

Bogotá, D.C. 4 de agosto de 2025

CIA-1073-2025

Doctor

RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA

Director de Logística

UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS

E.S.M.

Referencia: Contrato 206 de 2025

Asunto: Radicación informe correspondiente del 16 al 31 de mayo de 2025

Cordial saludo.

En cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría No 206-2025 celebrado entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios -USPEC- y en especial, a lo dispuesto en los estudios previos del contrato de la referencia que establece:

- PAGOS MENSUALES

Pagos mensuales, o proporcionales a los días prestados por la duración del contrato, mes vencido, equivalentes en suma, al ochenta y cinco (85%) por ciento del valor del contrato, previa presentación del informe de actividades durante la ejecución del contrato, donde describa las visitas y los muestreos realizados durante el mes según el plan de trabajo aprobado al inicio del contrato, previo cumplimiento de todas las obligaciones, informe de cumplimiento por parte del supervisor, acreditación de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social y ARL, así como la presentación de la factura.

Nos permitimos remitir los documentos requeridos para el desembolso del contrato 206 de 2025.

https://drive.google.com/drive/folders/1M_z-sMXmtdtQDGNYNt1PnehW9NBWwlli?usp=drive_link

Cordialmente,



MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora de Interventoría

CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF

Bogotá D.C. Septiembre 1 de 2025

Señores

UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS

Ciudad

Cordial saludo.

Por medio de la presente yo, MARIAJOSE MOSQUERA MARTINEZ identificada con cedula de ciudadanía numero **1.065.825.230** actuando como representante Legal del CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF identificado con NIT 901.946.074, certifico que este Consorcio no posee personal vinculado en nómina y en virtud de lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002, se expide certificación indicando que en el periodo Mayo de 2025 el Consorcio Interventoria integral RF se encuentra a paz y salvo con obligaciones parafiscales.

Cordialmente,



MARIAJOSE MOSQUERA MARTINEZ

Representante Legal

C.C. 1065825230

UNIDAD
ADMINISTRATIVA
ESPECIAL

**JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES**



Certificado No:

88097ABFC8798184

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

**CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE**

Que el contador público **NUBIA MARCELA REYES REYES** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1019007520 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 237126-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS *****

Dado en BOGOTA a los 10 días del mes de Julio de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.


SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.019.007.520**

REYES REYES
APELLIDOS

NUBIA MARCELA
NOMBRES

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **05-AGO-1986**
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.55 **A+** **F**
ESTATURA G.S. RH SEXO

24-AGO-2004 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA



P-1500111-42132092-F-1019007520-20071014

0006307291L 02 168789703

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD
ADMINISTRATIVA
ESPECIAL

**JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES**



237126-T

**NUBIA MARCELA
REYES REYES**

C.C. 1019007520

RES. INSCRIPCION 125

DEL 09/02/2018

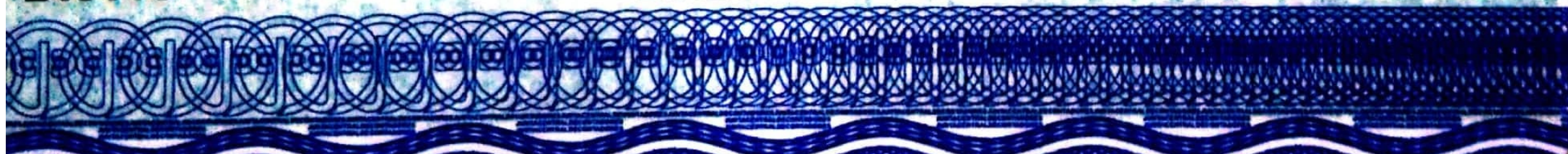
FUNDACION UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA



**OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR GENERAL**

243110

262184





CONSORCIO INTERVENTORA INTEGRAL
RF
NIT 901.946.074-3
Avenida Carrera 7 156 10 Oficina 2401
Tel: (601) 3135065188
Bogotá - Colombia
facturacionelectronica@rfinter.co



Factura electrónica de venta
No. FE 4

Señores	UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS		
NIT	900.523.392-1	Teléfono	(601) 0000000 - Ext. 000
Dirección	AV CL 26 69 76 ED ELEMENTO TO 4 P 12 13 Y 14	Ciudad	Bogotá - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	01/09/2025, 11:17
Expedición	01/09/2025, 11:30
Vencimiento	01/12/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
1	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE MAYO DEL CONTRATO No 206-2025 PARA EL PARTICIPANTE R Y G ASESORIAS S.A.S. BIC NIT 830.102.369-1 CON EL 85% DE PARTICIPACION	1.00	1,668,542,888.00	19 %	317,023,148.72	1,985,566,036.72
2	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE MAYO DEL CONTRATO No 206-2025 PARA EL PARTICIPANTE FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE NIT 800.187.151-9 CON EL 15% DE PARTICIPACION	1.00	294,448,744.00	19 %	55,945,261.36	350,394,005.36

Total items: 2

Valor en Letras:

Dos mil trescientos treinta y cinco millones novecientos sesenta mil cuarenta y dos pesos m/cte con ocho cent.

Forma de pago:

Crédito

Medio de pago:

Otro - Clientes Nacionales - Cuota No. 001 vence el 2025-12-01 por \$ 2,335,960,042.08

Observaciones:

MES DE MAYO DEL CONTRATO No 206-2025 .

Total Bruto	1,962,991,632.00
IVA 19%	372,968,410.08
Total a Pagar	2,335,960,042.08

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764093911013 aprobado en 20250603 prefijo FE desde el número 1 al 50 Vigencia: 24 Meses**

Responsable de IVA - Actividad Económica 7010 Actividades de administración empresarial Tarifa
CUFE: 381e0b1b055e81b6c5a9515efaed929f301707b04be4646c426be8158af0f1e17b9ca2b9a79c558e78af4f3351a3dc73

		SUPERVISIÓN DE CONTRATO						
Nombre del Supervisor		RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA						
Periodo del Informe		DEL 16 AL 30 DE MAYO DE 2025						
Fecha de Elaboración del Informe		02 DE SEPTIEMBRE DE 2025						
DATOS GENERALES DEL CONTRATO								
Número :		USPEC-CTO-206-2025		Fecha del Acta de Inicio		16/05/2025		
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 DETENCIÓN DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC”.								
Contratista :		CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF		Valor del Contrato		\$ 78.776.091.439,00		
Tiempo de Ejecución del Contrato:		16 Mayo 2025 hasta 31 de Julio de 2026		Número de RP		52625 - 1825		
MODIFICACIONES DEL CONTRATO								
Tipo de Modificación y Descripción		Fecha (dd/mm/aaaa)	N°. Registro Presupuestal	Valor de la Modificación		Saldo de la Modificación		
Inicial		Del 16 de Mayo de 2025 hasta el 31 de Julio de 2026	11/05/2025	52625	\$ 44.311.777.000,00	\$ 34.098.207.814,03		
Inicial		el 16 de Mayo de 2025 hasta el 31 de Julio de 2026 (V	11/05/2025	1825	\$ 34.464.314.439,00	\$ 34.464.314.439,00		
TOTAL MODIFICACIONES		\$		78.776.091.439,00				
FACTURACIÓN DEL CONTRATO								
N°. Registro Presupuestal a Afectar	Mes Facturado	Establecimiento Carcelario		Valor (\$)	Factura		Memorando	
					Número	Fecha	Número	Fecha
52625	10% INICIAL	N.A.	N.A.	\$ 7.877.609.143,89	FE 2	17/07/2025	R-2025-016750	18/07/2025
				-\$ 7.877.609.143,89	NC 2-2	6/08/2025		
				\$ 7.877.609.143,89	FE 3	6/08/2025		
52625	DEL 16 AL 30 DE MAYO DE 2025	N.A.	N.A.	\$ 2.335.960.042,08	FE 4	1/09/2025	R-2025-020284	2/09/2025
Total facturado:		\$		10.213.569.185,97				
Saldo del Contrato:		\$		68.562.522.253,03				
RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA								
Para acreditar el pago correspondiente al periodo comprendido entre el 16 y el 30 de mayo de 2025 del contrato número USPEC-CTO-206-2025, la interventoría presentó los productos requeridos y suministró a la USPEC la documentación fijada contractualmente, documentos que han sido validados y aprobados por la supervisión ejecutada por el Director Logístico, a su vez se radicó informe de actividades que da cuenta de las acciones desarrolladas con corte al periodo del presente informe de supervisión detallando las actividades de los componentes, técnico, jurídico, administrativo y financiero, con los respectivos soportes que evidencian el cumplimiento de las mismas, los cuales han sido validados por el grupo de alimentación de la Dirección de Logística, y aprobados de acuerdo al concepto favorable de los mismos. En aras de no afectar el normal desarrollo del proceso de pago y dar cumplimiento a las obligaciones contractuales por parte de la entidad, se procede a realizar la firma de la misma, sin que ello implique el reconocimiento del cumplimiento real y efectivo del objeto contractual. Los anexos del presente informe se encuentran en el link: https://drive.google.com/drive/folders/1br4i6or9WR4s6k5gZWqcxH-PaDV7G66P COMPONENTE TECNICO: Una vez generada la primera evaluación de las actividades TÉCNICAS contractuales las cuales fueron remitidas para justificar cumplimiento y posterior a la verificación de los profesionales del equipo técnico de la DIRLOG, se determina que EL CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF CUMPLE con los soportes que validan las actividades del componente técnico para efectos de cuenta de cobro mismos que se encuentran en el drive relacionado para la verificación de los mismos. Los documentos relacionados acá, se encuentran acorde a las obligaciones contractuales y las cuales se remiten por la Interventoría vía correo electrónico con un link de verificación en el que se observan los soportes por obligación. Los archivos se encuentran listos para los trámites respectivos asociados a VoBo definitivo en la unificación de todas las áreas relacionadas. Mes evaluado: DEL 16 AL 30 DE MAYO DE 2025 Actividades comprendidas: 31. La mismas se encuentran relacionadas en el documento anexo, las cuales se verifican una a una y deben garantizar la información mediante los medios digitales de almacenamiento establecidos en donde la información es de acceso para corroborar lo relacionado por el consorcio en cada obligación particular. Así mismo, cabe resaltar que las actividades REVISADAS son del bloque de treinta y un requisitos técnicos que debe soportar EL CONSORCIO al cumplimiento contractual y que las mismas descritas en el informe reflejan las actividades de campo y relación de atención a comunicaciones y acciones administrativas, mismas que competen y se encuentran estructuradas para seguimiento y atención mensual. El informe presentado para el pago del contrato relacionado, derivó una revisión inicial y definitiva frente al cumplimiento. El documento actualizado y definitivo se encuentra agregado en el drive de información presentado por la Interventoría. Finalmente, para el primer pago correspondiente al 10% del valor del contrato, el documento presentado y mismo que se relaciona adjunto en la descripción de este correo se concluye que SE RECONOCE AVAL de cumplimiento para las actividades TÉCNICAS presentadas por CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF. Lo anterior para los trámites correspondientes al flujo de pago que deriven los futuros procesos acorde a lo establecido por la entidad.								

COMPONENTE JURIDICO

Respecto a la revisión del componente jurídico al informe presentado por el CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF para el PAGO INICIAL, correspondiente al 10% del valor del contrato, se realiza revisión y verificación del cumplimiento a las obligaciones que componen el grupo de actividades jurídicas con los respectivos soportes. De acuerdo a los documentos presentados inicialmente se evidencia cumplimiento jurídico de las actividades comprendidas en las cuales relatan las siguientes generalidades:

Con el fin de verificar las obligaciones jurídicas se revisó si de manera oportuna el contratista informó sobre la ocurrencia de hechos atribuibles al contratista que puedan causar la paralización del contrato y por ende perjuicios a la USPEC, así como sobre aquellas situaciones que puedan generar riesgo antijurídico o potencial daño patrimonial o que hayan causado detrimento a la entidad.

COMPONENTE FINANCIERO Y ADMINISTRATIVO

Para el componente administrativo - financiero presentado el CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF, se realiza revisión y verificación del cumplimiento a las obligaciones respecto a sus soportes. De acuerdo con los documentos, se evidencia cumplimiento de las obligaciones componente administrativo – financiero, a continuación, se describe generalidades de las actividades presentadas:

En cumplimiento de las obligaciones financieras se remitió por parte de la interventoría las matrices de facturas tramitadas, pagos realizados, seguimiento por Registro Presupuestal (RP), agotamiento presupuestal y estado de la facturación, la información suministrada por el consorcio fue verificada contra CEN de Pagos, CEN de obligaciones y matriz de facturas una vez realizada su revisión se solicitó a la Interventoría la verificación de algunos datos que en la revisión no se encontraron diferencias, pues las mismas corresponden a diferencias en el corte tomado para el reporte de la información por parte de la interventoría.

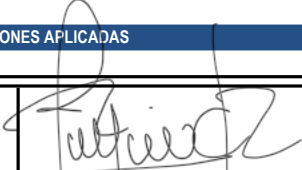
OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

A continuación se enlistan las obligaciones que presentan cumplimiento por parte del contratista CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF:

- 1-Cumplir con las condiciones establecidas en el anexo técnico.
- 2-Presentar previo al inicio del contrato de Interventoría los documentos para el perfeccionamiento del contrato respectivo.
- 3-Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta de liquidación del contrato y de ser el caso las modificaciones del contrato de Interventoría juntamente con el supervisor de este.
- 4-Cumplir con el objeto del contrato, realizando la interventoría integral desde los aspectos técnicos, administrativos, financieros, contables y jurídicos los contratos del servicio de alimentación, en los términos establecidos en la Ley 80 de 1993 modificada por las Leyes 1150 de 2007 y 1474 de 2011 y demás disposiciones que sustituyan, modifiquen, aclaren o complementen estas normas para la prestación del servicio de alimentación de la PPL, conforme a lo establecido en los estudios previos, la propuesta, el anexo técnico y el contrato que se suscriba. En ese sentido, se entiende que el proveedor acepta cumplir con el total de las condiciones establecidas en el anexo técnico de manera principal, y en lo que allí no se disponga, de manera subsidiaria los demás documentos pre-contractuales.
- 5-Disponer de los recursos administrativos, financieros, técnicos, tecnológicos, operativos, de talento humano logístico y otros que se requieran, garantizando que cuenten con los requerimientos establecidos en el anexo técnico para dar cumplimiento integral a las obligaciones del contrato de Interventoría.
- 6-Acreditar, en las oportunidades que así se requiera, de conformidad con lo establecido en el inciso segundo del artículo 41 de Ley 80 de 1993 –adicionado mediante el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007– que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, de todo el personal vinculado a la ejecución del contrato.
- 7-Presentar la certificación de cumplimiento de los pagos al Sistema de Seguridad Social, Salud y Pensiones de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
- 8-Cumplir las obligaciones contractuales, en las condiciones de tiempo, modo, lugar, calidad, oportunidad, cantidad e inversión previstos en el estudio previo, anexo técnico, propuesta económica, minuta y modificaciones si las hubiere, para cumplir el objeto contractual
- 9-Comunicar inmediatamente al Supervisor del contrato, toda situación que detecte y pueda afectar el normal desarrollo de la operación del contrato, sobre los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles o
- 10-Aplicar la normatividad sanitaria vigente en Colombia, que acoge, decretos, resoluciones, circulares, lineamientos, y procedimientos, requeridos para el desarrollo del objeto contractual..
- 11-Recibir, custodiar y organizar el archivo de los contratos, desde el inicio de la ejecución de la Interventoría hasta la finalización de la misma, presentando el acta de aprobación de entrega de la documentación generada durante la ejecución del contrato a más tardar treinta (30) días calendario después de finalizada la ejecución del mismo y antes de la firma del acta de liquidación. Dicha documentación sólo será recibida si cumple con todos los lineamientos definidos por la normatividad legal vigente aplicable a la materia y en general a lo establecido en la Ley 594 de 2000 General de Archivo, y 594 de 2000 General de Archivo.
- 12-Informar de inmediato a la Supervisión de la USPEC, con copia a la Dirección de Gestión Documental, sobre cualquier daño generado a la documentación objeto de custodia. En caso de pérdida parcial o total de la documentación que esté a cargo del contratista o que esté siendo intervenida por éste, el contratista debe efectuar sin costo adicional para la USPEC, la reconstrucción de los documentos o expedientes respectivos y realizar las demás acciones señaladas en la normatividad legal vigente aplicable a la materia.
- 13-Asistir a los comités, reuniones, mesas de trabajo, mesas técnicas y demás espacios convocados por la USPEC, garantizando la participación de las personas establecidas en los espacios convocados según lo establecido en anexo técnico.
- 14-Proyectar las respuestas que se requieran a las PORD, dentro de los términos legales, de forma oportuna, de fondo, según los requerimientos efectuados por el supervisor del contrato, antes de control interno o externo, asociados y ciudadanía en general, y que tengan relación con los contratos objeto de Interventoría.
- 15-Presentar un informe en caso de incumplimiento parcial o total de las obligaciones de los contratistas, que incluya su concepto sobre el incumplimiento y una valoración de la afectación del servicio y los perjuicios sufridos por la Entidad efectuando la tasación de estos, con el objetivo de soportar los procedimientos y trámites respectivos.
- 16-Garantizar la implementación de la metodología para la generación de observaciones, planes de mejoramiento, requerimientos o presuntos incumplimientos.
- 17-Exigir que el personal requerido para la ejecución de los diferentes contratos objeto de interventoría, cumplan en cantidad y con los perfiles solicitados en los anexos, fichas técnicas y demás documentos que hagan parte de este.
- 18-Verificar el cumplimiento de las obligaciones de los contratistas y asociados, referentes a la legalización de las modificaciones, prórrogas y actualización de garantías de los contratos objeto de Interventoría.
- 19-Presentar al supervisor, los Informes solicitados en los tiempos y formatos establecidos.
- 20-Realizar el diligenciamiento de los formatos establecidos por la USPEC para el ejercicio de la Interventoría, dando cumplimiento estricto a los instructivos definidos para cada caso, asegurando la coherencia, veracidad y oportunidad de la información recolectada.ctada.
- 21-Mantener en estricta confidencialidad la información manejada durante la ejecución de sus obligaciones contractuales.
- 22-No ceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presenten tales peticiones o amenazas deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la USPEC y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.
- 23-Indemnizar y/o asumir todo daño que se cause a terceros, a bienes propios o de terceros, o al personal contratado para la ejecución del contrato, por causa o con ocasión del desarrollo de este. La USPEC no tiene ninguna obligación, responsabilidad o vínculo laboral con el personal contratado por el Interventor.
- 24-Presentar la respectiva factura de acuerdo con el régimen tributario aplicable al objeto contratado, acompañada de los documentos soporte que permitan establecer el cumplimiento de las condiciones pactadas, incluido el Registro Único Tributario -RUT expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN, requisitos sin los cuales no se podrá tramitar el respectivo pago y los demás documentos que requiera la USPEC para la consecución del pago.
- 25-Conocer y presupuestar todos los gravámenes de los cuales es responsable al momento de presentar su propuesta y celebrar el presente Contrato, por tanto, asumirá la responsabilidad y los costos, multas y/o sanciones que se generen por la inexactitud de la información fiscal que se haya entregado a la USPEC.
- 26-Responder por el pago de los tributos que se causen o lleguen a causarse por la celebración, ejecución y liquidación del contrato
- 27-Garantizar el cumplimiento de las normas vigentes sobre seguridad industrial para la ejecución del contrato.
- 28-Tener en cuenta el reglamento interno de los ERON, CRM, UT, EP y demás establecimientos a cargo del INPEC en los cuales se va a desarrollar el contrato, dentro del cual se determinan horarios de acceso, condiciones de seguridad a cumplir, entre otros.
- 29-El interventor y sus dependientes no podrán realizar, cualquier tipo de contratación, subcontratación, relación laboral, pago, remuneraciones en especie por colaboración, destajo, apoyo, ayuda para la realización de cualquier actividad del desarrollo del contrato con el personal interno de la cárcel, cualquiera que sea su condición, así como con el personal del INPEC y los funcionarios del establecimiento. En caso de comprobarse el incumplimiento de esta disposición dará lugar a las sanciones correspondientes, previa presentación de informe motivado del supervisor del contrato.
- 30-Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.

