciedad y polvo en área de almacenamiento de tubérculo. Se observa carros transportadores con presencia de óxido en superficie de su estructura. Se observa presencia de óxido y corrosión en superficie de estructura de carro transportadores. Se observa presencia de grasa acumulada en ventiladores de extractor ubicados en superficie de techo en área de producción.

ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (87%), Se evidencian paredes con presencia de grasa en el área de cocina. Se evidencian techos del área de cocina caliente con presencia de grasa. Se evidencia baño del personal manipulador sin suministro de agua por daños tuberías. El área de almacenamiento de insumos y productos de aseo se encuentra desordenada. Se recomienda el operador reorganizar la zona de almacenamiento de insumos y productos de aseo. Se evidencia caneca de residuos orgánicos (verde) sin bolsa color verde cumpliendo con el correcto manejo de clasificación

ERON EPMSC TIERRALTA (89%), Se encontraron empozamientos de agua en área de prealistamiento, lavado de menaje y elaboración de jugo. Techos de área de menaje presenta humedad y desprendimiento de superficie.

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 y ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO.

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

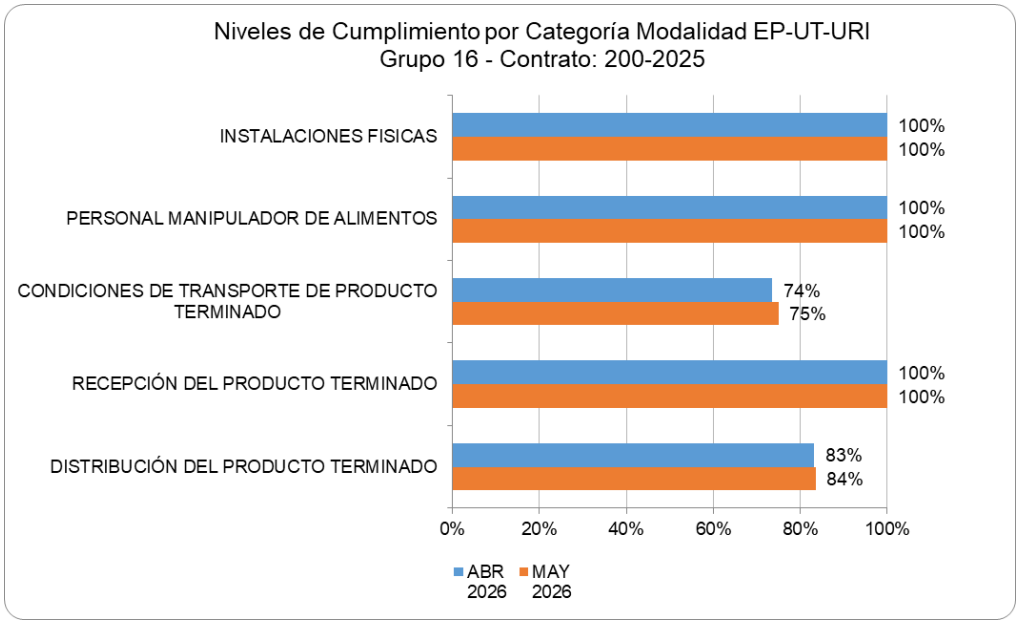
Con respecto al mes anterior, esta categoría mantiene su desempeño; es así que la totalidad de los centros penitenciarios, obtuvieron cumplimiento del 100%, debido a las acciones instauradas por parte del contratista en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC CARTAGENA. Sin embargo, se presenta desviación en el ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, Servicios recibo de materia prima lentejas marca MD sin rotulado de empaque primario. No se evidencia paz y salvo de proyecto productivo, no se evidencian soportes de pago bonificaciones de PPL y ARL.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%):

En cuanto al seguimiento de la categoría con respecto al mes anterior, se evidencia que disminuyó en el porcentaje de desempeño en un 2% 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 ERON EPMSC CARTAGENA. Las desviaciones se presentaron en, CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, No se encuentra publicada en lugar visible la política de seguridad y salud en el trabajo. La contratista pública la política de seguridad y salud en el trabajo en pendón en el lugar visible subsanando de forma inmediata. Se evidencia en bodega de almacenamiento la falta de ventilación. El extractor que tiene no es suficiente para garantizar una buena ventilación.
EPMSC BARRANQUILLA - EL BOSQUE, Los equipos extractores de calor no tienen la capacidad suficiente para garantizar un ambiente de trabajo adecuado, se pone en riesgo la salud del personal que labora en el servicio.

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 mayo 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 mayo 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 **91,7%** 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) 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 (75%):

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 1%; los centros de reclusión que obtuvieron desempeño de cumplimiento total de las obligaciones, corresponden a la EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA), CRM EJEMA (BIVER MALAMBO 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:

En **UT ARCAR,** No se cuenta con vehículo transportador de alimentos, los alimentos son preparados en el restaurante de suboficiales y estos son transportados por el encargado del CRM caminando hasta donde se encuentran recluidos los PPL (la distancia es corta).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

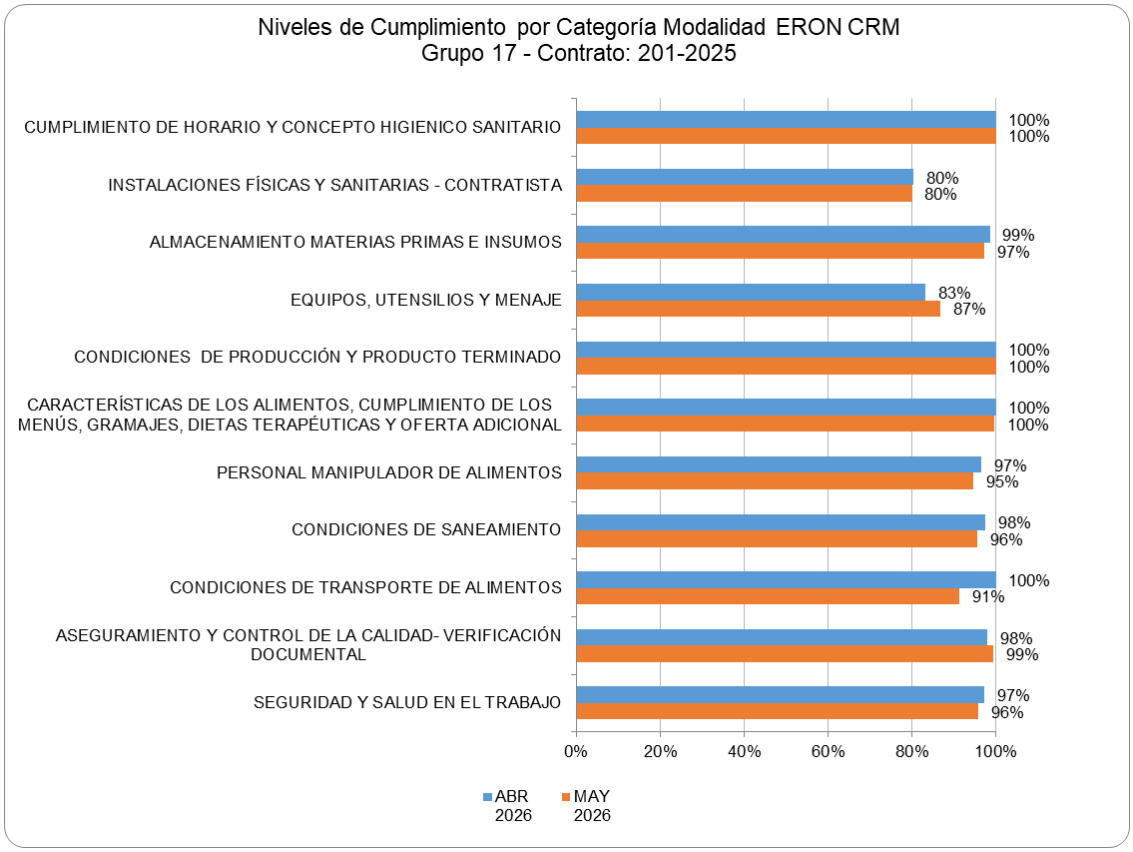
Durante el periodo se evidencia que el operador mantiene el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior; con lo cual se evidencia, que el operador instaura acciones correctivas, frente al cumplimiento de la categoría más específicamente con respecto a los intercambios, notificando a través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

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (84%):

Durante el mes de mayo de 2026, el operador presenta una disminución de un punto, 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, dado 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 mayo 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 mayo 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 **94.6%** 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 mantiene el porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior, los establecimientos afectados, los cuales presentaron mayores falencias y que afectaron el desempeño de la categoría son:

ERON EPMSC SANTA MARTA (71%), Se evidenciaron pisos del área de recepción de materias primas e insumos con superficies porosas que no permiten una buena limpieza y desinfección. Se evidencian marcos de las puertas del cuarto de congelación con láminas rotas y pared del área de tubérculo con pintura desprendida. Se evidencian cables sueltos de extractores en el área de proceso. Se evidencian rejas de protección del sistema de evacuación de aguas en el área de proceso con presencia de óxido, sin pintura de protección. Se evidencia lavamanos fuera de servicio, presenta pedal dañado.

ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (75%); Se evidencia techo con aberturas y desprendimiento de medias cañas techo-pared en zona de producción. Cuarto de refrigeración presenta corrosión en la parte inferior de la puerta, juntas y sellos y desprendimiento de pintura en marco de entrada a cuarto de refrigeración. Sistema de rejillas presenta corrosión y desprendimiento de pintura frente a área de Fruver, cuarto de congelación, cuarto de refrigeración y oficina. Se evidencian pisos con porosidad y grietas en cocina caliente en zona de marmitas, Techos con desprendimiento de material en zona de producción.

ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (78%), Se evidencian pisos porosos en área de Fruver y techos con corrosión en vigas. Sistema de rejillas presenta óxido y desprendimiento de pintura frente a área de porcionado, parea de dietas y área de jugos y ensaladas. No se cuenta con área exclusiva para ensamble de raciones, se realiza en cocina caliente.

PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (84%), Se evidencia desprendimiento de medias cañas en área de producción cocina caliente, perdiendo continuidad entre piso y pared, además, se puede dar la acumulación de suciedad.

ERON EPMSC RIOHACHA (84%), Se evidenció pasillo utilizado por el operador como zona de residuos sólidos, con pisos y paredes en material poroso, no sanitarios, y manchas en paredes por exceso de humedad. Se evidenció instalación de lámina en puerta ubicada entre el área de residuos sólidos y área de producción; sin embargo, persisten manchas producto del óxido.

PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (88%), Durante la visita se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con sifón y rejilla de protección en el área de producción. Durante la visita no se evidencia un área exclusiva para el ensamble de las raciones en el servicio de alimentación. Se comparte con el área de ensamble de dietas y producción.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%):

Durante el periodo evaluado, el operador disminuye 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 VALLEDUPAR LA TRAMACUA (93%)**; No se evidencia en almacenamiento componente tubérculo papa criolla para el tiempo de comida almuerzo, del menú #13, programado para el 23/05/2026. Sin embargo, se cuenta con yuca, papa sabanera y plátano. Se evidencia presencia de moscas en área de almacenamiento de Fruver. **ERON EPMSC SANTA MARTA (98%),** Se evidencia fichas técnicas de arroz bueno ahora azúcar Risaralda, faltando la de harina de maíz arepa. Se evidenció incumplimiento en la proyección del plan de compras, al no disponer de queso costeño en almacenamiento, el cual está proyectado para suministrar en el tiempo de comida de desayuno del menú 3, proyectado para el día 28 de mayo de 2026; sin embargo, el operador dispone de huevo para la sustitución. Se evidencia en el cuarto de congelación, la falta de carne de res, programada para menú 6, comida almuerzo, incumple la proyección del plan de compras. Se evidencia maíz empacado de marca mi cosecha ,sin rotulado establecido por la normatividad vigente. Se evidencia leche en polvo re envasada sin in ser identificada de acuerdo a lo estipulado a la OTM sin rotulo de empaque primario, sin información de la fecha de empaque o de vencimiento. **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (88%),** Se evidenció incumplimiento en la proyección del plan de compras al no disponer de pescado

en almacenamiento, el cual está proyectado a suministrar en el tiempo de comida de almuerzo del menú 8; el operador dispone de pernil de pollo, lomo de cerdo y carne de res.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (87%):

Durante el mes de mayo de 2026 se evidenció incremento en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, dado que aumentó en un 4%, 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 EPAMSCAS VALLEDUPAR (81%),** Se evidencian contenedores para servido de alimentos como proteínas, arroz y tubérculos con deterioro y fisuras en su parte interior. Se evidencia aire acondicionado con goteo de agua en área de Fruver. Se evidencian carros transportadores con desprendimiento de pintura, además, carro transportador para los patios 2 y 3 presenta desprendimiento en lámina. **EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA**, **(81%):** Se evidencia que el operador no cumple con los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5. Se requieren dos grameras; una de estas no enciende. El operador presenta factura de compra de dos grameras. Se evidencian 2 calderas en el servicio de las cuales, caldera modelo G-LINE FORCE de 50 BHP no está funcionando debido a fallas en un dispositivo del tablero de control, además de desgaste en los empaques de la bomba lo cual produce fugas y dificulta 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 de 50 BHP por lo que el funcionamiento del servicio no se ve afectado. Además, las estufas en zona de producción presentan corrosión y la tubería de gas a estufas presenta desprendimiento de pintura. Se evidencia carro transportador de los patios 4, 5, 7 y 8 con corrosión en las uniones, en soporte y en ángulo superior, además presenta desprendimiento de soldadura y rotura en lámina inferior. Carro de patio 6 presenta rotura y corrosión en lámina inferior y carro de patio 11, presenta corrosión en lámina superior. **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (79%):** Se requieren congeladores de 530 litros y se cuenta con tres de 490 litros y uno de 200 litros. Se evidencia corrosión en las mesas ubicadas en área de empaque de alimentos. Se evidencia en área de empaque mesones con presencia de corrosión y desprendimiento de pintura en la parte inferior. Se evidencia corrosión en las mesas ubicadas en área de empaque de alimentos. Se evidenciaron cuatro (4) tablas de corte (verde oscuro, verde claro, marrón y roja) en estado de desgaste, con presencia de rayaduras y surcos que dificultan su correcta limpieza y desinfección, generando riesgo de contaminación de los alimentos e incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674/2013. También se evidencia olla metálica de 25 L en mal estado, con presencia de abolladuras. **ERON EPMSC RIOHACHA (88%):** Se evidencia servicio de alimentación sin procesador de alimentos, en reparación desde el 28/04/2026. Se indaga con el operador y este no da una fecha de ingreso del equipo. Sin embargo, la ausencia de este equipo no ha generado retrasos en los procesos ni interrumpe el servicio de alimentación, ya que se observa que la entrega se realiza dentro de los horarios establecidos. Soporte de mesas ubicadas en áreas de ensamble de alimentos, línea y dietas, presentan deterioro por corrosión. Se evidencia que el soporte de dos mesones ubicados en el área de ensamble de alimentos (línea y dieta) cuenta con deterioro por exceso de corrosión. **ERON EPMSC SANTA MARTA (89%):** Se evidencia congelador horizontal de 530 L se encuentra fuera de servicio. El operador indica que se cambiará por un congelador nuevo. **PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (89%),** Durante la visita se evidencia en una de las ollas estado de deterioro, esto ya que los bordes de la parte superior se encuentran mallugado, esta olla está ubicada en el área de producción del servicio de alimentación.

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. Sin embargo, de manera aislada se presenta una falla en la **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (98%):** Durante la visita del 20.05.2026 para el tiempo de comida de cena del menú 10, se evidenció un intercambio no reportado a la interventoría. Se suministró plátano verde cocido y se debía entregar plátano maduro cocido. Siendo las 04:02 pm (salido del carro transportador con la lamentación) no se evidenció reporte del intercambio en K2. Durante la verificación de la visita del día 25 de mayo se evidenció que el operador no realizó notificación de dicho intercambio en el K2.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%):

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 EPAMSCAS VALLEDUPAR y PLANTA DE CONTINGENCIA G17.** No obstante, las desviaciones se presentaron en la categoría en los siguientes puntos**: ERON EPMSC RIOHACHA (88%):** Se evidencia incumplimiento en el lavado de manos por parte de los manipuladores cuando realizan cambio de actividad. Se evidencia que el manipulador Leovigildo Rodríguez no cuenta con exámenes médicos de ingreso. **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (89%)**, Se evidencia que el servicio de alimentación no cumple con el personal mínimo requerido según Anexo 9, al contar con 4 manipuladores de alimentos cuando se requieren 5. El manipulador Cristian Nieves no pertenece al servicio desde el 20.05.26, adicionalmente no se cuenta con el perfil jefe de cocina desde el día 30 de abril de 2026; el operador indica que se encuentra en proceso de contratación. **ERON EPMSC SANTA MARTA (93%),** Se evidencian 13 manipuladores durante el proceso, constatando que hace falta 1 manipulador por salida de libertad. No se observa el personal manipulador realizar lavado de manos durante los cambios de actividad. **ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (93%),** No se evidencia registro de visita actualizado para jefe de mantenimiento, el señor Jafeth Sandoval, en el mes de mayo, siendo el último registro el día 30/04/2026. Se evidenció incumplimiento en cuanto a los Estudios Previos, al evidenciar que le contratista no dispone de acta de visita del profesional de calidad, dando incumplimiento a la frecuencia de visita semanal. El contratista suministró soportes de incapacidad.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (96%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta disminución en el porcentaje de desempeño representada en un 2%, para la categoría evaluada; es así que, se presentaron falencias mayormente en los siguientes establecimientos por los hallazgos que se registran: **ERON EPMSC SANTA MARTA (84%),** Los techos presentan mugre y acumulación de grasa.

No se evidencia lavado y desinfección de los carros transportadores. Se evidencia carros transportadores sucios antes de empezar servicio del tiempo de comida cena. No se evidencia fichas técnicas de detergente marca 3D ni de hipoclorito marca Aro. No se evidencia ficha técnica de hipoclorito marca Aro. En el área de producción ,se evidencia mal manejo de residuos sólidos, al depositar plásticos en la caneca de residuos orgánicos. **ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (93%),** Se evidencian estufas con acumulación de hollín en zona de producción. Se evidencia en área de producción mallas protectoras de extintores con acumulación de insectos. Fecha de última fumigación: 09/03/2026. Próxima fumigación: 09/06/2026. Se evidencia en zona de producción angeos de ventanas con acumulación de grasa. **ERON EPMSC RIOHACHA (93%),** Se evidencia certificado de fumigación, desratización y desinsectación contra insectos voladores y rastreros con fecha de vencimiento expirada. Fecha de última fumigación: 25/02/2026. Próxima fumigación: 19/05/2026. **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (93%),** Se evidencia techo en área de cocina fría con manchas o suciedad de residuos de comida, incumpliendo lo establecido en la OTM. **PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (94%),** Fecha ultima Fumigación: 28-2-26, Durante la visita se evidencia presencia de moscas en el área de producción del servicio de alimentación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (91%):

Durante el periodo del presente informe, el operador disminuye su desempeño, en cuanto al cumplimiento de la categoría evaluada con respecto al mes anterior en un 9%, con lo cual, se evidencia que el operador presenta falencias al instaurar acciones correctivas ya que, no le permiten dar cumplimiento total de la categoría, en los establecimientos que hacen parte del grupo 17. Las desviaciones se presentaron puntualmente en: **EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (60%),** Vehículo de placas NUV441 de proveedor de cárnico Alipre no cuenta con revisión técnico-mecánica. Placa del vehículo auditado: NUV441. Fecha y concepto de CHS del vehículo: 01/07/2025 Favorable 98%. Proveedor: ALIPRE. Alimento: Cárnicos. Vehículo de placas NUV441 de proveedor de cárnico Alipre no presenta leyenda "transporte de alimentos" de forma legible en uno de los laterales debido a desprendimiento del adhesivo. **ERON EPMSC SANTA MARTA (84%),** El conductor del vehículo transportador furgón, de placa TTI 186, de nombre José pallares ,CC 12559464, no presenta certificado de manipulación de alimentos. **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (94%),** Se evidenció que el operador transportador de los alimentos (Ricardo Sosa Díaz) no cuenta con certificado de manipulación de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%):

En el periodo del presente informe, la categoría aumenta el porcentaje de desempeño en un punto, con respecto al mes anterior; los establecimientos, que obtuvieron cumplimiento del 100% corresponden a: ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, . EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA, PLANTA DE CONTINGENCIA G17 y 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 el establecimiento, **ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (96%),** No se evidencia paz y salvo correspondiente al mes de marzo de 2026.

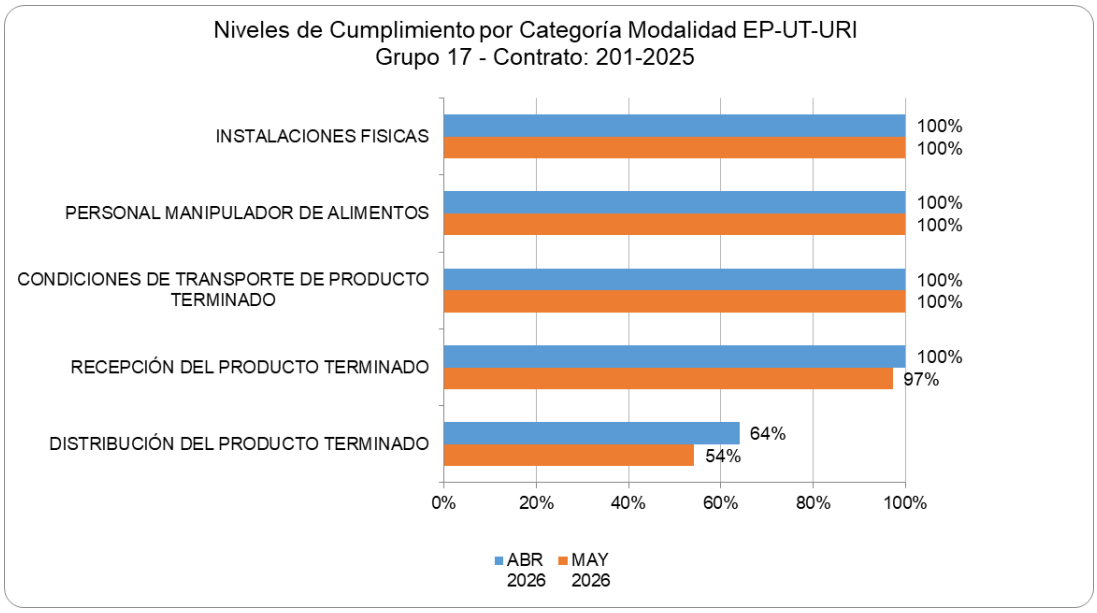
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%):

Con respecto al mes anterior, el operador disminuye el porcentaje de desempeño en un punto, 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 (71%),** 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 mayo 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 mayo 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 **90.3%** 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 (97%):

El contratista cumplió parcialmente los aspectos evaluados disminuyendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior en un 3%; 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. Sin embargo, la falencia se presenta en **EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR (89%),** Durante la visita del 15.05.26 para el tiempo de comida de cena y refrigerio nocturno del menú 5, el contratista suministró la alimentación a las 06:17 pm, dando incumplimiento al horario de entrega de la cena, el horario establecido para este tiempo de comida es de 03:00 pm a 06:00 pm. El contratista manifestó que el vehículo transportador de los alimentos, presentó fallas mecánicas y por este motivo no llegó en el tiempo establecido.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (54%):

Con respecto al mes anterior, el operador disminuyó el porcentaje de desempeño, representado en un 10%; 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 (50%), EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO (50%), EP ESTACION DE POLICIA, DPTO POLICIA SIJIN (50%), EP ESTACION DE POLICIA MAICAO (50%), EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR (67%); 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 31 de mayo 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 245 requerimientos de solicitud de planes de mejora, derivados de 720 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 2427 ítems que fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de mayo del año 2026, lo cual representa un aumento frente al periodo anterior, en el que se notificaron 2332 hallazgos.

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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
G01	16	110	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 DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO
G02	17	97	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			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 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G03	17	147	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	125	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G05	11	73	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 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
G06	13	112	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
G07	11	82	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			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 FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G08	12	85	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
G09	11	228	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 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	18	223	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 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
G11	10	153	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G12	15	96	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 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
G13	18	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 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G14	18	171	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
G15	21	477	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			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	11	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 SANEAMIENTO 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	11	51	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS 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	245	2427	

Es preciso señalar que, frente a los hallazgos correspondientes al mes de mayo, 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 2332 hallazgos notificados durante el periodo anterior.

Para el total de 4759 hallazgos evidenciados entre abril y mayo de 2026, se registraron los siguientes resultados: 1879 hallazgos fueron cerrados con subsanación, 748 se cerraron sin subsanación y 40 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 2092 se encuentran actualmente dentro del plazo establecido para ejecución de acciones.

La discriminación de la implementación de acciones consolidadas para los meses de abril y mayo 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	272	80	29%	169	62%	17	6%	6
G02	163	65	40%	74	45%	19	12%	5
G03	284	78	27%	165	58%	40	14%	1
G04	265	137	52%	81	31%	44	17%	3
G05	153	76	50%	52	34%	23	15%	2
G06	190	103	54%	35	18%	52	27%	0
G07	139	68	49%	63	45%	7	5%	1
G08	171	92	54%	52	30%	19	11%	8
G09	488	165	34%	235	48%	88	18%	0
G10	464	236	51%	144	31%	83	18%	1
G11	280	159	57%	77	28%	44	16%	0
G12	211	98	46%	67	32%	44	21%	2
G13	270	129	48%	107	40%	34	13%	0
G14	341	184	54%	117	34%	40	12%	0
G15	884	342	39%	352	40%	186	21%	4
G16	109	40	37%	57	52%	7	6%	5
G17	75	40	53%	32	43%	1	1%	2
Total general	**4759**	**2092**	**44%**	**1879**	**39%**	**748**	**16%**	**40**

De la tabla anterior sea lo primero señalar que, el 44 % 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, 03 y 16, 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, 12 y 15 lo que refleja un nivel de cumplimiento inferior frente a la ejecución de actividades correctivas.

La Interventoría, en cumplimiento de sus obligaciones continuará realizando seguimiento a la implementación de acciones de mejora frente a las desviaciones encontradas en el siguiente periodo de ejecución.

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

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
4/05/2026	Técnica	Rqto grupo 10- reiteraciones hallazgos en SANTA ROSA DE CABAL	CRF-4149-2026
5/05/2026	Técnica	Requerimiento Plan de Mejora por Evidencias en Visitas de la Entidad Territorial de Salud del 14/04/2026 al Establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 5 VILLETA - Contratistas de Alimentación UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – Grupo 5.	CRF-4165-2026
7/05/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-3524-2026	CRF-4185-2026
7/05/2026	Técnica	Requerimiento de pronunciamiento y solicitud de plan de trabajo inmediato por novedades evidenciadas en visita del día 24/04/2026 en el establecimiento COJAM JAMUNDI. Grupo 3 – Contrato 187-2025.	CRF-4187-2026
8/05/2026	Técnica	Requerimiento cotizaciones mantenimientos techo del rancho Establecimiento CPMSFUS FUSAGASUGA - Contratistas de Alimentación UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – Grupo 5	CRF-4190-2026
11/05/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-3541-2026	CRF-4199-2026
12/05/2026	Microbiología	Cierre Parcial Hallazgos Requerimiento CRF-3542-2026	CRF-4222-2026
13/05/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-3862-2026	CRF-4240-2026
13/05/2026	Microbiología	Requerimiento por resultado no conforme remitido por dirección territorial de salud de caldas	CRF-4245-2026
14/05/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos - Requerimiento CRF-2965-2026	CRF-4251-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
14/05/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-2968-2026	CRF-4252-2026
14/05/2026	Técnica	Requerimiento presencia de plagas rancho Establecimiento CPMSFUS FUSAGASUGA - Contratistas de Alimentación UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – Grupo 5.	CRF-4254-2026
14/05/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-4117-2026	CRF-4256-2026
15/05/2026	Técnica	Requerimiento novedades Tercerización Alimentación EP FUSAGASUGA - Contratistas de Alimentación UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – Grupo 5.	CRF-4276-2026
18/05/2026	Técnica	Requerimiento por hallazgos sin subsanación respecto a condiciones de saneamiento de áreas, equipos y utensilios, evidenciados en las visitas de interventoría y notificados por la Contraloría General de la Nación en el establecimiento CPAMSPAL PALMIRA en las visitas del 09 y 10 de marzo de 2026. Grupo 3 – Contrato 187-2025.	CRF-4287-2026
18/05/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 11 y Grupo 14	CRF-4288-2026
18/05/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 12 – Establecimiento CPMSPTR PUERTO TRIUNFO.	CRF-4289-2026
18/05/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 13	CRF-4290-2026
18/05/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 15	CRF-4291-2026
19/05/2026	Técnica	Requerimiento novedades suministro de Alimentación EP ZIPAQUIRA - Contratistas de Alimentación UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – Grupo 5.	
19/05/2026	Técnica	Rqto - EPMSC CALARCA- inadecuada disposición de residuos solidos - GRUPO 10	CRF-4333-2026
21/05/2026	Técnica	Requerimiento por incumplimiento al plan de compras - desabastecimiento de panificado en el establecimiento EPMSC IPIALES. Grupo 1 – Contrato 185-2025	CRF-4339-2026
21/05/2026	Técnica	Quinto Requerimiento frente a solicitud de autorización para uso de pulpa pasteurizada en la preparación de jugos.	CRF-4341-2026
21/05/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (cucarachas, roedores, moscas y palomas) en el ERON de grupo 15, COCUC CÚCUTA.	CRF-4342-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
21/05/2026	Técnica	Requerimiento por condiciones de preparación en la planta de producción externa establecida Grupo 15	CRF-4344-2026
21/05/2026	Técnica	Requerimiento cambio de horario COCUT CÚCUTA	CRF-4348-2026
22/05/2026	Técnica	Requerimiento de atención nutricional a PPLS con prescripción dietaria en CPAMSPY POPAYAN	CRF-4368-2026
26/05/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (Gorgojo) en la estructura PAS del establecimiento COBOG BOGOTA LA PICOTA de grupo 6- contrato No 190-2025.	CRF-4393-2026
26/05/2026	Entregables	Requerimiento formal de presunto incumplimiento y solicitud requisitos de legalización	CRF-4404-2026
26/05/2026	Entregables	Requerimiento formal de presunto incumplimiento y solicitud requisitos de legalización	CRF-4405-2026
27/05/2026	Técnica	Segundo requerimiento solicitud de entrega de bebidas en fondos para línea menú normal, (ERON), batallones, URI, estaciones de policía y dietas y carros transportadores en establecimientos a cargo del grupo 11 y grupo 14.	CRF-4413-2026
28/05/2026	Técnica	Requerimiento desabastecimiento de materia prima en el establecimiento EPMSC Ocaña	CRF-4419-2026
28/05/2026	Técnica	Requerimiento cotizaciones mantenimientos de infraestructura de los ranchos de los ERON – Contratista de Alimentación ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – Grupo 8.	CRF-4420-2026
28/05/2026	Técnica	Requerimiento cumplimiento ANEXO 5. equipos mínimo requeridos ERON EPMSC MALAGA, EPAMS GIRON, EPMS SAN GIL y EPMSC BARRANCABERMEJA	CRF-4422-2026
28/05/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (roedores) en el establecimiento CPMSACS Acacias, Rancho Ala A y B, Grupo 8.	CRF-4423-2026
28/05/2026	Microbiología	Requerimiento – Incumplimiento contractual laboratorio	CRF-4424-2026
29/05/2026	Técnica	Segundo requerimiento por no suministro del componente ensalada del menú 1 del día 26 de mayo de 2026 para el tiempo de comida cena, en la estación de policía TARQUI GRUPO 4 - Contrato No 188-2025	CRF-4426-2026
29/05/2026	Técnica	requerimiento cumplimiento transporte de raciones en motocicleta EP SAN GIL	CRF-4429-2026

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 realizada por el Consorcio Interventoría Integral RF, en el marco del Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 206-2025, se presenta el consolidado de las noventa y cinco (95) PQRD recibidas durante el período objeto del presente informe.

A cada uno de los requerimientos recibidos se le efectuó el correspondiente análisis, seguimiento y gestión de respuesta. El detalle de esta información se encuentra consignado en la matriz anexa, la cual incluye el número interno de radicación de la PQRD, el establecimiento de reclusión asociado, la fecha de recepción, el contratista responsable, la tipología del requerimiento, así como el estado del seguimiento, el cumplimiento de los tiempos de respuesta y el cierre de cada caso.

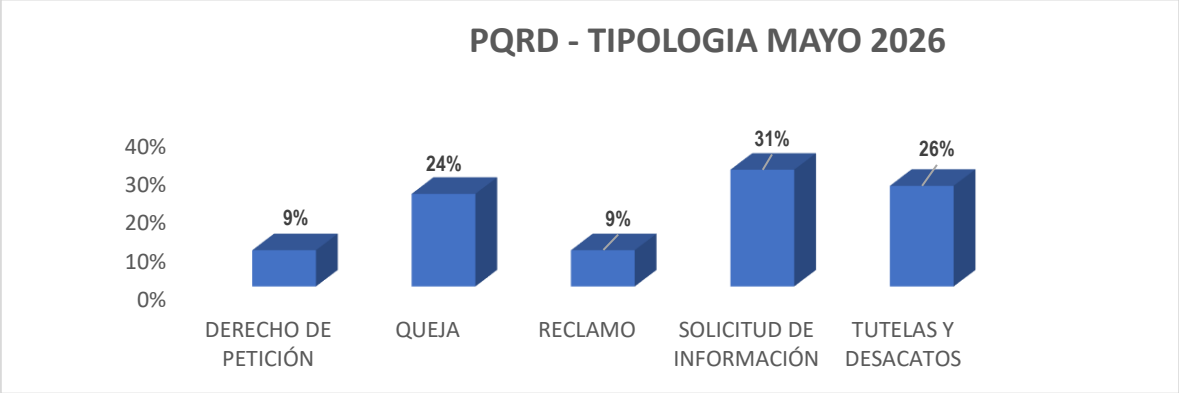
Al corte del presente informe, el 92% de las PQRD recibidas cuentan con gestión finalizada y cierre correspondiente, evidenciando el cumplimiento de las actividades de seguimiento y respuesta efectuadas por la interventoría. Por su parte, el 8% restante se encuentra en trámite dentro de los términos establecidos para su atención.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	18	9	9	9	14	8	8	16	159
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	4	1	2	3	3	2	2	0	34
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	3	2	1	3	8	7	1	5	48
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	2	9	1	3	2	1	2	1	43
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	1	1	0	0	1	0	1	4	16
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	12	4	11	7	9	7	7	9	141
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	11	4	8	9	3	5	2	9	85
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	4	1	4	2	1	1	4	2	0	27
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	11	4	11	11	20	7	11	17	146
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	10	5	15	6	11	4	9	8	98
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	6	2	4	5	6	5	4	4	71

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	TOTAL
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	4	2	2	4	1	5	2	3	46
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	13	3	1	0	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	8	82
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	13	6	7	4	10	15	3	3	84
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	18	2	4	1	2	6	5	6	112
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	2	1	2	0	3	1	4	1	24
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	3	0	1	1	6	1	2	0	21
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	0	4	3	1	1	4	3	1	31
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	1	3	0	1	2	0	1	0	15
TOTAL - PQRD		25	138	179	125	152	147	85	87	86	112	87	76	95	1394

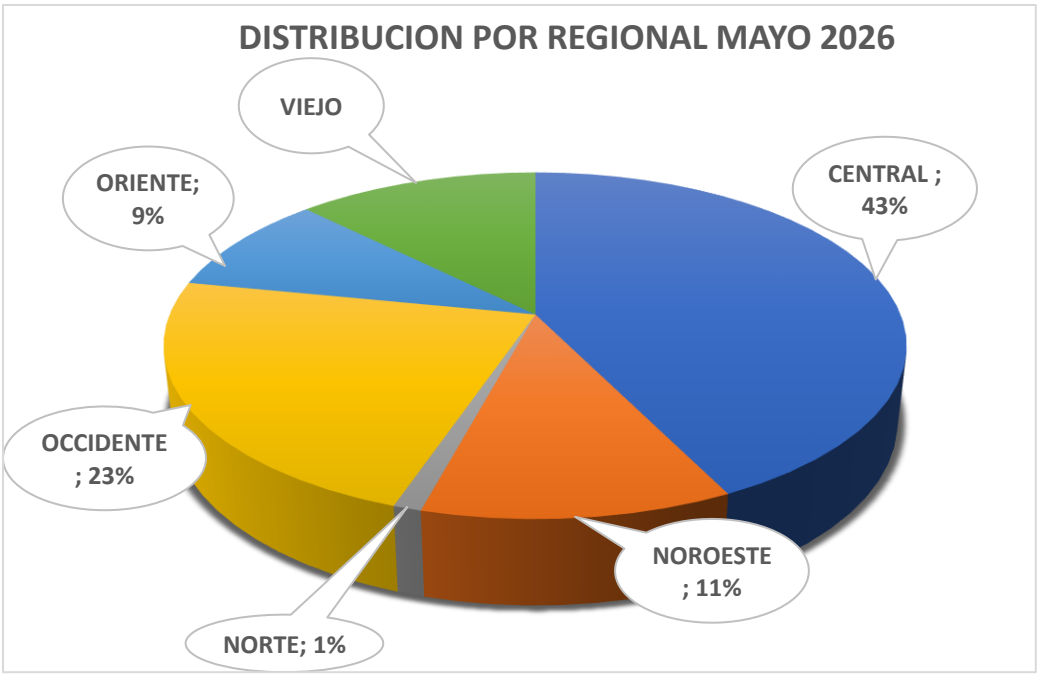
Distribución por tipología

Durante el mes de mayo de 2026, las Solicitudes de Información constituyeron la tipología con mayor participación (31%), seguidas de las Tutelas y Desacatos (26%) y las Quejas (24%). Estas tres categorías concentraron el 81% del total de las PQRD recibidas. Los Derechos de Petición y los Reclamos registraron la menor participación, con un 9% cada uno, como se puede evidenciar en la siguiente gráfica:



2.5.1 Distribución por regional

Durante mayo de 2026, la Regional Central concentró la mayor proporción de casos con el 43%, seguida por la Regional Occidente con el 23%. En conjunto, ambas regionales representaron el 66% del total de registros, evidenciando una alta concentración de PQR en estas zonas. Por su parte, las regionales Viejo Caldas, Noreste y Oriente aportaron participaciones moderadas, mientras que la Regional Norte presentó una incidencia mínima del 1%. Estos resultados permiten identificar las regionales que demandan mayor atención operativa, como se ve reflejada en la siguiente gráfica:



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

Para ese periodo se presenta 119 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**10**
CENTRAL	6
OCCIDENTE	2
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	1
DESABASTECIMIENTO MP	**6**
CENTRAL	1
OCCIDENTE	4
VIEJO CALDAS	1
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**18**
CENTRAL	11
NORTE	1
OCCIDENTE	5
ORIENTE	1
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**5**
CENTRAL	1
OCCIDENTE	1
ORIENTE	2
VIEJO CALDAS	1
OTROS	**43**
CENTRAL	13
NOROESTE	5
NORTE	6
OCCIDENTE	3
ORIENTE	7
VIEJO CALDAS	9
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**18**
CENTRAL	10
OCCIDENTE	7
VIEJO CALDAS	1
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**14**

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
CENTRAL	8
OCCIDENTE	4
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	1
VISITA ENTES DE CONTROL	**5**
CENTRAL	1
NORTE	1
VIEJO CALDAS	3
Total general	**119**

En la categoría de otros se presenta las siguientes situaciones: se evidencia contaminación cruzada, 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 fuga de gas, se evidencia en Cartagena ppl que se encuentran aislados por brote de tuberculosis, equipos en mal estado.

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, en el mes de mayo del 2026, el área de Nutrición de la Interventoría recepcionó propuestas de cambios de menú para los establecimientos:

- GRUPO 1: PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01.
- GRUPO 4: EPMSC FLORENCIA, CPMS NEIVA, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC LA PLATA, EPMSC EL GUAMO y EPMSC GARZON.
- GRUPO 7: CPMSGAC GACHETA.
- GRUPO 9: EPAMSCAS COMBITA y CPMSCHO CHOCONTA.

Las propuestas están en trámite de 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.

Por lo anterior, en el mes de mayo de 2026, no se emitieron aprobaciones relacionadas con cambios de menús en cumplimiento a la Circular E-2025-011051 del 2025. A continuación, se presente las aprobaciones remitidas a los contratistas:

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**APROBACIONES AL 31 DE MAYO 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.*
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.

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**APROBACIONES AL 31 DE MAYO 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.
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 mayo de 2026. A continuación, se presenta el consolidado de los 2281 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
G01	CPAMSPY POPAYAN	25
	CPMSTUL TULUA	7
	DE POPAYAN	6
	EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN	1
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA	4
	EPMSC EL BORDO	3
	EPMSC IPIALES	2
	EPMSC TUMACO	4
	EPMSC TUQUERRES	2
	ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA	3
	ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO	1
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	1
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	1
	ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	2
TOTAL G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**66**
G02	EJECA	1
	EPMSC BUGA	19
	EPMSC CALI	10
	EPMSC LA UNION	4
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	2
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	3
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**39**
G03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	16
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3	10
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	25
	CPAMSPAL PALMIRA	1
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	13
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	8
	EPMSC PUERTO TEJADA	5
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	33
	EPMSC SILVIA	3
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	26

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	26
	ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	29
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G03	2
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**199**
G04	BATALLÓN DE ASPC NO 12 GR " FERNANDO SERRANO	2
	BATALLÓN DE ASPC NO9 "CACICA GAITANA"	2
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 25 "ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ"	2
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 26 "CACIQUE PIGOANZA"	2
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 27 "MAGDALENA"	2
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 36 "CAZADORES"	2
	BATALLÓN DE INGENIEROS NO 12 "CR LIBORIO MEJIA"	2
	CPMSPUR PURIFICACION	2
	EP GUADALUPE	2
	EP TARQUI	2
	EPMSC EL GUAMO	3
	EPMSC FLORENCIA	19
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	10
	EPMSC GARZON	31
	EPMSC LA PLATA	11
	EPMSC NEIVA	3
	EPMSC PITALITO	13
	ESTACION DE POLICIA GUAMO	2
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	12

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	5
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	12
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	4
TOTAL G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**145**
G05	CPMS ESPINAL	8
	CPMSFUS FUSAGASUGA	8
	CPMSMEL MELGAR	3
	CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION	8
	EP GUADUAS	1
	EP SUBSESTACION PUERTO BOGOTA	1
	EPMSC CHAPARRAL	6
	EPMSC GIRARDOT	8
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	15
	EPMSC VILLETA	3
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	3
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	3
	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	8
TOTAL G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**75**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	23
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	18
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	4
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	21
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**66**
G07	CPMMSFFA PONAL	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
	CPMS BOGOTA LA MODELO	36
	CPMSLME LA MESA	5
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	3
	EJECO	3
	EPMSC CAQUEZA	7
	EPMSC LETICIA	2
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	6
	SOACHA	4
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**68**
G08	BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS"	1
	CAMISACS ACACIAS	2
	CPMSACS ACACIAS	9
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	2
	EC YOPAL	1
	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)	1
	EPMSC GRANADA	3
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	1
	ESTACION DE POLICIA GRANADA	3
	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	4
	ESTACION DE POLICIA URI YOPAL	1
	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	1
	ESTACION DE POLICIA YOPAL	1
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**31**

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	50
	CPMS TUNJA	4
	CPMSCHO CHOCONTA	5
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	39
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	27
	EPMS RAMIRIQUI	10
	EPMSC DUITAMA	6
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	5
	EPMSC SOGAMOSO	5
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	3
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**154**
G10	DE ARMENIA	4
	EP LA ISABELLA	10
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	17
	EPMSC CALARCA	6
	EPMSC MANIZALES	14
	EPMSC PACORA	3
	EPMSC PENSILVANIA	3
	EPMSC PEREIRA	18
	EPMSC SALAMINA	8
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	6
	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	8
	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE	12
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	13

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ	12
	MANIZALES	1
	PEREIRA	3
TOTAL G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**139**
G11	COIBA IBAGUE	1
	EPAMS LA DORADA	14
	EPMSC HONDA	2
	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	2
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**19**
G12	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	23
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	23
	BUENOS AIRES MEDELLIN	21
	CANDELARIA MEDELLIN	21
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	9
	EP BELEN MEDELLIN	21
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC MEDELLIN	4
	EPMSC PUERTO BERRIO	14
	EPMSC QUIBDO	2
	EPMSC SANTA BARBARA	2
	ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	1
	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	2
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	2
	ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	9
	ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA	2
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	2
	ESTACION DE POLICIA VERSALLES	2
	LAURELES	21
	LOS GOMEZ ITAGUI	21
	MANRIQUE	22
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	19
	POPULAR	21
	SAN JAVIER MEDELLIN	22
	SIJIN MEVAL	21
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	21
TOTAL G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**331**
G13	COPED PEDREGAL - ALTA	8
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	3
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	10
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)	2
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	4
	EPMSC CAUCASIA	3
	EPMSC YARUMAL	2
	GIRARDOTA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13	19

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
	SAN CRISTOBAL	1
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**55**
G14	CPMS BUCARAMANGA	16
	EPAMS GIRON	2
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	60
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	55
	EPMS SAN GIL	11
	EPMSC SOCORRO	3
	ESTACION DE POLICIA SOCORRO	4
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	8
TOTAL G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**159**
G15	BETANIA PATIOS	39
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	31
	EPMSC AGUACHICA	14
	EPMSC ARAUCA	2
	EPMSC OCAÑA	21
	EPMSC PAMPLONA	16
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	14
	ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA	46
	ESTACION DE POLICIA CAI ALFONSO LOPEZ	40
	ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA	44
	ESTACION DE POLICIA CENTRO	44
	ESTACION DE POLICIA CHINACOTA	42
	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	37

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	5
	ESTACION DE POLICIA GAULA- SAN RAFAEL	46
	ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL	10
	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS	46
	ESTACION DE POLICIA OCANA	21
	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN	44
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	39
TOTAL G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**604**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	11
	EPMSC BARRANQUILLA	11
	EPMSC CARTAGENA	10
	EPMSC MAGANGUE	3
	EPMSC MONTERIA	5
	EPMSC SAN ANDRES	4
	EPMSC SINCELEJO	5
	EPMSC TIERRALTA	6
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**55**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	8
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	5
	EPMSC EL BANCO	1
	EPMSC RIOHACHA	13
	EPMSC SANTA MARTA	9
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MAYO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	10
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	9
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENERAL	1
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	11
TOTAL G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**76**
	TOTAL GENERAL	**2281**

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

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G01	Evaluado con Concepto Favorable	66
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
TOTAL G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**66**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	38
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**39**
G03	Evaluado con Concepto Favorable	187
	Evaluado con Concepto No Favorable	12
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**199**
G04	Evaluado con Concepto Favorable	80
	Evaluado con Concepto No Favorable	65
TOTAL G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**145**
G05	Evaluado con Concepto Favorable	69
	Evaluado con Concepto No Favorable	6

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
TOTAL G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**75**
G06	Evaluado con Concepto Favorable	66
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**66**
G07	Evaluado con Concepto Favorable	68
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**68**
G08	Evaluado con Concepto Favorable	25
	Evaluado con Concepto No Favorable	6
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**31**
G09	Evaluado con Concepto Favorable	137
	Evaluado con Concepto No Favorable	17
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**154**
G10	Evaluado con Concepto Favorable	116
	Evaluado con Concepto No Favorable	23
TOTAL G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**139**
G11	Evaluado con Concepto Favorable	17
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**19**
G12	Evaluado con Concepto Favorable	329
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
TOTAL G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**331**
G13	Evaluado con Concepto Favorable	51
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**55**

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G14	Evaluado con Concepto Favorable	158
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
TOTAL G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**159**
G15	Evaluado con Concepto Favorable	575
	Evaluado con Concepto No Favorable	29
TOTAL G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**604**
G16	Evaluado con Concepto Favorable	54
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**55**
G17	Evaluado con Concepto Favorable	76
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
TOTAL G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**76**
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE	**2112**
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE	**169**
	TOTAL GENERAL	**2281**

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

- En el alimento proteico en los tiempos de comida de almuerzo y cena cuando fue reemplazado por chorizo y/o huevo, el contratista no presentó la justificación correspondiente ni los soportes que respaldaran dicho cambio, conforme a lo establecido en la OTM.
- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en la notificación reportada en la plataforma informática K2.
- 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
- A la semana se excede la frecuencia máxima establecida en el ciclo de menús aprobado, para la inclusión de huevo y chorizo (chicharrón) conforme a lo dispuesto en la Circular E-2025-011051.
- Presenta notificación de intercambios de manera extemporánea, la OTM indica que se permitirán los intercambios previa notificación.
- Se excede en la semana el número máximo de intercambios permitidos en la OTM para el componente Proteico para menús de línea como para menús de dietas terapéuticas.