31-Abstenerse de dar información a los medios de comunicación, y personal externo al proceso de ejecución del contrato de la interventoría, salvo autorización previa y escrita de la USPEC.
32-Realizar el seguimiento a las observaciones, planes de mejora y requerimientos generados durante las visitas de seguimiento objeto de la ejecución del contrato.
33-Diseñar y entregar a la USPEC, el Sistema de Información referente generado por las visitas y actuaciones realizadas por el componente técnico. Permitiendo el acceso al supervisor del contrato de interventoría.
34-Presentar a la supervisión del contrato, los Informes técnicos quincenales, mensuales y final de los contratos intervenidos, establecidos por la USPEC. Los Informes deberán ser radicados a la USPEC durante los cinco (5) días hábiles posteriores a la fecha de corte; el informe final deberá ser radicado como máximo treinta (30) días calendario después de finalizados los contratos intervenidos, siempre y cuando el contrato de Interventoría se encuentre en ejecución, en caso tal que los días estipulados corresponden a fin de semana y/o día festivo los informes se radicaran al siguiente día hábil, los informes se realizarán de acuerdo a los procedimientos y formatos establecidos por la USPEC, que hacen parte Integral del Anexo Técnico
35-La Interventoría mantendrá indemne a la USPEC de todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones al personal de LA USPEC , al Comitente vendedor y de las propiedades de dicho personal, adicionalmente a personas o propiedades de terceros, ocasionados por este durante la ejecución del objeto de este contrato.
36-Mantener vigente la garantía única por el tiempo pactado en el contrato de Interventoría y actualizarla si hay modificaciones.
37-Exigir la prórroga de las garantías otorgadas, acorde con el plazo pactado, las modificaciones suscritas o la proyección de recursos con que se disponga.
38-Asumir el pago de los salarios, honorarios y prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución de la interventoría.
39-Las demás obligaciones que se requieran para garantizar la correcta ejecución del contrato.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS COMPONENTE TÉCNICO
1. Cumplir y adelantar las actividades y/o condiciones consignadas en el Anexo técnico.
2. Verificar las condiciones del punto de producción, el transporte de los alimentos elaborados, el ensamble, entregade los alimentos en el punto satélite y la distribución a la PPL, el profesional dejará acta en el que se relacionen los aspectos encontrados y los que son objeto de ajuste por el contratista en cada uno de los procesos evaluados.
3. Implementar la logística necesaria para la recepción y trámite de las novedades presentadas durante la ejecución de los contratos y las operaciones asignadas, que faciliten el análisis de la información y la implementación de acciones de mejora.
4. Presentar a la supervisión del contrato, los Informes técnicos quincenales, mensuales y final de los contratos intervenidos, establecidos por la USPEC. Los Informes quincenales y mensuales deberán ser radicados a la USPEC máximo el día quince (15) calendario del mes siguiente de ejercida la interventoría , el informe final deberá ser radicado como máximo 60 (sesenta) días calendario después de finalizados los contratos intervenidos, en caso tal de que los días estipulados corresponden a fin de semana y/o día festivo los informes se radicaran al siguiente día hábil, los informes se realizarán de acuerdo con los procedimientos y formatos establecidos por la USPEC.
5. Remitir a la entidad contratante y a los actores definidos por la misma, un informe mensual con los consolidados de PQRD, recibidas y tramitadas detallando establecimiento, grupo al que pertenece, fecha de recepción, contratista, tipo de PQRD, estado del seguimiento hasta el cierre de esta y generar una carpeta de consulta permanente para la entidad, donde contenga los respectivos soportes en digital de las repuestas terminadas de manera mensual. Se deberá al final del contrato entregar en un medio digital la totalidad de evidencias del cumplimiento de esta obligación.
6. Verificar la viabilidad de las modificaciones y adiciones que se requieran de los contratos y las operaciones del servicio de alimentación, de conformidad con las normas legales vigentes, llevando a cabo los trámites correspondientes.
7. Preparar las respuestas a los requerimientos que involucren aspectos de carácter legal y técnico, realizados dentro del plazo pactado contractualmente o en los tiempos requeridos por el supervisor para dar respuesta a entes de control o a quien lo requiera.
8. Realizar visitas periódicas de Inspección, vigilancia y control a los establecimientos o sitios en los que se realice la prestación del servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) reclusa 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), a través de los procedimientos, instructivos, protocolos, guías, formatos anexo técnico y/o demás instrumentos establecidos por la USPEC, dejando las respectivas evidencias y registro fotográfico.
9. Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-002-2025, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico.
10. Informar a la supervisión del contrato, cualquier novedad presentada que pueda ocasionar fallas o una posible interrupción del servicio de alimentación para la PPL en los contratos objeto de interventoría, a fin de adelantar acciones preventivas. En ese sentido, la USPEC se reserva la potestad de aplicar descuentos al contratista de interventoría proporcionales a los descuentos por acuerdos de niveles de servicios generados a los operadores del servicio de alimentación por parte de la interventoría (<i>del total mensual de los ANS materializados económicamente, se podrá aplicar descuentos hasta del 10% sobre el total mensual de estos</i>), salvo que se demuestre por parte del contratista de interventoría que la ocurrencia y/o aplicabilidad por parte de la interventoría hacia los operadores obedeció a situaciones no posibles de prever o que no se hubiere podido incentivar un mejor cumplimiento en el marco de actividades preventivas en la prestación del servicio.
11. Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos por la USPEC, relacionados con los aspectos cualitativos y cuantitativos para el suministro de alimentos de acuerdo con lo contemplado en la oferta técnica mínima, oferta técnica adicional, anexos técnicos y demás documentos pertenecientes a los contratos intervenidos.
12. Verificar el cumplimiento de la oferta técnica adicional de cada contratista, de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.
13. Garantizar la precisión de las verificaciones de pesos, medidas y temperatura por medio de los equipos relacionados en el anexo.
14. Elaborar un informe mensual (específico y por separado del informe mensual) y hacer seguimiento del cumplimiento del suministro de las dietas terapéuticas, de acuerdo a los términos establecidos en los documentos que integran la contratación del servicio de alimentación.
15. Realizar el seguimiento, verificar y la adopción e implementación de medidas por parte de los contratistas del servicio de alimentación con relación a los hallazgos y deficiencias señaladas en las Actas del Comité de Seguimiento a las Condiciones del Servicio de Alimentación-COSAL de cada ERON.
16. Realizar la aprobación de los planes y programas de obligatorio cumplimiento que se requieran para iniciar el servicio de alimentación en cada ERON por cada grupo. Se deberá remitir mediante oficio la debida aprobación con los soportes respectivos al supervisor del contrato de la USPEC.
17. Efectuar control y seguimiento referente a los planes y programas de obligatorio cumplimiento que debe tener cada servicio de alimentación de acuerdo con los términos establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos de los contratos.
18. Verificar la aplicación del Plan de Saneamiento Básico y de las Buenas Prácticas de Manufactura en el marco de la ejecución de los contratos del servicio de alimentación, de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
19. Verificar el cumplimiento de las recomendaciones o exigencias que se deriven de las visitas realizadas por los Entes Territoriales de Salud y de las Redes de Hospitales y/o servicios adscritos a los mismos, en donde los contratistas presten el servicio de alimentación a la PPL, de acuerdo con los contratos del servicio de alimentación.
20. Realizar acompañamiento a visitas ejecutadas por Entes Territoriales de Salud, además de cualquier entidad de control que lo requiera en donde se presta el servicio de Alimentación a la PPL. En las visitas que previamente se haya solicitado por la supervisión del contrato, se deberá garantizar acompañamiento de la dirección y/o subdirección de la interventoría y/o coordinador técnico.
21. Realizar la toma de muestras para análisis microbiológico 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), con la frecuencia estipulada en el Plan de Muestreo Microbiológico.
22. Cumplir con el plan del Anexo de muestreo microbiológico aprobado por la USPEC de conformidad con las Normas técnicas y demás normatividad vigente.
23. Cumplir con la toma de nuevas muestras en caso de hallazgos de microorganismos patógenos, según lo establecido en los documentos que integran la operación, entregados por la USPEC, las cuales forman parte integral del presente contrato.
24. Entregar informe quincenal de los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos realizados, de acuerdo con el procedimiento establecido en la oferta técnica mínima, presentando un análisis de las causas y de las acciones correctivas y de mejora implementadas por los contratistas, para el cumplimiento de los indicadores microbiológicos.

25. Presentar como máximo en los quince (15) primeros días calendario, para su revisión y aprobación por parte de la supervisión del contrato, el plan de respuesta a instaurar en caso de que algún (os) profesional (es) de la interventoría tengan visitas asignadas y no puedan ser realizadas, con el fin de dar estricto cumplimiento al cronograma de visitas establecido por la USPEC. Así mismo, se deben presentar las pruebas o circunstancias que impidieron no realizar las visitas.
26. Realizar entrega como máximo en los diez (10) primeros días calendario del contrato de ejecución de la interventoría, la dotación, equipos, documentación y demás elementos requeridos a los interventores de campo para el desarrollo del objeto contractual.
27. Realizar el seguimiento a las observaciones, planes de mejora y requerimientos generados durante las visitas de seguimiento del componente técnico nutricional y presentar un informe mensual en el que se evidencien los resultados de las acciones de mejora adelantadas por los contratistas del servicio de alimentación, detallando, planes de mejora cerrados y porcentajes de cumplimiento.
28. Efectuar el registro de la información obtenida en el desarrollo de las visitas de seguimiento en campo en la herramienta informática, el día siguiente de la realización de estas.
29. Revisar y validar las actas de empalme en las que se registran la entrega y empalme entre cada contratista proveedor del servicio de alimentación saliente y entrante en los establecimientos, verificando el cumplimiento de condiciones que debe garantizar el contratista saliente.
30. Efectuar seguimiento a los planes de contingencia aprobados antes y durante la operación y/o ejecución del contrato, determinando la viabilidad técnica, jurídica y financiera de éste.
31. Apoyar en la verificación de los informes del COSAL y en la respuesta de los mismos de acuerdo a las características y condiciones de la prestación del servicio de alimentación.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS COMPONENTE JURÍDICO
1. Informar oportunamente sobre la ocurrencia de hechos atribuibles al contratista que puedan causar la paralización del contrato y por ende perjuicios a la USPEC.
2. Comunicar aquellas situaciones que conozca en ejercicio de sus obligaciones, que puedan generar riesgo antijurídico o potencial daño patrimonial o que hayan causado detrimento a la USPEC.
3. Elaborar la documentación y el soporte necesario frente a la necesidad de hacer efectivas las garantías presentadas por el operador.
4. Acompañar a la Entidad en los procesos por incumplimiento de las obligaciones de los operadores del servicio de alimentación.
5. Realizar el debido proceso para la identificación de los hallazgos, descuentos y notificación de estos según lo establecido en la oferta técnica mínima y lo establecido en los estudios previos de los contratos en el literal J de DESCUENTOS APLICABLES en los apartados de CONDICIONES GENERALES APLICABLES PARA TODOS LOS DESCUENTOS y PROCEDIMIENTO PARA APLICACIÓN DE DESCUENTOS. Atender los lineamientos que frente a estos descuentos de la USPEC, para la correcta interpretación de los mismos.
6. Dar oportuna respuesta a los requerimientos, solicitudes y aclaraciones que presenten los operadores del servicio de alimentación.
7. Entregar de manera oportuna la información solicitada por la USPEC para dar respuesta a las PQR.
8. Enviar oportunamente la información solicitada por la USPEC en caso de requerimientos de órganos de control.
9. Velar por que las garantías constituidas para el amparo de los contratos de alimentación se actualicen según las adiciones o modificaciones realizadas.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS COMPONENTE ADMINISTRATIVO/FINANCIERO
1. Hacer seguimiento de la gestión financiera de los contratos y operaciones del servicio de alimentación por parte de la Entidad Estatal, incluyendo el registro presupuestal, la planeación de los pagos previstos y la disponibilidad de caja.
2. Certificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador del servicio de alimentación y autorizar los desembolsos respectivos (pago de facturas) y remitir dichos documentos al supervisor del contrato, con el fin de que éste pueda efectuar el trámite previsto para el efecto, de acuerdo con los requisitos internos establecidos.
3. Disponer de talento humano necesario para la ejecución del contrato conforme a lo requerido en el anexo técnico.
4. Revisar que todos los pagos estipulados para el servicio de alimentación y sus adiciones, estén debidamente respaldados por la cuenta de cobro o factura, constancias y certificación de cumplimiento y que las cantidades y valores facturados correspondan a lo adjudicado; así como mantener un control detallado de los pagos realizados.
5. Realizar un estricto control de los pagos autorizados y mantener informado al supervisor del estado de estos.
6. Verificar que los servicios adicionales de alimentación a la PPL que impliquen aumento del valor o cuenten con autorización, se encuentren justificados técnica, presupuestal y jurídicamente, apoyando el seguimiento permanente al agotamiento presupuestal de cada contrato.
7. Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para la liquidación del contrato y entregar los documentos soporte que le correspondan para efectuarla.
8. Aprobar o rechazar las facturas, cuentas de cobro presentadas por los operadores y darles el trámite correspondiente, según los procedimientos establecidos en los estudios previos de los contratos de alimentación
9. Realizar oportunamente todas las gestiones tendientes a solucionar posibles inconvenientes que se presenten para efectuar los pagos a los contratistas conforme a los plazos establecidos en los documentos previos del contrato.
10. Entregar un informe financiero mensual de la ejecución de la operación del servicio de alimentación y mantener informado a la USPEC de dicha ejecución.
11. Realizar informe mensual de agotamiento presupuestal y presentarlo a la USPEC, informando el estado de ejecución de los contratos.
12. Conocer y velar por el cumplimiento de las obligaciones del servicio de alimentación y las normas, condiciones, cláusulas y demás reglamentaciones aplicables en la ejecución de la operación velando por la optimización del consumo del recurso financiero.
13. Revisar, analizar, verificar y conceptuar cualquier requerimiento realizado por la USPEC y el operador del servicio de alimentación respecto a temas financieros.
14. Informarse sobre la organización y procedimientos internos de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC relacionados con el manejo financiero, así como sobre las normas especiales que sean pertinentes.
15. Velar porque en los eventos en que los operadores deban rendir informes financieros, lo haga de acuerdo con lo establecido en los documentos que integran la operación o los requerimientos efectuados por la USPEC.
16. La interventoría deberá presentar al supervisor del contrato los análisis, conclusiones, recomendaciones y conceptos financieros sobre el desarrollo de los contratos del servicio de alimentación.
17. Aplicar y garantizar la implementación de la metodología prevista por la USPEC para el desarrollo del objeto del contrato, además de implementar el procedimiento descrito para realizar los hallazgos y descuentos según la Oferta técnica Mínima, y lo establecido en los estudios previos de los contratos en el literal J de DESCUENTOS APLICABLES en los apartados de CONDICIONES GENERALES APLICABLES PARA TODOS LOS DESCUENTOS y PROCEDIMIENTO PARA APLICACIÓN DE DESCUENTOS.
18. Presentar al supervisor, dentro los 10 (diez) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio el esquema de contratación y los contratos de todo el personal que participará en la Interventoría, en el que se detallen las modalidades de vinculación y la remuneración que percibirá cada una de las personas vinculadas.
19. Realizar la contratación del talento humano requerido, garantizando durante toda la ejecución del contrato de interventoría.
20. La interventoría deberá presentar soporte del pago de los salarios y/u honorarios de todo el personal vinculado para el periodo objeto de cobro presentado a la USPEC.
21. Presentar ante la supervisión del contrato, las hojas de vida del talento humano que requiera ser modificado durante la ejecución del contrato para verificación y aprobación por parte de esta, en cumplimiento a los perfiles establecidos. La interventoría debe informar a la Supervisión del contrato con mínimo con tres (3) hábiles de antelación, sobre las modificaciones en talento humano, con el fin de generar el respectivo aval y aprobación de la hoja de vida presentada, en todo caso el perfil entrante deberá cumplir como mínimo con las condiciones establecidas en el cuadro de Talento Humano.
22. Apoyar a la Entidad en la elaboración de informes, planes de acción, planes de cumplimiento, y en general cualquiera otra estrategia en la que se verifiquen los indicadores de seguimiento al servicio de alimentación para la PPL.
23. Apoyar a la entidad en la elaboración de informes o reporte de información para la corte constitucional sobre el estado de cosas inconstitucionales ECI del sistema penitenciario sobre el servicio de alimentación a la población privada de la libertad.
24. Apoyar a la Entidad en el cierre de las operaciones del servicio de alimentación. Para tal efecto deberá además verificar los requisitos exigidos y certificar la totalidad de la facturación generada por los contratistas del servicio de alimentación.

CONCEPTO TÉCNICO			
De conformidad al proceso de revisión, análisis y verificación del componente técnico de acuerdo a las obligaciones contractuales y después de que la interventoría remitiera y subsanara los problemas presentados que se describieron en el presente documento, no se evidencian hallazgos que afecten el cumplimiento del contrato. Por lo tanto se emite concepto técnico FAVORABLE			
CONCEPTO JURIDICO			
El área jurídica de la Dirección de Logística verificó la ejecución de las obligaciones previstas, de conformidad con el Anexo Técnico Lineamientos Mínimos para la Ejecución del Contrato de Interventoría Sobre el Servicio de Alimentación para la Población Privada de la Libertad, que se reflejan y soportan mediante la entrega de los productos discriminados en el informe de actividades del presente periodo y su anexo "observaciones informe de actividades". Por lo tanto, se evidencia el cumplimiento del objeto contractual para el periodo facturado, dejando una observación por mejorar, por lo que se emite concepto jurídico FAVORABLE .			
CONCEPTO ADMINISTRATIVO			
El área administrativa de la Dirección de Logística verificó la ejecución de las obligaciones previstas en este componente de la interventoría que se reflejan y soportan mediante la entrega de los productos discriminados en las obligaciones del componente administrativo y en el ítem de resumen de actividades del presente informe. Por lo tanto, se evidencia el cumplimiento del objeto contractual para el periodo facturado, por lo que se emite concepto administrativo FAVORABLE .			
CONCEPTO FINANCIERO			
El área Financiera de la Dirección de Logística verificó los soportes financieros que dan cuenta de la ejecución de las obligaciones estipuladas en el contrato y en el ítem del resumen de actividades del presente informe. Por lo tanto, se evidencia el cumplimiento del objeto contractual de conformidad con lo establecido en la cláusula N°7. Valor del Contrato y Forma de Pago, emitiendo concepto financiero FAVORABLE .			
PROBLEMAS PRESENTADOS			
SOLUCIONES APLICADAS			
			
GIOVANNY CAMELO ARIAS GRUPO ALIMENTACIÓN Firma y Nombre de quien Elaboró el Informe	MIGUEL DE JESUS REVOLLO ARIZA Apoyo Financiero Direccion Logistica Firma y Nombre de quien Revisó	FREDY YESID RODRIGUEZ RODRIGUEZ Apoyo Técnico Direccion Logistica Firma y Nombre Vo.Bo.	RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA DIRECTOR LOGISTICO Firma y nombre del Supervisor del Contrato



CERTIFICACIÓN RECIBIDO A SATISFACCIÓN
" SERVICIOS VARIOS / COMPRAS "

¹ Ciudad	BOGOTA	² FECHA	2/09/2025
³ Nombre del Proveedor	CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF		
⁴ Cédula de Ciudadanía o Nit	901.946.074-3		
⁵ Banco	BANCOLOMBIA		
⁶ No. Cuenta	193-000034-74	⁷ Tipo de Cuenta	AHORROS
⁸ Contrato No.	USPEC-CTO-206-2025		
⁹ Concepto de Pago	INTERVENTORIA DE ALIMENTACION		
¹⁰ Factura (s) No. (s)	FE 4		

¹¹ Pago No.	2	de	16
------------------------	---	----	----

¹² En calidad de SUPERVISOR del contrato citado, manifiesto que el contratista cumplió a satisfacción con la entrega de los elementos descritos en el contrato que tiene por objeto **"INTERVENTORIA 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 "** y dentro de los términos contractuales con las obligaciones establecidas, por tanto autorizo el trámite para el pago por el valor de: **DOS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL CUARENTA Y DOS PESOS CON OCHO CENTAVOS M/CTE (\$2.335.960.042,08)** conforme lo señala la cláusula correspondiente al valor y forma de pago durante el período facturado comprendido entre **EL 16 AL 30 DE MAYO DE 2025**.

¹³	Año	Mes	Día	y
	2025	5	16	

¹⁴	Año	Mes	Día
	2025	5	30

¹⁵ NOMBRE CESIONARIO	
¹⁶ VALOR CEDIDO	
¹⁷ TIPO CUENTA BANCARIA	
¹⁸ No. CUENTA BANCARIA CESIONARIO	

RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA

¹⁹ Nombre del Supervisor

²⁰ Firma

Elaboró: Giovanni Camelo Arias

Revisó: Miguel de Jesus Revollo - Apoyo Administrativo y Financiero DILOG

VoBo. :Fredy Yesid Rodriguez Rodriguez. - Apoyo Técnico DILOG

²¹ PARA TRÁMITE ÁREA FINANCIERA

COMPROMISO No.		OBLIGACIÓN No.	
REGISTRO PRESUPUESTAL A AFECTAR No.		ORDEN DE PAGO No.	

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO
DEL 16 AL 31 DE MAYO
2025

Contenido

1	Ficha técnica	4
2	Componente Técnico Nutricional	5
2.1	Consolidado de visitas realizadas durante el mes por grupo y contratistas, con sus respectivos soportes. Se deberá presentar el informe detallando cada grupo, es decir del 1 al 17.	5
2.2	Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.	6
2.2.1	GRUPO 1	6
2.2.2	GRUPO 2	32
2.2.3	GRUPO 3	60
2.2.4	GRUPO 4	76
2.2.5	GRUPO 5	84
2.2.6	GRUPO 6	93
2.2.7	GRUPO 7	97
2.2.8	GRUPO 8	116
2.2.9	GRUPO 9	126
2.2.10	GRUPO 10	147
2.2.11	GRUPO 11	170
2.2.12	GRUPO 12	185
2.2.13	GRUPO 13	200
2.2.14	GRUPO 14	212
2.2.15	Grupo 15	220
2.2.16	GRUPO – 16	232
2.2.17	GRUPO 17	241
2.3	Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento.	246
2.4	Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento.	246
2.1	Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento.	247
2.2	Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato.	249
2.3	Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.	256
2.4	La interventoría en este mes llevo a cabo la actividad de parametrizar el sistema informático de manera que se empleara como canal de comunicación con los contratistas para canalizar los intercambios a realizar. Así mismo, se realizó jornada de capacitación con los interventores de campo orientada a la temática previamente descrita. Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos	257
2.5	Consolidados casos de atención de ETAS	258
2.6	Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento)	260
2.7	Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.	260
2.8	Consolidado de entrega de raciones a gestantes.	264
3	Componente financiero	264
3.1	Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo	264

3.2	Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos	266
3.3	Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato	266
3.4	Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo	267
3.5	Consolidado de descuentos	267
3.6	Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique.	267
4	Componente Jurídico	268
4.1	Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo	268
4.2	Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo	269
4.3	Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo	269
4.4	Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo	270
4.5	Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución	270
4.6	Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios	270
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	271
4.8	Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos	271
5	CONCLUSIONES	271
6	RECOMENDACIONES	275
6.1	RECOMENDACIONES A LA USPEC	276

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 DETENCIÓN DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC".
Alcance del Objeto	El Interventor se registrará 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 desde el día 25 de mayo teniendo en cuenta la aprobación del cronograma y logística que se necesita para el inicio de la operación se presenta el consolidado de la siguiente manera.

Indicador	Tipo de establecimiento	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	25
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	12
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	23
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	91
B	CRM	10
C	UT - UT FAC	39
D	EP	204
TOTAL Visitas realizadas		404



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

En el mes de mayo se realizó visitas de reconocimiento y presentación de Consorcio Interventoría Integral RF con el Director y profesionales de los contratistas 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, para lo cual se presenta a continuación los resultados obtenidos, así mismo se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM. por último, se presentará las visitas NO EFECTIVAS.

La información se presentará por cada grupo como se muestra a continuación:

GRUPO	NUMERO DE CONTRATO	PROPONENTE
GRUPO 1	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC
GRUPO 2	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO
GRUPO 3	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS
GRUPO 4	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025
GRUPO 5	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO
GRUPO 6	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025
GRUPO 7	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025
GRUPO 8	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS
GRUPO 9	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC
GRUPO 10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025
GRUPO 11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025
GRUPO 12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025
GRUPO 13	197-2025	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025
GRUPO 14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025
GRUPO 15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA
GRUPO 16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S
GRUPO 17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

2.2.1

GRUPO 1

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Occidente Grupo 1 Tipo ERON – CRM, contratista UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC CTO 185-2025. Se realizaron siete visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	Resultados de la Visita
GRUPO 01	ERON	CPMSTUL TULUÁ	TULUÁ	-	27/05/2025	En visita de interventoría al CPMSTUL TULUÁ, se hace presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante el director CT Luis Carlos Mosquera Perea, Jenny Sulay Ortiz área COSAL y en representación del contratista Juan Carlos Valencia Administrador; con el objetivo de verificar lo contractual y normatividad vigente. El servicio de alimentación CPMSTUL TULUÁ, cuenta con un rancho o servicio, tiene cuatro puertas principales, una entrada de personal, dos entradas de materias primas y una salida de los alimentos terminados, en la parte interna cuenta con un área de oficina y almacenamiento de abarrotes, área almacenamiento de arroz, área de ensalada, recepción de contramuestras, preliminarado cárnico, preliminarado de tubérculos, preliminarado de jugos, área de producción, ensamble, lavado de menaje y utensilios, área de almacenamiento de aseo y productos químicos y una área externa de Fruver, área social y baños; cuenta con una zona de distribución externa donde se envían los alimentos a los PPL, mediante carros tipos patinetas – cerrados, a los diferentes patios del establecimiento (patio 1, patio 2, patio 3, patio 4, patio 5, patio 6, patio 7, UT y recepción), para un parte general de 917 PPL, incluidas el suministro de 71 dietas y suministra 166 raciones a estación de policía CAI 3 Aguacalara, con un parte de 166 PPL. El INPEC informa al operador UT servir USPEC, el cumplimiento OBLIGATORIO de horarios de entrega, con el fin de evitar problemas de seguridad y malos entendidos con la población PPL y antes de control (Desayuno: de 6 a 8 am, Almuerzo: 11 a 1:30 pm, Cena: 3 a 5:00 pm, Refrigerio nocturno: 3 a 5:30 pm). • El servicio de alimentación cuenta con: Concepto Higiénico sanitario: fecha de visita 2025-03-05, concepto emitido favorable con puntaje del 100 %. • La interventoría en conjunto con el contratista realiza recorrido por las instalaciones del servicio de alimentación, dando sugerencias al contratista que conlleven al cumplimiento de las obligaciones contractuales y normatividad vigente, evidenciando desgaste y desprendimiento de pintura en paredes en áreas de ensamble, producción, lavado de fondos, prelistamiento de tubérculos, jugos y almacenamiento de productos de aseo, puertas con oxido en área fruver, almacenamiento temporal de residuos, jugos, producción y salida del área ensamble, fondos en mal

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	Resultados de la Visita
						estado, transportador interno con desprendimiento de pintura y corrosión, mantenimiento de estufas industriales presentan mala combustión (llama amarilla); durante la visita se observa extractor de aire, cuarto frío de refrigeración y caldera sin funcionamiento, se evidencia cumplimiento de los procesos de pre-alistamiento y preparaciones de materias primas, evitando el riesgo de contaminación cruzada y aplicación de procesos de limpieza y desinfección evidenciadas en cada área. • En visita se evidencia existencia de materia prima: proteína, abarros hasta el día 05-06-2025, Fruver hasta el día 31-05-2025 y panadería ingresa a diario por panadería el madrigal; se observa materia prima en buenas condiciones de almacenamiento y rotulado acorde a normatividad vigente. • Terminada la visita se socializa acta de visita a administrador Juan Carlos Valencia y Jenny Sulay Ortiz del área COSAL.
GRUPO 01	ERON	CPAMSPY POPAYÁN	POPAYÁN	-	27/05/2025	La interventoría realiza presentación ante director encargado del establecimiento CPAMSPY POPAYÁN, Jorge Hernán Pino, quien manifiesta que se prohíbe el ingreso de cualquier dispositivo electrónico, incluyendo cámara y/o ruver al interior del establecimiento, rancho de mediana y alta seguridad. Se realiza presentación ante delegado COSAL, José Luis Guañarita, quien realiza recomendación al contratista, sobre la adecuada rotulación de recipientes del producto terminado (fondos) con el número de patio, garantizando una adecuada entrega de los alimentos. Se procede con presentación ante el contratista SERVIR USPEC y se realiza recorrido en las instalaciones del rancho de mediana seguridad. El establecimiento CPASMPY Popayán cuenta con un parte de 2375 PPL distribuidos en alta seguridad (1640 PPL) y mediana seguridad (735 PPL). Se cuenta con dos (2) estructuras (rancho de mediana y rancho de alta seguridad). Actualmente se encuentra en operación la estructura del rancho de mediana, debido a que el rancho de alta seguridad permanece en condición de contingencia e intervención por parte de USPEC, cabe resaltar que la estructura de mediana está diseñada para atender a 700 PPL, por lo que se supera su capacidad operativa. El establecimiento cuenta con 13 patios, la estructura de alta seguridad (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	Resultados de la Visita
						8, 9 y 10) y mediana seguridad (11, 12 y 13). No se suministra alimentación a EP. El suministro de alimentos para los 10 patios de alta seguridad se transporta en un carro tipo furgón desde el rancho de mediana seguridad. Para los 3 patios de mediana seguridad, el suministro se realiza en carros de arrastre Los horarios del suministro de los alimentos son acordes a OTM, desayuno (6:00 am a 8:00 am), almuerzo (11:00 am a 01:30pm), cena (03:00 pm a 05:00pm) y refrigerio nocturno (3:00pm a 5:30pm). Se evidencia suministro de dietas acorde a OTM. CHS del 27-11-2024. Porcentaje cumplimiento: 74,5%. Concepto: favorable con requerimientos. Se realizan las siguientes recomendaciones por parte de la interventoría al contratista: -Uso adecuado de canastillas, puesto que se evidencia el uso de huacales de madera en área de almacenamiento de refrigeración con materia prima (fruiter) y utilizados como base de producto terminado. - Uso de bolsatina en canastillas con producto terminado, carne cocida para la cena. - Adquisición de utensilios estandarizados para garantizar servicio de producto terminado. El establecimiento cuenta con una infraestructura deteriorada de manera general, se evidencian techos y paredes con desprendimiento de pintura y presencia de hollín, así mismo se evidencian baldosas rotas en pisos de área de proceso y los desagües no cuentan con un adecuado drenaje, ocasionando empozamiento de agua. - Según el contratista no se tiene claridad acerca de la entrega del rancho de alta seguridad, en cuanto al INPEC afirma que a la fecha no se ha realizado la entrega del rancho por parte de USPEC.
					30/05/2025	El establecimiento cuenta con un parte de 2384 PPL, de los cuales 160 PPL se encuentran adscritos al programa de dieta terapéutica. Se verifica salida del almuerzo a las 12:10 p.m. cumpliendo con lo establecido en la OTM, de igual forma cumplen con la entrega de todos los componentes del menú. Además, se observa que se cuenta con los insumos necesarios para la entrega de la cena y refrigerio nocturno menú #15. El contratista no cuenta con el acta empalme, firmada por la dirección del establecimiento ni por representante COSAL.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	Resultados de la Visita
						Se realiza verificación de equipos, evidenciando que el contratista no cuenta con los equipos mínimos requeridos en el anexo 5, faltando 4 marmitas, 1 hidrolavadora, 1 licuadora no industrial, 4 termómetros digitales y 2 grameras digitales. Así mismo se verificó el talento humano, evidenciando que cuenta con el personal mínimo requerido de acuerdo con el anexo 9. Durante el recorrido se observan equipos (estufas) con fugas, quemadores dañados y láminas con corrosión, también utensilios (ollas, pailas, menaje) en mal estado, con abolladuras y daño en lámina. Además, se evidencian extractores de aire sin funcionamiento. Se observa el suministro de sopa y jugo en fondo para las dietas de los patios 6, 7 y 12, los demás componentes en contenedores de icopor, con respecto a la línea general, esta se entrega en fondos. Abastecimiento de materia prima: abarrotes y proteínas hasta el 04-06-2025 y ruver hasta el 03-06-2025. Durante la visita se tuvo acompañamiento de entes de control. Durante la visita no se permite el ingreso de dispositivo para realizar registro fotográfico.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	Resultados de la Visita
GRUPO 01	ERON	DE POPAYAN	POPAYÁN	-	27/05/2025	El día 27-05-2025 la INTERVENTORÍA realiza visita al establecimiento DE POPAYÁN con el objetivo de presentar oficialmente su gestión, exponer los objetivos y alcances de la labor dentro del establecimiento, ante la dirección del establecimiento con la teniente LUCERO CÓRDOBA, representante de COSAL la dragoneante KATERIN ACOSTA, como enlace USPEC DIEGO CERÓN y por parte del contratista UT SERVIR USPEC el administrador DUVAN NAVIA y como auxiliar administrativo BRAYAN CAICEDO. Con la dirección se gestiona el permiso de ingreso del equipo de interventoría al establecimiento en los horarios del servicio de alimentación. La interventoría realiza revisión de las generalidades del establecimiento, identificando el parte del establecimiento de 95 PPL con 37 dietas y 1 PPL en estado de gestación, número de ranchos 1, número de patios 1, el establecimiento no suministra raciones a EP, UT y URI, la alimentación es entregada en fiambreras directamente a la PPL, los horarios de entrega establecidos por el ERON son: desayuno 7:00 am – 8: 00 am, almuerzo 11:00 am - 1:00 pm, cena y refrigerio nocturno 3:00 pm- 5:00 pm. Se realiza revisión del concepto higiénico-sanitario, visita realizada el 04-04-2025 por secretaria de salud municipal de Popayán, donde se obtuvo un puntaje del 89% con concepto favorable con requerimientos, la entidad pública género hallazgos especialmente en las instalaciones e infraestructura, indicando mesón en el área de producción con enchape deteriorado, pared y pisos con presencia de grietas y baldosas desgastadas, contratista indica son arreglos de mayor cuantía y están a cargo de la USPEC, sin embargo, se evidencia plan de mejora a los hallazgos realizados por la entidad. La interventoría realiza recorrido por las diferentes áreas pertenecientes al servicio de alimentación, en donde evidencia equipos de congelación y refrigeración funcionales, sin embargo, en el equipo de refrigeración que se encuentra en el área de pre alistamiento de materia prima, la tapa no se ajusta herméticamente. Las condiciones de almacenamiento de materias primas (abarrotes, fruver y proteínas) se encuentran rotuladas y de buenas características de calidad. En cuanto a instalaciones e infraestructura se evidencian falencias; en el mesón y piso del área de producción baldosas desgastadas y en mal estado, se evidencia área administrativa y social no acorde a lo

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	Resultados de la Visita
						estipulado en la OTM, el área social no se encuentra separada físicamente, se evidencia personal con dotación completa y conforme y prestación del servicio de alimentación operando con normalidad. Por último, se realizan sugerencias y recomendaciones orientadas a que el contratista cumpla adecuadamente con las obligaciones contractuales establecidas.
GRUPO 01	ERON	EPMSC EL BORDO	PATÍA BORDO)	(EL -	27/05/20 25	En visita realizada al establecimiento, se hace presentación de la Interventoría, Consorcio Interventoría Integral RF, con el director CT Jairo Castillo, representante COSAL Dg Oscar Chacón y en representación del contratista Ing. Yolmaider Muñoz administrador del servicio. Durante el recorrido por el servicio de alimentación se recomienda al contratista realizar la rotulación de las materias primas de acuerdo con la OTM principalmente con los alimentos que ya han sido fraccionados, además se recomienda realizar nuevamente los trámites y solicitudes que requieran, teniendo en cuenta que es un contrato nuevo. El establecimiento cuenta con un rancho o servicio de alimentación, en el cual se atiende un patio único, además suministra 15 raciones a la Estación de Policía El Bordo. * En cuanto a los horarios de suministro para el ERON se encuentra establecido así: desayuno de 6 a 8 am. Almuerzo de 11:00 am a 1:30 pm. Cena y refrigerio nocturno de 3 a 5:00 pm. Para la Estación de Policía, el desayuno se entrega aproximadamente a las 7:15 am. Almuerzo a las 12m y cena a las 4:10pm. -El transporte interno de las raciones ensambladas se realiza en 1 carro de tracción, desde el servicio de alimentación hasta el patio.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	Resultados de la Visita
						-Para el ingreso de materias primas en cuanto a fruter, proteínas y abarrotes, se tiene establecido el día miércoles de cada semana y el producto de panadería ingresa a diario de proyectos productivos. -El servicio de alimentación cuenta con concepto sanitario favorable del 11-12-2023, puntaje 91%. El administrador presenta oficio de solicitud ante el ente de control para renovar el CHS con fecha de radicado 22-05-2025. Se encuentra a la espera de respuesta. -Se realiza la gestión para el permiso de ingreso al establecimiento para los interventores de campo, encontrando que para el tiempo de servicio desayuno se permitirá el ingreso a partir de las 6:30am. -El contratista cuenta con el personal requerido de acuerdo con la OTM y anexo 9. -Se cuenta con 11 PPL en dietas (8 Hipograsa, 2 hiposódica, 1 hipopurinica y 1 Hipoglucida)
GRUPO 01	ERON	EPMSC PASTO	PASTO	-	27/05/2025	La interventoría hace presencia en el establecimiento EPMSC PASTO. Con el fin de hacer presentación del Consorcio Interventoría Integral RF con contrato 206-2025, ante dirección, representantes COSAL y contratista. La interventoría logra hacer la presentación con la representante por COSAL, dragoneante Magaly Martínez secretaria COSAL y por el contratista el ingeniero Luis Andrés Villota administrador del servicio de alimentación. En cuanto a dirección del establecimiento, no se logra realizar la presentación, dado que el director Christian Rosero, se encuentra de vacaciones y quien está a cargo, el teniente Jhon Burbano no está presente en el establecimiento. En EPMSC PASTO cuenta con un solo rancho, el único servicio de alimentación en el establecimiento, se encarga de suministrar la alimentación a 768 PPL en el ERON, distribuidos en 6 patios (1, 2, 3, 4, 5 y 6), así mismo se atienden 65 PPL adscritos al programa de dietas. Cómo también a estaciones de policía, como Permanente 1 con 30 PPL (mujeres), y una lactante, la cual se le suministra una dieta Hiperproteica e hipercalórica y EP Permanente 2, la cual no está contemplada en el anexo 23, con 450 PPL. Para un total de 480 raciones entregadas a estaciones de policía CHS: DESFAVORABLE CON PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO DE 57%, POR LO CUAL EPMSC PASTO TIENE UNA MEDIDA SANITARIA "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL"

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	Resultados de la Visita
						FECHA DE INSPECCIÓN SANITARIA 30-10-2024, por almacenamiento de alimentos preparados en recipientes de segundo uso y no aptos para el contacto de alimentos, falta de documentación que respalde la legalidad de los productos cárnicos, evidencia de infraestructura en mal estado, deficiencias en los sistemas de desagüe, utensilios en mal estado, y plan de saneamiento desactualizado. La última gestión de renovación, realizada por parte del contratista UT Servir USPEC, a la Secretaría de Salud Municipal de Pasto, fue el 26 de mayo del 2025. Los horarios que el servicio de alimentación, realiza la entrega de las raciones son: Para ERON. Desayuno de 6:00 am a 8:00 am; almuerzo de 11:00 am a 2:00 pm y cena y refrigerio nocturno de 3:00 pm a 5:00 pm. Para entrega en estaciones de policía: Desayuno de 6:00 am a 8:00 am; almuerzo de 11:00 am a 1:30 pm y cena y refrigerio nocturno de 3:00 pm a 5:00 pm. Información suministrada por parte del contratista. La interventoría en compañía de la ingeniera de alimentos Dayana Margoth Chalapud, realiza un recorrido por las diferentes áreas del servicio de alimentación, con el fin de observar falencias y realizar observaciones de mejoras y así retroalimentar al contratista y que este mejore para próxima visita de interventoría. Observaciones que se realizó por interventoría al contratista, fueron en base a buen saneamiento en las áreas de producción. En el servicio de alimentación, la distribución se realiza en fondos, con carros transportadores internos, se envía un carro por patio. La distribución de dietas se realiza en fiambreras debidamente rotuladas.
GRUPO 01	ERON	EPMSC TUQUERRES	TÚQUERRES	-	28/05/2025	La interventoría hace presencia en las instalaciones de EPMSC TÚQUERRES, con el fin de hacer presentación del Consorcio Interventoría Integral RF con contrato 206-2025, ante dirección, representantes COSAL y contratista. La interventoría logra hacer la presentación con el director del establecimiento José Camilo Delgado y por el contratista Milena Paredes Guerrero, administradora del servicio de alimentación. En cuanto a representantes COSAL del establecimiento, no se logra realizar la presentación, dado que no se encuentra al momento de la vista en el establecimiento. El EPMSC TÚQUERRES cuenta con un solo rancho, el único servicio se encarga de

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	Resultados de la Visita
						suministrar la alimentación a 107 PPL en el ERON, distribuidos en 1 solo patio (Patio único), en el ERON se atiende a 15 PPL adscritos al programa de dietas. El servicio no atiende a PPL en Estaciones de Policía. CHS: FAVORABLE, con un porcentaje de cumplimiento del 98%. Fecha de inspección sanitaria 10-04-2025. Los horarios en los que el servicio de alimentación realiza la entrega de las raciones son: para desayuno de 6:00 AM a 8:00 AM; almuerzo de 11:00 AM a 1:30 PM; y para cena con refrigerio nocturno de 3:00 PM a 5:00 PM. La interventoría en compañía con la administradora del servicio de alimentación, realiza un recorrido por las diferentes áreas del servicio de alimentación, con el fin de realizar observaciones (falencias), recomendaciones y así llegar a mejorar la prestación del servicio de alimentación. Durante la visita no se tiene acompañamiento de entes de control. Al finalizar el recorrido por las áreas del servicio, se realiza una observación respecto al uso adecuado de la dotación, tanto para los manipuladores de alimentos, como también la administradora y auxiliar administrativa que colaboran en el proceso de producción de alimentos. El servicio de alimentación realiza su distribución de producto terminado, por medio de una ventana que facilita la entrega de estas, directamente a los PPL en fiambresas. Por lo cual en el ERON no se cuenta con carros transportadores.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Occidente Grupo 1 Tipo EP - UT -URI, contratista UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC CTO 185-2025. Se realizaron nueve visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
GRUPO 01	EP	EP CAI3 AGUACLARA	TULUÁ	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la EP CAI3 Aguaclara del municipio de Tuluá, con el fin de presentar la empresa Consorcio Interventoría Integral RF, encargada de realizar visitas a establecimientos de reclusión del orden nacional ERON y otros donde se encuentre PPL a cargo del INPEC. Durante la visita se encontraba como comandante de Guardia la Intendente Lady Pérez – Policía Nacional. La atención a la PPL se da en los horarios establecidos en la OTM (Desayuno 8 am). No existen acuerdos para

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					atención en horarios diferentes. Se realizó verificación del transporte de alimentos, distribución y consumo del desayuno menú 13 por parte de la PPL, sin novedades para un parte de 167 PPL, en vehículo tipo VAN en adecuadas condiciones higiénico sanitarias y con la documentación al día (tanto del vehículo como del transportador). La EP CAI 3 Aguacalara es atendida por el ERON CPMSTUL Tuluá, tiempo de comida desayuno menú 13. Se hizo presente el Administrador del servicio de Alimentación Ingeniero Juan Carlos Valencia, por parte del contratista UT Servir USPEC, quien firma el acta. La interventoría recomendó realizar un adecuado almacenamiento temporal de las raciones en la EP, evitando el contacto directo con el piso de todos los componentes del menú (se evidenció disposición directa sobre el piso). El almacenamiento temporal se realiza sobre canastilla base. No se tuvo acompañamiento de entes de control. No se observa distribución de raciones hacia otros establecimientos. La distribución de las raciones se realiza por parte de la PPL una vez recibidas del Custodio, quien a su vez recibió del transportador de alimentos (1 desechable por PPL con los sólidos como queso y pan, una fruta entera por PPL y la bebida la reciben en fondo – Caneca, el contratista suministra vaso para el servido en la EP).
GRUPO 01	EP	EP PIENDAMÓ	PIENDAMO	28/05/2025	La Interventoría hace presencia en las instalaciones de la EP PIENDAMÓ, siendo las 8:50 am para realizar la presentación ante el personal encargado de la EP. El servicio de alimentación funciona dentro de las instalaciones, los alimentos son preparados al interior del establecimiento de la EP PIENDAMO por servicio tercerizado Restaurante Laura y Luna, no usan transporte. Al momento de la visita, el auxiliar patrullero José Danilo Caicedo y la propietaria Kelly Rodríguez, Restaurante Laura y Luna servicio tercerizado, atienden la visita en las afueras del establecimiento, refieren que no se permite el ingreso a personal civil por seguridad desde el mes de marzo de 2025 después del atentado que se presentó en el Municipio de PIENDAMO. El patrullero encargado informa que el servicio de alimentación tercerizado, a cargo del restaurante Laura y Luna, no ha presentado novedades en relación con la entrega de alimentos. Se cumple con los horarios establecidos: desayuno de 7:00 a.m. a 8:00 a.m., almuerzo de 12:00 p.m. a 1:00 p.m., y cena con refrigerio nocturno de 3:00 p.m. a 4:00 p.m. Actualmente, se atiende a un parte de 13 PPL, no se cuentan con dietas especiales. El servicio es contratado por el operador UT SERVIR USPEC, y la manipuladora de alimentos realiza la distribución directamente a los PPL en recipientes plásticos individuales (portas).

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					Se dejan las recomendaciones al contratista con el fin de mejorar las condiciones del servicio. Se recomienda a la manipuladora de alimentos hacer uso de indumentaria completa (bata, cofia, tapabocas, zapatos cerrados), contar con certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo), debe cumplir con hábitos de higiene personal y prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas). Se recomienda entregar la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación, asegurando el cumplimiento de las características organolépticas y garantizando los gramajes establecidos para cada uno de los componentes suministrados. No autorizaron tomar registro fotográfico a la fachada del establecimiento. No se tuvo acompañamiento de entes de control.
GRUPO 01	EP	EP EL BORDO	PATIA BORDO) (EL	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría a EP El Bordo, con el fin de realizar la presentación de la interventoría, ante el comandante custodio en turno y por parte del contratista UT Servir USPEC Ing. Yolmaider Muñoz administrador del servicio de alimentación EPMSC El Bordo. Se realiza acompañamiento en el tiempo de servicio desayuno hora de llegada: 7:28 a.m. dando cumplimiento al horario establecido en la OTM; el tiempo de comida almuerzo se suministra entre 11:30 y 1:00 pm y la cena entre 3:30 p.m y 4:30p.m, Las raciones provienen del ERON EPMSC El Bordo y son transportadas en motocicleta de placas WBG86F, la cual se observa con leyenda transporte de alimentos, cuenta con SOAT y revisión técnico mecánica, sin embargo no cuenta con CHS; en cuanto al conductor, el señor Diego Fernando Piedrahita, este presenta toda la documentación solicitada. Se observa manejo adecuado de las raciones, las cuales son entregadas en contenedores de icopor y la bebida en fondo en termo. El contratista suministra la totalidad de los componentes para los 15 PPL, estos son entregados al comandante de vigilancia, donde se verifica la cantidad de las raciones. Los alimentos son entregados de forma inmediata a la PPL, por lo que no se evidenció almacenamiento temporal. No se presentan novedades posteriores al consumo, no se permite registro fotográfico del proceso de entrega de las raciones. No se cuenta con dietas terapéuticas. Desde la EP El Bordo no se distribuyen raciones hacia otros establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
GRUPO 01	EP	EP SUR BARRIO BOLIVAR	POPAYÁN	29/05/2025	La interventoría hace presencia en la EP Sur Barrio Bolívar con el fin de realizar la presentación ante el comandante de guardia, Intendente Arley Penagos, y la Ingeniera Viviana Quiroga, administradora del servicio de alimentación por parte del contratista SERVIR USPEC. Actualmente, se atiende a un total de 21 personas privadas de la libertad (PPL), dentro de las cuales se reporta 1 dieta hipograsa y 1 lactante. Las raciones de alimentos provienen de la Planta de Producción Popayán EP G1 y son transportadas en motocicleta con remolque de placa 075-ADH, la cual cuenta con la leyenda "transporte de alimentos", documentación completa y Certificado de Higiene Sanitaria (CHS) favorable (100%), con fecha del 04 de junio de 2024. El conductor presentó toda la documentación requerida. Los alimentos son entregados en recipientes de icopor y la bebida en vasos desechables. Durante la visita, se verificó el desayuno correspondiente al menú 14, evidenciando cumplimiento en la entrega de todos los componentes, así como el cumplimiento del horario de entrega, registrado a las 7:50 a.m. Los demás tiempos de comida se distribuyen en los siguientes horarios: almuerzo entre 11:30 a.m. y 1:00 p.m., y cena entre 3:00 p.m. y 4:00 p.m. No se cuenta con almacenamiento temporal, por lo que el consumo de los alimentos se realiza de forma inmediata, sin que se presenten novedades. No se realiza distribución de raciones a otros establecimientos. La visita se llevó a cabo sin acompañamiento de entes de control.
GRUPO 1	EP	EP TAMBO	EL TAMBO	29/05/2025	La interventoría hace presencia en la EP El Tambo con el fin de realizar la presentación ante el Subintendente Richard Miranda y el transportador del servicio tercerizado Restaurante Maná, Evaristo Urrea. Actualmente, se atiende a 4 personas privadas de la libertad (PPL). No se reportan dietas especiales. Durante la visita, se evidenció incumplimiento en la entrega del menú N.º 14, correspondiente al almuerzo. En su lugar, se suministró sopa, arroz, limonada y banano, cuando el menú aprobado incluía: perrito de pollo, arroz, verdura cocida, papa pastusa o sabanera, jugo de fruta y postre. La entrega del almuerzo se realizó a las 11:50 a.m. Adicionalmente, se observó que el arroz y la limonada fueron entregados en fondo (tarros plásticos pequeños) para ser distribuidos al interior de las celdas, incumpliendo la disposición establecida por la OTM que indica el suministro en porciones