- No se evidencia cumplimiento de la derivación dietaría aprobada, toda vez, que se ha identificado la inclusión constante de PECHUGA como intercambios, lo cual no corresponde a lo establecido en la OTM, donde se indica que la dieta terapéutica se generará a partir los ciclos de menús aprobados.
- 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.

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 MAYO**.

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 mayo del 2026. A continuación, se detallan las causas:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA	REQUERIMIENTO DE PLANDE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 27 de abril al 03 de mayo de 2026) en COCUCCUCUTA - ESTRUCTURA 3, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 Y ESTACIONES DE POLICIADE 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.
G09	CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 04 al 10 de mayo de 2026) en CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR - GRUPO 9. Se supera en la semana del 04 al 10 de mayo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR - GRUPO 9, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G14	EPMS SAN GIL	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 04 al 10 de mayo de 2026) en EPMS SAN GIL - GRUPO 14. Se supera en la semana del 04 al 10 de mayo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en EPMS SAN GIL DEL GRUPO 14, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	COCUC CÚCUTA (ESTRUCTURA 3)	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 04 al 10 de mayo de 2026) en COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3 - GRUPO 15. Se supera en la semana del 04 al 10 de mayo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3 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 11 al 17 de mayo de 2026) en COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3 - GRUPO 15. Se supera en la semana del 11 al 17 de mayo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos en el COMPONENTE PROTEICO PARA DIETAS en COCUC CÚCUTA - ESTRUCTURA 3 del GRUPO 15, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G09	CPAMSMBOGBOGOTA EL BUEN PASTOR	SOLICITUD DE PLANDE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 18 al 24 de mayo de 2026) en CPAMSMBOGBOGOTA EL BUEN PASTOR - GRUPO 9. Se supera en la semana del 18 al 24 de mayo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR - GRUPO 9, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G09	EPAMSCAS COMBITA (RANCHO BARNE)	SOLICITUD DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 25 al 31 de mayo de 2026) en EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE - GRUPO 9. Se supera en la semana del 25 al 31 de mayo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el **COMPONENTE PROTEICO DE DIETAS TERAPÉUTICAS** en **EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE - GRUPO 9**, 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 31 de mayo del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 60 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 21 de abril al 19 de mayo; 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 mayo del 2026, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras. 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. Por otra parte, es pertinente aclarar que en el establecimiento EPAMS GIRON se realizó visita el 30 de mayo en atención a un reporte de presunta Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA), en la cual se tomaron 19 contramuestras, de las cuales 16 corresponde a alimentos (proteico, cereal, sopa, jugo o bebida, ensalada, tubérculo), mientras que las 3 muestras restantes se destinaron a agua potable para análisis microbiológico, teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 101,69%. Finalmente, dichas muestras 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	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	3
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	3
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	7
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	4
Total		60

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo del 2026, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 60 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 101,69% del 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 31 de mayo

Para el periodo de ejecución del 01 al 31 de mayo se realizó muestreo, a 60 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 360 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
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	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
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 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
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	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
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
		Queso fresco	1
7	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
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	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	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
11	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
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 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
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 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
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL 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
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	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
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
TOTAL			360

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 01 al 31 de mayo se realizó muestreo, a 60 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 300 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	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
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	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
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
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	7
		Frotis de Manos	7
		Ambiente	7
		Agua potable MB	7
		Agua potable FQ	7
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	3	4
		3	4
		3	4
		3	4
		3	4
TOTAL			300

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 21 de abril al 19 de mayo, 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 21 de abril al 19 de mayo, 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	30
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	6
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	18
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	24
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	6
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	6
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	42
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	36

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	18
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	12
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	18
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	36
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	24
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	6
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	30
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	18
Total		330

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 21 de abril al 19 de mayo.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 21 de abril al 19 de mayo, 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	25
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	15
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	20
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	5
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	35
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	30
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	15
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	10
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	15
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	30
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	20
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	5
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	25
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	15
Total		275

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 21 de abril al 19 de mayo

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 21 de abril al 19 de mayo 2026:

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	87,4%
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	95,5%
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	97%
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	93,25%
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	91%
6	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	91%
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	90%
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	89,87%
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	82%
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	100%
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	100%
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	82%
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	89,2%

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	55%
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	94,6%
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	88,75%

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo evaluado, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento clasificado como CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupos 2 y 5, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S. Grupo 3, UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupos 6 y 7, UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 11, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 Grupo 12 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S. Grupo 16, quienes obtuvieron porcentajes de cumplimiento iguales o superiores al 90%. Es importante resaltar que los Grupos 11 y 12 alcanzaron una calificación del 100%.

Por otra parte, los contratistas UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1 y Grupo 9, UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 Grupo 10, UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 Grupo 13, UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 14 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S. Grupo 17 presentaron resultados que generaron una clasificación de CUMPLE PARCIALMENTE, al obtener porcentajes de cumplimiento inferiores al 90% pero dentro del rango establecido para esta categoría.

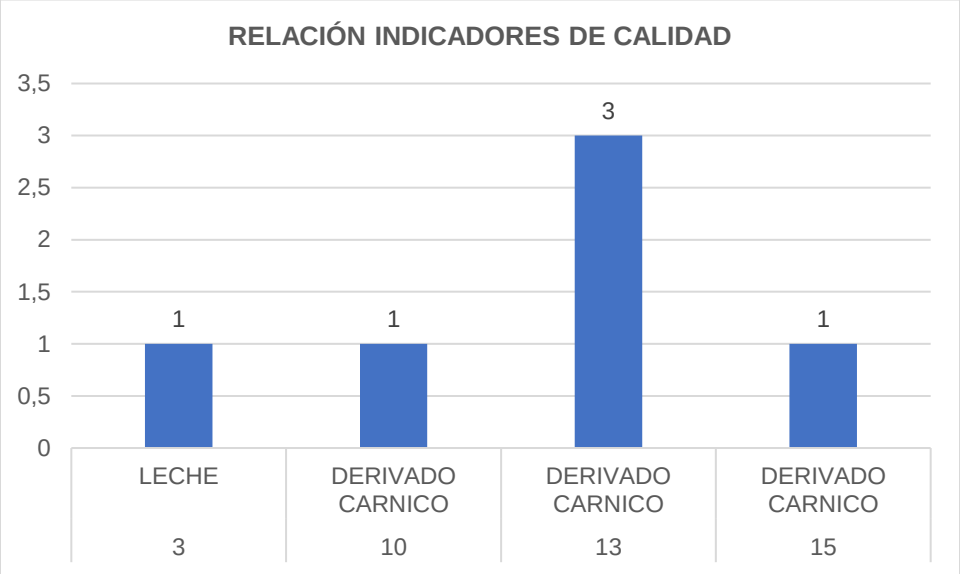
Finalmente, el contratista UNION TEMPORAL DIESTRA Grupo 15 obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 55%, razón por la cual fue clasificado en la categoría NO CUMPLE, al evidenciar resultados por debajo de los criterios mínimos establecidos. A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microorganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 21 de abril al 19 de mayo

Para el periodo comprendido entre el 21 de abril al 19 de mayo de 2026, se presenta un total de 50 muestras no conformes, lo que indica que, de los 605 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 8.26% 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 21 de abril al 19 de mayo.

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 21 de abril al 19 de mayo de 2026, se presentaron 6 muestras con resultados no conformes asociados a indicadores de calidad microbiológica, correspondientes principalmente a la categoría de derivados cárnicos, la cual concentró cinco de los hallazgos identificados, mientras que una muestra correspondió a leche en polvo. Los microorganismos predominantes fueron los aerobios mesófilos y los coliformes totales, evidenciados tanto de manera individual como asociada en algunas muestras. Entre los resultados no conformes se encontraron muestras de salchicha tradicional y salchicha, en materia prima y producto terminado, con recuentos elevados de aerobios mesófilos y presencia de coliformes totales y fecales. Adicionalmente, se presentó una muestra de leche en polvo con recuento elevado de aerobios mesófilos. Estos resultados evidencian desviaciones en los parámetros microbiológicos evaluados, relacionadas principalmente con indicadores de calidad e higiene en los productos analizados. 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 21 de abril al 19 de mayo de 2026. los indicadores de calidad ocupan el 12% de estos hallazgos.

Las desviaciones evidenciadas en las muestras analizadas, asociadas principalmente a recuentos elevados de aerobios mesófilos y presencia de coliformes totales y fecales, pueden estar relacionadas con deficiencias en las prácticas de higiene y saneamiento durante las diferentes etapas de la cadena productiva. Entre las posibles causas se encuentran la contaminación de las materias primas, una limpieza y desinfección inadecuada de equipos, utensilios y superficies de contacto, deficiencias en la manipulación por parte del personal, incumplimiento de las condiciones de almacenamiento y conservación, así como posibles fallas en el mantenimiento de la cadena de frío. En el caso específico de los coliformes totales y fecales, su presencia puede indicar contaminación ambiental o contaminación cruzada derivada de prácticas higiénicas insuficientes durante el procesamiento de los alimentos. Por su parte, los recuentos elevados de aerobios mesófilos sugieren deficiencias en las condiciones generales de higiene, almacenamiento o tiempos prolongados de exposición del producto a temperaturas que favorecen el crecimiento microbiano.

Microorganismos patógenos del periodo del 21 de abril al 19 de mayo de 2026.

Durante el periodo 21 de abril al 19 de mayo de 2026.se reportaron por parte del laboratorio un total de 22 muestras con presencia de los patógenos como *E. coli, Bacillus cereus y Listeria monocytogenes.* La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 21 de abril al 19 de mayo de 2026.

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	2026/04/23	EPMSC LETICIA	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO: GUISO AHUYAMA ARVEJA	*E. coli*
13	UNION TEMPORAL	2026/04/27	EPMSC CAUCASIA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES EN BISTEC	*Bacillus cereus*

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
	UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025					
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2026/04/27	EPMSC BARRANQUILLA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E. coli*
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2026/04/29	EPMSC GARZON	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Escherichia coli Listeria monocytogenes*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	2026/04/29	EPMSC PENSILVANIA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*E. coli, Listeria monocytogenes*
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2026/04/29	COCUC CUCUTA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: CERDO COCIDO	*E. coli*
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2026/04/29	COCUC CUCUTA	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO: VERDURA CALIENTE (REMOLACHA Y ZANAHORIA)	*E. coli*
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2026/04/29	EPMSC SOGAMOSO	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: HUEVO COCIDO CON CASCARA	*B. cereus*
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2026/04/29	EPMSC SOGAMOSO	CEREAL	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO	*B. cereus*
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO	2026/05/07	EPMSC-SANTA ROSA DE OSOS	JUGO	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE PAPAYA EN AGUA SIN TRATAMIENTO TERMICO	*E.coli*
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2026/05/08	CPMSMBUC BUCARAMANGA	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO: VERDURA COCIDA (ZANAHORIA Y REMOLACHA)	*E.coli*
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2026/05/12	EPMS RAMIRIQUI	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA	*L. monocytogenes*
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2026/05/12	EPMS RAMIRIQUI	CEREAL	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ CON ZANAHORIA	*L. monocytogenes*
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2026/05/13	EPMSC EL BORDO	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (PEPINO, TOMATE)	*E. coli*
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC	2026/05/14	COBOG BOGOTA LA PICOTA	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: VERDURA CALIENTE REMOLACHA - ZANAHORIA	*E. coli*
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	2026/05/14	CPMS BOGOTA LA MODELO	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	*E. coli*
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2026/05/14	CPMSFUS FUSAGASUGA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: PESCADO SUDADO	*E. coli*
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	2026/05/14	CPMSLME LA MESA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: POERNA DE POLLO ASADA	*B. cereus*

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	2026/05/14	CPMSLME LA MESA	CEREAL	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*B. cereus*
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2026/05/15	EPMSC NEIVA	PROTEICO	POLLO ASADO	*Bacillus cereus*
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2026/05/15	EPMSC SANTA MARTA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: POLLO GUISADO	*Bacillus cereus*
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2026/05/19	EPMSC SINCELEJO	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA: TOMATE - CEBOLLA - ZANAHORIA	*E. coli*

Relación de muestras con E*scherichia coli*

Para el presente periodo se reportó la presencia de Escherichia coli en un total de 12 muestras analizadas. Los hallazgos se presentaron en los siguientes contratistas y grupos: UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 grupos 6 y 7, con detección del microorganismo en preparaciones de ensalada, guiso y alimentos proteicos; UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 grupo 13, en una muestra de alimento proteico y una muestra de jugo; SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S. grupos 16 y 17, en muestras de queso y ensalada; UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4 y UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 grupo 10, en muestras de queso; UNION TEMPORAL DIESTRA grupo 15, en una muestra de alimento proteico y una preparación de verdura caliente; UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 grupo 14, en una muestra de verdura caliente; y UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 5, en una muestra de alimento proteico. La presencia de este microorganismo constituye un indicador de contaminación fecal o de deficiencias en las prácticas de higiene durante la manipulación, preparación o almacenamiento de los alimentos.

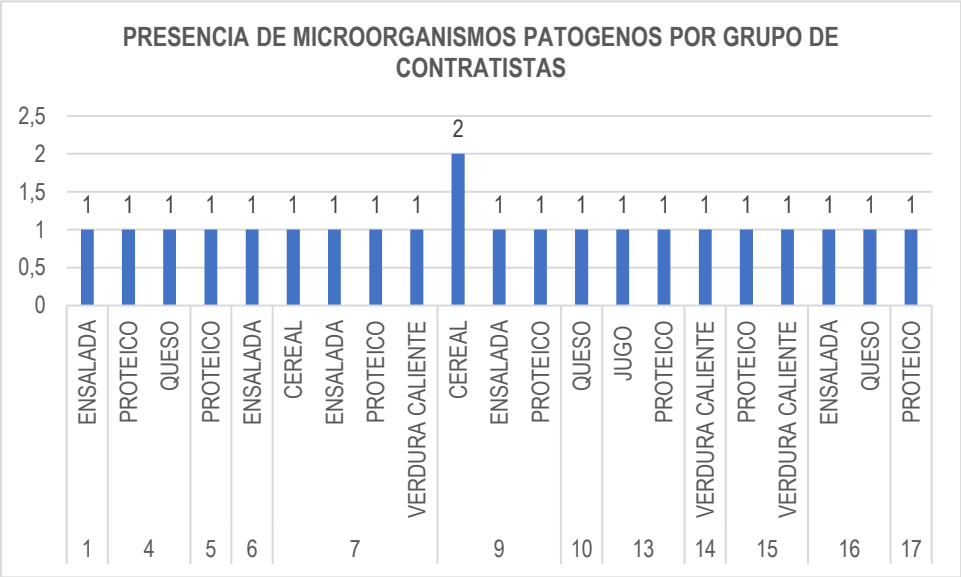
Relación de muestras con *Bacillus cereus*

Durante el periodo evaluado se identificó la presencia de *Bacillus cereus* en 6 muestras analizadas. Los resultados se distribuyeron en los contratistas UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 grupo 13, en una muestra de alimento proteico; UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, en una muestra de alimento proteico y una muestra del grupo de cereales; UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 grupo 7, en una muestra de alimento proteico y una muestra del grupo de cereales; UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4, en una muestra de pollo asado; y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S. grupo 17, en una muestra de alimento proteico. La detección de este microorganismo puede estar asociada con deficiencias en el control de temperaturas durante la cocción, enfriamiento, almacenamiento o conservación de los alimentos.

Relación de muestras con *Listeria monocyotogenes*

Para este periodo se reportó la presencia de *Listeria monocytogenes* en 4 muestras analizadas. Los hallazgos correspondieron a UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4 y UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 grupo 10, en muestras de queso; así como a UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, en una muestra de ensalada y una muestra del grupo de cereales. La presencia de este patógeno representa un riesgo

para la salud pública y puede estar relacionada con contaminación cruzada, deficiencias en las condiciones de higiene y saneamiento o fallas en los procesos de almacenamiento y conservación de los alimentos.



Es importante mencionar que, de las 22 muestras con presencia de microorganismos patógenos reportadas durante el periodo evaluado, *Escherichia coli* presentó la mayor frecuencia de detección con un porcentaje del 54,55% (12 muestras), seguido por *Bacillus cereus* con un 27,27% (6 muestras) y *Listeria monocytogenes* con un 18,18% (4 muestras). Lo anterior evidencia la necesidad de fortalecer las acciones de control dirigidas principalmente hacia la prevención de la contaminación por *E. coli*, debido a que este microorganismo se encontró en diferentes grupos de alimentos, incluyendo preparaciones proteicas, quesos, ensaladas, verduras calientes, jugos y otras preparaciones listas para el consumo.

En este sentido, se recomienda realizar una verificación integral de todas las etapas del proceso, desde la recepción de materias primas hasta la distribución y servicio de los alimentos, haciendo especial énfasis en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, superficies de contacto y áreas de preparación. De igual forma, es fundamental verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los proveedores y de las materias primas recibidas, así como las condiciones de almacenamiento, transporte y conservación de los alimentos, con el fin de minimizar riesgos de contaminación cruzada.

Respecto a la presencia de *E. coli* en ensaladas, verduras calientes y jugos, los hallazgos podrían estar asociados a procesos inadecuados de lavado y desinfección de materias primas, manipulación deficiente por parte del personal, uso de agua no apta para el consumo humano o contaminación cruzada por contacto con superficies, utensilios o alimentos crudos. Por otra parte, la detección de *Bacillus cereus* en alimentos proteicos y productos del grupo de cereales puede estar relacionada con fallas en el control de temperaturas durante la cocción, enfriamiento, almacenamiento o mantenimiento en caliente de los alimentos. Finalmente, la presencia de *Listeria monocytogenes* en quesos, ensaladas y productos del grupo de cereales requiere una revisión exhaustiva de las condiciones de higiene y saneamiento de las áreas de procesamiento, almacenamiento y distribución, debido a la capacidad de este microorganismo para persistir en el ambiente y contaminar alimentos listos para el consumo, representando un riesgo significativo para la salud pública.

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.