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					individuales. No se evidenció la presencia de utensilios de servido. Se suministró banano como fruta en reemplazo del postre, sin que este cambio hubiese sido notificado previamente. No se suministraron verduras ni proteína, y durante la permanencia de la interventoría (de 10:30 a.m. a 2:35 p.m.) no se evidenció entrega ni reposición de los componentes faltantes. Se constató el suministro de sopa a los 4 PPL, preparación que no está permitida por considerarse de alto riesgo para los Establecimientos de Reclusión. Las 4 raciones provienen del Restaurante El Maná, ubicado en la cabecera municipal de El Tambo. La recepción de los alimentos se realizó adecuadamente, ubicándolos sobre una mesa tipo escritorio para su revisión y posterior distribución por parte de la EP. No se reportaron novedades posteriores al consumo. En cuanto al transporte, se evidenció que el distribuidor no cuenta con la documentación requerida, entre ellas: CHS, SOAT, revisión técnico-mecánica, certificado de manipulación de alimentos, tarjeta de propiedad del vehículo, plan de rutas ni registro de temperaturas. El vehículo utilizado, una motocicleta de placas GHC-01E, no cuenta con la leyenda de transporte de alimentos, y el transportista no porta la dotación requerida para la manipulación segura de alimentos. No se realiza distribución de raciones hacia otros establecimientos. Se realizó sugerencia al transportador sobre la necesidad de aplicar el menú aprobado por la USPEC, portar la dotación correspondiente y contar con la documentación reglamentaria exigida. Los horarios establecidos en la OTM son: desayuno de 6:00 a.m. a 8:00 a.m., almuerzo de 11:00 a.m. a 1:30 p.m., cena de 3:00 p.m. a 5:00 p.m. y refrigerio nocturno entre 3:00 p.m. y 5:30 p.m., sin exceder una hora adicional. La visita se llevó a cabo sin acompañamiento de entes de control.
GRUPO 1	EP	EP BELLO HORIZONTE	POPAYAN	29/05/2025	La interventoría hace presencia en la EP Bello Horizonte con el fin de realizar la presentación ante el Sargento Francisco Hernández, comandante de guardia, y la Ingeniera Viviana Quiroga, administradora del servicio de alimentación por parte del contratista SERVIR USPEC, desde la Planta de Producción Popayán EP G1. Actualmente, se atiende un total de 17 personas privadas de la libertad (PPL). No se reportan dietas especiales.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					Las raciones de alimentación son enviadas desde la Planta de Producción Popayán EP G1 y son transportadas en vehículo tipo remolque con placas 075-ADH, el cual cuenta con Certificado de Higiene Sanitaria (CHS) favorable con fecha del 04 de junio de 2024, y porcentaje de cumplimiento del 100%. El conductor presentó la documentación requerida. Durante la visita, se verificó el desayuno correspondiente al menú 14, constatando el cumplimiento en todos sus componentes y en el horario de entrega, registrado a las 7:20 a.m. El consumo de los alimentos se realiza de manera inmediata posterior a la entrega, sin que se presenten novedades. El suministro se realiza en condiciones adecuadas, utilizando portacomidas individuales de icopor para los 17 PPL. Las raciones son entregadas directamente a los PPL por parte del personal de la EP, sin evidencia de almacenamiento temporal. Se realiza una sugerencia al contratista respecto al adecuado cierre de los recipientes individuales que contienen la bebida (chocolate con leche), ya que se evidenció derrame del contenido durante el transporte. No se realiza distribución de raciones hacia otros establecimientos. La visita se llevó a cabo sin acompañamiento de entes de control.
GRUPO 1	EP	EP TIMBIO	TIMBIO	29/05/2025	La interventoría hace presencia en la EP Timbio con el fin de realizar la presentación ante el Intendente Juan Hernández, comandante de guardia, y la Ingeniera Viviana Quiroga, administradora del servicio de alimentación por parte del contratista SERVIR USPEC, desde la Planta de Producción Popayán EP G1. Actualmente, se atiende a un total de 13 personas privadas de la libertad (PPL). No se reportan dietas especiales. La alimentación es enviada desde la Planta de Producción Popayán EP G1, en portacomidas individuales de icopor y bebida servida en vaso desechable. Las raciones son transportadas hasta la EP Timbio en una motocicleta de placas XYM-40E, la cual cuenta con SOAT y revisión técnico-mecánica vigentes, sin embargo, no presenta Certificado de Higiene Sanitaria (CHS) y no porta la leyenda de "transporte de alimentos". El conductor sí presenta la documentación requerida. Durante la visita se verifica la entrega completa de las raciones del almuerzo, correspondiente al menú aprobado, realizada a las 11:45 a.m., cumpliendo con todos los componentes del tiempo de comida. Según información suministrada por la administradora, los horarios de servicio establecidos son: desayuno de

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					6:30 a.m. a 7:30 a.m., almuerzo a las 11:45 a.m., y cena de 3:30 p.m. a 6:00 p.m. Se observa un adecuado manejo de las raciones y almacenamiento temporal en buenas condiciones higiénicas. No se presentan novedades posteriores al consumo de los alimentos. No se realiza distribución de raciones hacia otros establecimientos. La visita se llevó a cabo sin acompañamiento de entes de control.
GRUPO 1	EP	EP DE ROLDANILLO	ROLDANILLO	30/05/2025	La interventoría hace presencia en la EP Roldanillo con el fin de realizar la presentación del proceso. Se cuenta con la participación de Leidy Hernández, dinamizadora de Derechos Humanos, quien informa que no se presentan novedades por parte del operador respecto al suministro de alimentos. Los alimentos son suministrados por el restaurante tercerizado El Gordo, ubicado en la galería del municipio de Roldanillo, calle 3 #7-31. Las raciones son transportadas en motocicleta de placas UYC-34E, la cual cuenta con Certificado de Higiene Sanitaria (CHS) con fecha del 26 de julio de 2024, con un 83% de cumplimiento – concepto favorable con requerimientos. Además, se verifica que el vehículo cuenta con SOAT y revisión técnico-mecánica vigentes hasta el 8 de marzo de 2026. Durante la visita, se realiza verificación en el tiempo de comida desayuno, correspondiente al menú 2, evidenciando el cumplimiento de los componentes establecidos en la OTM. El contratista suministra 46 desayunos, de los cuales 19 son trasladados por la Policía Nacional a la EP Bolívar, establecimiento que no se encuentra incluido en el anexo autorizado del proceso contractual (número de anexo: estudios previos / anexo de presupuesto LP-002-2025). No se evidencian dietas especiales, gestantes o lactantes en la EP Roldanillo. Se observa buen manejo de las raciones del desayuno (menú 2) por parte del contratista y del personal encargado de la recepción en la estación de policía. Los alimentos para los 27 PPL de Roldanillo son entregados en fiambreras, mientras que los destinados a los 19 PPL de Bolívar se suministran en desechables. Los alimentos son transportados en cajón cerrado, lo cual evita la exposición al aire durante el recorrido. Al llegar a la EP, las raciones son entregadas de forma inmediata a las PPL para su consumo, sin evidencia de almacenamiento temporal. Se realiza sugerencia al contratista para actualizar el plan de rutas y la documentación general del vehículo,

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					teniendo en cuenta que el CHS está próximo a cumplir un año. En cuanto al manejo interno en la EP, no se generan recomendaciones, ya que se evidencia que los alimentos son colocados sobre un muro y distribuidos de manera inmediata. La entrega de los alimentos se realiza dentro del horario establecido en la OTM. Se lleva a cabo socialización del acta con el operador. No se contó con el acompañamiento de entes de control.
GRUPO 1	EP	EP PERMANENTE	PASTO	30/05/2025	La interventoría hace presencia en las instalaciones de la EP Permanente 1, con el fin de realizar la presentación del Consorcio Interventoría Integral RF, bajo el contrato 206-2025, ante el encargado de la estación de policía. La presentación se realiza con el Subintendente Yonny Figueroa. La EP cuenta con un parte de 30 PPL femeninas, y no se registran dietas especiales. Durante la visita se evidencia la llegada de los alimentos correspondientes al tiempo de comida desayuno, menú 15, suministrando el contratista un total de 30 raciones, lo cual coincide con el parte de PPL reportado. Las raciones son entregadas directamente al custodio encargado, y se encuentran servidas en recipientes desechables. Las raciones entregadas provienen del ERON EPMSC PASTO, ubicado en la calle 24 #31-23, barrio La Esperanza, desde donde se realiza el suministro en los diferentes tiempos de comida. No se realiza distribución de alimentos a otros establecimientos desde esta EP. El vehículo de placas PSK-188, utilizado para el transporte de los alimentos, se encuentra en buenas condiciones y cuenta con la documentación al día. El personal manipulador, don Óscar Cifuentes, también presenta documentación vigente. Se realiza acompañamiento al consumo de los alimentos, sin reportarse novedades, según informe del Subintendente Yonny Figueroa. Durante la visita, se realiza observación al conductor sobre la necesidad de evitar el contacto directo de las raciones con el piso. Se sugiere al contratista implementar una estiba para el área de almacenamiento temporal dentro de la EP. No se contó con el acompañamiento de entes de control.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC contrato 185-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
1	CPMSTUL TULUA	05/03/2025	Favorable	100%	3 meses	Sin observaciones
1	CPAMSPY POPAYÁN	27/11/2024	Favorable con Requerimientos	74,5%	Seis meses	Hallazgo 1.1: Se evidencia al ingreso al área de preparación de alimentos vía principal sin pavimentación y en sus alrededores objetos en desuso (panales de huevos). Hallazgo 1.2: Se evidencia en el área de lavado de canastillas, área de frutas, cocina caliente, dietas, área de jugo, almacenamiento de canastillas, techos y pared con desprendimiento de pintura, exposición de material poroso y baldosas rotas. La protección del drenaje se encuentra deteriorada, bordes de la pared de la misma área. Se evidencia en el área de cocina caliente desprendimiento del enchape, en área de fritura exposición de material poroso, pisos con baldosas levantadas generando acumulación de residuos líquidos. Se evidencia cuarto frío de refrigeración con exposición de material poroso. Hallazgo 1.3: Se evidencia en el área de almacenamiento de bodega de huevos, área de recepción de materia prima, techo con anejo de protección en ventanas deteriorado, presenta rotos y desprendimiento. Se evidencia en el área de preparación de alimentos iluminación insuficiente, se evidencian techos con desprendimiento de pintura de manera generalizada en todas las áreas, se evidencia marcos de puertas deteriorados, en las puertas de las áreas de preparación de jugos, preparación de ensaladas, puertas con presencia de corrosión en baterías sanitarias. Hallazgo 1.4: No se cuenta con locker para almacenamiento de los elementos personales de los operarios. Hallazgo 2.1: Se evidencian las áreas lavado de canastilla, porcionado de proteína, mesas auxiliares con soporte de material poroso (ladrillos). Se evidencian ollas, planchas, en su parte externa con presencia de hollín con grietas y arrugadas. Se evidencia en los cuartos fríos condensación de agua.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						Hallazgo 2.2: Se evidencia en área de cocina caliente 2 tablas de picar con desgaste en su superficie. Hallazgo 3.1: Se evidencian 2 manipuladores con laceraciones superficiales en las manos. Hallazgo 3.3: Se evidencia un manipulador de alimentos empleando una tapa de un recipiente para realizar el picado de materia prima. Hallazgo 4.4: Se evidencia almacenamiento de materia prima (pollo cocido) en canastilla, sin embargo, estas se encuentran sin bolsa-tina. Hallazgo 5.2: Se evidencia acumulación de residuos líquidos en grietas y baldosas desprendidas de las áreas, de forma generalizada. Hallazgo 5.5: Se evidencia en el área de preparación de alimentos techo con presencia de hollín y campana extractora con presencia y acumulación de grasa. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de inspección sanitaria debido a reporte por SIVIGILA asociados a ETA.
1	ERON DE POPAYÁN RM	4/4/2025	Favorable con requerimientos	89%	Dos meses	Hallazgo 1.1: Se evidencia en los alrededores del área, objeto en desuso (estufa industrial). Hallazgo 1.2: Se evidencia en el área de preparación de alimentos mesón con enchape deteriorado, en el área de lavado de utensilios, pared con presencia de grietas. Se evidencia desagüe sin protección. Hallazgo 1.3: Se evidencia en área de almacenamiento (bodega), techo con desprendimiento de superficie y sin iluminación. Hallazgo 2.1: Se evidencia en el área de preparación de alimentos, 1 estufa, boquilla la cual está generando Hollín. Hallazgo 5.2: No se evidencian registros de manejo de residuos – aceites. Hallazgo 5.5: Se evidencia en el área de preparación de alimentos, 1 balanza cubierta con vinipel, el cual presenta suciedad.
	EPMSC IPIALES	13/9/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	Nueve meses	Hallazgo 1.2: Se observan pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. Hallazgo 1.3: Se observan techos con desprendimiento de pintura en bodega de almacenamiento de tubérculos.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
1						Hallazgo 1.4: Se observan unidades sanitarias sin recipientes adecuados para la recolección de residuos sólidos. Hallazgo 2.1: Se observan equipos sin mantenimiento técnico (lavaplatos, conexiones). Hallazgo 4.4: Se observa área de almacenamiento de tubérculos con humedades, lo cual no garantiza la protección de los productos. Hallazgo 5.2: Se observa artefacto sin conexión al sistema de alcantarillado para una eficiente disposición de residuos líquidos. Hallazgo 5.3: Se observan recipientes de recolección de residuos sólidos sin tapa en área de proceso. Hallazgo 5.6: Se evidencia incumplimiento al programa de mantenimiento de equipos según plan de saneamiento. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza toma de cloro residual y pH, Cloro residual 0.8 y pH 7.0. Lo cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos en la normatividad legal vigente, garantizando agua de calidad.
1	EPMSC TUQUERRES	10/4/2025	Favorable	98%	Dos meses	Hallazgo 1.1: El área no permite un flujo adecuado de personal y materia prima. Hallazgo 5.6: El documento plan de saneamiento no se ajusta en su totalidad a las actividades realizadas en el establecimiento
1	EPMSC EL BORDO	11/12/2023	Favorable	91%	Un año y Seis meses	Hallazgo 1.3: Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. Hallazgo 2.1: Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. Hallazgo 4.4: Se evidencian techos en regular estado. Hallazgo 5.5: Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas.
	EPMSC PASTO	30/10/2024	Desfavorable	57%	Siete meses	Hallazgo 1.2: Se observa piso de cuarto frío con rugosidades, con desprendimiento de pintura en bordes bajo los cuales no facilitan los procesos adecuados de limpieza y desinfección, secciones de piso en área de preparación y área de lavado con "amarillamiento" y óxido, además de estancamiento de agua en cuarto frío, se observa paredes con abolladuras en área de preparación de jugos, desprendimiento de pintura en bodegas de almacenamiento de Fruver y área bodega principal, además se observa sección de pared alta en pared de preparación de alimentos con rugosidades y desprendimiento de baldosas. Se observa que el ingreso al cuarto frío y congeladores cuenta con una

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
1						pendiente en el piso el cual genera deslizamiento del personal. Hallazgo 1.4: Se observa bordes del área de lavado de utensilios con fracturas en baldosas, y desgaste en el fraguado, lo cual no permite realizar procesos adecuados de limpieza y desinfección. Además, se evidencia lavamanos sin accionamiento no manual para la realización del proceso de lavado de manos así mismo en el área de preparación de frutas, se evidencia grifo que no se encuentra bien instalado (fijación a la superficie del mesón). Se observa elementos personales y desuso en el área de lavado externa al área de preparación de alimentos y superficies metálicas con presencia de óxido. Hallazgo 2.1: Se observa ollas y tapas con abolladuras, quemaduras con acumulación de hollín, además de Estufas con quemaduras, acumulación de hollín óxido y desprendimiento de material en toda su estructura, además de licuadora industrial para la preparación de jugos con rugosidades en su interior lo cual no permite realizar procesos adecuados de limpieza y desinfección, se observa recubrimiento plástico en botón de picadora de vegetales y en la base de utensilios como cucharones con desgaste y acumulaciones de alimentos y suciedad. Seguido base eso por té peladora de Papa con óxido también se observa utensilios para el pelado de plátano en material sanitario (madera) el cual es poroso con oscurecimiento y deterioro en el área de bodega de Fruver y principal se observan estibas plásticas fracturadas asimismo se observa elementos de aseo como esponja cepillos escobas raspadores de madera deteriorados y algunos en material no sanitario se observa utensilios para la medición desinfectante (jeringa) deteriorado además de recipiente plástico para utensilio de pelado de plátano con deterioro y acumulación de suciedad se observa funcionamiento inadecuado del sistema de frío ya que se evidencia condensación de agua sobre el techo del cuarto frío el cual genera riesgo a los alimentos almacenados Hallazgo 2.2: Se observa tabla épica verde para la preparación de alimentos con desgaste en superficie (rugosidad) y deteriorada además se observa presencia de óxido en la parte interna (reserva) de las mesas metálicas utilizadas para la preparación y servido de alimentos además se observa estanterías en material no sanitarios recubiertas con superficie plástica deteriorada y en color oscuro en el momento de la visita se observa el uso de recipientes de segundo uso de grado no alimentario que contenían cloro los cuales son utilizados para el almacenamiento de alimentos preparados como jugos de fruta avena entre otros los cuales incumplen

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						los establecido en el artículo 6 numeral 4 y parágrafo de la resolución 683 de 2012 Hallazgo 3.1: Se observa manos de manipuladores de alimentos con heridas y afecciones en la piel Hallazgo 4.1: En el momento de la visita presenta como soporte adquisición de producto cárnico importado fichas técnicas del producto sin embargo no presenta soporte de legalidad de la adquisición de carne o pollo como factura o guía de transporte presenta algunas fichas técnicas de proveedores de los productos alimenticios utilizados en el año 2022 presenta conceptos sanitarios de vehículos de transporte de alimentos al año 2022 y 2023 en el momento de la visita no cuenta con el cumplimiento el ciclo de menos estándar mujeres y hombres (minuta) cómo Control de Calidad Hallazgo 5.2: Se observa desagüe de área de lavado y área de preparación de Carnes con rejilla mal instalada con orificios y con rugosidades los bordes del desagüe de la bodega de Fruver sin rejilla o protección en desagüe asimismo desagüe área de estufa sin continuidad lisa en su superficie externa el cual no garantiza el retiro adecuado de los líquidos del proceso de lavado se observa que el desagüe retiro de líquidos del cuarto frío no se encontraba en funcionamiento adecuado Hallazgo 5.5: Se observa deficientes procesos de limpieza desinfección en bordes de campana extracción los cuales cuenta con acumulación de grasa además de superficie interna (reversa) de las mesas metálicas de apoyo del área preparación de alimentos debajo de las festivas de cuarto frío de Bodega de Fruver carros de servicio y distribución de alimentos en utensilios para el pelado del plátano en superficies externos de Estufas de área preparación Hallazgo 5.6: Presenta plan de saneamiento documentado el cual no se encuentra actualizado en el programa de residuos sólidos cuenta con ficha de dosificación de hipoclorito al 5.25% en áreas de proceso las cuales no son acordes al desinfectante utilizado y lo dispuesto en el plan de Saneamiento
1	EPMSC TUMACO	23/4/2024	Favorable	99%	Un año y un mes	Hallazgo 1.2: Se observa en área de aliste de alimentos pisos no sanitarios, drenajes no protegidos.
1	PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYÁN EP G1	11/03/2025	Favorable	95.5%	tres meses	Hallazgo 1.1 Se evidencia en área de lavado de menaje, lavadero con enchape tipo cerámico, bordes desprendidos. Hallazgo 1.2 Se evidencia en área de lavado de menaje pared en material poroso.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						Hallazgo 2.1 Se evidencia en área de congeladores para el almacenamiento de productos cárnicos (1) equipo en su parte externa con presencia de corrosión.

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Occidente Grupo 1 Tipo ERON – CRM - EP - UT -URI, contratista UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC CTO 185-2025. Se realizaron doce visitas de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	Fecha	Motivo
GRUPO 01	EP	EP CAI 9 PALO BONITO	TULUÁ	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la EP CAI 9 Palo Bonito del municipio de Tuluá, con el fin de presentar el Consorcio Interventoría Integral RF. Al momento de solicitar información a la Patrullera de guardia, Lizbeth Macías, refiere que hace alrededor de 2 años no cuentan con PPL a cargo del INPEC en dicho establecimiento y que los capturados son remitidos a EP CAI3 Aguacalara. Por lo anterior se declara la Visita como FALLIDA. La funcionaria de la Policía Nacional refiere que no está autorizada para firmar acta.
GRUPO 01	EP	EP CAI 4 PLAZUELA	TULUÁ	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la EP CAI 4 Plazuela del municipio de Tuluá, con el fin de presentar el Consorcio Interventoría Integral RF. Al momento de solicitar información a la Patrullera de guardia, Anyely Torres, refiere que hace alrededor de 3 años no cuentan con PPL a cargo del INPEC en dicho establecimiento y que los capturados son remitidos a EP CAI3 Aguacalara. Por lo anterior se declara la Visita como FALLIDA. La funcionaria de la Policía Nacional refiere que no está autorizada para firmar acta.
GRUPO 01	EP	EP CAI 7 TRANSVERSAL	TULUA	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la EP CAI7 Transversal del municipio de Tuluá, con el fin de presentar el Consorcio Interventoría Integral RF. Al momento de solicitar información a la Patrullera de guardia, Laura Muñoz, refiere que nunca han contado con PPL a cargo del INPEC en dicho establecimiento y que los capturados son remitidos a EP CAI3 Aguacalara. Por lo anterior se declara la Visita como

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	Fecha	Motivo
					FALLIDA. La funcionaria de la Policía Nacional refiere que no está autorizada para firmar acta.
GRUPO 01	EP	EP MORALES	MORALES	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la ESTACION DE POLICIA EP MORALES, con el fin de presentar el consorcio interventoría integral RF, siendo las 11:03 am, para verificar el suministro de la alimentación a la PPL. En el momento de la visita El Capitán Diego Amorcho, manifiesta que en el momento y desde el 24 de mayo del 2024, no se tiene personal privado de la libertad que necesite suministro de la alimentación, las personas que cometan alguna infracción son trasladadas de inmediatas a la EP PIENDAMO, por lo anterior no puede ser posible la verificación, EL CAPITÁN prefiere no firmar el acta. la visita se reporta como fallida.
GRUPO 01	EP	BATALLON DE ASPC No. 29 GR ENRIQUE ARBOLEDA CORTES	POPAYAN	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría en el BATALLÓN DE ASPC No. 29 GR ENRIQUE ARBOLEDA CORTES, con el fin de presentar el consorcio interventoría integral RF, siendo las 6:20 am, para verificar el suministro de la alimentación a la PPL. En el momento de la visita el soldado profesional de guardia Murillo, manifiesta que en el momento y desde hace varios años (no especifica tiempo), no se tiene personal privado de la libertad que necesite suministro de la alimentación por lo anterior no puede ser posible la verificación, la visita se reporta como fallida, el profesional refiere que no tiene autorizado firmar documentos sin previa autorización para firmar el acta.
GRUPO 1	EP	ESTACION DE POLICIA EP ARCELETAS URI (UNIDAD DE REACCIÓN INMEDIATA)	POPAYÁN	29/05/2025	La interventoría hace presencia en las instalaciones de la EP Arceletas URI Carrera 17 # 17-10 siendo las 6:40 am, para verificar el suministro de la alimentación a las PPL, en la visita el vigilante (no refiere su nombre) manifiesta que en el momento y desde el año 2023 se está construyendo la planta física de la fiscalía y que por tanto no cuenta con PPL, ya que no se encuentra en funcionamiento, por lo anterior no se puede realizar la verificación del servicio. el vigilante indica que no está autorizado para firmar. se reporta la visita como fallida.
GRUPO 1	EP	EP SOTARA	SOTARA	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la ESTACION DE POLICIA EP SOTARÁ, con el fin de presentar el consorcio interventoría integral RF, siendo las 10:50 am, para verificar el suministro de la alimentación a la PPL.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	Fecha	Motivo
					En el momento de la visita el centinela patrullero de guardia Jairo Yamil Galindez, manifiesta que en el momento y desde hace varios años, no se tiene personal privado de la libertad que necesite suministro de la alimentación por lo anterior no puede ser posible la verificación, la visita se reporta como fallida.
GRUPO 1	EP	EP COCONUCO	COCONUCO	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la ESTACION DE POLICIA EP COCONUCO, con el fin de presentar el consorcio interventoría integral RF, siendo las 06:10 am, para verificar el suministro de la alimentación a la PPL. En el momento de la visita el comandante de patrulla Alexander Cala Buitrago, manifiesta que en el momento y desde hace tres años, no se cuenta con PPL, los capturados quedan a custodia de la EP Laura Valencia y son trasladados de inmediato por seguridad a la EP Laura Valencia, por lo anterior no puede ser posible la verificación del suministro de alimentos, la visita se reporta como fallida. No sé tuvo acompañamiento de entes de control.
GRUPO 1	EP	EP PURACE	PURACE	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la ESTACION DE POLICIA EP PURACE, con el fin de presentar el consorcio interventoría integral RF, siendo las 10:30 am, para verificar el suministro de la alimentación a la PPL. En el momento de la visita el comandante de guardia, García, manifiesta que en el momento y desde hace varios años de lo que él está prestando el servicio en la EP, no se tiene personal privado de la libertad que necesite suministro de la alimentación por lo anterior no puede ser posible la verificación. Los capturados son registrados y trasladados de inmediato a la EP LAURA VALENCIA del Municipio de Popayán. Mencionado lo anterior la visita se reporta como fallida. El profesional refiere que no tiene autorizado firmar documentos sin previa autorización para firmar el acta.
GRUPO 1	EP	EP CAUCA	POPAYÁN	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la ESTACION DE POLICIA EP CAUCA, con el fin de presentar el consorcio interventoría integral RF, siendo las 11:15 am, para verificar el suministro de la alimentación a la PPL. En el momento de la visita, el Teniente Nelson Ramírez manifiesta que en el momento y desde hace varios años (desde que él está ahí en la EP no ha habido retenidos), no se tiene personal privado de la libertad que necesite suministro de

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	Fecha	Motivo
					la alimentación por lo anterior no puede ser posible la verificación. Los capturados sólo llegan para identificación y trasladados de inmediato a la EP LAURA VALENCIA del Municipio de Popayán. Mencionado lo anterior, la visita se reporta como fallida. El profesional refiere que no tiene autorizado firmar documentos sin previa autorización para firmar el acta. Es importante mencionar que en el anexo 23, la EP CAUCA está ubicada en la avenida 1N 75 Barrio Cadillal de Pasto Nariño, sin embargo, se constató que se encuentra en la misma dirección, pero en Popayán Cauca, donde opera el comando de la Policía Metropolitana del Cauca. Se finaliza la visita siendo las 11:40 am.
GRUPO 1	EP	EP URI FISCALÍA	PASTO	30/05/2025	La interventoría hace presencia en las instalaciones de EP URI FISCALÍA, con el fin de hacer presentación del Consorcio Interventoría Integral RF, con contrato 206-2025, ante el encargado de la estación de policía. Se logra realizar la presentación con el técnico investigador, Marco Antonio David Almeida encargado del control de los PPL en la estación URI FISCALÍA PASTO. Al momento de la visita el señor Marco Antonio David Almeida, manifiesta que en el establecimiento no cuenta con PPL por el momento y que, desde finales del mes de abril del presente año, no se tiene PPL en la estación. Por otra parte, deja en claro que, si llega a ingresar PPL al establecimiento, el informará para que se logre suministrar la alimentación correspondiente, alimentación que será suministrada por parte del contratista UT Servir USPEC, desde el ERON EPMSC PASTO, con dirección calle 24 #31-23 Barrio la esperanza. Siendo las 11:27 am, la Interventoría se retira de las instalaciones de URI FISCALÍA, y la visita se reporta como fallida.
GRUPO 1	ERON	EPMSC ROLDANILLO	ROLDANILLO	30/05/2025	Se realiza visita al establecimiento EPMSC ROLDANILLO ubicado en la calle 7 N 6-51 parque de Roldanillo, donde el señor Luis Portillo, director encargado menciona que el centro penitenciario no cuenta con privados de la libertad y que dicho establecimiento se encuentra en cierre temporal debido a que se están realizando obras de construcción. Por lo anterior se declara la visita como Fallida.

2.2.2

GRUPO 2

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Occidente Grupo 2 Tipo ERON – CRM, contratista UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO CTO 186-2025. Se realizaron ocho visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 2	ERON	EPMSC CALI	CALI		27/05/2025	Se realiza visita a EPMSC CALI se hace la presentación de Consorcio Interventoría Integral RF con la dirección del establecimiento Dra. María Lorena Serrano Aguilar, coordinación de tratamiento Liseth Obregón Perea y representante contratista Cesar Cano. Se realiza verificación al tiempo de comida almuerzo menú #12, el contratista suministra sopa plátano, pollo dorado, arroz blanco papa salada, ensalada de zanahoria, pepino, cilantro, jugo de mango y postre galleta muu. El contratista realiza intercambio de proteína suministra pollo dorado en lugar de pescado intercambio enviado mediante correo a la USPEC presenta oficio de solicitud. Se observa suministro de 209 dietas terapéuticas en fiambresas con su respectivo rotulo como lo establece la OTM. El contratista suministra el almuerzo a las 11:10 am dando cumplimiento a horario, entrega la totalidad de los componentes dando cumplimiento a temperatura y calidad organoléptica de las preparaciones. Los alimentos se suministran en fondos en recipientes isotérmicos. El establecimiento atiende las estaciones de policía de agua blanca 38 PPL, Junín 52 PPL, fray Damián San Nicolás 492 PPL y Terrón Colorado 41 PPL para un total de 623 PPL atendidos. El establecimiento presenta concepto sanitario con porcentaje de 92% de cumplimiento concepto Favorable, fecha de visita 09-05-2025. Se evidencia en acta realizada por secretaria de salud los siguientes hallazgos para el establecimiento: se evidencia deficiencias locativas en pisos, paredes área de proceso. Se evidencia techo e iluminación con deficiencias higiénicas locativas en techo (no cuenta con cielo falso) área de proceso y condensación de calor. Se evidencia umbrales en lamina no adhesiva que puede permitir el ingreso de plagas en área de verduras. Se evidencia aguas estancadas en área de proceso y almacenamiento por pisos deteriorados. Durante el recorrido se observa materia prima en buenas condiciones de almacenamiento y rotulado. Se recomienda a contratista realizar mantenimiento de la estufa que presenta flauta de suministro de gas desprendida, el contratista realiza la corrección de la flauta desprendida durante la visita. Establecimiento con único rancho con 16 patios descritos de la siguiente manera: 1-2-PP2-3-PP3-4-PP4D-PP4B-5-6-7-8-9-10-Jaula y Anexo. Cuenta con abastecimiento de proteína, granos y abarotes, fruver y panadera hasta el 28-5-25. El establecimiento atiende servicio de alimentación en horarios establecidos en la OTM, Suministro de Desayuno a la PPL de 6:00 am a 8:00 am, Almuerzo de 11:00 am a 1:30 pm, Cena de 3:00 pm a

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						5:00 pm y Refrigerio nocturno de 3:00 am a 5:30 pm, no se cuenta con acuerdos. Parte del establecimiento 3749 PPL dentro de los cuales se cuenta con 209 ppl adscritos al programa de dietas y se distribuyen 623 raciones a EP. El contratista dispone de 14 carros nuevos industriales de plataforma metálica de 4 ruedas para transportar los alimentos a los patios.
					30/05/2025	Se realiza visita al EPMSC Cali durante el servicio de almuerzo correspondiente al menú 15. A las 11:15 a.m. se verifica el suministro oportuno de alimentos a los patios, cumpliendo con el horario establecido en la OTM. El menú servido incluye: Ajiaco, muslo de pollo dorado, arroz blanco, ensalada de lechuga, tomate y cebolla, plátano cocido, jugo de curuba, postre de guayaba El contratista informa a la interventoría que el día 30/05/2025 se realizó un intercambio de proteína, suministrando pernil de pollo en lugar de pechuga, correspondiente también al menú 15. A pesar del cambio, se entregaron todos los componentes del menú, cumpliendo con las temperaturas adecuadas y con las características organolépticas esperadas. Equipos y dotación: El contratista cuenta con los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5, todos en buen estado y funcionamiento. Durante la visita se verifica que, como parte del seguimiento al acta de empalme, fueron entregados al establecimiento los cuatro (4) termómetros digitales que estaban pendientes. Asimismo, se revisan las hojas de vida del personal requerido conforme al Anexo 9, evidenciando cumplimiento en la vinculación del talento humano necesario. También se confirma la entrega de dotación tanto a los manipuladores de alimentos como al personal administrativo. Almacenamiento y abastecimiento Se observa el almacenamiento de materias primas en buenas condiciones. El contratista reporta abastecimiento disponible para las siguientes fechas: Proteína: cerdo, pollo, res, queso (hasta el 04/06/2025), Granos y abarrotes: hasta el 06/06/2025 Arroz: llega el 01/06/2025 en el transcurso de la tarde, Frutas y verduras: abastecimiento hasta el 04/06/2025, Panadería: ingresa diariamente desde el proyecto productivo. Distribución de alimentos. La alimentación para patios se suministra en fondos, mientras que las dietas se entregan en fiambresas. El contratista dispone de 14 carros nuevos de plataforma metálica, los cuales son dirigidos manualmente por el personal encargado de la distribución hacia los diferentes patios. Recomendaciones Durante la visita, se formulan las siguientes sugerencias al contratista:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Aumentar el número de recipientes para recolección de residuos sólidos generados en el área de proceso en frío Utilizar las fiambreras nuevas con sus respectivos rótulos para el suministro de dietas Establecimientos atendidos El EPMSC Cali suministra alimentación también a las siguientes estaciones de policía: Aguablanca Junín Fray Damián San Nicolás Terrón Colorado Acompañamiento Durante la visita, se contó con el acompañamiento de Esneda Bravo Guevara, Técnico Administrativo de USPEC.
GRUPO 2	ERON	EPMSC CAICEDONIA	CAICEDONIA		27/05/2025	Generalidades del Servicio de Alimentación: El establecimiento penitenciario cuenta con una población total de 91 personas privadas de la libertad (PPL), distribuidas en ocho patios de la siguiente manera: Patio 1: 08 PPL Patio 2: 24 PPL Patio 3: 14 PPL Patio 4: 07 PPL Patio 5: 07 PPL Patio 6: 01 PPL Patio 7: 11 PPL Patio 8: 19 PPL Además, se atienden 5 dietas especiales y 23 PPL de la estación de Policía de Caicedonia, el centro cuenta con dos servicios de alimentación. Actualmente, solo uno de ellos se encuentra en funcionamiento, ya que el segundo —nuevo— aún no ha sido entregado al operador. No se dispone de información sobre la fecha estimada de entrega. Horarios de Suministro de Alimentos EPMSC Calcedonia (ERON) y Estación de Policía Calcedonia: Desayuno: 06:00 a.m. – 08:00 a.m. Almuerzo: 11:00 a.m. – 01:30 p.m.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Cena y refrigerio nocturno: 03:00 p.m. – 05:00 p.m. El servicio de alimentación produce y suministra las cuatro comidas correspondientes al EPMS y a la estación de Policía, en cumplimiento del cronograma establecido. Condiciones y Observaciones El centro penitenciario cuenta con 8 patios en total, correspondientes a la distribución ya descrita. El CHS (Concepto Higiénico Sanitario) vigente, con fecha del 08 de mayo de 2025, fue favorable con un 90% de cumplimiento. El operador dispone de abastecimiento de insumos y materias primas para los próximos 15 días. Se verificó el cumplimiento del menú 12 correspondiente al almuerzo. El transporte de los alimentos se realiza internamente patio a patio, utilizando carros transportadores, y las raciones son servidas en fiambreras en su totalidad. Reuniones y Gestiones Se realizó la presentación ante la representante del COSAL, Dra. Jhoana Castaño, quien indicó que los permisos de ingreso deben ser tramitados directamente con la dirección del establecimiento. También se llevó a cabo la presentación con la directora del EPMS, Dra. María Paula Perdomo Gasca, quien manifestó que el operador viene cumpliendo sus funciones sin novedades y ofreció su colaboración para tramitar los permisos del equipo de interventoría. Indicó que se debe enviar la carta de presentación y copia de la cédula de cada integrante al correo: direccion.epcaicedonia@inpec.gov.co. La directora quedó atenta para gestionar el estudio de seguridad, incluyendo la posible autorización del ingreso de la tablet. Se hicieron recomendaciones al contratista para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, específicamente respecto a la actualización de la documentación y los formatos de producción.
GRUPO 2	ERON	EJECA	CALI		27/05/2025	Se realiza la presentación oficial del Consorcio Interventoría Integral RF, conformado por las empresas R Y G Asesorías S.A.S. BIC y la Fundación Universidad del Valle, ante las autoridades del CPAMS EJECA. Este consorcio tiene a su cargo la interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica sobre la prestación del servicio de alimentación por el sistema de ración, dirigido a la población privada de la libertad (PPL) bajo custodia del INPEC.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Durante la visita, se contó con la presencia de: Director del establecimiento: Mayor Ramón Alfredo Serna Álvarez Coordinador de tratamiento: Sargento Viceprimero Diego Alexander Viasus, Representante COSAL: Lina Fernanda Castillo Administrador del servicio de alimentación: Fernando Teleche, representante de UT Food Pro Generalidades del Establecimiento El establecimiento cuenta con 57 PPL, de los cuales 7 se encuentran adscritos a dietas terapéuticas. Dispone de un solo patio, dividido internamente en cinco pabellones. El CPAMS EJECA cuenta con un único servicio de alimentación, el cual no produce, ensambla ni distribuye alimentos para otros establecimientos. Operación del Servicio de Alimentación Los alimentos son distribuidos en samovares (sopa, energético, arroz y proteína) y recipientes plásticos (ensaladas y jugos). Cada PPL recibe los componentes del menú de manera organizada en fiambreras, durante la entrega de cada tiempo de comida. Horarios del Servicio Desayuno: 06:30 a.m. – 07:30 a.m. Almuerzo: 12:00 p.m. – 01:00 p.m. Cena y refrigerio nocturno: 04:00 p.m. – 05:00 p.m. Recepción de materia prima: martes y miércoles, de 08:30 a.m. a 11:30 a.m. La información anterior fue suministrada por el administrador del servicio de alimentación y confirmada con el acta de empalme. Personal del Servicio Actualmente, el servicio de alimentación cuenta con el siguiente personal: Administrador tipo 1 Un auxiliar de proceso Dos manipuladores de alimentos

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Según el Anexo No. 9 del contrato, se encuentra pendiente la vinculación de un auxiliar administrativo y un manipulador de alimentos adicionales. Condiciones Sanitarias: El concepto higiénico sanitario fue emitido por la Secretaría de Salud el 09 de abril de 2025, con un puntaje del 100% y concepto favorable. En el documento figura como razón social la Unión Temporal Compromiso por la Dignidad. Recomendaciones a la Operadora: Se realizaron las siguientes sugerencias con el fin de fortalecer el cumplimiento de los requisitos contractuales: Adquisición de estibas, canastillas base o estanterías para almacenamiento adecuado de materias primas. Instalación de trampa de grasa portátil y extintores. Disposición de recipientes para el almacenamiento de residuos. Contactos: A continuación, se relacionan los correos electrónicos de los participantes en la reunión: Director del establecimiento: ejeca@ejercito.mil.co Coordinador de tratamiento: diego.viasus@ejercito.mil.co Representante COSAL: lina.castillomina@ejercito.mil.co Administrador del servicio de alimentación: ferteleche@gmail.com
GRUPO 2	ERON	EPMSC BOLIVAR	BOLÍVAR		28/05/2025	Presentación: Se realiza la presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante las siguientes autoridades del establecimiento: Director del establecimiento: Mario Guzmán, Representante del COSAL: Yanet Burbano Contratista UT FOOD PRO: Zuly Cruz (administradora del servicio de alimentación). Durante la reunión, el director solicita que en futuras visitas se socialicen con antelación los principales hallazgos que puedan afectar la prestación del servicio de alimentación, a fin de tomar acciones correctivas oportunas. Generalidades del Servicio de Alimentación El establecimiento cuenta con un (1) rancho como servicio de alimentación. La población atendida es de 66 personas privadas de la libertad (PPL). Se encuentran activas 5 dietas terapéuticas.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						El establecimiento dispone de 5 patios, de los cuales 2 están en proceso de remodelación y actualmente no albergan PPL. Horarios de Suministro de Alimentos Los horarios de alimentación se ajustan a lo establecido en la OTM: Desayuno: 06:00 a.m. – 08:00 a.m. Almuerzo: 11:00 a.m. – 01:30 p.m. Cena: 03:00 p.m. – 05:00 p.m. Refrigerio nocturno: 03:00 p.m. – 05:30 p.m. No se suministra alimentación a estaciones de Policía u otros establecimientos EP. Observaciones y Verificaciones El establecimiento cuenta con Concepto Higiénico Sanitario (CHS) emitido el 04 de julio de 2024, con un 100% de cumplimiento y concepto favorable. Se evidencia cumplimiento del menú 13 – almuerzo, con entrega completa de componentes a las 12:10 p.m., dentro del horario estipulado. La alimentación es suministrada en fiambreras, y el reparto se realiza de forma manual mediante canastillas, por parte de los manipuladores de alimentos (rancheros) hasta el interior de los patios. Recomendaciones Se sugiere al contratista mejorar el procedimiento de servido de dietas terapéuticas, dado que actualmente no se cuenta con un área específica ni un proceso que garantice condiciones óptimas para esta labor. Aunque la infraestructura se encuentra en condiciones adecuadas, se evidencia una limitación de espacio que impide una correcta separación entre el área de proceso y el área de servido del producto terminado, lo cual se recomienda revisar y ajustar en la medida de lo posible.
GRUPO 2	ERON	EPMSC SEVILLA	SEVILLA		28/05/2025	Presentación Durante la visita al EPMSC Sevilla, se realizó la presentación del equipo del Consorcio Interventoría Integral RF ante el director del establecimiento, Luis Fernando García Tangarife. Se solicitó el permiso correspondiente para el ingreso del equipo de interventoría, indicándose que dicho permiso debe ser tramitado a través del correo electrónico de la administradora del servicio de alimentación: olgalliana85@gmail.com.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Posteriormente, se efectuó la presentación ante el COSAL Nilsa Gil y la representante del contratista, Olga Liliana Serna Castro, sin novedades reportadas. Generalidades del Establecimiento El servicio de alimentación atiende un total de 95 personas privadas de la libertad (PPL) distribuidas en tres patios, operando desde un único punto de preparación y distribución de alimentos. Adicionalmente, se atiende a la estación de Policía de Sevilla, para la cual se realiza la producción de desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno. El parte correspondiente al día de la visita fue de 41 PPL. Horarios de Suministro de Alimentos EPMSC Sevilla (ERON): Desayuno: 07:00 a.m. – 09:00 a.m. Almuerzo: 11:00 a.m. – 01:00 p.m. Cena y refrigerio nocturno: 03:00 p.m. – 05:00 p.m. Estación de Policía Sevilla: Desayuno: 08:00 a.m. – 10:00 a.m. Almuerzo: 12:00 p.m. – 02:00 p.m. Cena y refrigerio nocturno: 03:00 p.m. – 05:00 p.m. Se resalta que el operador no cuenta con autorización para modificar los horarios de suministro establecidos. Se envió correo solicitando la autorización del equipo de interventoría hasta el 15 de junio, según lo indicado en la carta de presentación. Observaciones y Recomendaciones El establecimiento cuenta con abastecimiento de materia prima para los próximos 15 días y de frutas y verduras para 8 días. Se realizaron recomendaciones al contratista en relación con el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, incluyendo: Actualización completa de los formatos de producción. Gestión del mantenimiento y pintura de todas las paredes del área de servicio de alimentación, así como del piso en la zona de almacenamiento. Gestión para la separación física del área de lavado de utensilios, ya que actualmente se encuentra ubicada dentro del patio 2 sin una división clara. Otros aspectos verificados

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Se evidenció el cumplimiento del menú correspondiente al almuerzo (menú 13). El centro cuenta con 13 dietas especiales activas. El horario de suministro del refrigerio nocturno, tanto para el EPMSC como para la estación de policía, es de 03:00 p.m. a 05:30 p.m. El transporte de los alimentos se realiza en fiambreras, mediante un carro transportador de patio a patio. Se recomienda gestionar el permiso formal para la modificación de horarios de suministro, en caso de requerirse.
GRUPO 2	ERON	EPMSC LA UNIÓN	LA UNIÓN		28/05/2025	Presentación, En cumplimiento de su labor, la interventoría realizó visita al establecimiento EPMSC La Unión con el objetivo de presentar formalmente su gestión y exponer los objetivos y alcances de la interventoría ante las autoridades del establecimiento. La presentación se realizó ante: Teniente Rubio Orley Gómez – Director del establecimiento, Yeny Mariana Rosero – Representante COSAL, María Emilce Grijalba – Administradora del servicio de alimentación, UT Food Pro. Durante el encuentro, se gestionó el permiso de ingreso del equipo de interventoría, el cual quedó autorizado en los horarios correspondientes al servicio de alimentación. Generalidades del Establecimiento Parte actual del establecimiento: 80 PPL Número de dietas: 10 Cantidad de ranchos: 1 Número de patios: 1 Entrega de alimentación: Se realiza en fiambreras, transportadas en canastillas hasta el interior del patio, donde se suministra directamente a las PPL. No se suministran raciones a estaciones de policía. Horarios de Alimentación Desayuno: 06:10 a.m. – 08:00 a.m. Almuerzo: 11:00 a.m. – 12:30 p.m. Cena y refrigerio nocturno: 03:00 p.m. – 04:30 p.m. Revisión Higiénico-Sanitaria Se revisó el concepto higiénico-sanitario, encontrándose no vigente desde el 7 de mayo de 2025. No obstante, el contratista presentó oficio de gestión radicado el 6 de mayo de 2025, mediante el cual solicitó visita de

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCH O	Fecha	Resultados de la Visita
						inspección a la Secretaría de Salud, estando en espera de respuesta. Observaciones en el Servicio de Alimentación Durante el recorrido por las áreas correspondientes al servicio de alimentación, la interventoría evidenció lo siguiente: Equipos de congelación y refrigeración: En buen estado y en funcionamiento. Condiciones de almacenamiento: Las materias primas (abarrotes, frutas y proteínas) se encuentran rotuladas y con fechas de vencimiento vigentes. Infraestructura: Se identifican limitaciones estructurales en el área del servicio de alimentación, entre ellas: Falta de áreas designadas para uso social y vestieres. El área administrativa se encuentra compartida con el área de almacenamiento de proteínas, sin separación física. Personal: Se encuentra con la dotación completa y conforme. El servicio de alimentación opera con normalidad. Recomendaciones Se realizaron sugerencias al contratista con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, especialmente respecto a la mejora de condiciones locativas y separación funcional de las áreas del servicio de alimentación.
GRUPO 2	ERON	EPMSC BUGA	BUGA		28/05/2025	Presentación Durante la visita al establecimiento EPMSB Buga, se realizó la presentación oficial del Consorcio Interventoría Integral RF ante las siguientes autoridades del establecimiento: IJ Jorge Eliecer Peña – Director del establecimiento Sonia Arenas Viveros – Representante del área COSAL Juan David Rodríguez – Administrador del servicio de alimentación, en representación del contratista Generalidades del Servicio de Alimentación El establecimiento cuenta con un (1) rancho o servicio de alimentación, con dos accesos principales: Una puerta destinada para el ingreso de personal y materias primas

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Otra puerta exclusiva para la salida de alimentos terminados En la parte interna, el servicio cuenta con las siguientes áreas: Área de almacenamiento de aseo Estación de ensamble para estación de policía Área de dietas Área de jugos y ensaladas Área de alistamiento de producción Área de prealistamiento de productos cárnicos Área de almacenamiento en congelación y refrigeración (2 cuartos fríos de refrigeración y 1 de congelación) Área de abarrotes Área de preeliminado de tubérculos Área de baños Área de disposición de menaje Área de producción (zona caliente) El establecimiento cuenta con una zona de distribución externa, desde donde se envían los alimentos mediante carros tipo patinetas de arrastre hacia los diferentes patios (P1 al P7). Parte general del establecimiento: 1036 PPL Número de dietas: 107 (suministradas en fiambreras) Suministro a estación de policía (Buga Divino Niño): 140 raciones individuales (fiambreras), para un parte de 140 PPL Horarios de Alimentación (según OTM) Desayuno: 06:00 a.m. – 08:00 a.m. Almuerzo: 11:00 a.m. – 01:30 p.m. Cena: 03:00 p.m. – 05:00 p.m. Refrigerio nocturno: 03:00 p.m. – 05:30 p.m. Revisión Higiénico-Sanitaria Fecha del concepto higiénico-sanitario: 15 de noviembre de 2024 Resultado: Concepto favorable con 100% de cumplimiento

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCH O	Fecha	Resultados de la Visita
						Observaciones y Recomendaciones La interventoría, en conjunto con el contratista, realizó recorrido por las instalaciones del servicio de alimentación, emitiendo las siguientes sugerencias y observaciones orientadas al cumplimiento de las obligaciones contractuales y normatividad vigente: Mantenimiento de infraestructura: Se evidencian paredes con desgaste de pintura en: Área de producción (zona caliente) Área de jugos Área de prealistamiento cárnicos Equipos: Se requiere mantenimiento a estufas por presencia de mala combustión (llama amarilla) Personal y dotación: Dotación de elementos de protección personal y uniformes para PPL Contratación de personal pendiente según Anexo No. 9 (falta 1 ingeniero de alimentos y 1 nutricionista) Equipos fuera de servicio: Cuarto frío de refrigeración #1 fuera de funcionamiento desde el 27 de mayo de 2025 Implementos de aseo: Se recomienda dotar con implementos necesarios para el cumplimiento adecuado de los procesos de limpieza, desinfección, orden y aseo Cierre de Visita Al finalizar la visita, se realizó la socialización del acta con: Juan David Rodríguez – Administrador del servicio de alimentación Sonia Arenas Viveros – Representante COSAL