Coliformes fecales: Los coliformes se introducen en gran número al medio ambiente por las heces de humanos y animales. Por tal motivo suele deducirse que la mayoría de los coliformes que se encuentran en el ambiente son de origen fecal. Sin embargo, existen muchos coliformes de vida libre. Tradicionalmente se los ha considerado como indicadores de contaminación fecal en el control de calidad del agua destinada al consumo humano en razón de que, en los medios acuáticos, los coliformes son más resistentes que las bacterias patógenas intestinales y porque su origen es principalmente fecal. Por otro lado, los coliformes fecales en derivados cárnicos son un indicador de contaminación fecal por falta de higiene en la producción o manipulación. Aunque no son patógenos directos, su presencia sugiere la posibilidad de patógenos más peligrosos como la *Salmonella* y *E. coli.*

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 de mayo

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

ABRIL				MAYO
GRUPO CONTRATISTA	**ESTABLECIMIENTO**	**MUESTRA**	**PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO**	**SEGUIMIENTO**
4	EPMSC NEIVA	PRODUCTO TERMINADO: POLLO ASADO EN SALSA DE CURUBA	Escherichia coli	Evidenciado
4	EPMSC NEIVA	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Escherichia coli	Evidenciado

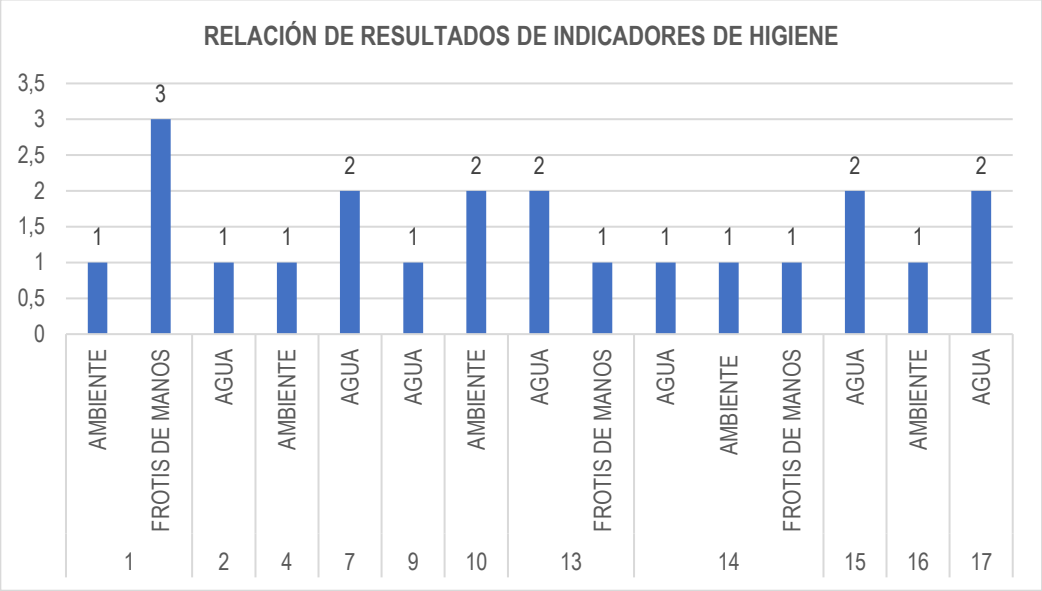
ABRIL				MAYO
GRUPO CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	SEGUIMIENTO
4	EPMSC EL GUAMO	PRODUCTO TERMINADO: VERDURA CALIENTE (ZANAHORIA, REMOLACHA)	Escherichia coli	No Evidenciado
4	EPMSC EL GUAMO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Escherichia coli	Evidenciado
7	EPMSC CAQUEZA	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Escherichia coli	No Evidenciado
9	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO	Bacillus cereus	Evidenciado
9	EPMSC DUITAMA	PRODUCTO TERMINADO: PERNIL DE POLLO	Bacillus cereus	Evidenciado
9	EPMSC DUITAMA	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ CON ZANAHORIA	Bacillus cereus	Evidenciado
17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	Escherichia coli	No Evidenciado
11	COIBA IBAGUE	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Listeria monocytogenes	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado al grupo de muestras que presentaron resultados microbiológicos no conformes, se evidenció que de las 10 muestras evaluadas, en 4 de ellas no se detectó nuevamente la presencia de los microorganismos objeto de seguimiento, lo que refleja avances en el fortalecimiento de las medidas de limpieza y desinfección, así como en el control higiénico-sanitario a lo largo de la cadena de producción y suministro de alimentos. Sin embargo, en 6 muestras persistió la presencia de microorganismos indicadores y patógenos, principalmente *Escherichia coli* en materias primas como queso campesino y queso costeño, así como en el producto terminado pollo asado en salsa de curuba. Adicionalmente, se evidenció la presencia de *Bacillus cereus* en productos terminados como arroz blanco, arroz con zanahoria y pernil de pollo. Estos hallazgos sugieren posibles deficiencias en las prácticas de manipulación, almacenamiento, conservación o en los controles de tiempo y temperatura durante la preparación de los alimentos. La persistencia de estos microorganismos evidencia incumplimientos en las buenas prácticas de manufactura y representa un riesgo potencial para la salud de la población consumidora, por lo que es necesario fortalecer las acciones correctivas y preventivas relacionadas con la higiene del personal, la desinfección de equipos y utensilios, el control de materias primas y la vigilancia de los procesos térmicos y de almacenamiento.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 21 de abril al 19 de mayo

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 22 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 21 de abril al 19 de mayo



Como se evidencia en la ilustración anterior, el grupo 1 fue el que presentó el mayor número de muestras no conformes (4), discriminadas así: se evidenciaron tres muestras de frotis de manos con presencia de *Escherichia coli* y una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos. Estos resultados evidencian posibles deficiencias en los procedimientos de higiene del personal, limpieza y desinfección de áreas y control de la calidad del agua utilizada en la preparación de alimentos.

Así mismo, se presentaron resultados no conformes en los siguientes grupos:

Grupo 2: Se presentó una muestra de agua potable con recuento de coliformes totales.

Grupo 4: Se evidenció una muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos, asi como mohos y levaduras.

Grupo 7: Se presentó una muestra de agua potable con el parámetro de pH fuera de los límites establecidos por la normatividad vigente y otra muestra de agua con desviación para el parámetro pH.

Grupo 9: En este grupo se presentó una muestra con el parámetro turbiedad fuera de los parámetros establecidos en la normatividad vigente.

Grupo 10: Se evidenció una muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos y mohos y levaduras, así como una muestra adicional de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 13: Se evidenciaron dos muestras de agua potable con presencia de coliformes totales y una muestra de frotis de manos con presencia de Staphylococcus aureus coagulasa positiva.

Grupo 14: para este grupo se presentaron tres muestras no conformes discriminadas así: una (1) muestra de frotis de manos con presencia de Escherichia coli, una (1) muestra de ambiente con recuento de mohos y levaduras y una (1) muestra de agua potable con presencia de coliformes totales.

Grupo 15: Se presentaron dos muestras de agua potable no conformes, una con presencia de coliformes totales y otra con el parámetro pH fuera de los límites establecidos.

Grupo 16: Se presentó una muestra de ambiente correspondiente al servicio de jugos con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 17: Se evidenció una muestra de agua potable con incumplimientos fisicoquímicos asociados al parámetro de cloro residual libre y otra con cloro residual libre con y alcalinidad total fuera de los limites establecidos.

De igual manera, se presentaron incumplimientos en los parámetros fisicoquímicos del agua potable, evidenciándose muestras con resultados fuera de los límites establecidos por la Resolución 2115 de 2007. Estos resultados indican posibles deficiencias en los procesos de tratamiento, almacenamiento o distribución del agua utilizada en los establecimientos evaluados.

Respecto a los parámetros microbiológicos del agua, la presencia de coliformes totales constituye un indicador de contaminación y de posibles fallas en los procesos de potabilización o en las condiciones de almacenamiento y distribución del recurso hídrico. Su detección implica que el agua no cumple con los criterios microbiológicos exigidos para consumo humano, representando un riesgo potencial para la salud de la población usuaria.

Por otra parte, la presencia de *Escherichia coli* en muestras de frotis de manos evidencia deficiencias en los procedimientos de lavado y desinfección de manos por parte de los manipuladores de alimentos. Este microorganismo es considerado un indicador de contaminación fecal y su detección sugiere prácticas inadecuadas de higiene personal, aumentando el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos preparados.

En cuanto a la detección de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, este microorganismo se encuentra habitualmente en la piel, nariz y mucosas de las personas, por lo que su presencia en muestras de manipuladores refleja incumplimientos en las buenas prácticas de manufactura. Además, algunas cepas pueden producir enterotoxinas capaces de causar enfermedades transmitidas por alimentos.

Respecto a los recuentos elevados de aerobios mesófilos, mohos y levaduras en muestras de ambiente, estos constituyen indicadores de las condiciones generales de limpieza y saneamiento de las áreas evaluadas. Niveles elevados sugieren procedimientos inadecuados de limpieza y desinfección, acumulación de materia orgánica o condiciones ambientales favorables para el crecimiento microbiano, lo que puede comprometer la inocuidad de los alimentos producidos.

Finalmente, los incumplimientos fisicoquímicos relacionados con la turbiedad, el pH y el cloro residual libre pueden afectar la eficacia de los procesos de desinfección y la calidad sanitaria del agua. La turbiedad elevada puede proteger microorganismos de la acción de los desinfectantes, mientras que valores inadecuados de pH

pueden alterar la efectividad del cloro. Por su parte, concentraciones insuficientes de cloro residual libre disminuyen la capacidad de controlar la proliferación microbiana durante el almacenamiento y distribución del agua.

En consecuencia, se recomienda fortalecer los programas de limpieza y desinfección, reforzar la capacitación del personal manipulador en prácticas higiénicas, verificar la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua utilizada en los establecimientos y realizar seguimiento permanente a las acciones correctivas implementadas, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

Durante la visita realizada por parte de la Interventoría al establecimiento EPAMS Girón, el interventor de campo verifica la disponibilidad de las contramuestras correspondientes al menú 2 suministrado el día 27/05/2026. Evidenciando que no se contaba con las tres (3) muestras de retención de cada uno de los tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena), conforme a lo establecido para este tipo de controles.

Al indagar sobre esta situación, el operador informó que ocho (8) personas privadas de la libertad (PPL) del patio 13 presentaron sintomatología gastrointestinal, motivo por el cual la Secretaría de Salud realizó una visita de inspección el día 28/05/2026 y procedió a recolectar las contramuestras de los tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) correspondientes al menú 2 del día 27/05/2026 para su respectivo análisis.

De acuerdo con la información suministrada por el operador, el día 27/05/2026 las PPL del patio 13 participaron en una actividad con personal externo, durante la cual recibieron alimentos diferentes a los suministrados por el operador (sándwich de pollo). Debido a esta situación, las PPL no consumieron el almuerzo distribuido por el operador a las 11:40 a. m., sino una vez finalizada la actividad.

Posteriormente, el día 28/05/2026, ocho (8) PPL presentaron síntomas consistentes en vómito, diarrea y dolor abdominal, activándose la ruta de atención para una presunta Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA). Así mismo, se informó además que, el día 29/05/2026, la Secretaría de Salud efectuó una nueva visita, en la que realizó la recolección de las contramuestras requeridas dentro de la investigación epidemiológica. De igual forma, el operador manifestó haber remitido muestras al laboratorio para los análisis correspondientes.

Según la información reportada, los alimentos suministrados por el operador el día 27/05/2026, correspondientes al menú 2, fueron los siguientes:

• Desayuno: banano, avena con leche, salchicha cocida y arepa.
• Almuerzo: sopa de pasta, carne de res sudada, arroz, puré de papa, cebolla, zanahoria y limón, acompañado de limonada o bocadillo combinado.
• Cena: sopa de avena, pechuga de pollo a la criolla, arroz, yuca frita, ensalada de cebolla y tomate, y jugo de pera.
• Refrigerio nocturno (RN): jugo de guayaba y pan mantequilla.

Por otra parte, se programó la toma de contramuestras de los alimentos “presuntamente implicados” en el brote reportado, las cuales fueron recolectadas el día 30 de mayo de 2026, para el tiempo de comida desayuno, almuerzo, y cena del 27, así mismo, se recolecto la contramuestra del agua potable del día mismo día para los dientes tiempos de comida, con el apoyo del laboratorio contratado Biotrends S.A.S.

Las muestras recolectadas y objeto de análisis se encuentran detalladas en la siguiente tabla, en la cual se relacionan los alimentos evaluados y las contramuestras de agua muestreadas en el establecimiento.

Consolidado de los resultados de las muestras tomadas en el ERON EPAMS GIRON.

FECHA NOVEDAD	ESTABLECIMIENTO	TIEMPO DE COMIDA	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
27/05/2026	EPAMS GIRON	CENA	CONTRAMUESTRA SOPA DE AVENA	PENDIENTE
		CENA	CONTRAMUESTRA PECHUGA DE POLLO	PENDIENTE
		CENA	CONTRAMUESTRA ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	PENDIENTE
		CENA	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE PERA	PENDIENTE
		CENA	CONTRAMUESTRA: YUCA Y TOMATE	PENDIENTE
		CENA	CONTRAMUESTRA ARROZ	PENDIENTE
		ALMUERZO	CONTRAMUESTRA: SOPA DE PASTA	PENDIENTE
		ALMUERZO	CONTRAMUESTRA: CARNE DE RES SUDADO	PENDIENTE
		ALMUERZO	CONTRAMUESTRA: ARROZ	PENDIENTE
		ALMUERZO	CONTRAMUESTRA: PURE DE PAPA	PENDIENTE
		ALMUERZO	CONTRAMUESTRA ENSALADA DE CEBOLLA Y ZANAHORIA	PENDIENTE
		ALMUERZO	CONTRAMUESTRA JUGO DE LIMON	PENDIENTE
		DESAYUNO	CONTRAMUESTRA JUGO DE BANANO	PENDIENTE
		DESAYUNO	CONTRAMUESTRA AVENA CON LECHE	PENDIENTE
		DESAYUNO	CONTRAMUESTRA SALCHICHA COCIDA	PENDIENTE
		DESAYUNO	CONTRAMUESTRA AREPA	PENDIENTE
		DESAYUNO	CONTRAMUESTRA AGUA AREA COCINA CALIENTE	PENDIENTE
		ALMUERZO	CONTRAMUESTRA AGUA AREA DE ENSALADAS	PENDIENTE
		CENA	CONTRAMUESTRA AGUA AREA DE JUGOS	PENDIENTE

Hasta el momento no se cuenta con resultados de las contramuestras recolectadas por el laboratorio contratado por la interventoría, estos resultados microbiológicos serán incluidos en el próximo informe.

Finalmente, es importante aclarar que, para este caso, la Interventoría no ha recibido el informe preliminar y final del ente territorial de salud, en el que se establezca el nexo epidemiológico entre los alimentos suministrados en el establecimiento carcelario y los síntomas reportados por la población privada de la libertad (PPL).

Por tanto, no es posible declarar un brote de ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos) hasta contar con dicho pronunciamiento oficial**.**

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 abril 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 mayo 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	EPMSC PASTO	01
G02	EJECA	03
	EPMSC BUGA	01
	EPMSC CALI	20
G03	EPMSC CARTAGO	65
G04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	02
	EPMSC EL GUAMO	09
	EPMSC LA PLATA	03

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
	EPMSC NEIVA	05
G05	CPMSFUS FUSAGASUGA	01
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	02
	EPMSC GIRARDOT	02
	EPMSC VILLETA	02
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	15
	EP SOACHA	01
	CPMS CHIQUINQUIRA	01
	CPMSGAC GACHETA	01
	CPMSMOQ MONIQUIRA	01
	EPMSC GUATEQUE	05
	EPMSC LETICIA	10
G08	EPMSC GRANADA	01
G09	CPMSCHO CHOCONTA	02
G11	EPAMS LA DORADA	01
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	11
	EPMSC MEDELLIN (BELLO BELLAVISTA)	31
G13	COPED PEDREGAL	22
G14	CPMS BUCARAMANGA	08
	EPAMS GIRON	01
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	02

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
G15	EPMSC AGUACHICA	01
G17	EPMSC RIOHACHA	02
	TOTAL GENERAL	**251**

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 31 de mayo del 2026, se llevaron a cabo 189 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 126 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
G01	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	CPAMSPY POPAYAN	3
	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**	**12**
G02	EPMSC BOLIVAR	2
	EPMSC BUGA	2
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	3
	EPMSC SEVILLA	1
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**9**
G03	EPMSC CARTAGO	1
	COJAM JAMUNDI	6
	CPAMSPAL PALMIRA	4
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	1
	EPMSC SILVIA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**15**
G04	EPMSC FLORENCIA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	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
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	3
	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	8
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	1
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**10**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	3
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC GUATEQUE	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	CPMMSFFA PONAL	1
	EPMSC LETICIA	1
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**11**
G08	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
	EC YOPAL	2
	EPMSC GRANADA	1
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**8**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	EPAMSCAS COMBITA	3
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**10**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	2
	MANIZALES	1
	EPMSC PACORA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC PEREIRA	2
	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**	**16**
G11	EPMSC FRESNO	1
	COIBA IBAGUE	8
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11	1
	EPMSC LIBANO	1
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**15**
G12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC MEDELLIN	3
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
	EPMSC JERICO	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
TOTAL G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**11**
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
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**13**
G14	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	CPMS BUCARAMANGA	4
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	3
	EPMS SAN GIL	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	1
	EPMSC OCAÑA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	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
	EPMSC ARAUCA	1
TOTAL G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**7**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO [ERON]	1
	EPMSC BARRANQUILLA [ERON]	2
	EPMSC CARTAGENA [ERON]	2
	EPMSC MAGANGUE [ERON]	1
	EPMSC MONTERIA [ERON]	1
	EPMSC SAN ANDRES [ERON]	1
	EPMSC SINCELEJO [ERON]	1
	EPMSC TIERRALTA [ERON]	1
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**10**
G17	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	1
	EPMSC RIOHACHA [ERON]	1
	EPMSC SANTA MARTA [ERON]	1
	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**	**7**
	TOTAL GENERAL	**189**

El mes de mayo del 2026 no se llevó a cabo la verificación de dietas programada en el establecimiento CPMSMBUC BUCARAMANGA, debido a que las PPL presentaron renuncia a la dieta del día con el fin de recibir el Menú Especial del Día de La Madre.

A continuación, se relaciona el establecimiento en el cual no se evidencia población privada de la libertad que requiera DIETA TERAPÉUTICA en el mes de mayo del 2026: CPMSLME LA MESA (LA MESA), CAMISACS ACACIAS y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (COPACABANA)

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: el seguimiento suministro de dietas terapéuticas mayo del 2026 y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS MAYO DE 2026**.

Para el periodo del mes de mayo 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 TUMACO		19
	EPMSC IPIALES		72
	DE POPAYAN		14
	CPAMSPY POPAYAN		249
	EPMSC TUQUERRES		14
	EPMSC PASTO		48
	EPMSC EL BORDO		12
	CPMSTUL TULUA		63
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE		1
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA		3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01		3
G02	EPMSC LA UNION		9
	EPMSC CALI		336
	EPMSC BUGA		210
	EPMSC CAICEDONIA		7

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC BOLIVAR		5
	EPMSC SEVILLA		6
	EJECA		10
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO		1
G03	EPMSC CARTAGO		67
	COJAM JAMUNDI		492
	COJAM JAMUNDI	Bloque 1	178
	COJAM JAMUNDI	Bloque 3	195
	COJAM JAMUNDI	Bloque 4	133
	CPAMSPAL PALMIRA	Centro De Producción	131
	CPAMSPAL PALMIRA	Pas	17
	EPMSC BUENAVENTURA		44
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO		9
	EPMSC PUERTO TEJADA		4
	EPMSC SILVIA		4
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03		9
G04	EPMSC PITALITO		67
	EPMSC FLORENCIA		50
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS		77
	EPMSC NEIVA		156
	EPMSC LA PLATA		14
	EPMSC GARZON		8
	EPMSC EL GUAMO		7
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04		159
G05	EPMSC GIRARDOT		87

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC CHAPARRAL		27
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA		290
	CPMSFUS FUSAGASUGA		39
	CPMSMEL MELGAR		1
	CPMS ESPINAL		91
	EPMSC VILLETA		19
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05		19
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Penal Estructura 1	257
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Ere 1 Y 2	48
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	P.A.S.	13
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Eron Estructura 3	279
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)		7
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)		2
G07	CPMS CHIQUINQUIRA		42
	CPMSMOQ MONIQUIRA		10
	EPMSC GUATEQUE		6
	CPMSGAC GACHETA		2
	EPMSC CAQUEZA		10
	CPMS BOGOTA LA MODELO		323
	EPMSC LETICIA		12
	CPMSUBA UBATE		1
	CPMMSFFA PONAL		9
	EJECO		3
	SOACHA		2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
G08	CAMISACS ACACIAS	Rancho Alcaravan	13
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Cola De Pato	10
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Sardinata	5
	EPMSC VILLAVICENCIO		77
	CPMSPDA PAZ ARIPORO		2
	CPMSACS ACACIAS	Rancho Ala A Y B	310
	EC YOPAL		139
	EPMSC GRANADA		17
	EJEYO		1
G09	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO		34
	CPMS TUNJA		20
	CPMSCHO CHOCONTA		17
	EPMSC DUITAMA		17
	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		209
	EPMSC SOGAMOSO		102
	EPMS RAMIRIQUI		5
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Alta	174
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Barne	183
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA		1
G10	EPMSC ARMENIA		50
	DE ARMENIA		32
	EPMSC CALARCA		119
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL		22
	EPMSC MANIZALES		91
	MANIZALES		15

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC PEREIRA		111
	PEREIRA		48
	EPMSC SALAMINA		16
	EPMSC PENSILVANIA		6
	EPMSC ANSERMA		13
	EPMSC RIOSUCIO		7
	EPMSC PACORA		10
	EP LA ISABELLA		1
G11	EPMSC FRESNO		11
	COIBA IBAGUE	Bloque 1	109
	COIBA IBAGUE	Bloque 2	164
	COIBA IBAGUE	Bloque 4	59
	COIBA IBAGUE	Bloque 7	108
	COIBA IBAGUE		555
	EPMSC LIBANO		12
	EPMSC HONDA		31
	EPAMS LA DORADA		203
	EPMSC PUERTO BOYACA		10
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11		12
G12	EPMSC ISTMINA		5
	EPMSC SANTA BARBARA		6
	EPMSC QUIBDO		15
	EPMSC TAMESIS		4
	EPMSC MEDELLIN		220
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		181

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC PUERTO BERRIO		22
	EPMSC BOLIVAR		12
	EPMSC JERICO		10
	ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA		1
G13	COPED PEDREGAL	Mediana	123
	COPED PEDREGAL	Alta	250
	COPED PEDREGAL		229
	EPMSC SONSON		7
	EPMSC ANDES		25
	EPMSC APARTADO		51
	CPMSSDO SANTO DOMINGO		5
	EPMSC YARUMAL		39
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS		5
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ		89
	EPMSC CAUCASIA		27
	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)		5
	CTI BUNKER DE LA FISCALIA		1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13		1
G14	EPMSC SOCORRO		49
	EPMSC BARRANCABERMEJA		67
	EPMSC VELEZ		18
	CPMSMBUC BUCARAMANGA		9
	EPMSC MALAGA		21
	EPAMS GIRON	Rancho De Alta Antigua	245
	EPAMS GIRON	Rancho Mediana	78

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMS SAN GIL		53
	CPMS BUCARAMANGA		292
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI		16
	ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO		2
	ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE		2
	ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE		2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14		16
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA		6
G15	EPMSC PAMPLONA		24
	COCUC CUCUTA	Estructura 3	234
	EPMSC OCAÑA		24
	EPMSC ARAUCA		19
	EPMSC AGUACHICA		27
	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS		2
	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN		2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	Planta Externa Obligatoria - Villa Del Rosario	3
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA		19
G16	EPMSC MONTERIA		114
	EPMSC BARRANQUILLA		179
	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO		97
	EPMSC CARTAGENA		154
	EPMSC SAN ANDRES		15
	EPMSC TIERRALTA		11
	EPMSC SINCELEJO		65

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC MAGANGUE		17
	EJEMA (BIVER MALAMBO)		2
G17	EPMSC SANTA MARTA		124
	EPMSC RIOHACHA		61
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA		203
	EPMSC EL BANCO		20
	EPAMSCAS VALLEDUPAR		105
	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)		2
	ESTACION DE POLICIA EL BANCO		1
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR		1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17		20
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17		3

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 mayo 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	2026-05-04	Se evidencia, mediante los formatos de entrega, que el contratista realiza la entrega adelantada de los refrigerios correspondientes a las 34 gestantes y lactantes, observándose firmas de recibido para el día 5 de mayo (día siguiente de la visita).

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO EN EL NUMERAL 6.23
				Incumpliendo lo establecido en la O.T.M. (la entrega debe realizarse diariamente a media mañana y/o media tarde).
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2026-05-19	No se realiza la entrega diaria de refrigerios para gestantes y lactantes (35 PPL) ya que, según los soportes documentales de entrega de refrigerios, la última entrega se realizó el 17 de mayo de 2026, faltando 18 de mayo de 2026, incumpliendo con la entrega diaria exigida en la OTM. Refrigerio entregado: Leche, pan y fruta
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2026-05-26	Se evidencia entrega adelantada de los 33 refrigerios de gestantes y lactantes, se encuentran formatos con firma hasta el día 28/05/2026.

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 mayo del 2026:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G01	DE POPAYAN		1
	EPMSC PASTO		2
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	14
G04	EPMSC NEIVA		1
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		35
G10	DE ARMENIA		2
	PEREIRA		1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	1
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	9
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		3
G15	EPMSC PAMPLONA		12
	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	3
	ESTACION DE POLICIA CENTRO		1
	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS		2
G17	EPMSC SANTA MARTA	ERON	1

Adicionalmente, dentro del proceso de revisión aleatoria de dietas terapéuticas en el mes de mayo del 2026, se efectuó la siguiente verificación relacionada con la entrega de ración a gestantes y lactantes:

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G04 / EPMSC NEIVA	11/05/2026	Se cumple, se entrega alimentación completa de línea, dos (2) unidades de pan y refrigerio de media mañana de Leche UHT de 200 ml y dos (2) galletas de 30 gramos integrales.
G01 / DE POPAYAN	22/05/2026	Suministran alimentos cocidos, cumple con la entrega de todos los componentes.