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Occidente Grupo 2 Tipo EP - UT -URI, contratista UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO CTO 186-2025. Se realizaron veintitrés visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
GRUPO 2	EP	EP FLORA	CALI	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría a la Estación de Policía Flora, con presentación formal ante el PT Bryant Rivera, custodio de las personas privadas de la libertad (PPL), y el representante del

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					contratista UT FOOD PRO, responsable del suministro de la alimentación. A la fecha, la estación cuenta con 99 PPL y no se reportan dietas. Durante la visita se evidencia la entrega y consumo del desayuno correspondiente al menú 14, sin novedades. Los alimentos son enviados desde la Planta de Producción Santa Elena, ubicada en la calle 23 #32A-11, sin observarse traslado de raciones a /. Sin embargo, la interventoría realizó recomendaciones al contratista respecto a evitar el contacto directo del alimento con el piso durante dicho almacenamiento, con el fin de preservar la inocuidad de las preparaciones. El contratista no cuenta con plan de rutas, situación que también fue observada durante la visita. La entrega de las raciones es realizada por el distribuidor directamente al custodio, quien se encarga de su distribución entre los PPL. Los alimentos son transportados en empaque individual de icopor, utilizando un vehículo automotor identificado con la leyenda "Transporte de Alimentos", el cual cuenta con concepto higiénico sanitario, SOAT y Técnico mecánica vigente, y presenta buenas condiciones de higiene.
GRUPO 2	EP	EP FRAY DAMIAN	CALI	29/05/202 5	Se realiza visita de presentación de la interventoría al Intendente Omar Sagrado, responsable del servicio en la Estación de Policía Fray Damián, y al representante del contratista UT Food Pro, señor Edgar Hoyos. Durante la reunión, el Intendente manifiesta no presentar novedades con respecto al servicio de alimentación que se suministra a las personas privadas de la libertad (PPL). Se verifica el tiempo de comida desayuno, correspondiente al menú No. 14, cumpliendo con las características organolépticas. Se suministran 110 raciones, sin presencia de dietas. Las raciones son enviadas desde la planta externa de producción Santa Helena. El almacenamiento temporal de las raciones se realiza sobre mesas plásticas en buen estado, y se observa un adecuado manejo de las raciones, tanto en el vehículo transportador como en el lugar de almacenamiento temporal y su posterior distribución. El transporte de los alimentos se realiza en un vehículo en buenas condiciones higiénicas, con toda la documentación al día, incluyendo el concepto higiénico sanitario, SOAT y Técnico mecánica vigentes. El transportador también cuenta con su documentación al día. Las raciones no son acompañadas en su entrega, ya que el Intendente informa que el servicio de alimentación a los PPL se realiza después de las 10:00 a. m. Asimismo, no se contó con acompañamiento de entes de control durante la visita. La distribución de las raciones se realiza en bolsas individuales, debido a que el tiempo de alimentación corresponde al desayuno. El pan y el huevo son empacados en bolsas de aluminio, mientras que la bebida es servida en vaso plástico con tapa. Las raciones son transportadas en canastillas limpias. No se evidencian traslados de raciones a otros establecimientos.
GRUPO 2	EP	EP SAN FRANCISCO	CALI	28/05/202 5	Se realiza visita de presentación de la Interventoría con el comandante de guardia en turno y el representante del contratista de alimentación UT Food Pro, en la Estación de Policía San Francisco. Durante la visita, se verifica el tiempo de comida correspondiente al desayuno, evidenciando la llegada y entrega de los alimentos a las 8:05 a. m. El vehículo con placas VCQ 987, proveniente de la Planta de Producción Santa Elena (calle 23 #32-11), entrega un

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					total de 91 raciones. No se reportan dietas en esta estación. Se realiza acompañamiento al consumo de los alimentos, sin presentarse novedades. Las raciones son transportadas en canastillas plásticas, y el almacenamiento temporal se realiza sobre mesa plástica en buen estado. El vehículo se encuentra en buenas condiciones de higiene, y se verifica que el personal manipulador cumple con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y cuenta con la documentación correspondiente. El contratista cumple con la documentación exigida tanto para el vehículo como para el personal manipulador. Se verifica el menú No. 13, correspondiente al desayuno, el cual incluye: pan blanco, banano, queso cuajada y café con leche, cumpliendo con el ciclo de menú establecido y las características organolépticas. No se realiza traslado de raciones a otros establecimientos, y la visita no cuenta con acompañamiento de entes de control. Al finalizar, se socializa el acta con el representante del contratista UT Food Pro. La Interventoría sugiere que, una vez lleguen los alimentos al establecimiento, sean entregados de forma inmediata a los PPL, dado que son de consumo inmediato. Asimismo, se recuerda al contratista la importancia de cumplir con las obligaciones contractuales y la normatividad vigente. Se evidencia cumplimiento del horario establecido para el desayuno (8:05 a. m.) y se constata que el contratista atiende según lo dispuesto en la OTM, con los siguientes horarios: Desayuno: 6:00 a. m. a 8:00 a. m., Almuerzo: 11:00 a. m. a 1:30 pm, Cena: 3:00 pm. a 5:00 pm y Refrigerio nocturno: 3:00 p. m. a 5:30 pm.
GRUPO 2	EP	EP JUNÍN	CALI	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría a la Estación de Policía Junín, verificando el tiempo de comida correspondiente al desayuno, con el menú No. 13. El contratista suministra: chocolate en leche, pan blanco, salchicha y naranja. Se informa que se realizó intercambio de proteína (salchicha en lugar de queso), y se presenta el respectivo oficio de solicitud que respalda dicho cambio. Los alimentos arriban a la estación a las 7:45 a. m., siendo entregados directamente a la PPL. Son despachados desde el EPMSC Cali, transportados en un vehículo tipo furgón, placas JTV 851, el cual se encuentra en buenas condiciones higiénicas y cuenta con concepto sanitario favorable, con un 100 % de cumplimiento, emitido el 16-11-2024. Se suministran 52 raciones empacadas de manera individual, distribuidas de la siguiente forma: Bebida (chocolate): en recipiente de icopor. Fruta (naranja): en bolsa plástica transparente. Proteína (salchicha): en recipiente plástico con tapa. Pan: en bolsa blanca. La estación no cuenta con raciones especiales (dietas). El almacenamiento temporal se realiza sobre dos mesas plásticas tipo RIMAX de color blanco, dispuestas en la estación para este fin. No se evidencian traslados de raciones a otros establecimientos. Los alimentos son distribuidos directamente a la PPL, dentro de los horarios establecidos en la OTM, a saber: Desayuno: 6:00 a. m. a 8:00 a. m. Almuerzo: 11:00 a. m. a 1:30 p. m.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					Cena: 3:00 p. m. a 5:00 p. m. Refrigerio nocturno: 3:00 p. m. a 5:30 p. m. No existen acuerdos especiales para horarios en esta estación. Durante la presentación de la interventoría ante el subintendente Diego Murillo, este realiza dos observaciones relevantes: Recomienda al contratista el suministro de bolsas negras para la recolección de residuos sólidos generados por la PPL. Manifiesta que el área de almacenamiento temporal de los alimentos está a la intemperie, lo que podría comprometer la inocuidad de los alimentos antes de ser consumidos. Asimismo, se evidencia que la estación no cuenta con un plan de rutas ni con la publicación visible del menú vigente. La visita no contó con acompañamiento de entes de control.
GRUPO 2	EP	EP RIVERA	CALI	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría a la Estación de Policía La Rivera, en el municipio de Cali, con el fin de presentar al Consorcio Interventoría Integral RF, encargado de realizar visitas de interventoría a los servicios de alimentación de los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional (ERON) y demás centros donde se encuentren Personas Privadas de la Libertad (PPL) a cargo del INPEC. Durante la visita se realizó verificación del transporte, distribución y consumo del almuerzo correspondiente al menú No. 15, suministrado a 58 PPL, sin presentar novedades. La estación es atendida por la Planta de Producción Santa Elena, ubicada en la Calle 23 #32A-11. Cabe destacar que el contratista no cuenta con plan de rutas. El almuerzo fue suministrado conforme al menú establecido. La visita fue atendida por: Wilson Bejarano, transportador de alimentos, en representación del contratista UT FOOD PRO. Patrullera Tania Wastusa, de la Policía Nacional, quien no se encuentra autorizada para firmar el acta. No se contó con el acompañamiento de entes de control. Durante la visita, la interventoría realizó las siguientes recomendaciones: Contar con la documentación requerida, como el plan de rutas y la planilla de temperaturas. Se evidencia un adecuado manejo de las raciones durante el almacenamiento temporal, las cuales son ubicadas sobre una mesa plástica tipo RIMAX. El transportador entrega las raciones al custodio, quien es el responsable de su distribución a la PPL.
GRUPO 2	EP	EP LOPEZ	CALI	28/05/2025	El día 28 de mayo de 2025, la Interventora de Campo, Diana Vanessa Velasco Medina, en representación del Consorcio Interventoría Integral RF, realizó una visita a la Estación de Policía López (EP López). En primera instancia, se llevó a cabo la

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					presentación formal del Consorcio ante el Subintendente Wilmar Rodríguez Narváez, custodio de los PPL (personas privadas de la libertad), y al señor Wilson Bejarano, encargado del transporte de alimentos en representación de la Unión Temporal Food Pro. El Consorcio Interventoría Integral RF está conformado por las empresas R Y G Asesorías S.A.S. BIC y la Fundación Universidad del Valle, y tiene a su cargo la interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica del servicio de alimentación bajo el sistema de ración para la población privada de la libertad. Observaciones de la visita: El establecimiento cuenta con una población de 28 PPL. No se cuenta con raciones terapéuticas en la estación. No se realizan traslados de raciones desde la EP López. No hubo acompañamiento de entes de control durante la visita. Condiciones del servicio de alimentación: Origen de los alimentos: provienen de la Planta de Producción Santa Elena, ubicada en la calle 23 # 32A-11. Cumplimiento del servicio: el contratista da cumplimiento al ciclo de menú, horario de entrega y a las características organolépticas del almuerzo correspondiente al menú No. 13. Almacenamiento temporal: se realiza en mesas y canastillas plásticas en buen estado, ubicadas lejos de fuentes de contaminación. Manipulación de alimentos: el manipulador utiliza dotación limpia y en buen estado, y cuenta con certificado médico vigente y certificado de manipulación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Vehículo transportador: presenta adecuadas condiciones físicas e higiénicas, y cuenta con: Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud (con vigencia menor a un año), Tarjeta de propiedad, SOAT vigente, Revisión técnico-mecánica y de gases vigente. Presentación de los alimentos: los alimentos son entregados en empaques individuales. Hallazgos y recomendaciones: Plan de rutas: el contratista no cuenta con un plan de rutas que incluya la placa del vehículo y los rangos de horarios de entrega. Satisfacción del usuario: durante el acompañamiento al consumo de alimentos, los PPL manifestaron no presentar novedades. Recomendación: se sugiere a la EP López continuar manteniendo el área de almacenamiento temporal de alimentos limpia, organizada, alejada de focos de contaminación, y promover el consumo de los alimentos en el menor tiempo posible.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
GRUPO 2	EP	EP MUNICIPAL	CALI	29/05/2025	Se realiza visita de presentación por parte del equipo de interventoría al teniente encargado de la Estación de Policía (EP) y al contratista operador UT Food Pro. Durante el encuentro, el teniente manifiesta no presentar novedades respecto a la prestación del servicio de alimentación. Observaciones de la visita: Se verifica el tiempo de comida correspondiente al almuerzo, menú No. 14, cumpliendo con las características organolépticas requeridas. Se suministran un total de 46 raciones, sin incluir dietas especiales. Las raciones son enviadas desde la Planta Externa de Producción Santa Elena. El almacenamiento temporal de las raciones se realiza sobre una silla de cemento. Se observa el vehículo transportador en buenas condiciones físicas y de higiene, con toda la documentación exigida al día. El transportador cuenta con documentación vigente para la manipulación y transporte de alimentos. Se acompaña el servicio de alimentación a las 1:55 p. m., sin que se evidencian novedades durante su prestación. No se cuenta con acompañamiento de entes de control durante la visita.
GRUPO 2	EP	EP AGUABLANCA	CALI	28/05/2025	Se realiza visita de presentación por parte del equipo de la Interventoría Integral RF ante el intendente de turno de guardia de la Estación de Policía Aguablanca (EP Aguablanca). Observaciones de la visita: La llegada de los alimentos correspondientes al tiempo de comida almuerzo se registra a las 10:55 a. m., cumpliendo con los horarios establecidos en la Orden Técnica de Menú (OTM). Se verifica el suministro completo de los componentes del menú, cumpliendo con las características organolépticas requeridas. Los alimentos son entregados al responsable de la EP a las 11:08 a. m. Las raciones provienen del EPMSD Cali, transportadas en vehículo tipo furgón de placas JTV 851, el cual se encuentra en buenas condiciones de higiene. El vehículo cuenta con concepto sanitario favorable expedido el 16 de noviembre de 2024, con 100 % de cumplimiento. Se dispone de plan de rutas y planillas de control de temperaturas. Condiciones del suministro:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					Se evidencia el adecuado manejo en el suministro de 40 raciones, empacadas de forma individual en recipientes de icopor, y bebida servida en vaso plástico. Los alimentos son almacenados temporalmente sobre dos mesas RIMAX dentro de la estación de policía. No se realizan traslados de raciones desde la EP Aguablanca. No existen acuerdos formales sobre los horarios de entrega, sin embargo, el suministro se efectúa dentro de los rangos establecidos en la OTM: Desayuno: 6:00 a. m. a 8:00 a. m. Almuerzo: 11:00 a. m. a 1:30 p. m. Cena: 3:00 p. m. a 5:00 p. m. Refrigerio nocturno: 3:00 p. m. a 5:30 p. m. La estación no cuenta con dietas terapéuticas para los PPL. Recomendaciones y novedades: Se realiza recomendación al contratista para el cambio de los vasos utilizados para el suministro de la bebida, ya que las tapas actuales son frágiles y permiten el derrame del contenido. Durante la visita no se contó con acompañamiento de entes de control.
GRUPO 2	EP	EP FLORESTA	CALI	29/05/2025	Se realiza visita de presentación por parte del equipo de la Interventoría Integral RF ante el comandante de guardia en turno y el representante del contratista UT Food Pro, encargado del servicio de alimentación en la Estación de Policía Floresta. Observaciones de la visita: Se verifica el tiempo de comida correspondiente al desayuno, menú No. 14. La llegada y entrega de los alimentos se registra a las 8:11 a. m. El vehículo transportador, de placas SPK 538, proviene de la Planta de Producción Santa Elena, ubicada en la calle 23 #32-11. Se entregan un total de 101 raciones para su consumo. La estación no cuenta con dietas terapéuticas. Se realiza acompañamiento al consumo de los alimentos por parte de los PPL, sin reportarse novedades. No se realiza traslado de raciones a otros establecimientos. El vehículo y el personal manipulador cumplen con la documentación exigida. El contratista no cuenta con un plan de rutas.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					No se contó con acompañamiento de entes de control durante la visita. Condiciones del servicio: Las raciones son entregadas en canastillas plásticas, observándose adecuado manejo de las mismas. El almacenamiento temporal de los alimentos se realiza sobre mesas plásticas en buen estado, dentro de las instalaciones de la estación. Recomendaciones: La Interventoría sugiere al establecimiento y al contratista que, una vez lleguen los alimentos, estos sean entregados de forma inmediata a las personas privadas de la libertad (PPL), ya que son de consumo inmediato. Se recomienda al contratista garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales y de la normatividad vigente. Al finalizar la visita, se socializa el acta con el representante del contratista UT Food Pro.
GRUPO 2	EP	EP GUABAL	CALI	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría a EP Guabal, con el fin de presentar el consorcio interventoría integral RF, ante el comandante custodio Paul Alejandro Meneses López, por parte del contratista (UT Food Pro), José Rubiel Flórez transportador de alimentos. Se realiza verificación para el tiempo de comida almuerzo, menú # 15, hora de llegada: 12 pm, dando cumplimiento al horario establecido en la OTM; el vehículo de placa VCV 752, sale de planta externa barrio Santa Elena, el contratista suministra la totalidad de los componentes, suministra 109 raciones para consumo a E.P. Guabal, estos son entregados al comandante de vigilancia de los PPL, donde verifica la cantidad de las raciones recibidas, por parte de la interventoría realiza acompañamiento al consumo de los alimentos, se realiza prueba organoléptica, cumpliendo con las características propias de los alimentos, se finaliza sin presentar novedades, no se evidencia dietas terapéuticas. * Por parte de la interventoría realiza sugerencia al establecimiento y contratista, una vez lleguen los alimentos, estos sean entregados inmediatamente a los PPL, ya que son de consumo inmediato y al contratista que conlleven al cumplimiento de las obligaciones contractuales y normatividad vigente. * Durante la visita no se cuenta con acompañamiento de entes de control ETS/COSAL – INPEC- USPEC. * El almacenamiento temporal de los alimentos se realiza sobre mesas plásticas en buen estado, las raciones son distribuidas por la PPL sobre las 12:16 pm, para consumo a E.P. Guabal.
GRUPO 2	EP	EP LIMONAR	CALI	30/05/2025	Se realiza visita de presentación de la Interventoría con la patrullera en turno y el representante del contratista de la alimentación (UT Food Pro) en la estación de policía Limonar. Se realiza verificación del tiempo de comida del desayuno, menú 15, se evidencia llegada y entrega de los alimentos a las 8:18 am. El vehículo de placas KUN 568 sale de la Planta de Producción Santa Elena, calle 23 #32-11, se entregan 91 raciones para su

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					consumo, no se cuenta con dietas en la EP Limonar. No se realiza acompañamiento al consumo de los alimentos, ya que al momento de la visita las PPL se encontraban dormidas, la patrullera informa que el consumo del desayuno lo realizan después de las 10 am. No se realiza traslado de raciones a otros establecimientos. Se cumple con la documentación del vehículo y del personal manipulador. El contratista no cuenta con plan de rutas. La visita no cuenta con acompañamiento de entes de control. Finalizada la visita se socializa el acta con el representante del contratista UT Food Pro. Se observa un adecuado manejo de las raciones entregadas en canastillas plásticas. El almacenamiento temporal es realizado sobre mesas plásticas en buen estado. La Interventoría realiza sugerencia al establecimiento y contratista, una vez lleguen los alimentos, estos sean entregados inmediatamente a los PPL, ya que son de consumo inmediato y al contratista que conlleven al cumplimiento de las obligaciones contractuales y normatividad vigente.
GRUPO 2	EP	EP MELENDEZ	CALI	30/05/2025	Se realiza visita de presentación de interventoría al intendente encargado de la EP y el contratista de operador UT FOOD PRO. El intendente manifiesta no tener novedades con respecto al servicio de alimentación. Se verifica el tiempo de comida almuerzo menú No 15 cumpliendo con las características organolépticas. Se suministran 87 raciones y no se cuenta con dietas. Las raciones son suministradas desde la planta externa de producción Santa Elena. El almacenamiento temporal es realizado sobre mesas plásticas en buen estado. Se evidencia vehículo en buenas condiciones y documentación al día. El transportador cuenta con la documentación vigente. Se acompaña el servicio de alimentación sin ninguna novedad hora de consumo 1:15 pm. No se cuenta con acompañamiento de entes de control. No se permite el registro fotográfico de la fachada de la EP por seguridad.
GRUPO 2	EP	EP EL DIAMANTE	CALI	29/05/2025	Se realiza visita de presentación de la Interventoría con el comandante de guardia en turno y el representante del contratista de la alimentación (UT Food Pro) en la estación de policía El Diamante. Se realiza verificación del tiempo de comida del almuerzo, menú 14, se evidencia llegada y entrega de los alimentos a las 12:54 pm. El vehículo de placas KUN 568 sale de la Planta de Producción Santa Elena, calle 23 #32-11, se entregan 60 raciones para su consumo, no se cuenta con dietas en la EP El Diamante. Se realiza acompañamiento al consumo de los alimentos, sin presentar novedad. No se realiza traslado de raciones a otros establecimientos. Se cumple con la documentación del vehículo y del personal manipulador. El contratista no cuenta con plan de rutas. La visita no cuenta con acompañamiento de entes de control. Finalizada la visita se socializa el acta con el representante del contratista UT Food Pro. Se observa un adecuado manejo de las raciones entregadas en canastilla plástica.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					El almacenamiento temporal es realizado sobre mesas plásticas en buen estado. La Interventoría realiza sugerencia al establecimiento y contratista, una vez lleguen los alimentos, estos sean entregados inmediatamente a los PPL, ya que son de consumo inmediato y al contratista que conlleven al cumplimiento de las obligaciones contractuales y normatividad vigente.
GRUPO 2	EP	EP LOS MANGOS	CALI	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la EP Los Mangos del municipio de Cali, con el fin de presentar al Consorcio Interventoría Integral RF, encargado de realizar visitas de interventoría a servicios de alimentación de establecimientos de reclusión del orden nacional ERON y demás establecimientos donde se encuentre PPL recluida a cargo del INPEC. Se realizó verificación del transporte de alimentos, distribución y consumo del desayuno menú 15 por parte de la PPL, para un parte de 166 PPL, sin novedades. La EP Los Mangos es atendida por la planta de producción Santa Elena ubicada en la Calle 23 #32A-11 (no cuentan con plan de rutas), tiempo de comida desayuno menú 15. La visita fue atendida por el transportador de alimentos Wilson Bejarano. Los funcionarios de la Policía Nacional no atienden la visita y no están autorizados para firmar acta. No se tuvo acompañamiento de entes de control. La interventoría recomendó tener en cuenta la documentación requerida, como plan de rutas y planilla de temperaturas. Se evidencia adecuado manejo de las raciones en almacenamiento temporal en la EP (mesa tipo Rimax), el transportador hace la entrega al custodio, quien distribuye a la PPL.
GRUPO 2	EP	EP MARIANO	CALI	28/05/2025	Se hace presencia en EP MARIANO, la Interventora de Campo, Diana Vanessa Velasco Medina quien hace parte del Consorcio Interventoría Integral RF. Inicialmente se realiza la respectiva presentación del Consorcio Interventoría Integral RF al custodio de los PPL, el Sargento Yainer Pantoja García y al señor Cristian Hoyos quien se desempeña como transportador de los alimentos (representante de UT Food Pro). El Consorcio Interventoría Integral RF, está integrado por las empresas R Y G ASESORIAS S.A.S., BIC, y la FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE. El Consorcio estará a cargo de 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). Al momento de la visita, el establecimiento cuenta con un parte de 101 PPL de los cuales 2 PPL se encuentran adscritos a la dieta. La estación de policía cuenta con una dieta hipoglúcida (PPL Deivis Escobar) y una dieta Hipograsa (PPL Jhon Freddy Dorado). Desde EP Mariano no se realiza traslado de raciones. Durante la visita no se cuenta con acompañamiento de ente de control. Los alimentos suministrados en la EP Mariano provienen de la Planta de Producción Santa Elena ubicado en la calle 23 # 32a-11. El contratista da cumplimiento al ciclo de menú, horario de entrega y a las características organolépticas del tiempo de comida desayuno menú No 13. El almacenamiento temporal de producto terminado se realiza