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS MAYO DEL 2026** y **ANEXO 4_HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL MAYO 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

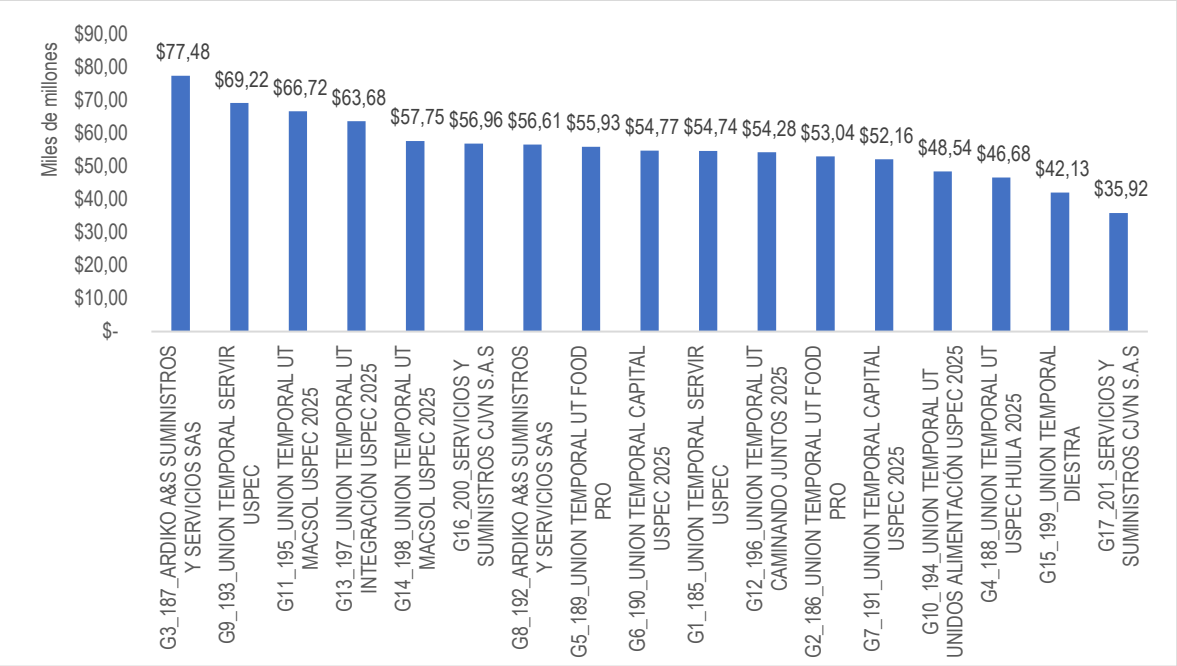
La ejecución presupuestal para los 17 contratos celebrados por la USPEC y los contratistas adjudicados, un detalle se presenta en la siguiente tabla.

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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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**
9	193-2025	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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%; UNIÓN 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 UNIÓN 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.

- Otrosí 5: Plazo de ejecución y adición de recursos hasta 15 de diciembre de 2026 o hasta agotar esto y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.

- **Adiciones:** A la fecha se ha efectuado 2 adiciones presupuestales al contrato, de la siguiente manera:

Adición No. 1: 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).

Adición No. 2: Por otro lado, en el mes de mayo de 2025 fue necesario realizar este proceso, lo anterior, debido a que por agotamiento presupuestal y la prórroga al programa de alimentación quedando, así como nueva fecha de finalización el 15 de diciembre de 2026. 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 marzo de 2026 y las proyecciones allegadas por los contratistas hasta el periodo de abril de 2026, esta interventoría realizó el análisis financiero y el valor que se solicita adicionar para los contratos No. 185 - 2025, No. 186-2025, No. 187 - 2025, No. 188 - 2025, No. 189 - 2025, No. 190 - 2025, No. 191 - 2025, No. 192 - 2025, No. 193 - 2025, No. 194 - 2025, No. 195 - 2025, No. 196-2025, No. 197 - 2025, No. 198 - 2025, No. 199 - 2025, No. 200 - 2025 y No. 201-2025 es de **$ 271.801.797.962**. Esta información se puede validar mediante los documentos contractuales emitidos por la entidad (Otrosíes y registros presupuestales), soportado con el concepto emitido por esta interventoría mediante oficio No. CRF-4081-2026 con fecha del 23 de abril de 2026.

Grupo	Contratista	No. Contrato	Valor adjudicado 2025	Valor adición 2025	Valor adjudicado 2026	Valor adición 2026	Total, adjudicado
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$30.109.218.284	$0	$24.627.323.112	$12.739.733.123	$67.476.274.519

Grupo	Contratista	No. Contrato	Valor adjudicado 2025	Valor adición 2025	Valor adjudicado 2026	Valor adición 2026	Total, adjudicado
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$29.987.362.469	$2.087.569.695	$23.053.773.655	$23.833.104.504	$78.961.810.323
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$42.427.155.894	$0	$35.056.412.234	$26.876.252.658	$104.359.820.786
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$25.354.249.591	$0	$21.328.634.857	$7.583.448.192	$54.266.332.640
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$30.171.832.275	$0	$25.759.583.144	$11.090.117.823	$67.021.533.242
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$29.415.797.886	$0	$25.350.199.804	$17.216.424.939	$71.982.422.629
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$30.951.599.675	$0	$21.212.089.777	$14.658.119.700	$66.821.809.152
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$30.796.772.016	$0	$25.812.708.828	$14.213.870.258	$70.823.351.102
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$37.188.903.822	$0	$32.036.085.037	$15.193.852.176	$84.418.841.035
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$27.095.691.179	$0	$21.442.908.641	$13.926.234.794	$62.464.834.614
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$36.247.097.947	$0	$30.476.687.866	$11.773.777.591	$78.497.563.404
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$30.901.974.231	$2.132.130.525	$23.378.491.932	$27.544.944.139	$83.957.540.827
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$35.008.320.200	$0	$28.674.197.181	$12.660.702.986	$76.343.220.367
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$32.111.417.762	$0	$25.638.194.177	$21.560.855.110	$79.310.467.049
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$23.448.954.207	$0	$18.683.342.309	$9.874.970.070	$52.007.266.586
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$30.666.979.089	$0	$26.292.760.411	$15.795.983.761	$72.755.723.261
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$20.187.680.852	$87.204.055	$15.733.437.258	$15.259.406.138	$51.267.728.303
Total			$522.071.007.379	$4.306.904.275	$424.556.830.223	$271.801.797.962	$1.222.736.539.839

Así las cosas, el valor total del contrato asciende a **$1.222.736.539.839** (UN BILLÓN DOSCIENTOS VEINTIDÓS MIL SETECIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE 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	$39.449.624.965	mayo 2025 a abril 2026
2	186 - 2025	$55.128.705.819	$43.083.905.266	mayo 2025 a abril 2026
3	187 - 2025	$77.483.568.128	$58.369.327.523	mayo 2025 a abril 2026
4	188 - 2025	$46.682.884.448	$31.666.008.678	mayo 2025 a abril 2026
5	189 - 2025	$55.931.415.419	$37.675.487.682	mayo 2025 a abril 2026
6	190 - 2025	$54.765.997.690	$41.914.978.416	mayo 2025 a abril 2026
7	191 - 2025	$52.163.689.452	$41.479.745.772	mayo 2025 a abril 2026
8	192 - 2025	$56.609.480.844	$40.592.104.861	mayo 2025 a abril 2026
9	193 - 2025	$69.224.988.859	$49.071.208.685	mayo 2025 a abril 2026
10	194 - 2025	$48.538.599.820	$35.655.753.281	mayo 2025 a abril 2026
11	195 - 2025	$66.723.785.813	$46.528.871.807	mayo 2025 a abril 2026
12	196 - 2025	$56.412.596.688	$48.421.361.215	mayo 2025 a abril 2026
13	197 - 2025	$63.682.517.381	$43.779.711.268	mayo 2025 a abril 2026
14	198 - 2025	$57.749.611.939	$47.424.044.687	mayo 2025 a abril 2026

GRUPO	No CONTRATO	Valor total del contrato	Valor ejecutado	Meses certificados
15	199 - 2025	$42.132.296.516	$42.033.828.097	mayo 2025 a abril 2026
16	200 - 2025	$56.959.739.500	$30.600.570.056	mayo 2025 a abril 2026
17	201 - 2025	$36.008.322.165	$30.525.806.339	mayo 2025 a abril 2026
Totales		$ 950.934.741.877	$ 708.272.338.598	

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $708.272.338.598 (SETECIENTOS OCHO MIL DOSCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO 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	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	20
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	32
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	21
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	13
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	16
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	3
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	40
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	19
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	9
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	33
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	9
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	32
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	52
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	23
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	13
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 15 de diciembre 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 (abril de 2026) fue el 15 de mayo 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 5 de mayo 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	$ 3.302.193.540
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 2.913.870.294
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 2.636.478.626
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 3.134.655.403
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 3.667.734.178
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.146.421.025
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 4.150.184.945
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 2.902.154.996
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 4.114.043.284
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 4.221.661.666
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 3.854.126.289
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 4.261.114.027
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 2.542.735.368
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 3.620.037.348
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 2.641.605.881
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 4.717.759.129
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.404.008.109
Total		**$ 59.230.784.108**

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	$ 31.711.643.853	$ 0	2/01/2026
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	$ 26.306.218.682	$ 0	3/02/2026
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 29.415.797.886	$ 27.575.197.859	$ 0	15/01/2026

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
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	$ 30.921.257.218	$ 0	8/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 33.034.104.756	$ 32.815.116.066	$ 0	1/01/2026
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 diciembre de 2026	Valor adicionar para llegar al 15/12/2026	Fecha proyección de agotamiento
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 40.881.881.397	$ 40.490.350.717	$ 0	19/12/2026
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 47.097.929.939	$ 45.568.943.403	$ 0	26/12/2026
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 63.745.232.557	$ 62.403.410.353	$ 0	23/12/2026
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 32.986.115.112	$ 32.566.535.614	$ 0	20/12/2026
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 41.456.897.350	$ 38.981.947.403	$ 0	6/01/2027
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 44.407.224.770	$ 44.112.820.864	$ 0	18/12/2026
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 37.960.193.166	$ 37.856.546.413	$ 0	16/12/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 43.051.195.427	$ 42.299.213.235	$ 0	22/12/2026
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 51.210.863.923	$ 50.637.200.682	$ 0	19/12/2026
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 38.539.555.010	$ 37.809.585.092	$ 0	22/12/2026
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 47.573.273.219	$ 47.383.173.317	$ 0	17/12/2026
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 51.545.758.246	$ 49.324.218.179	$ 0	31/12/2026
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 46.543.620.411	$ 45.979.397.574	$ 0	20/12/2026
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 48.297.705.580	$ 48.532.759.767	$ 277.932.131	13/12/2026
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 31.527.811.033	$ 31.359.876.940	$ 0	17/12/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 43.812.286.548	$ 44.681.890.224	$ 884.336.402	8/12/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 31.049.580.894	$ 31.134.956.301	$ 89.999.409	14/12/2026

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 15 de diciembre de 2026. Así mismo, dado a la ampliación o prórroga de atención a los centros de detención transitorios (CDT) hasta el 15 de diciembre de 2026, 3 grupos no alcanzarían a llegar a terminar el contrato, siendo estos (grupo 14, grupo 16 y grupo 17), razón por la cual, es de alerta para a entidad que se necesita aproximadamente $$ 1.252.267.942 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	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	2.236.570
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	2.511.095
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	3.403.729
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	2.019.520
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	1.974.145
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	3.388.693
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	2.424.873
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	2.288.529
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	2.711.942
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	2.024.266
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	2.661.558
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	2.835.169
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	2.620.880
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	2.638.535
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1.899.480
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	2.552.639
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1.763.973

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo del 1 al 30 de mayo 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 junio los descuentos directos, previo plan de mejora y microbiología con corte del mes de mayo, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

Grupo	Contrato	Contratista	Proceso	Clase de proceso	Fecha notificación	Fecha ratificación
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1735	PPM	2026-04-10	2026-05-05
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1770	PPM	2026-04-16	2026-05-06
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1773	DD	2026-04-17	2026-05-07
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1774	PPM	2026-04-20	2026-05-13
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1791	DD	2026-04-21	2026-05-11
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1803	DD	2026-04-23	2026-05-12
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1804	PPM	2026-04-23	2026-05-19
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1828	DD	2026-04-27	2026-05-14
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1835	DD	2026-04-30	2026-05-25
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1850	DD	2026-05-05	2026-05-20
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1872	DD	2026-05-11	2026-05-29
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1898	DD	2026-05-14	2026-05-29
G02	186-2025	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1837	DD	2026-04-30	2026-05-15
G02	186-2025	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1864	DD	2026-05-08	2026-05-25
G02	186-2025	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1897	PPM	2026-05-13	2026-05-28
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1739	PPM	2026-04-10	2026-05-05
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1781	PPM	2026-04-17	2026-05-04
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1799	DD	2026-04-24	2026-05-11
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1838	PPM	2026-05-04	2026-05-19

Grupo	Contrato	Contratista	Proceso	Clase de proceso	Fecha notificación	Fecha ratificación
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1845	PPM	2026-05-04	2026-05-27
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1854	PPM	2026-05-05	2026-05-25
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1793	PPM	2026-04-20	2026-05-05
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1794	DD	2026-04-20	2026-05-05
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1798	MB	2026-04-22	2026-05-06
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1814	DD	2026-04-24	2026-05-11
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1818	MB	2026-04-27	2026-05-12
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1826	PPM	2026-04-27	2026-05-12
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1834	DD	2026-04-28	2026-05-14
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1876	PPM	2026-05-11	2026-05-26
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1877	ESP	2026-05-11	2026-05-26
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1887	DD	2026-05-11	2026-05-26
G04	188-2025	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1905	MB	2026-05-14	2026-05-29
G05	189-2025	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1788	PPM	2026-04-24	2026-05-11
G06	190-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1776	DD	2026-04-17	2026-05-04
G06	190-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1786	DD	2026-04-20	2026-05-05
G06	190-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1787	PPM	2026-04-20	2026-05-08
G06	190-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1815	DD	2026-04-24	2026-05-11
G06	190-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1832	PPM	2026-04-28	2026-05-13
G06	190-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1833	DD	2026-04-28	2026-05-14
G06	190-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1870	DD	2026-05-08	2026-05-25
G06	190-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1878	PPM	2026-05-11	2026-05-26
G06	190-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1894	DD	2026-05-12	2026-05-27
G07	191-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1810	MB	2026-04-24	2026-05-11
G07	191-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1825	PPM	2026-04-27	2026-05-12
G07	191-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1846	MB	2026-05-04	2026-05-13
G07	191-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1847	PPM	2026-05-04	2026-05-19
G07	191-2025	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1874	PPM	2026-05-11	2026-05-26
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1768	DD	2026-04-17	2026-05-04
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1875	PPM	2026-05-11	2026-05-26
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1895	DD	2026-05-13	2026-05-28
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1745	DD	2026-04-09	2026-05-04
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1746	PPM	2026-04-09	2026-05-04
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1759	DD	2026-04-13	2026-05-06
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1760	PPM	2026-04-13	2026-05-06
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1779	DD	2026-04-17	2026-05-07
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1789	DD	2026-04-20	2026-05-08

Grupo	Contrato	Contratista	Proceso	Clase de proceso	Fecha notificación	Fecha ratificación
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1790	PPM	2026-04-20	2026-05-13
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1805	DD	2026-04-24	2026-05-11
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1808	MB	2026-04-24	2026-05-11
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1822	DD	2026-04-27	2026-05-12
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1824	PPM	2026-04-27	2026-05-21
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1841	DD	2026-05-04	2026-05-19
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1842	PPM	2026-05-04	2026-05-27
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1851	DD	2026-05-05	2026-05-28
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1868	MB	2026-05-08	2026-05-21
G09	193-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1879	DD	2026-05-11	2026-05-29
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1795	PPM	2026-04-20	2026-05-08
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1797	DD	2026-04-21	2026-05-11
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1811	DD	2026-04-24	2026-05-14
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1819	PPM	2026-04-27	2026-05-15
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1829	DD	2026-04-28	2026-05-13
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1843	DD	2026-04-30	2026-05-15
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1848	PPM	2026-05-04	2026-05-22
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1849	DD	2026-05-04	2026-05-22
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1867	DD	2026-05-07	2026-05-27
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1884	DD	2026-05-11	2026-05-26
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1885	PPM	2026-05-11	2026-05-26
G10	194-2025	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1902	MB	2026-05-14	2026-05-29
G11	195-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1777	DD	2026-04-17	2026-05-07
G11	195-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1792	PPM	2026-04-22	2026-05-12
G11	195-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1807	DD	2026-04-23	2026-05-13
G11	195-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1823	PPM	2026-04-27	2026-05-21
G11	195-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1830	MB	2026-04-28	2026-05-14
G11	195-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1844	DD	2026-05-04	2026-05-19
G11	195-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1852	DD	2026-05-05	2026-05-25
G11	195-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1853	PPM	2026-05-05	2026-05-28
G12	196-2025	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1775	PPM	2026-04-17	2026-05-07
G12	196-2025	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1800	DD	2026-04-22	2026-05-12
G12	196-2025	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1801	PPM	2026-04-22	2026-05-12
G12	196-2025	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1809	PPM	2026-04-24	2026-05-14
G12	196-2025	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1836	PPM	2026-04-28	2026-05-14
G12	196-2025	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1860	DD	2026-05-04	2026-05-22
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1764	PPM	2026-04-15	2026-05-05
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1780	DD	2026-04-17	2026-05-07

Grupo	Contrato	Contratista	Proceso	Clase de proceso	Fecha notificación	Fecha ratificación
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1802	PPM	2026-04-22	2026-05-12
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1827	DD	2026-04-27	2026-05-15
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1859	DD	2026-05-04	2026-05-19
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1861	PPM	2026-05-04	2026-05-22
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1862	PPM	2026-05-05	2026-05-25
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1890	MB	2026-05-12	2026-05-29
G14	198-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1783	DD	2026-04-20	2026-05-05
G14	198-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1784	PPM	2026-04-20	2026-05-08
G14	198-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1816	PPM	2026-04-24	2026-05-11
G14	198-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1821	PPM	2026-04-27	2026-05-15
G14	198-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1855	DD	2026-05-04	2026-05-19
G14	198-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1856	PPM	2026-05-04	2026-05-22
G14	198-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1873	PPM	2026-05-08	2026-05-25
G14	198-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1881	DD	2026-05-11	2026-05-29
G14	198-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1882	PPM	2026-05-11	2026-05-29
G14	198-2025	UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1891	PPM	2026-05-12	2026-05-27
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1778	DD	2026-04-17	2026-05-07
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1782	DD	2026-04-20	2026-05-05
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1785	PPM	2026-04-20	2026-05-05
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1796	DD	2026-04-21	2026-05-06
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1806	PPM	2026-04-22	2026-05-12
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1812	DD	2026-04-24	2026-05-11
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1813	DD	2026-04-24	2026-05-11
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1820	DD	2026-04-27	2026-05-15
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1839	DD	2026-04-29	2026-05-14
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1840	PPM	2026-04-29	2026-05-08
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1857	DD	2026-05-04	2026-05-22
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1858	PPM	2026-05-04	2026-05-19
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1865	PPM	2026-05-07	2026-05-27
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1866	DD	2026-05-07	2026-05-22
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1869	MB	2026-05-08	2026-05-28
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1883	DD	2026-05-11	2026-05-26
G15	199-2025	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	PD_1893	PPM	2026-05-12	2026-05-27
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1817	DD	2026-04-24	2026-05-14
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1871	MB	2026-05-08	2026-05-26
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1831	MB	2026-04-28	2026-05-19

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	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	47925	$ 30.109.218.284	1	$ 30.109.218.284	$ 0
2	UNIÓN 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	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$ 25.354.249.591	1	$ 25.354.249.591	$ 0
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$ 30.171.832.275	1	$ 30.171.832.275	$ 0
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$ 29.415.797.886	1	$ 29.415.797.886	$ 0
7	UNIÓN 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	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$ 37.188.903.822	1	$ 37.188.903.822	$ 0
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$ 27.095.691.179	1	$ 27.095.691.179	$ 0
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$ 36.247.097.947	1	$ 36.247.097.947	$ 0
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$ 30.901.974.231	1	$ 30.901.974.231	$ 0
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$ 35.008.320.200	1	$ 35.008.320.200	$ 0
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$ 32.111.417.762	1	$ 32.111.417.762	$ 0
15	UNIÓN 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	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	180525	$ 2.087.569.695	2	$ 2.087.569.695	$ 0
12	UNIÓN 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	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$ 24.627.323.112	3	$ 9.340.406.681	$ 15.286.916.431
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$ 23.053.773.655	2	$ 11.008.973.102	$ 12.044.800.553
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$ 35.056.412.234	2	$ 15.942.171.629	$ 19.114.240.605
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$ 21.328.634.857	2	$ 6.311.759.087	$ 15.016.875.770
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$ 25.759.583.144	2	$ 7.503.655.407	$ 18.255.927.737
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$ 25.350.199.804	2	$ 12.499.180.530	$ 12.851.019.274
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$ 21.212.089.777	2	$ 10.528.146.097	$ 10.683.943.680
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$ 25.812.708.828	2	$ 9.795.332.845	$ 16.017.375.983
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$ 32.036.085.037	2	$ 11.882.304.863	$ 20.153.780.174
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$ 21.442.908.641	2	$ 8.560.062.102	$ 12.882.846.539
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$ 30.476.687.866	2	$ 10.281.773.860	$ 20.194.914.006
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$ 23.378.491.932	3	$ 15.387.256.459	$ 7.991.235.473
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$ 28.674.197.181	2	$ 8.771.391.068	$ 19.902.806.113
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$ 25.638.194.177	2	$ 15.312.626.925	$ 10.325.567.252
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$ 18.683.342.309	2	$ 7.076.852.132	$ 11.606.490.177
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$ 26.292.760.411	2	$ 10.981.579.085	$ 15.311.181.326
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$ 15.733.437.258	3	$ 10.271.461.802	$ 5.461.975.456
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	79726	$ 12.739.733.123	3	$ 12.739.733.123	$ 12.739.733.123
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	79926	$ 23.833.104.504	4	$ 23.833.104.504	$ 23.833.104.504
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	80526	$ 26.876.252.658	3	$ 26.876.252.658	$ 26.876.252.658
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	80726	$ 7.583.448.192	3	$ 7.583.448.192	$ 7.583.448.192
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	80826	$ 11.090.117.823	3	$ 11.090.117.823	$ 11.090.117.823
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	80926	$ 17.216.424.939	3	$ 17.216.424.939	$ 17.216.424.939
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	81026	$ 14.658.119.700	3	$ 14.658.119.700	$ 14.658.119.700
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	81126	$ 14.213.870.258	3	$ 14.213.870.258	$ 14.213.870.258
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	81226	$ 15.193.852.176	3	$ 15.193.852.176	$ 15.193.852.176
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	81326	$ 13.926.234.794	3	$ 13.926.234.794	$ 13.926.234.794
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	81426	$ 11.773.777.591	3	$ 11.773.777.591	$ 11.773.777.591
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	81526	$ 27.544.944.139	4	$ 27.544.944.139	$ 27.544.944.139
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	81626	$ 12.660.702.986	3	$ 12.660.702.986	$ 12.660.702.986
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	81726	$ 21.560.855.110	3	$ 21.560.855.110	$ 21.560.855.110
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	81826	$ 9.874.970.070	3	$ 9.874.970.070	$ 9.874.970.070
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	81926	$ 15.795.983.761	3	$ 15.795.983.761	$ 15.795.983.761
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	82026	$ 15.259.406.138	4	$ 15.259.406.138	$ 15.259.406.138