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					haciendo uso de mesas y canastillas plásticas en buen estado y alejados de focos de contaminación. Los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia y en buen estado, cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente. El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene. Así mismo, cuenta con Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT y Revisión Técnico-mecánica y de gases, vigente. Los alimentos son entregados en empaques individuales. El contratista no cuenta con un plan de rutas con placa del vehículo y rangos de horarios de entrega. Durante el acompañamiento al consumo de los alimentos por parte de los PPL, éstos manifiestan no presentar novedad alguna. Se sugiere a la EP continuar manteniendo el área de almacenamiento temporal de alimentos limpia, organizada, alejada de focos de contaminación y realizar el consumo de los alimentos en el menor tiempo posible. El custodio y el transportador manifiestan no diligenciar el espacio de observaciones de quien recibe la visita.
GRUPO 2	EP	EP DESEPAZ	CALI	29/05/2025	Se hace presencia en EP Desepaz, la Interventora de Campo, Diana Vanessa Velasco Medina quien hace parte del Consorcio Interventoría Integral RF. Inicialmente se realiza la respectiva presentación del Consorcio Interventoría Integral RF al custodio de los PPL, el Patrullero Jhon Edwin Bermúdez y al señor Wilson Bejarano quien se desempeña como transportador de los alimentos (representante de UT Food Pro). El Consorcio Interventoría Integral RF, está integrado por las empresas R Y G ASESORIAS S.A.S., BIC, y la FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE. El Consorcio estará a cargo de 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). Al momento de la visita, el establecimiento cuenta con un parte de 97 PPL. La estación de policía no cuenta con raciones terapéuticas. Desde EP Desepaz no se realiza traslado de raciones. Durante la visita no se cuenta con acompañamiento de ente de control. Los alimentos suministrados en la EP Desepaz provienen de la Planta de Producción Santa Elena ubicado en la calle 23 # 32a-11. El contratista da cumplimiento al ciclo de menú, horario de entrega y a las características organolépticas del tiempo de comida desayuno menú No 14. El almacenamiento temporal de producto terminado se realiza haciendo uso de mesas y canastillas plásticas en buen estado y alejados de focos de contaminación. El manipulador de alimentos utiliza la dotación limpia y en buen estado, cuenta con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente. El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene. Así mismo, cuenta con Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT y Revisión Técnico-mecánica y de gases, vigente. Los alimentos son entregados en empaques individuales. El contratista no cuenta con un plan de rutas con placa del

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					vehículo y rangos de horarios de entrega. Durante el acompañamiento al consumo de los alimentos por parte de los PPL, éstos manifiestan no presentar novedad alguna. Se sugiere a la EP continuar manteniendo el área de almacenamiento temporal de alimentos limpia, organizada, alejada de focos de contaminación y realizar el consumo de los alimentos en el menor tiempo posible.
GRUPO 2	EP	EP YUMBO	CALI	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría a la Estación de Policía Yumbo, se efectúa presentación ante el comandante de Guardia Subintendente Jorge Rueda y el representante del contratista, responsable del suministro de alimentación (UT Food Pro). A la fecha la Estación de Policía cuenta con 209 PPL, de los cuales ninguno se encuentra adscrito al programa de dietas. Se evidencia entrega e inicio al consumo de los alimentos del tiempo de comida almuerzo, menú 14, sin novedad. No se observa traslado de raciones a otros establecimientos. Los alimentos son enviados desde la Planta de Producción Santa Elena (calle 23 # 32A-11). Durante la visita se evidencia que el contratista no cuenta con plan de rutas. Una vez terminada la visita se realizan las respectivas recomendaciones por parte de la interventoría, en cuanto al manejo adecuado de las raciones durante el almacenamiento temporal, evitando el contacto directo del alimento con el piso, para garantizar así la inocuidad de estos. Hora de entrega de la alimentación: 1:25 pm. No se tuvo acompañamiento de ningún ente de control. Por seguridad no se permite registro fotográfico de la fecha del establecimiento. El transportador realiza la entrega de la alimentación al custodio de los PPL, quien es el responsable de la distribución de la misma. Se evidencia almacenamiento temporal de las raciones adecuadamente en mesa plástica tipo rimax.
GRUPO 2	EP	EP TERRON COLORADO	CALI	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría a la EP Terrón Colorado, se efectúa presentación ante el comandante de Guardia Intendente Víctor Martínez y el representante del Contratista responsable del suministro de alimentación (UT Food Pro). A la fecha la Estación de Policía cuenta con 41 PPL, de los cuales ninguno cuenta con dieta. Se evidencia entrega e inicio al consumo de los alimentos del tiempo de comida desayuno, menú 13, sin ninguna novedad. No se observa traslado de raciones a otros establecimientos. Los alimentos son enviados desde el servicio de alimentación del EP MSC Cali (transversal 25 #31-116). Durante la visita se evidencia que el contratista no cuenta con plan de rutas. Una vez terminada la visita se realizan las respectivas recomendaciones por parte de la interventoría en cuanto al manejo adecuado de las raciones durante el almacenamiento temporal, evitando el contacto directo de los alimentos con el piso, para garantizar así la inocuidad de éstos. No se tuvo acompañamiento de ningún ente de control. Hora de entrega de la alimentación: 8:23 am. Se evidencia un adecuado manejo de las raciones durante el almacenamiento temporal, este se realiza en una mesa plástica tipo rimax. El distribuidor realiza la entrega de la alimentación al custodio de los PPL quien es el encargado de la distribución de la

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					misma. Los alimentos son enviados de manera individual en empaque de icopor. Las raciones son transportadas en vehículo automotor, el cual cuenta con leyenda de Transporte de alimentos, concepto higiénico sanitario, SOAT y Técnico Mecánica vigente. Vehículo en buenas condiciones de higiene.
GRUPO 2	EP	EP SULTANA	CALI	30/05/2025	Se realiza la presentación de interventoría al intendente BARRIOS de la EP SULTANA, y el contratista de UT FOOD PRO. El intendente manifiesta no tener novedades con respecto al servicio de alimentación. Se verifica el tiempo de comida desayuno menú N.º 15 cumpliendo con las características organolépticas. Se suministran 35 raciones y no se cuenta con dietas. Las raciones son suministradas desde la planta externa de producción Santa Helena. El almacenamiento temporal es realizado sobre mesas plásticas en buen estado. Pero el piso presenta deficiencia en limpieza, por lo que el intendente manifiesta que cuando se despiertan los PPL, ellos son los encargados de realizar la limpieza. -Se evidencia vehículo de placas VCV 752 en buenas condiciones y documentación al día. El transportador cuenta con la documentación vigente. No se acompaña el servicio de alimentación ya que el intendente manifiesta que es después de las 10 am. No se cuenta con acompañamiento de entes de control.
GRUPO 2	EP	EP LIDO	CALI	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría a E-P Lido, con el fin de presentar el consorcio interventoría integral RF, ante el comandante custodio, Ricardo Salas, por parte del contratista (UT Food Pro), José Rubiel Flórez transportador de alimentos. Se realiza verificación para el tiempo de comida desayuno, menú # 15, hora de llegada: 8:05 am, dando cumplimiento al horario de entrega establecida en la OTM; el vehículo de placa VCV 752, sale de planta externa barrio Santa Elena, el contratista suministra la totalidad de los componentes, suministra 114 raciones para consumo a E.P. Lido, estos son entregados al comandante de vigilancia de los PPL, donde verifica la cantidad de las raciones recibidas, por parte de la interventoría no realiza acompañamiento al consumo de los alimentos, refiere el comandante de vigilancia "los alimentos se entregan cuando los PPL lo solicitan después de que ellos se bañen" se realiza prueba organoléptica, cumpliendo con las características propias de los alimentos, se finaliza sin presentar novedades, no se evidencia dietas terapéuticas. * Por parte de la interventoría realiza sugerencia al establecimiento y contratista, una vez lleguen los alimentos, estos sean entregados inmediatamente a los PPL, ya que son de consumo inmediato y al contratista que conlleven al cumplimiento de las obligaciones contractuales y normatividad vigente. * Durante la visita no se cuenta con acompañamiento de entes de control ETS/COSAL – INPEC- USPEC. * El almacenamiento temporal de los alimentos se realiza sobre mesas plásticas en buen estado.
GRUPO 2	EP	EP BUGA CAI DIVINO NIÑO	CALI	29/05/2025	Se realiza presentación del consorcio interventoría integral RF con el subintendente Granados de la EP CAI DIVINO NIÑO y representante del contratista (UT Food Pro), Kevin Alexander Peña. Se evidencia que la bebida del tiempo de comida almuerzo llegó en fondo. La EP no cuenta con dietas. No se evidencia el traslado de raciones para otros establecimientos. El contratista no cuenta con plan de rutas. Los alimentos son enviados desde el

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
					servicio de alimentación EPMSC Buga. No sé tuvo acompañamiento de ningún ente de control. El subintendente manifiesta que el parte del día es de 123 PPL. Se evidencia que el transportador de alimentos, hace entrega de las raciones al subintendente, las cuales se dejan sobre una mesa, como almacenamiento temporal, luego sale un PPL quien es encargado de distribuir la alimentación por celdas.
GRUPO 2	EP	EP DAGUA	CALI	30/05/2025	Se hace presencia en EP Dagua, la Interventora de Campo, Diana Vanessa Velasco Medina quien hace parte del Consorcio Interventoría Integral RF. Inicialmente se realiza la respectiva presentación del Consorcio Interventoría Integral RF al Comandante de guardia, el Subintendente Miller Guerrero y al señor Efrén Meneses Gaviria quien se desempeña como transportador de los alimentos (representante de UT Food Pro). El Consorcio Interventoría Integral RF, está integrado por las empresas R Y G ASESORIAS S.A.S., BIC, y la FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE. El Consorcio estará a cargo de la interventoria 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). Al momento de la visita, el establecimiento cuenta con un parte de 15 PPL de los cuales 1 PPL se encuentra adscrito a la dieta. La estación de policía cuenta con una dieta hiposódica (PPL Stiven Caicedo). Desde EP Dagua no se realiza traslado de raciones. Durante la visita no se cuenta con acompañamiento de ente de control. Los alimentos suministrados en la EP Dagua provienen del Restaurante El Portón de Mary (calle 8 # 10-25), es tercerizado. El contratista da cumplimiento al horario de entrega y a las características organolépticas del tiempo de comida desayuno menú No 15. El contratista suministra salchicha en lugar de huevo. Durante el almacenamiento el contratista no utiliza canastillas y/o estibas, estos se dejan sobre un mesón y en contenedor de alimentos, se evidencia cumplimiento con las condiciones higiénicas del producto terminado y contenedores durante su almacenamiento. Los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia y en buen estado, cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente. El vehículo transportador de alimentos es un motocarro, que se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene. Así mismo, cuenta con Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT y Revisión Técnico-mecánica y de gases, vigente. Los alimentos son entregados en empaques individuales. El contratista no cuenta con un plan de rutas con placa del vehículo y rangos de horarios de entrega. Durante el acompañamiento al consumo de los alimentos por parte de los PPL, éstos manifiestan no presentar novedad alguna. Se sugiere a la EP estibas plásticas y/o mesas para la disposición de los alimentos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	FECHA	Resultados de la Visita
GRUPO 2	EP	EP FRAY DAMIÁN SAN NICOLAS	CALI	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría a la Estación de Policía Fray Damián San Nicolás, se efectúa presentación ante la Pt Daniela Forero y el representante del Contratista responsable del suministro de la alimentación (UT Food Pro). A la fecha la EP cuenta con 492 PPL, incluida una dieta. Se evidencia entrega e inicio al consumo de los alimentos del tiempo de comida almuerzo, menú 13, sin novedad. No se observa traslado de raciones a otros establecimientos. Los alimentos son enviados desde el servicio de alimentación del EPMSC Cali (transversal 25 #31-116). Durante la visita se evidencia que el contratista no envía la dieta con su respectivo rótulo, dicho empaque no contaba con identificación del PPL ni tipo de dieta a suministrar. Una vez terminada la visita se realizan las respectivas recomendaciones por parte de la interventoría en cuanto al manejo adecuado de las raciones durante el almacenamiento temporal, evitando el contacto directo de los alimentos con el piso, para garantizar así la inocuidad de éstos. Hora de entrega de la alimentación: 11:36 am. No se tuvo acompañamiento de ningún ente de Control. No se permite registro fotográfico de la fachada del establecimiento por seguridad. Se evidencia un adecuado manejo de las raciones durante el almacenamiento temporal, este se realiza en una base metálica con estibas plásticas. El distribuidor realiza la entrega de la alimentación al custodio de los PPL quien es el encargado de la distribución de la misma. Los alimentos son enviados de manera individual en empaque de icopor. Las raciones son transportadas en vehículo automotor, el cual cuenta con leyenda de Transporte de alimentos, concepto higiénico sanitario, SOAT y Técnico Mecánica vigente. Vehículo en buenas condiciones de higiene.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 2 Regional Occidente, operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO CTO 186-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 2	EPMSC CALI	09/05/2025	Favorable	92%	Un mes	Hallazgo 1.2: Se evidencian deficiencias locativas en pisos y paredes del área de proceso Hallazgo 1.3: Se evidencian deficiencias higiénicas locativas en techos Hallazgo 4.4: Se evidenciaron animales en láminas inadecuadas que pueden permitir el ingreso de plagas

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						Hallazgo 5.2: Se evidenciaron aguas estancadas en área de proceso, almacenamiento por pisos deteriorados.
GRUPO 2	PLANTA DE PRODUCCIÓN CALI	6/11/2024	Favorable	100%	Seis meses	Ninguna
GRUPO 2	EPMSC SEVILLA	08/05/2025	Favorable	94.5%	Un mes	Hallazgo 1.2: Algunas paredes de bodega no son lisas, con rugosidades Hallazgo 1.3: Techos no lisos, difícil limpieza irregulares Hallazgo 2.2: Algunas estanterías en la zona de almacenamiento tienen desprendimiento de pintura y óxido
GRUPO 2	EPMSC CAICEDONIA	08/05/25	Favorable	90%	Seis meses	Hallazgo 1.2: Paredes con desprendimiento de pintura. Hallazgo 1.3: Techos en perlita, no sanitario – área proceso
GRUPO 2	EPMSC BOLIVAR	04/07/2024	Favorable	100%	Diez meses	Ninguna
GRUPO 2	EPMSC LA UNIÓN	07/05/2024	Favorable	94%	Doce meses	Hallazgo 1.1: Espacio reducido, no hay separación de áreas. Hallazgo 1.2: Mejorar el piso.
GRUPO 2	CPAMS EJECA	09/04/2025	Favorable	100%	Un mes	Ninguna
GRUPO 2	EPMSC BUGA	15/11/2024	Favorable	100 %	Seis meses	Ninguna

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Occidente Grupo 2 Tipo ERON – CRM - EP - UT -URI, contratista UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO CTO 186-2025. Se realizaron cinco visitas de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	Motivo
GRUPO 2	EP	EP VALLADO	CALI	2025-05-29	La interventoría hace presencia en las instalaciones de la Estación de Policía Vallado, siendo las 09:49 am, con el fin de presentar al Consorcio Interventoría Integral RF y verificar el suministro de la alimentación a la PPL. Al momento de la visita, la Patrullera Daniela Botina, manifiesta que desde septiembre de 2023, no se cuenta con PPL en la

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	Motivo
					Estación de Policía y que cuando capturan a alguien por cometer alguna infracción, la persona es enviada al Centro de atención transitoria en Cali. Teniendo en cuenta lo anterior, la visita se reporta como fallida. Durante la visita, no se cuenta con acompañamiento de ente de control. La patrullera, Daniela Botina y el Comandante de Guardia, el Intendente William Cardona Forbes, refieren que no están autorizados para firmar el acta de visita de la Interventoría. Hora de inicio de visita – 9:49 am. Hora de finalización de la visita – 10:02 am.
GRUPO 2	EP	EP LA MARIA	CALI	2025-05-30	Se realiza visita de presentación de la Interventoría el día 30-05-2025 en la estación de policía La María para verificación de los alimentos, al momento de la visita, el Intendente Walter Correa refiere que en la EP nunca han tenido PPL, en el sitio funcionan oficinas administrativas y que cuando capturan a alguien por cometer alguna infracción, la persona es enviada al CAI de policía de Ciudad Jardín o a las otras estaciones en Cali. Teniendo en cuenta lo anterior, la visita se establece como fallida. El Intendente Walter Correa manifiesta que no está autorizado para firmar el acta de visita de la Interventoría. Hora de inicio de la visita 9:54 am Hora de finalización de la visita 10:15 am.
GRUPO 2	EP	EP TERMINAL	CALI	2025-05-28	Se realiza visita de presentación de la Interventoría en la estación de policía- Terminal, ubicada en la dirección Calle 30N # 2AN-29, siendo las 11:25 am la patrullera Geraldine Arciniegas manifiesta que no se cuenta con PPL en la estación de policía Terminal Hace aproximadamente 3 semanas. Por tanto, la visita se reporta como fallida. No se cuenta con acompañamiento de entes de control. Hora de inicio de la visita 11:12 am Hora de finalización de la visita 11:47 am
GRUPO 2	EP	EP BUGA	CALI	2025-05-29	La interventoría hace presencia en las instalaciones de la EP Buga, siendo las 8:17 am, para realizar la presentación por parte de la interventoría, pero al momento de la visita, el Capitán Juan Carmona, manifiesta que la EP no cuenta con PPL, ya que los capturados son enviados a la EP Buga CAI Divino niño, por tanto la visita se reporta como fallida.
GRUPO 2	UT	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 3 "BATALLA DE PALACÉ"	CALI	2025-05-29	La interventoría hace presencia en las instalaciones del batallón de artillería No 23 "Batalla de Palacé", siendo las 7:36 am, para realizar la presentación de la interventoría, pero al momento de la visita, el cabo de guardia Fajardo, manifestó que no se cuenta con PPL ya que no cuentan con CRM, manifiesta que: "cuando se comete alguna infracción, la persona es enviada a un centro que se encuentra autorizada como EJECA en Cali. Por tanto la visita se reporta como fallida

2.2.3

GRUPO 3

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Occidente Grupo 3 Tipo ERON – CRM, contratista ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS contrato 187-2025. Se realizaron ocho visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 3	ERON	COJAM JAMUNDÍ	JAMUNDÍ	BLOQUE 1 BLOQUE 4	2025-05- 27	Se realizó visita de interventoría a los servicios de alimentación del COJAM Jamundí. Inicialmente, se llevó a cabo la presentación ante la Dirección del establecimiento, el representante de COSAL y el contratista responsable del suministro de alimentación para la población privada de la libertad (PPL). El COJAM Jamundí cuenta con una población aproximada de 4.977 PPL. Actualmente, solo se encuentran en funcionamiento dos de los tres ranchos con los que dispone el establecimiento: Rancho Bloque 1: Atiende a 3.903 PPL distribuidos de la siguiente manera: Bloque 1: 1.813 PPL en cuatro patios de tres alas cada uno. Bloque 2: 613 PPL en dos patios de dos alas cada uno. Bloque 3: 1.465 PPL en cinco patios de dos alas y un patio de un ala. Celdas primarias: 12 PPL. Nota: La población atendida en estos bloques es masculina. Rancho Bloque 4: Atiende a 1.074 PPL, distribuidos en: Bloque 4: 895 PPL en tres patios de dos alas y un patio de un ala. Población femenina. Bloque 5: 179 PPL en un patio de dos alas y un patio de un ala. Población masculina. Rancho Bloque 3: Actualmente fuera de funcionamiento, debido a intervenciones para mejoras en su infraestructura. El establecimiento no realiza producción de alimentos para estaciones de Policía ni para otros establecimientos penitenciarios. Horarios de entrega de alimentos (según OTM): Desayuno: 6:00 a. m. – 8:00 a. m. Almuerzo: 11:00 a. m. – 1:30 p. m.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Cena: 3:00 p. m. – 5:00 p. m. Refrigerio nocturno: 3:00 p. m. – 5:30 p. m. Tras el recorrido por las instalaciones de los servicios de alimentación, se emitieron las siguientes recomendaciones al contratista con el fin de mejorar la prestación del servicio: Bloque 1: Asegurar que los alimentos no estén en contacto directo con el piso durante el almacenamiento y ensamble. Cumplir a cabalidad con el programa de limpieza, desinfección y mantenimiento de equipos, debido a la presencia de hollín en fondos y pailas, y estufas sin perillas. Implementar recipientes isotérmicos para la distribución de alimentos y eliminar el uso de bolas, canastillas con bolsatina, recipientes plásticos cubiertos con bolsas negras y fondos sin tapa, para garantizar temperaturas seguras y evitar la contaminación cruzada. Bloque 4: Proteger las aberturas y sistemas de desagüe para evitar el ingreso de plagas; instalar mallas, rejillas y angeos en buen estado. Realizar mantenimiento a las estufas y plancha asadora (instalación de perillas). Mejorar los procesos de limpieza y desinfección de equipos y utensilios. Se evidenció acumulación de hollín en pailas, grasa en campana extractora y hollín en sartén basculante. Concepto Higiénico Sanitario (CHS): Bloque 1: CHS favorable, emitido el 09/01/2025, con un cumplimiento del 92%. Bloque 4: CHS favorable con requerimiento, emitido el 19/06/2024, con un cumplimiento del 84.5%. Observaciones: condiciones de pisos y paredes. A la fecha, el contratista no ha gestionado ni solicitado ante el ente territorial la nueva visita para renovación del concepto higiénico sanitario.
					30/05/2025	Con el objetivo de realizar seguimiento al proceso de empalme, verificar el estado de los equipos, la disponibilidad del talento humano, el abastecimiento de materia prima y el tipo de suministro de alimentación implementado, se

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						llevó a cabo visita de interventoría al COJAM JAMUNDÍ 1. Acta de Empalme: Se evidenció que el contratista no dispone del acta de empalme correspondiente a los bloques 1 y 4, dado que dichos documentos se encuentran en revisión por parte de la alta gerencia de la empresa ARDIKO A&S S.A.S. 2. Equipos: Bloque 1 Inventario: 11 puestos de cocción (estufas industriales), 4 marmitas, 2 calderas (1 fuera de servicio desde el 05/12/2023), 1 pela-papa, 1 procesador de alimentos, 3 bandejas asaderas, 2 hidrolavadoras, 1 licuadora industrial, 3 licuadoras no industriales, 3 refrigeradores, 1 congelador, 2 tanques de agua (2.000 L c/u), 1 báscula de plataforma (1.000 kg), 2 grameras digitales, 4 termómetros (sin calibrar). Equipos adicionales: 1 cuarto frío de congelación, 1 cuarto frío de refrigeración, 2 sartenes basculantes. Déficit identificado (según Anexo 5 y población de 3.911 PPL): 1 hidrolavadora, 5 refrigeradores, 7 congeladores, 1 bandeja asadera, Bloque 4 Inventario: 13 puestos de cocción (estufas industriales), 1 pela-papa, 1 procesador de alimentos, 2 bandejas asaderas, 2 hidrolavadoras, 1 licuadora industrial, 2 licuadoras no industriales, 2 refrigeradores, 1 congelador, 2 tanques de agua (1.000 L y 2.000 L), 1 báscula de plataforma (300 kg), 3 grameras digitales, 3 termómetros (sin calibrar). Equipos adicionales: 2 sartenes basculantes, 1 cuarto frío de congelación, 1 cuarto frío de refrigeración. Déficit identificado (según Anexo 5 y población de 1.072 PPL): 1 bandeja asadera, 2 refrigeradores 3 congeladores, 1 termómetro calibrado, 3. Talento Humano Bloque 1 (3.911 PPL – según Anexo 9): 2 ingenieros de alimentos (Verónica Díaz, Jeremy Giraldo) – Cumple.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						1 administrador tipo 2 (John Edison Castaño, ingeniero de alimentos) – Cumple 2 nutricionistas (Tama Conchá, Diego Andrade) – Cumple 1 Jefe de cocina (Fabián Rugeles, técnico en gastronomía) – Cumple 49 Manipuladores de alimentos (PPL) – Supera los 45 requeridos 5 Auxiliares de procesos – Cumple 1 Almacenista – Cumple 1 Aalderista (Nelfer Zamora, técnico SENA) – Cumple Bloque 4 (1.072 PPL – según Anexo 9) 1 Ingeniera de alimentos (Oriana Delgado) – Cumple 1 Administrador tipo 2 (Luz Elena Escobar) – Cumple 1 Nutricionista (Angely Geriz) – Cumple 1 Jefe de cocina (Diana Ríos, tecnóloga en gastronomía) – Cumple 17 Manipuladores de alimentos (PPL) – Supera los 14 requeridos 2 Auxiliares de procesos – Cumple 4. Tipo de Suministro de Alimentación Bloque 1 El ensamble y distribución se realiza en fondos (canastillas con bolsatina y recipientes plásticos con tapa). Las dietas especiales se entregan en fiambreras rotuladas con arroz, energético, proteína y ensalada. La sopa y el jugo se sirven en fondos. El transporte de alimentos se efectúa mediante carros transportadores y patinetas de tracción manual. Se evidencian 4 patinetas y 15 carros transportadores para la atención de 12 patios, que abarcan un total de 27 alas. Observación: La cantidad de medios de transporte es insuficiente para garantizar la entrega oportuna de alimentos en todos los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno).