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
Total				$ 1.222.736.539.839		$ 979.634.643.291	$ 514.903.694.510

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 95 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_1301	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-007922	CERRADO	13/05/2026	CRF-4235-2026
PQR_1302	1	CPAMSPY POPAYAN	4/5/2026	AUTO ADMITE TUTELA Y NIEGA MEDIDA - ACCIONANTE MOVIMIENTO NACIONAL CARCELARIO - 19-001-31-09-002-2026-00070-00	CERRADO	6/05/2026	CRF-4171-2026
PQR_1303	13C	CASTILLA	4/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-008008 del 04 de mayode 2026	CERRADO	13/05/2026	CRF-4241-2026
PQR_1304	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	4/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-008069 y R-2026-009843	CERRADO	14/05/2026	CRF-4263-2026
PQR_1305	3	COJAM JAMUNDI	5/5/2026	T2026-00201-00 FASSBINDER LEON RENDON	CERRADO	8/05/2026	CRF-4194-2026
PQR_1306	14	ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE ESTACION DE	5/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-007998. - CDT FLORIDABLANCA	CERRADO	15/05/2026	CRF-4282-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
		POLICIA ESTACION PIEDECUESTA ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR ESTACIÓN FLORIDA ESTACION DE POLICIA GIRON					
PQR_1307	13C	COPED PEDREGAL	5/5/2026	Urgente AUTO OBEDECER Y CUMPLIR LO DISPUESTO POR EL SUPERIOR - ORDENA ADMITIR ACCIÓN DE TUTELA 2026-00017	CERRADO	11/05/2026	CRF-4207-2026
PQR_1308	1	CPAMSPY POPAYAN	6/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-007782	CERRADO	6/05/2026	CRF-4176-2026
PQR_1309	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	6/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-008146	CERRADO	8/05/2026	CRF-4195-2026
PQR_1310	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	6/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-008209	CERRADO	15/05/2026	CRF-5275-2026
PQR_1311	1	CPAMSPY POPAYAN	7/5/2026	Notificación auto admite tutela 2026-00114-00	CERRADO	12/05/2026	CRF-4226-2026
PQR_1312	13C	EPMSC CAUCASIA	7/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-008407	CERRADO	20/05/2026	CRF-4336-2026
PQR_1313	16	EPMSC SAN ANDRES	7/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-008406	CERRADO	15/05/2026	CRF-4277-2026
PQR_1314	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	7/5/2026	SOLICTUD DE INSUMO PQR R-2026-008358	CERRADO	13/05/2026	CRF-4233-2026
PQR_1315	10	DE ARMENIA	7/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-008408	CERRADO	14/05/2026	CRF-4253-2026
PQR_1316	4	EPMSC NEIVA	8/5/2026	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA / RAD. 41001310900120260006600	CERRADO	11/05/2026	CRF-4208-2026
PQR_1317	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8/5/2026	URGENTE TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA 045-2026-00109- CONCEDE MEDIDA PROVISIONAL- 6 HORAS	CERRADO	13/05/2026	CRF-4238-2026
PQR_1318	15	COCUC CUCUTA	8/5/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00194-00	CERRADO	22/05/2026	CRF-4359-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_1319	5	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	11/5/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-008373	CERRADO	21/05/2026	CRF-4340-2026
PQR_1320	1	CPAMSPY POPAYAN	11/5/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-008485	CERRADO	20/05/2026	CRF-4335-2026
PQR_1321	1, 2 y 3	TODOS	11/5/2026	Solicitud de información en el marco de compras públicas Gobernación del Valle del Cauca	CERRADO	26/05/2026	CRF-4395-2026
PQR_1322	1	CPAMSPY POPAYAN	11/5/2026	NOTIFICACIÓN AUTO REQUERIMIENTO PREVIO INCIDENTE DE DESACATO 2024-00211	CERRADO	13/05/2026	CRF-4244-2026
PQR_1323	11	COIBA IBAGUE	11/5/2026	Auto requiere previo incidente desacato Radicado único: 73001-31-05-005-2026-10025-00	CERRADO	15/05/2026	CRF-4272-2026
PQR_1324	10	EPMSC PEREIRA	11/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-008714	CERRADO	20/05/2026	CRF-4337-2026
PQR_1325	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	11/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-008765	CERRADO	21/05/2026	CRF-4357-2026
PQR_1326	12	ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	11/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-008757	CERRADO	19/05/2026	CRF-4294-2026
PQR_1327	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-008778	CERRADO	22/05/2026	CRF-4365-2026
PQR_1328	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-008702	CERRADO	25/05/2026	CRF-4377-2026
PQR_1329	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	12/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-008708	CERRADO	22/05/2026	CRF-4369-2026
PQR_1330	12	EPMSC QUIBDÓ EPMSC ISTMINA	12/5/2026	Solicitud de información en el marco de Compras Públicas Locales	CERRADO	29/05/2026	CRF-4427-2026
PQR_1331	3 y 13	COPED PEDREGAL - G13 COJAM JAMUNDI - G3	12/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO RESPUESTA RADICADO USPEC R-2026-008866	CERRADO	25/05/2026	CRF-4387-2026
PQR_1332	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-008716	CERRADO	22/05/2026	CRF-4371-2026
PQR_1333	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-008867 y R-2026-008868	CERRADO	19/05/2026	CRF-4301-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_1334	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	12/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-008870	CERRADO	27/05/2026	CRF-4414-2026
PQR_1335	11	COIBA IBAGUE	13/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-008728	CERRADO	19/05/2026	CRF-4330-2026
PQR_1336	1	CPAMSPY POPAYAN	13/5/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-008588	CERRADO	21/05/2026	CRF-4358-2026
PQR_1337	15	ESTACION DE POLICIA CENTRO	13/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-009101	CERRADO	22/05/2026	CRF-4366-2026
PQR_1338	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-008947	CERRADO	13/05/2026	CRF-4375-2026
PQR_1339	1	CPAMSPY POPAYAN	13/5/2026	NOTIFICACIÓN SENTENCIA DE TUTELA 2026-00117	CERRADO	15/05/2026	CRF-4281-2026
PQR_1340	1	EPMSC TUMACO	26/5/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-010007	CERRADO	4/06/2026	CRF-4477-2026
PQR_1341	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-008842	CERRADO	22/05/2026	CRF-4367-2026
PQR_1342	5	ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP	14/5/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-008977	CERRADO	25/05/2026	CRF-4383-2026
PQR_1343	5	ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP	14/5/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-009110	CERRADO	26/05/2026	CRF-4463-2026
PQR_1344	10	MANIZALES	14/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009077	CERRADO	27/05/2026	
PQR_1345	3	COJAM JAMUNDI	14/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-009021	CERRADO	27/05/2026	CRF-4412-2026.
PQR_1346	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-009208	CERRADO	19/05/2026	CRF-4331-2026
PQR_1347	15	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	15/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009255 y R-2026-009203	CERRADO	25/05/2026	CRF-1349-2026
PQR_1348	1	CPAMSPY POPAYAN	15/5/2026	NOTIFICACION FALLO DE SEGUNDA INSTANCIA - ACT: ALBEIRO PIAMBA MACA - RAD: 2026 00083 01.	CERRADO	22/05/2026	CRF-4364-2026
PQR_1349	15	COCUC CUCUTA	15/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009319	CERRADO	3/06/2026	CRF-4470-2026
PQR_1350	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	15/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009301 y R-2026-009023	CERRADO	25/05/2026	CRF-4379-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_1351	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	15/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009395	CERRADO	25/06/2026	CRF-4381-2026
PQR_1352	1	EPMSC IPIALES	19/5/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-009303	CERRADO	27/05/2026	CRF-4403-2026
PQR_1353	11	COIBA IBAGUE	15/5/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00089-00	CERRADO	21/05/2026	CRF-4346-2026
PQR_1354	5	CPMS ESPINAL	15/5/2026	URGENTE NOTIFICA AUTO VINCULA TUTELA 2026-102	CERRADO	19/05/2026	CRF-4328-2026
PQR_1355	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	19/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009479	CERRADO	26/05/2026	CRF-4400-2026
PQR_1356	12	EPMSC PUERTO BERRIO	19/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009417 y Solicitud de insumos R-2026-010306	CERRADO	26/05/2026	CRF-4401-2026
PQR_1357	9	EPAMSCAS COMBITA	19/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009416	CERRADO	28/05/2026	CRF-4425-2026
PQR_1358	1	CPAMSPY POPAYAN	20/5/2026	2026-223 notificación auto vincula consorcio	CERRADO	21/05/2026	CRF-4345-2026
PQR_1359	3	COJAM JAMUNDI	20/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-009550	CERRADO	1/06/2026	CRF-4440-2026
PQR_1360	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	20/5/2026	Solicitud insumos R-2026-008603	CERRADO	26/05/2026	CRF-4398-2026
PQR_1361	9	EPAMSCAS COMBITA	20/5/2026	Urgente FALLO TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA 2026-00017	CERRADO	25/05/2026	CRF-4376-2026
PQR_1362	10	**EPMSC PEREIRA**	20/5/2026	NOTIFICA AUTO VINCULACIÓN TUTELA 2026-00082 JHOHAN LÓPEZ OCAMPO	CERRADO	21/05/2026	CRF-4353-2026
PQR_1363	10	**EPMSC PEREIRA**	20/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009399.	CERRADO	4/06/2026	CRF-4474-2026
PQR_1364	Grupo 4 / 188-2025, Grupo 5 / 189-2025, Grupo 6 / 190-2025, Grupo 7/ 191-2025, Grupo	EPMSC LETICIA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, CPMSC CHIQUINQUIRA, EPMSC DUITAMA, EPMSC GUATEQUE, CPMSMOQ, CPMSRAM, CPMS SOGAMOSO, COBOG, CPMS BOGOTÁ, EPMSC	20/5/2026	Solicitud por deudas del operador de la regional central. Radicado:2026ER0036433.	CERRADO	25/05/2026	CRF-4389-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
	8 / 192-2025 y Grupo 9 / 193-2025.	CAQUEZA, CPMSCHOC, PMSFUS, CPMSGAC, CPMSLMEC, PMSUBA, CPMSVILL, CPAMSMBOG, CAMIS ACACIAS, EPMSC VILLAVICENCIO, EPMSC GRANADA, CPMSMELE, PMSC GIRARDOT, EPMSC NEIVA, EPMSC GARZÓN, EPMSC LA PLATA, EPMSC PITALITO, EPMSC FLORENCIA, EPMSC CHAPARRAL, CPMSC ESPINAL, CPMSC ACACIAS, CPMSTUNJA, CPAMSEB, CPMSPDA, EPC YOPAL, EP GUADUAS, PMS LAS HELICONIAS DE FLORENCIA, CPMSGUM-GUAMO, FACATATIVÁ					
PQR_1365	1	CPAMSPY POPAYAN	21/5/2026	OFICIO 2917-3 NOTIFICA AUTO 184 ADM. TUTELA 2026-30074-00 CESAR AUGUSTO BECERRA BAÑOL	CERRADO	25/05/2026	CRF-4384-2026
PQR_1366	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-009687	CERRADO	22/05/2026	CRF-4370-2026
PQR_1367	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009657	CERRADO	26/05/2026	CRF-4399-2026
PQR_1368	14	CPMS BUCARAMANGA	21/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009650	CERRADO	3/06/2026	CRF-4468-2026
PQR_1369	9	EPAMSCAS COMBITA	21/5/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00103-00	CERRADO	25/05/2026	CRF-4386-2026
PQR_1370	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	22/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-009449	CERRADO	25/05/2026	CRF-4378-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_1371	15	EPMSC PAMPLONA	25/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009875	CERRADO	2/06/2026	CRF-4442-2026
PQR_1372	1	DE POPAYAN	25/5/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-009685	CERRADO	3/06/2026	CRF-4459-2026
PQR_1374	10	EPMSC SALAMINA	25/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-009749	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1375	1	CPAMSPY POPAYAN	27/5/2026	NOTIFICACIÓN AUTO AVOCA CONOCIMIENTO ACCIÓN DE TUTELA -- KEVIN DAVID SOLANO	CERRADO	27/05/2026	CRF-4410-2026
PQR_1376	15	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	25/5/2026	Solicitud insumo Oficio PRIA 0757	CERRADO	29/05/2026	CRF-4432-2026
PQR_1377	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	25/5/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00152-00	CERRADO	26/05/2026	CRF-4402-2026
PQR_1378	9	EPMS RAMIRIQUI	26/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-009937DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	3/06/2026	CRF-4459-2025
PQR_1379	7	CPMS CHIQUINQUIRA	26/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-009940	CERRADO	3/06/2026	CRF-4457-2025
PQR_1380	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/5/2026	SOLICITUD DE INUSMO PQR R-2026-010000	CERRADO	1/06/2026	CRF-4438-2026
PQR_1381	9	EPAMSCAS COMBITA	27/5/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00092-00	CERRADO	5/06/2026	CRF-4488-2026
PQR_1382	14	CPMS BUCARAMANGA	27/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-010017	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1383	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/5/2026	Solicitud insumo R-2026-010213 Información Oficio 060 proveniente de la Procuraduría 371 Judicial I Penal	CERRADO	3/06/2026	CRF-4462-2026
PQR_1384	1	DE POPAYAN	31/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-010142	CERRADO	3/06/2026	CRF-4460-2026
PQR_1385	13C	EPMSC YARUMAL	28/5/2026	SOLICITUD DE EVALUACION DE CAMBIO DE CARGO DE DISTRIBUIDOR A MANIPULADOR - ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO YARUMA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1386	7	SOACHA	28/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-010230	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_1387	11	EPAMS LA DORADA	28/5/2026	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA 2026-10086	CERRADO	3/06/2026	CRF-4455-2026
PQR_1388	13C	COPED PEDREGAL	29/5/2026	DERECHO DE PETICION PPL DIDIER ESCOBAR SÁNCHEZ COPED PEDREGAL	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1389	9	CPMS TUNJA	29/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-010125	CERRADO	4/06/2026	CRF-4475-2026
PQR_1390	13C	COPED PEDREGAL	29/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-010220	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1391	10	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE CABAL	29/5/2026	Mayo veintiocho (28) de 2026 Oficio Circular No.866 Tutela en línea No 3876642 Ref: tutela. 666823104001-2026-00241-00 Accionante: Alba Lucy García Martínez	CERRADO	1/06/2026	CRF-4439_2026
PQR_1392	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	29/5/2026	Solictud de insumos R-2026-008782	CERRADO	5/06/2026	CRF-4482-2026
PQR_1393	13C	COPED PEDREGAL	29/5/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00075-00	CERRADO	3/06/2026	CRF-4451-2026
PQR_1394	3	COJAM JAMUNDI	29/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-010129	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1395	1	CPAMSPY POPAYAN	29/5/2026	OFICIO 30105-3 NOTIFICA AUTO 194 ADM. TUTELA 2026-30080-00 ALBEIRO PIAMBA MACA	CERRADO	3/06/2026	CRF-4464
PQR_1396	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29/5/2026	Solicitud de insumos R-2026-010260	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 25 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), como se indican a continuación:

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_13102	1	CPAMSPY POPAYAN	4/5/2026	TUTELA	AUTO ADMITE TUTELA Y NIEGA MEDIDA - ACCIONANTE MOVIMIENTO NACIONAL CARCELARIO - 19-001-31-09-002-2026-00070-00	CERRADO	6/05/2026	CRF-4171-2026
PQR_13105	3	COJAM JAMUNDI	5/5/2026	TUTELA	T2026-00201-00 FASSBINDER LEON RENDON	CERRADO	8/05/2026	CRF-4194-2026
PQR_13107	13C	COPED PEDREGAL	5/5/2026	TUTELA	Urgente AUTO OBEDECER Y CUMPLIR LO DISPUESTO POR EL SUPERIOR - ORDENA ADMITIR ACCIÓN DE TUTELA 2026-00017	CERRADO	11/05/2026	CRF-4207-2026
PQR_13111	1	CPAMSPY POPAYAN	7/5/2026	TUTELA	Notificación auto admite tutela 2026-00114-00	CERRADO	12/05/2026	CRF-4226-2026
PQR_13116	4	EPMSC NEIVA	8/5/2026	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA / RAD. 41001310900120260006600	CERRADO	11/05/2026	CRF-4208-2026
PQR_13117	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8/5/2026	TUTELA	URGENTE TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA 045-2026-00109- CONCEDE MEDIDA PROVISIONAL- 6 HORAS	CERRADO	13/05/2026	CRF-4238-2026
PQR_13118	15	COCUC CUCUTA	8/5/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00194-00	CERRADO	22/05/2026	CRF-4359-2026
PQR_13122	1	CPAMSPY POPAYAN	11/5/2026	DESACATO	NOTIFICACIÓN AUTO REQUERIMIENTO PREVIO INCIDENTE DE DESACATO 2024-00211	CERRADO	13/05/2026	CRF-4244-2026
PQR_13123	11	COIBA IBAGUE	11/5/2026	DESACATO	Auto requiere previo incidente desacato Radicado único: 73001-31-05-005-2026-10025-00	CERRADO	15/05/2026	CRF-4272-2026
PQR_13139	1	CPAMSPY POPAYAN	13/5/2026	TUTELA	NOTIFICACIÓN SENTENCIA DE TUTELA 2026-00117	CERRADO	15/05/2026	CRF-4281-2026
PQR_13148	1	CPAMSPY POPAYAN	15/5/2026	TUTELA	NOTIFICACION FALLO DE SEGUNDA INSTANCIA - ACT: ALBEIRO PIAMBA	CERRADO	22/05/2026	CRF-4364-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
					MACA - RAD: 2026 00083 01.			
PQR_1353	11	COIBA IBAGUE	15/5/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00089-00	CERRADO	21/05/2026	CRF-4346-2026
PQR_1354	5	CPMS ESPINAL	15/5/2026	TUTELA	URGENTE NOTIFICA AUTO VINCULA TUTELA 2026-102	CERRADO	19/05/2026	CRF-4328-2026
PQR_1358	1	CPAMSPY POPAYAN	20/5/2026	TUTELA	2026-223 notificación auto vincula consorcio	CERRADO	21/05/2026	CRF-4345-2026
PQR_1361	9	EPAMSCAS COMBITA	20/5/2026	TUTELA	Urgente FALLO TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA 2026-00017	CERRADO	25/05/2026	CRF-4376-2026
PQR_1362	10	**EPMSC PEREIRA**	20/5/2026	TUTELA	NOTIFICA AUTO VINCULACIÓN TUTELA 2026-00082 JHOHAN LÓPEZ OCAMPO	CERRADO	21/05/2026	CRF-4353-2026
PQR_1365	1	CPAMSPY POPAYAN	21/5/2026	TUTELA	OFICIO 2917-3 NOTIFICA AUTO 184 ADM. TUTELA 2026-30074-00 CESAR AUGUSTO BECERRA BAÑOL	CERRADO	25/05/2026	CRF-4384-2026
PQR_1369	9	EPAMSCAS COMBITA	21/5/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00103-00	CERRADO	25/05/2026	CRF-4386-2026
PQR_1375	1	CPAMSPY POPAYAN	27/5/2026	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO AVOCA CONOCIMIENTO ACCIÓN DE TUTELA -- KEVIN DAVID SOLANO	CERRADO	27/05/2026	CRF-4410-2026
PQR_1377	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	25/5/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00152-00	CERRADO	26/05/2026	CRF-4402-2026
PQR_1381	9	EPAMSCAS COMBITA	27/5/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00092-00	CERRADO	5/06/2026	CRF-4488-2026
PQR_1387	11	EPAMS LA DORADA	28/5/2026	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA 2026-10086	CERRADO	3/06/2026	CRF-4455-2026
PQR_1391	10	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE CABAL	29/5/2026	TUTELA	Mayo veintiocho (28) de 2026 Oficio Circular No.866 Tutela en línea No 3876642 Ref: tutela. 666823104001-2026-00241-00 Accionante: Alba Lucy García Martínez	CERRADO	1/06/2026	CRF-4439_2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_13 93	13C	COPED PEDREGAL	29/5/202 6	DESACATO	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00075-00	CERRADO	3/06/202 6	CRF-4451-2026
PQR_13 95	1	CPAMSPY POPAYAN	29/5/202 6	TUTELA	OFICIO 30105-3 NOTIFICA AUTO 194 ADM. TUTELA 2026-30080-00 ALBEIRO PIAMBA MACA	CERRADO	3/06/202 6	CRF-4464-2026

4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

En el mes de mayo de 2026 se gestionaron 17 requerimientos provenientes de entes de control. La Procuraduría General de la Nación concentró el mayor número de solicitudes con el 47% del total, seguida por la Defensoría del Pueblo con el 35%. En conjunto, ambas entidades representaron el 82% de los requerimientos recibidos, evidenciando una alta participación de estos organismos en el seguimiento y control de la prestación de los servicios objeto de supervisión. Por su parte, la Personería participó con el 12% y las solicitudes provenientes del Ministerio de justicia; representaron el 6% del total, de acuerdo con la siguiente distribución:



A continuación, se relacionan los requerimientos recibidos por parte de los entes de control durante el período objeto del presente informe, indicando para cada caso establecimiento de reclusión, identificación asignada por la entidad requirente, estado de atención, fecha de respuesta y número de radicado, permitiendo evidenciar la trazabilidad y seguimiento efectuados por la interventoría.

ID_RF	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_1304	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	4/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-008069 y R-2026-009843	Defensoría del Pueblo	CERRADO	14/05/2026	CRF-4263-2026
PQR_1308	CPAMSPY POPAYAN	6/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-007782	Personería	CERRADO	6/05/2026	CRF-4176-2026
PQR_1314	CPMS BOGOTA LA MODELO	7/5/2026	SOLICTUD DE INSUMO PQR R-2026-008358	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	13/05/2026	CRF-4233-2026
PQR_1326	ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	11/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-008757	Personería	CERRADO	19/05/2026	CRF-4294-2026
PQR_1335	COIBA IBAGUE	13/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-008728	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	19/05/2026	CRF-4330-2026
PQR_1337	ESTACION DE POLICIA CENTRO	13/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-009101	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	22/05/2026	CRF-4366-2026
PQR_1338	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-008947	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	13/05/2026	CRF-4375-2026
PQR_1346	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-009208	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	19/05/2026	CRF-4331-2026
PQR_1366	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-009687	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	22/05/2026	CRF-4370-2026
PQR_1376	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	25/5/2026	Solicitud insumo Oficio PRIA 0757	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	29/05/2026	CRF-4432-2026
PQR_1378	EPMS RAMIRIQUI	26/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-009937DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	3/06/2026	CRF-4459-2025
PQR_1379	CPMS CHIQUINQUIRA	26/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-009940	Defensoría del Pueblo	CERRADO	3/06/2026	CRF-4457-2025
PQR_1380	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/5/2026	SOLICITUD DE INUSMO PQR R-2026-010000	Defensoría del Pueblo	CERRADO	1/06/2026	CRF-4438-2026

ID_RF	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_1383	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/5/2026	Solicitud insumo R-2026-010213 Información Oficio 060 proveniente de la Procuraduría 371 Judicial I Penal	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	3/06/2026	CRF-4462-2026
PQR_1384	DE POPAYAN	31/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-010142	Defensoría del Pueblo	CERRADO	3/06/2026	CRF-4460-2026
PQR_1389	CPMS TUNJA	29/5/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-010125	Defensoría del Pueblo	CERRADO	4/06/2026	CRF-4475-2026
PQR_1390	COPED PEDREGAL	29/5/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-010220	Congreso / Presidencia / Ministerio	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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, marzo y abril de 2026, sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de abril 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.
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.

Categoría	Variables / Establecimientos
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 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.

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.

4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios.

Durante el periodo comprendido en el mes de mayo 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. 5 DE MODIFICACIÓN: ADICIÓN Y PRORROGA AL CONTRATO USPEC- CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC – PARA TODOS LOS GRUPOS PRESTADORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN; decidiendo sobre la adición y prórroga del contrato. CLÁUSULA SEGUNDA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-185-2025), en el sentido de prorrogar el plazo de ejecución del contrato y la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así: "CUARTA: CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 15 de diciembre 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 15 de diciembre de 2026"

PARÁGRAFO PRIMERO: La presente prorroga, se realiza de conformidad a la Solicitud de Modificaciones Contractuales suscrita por la Dirección de Logística, con el memorando I-2026-001887 del 29 de abril de 2026, y demás documentos anexos, los cuales hacen parte integral del presente Otrosí. CLAUSULA TERCERA – GARANTÍAS: El contratista se compromete a constituir los correspondientes certificados de modificación a las garantías contractuales y allegarlos a la Dirección de Gestión Contractual dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma de este modificatorio.

En ocasión a ello, se procedió con la verificación del cargue de las pólizas en el sistema SECOP ii de los 17 grupos de alimentación con la última vigencia y adición en valor, encontrando resultados favorables de cargue y debidamente informado a la entidad USPEC.

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 el periodo de informe actual no se presentaron 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.

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 (92%) 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 (98%) 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 100% de cumplimiento, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con el 100% de cumplimiento, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con el 97% de cumplimiento, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL con el 96% de cumplimiento, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con el 94% de cumplimiento, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 93% de cumplimiento, CONDICIONES DE SANEAMIENTO con el 92% de cumplimiento, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con el 91% de cumplimiento e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con el 90% de cumplimiento. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentra ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con el 86% de cumplimiento y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 85% de cumplimiento, siendo las categorías de menor 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 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 100% de cumplimiento, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 100% de cumplimiento, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 99% de cumplimiento e INSTALACIONES FISICAS con el 96% de cumplimiento, 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 la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO

con el 86% de cumplimiento (menor desempeño), 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 98% de cumplimiento, siendo el ERON EPMSC TUQUERRES y ERON DE POPAYAN los establecimientos de mejor comportamiento con el 98% y 97% de cumplimiento respectivamente. 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 85% 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 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 y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO con el 100% de cumplimiento y EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILL O con el 95% de cumplimiento, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE con el 95% de cumplimiento, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 con el 95% de cumplimiento y EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 90% de cumplimiento.

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 mayo de 2026 se alcanza un 92% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando una disminución de 2% respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, alcanza en el mes de mayo de 2026 un 98% de cumplimiento, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando una disminución de 2% 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 (98%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (91%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%); 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%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (87%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (88%).

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 las calificaciones obtenidas en las categorías de INSTALACIONES FÍSICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%) y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), evidenciando el cumplimiento total de los criterios evaluados. De igual forma, la categoría CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO alcanza un 96% de cumplimiento, mientras que mientras que

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO registró un 91%. En conjunto, al presentar calificaciones iguales o superiores al 91%, se clasifican como cumplimiento de las condiciones contractuales por parte del contratista.

En la Regional Occidente, Grupo 2, operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla presentan un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento comprendidos entre el 91% y el 97%, clasificándose en el nivel de Cumplimiento de las Obligaciones por del contratista. Por otra parte, los establecimientos que registran los menores niveles de cumplimiento corresponden al EPMSC Buga, con un 89%, y al EPMSC Caicedonia, con un 87%, los cuales se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del contratista. En cuanto a los establecimientos tipo EP–UT–URI, se destacan las Estaciones de Policía de Caicedonia, Dagua y Yumbo, que alcanzan un cumplimiento del 100%, evidenciando el mejor desempeño dentro del grupo. Les siguen la Estación de Policía Buga – CAI Divino Niño y la Estación de Policía Sevilla, ambas con un cumplimiento del 91%, clasificadas igualmente en el nivel de Cumplimiento de las Obligaciones del contratista.

Regional Occidente - Grupo 3 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

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 3, contrato 187-2025 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, el porcentaje de cumplimiento (89%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se tipifica como cumplimiento parcial 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 3, contrato 187-2025 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, el porcentaje de cumplimiento (100%) 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 3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS 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 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL con el 99% de cumplimiento, siendo las de mejor desempeño en el periodo de corte informado, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO con el 97% de cumplimiento, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con el 95% de cumplimiento, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con el 92% de cumplimiento y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con el 94% de cumplimiento. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran las categorías de ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con el 89% de cumplimiento, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con el 85% de cumplimiento, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con el 83% de cumplimiento, CONDICIONES DE SANEAMIENTO con el 81% de cumplimiento y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 79% de cumplimiento, 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 3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS de la Regional Occidente, se tiene que todas las categorías del instrumento de verificación tipo EP-UT-URI (INSTALACIONES FÍSICAS, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO, , RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO) obtuvieron el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas en campo por parte de la interventoría, porcentaje que se tipifica como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 3 Regional Occidente, Tipo ERON - CRM, seis de los siete establecimientos del Grupo 3 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 el ERON EPMSC BUENAVENTURA el establecimiento de mejor comportamiento con el 100% 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 82% de cumplimiento, se tiene el ERON COJAM JAMUNDI (fue el de menor desempeño en el periodo de corte informado).

Ahora bien, del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 3 Regional Occidente, tipo EP-UT-URI, se tipifican como Cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes del 100% de cumplimiento, todos los establecimientos del Grupo 3 verificados en el periodo de corte informado (mayo de 2026): UT ARBUE, EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS.

Regional Central - Grupo 4 - Operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025

ERON: El operador alcanzó un 88% 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 (72%). En cuanto al desempeño de los establecimientos, ningún ERON presentó cumplimiento del 100% para el periodo del presente informe, se evidencia que los establecimientos con mayor porcentaje de cumplimiento fueron ERON EPMSC EL GUAMO (96%), ERON EPMSC LA PLATA (95%) y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (90%), logrando un 100% en categorías críticas como Cumplimiento de Horario y Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional; en contraste con los establecimientos: ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO (84%), los cuales presentaron el menor porcentaje de cumplimiento en la categoría Equipos, utensilios y menaje con un 63% y 65% respectivamente.

EP: El operador alcanza un 91% de cumplimiento, evidenciando un desempeño alto en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, con cumplimientos del 100% en las cinco categorías evaluadas: Instalaciones físicas, Personal manipulador de alimentos, Condiciones de transporte de producto terminado, recepción del producto terminado y distribución del producto terminado.

En contraste, con el desempeño más bajo registrado por la EP GUADALUPE, con un 70% siendo la categoría con menor porcentaje de cumplimiento en Condiciones de transporte de producto terminado (0%) debido al transporte de las raciones en vehículo tipo mototaxi sin condiciones sanitarias adecuadas para la conservación del producto y ausencia de planillas de registro de temperatura de los alimentos transportados y plan de rutas. Mientras que en la EP TARQUI presentó un 85% de cumplimiento y la categoría de menor cumplimiento fue Personal manipulador de alimentos con un 50%, debido a que el personal manipulador no utiliza dotación (gorro, bata, tapaboca) durante la distribución de las raciones.

Regional Central – Grupo 5 - Operador: UNION TEMPORAL UT FOOD PRO

ERON: El operador alcanzó un 92% de cumplimiento general, considerado cumplimiento de las obligaciones contractuales. Las categorías con mayor porcentaje de cumplimiento fueron Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (100%) y Condiciones de Transporte de Alimentos, tipificadas como cumplimiento global; mientras que la categoría con menor porcentaje fue Equipos, utensilios y menaje (82%), considerada cumplimiento parcial. En cuanto al desempeño de los establecimientos, los de mejor resultado fueron ERON CPMS ESPINAL (94%), ERON CPMSMEL MELGAR (94%) y ERON EPMSC CHAPARRAL (96%) y ERON EPMSC VILLETA (97%), cabe resaltar, que ninguno de los establecimientos llego a obtener un porcentaje de cumplimiento global (100%).

EP: El operador alcanzó un 96% de cumplimiento general, considerado cumplimiento de las obligaciones contractuales. Los establecimientos con mejor desempeño fueron EP EP GUADUAS, EP EP SUBSESTACION PUERTO BOGOTA, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, y EP ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, que lograron cumplimiento del 100% en las cinco categorías evaluadas: Instalaciones físicas, Personal manipulador de alimentos, Condiciones de transporte, Recepción y Distribución del producto terminado.

En contraste, el desempeño más bajo lo registraron en OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION (84%), al presentar el porcentaje más bajo en la categoría de recepción del producto terminado (62%) y EP CHAPARRAL (90%), al presentar incumplimiento en las instalaciones físicas (50%), siendo las categorías con más bajo porcentaje de cumplimiento Instalaciones físicas y condiciones de transporte de producto terminado, debido a hallazgos como ausencia de almacenamiento temporal, e incumplimiento en el vehículo del transporte de raciones en el caso de la EP Estación de Policía Melgar.

Regional Central - Grupo 6 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

El operador alcanzó un 85% de cumplimiento en los establecimientos tipo ERON, calificado como cumplimiento parcial, siendo la categoría con mejor desempeño Aseguramiento y control de la calidad-Verificación documental, logrando un porcentaje de cumplimiento del 93%, frente a la categoría con mayor rezago Equipos, Utensilios y Menaje, que alcanzó sólo un cumplimiento parcial de 75%, cabe resaltar el desempeño frente a las categorías de Condiciones de producción y producto terminado y Condiciones de transporte de alimentos, 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) presentó un 97% de cumplimiento y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) un 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 82%, 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, en mayo, los establecimientos ERON alcanzaron un cumplimiento general del 92%, manteniendo su desempeño respecto al mes de abril; se evidenció aumento del cumplimiento de las categorías Equipos, utensilios y menaje, instalaciones físicas y sanitarias – contratista; lo que se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales. Respecto a la modalidad EP, el contratista

presentó un leve aumento alcanzando el 78% de cumplimiento en comparación con el mes de abril 77%, las categorías que presentaron un comportamiento positivo fueron personal manipulador de alimentos y condiciones de transporte de producto terminado.

Las categorías con mejor desempeño en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, fueron cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional y seguridad y salud en el trabajo las tres con un 98% de desempeño; por otro lado, las categorías que presentaron un menor desempeño para esta modalidad fueron condiciones de transporte de alimentos con 81% y almacenamiento materias primas e insumos con un 86%, con hallazgos asociados al uso de vehículos no aptos para el transporte de alimentos y la ausencia de estibas, situaciones que afectan directamente la inocuidad y la seguridad del suministro. Para las Estaciones de Policía, la categoría con cumplimiento del 100% fue Distribución del producto terminado, seguida de recepción del producto terminado con el 97%, en contraste con la categoría de condiciones de transporte de producto terminado y personal manipulador las dos con 67%, porcentajes tipificados como incumplimiento a las obligaciones contractuales, reflejando deficiencias en dotación, certificaciones de los manipuladores y condiciones de los vehículos.

En cuanto a los establecimientos penitenciarios de mejor desempeño en el Grupo 7, fueron el ERON ERON CPMSLME LA MESA y ERON CPMSUBA UBATÉ ambos con 99% 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 CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 86%, el desempeño se vio afectado principalmente por el incumplimiento en el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, falencias en el almacenamiento de materias primas, 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. En las estaciones de Policía, la EP SOACHA alcanzó los mayores porcentajes en varias categorías, mientras que la EP POLINAL FACATATIVÁ presentó los resultados más bajos, específicamente en transporte y personal manipulador.

Regional Central 3- Grupo 8 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

Mejorar los sistemas de ventilación y limpieza profunda en áreas críticas, asegurando la inocuidad y seguridad alimentaria.

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.

Evaluar constantemente a los proveedores y verificar el cumplimiento de los respectivos estándares y requisitos establecidos para el desarrollo y ejecución de actividades de transporte y distribución de alimentos.

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.

Regional Central - Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

En la Regional Central – Grupo 9, el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC, en mayo, los establecimientos ERON alcanzaron un cumplimiento general del 84%, reflejando una disminución de 3 puntos porcentuales frente al mes de abril con un 87%; se evidenció aumento del cumplimiento de las categorías cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, condiciones de producto terminado y personal manipulador de alimentos; 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 cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario 96% ,seguido personal manipulador de alimentos junto con aseguramiento y control de calidad-verificación documental con el 92% de cumplimiento 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 fue el cumplimiento de instalaciones físicas y sanitarias - contratista y equipos, utensilios y menaje 70%, 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 13 y 22 de MAYO 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 CPMS TUNJA con un 97% 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 con el 71% de cumplimiento, el desempeño se vio afectado principalmente por deficiencias en los procesos de limpieza y

desinfección tanto de las áreas en general como de los equipos y utensilios, el incumplimiento en la disponibilidad de los equipos mínimos requeridos, la falta de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.

Regional Viejo Caldas- GRUPO 10- operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

Para el mes de mayo de 2026, el operador **UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025,** alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **91%,** % en establecimientos ERON para mayo de 2026, manteniéndose igual al mes de abril. En los establecimientos tipo EP-UT-URI el cumplimiento fue del 86%, también sin variación. Ambos porcentajes se tipifican como cumplimiento parcial según la escala de la USPEC.

Categorías con mejor desempeño Las categorías de Seguridad y Salud en el Trabajo (97%), Transporte de Alimentos (100%) y Aseguramiento y Control de Calidad (96%) mostraron los mejores resultados, lo que indica una gestión documental y de SST relativamente sólida.

Categorías críticas La categoría de Equipos, Utensilios y Menaje fue la más deficiente con apenas el 75% de cumplimiento, particularmente en carros transportadores (10% de cumplimiento) y equipos deteriorados con óxido y corrosión. Le sigue Condiciones de Producción y Producto Terminado con el 88%, afectada principalmente por el servido en recipientes no isotérmicos que no garantizan temperaturas seguras en 12 de los 13 establecimientos.

Establecimientos con mayor rezago EPMSC Armenia, EPMSC Pereira y ERON Armenia RM concentran los hallazgos más graves y reiterativos en casi todas las categorías. En las EP-UT-URI, los centros EP Marsella, EP Viterbo y q Calarcá presentaron los incumplimientos más severos.

Problemas estructurales y recurrentes Persisten daños estructurales (humedad, pintura desprendida, pisos deteriorados, rejillas oxidadas) en múltiples establecimientos sin resolución entre periodos. Los intercambios de componentes del menú sin notificación en el sistema K2 son una falla recurrente. El personal mínimo requerido no se cumple en varios establecimientos, afectando la operación general del servicio.

Puntos positivos Se mantiene cumplimiento del 100% en entrega de dotación a PPL, tamizaje nutricional, control de pH y cloro residual, manejo de residuos sólidos, suministro de refrigerios nocturnos y calidad organoléptica de los menús verificados.

Regional Viejo Caldas- GRUPO 11- el operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025

Para mayo 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 **89%,** disminuyendo en 1%, con relación al mes anterior, se destacan categorías sólidas con cumplimiento superior al 91% como: Cumplimiento de Horarios y CHS (99%), Características de los Alimentos y Menús (100%), Personal manipulador (91%), Condiciones de transporte de alimentos (95%) y Aseguramiento de la Calidad (95%). Sin embargo, persisten hallazgos críticos que afectan el promedio: Equipos, utensilios y menaje (76%), Condiciones de Saneamiento (82%), Instalaciones físicas (86%), Condiciones de producto terminado (87%) Almacenamiento (89%) y Seguridad y Salud en el trabajo (89%). 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 95%; disminuyendo en 5%, con relación al mes anterior, lo que representa una oportunidad de mejora con respecto al manejo y distribución de los productos en las estaciones de policía, con el fin de mantener un óptimo cumplimiento mes a mes, para el presente corte se destacan categorías como: condiciones de producto terminado y recepción de producto terminado, las cuales obtienen un 100% de cumplimiento, sin embargo se requiere mayor atención y compromiso en la categoría instalaciones físicas, la cual cumple con un 83%; distribución de producto terminado 83% y personal manipulador de alimentos con el 86%.
De manera particular, en mayo, los centros de detención transitorios EP. DISTRITO, EP. LA DORADA y EP. PERMANENTE CENTRAL, cumplen entre el 90% al 100%, presentan fortalezas durante su verificación las cuales corresponden a que existió control en el transporte y recepción de producto terminado.

Regional Noroeste - Grupo 12 - Operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025

Durante el mes de mayo de 2026, el desempeño del operador en los establecimientos tipo ERON del Grupo 12 registró un cumplimiento global del 92 %, evidenciando un incremento del 1 % frente al mes anterior (91 % en abril), 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.

Durante el mes de mayo de 2026, el desempeño del operador en los establecimientos tipo ERON del Grupo 12 se mantiene en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales, evidenciando estabilidad operativa en la mayoría de las variables técnicas evaluadas. Con base en los resultados obtenidos para el mes de mayo de 2026, se evidencia un comportamiento favorable en variables como cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (100 %), características de los alimentos, cumplimiento de los menús (99 %), condiciones de transporte de alimentos (98 %) y aseguramiento y control de la calidad (97 %), lo que refleja estabilidad en los procesos de programación, distribución, control documental y seguimiento técnico del servicio. Asimismo, variables como personal manipulador de alimentos (95 %) y condiciones de saneamiento (91 %) se mantienen en rango de cumplimiento de las obligaciones contractuales, aunque continúan presentando hallazgos puntuales que requieren seguimiento. Por su parte, las variables con mayores oportunidades de mejora corresponden a seguridad y salud en el trabajo (84 %), condiciones de producción y producto terminado (85 %), instalaciones físicas y sanitarias (88 %), equipos, utensilios y menaje (88 %) y almacenamiento de materias primas e insumos (89 %), evidenciando que los principales desafíos continúan concentrándose en aspectos locativos, de infraestructura, mantenimiento, condiciones operativas y control de procesos, los cuales requieren fortalecimiento para garantizar la sostenibilidad de los resultados alcanzados.

En cuanto al desempeño por establecimiento, se destacan ERON EPMSC Santa Bárbara (98 %), ERON EPMSC Támesis (98 %), ERON EPMSC Jericó (97 %), ERON EPMSC Quibdó (96 %), ERON EPMSC Bolívar (95 %) e ERON EPMSC Istmina (95 %), los cuales presentan altos niveles de cumplimiento y estabilidad en la mayoría de las variables evaluadas. De igual forma, ERON EPMSC Puerto Berrío (93 %) mantiene un comportamiento favorable dentro del rango contractual. Por el contrario, los establecimientos que concentran el mayor número de hallazgos y presentan los porcentajes más bajos del grupo corresponden a ERON CPMSPTR Puerto Triunfo (86 %), ERON EPMSC Medellín (87 %) y la Planta de Contingencia G12 Copacabana (88 %), donde las principales oportunidades de mejora se encuentran asociadas a condiciones locativas y sanitarias, equipos y mantenimiento, condiciones de producción, saneamiento y seguridad y salud en el trabajo. Aunque estos establecimientos se mantienen en niveles cercanos al cumplimiento contractual, requieren seguimiento prioritario y fortalecimiento de las acciones correctivas para prevenir la recurrencia de los hallazgos identificados.

En la modalidad de estaciones de policía, el indicador global alcanzó un cumplimiento promedio del 89 %, ubicándose en rango de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales. Las principales oportunidades de mejora se concentran en las variables de distribución del producto terminado (66 %) y condiciones de transporte del producto terminado (85 %), donde persisten hallazgos asociados al cumplimiento de los lineamientos operativos para el traslado y suministro de alimentos. Por el contrario, se evidencian resultados favorables en instalaciones físicas (100 %), recepción del producto terminado (93 %) y personal manipulador de alimentos (94 %), reflejando una adecuada gestión en estos componentes. Se destacan con mejores resultados UT Batallón Cuarta Brigada, EP Buenos Aires Medellín, EP Belén Medellín, EP Estación de Policía Bolívar, EP Estación de Policía Santa Bárbara, EP Estación de Policía Versalles y EP San Javier Medellín, los cuales registraron los mayores niveles de cumplimiento y una mayor estabilidad en las variables evaluadas. Por su parte, los desempeños más bajos se evidenciaron en EP Estación de Policía Puerto Berrío, EP Estación de Policía Bolombolo, EP Villa Hermosa Medellín, EP Laureles, EP Los Gómez Itagüí y EP Popular, donde se concentraron los principales hallazgos que impactaron el resultado consolidado. En términos generales, la modalidad mantiene un desempeño favorable y se aproxima al rango de cumplimiento pleno; sin embargo, resulta necesario fortalecer los controles preventivos y el seguimiento operativo, especialmente en los procesos de transporte y distribución de alimentos, con el fin de consolidar la sostenibilidad de los resultados obtenidos y reducir la recurrencia de hallazgos en los establecimientos con menor desempeño.

Regional Noroeste - Grupo 13 - Operador UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025

Durante el mes de mayo de 2026, el desempeño del operador en los establecimientos del Grupo 13 registró un cumplimiento del 91 % en establecimientos tipo ERON–CRM y un 86 % 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 estabilidad operativa y un adecuado nivel de cumplimiento en la mayoría de los establecimientos evaluados. En la modalidad ERON, las variables con mejor desempeño fueron Condiciones de transporte de alimentos (99 %), Características de los alimentos, cumplimiento de menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (97 %), Aseguramiento y control de la calidad – verificación documental (96 %), Personal manipulador de alimentos (95 %) y Almacenamiento de materias primas e insumos (95 %), reflejando fortalezas en los procesos de trazabilidad, control documental, cumplimiento técnico de la minuta patrón y gestión de inventarios. Asimismo, se mantienen en rango de cumplimiento las variables Condiciones de saneamiento (91 %), Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (93 %) y Seguridad y Salud en el Trabajo (92 %). No obstante, continúan concentrándose oportunidades de mejora en Instalaciones físicas y sanitarias – contratista (83 %), Equipos, utensilios y menaje (82 %) y Condiciones de producción y producto terminado (79 %), categorías que reflejan la persistencia de hallazgos asociados principalmente a infraestructura, mantenimiento y condiciones operativas de apoyo a la producción.

En la modalidad de estaciones de policía, el desempeño presenta un comportamiento diferenciado entre variables. Las categorías con mejores resultados corresponden a Instalaciones físicas (86 %), Recepción del producto terminado (93 %) y Personal manipulador de alimentos (82 %), evidenciando un adecuado cumplimiento en aspectos locativos y de recepción del servicio. Sin embargo, las principales debilidades continúan concentrándose en Distribución del producto terminado (65 %) y Condiciones de transporte de producto terminado (69 %), variables que permanecen en rango de cumplimiento parcial y representan los mayores riesgos para la conservación de las condiciones de calidad e inocuidad durante las etapas finales de entrega del servicio.

En cuanto al desempeño por establecimiento en la modalidad ERON, se destacan CRM EJEBE – Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina, ERON CPMSSDO Santo Domingo, ERON EPMSC Sonson, ERON EPMSC Apartadó, ERON EPMSC Yarumal y ERON EPMSC Andes, los cuales registran niveles de cumplimiento iguales o superiores al 95 %

y evidencian una gestión operativa consolidada en la mayoría de las categorías evaluadas. Por su parte, los menores desempeños relativos se presentan en ERON COPED Pedregal, la Planta de Contingencia G13, ERON EPMSC Caucasia y ERON CPAMSPA Itagüí La Paz, donde se concentran las principales oportunidades de mejora relacionadas con infraestructura, equipos, condiciones de producción y saneamiento.

En la modalidad de estaciones de policía, se destacan con mejores resultados la UT Batallón de ASPC No. 17 "Clara Elisa Narváez", EP CTI Bunker de la Fiscalía y EP San Cristóbal, establecimientos que evidencian mayor estabilidad en las variables evaluadas y un comportamiento favorable en los procesos de transporte, recepción y distribución. En contraste, los niveles más bajos de cumplimiento se evidencian en EP Estación de Policía Yarumal, EP Estación de Policía Andes, EP Castilla y EP Doce de Octubre, donde los hallazgos se concentran principalmente en las condiciones de transporte y distribución del producto terminado, constituyendo los principales focos de riesgo para la calidad y oportunidad del servicio alimentario en modalidad externa.

De manera transversal, se identifican oportunidades de mejora asociadas a condiciones locativas, mantenimiento de equipos e infraestructura, fortalecimiento de los controles operativos durante la producción y distribución, y seguimiento permanente a los requisitos documentales y sanitarios. En consecuencia, se concluye que la modalidad ERON mantiene un desempeño favorable y estable, mientras que la modalidad de estaciones de policía continúa concentrando las principales brechas operativas, especialmente en los procesos de transporte y distribución del producto terminado. Por ello, se requiere continuar fortaleciendo las acciones de seguimiento y control que permitan consolidar el cumplimiento de las obligaciones contractuales y garantizar la calidad, inocuidad y oportunidad del servicio alimentario en todos los establecimientos del 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 mayo de 2026 se alcanzó un 91% de cumplimiento promedio, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, evidenciando un incremento de 1 punto porcentual con respecto al mes de abril de 2026 (90%), 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 94% de cumplimiento promedio, tipificado como Cumplimiento de las Condiciones Contractuales, aumentando 1 punto porcentual con relación al registrado en el mes de abril de 2026 (93%), sin variaciones en el resultado global.

En los establecimientos tipo ERON se evidencia un desempeño heterogéneo del operador, con seis establecimientos que alcanzan concepto higiénico sanitario favorable y tres que mantienen concepto favorable con requerimientos, lo que refleja brechas significativas en la gestión operativa. Las categorías con mayores retrocesos corresponden a infraestructura, equipos y saneamiento, donde persisten deterioros locativos, equipos fuera de servicio, deficiencias en la cadena de frío y ausencia de mantenimiento preventivo y correctivo. Asimismo, se identifican fallas en la trazabilidad de materias primas, uso de proveedores no aprobados, rotulado incompleto y almacenamiento inadecuado, lo que compromete la inocuidad del alimento. Aunque el operador alcanza un 91% de cumplimiento global, los hallazgos recurrentes en establecimientos como San Gil, Barrancabermeja, Málaga y Girón evidencian la necesidad de fortalecer la planeación, el mantenimiento y el control operativo.

Durante el mes de mayo de 2026, el operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 alcanzó un 94% de cumplimiento en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, evidenciando una mejora de un punto porcentual respecto al mes anterior y clasificándose como cumplimiento de las obligaciones del contratista según la escala USPEC. En Instalaciones Físicas, aunque la mayoría de las estaciones verificadas cumplen al 100%, se identifican deficiencias

puntuales en limpieza de canastillas en la EP Girón, lo que representa riesgo de contaminación. En Personal Manipulador de Alimentos, el cumplimiento parcial del 79% refleja una problemática recurrente: ausencia de exámenes médicos completos, falta de coprocultivo, ausencia de certificados de manipulador y no cumplimiento de requisitos de la Resolución 2674 de 2013.

Regional Oriente - Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

Para el período evaluado de mayo de 2026, el Grupo 15 – ERON presenta un cumplimiento general del 67%, lo que refleja un nivel de desempeño clasificado como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales. Este resultado evidencia avances limitados en la gestión operativa del operador UNION TEMPORAL DIESTRA, manteniéndose brechas significativas frente a los estándares establecidos en la OTM, particularmente en aspectos críticos como infraestructura, saneamiento, equipos, transporte y condiciones higiénico-sanitarias. Aunque se observan algunos incrementos puntuales frente al período anterior, persisten deficiencias estructurales y operativas que impactan de manera transversal la calidad del servicio de alimentación. Para el período evaluado de mayo de 2026, el componente EP–UT–URI del Grupo 15 presenta un cumplimiento general del 80%, lo que corresponde a un nivel de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, aunque con un desempeño superior al observado en el componente ERON. Este resultado refleja un comportamiento operativo relativamente más estable en las estaciones de policía y puntos de entrega de raciones, especialmente en aspectos de recepción y personal manipulador; sin embargo, persisten debilidades importantes en transporte, distribución y control de condiciones higiénico-sanitarias durante la entrega del producto terminado, lo que limita la consolidación de un cumplimiento integral.

En el análisis por categorías del componente ERON, el mejor desempeño se registra en Características de los alimentos, cumplimiento de menús, gramajes y dietas terapéuticas, con un 83%, seguido de Aseguramiento y control de calidad (85%), evidenciando cumplimiento relativamente más sólido en la verificación documental y control nutricional. En contraste, las categorías con menor desempeño corresponden a Equipos, utensilios y menaje (45%), seguida de Condiciones de saneamiento (52%) y Seguridad y Salud en el Trabajo (57%), lo que refleja debilidades críticas en infraestructura operativa, mantenimiento, control sanitario y condiciones de seguridad industrial, afectando directamente la inocuidad y continuidad del servicio. En el análisis por categorías, el mejor desempeño corresponde a Personal manipulador de alimentos (95%), seguido de Recepción del producto terminado (93%) e Instalaciones físicas (87%), evidenciando fortalezas en la ejecución operativa básica, cumplimiento de dotación en varios puntos y verificación de condiciones iniciales del servicio. En contraste, las mayores debilidades se concentran en Condiciones de transporte del producto terminado (57%) y Distribución del producto terminado (53%), siendo estas las categorías de menor desempeño, debido a fallas recurrentes en la documentación de vehículos, control de temperaturas, condiciones higiénicas del transporte y entrega inadecuada de raciones (fondos, ausencia de utensilios y fallas en estandarización), lo que impacta directamente la inocuidad y oportunidad del servicio.

En cuanto al desempeño por establecimientos, los mejores resultados se evidencian en la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca, EPMSC Arauca y EPMSC Ocaña, los cuales presentan niveles altos de cumplimiento en varias categorías, destacándose especialmente Arauca con desempeños cercanos o iguales al 100% en algunos componentes. Por el contrario, los establecimientos con mayor afectación en su desempeño general son COCUC Cúcuta, EPMSC Pamplona y la Planta Externa Obligatoria G15, los cuales concentran los porcentajes más bajos en categorías críticas como saneamiento, equipos, transporte y personal manipulador, evidenciando condiciones recurrentes de incumplimiento operativo, sanitario y documental que requieren intervención prioritaria. A nivel de establecimientos, los mejores desempeños se evidencian en puntos como EP Pamplona Norte de Santander, EP Ocaña y EP CAI Villa del Rosario, donde se registran cumplimientos cercanos al 100% en varias categorías, especialmente en personal, recepción y condiciones operativas básicas. Por el contrario, los establecimientos con mayor afectación en su desempeño son EP

SIJIN Arauca, Estación de Policía Aguachica, Betania Patios y CAI Alfonso López, donde se concentran los principales hallazgos relacionados con deficiencias en transporte, incumplimientos en entrega de raciones, uso de vehículos sin condiciones sanitarias adecuadas, y debilidades en la distribución del producto terminado, evidenciando la necesidad de acciones correctivas prioritarias para mejorar la continuidad y calidad del servicio.

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 mayo de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de **95 %,** 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 mayo de 2026, se alcanzó un **96%** 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 con un 98%, se agrupa el ERON EPMSC TIERRALTA; con un 96% ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, y ERON EPMSC SAN ANDRÉS; con un 94% ERON EPMSC CARTAGENA, con un 93% ERON EPMSC MAGANGUE y EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; mientras que con un 92%, se encuentra el 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) (95%) y ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR;

mientras que los demás centros de reclusión tuvieron los siguientes desempeños; UT ARCAR 94%, UT ARCOR – BACAIM 1, 100%, 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 mayo de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de **95%,** 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 mayo de 2026, se alcanzó un **96%** de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un **54%** 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 del ERON EPMSC EL BANCO, con un 100%; asimismo, correspondiente al desempeño del establecimiento, en concordancia a las obligaciones contractuales; con un 97% en la PLANTA DE CONTINGENCIA G17, con un 96% en el ERON EPMSC RIOHACHA, y el ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y con 94% en el ERON EPMSC SANTA MARTA. 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 90% 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.

PQR

Durante el mes de mayo de 2026 se recibieron y gestionaron 95 PQRD, sobre las cuales se efectuó el respectivo análisis, seguimiento y trámite de respuesta conforme a las obligaciones de supervisión establecidas en el Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 206-2025.

La participación de Tutelas y Desacatos resulta relevante debido a que constituye más de una cuarta parte de los requerimientos recibidos durante el período, situación que amerita seguimiento permanente para identificar causas recurrentes y promover acciones correctivas por parte de los contratistas.

En cumplimiento de nuestras funciones para tramitar las solicitudes recibidas, durante el mes, se realizaron los seguimientos necesarios en campo para las PQRD, analizando cada caso en relación con la entrega de dietas terapéuticas, características generales de los alimentos y condiciones de entrega.

Asimismo, se solicitó la documentación necesaria a las áreas financiera, técnica, nutricional y jurídica, y se requirió a los diferentes operadores pronunciarse sobre los hechos manifestados por los accionantes, adjuntando los soportes correspondientes. De esta manera, se resolvieron las acciones constitucionales y demás PQRDs asignadas, con el seguimiento correspondiente realizado por esta Interventoría en todos los aspectos solicitados.

MICROBIOLOGIA

Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de mayo, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó el muestreo en un total de 60 establecimientos, alcanzando un cumplimiento del 101.69 %.

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 1, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16 y 17

En cuanto a los indicadores de calidad microbiológica, se reportaron 6 muestras no conformes, de las cuales 4 correspondieron a productos cárnicos tipo salchicha tradicional y salchicha, evidenciándose recuentos elevados de aerobios mesófilos, coliformes totales y coliformes fecales. Adicionalmente, se identificó una muestra de leche en polvo con recuento elevado de aerobios mesófilos y una muestra de salchicha con presencia de coliformes totales. Estos resultados sugieren posibles deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias durante la elaboración, manipulación, almacenamiento o transporte de los productos, así como fallas en los procesos de limpieza y desinfección. La presencia de coliformes totales y fecales evidencia posibles fuentes de contaminación durante la cadena productiva, mientras que los altos recuentos de aerobios mesófilos indican una calidad microbiológica deficiente y condiciones favorables para el crecimiento microbiano, lo que puede comprometer la inocuidad y vida útil de los alimentos evaluados.

Respecto a las condiciones higiénico-sanitarias, se identificaron microorganismos como aerobios mesófilos en muestras ambientales. Así mismo, se detectaron coliformes totales y *E. coli* en muestras de agua potable y Alcalinidad total y Cloro residual libre, lo cual indica incumplimientos tanto microbiológicos como fisicoquímicos en los parámetros de calidad del agua. Es importante señalar que, durante el periodo comprendido entre el 21 al abril al 19 de mayo marzo, todos los grupos evaluados presentaron desviación en la condiciones higiénico-sanitarias.

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. Se recomienda mantener el cumplimiento estricto del listado de proveedores autorizado, evitando actualizaciones frecuentes que puedan generar errores en la recepción y control de insumos. Esta práctica asegura la trazabilidad del proceso, fortalece la confiabilidad documental y reduce riesgos de inconsistencias que comprometan la cadena del suministro.

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.

Evaluar constantemente a los proveedores y verificar el cumplimiento de los respectivos estándares y requisitos establecidos para el desarrollo y ejecución de actividades de transporte y distribución de alimentos.

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.

Para garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos establecidos en la OTM, se recomienda fortalecer un programa de mantenimiento preventivo que incluya intervenciones periódicas en infraestructura física, sistemas sanitarios y equipos, priorizando zonas con humedad, corrosión, filtraciones y deterioro de pintura. Este programa debe contemplar mejoras en drenajes para evitar estancamientos, instalación de barreras contra plagas en accesos, reposición de utensilios en mal estado y verificación del funcionamiento de todos los equipos, gestionando ante la entidad competente la aprobación de reemplazos o alternativas cuando sea necesario. Asimismo, se sugiere implementar un plan de limpieza y saneamiento robusto, con rutinas diarias, semanales y mensuales, incluyendo campanas extractoras, estufas, áreas de lavado y superficies de manipulación, acompañado de auditorías internas y un sistema de seguimiento para asegurar la corrección oportuna de hallazgos.

Para las estaciones de Policía, se recomienda implementar acciones correctivas en el transporte y manejo de las raciones, orientadas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. Estas medidas son necesarias debido a los hallazgos de vehículos no aptos y ausencia de estibas, condiciones que incrementan el riesgo de contaminación y deterioro del suministro.

Reforzar el personal operativo se debe exigir el cumplimiento inmediato de las dotaciones mínimas de personal establecidas en el Anexo 9 de la OTM.

Regularizar notificaciones de intercambios en el sistema K2 El operador debe capacitar y hacer seguimiento a sus supervisores para que todo intercambio de componentes del menú sea notificado oportunamente en el sistema K2, antes o durante la visita de interventoría, y no únicamente cuando hay presencia del interventor.

6Actualizar y unificar el etiquetado de materias primas se recomienda exigir el cumplimiento estricto de la Resolución 5109 de 2005 en cuanto a rotulado, eliminando el uso de stickers adhesivos como sustituto del etiquetado primario en productos como avena molida y maíz mazamorra. Se deben reemplazar los proveedores o empaques que no cumplan la norma.

Gestión de conceptos higiénico-sanitarios y documentación de vehículos en EP En las estaciones de policía, se deben regularizar los conceptos sanitarios de los vehículos de transporte, los planes de rutas y los certificados médicos del personal manipulador.

De igual manera se requiere el cumplimiento de los menús establecidos, ya que los constantes y reiterados intercambios, terminan en el suministro de los mismos productos, ocasionando inconformidad en la población privada de la libertad al no ver variedad en sus alimentos, situación que terminan en quejas y huelgas por parte de los PPL.

Metrología y control térmico. 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.

Producción y servido. Prohibir fondos/bolsas para servido en ERON y EP; usar únicamente utensilios estandarizados en la OTM y empaques individuales sellados; mantener plan de muestreo y control de gramajes y el protocolo de contramuestras al día.

Implementar mecanismo interno de verificación previa a la liberación del producto terminado que permita detectar desviaciones en composición del menú, características organolépticas y cumplimiento de porciones antes del despacho.

Ejecutar intervención técnica inmediata sobre campanas extractoras y sistemas de ventilación que presentan funcionamiento deficiente, garantizando extracción efectiva, control de condensación y condiciones ambientales seguras para el personal manipulador.

Aplicar de manera estricta los criterios de aceptación y rechazo de materias primas, particularmente en proteínas con alto contenido graso o desviaciones organolépticas.

Suspender el uso de vehículos no aptos (motocicletas, taxis sin adecuación sanitaria) y eliminar transporte manual o a pie de componentes alimentarios.

Garantizar individualización adecuada de bebidas y alimentos desde planta cuando aplique, evitando suministro en fondos o bolsas colectivas sin autorización formal conforme a Circular USPEC 2025-008918.

Asegurar correcta identificación y marcación de dietas especiales, incluyendo nombre del beneficiario, tipo de dieta y características, garantizando trazabilidad.

Garantizar que todo el personal manipulador y transportador cuente con certificado BPM vigente, aptitud médica ocupacional y dotación sanitaria adecuada, evitando uso de accesorios durante la manipulación.

Para los establecimientos EP – UT – URI se recomienda fortalecer la regularización documental del personal manipulador mediante la exigencia de exámenes médicos completos y certificados de manipulación, así como la implementación de un plan de mejora focalizado en las estaciones con mayores incumplimientos. Se requiere garantizar el uso exclusivo de vehículos autorizados y con Concepto Higiénico Sanitario vigente, eliminando prácticas como el transporte en motocicleta, asegurando el registro permanente de temperaturas, planillas de entrega y plan de rutas. Asimismo, es necesario reforzar la trazabilidad del producto terminado mediante etiquetado conforme a la normatividad, registro de cambios en el sistema K2 y documentación completa en cada entrega.

De acuerdo con los resultados de la evaluación correspondiente al mes de mayo de 2026 para el Grupo 15, se recomienda al operador UNION TEMPORAL DIESTRA fortalecer de manera prioritaria la implementación de acciones correctivas y

preventivas orientadas al cierre efectivo de los hallazgos identificados, especialmente en aquellos componentes que presentan menor desempeño y mayor impacto en la inocuidad del servicio.

En primera instancia, se requiere reforzar el cumplimiento estricto de la Oferta Técnica Mínima (OTM) y la normatividad sanitaria vigente, en particular la Resolución 2674 de 2013, garantizando condiciones adecuadas en infraestructura, saneamiento, equipos y manejo higiénico de alimentos. Es fundamental ejecutar de manera oportuna los planes de mantenimiento preventivo y correctivo, asegurando la funcionalidad de equipos de cocción, refrigeración, transporte y almacenamiento, así como la adecuación de instalaciones físicas que presentan deterioro estructural.

Así mismo, se recomienda fortalecer el control de la cadena de frío y las condiciones de transporte y distribución de alimentos, garantizando el uso de vehículos habilitados, con documentación vigente (CHS, revisión técnico-mecánica, SOAT) y condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. De igual forma, se debe asegurar la entrega individualizada, sellada y completa de las raciones, evitando el uso de fondos o recipientes no autorizados, y garantizando la dotación de utensilios necesarios para el consumo.

En materia de talento humano, se recomienda garantizar la vinculación completa del personal requerido, incluyendo profesionales de calidad y nutrición, así como asegurar la entrega y uso permanente de dotación completa, capacitación continua en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y verificación de exámenes médicos vigentes para todo el personal manipulador de alimentos.

Adicionalmente, se requiere fortalecer el control documental y la trazabilidad de materias primas e insumos, asegurando el uso exclusivo de proveedores autorizados, la actualización permanente de fichas técnicas, el cumplimiento de rotulado y etiquetado, y la correcta implementación de dietas terapéuticas conforme a los lineamientos establecidos.

Finalmente, se recomienda intensificar el seguimiento al plan de saneamiento básico, especialmente en limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y control de sustancias químicas, así como implementar medidas que garanticen la no recurrencia de los hallazgos, promoviendo una mejora sostenida en todos los establecimientos del Grupo 15.

Fortalecer los mecanismos internos de atención y respuesta a las PQRD, garantizando la oportunidad, calidad y suficiencia de las respuestas emitidas, en cumplimiento de los términos establecidos por la normatividad vigente y los lineamientos contractuales, por otro lado asegurar el cumplimiento y seguimiento estricto de la entrega de las dietas terapéuticas establecidas por el médico tratante.

Se recomienda a los contratistas fortalecer las acciones de control, seguimiento y mejora continua sobre los procesos asociados a la prestación del servicio, priorizando la atención oportuna de las PQRD, la gestión preventiva de las causas recurrentes y el cumplimiento de las obligaciones contractuales, con el fin de reducir la materialización de quejas, reclamos y acciones judiciales, así como mejorar los niveles de satisfacción de los PPL.

Diseñar e implementar planes de mejoramiento internos cuando se evidencien tendencias de incremento en las PQRD, estableciendo acciones concretas, responsables y cronogramas de cumplimiento.

La participación de Tutelas y Desacatos resulta relevante debido a que constituye más de una cuarta parte de los requerimientos recibidos durante el período, situación que amerita seguimiento permanente para identificar causas recurrentes y promover acciones correctivas por parte de los contratistas.

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, jugo 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.

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.

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

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

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

Se recomienda procurar el acompañamiento del personal responsable del COSAL durante las verificaciones realizadas en los servicios de alimentos, con el fin de que adquieran un mayor conocimiento sobre los procedimientos y hallazgos identificados por la interventoría. Esta práctica fortalece la trazabilidad de las evaluaciones, mejora la comprensión técnica

de los criterios aplicados y contribuye a una mayor apropiación de las acciones correctivas, asegurando la sostenibilidad del cumplimiento y la calidad del servicio.

Se recomienda para el próximo contrato se ajuste la OTM en lineamientos y definiciones para no generar interpretaciones diversas en la aplicación de los criterios. Esta medida busca garantizar la coherencia en la ejecución de los procesos, la trazabilidad de las decisiones y la estandarización de las prácticas operativas, fortaleciendo así la transparencia y la eficacia institucional.

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

Reposición inmediata de equipos y carros transportadores dado que el 90% de los establecimientos tienen carros transportadores sin condiciones adecuadas (sin sistemas de cierre, con óxido y deterioro), se recomienda exigir al contratista un plan de reposición o recuperación de equipos con verificación en campo.

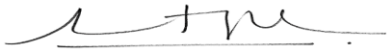
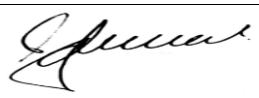
Se recomienda allegar todos los folios, informes y peticiones mencionados en los documentos de las solicitudes, con el fin de realizar un análisis más específico que permita brindar una respuesta de fondo, evitando reprocesos y demoras en el trámite correspondiente.

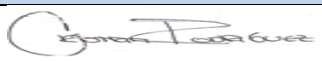
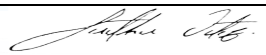
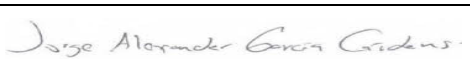
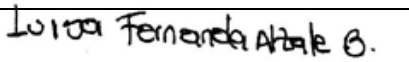
Continuar promoviendo acciones orientadas al mejoramiento continuo de la calidad del servicio prestado en los establecimientos de reclusión, con énfasis en la atención de los aspectos que generan mayor volumen de requerimientos por parte de los PPL.

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.

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	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	
Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	
Coordinador Regional Norte	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	