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Bloque 4 El ensamble se realiza en fondos para jugo y ensalada, mientras que el resto de los componentes (sopa, arroz, proteína y energético) se entrega en fiambreras. Las dietas especiales se suministran en fiambreras rotuladas; ensalada y jugo se sirven en fondos. Se cuenta con 7 carros transportadores para cubrir 6 patios con un total de 12 alas. Observación: La cantidad de carros transportadores es adecuada para garantizar la entrega oportuna en todos los tiempos de comida. 5. Abastecimiento de Materia Prima Bloque 1 Proteínas desayuno: Queso, salchicha y huevo (02/06/2025) Proteínas almuerzo y cena: Res, cerdo y pechuga (02/06/2025) Fruver: 02/06/2025 Abarrotes: 03/06/2025 Bloque 4 Proteínas desayuno: Queso (2 producciones), salchicha y huevo (03/06/2025) Proteínas almuerzo y cena: Cerdo, res, pechuga y muslo (03/06/2025) Fruver: 03/06/2025 Abarrotes: 03/06/2025 Acople Externo Abarrotes y proteínas: 03/06/2025 Observación: Se evidenció en el cuarto frío de congelación un lote de 1.690 kg de pescado tipo basa, alimento prohibido según la OTM. Proveedor: Distribuidor El Gran Surtidor Lote: VN/877/VI/219 Fecha de vencimiento: 16/07/2026 El contratista manifestó que el producto sería retirado del establecimiento; sin embargo, no se

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						presentó evidencia de dicha acción a la interventoría. 6. Acompañamiento y Observaciones Finales Se contó con el acompañamiento del representante de COSAL y del enlace de USPEC. Se reporta presencia de los siguientes profesionales del contratista: Seguridad y Salud en el Trabajo: Arizay Carrillo Superior en Calidad y Estaciones de Policía: Johanna Chala Calderista: Nelfer Zamora Se tuvo acompañamiento COSAL y enlace USPEC
GRUPO 3	ERON	EPMSC BUENAVENTURA	BUENAVENTURA	-	2025-05-27	Se realiza visita al establecimiento EPMSC Buenaventura para la presentación de interventoría al director del establecimiento, representante de COSAL y contratista. Nombre del director: Octavio Rivas Arango correo dirección.epcbuenaventura@inpec.gov.co y de la representante de COSAL Dra. Leydy Stephanie Mosquera Giraldo correo reinserciónsocial.epcbuenaventura@inpec.gov.co. Y la representante del operador ARDIKO SAS, la administradora Yesica Escobar. Generalidades del establecimiento: parte del ERON 490 PPL, un rancho con 9 patios, se atienden estaciones de policía para un parte de 496 PPL, conformado así: EP Marte (490 PPL), EP Guardacostas (4 PPL) y EP Arbue (PPL). Horarios establecidos para el servicio de alimentación: desayuno (6-8 am), almuerzo (11-1:30 pm), cena (3-5 pm) y RN (3-5.30 PM). Concepto higiénico sanitario emitido el 22-11-2024. Favorable porcentaje de cumplimiento 100%. Se realiza inspección al servicio de alimentación encontrando áreas en buenas condiciones de infraestructura, orden y limpieza, por lo cual no se deja sugerencias al contratista. No sé tomó Registro fotográfico dentro del rancho ya que no fue permitido el ingreso de la cámara, debido a que el permiso aplicaba para la tablet. No se contó con acompañamiento de ningún ente de control.
GRUPO 3	ERON	EPMSC SILVIA	SILVIA		2025-05-27	Asistentes: •Intendente Héctor Efrén Hoyos (Director encargado) •Martha Lucía Ñañez Imbachi (Representante de COSA) •Jaime Morales Tombe (administrador Contratista ARDIKO)

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						•María Yicell Achinte (Consorcio Interventoría Integral) La interventoría realizó una visita a EPMSC de Silvia con el objetivo de presentar su gestión ante la dirección del establecimiento. Durante la visita se expusieron los objetivos y alcances del proceso, especialmente en lo referente al servicio de alimentación. Generalidades del Establecimiento: • Parte: 90 PPL • Número de ranchos: 1 • Número de patios: 1 Modalidad de entrega del servicio de alimentación: La comida es servida directamente en fondos a la PPL. Las dietas especiales son entregadas en fiambresas con su respectiva rotulación. Horarios de entrega: Desayuno: 7:00 a.m. a 8:00 a.m. Almuerzo: 11:00 a.m. a 1:00 p.m. Cena y refrigerio nocturno: 2:00 p.m. a 4:00 p.m. Se gestionó debidamente el permiso de ingreso del equipo de interventoría con el director encargado. Revisión del Concepto Higiénico Sanitario: La última inspección fue realizada por la Secretaría Departamental de Salud del Cauca el 08-01-2025, obteniendo un puntaje del 100% y concepto favorable. Observaciones y Recomendaciones: 1.Horario de cena y refrigerio nocturno: Se recomienda al operador radicar ante la USPEC y la interventoría la solicitud de autorización para modificar el horario de este tiempo de comida, ya que el actual (2:00 p.m. a 4:00 p.m.) no cumple con lo establecido por la OTM. 2.Área de almacenamiento de Fruver: Retirar canastillas, sillas y recipientes no autorizados. Eliminar residuos provenientes del preliminado de frutas y tubérculos. Realizar limpieza y desinfección de los recipientes de residuos sólidos. 3.Área de producción: Retirar elementos de aseo como trapeadores o "perezosos", que no deben estar en esta zona. 4.Equipos y utensilios: Reponer la tabla de picar verde debido a manchas y desgaste. Sustituir ollas deterioradas (asas rotas y partes superiores agrietadas). 5.Se observa congelador N° 1 destinado al almacenamiento de contramuestras, cuya parte interna está deteriorada por falta de pintura, exponiendo el metal a la corrosión.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						6. Se observa el desprendimiento de la lámina interior del congelador utilizado para almacenar proteína (pollo). Contramuestras: Hacer uso de recipientes herméticos para su adecuado almacenamiento. Infraestructura: Se evidencian espacios reducidos para la operación eficiente del servicio de alimentación.
GRUPO 3	ERON		PUERTO TEJADA		2025-05-27	La interventoría hace presencia en el establecimiento EPMSC Puerto Tejada, se presenta con la directora del establecimiento Miriam Janeth Arandia (direccion.epcpuertotejada@inpec.gov.co), encargada COSAL Margarita Balanta (tratamiento.epcpuertotejada@inpec.gov.co) y representante del contratista ARDIKO A & S SAS, Cilia Milena Balanta Carabali (administradora del servicio de alimentación). En el tablero del establecimiento se evidencia que el parte del día es de 112 PPL. El establecimiento EPMSC Puerto Tejada cuenta con un servicio de alimentación, el cual atiende el único patio con el que cuenta el establecimiento. El servicio de alimentación atiende la EP Puerto Tejada con 36 PPL. Se evidencia concepto higiénico sanitario favorable con 96.5% de cumplimiento con fecha de visita del 03-09-24. En reunión con la directora del establecimiento y la representante del contratista, se habla sobre los horarios de entrega de los alimentos para todos los tiempos de comida y se manifiesta que estos horarios cumplen con los establecidos en la OTM (Desayuno: 6-8 am, almuerzo: 11am-1:30pm, cena: 3-5pm y refrigerio nocturno: 3-5:30pm). Al realizar recorrido por el servicio de alimentación se evidencian instalaciones limpias y en orden, se recomienda mantener la limpieza de instalaciones, equipos y utensilios.
	ERON	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	SANTANDER DE QUILICHAO		2025-05-27	Se realiza visita de presentación de la Interventoría con la Directora del Establecimiento Elva Socorro Arosema, la representante del COSAL Jimena Guerrero y la Administradora del servicio de alimentación EPMSC Santander de Quilichao Maria Nela Delgado por parte del contratista ARDIKO A&S S.A.S. El establecimiento cuenta con un parte de 239 PPL y un servicio de alimentación (Rancho), sin embargo, este se encuentra fuera de servicio desde el 16 de agosto de 2018 por arreglos locativos; se encuentra sin energía, por esta razón, el registro fotográfico es muy tenue. Por consiguiente, la preparación de los alimentos se realiza en la Planta de Producción de Santander de Quilichao G3. Se atienden 5 patios en el Establecimiento, asimismo, 2 estaciones de

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 3						policia: EP- Limonar (Mujeres) con 10 PPL y EP- Centro Santander de Quilichao (Hombres) con 93 PPL, para un total de 103 PPL.0 No se cuenta con información del último Concepto Higiénico Sanitario. El establecimiento cuenta con los siguientes horarios de: desayuno 6:00 am a 8:00 am, almuerzo de 11:00 am a 1:00 pm, cena y refrigerio nocturno de 1:30 pm a 3:00 pm, se recomienda al contratista realizar la solicitud de la autorización para el cambio de horario. Se observa suministro de tiempo de comida almuerzo, menú 12 en el horario establecido en la OTM, la alimentación cuenta con los componentes completos y cumple con características organolépticas. La Administradora manifiesta que cuentan con materia prima en cuanto a abarrotes y Fruver hasta el 30-05-2025, proteínas hasta el 06-06-2025 y productos de panadería ingresan diario (proyecto productivo). Se dejan recomendaciones al contratista con el fin de mejorar la prestación del servicio. Se cuenta con acompañamiento de la representante del COSAL. Finalizada la visita se socializa acta con la administradora María Nela Delgado. Los alimentos llegan en fondos al establecimiento, las 15 dietas llegan en su respectiva fiambra y rotuladas correctamente. Los alimentos son entregados por el personal distribuidor (4) en cada patio. No se cuenta con CHS del ERON (Rancho), ya que desde el 2018 no funciona en el servicio la preparación de los alimentos, éstos provienen de la Planta de producción Santander de Quilichao G3, ubicada en la Calle 4 #25-126. Los dos carros transportadores de alimentos son direccionados por la Ingeniera Julia Jojoa y el auxiliar de proceso Yilber Mera.
		CPAMSPAL PALMIRA	PALMIRA	CENTRO DE PRODUC CIÓN PAS (PABELLÓN DE ALTA SEGURIDAD)	2025-05- 27	Se realiza visita de presentación en el establecimiento CPAMSPAL PALMIRA, con el fin de dar a conocer a la empresa que realizará la interventoría a los servicios de alimentación de los establecimientos de reclusión de orden nacional ERON, la cual es el consorcio interventoría integral RF con contrato número 206 de 2025 Se realiza presentación con representantes de COSAL, Carolina Rodríguez y Jenny Alejandra Clavijo, de igual forma con la auxiliar administrativa de USPEC Yolanda Papamija. No fue posible realizar la presentación con la directora del establecimiento, Dra. Claudia Liliana Duarte Ibarra, debido a que se encontraba

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 3	ERON					en consejo de seguridad. El establecimiento Cuenta con 2 servicios de alimentación los cuales atienden a la PPL de la siguiente manera: servicio alimentación centro de producción atiende patios 1, 2, 3, 4, 7 y 8 con un total de 2049 PPL (124 dietas), además atiende la estación de policía EP comando sur de policía con 340 PPL. Servicio alimentación PAS atiende patio 5 y 6 con un total de 143 PPL (16 dietas). El horario de atención a la PPL es el establecido en la OTM, desayuno de 6:00 a 8:00 am, almuerzo de 11:00 am a 1:30 pm, cena de 3:00 a 5:00 pm y refrigerio nocturno de 3:00 a 5:30 pm, sin embargo, se encuentran a la espera de aprobación de horario concertado con el establecimiento: desayuno de 6:00 am a 8:00 am, almuerzo de 10:00 am a 12:30 pm y cena y referido nocturno de 1:30 pm a 3:00 pm. Del recorrido por los 2 servicios de alimentación la interventoría recomienda insistir con la gestión ante secretaría de salud para CHS del centro de producción, asegurar adecuado funcionamiento de las estufas con el fin de no generar Hollín, asegurar el adecuado estado de los carros transportadores (ambos servicios), gestionan instalación de los 8 extractores de aire en el centro de producción, cumplir con el personal mínimo recomendado en el PAS (falta auxiliar administrativa). CHS: el servicio centro de producción no cuenta con CHS, el contratista presenta gestión ante secretaría de salud de Palmira. El CHS del PAS tiene fecha del 03/03/2025, con concepto favorable con requerimientos y 78% de cumplimiento. No fue posible tomar registro fotográfico debido que nos encontraba permiso actualizado para equipos de la interventoría. Las instalaciones nuevas del centro de producción fueron entregadas el 20/03/2025, sin embargo, el contratista inicia operación en dichas instalaciones a partir del 05/05/2025 (a la espera de visita inspección sanitaria por parte de la secretaría de salud de Palmira)
GRUPO 3	ERON	EPMSC CARTAGO	CARTAGO		2025-05-29	• No se realizó presentación con la directora del establecimiento Dra. Karla Liliana Torres ya que no se encontraba en el establecimiento por motivo de seguridad. • Se realizó presentación con el COSAL Elizabeth Cabrera y con la contratista Paola Hernández, sin novedad. • El establecimiento cuenta con un parte de 518

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						PPL- cuenta con 6 patios identificados de la siguiente manera: P1:23, P2:30, P3:258, P4:184, P5:20, UTE:03. • EPMSC Cartago cuenta con un solo servicio de alimentación. • EPMSC Cartago produce alimentación para EP Cartago para un total de 47 PPL, EP Cartago no está en el listado de autorizadas. • EPMSC Cartago maneja los siguientes horarios de suministro de alimentos para ERON y EP y no presentan al momento de la visita alguna autorización y/o permiso. Desayuno: 07:00 a 08:00 am Almuerzo: 10:30 am a 01:00pm Cena y ref. nocturno: 02:30pm a 05:00pm. • Se solicita generación del permiso para el equipo con el área de COSAL Elizabeth Cabrera este quedó en proceso de gestión y estudio de seguridad. • CHS de fecha 08-10-24 con puntaje de 84.00% favorable con requerimientos. • Se realizan sugerencias de la interventoría al contratista para el cumplimiento de las obligaciones contractuales tales como: reparación de humedad y desprendimiento de todas las paredes del servicio de alimentación. ü Mantenimiento de equipos (estufas quedan las ollas con exceso de tizne) Clasificación de residuos sólidos Cambio de dotación completa de manipuladores, se evidencian petos en mal estado. Actualización de documentación. Contratación de nutricionista ya que la anterior renunció cuando finalizó el contrato. Gestionar permiso de modificación de horarios para suministro de los PPL ante la USPEC e Interventoría • Se evidencio suministro de menú 1, almuerzo cumpliendo lo establecido en la OTM. • Se socializa acta con el operador.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Occidente Grupo 3 Tipo EP - UT -URI, contratista ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS CTO 187-2025. Se realizaron cinco visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 3	EP	ESTACION DE POLICIA MARTE BUENAVENTURA	BUENAVENTURA	2025-05-28	Se realiza visita a la EP Marte de buenaventura para la presentación de la interventoría al comandante encargado de la estación, y al conductor MANUEL VERÁ manipulador de los alimentos. Se verifica documentos del vehículo y del personal manipulador al día. Las reacciones (492 PPL) son suministradas por el ERON EPMSC buenaventura. El almacenamiento temporal de los alimentos es realizado sobre estibas plásticas en buen estado y limpias. Se evidencia entrega del desayuno menú 13, dando: pan blanco, queso, naranja y café con leche, con buenas características organolépticas. Hora de entrega 7:50 am. Se acompaña el consumo de los alimentos sin ninguna novedad. No se contó con acompañamiento de ningún ente de control. se sugiere al comandante de la EP, no dejar mucho tiempo los alimentos en el almacenamiento temporal ya que este es en el patio de la estación y después de medio día le da todo el sol.
GRUPO 3	EP	ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA	PALMIRA	2025-05-28	Se realiza presentación de la interventoría con el comandante de guardia, PT Jordy Ospina, y representante del contratista Sandra Lorena Botero. La EP no cuenta con dietas. Se evidencia que, de las 354 raciones, 120 se quedan en la estación de las cuales 60 pertenecen a la PPL de la EP comando sur de policía y 60 son trasladadas a SIJÍN. Las 235 raciones restantes son trasladadas así: CAI Zamorano (50 PPL), CAI Bolívar (40 PPL), CAI delicias (60 PPL), CAI Colombia (60 PPL), SIJIN Candelaria (25 PPL). De dichos establecimientos sólo la EP comando sur de policía se encuentra autorizada, los demás establecimientos mencionados no se encuentran en estudios previos. Se evidencia entrega e inicio al consumo de la alimentación sin novedad. Los alimentos son enviados desde el servicio de alimentación del CPAMSPAL Palmira centro de producción. No se tuvo acompañamiento de ningún ente de Control. Es importante mencionar que las raciones que son trasladadas, son entregadas a un patrullero quien recibe las raciones y las ingresa a una patrulla, se manifiesta que en esta patrulla son distribuidas las raciones a los diferentes establecimientos ya mencionados
GRUPO 3	EP	ESTACION DE POLICIA SANTANDER DE QUILCHAO CENTRO	SANTANDER DE QUILCHAO	2025-05-29	Se realiza una visita de presentación de interventoría Integral RF ante el agente de guardia de la estación de policía centro Santander, de Quilichao y contratista ARDIKO A y S S.A.S. Se evidencia la llegada de los alimentos a las 8:30 am y se distribuyen a la PPL a las 8:37 am tiempo de comida desayuno menú 14. El contratista suministra huevo cocido, chocolate en leche, pan blanco y mandarina. La estación de policía centro no cuenta con dietas. El vehículo de transporte de alimentos y el señor manipulador cuenta con la documentación al día, el carro se encuentra en buenas condiciones de higiene. Concepto sanitario de vehículo favorable con porcentaje de cumplimiento 100%, fecha de emisión 03-03-2025 vigente. Se recomienda al contratista realizar actualización del menú publicado en estación de policía. En la visita no se presentó

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	Fecha	Resultados de la Visita
					acompañamiento de entes de control. La estación de policía centro Santander de Quilichao cuenta con 85 PPL, las raciones se entregan directamente a la PPL no se realiza traslados, los alimentos salen de la planta de producción externa ERON Santander de Quilichao, calle 4 # 25 - 116.
GRUPO 3	EP	ESTACIÓN DE POLICÍA LIMONAR	SANTANDER DE QUILICHAO	2025-05-29	Se realiza una visita de presentación por parte de Interventoría Integral RF ante el agente de policía de turno de la estación de policía Limonar, en Santander de Quilichao y el contratista ARDIKO A y S S.A.S. Se evidencia la llegada y distribución de alimentos del tiempo de comida (almuerzo menú 14) a la ES. Los alimentos llegan a la EP a las 12:14 pm y son suministrados a la PPL a las 12:30 pm, dando cumplimiento al horario establecido en la OTM. Se evidencia la entrega de la totalidad de los componentes, cumple con la presentación empacados de manera individual y características organolépticas. La estación de policía Limonar no cuenta con dietas terapéuticas. Se evidencia el cumplimiento en documentos de vehículo y manipulador de alimentos. Los alimentos salen de la planta de producción externa Eron, ubicada en Santander de Quilichao, calle 4 # 25-116. Concepto sanitario de vehículo favorable con porcentaje de cumplimiento 100%, fecha de emisión 03-03-2025 vigente. Cuenta con plan de rutas y planilla de control de temperaturas. Se evidencia vehículo en buenas condiciones de higiene. El señor manipulador usa de manera correcta la dotación. Durante la visita no se presentó acompañamiento de entes de control. La estación de policía limonar Santander de Quilichao cuenta con 10 PPL, la alimentación se entrega directamente a la PPL no se realizan traslado de raciones.
GRUPO 3	EP	EP GINEBRA	GINEBRA	2025-05-29	Se realiza presentación del Consorcio Interventoría Integral RF, ante el Intendente jefe comandante de la Estación de policía Gustavo Eliecer Moreno. En visita realizada el día 29-05-2025 a E.P. Ginebra "refiere el Intendente Gustavo Eliecer Moreno, que hace 14 días no se entregan alimentos a la PPL, por parte de los encargados del suministro desde el establecimiento cárcel de Palmira; en este momento la alimentación la están suministrando los familiares y amigos, sin garantizar a veces el desayuno o cena, en ocasiones hasta la compañía de la E.P. les entregan algo de comer", la estación de policía Ginebra cuenta con un parte de 7 PPL Por parte del contratista ARDIKO A&S SAS, Grupo 03, no está suministrando alimentos de los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, para las PPL de estación de policía Ginebra, desde el día 16-05-2025 a la fecha. Se reporta como una visita fallida. • Durante la visita no se cuenta con acompañamiento del ente de control ETS/ COSAL – INPEC – USPEC.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 3 Regional Occidente, operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS contrato 187-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 3	COJAM JAMUNDÍ BLOQUE 1	9/1/2025	Favorable	92%	Cinco meses	Hallazgo 2.1: Utensilio con cabo de madera. Hallazgo 5.1: Suministro de agua con cloro residual de 0.3. Hallazgo 5.3: No realizan separación en la fuente los segregadores.
GRUPO 3	COJAM JAMUNDÍ BLOQUE 4	19/6/2024	Favorable con requerimientos	84.5%	Once meses	Hallazgo 1.2: pisos porosos y paredes en mal estado. Hallazgo 1.4: no se evidencia limpieza adecuada, falta de dispensador. Hallazgo 2.1: manguera que alimenta el tanque, con fuga de agua. Hallazgo 5.4: Tecnoplagas de Colombia - Realizar inscripción ante secretaria de salud (Resolución 2674/2013)
GRUPO 3	EPMSC SILVIA	8/1/2025	Favorable	100%	Cinco meses	Ninguna.
GRUPO 3	EPMSC BUENAVENTURA	22/11/2024	Favorable	100%	Seis meses	Ninguna.
GRUPO 3	EPMSC PUERTO TEJADA	3/9/2024	Favorable	96,50%	Nueve meses	Hallazgo 1.1: El diseño de la infraestructura no cuenta con un proceso secuencial de sus áreas. Hallazgo 2.1: Se evidencian ollas y equipos de refrigeración con deterioro.
GRUPO 3	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ERON SANTANDER DE QUILICHAO	19/03/2025	Favorable	91,5 %	Dos meses	Hallazgo 1.2 Se evidencian paredes con desprendimiento y pisos con cerámicas astilladas y desgastes. Hallazgo 1.3 Se evidencian humedades en unas partes del techo. Hallazgo 1.4 Se evidencia humedad en la pared del servicio sanitario. Hallazgo 2.1 Se evidencian dos congeladores en regular estado, óxido en las tapas. Hallazgo 5.3 Se evidencia área para almacenamiento de residuos en lona verde- material no sanitario.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 3	EPMSC CARTAGO	8/10/2024	Favorable con requerimientos	84%	Ocho meses	Hallazgo 1.1: Diseño del área de preparación y almacenamiento facilita el ingreso de plagas. Hallazgo 1.2: Paredes en área de almacenamiento en frío presenta deterioro y humedad, igual en área de preparación, fisuras en área de preparación y sifones sin protección. Hallazgo 1.3: Techos en área de preparación no son de fácil limpieza y presentan fisuras, se evidencia abertura en puertas de ingreso al área de servido. Hallazgo 1.4: Instalación sanitaria incompleta no cuenta con tasa. Hallazgo 2.1: Se evidencian equipos en mal estado las puertas no garantizan la hermeticidad, se evidencia con presencia de óxido. Hallazgo 4.4: Almacenamiento de productos en frío supera la línea de carga. Hallazgo 5.3: No se evidencian recipientes adecuados para la correcta disposición de residuos en área de preparación. Hallazgo 5.5: Se evidencia suciedad en equipos de congelación. Hallazgo 5.6: No se evidencia el registro de los procedimientos de limpieza y desinfección en utensilios, ollas, cucharas, cuchillos. Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de IVC asociada a notificación de resultados de análisis microbiológicos.
GRUPO 3	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	3/3/2025	Favorable con requerimientos	78%	Tres meses	Hallazgo 1.1: El área no tiene vestier. Hallazgo 1.2: Piso en mal estado, paredes con presencia de humedad y en mal estado Hallazgo 1.3: Techo con presencia de grasa en área de preparación Hallazgo 2.1: Equipos con presencia de suciedad, utensilios en mal estado. Hallazgo 2.2: Tablas de picado en mal estado, ollas y tapas con presencia de abolladuras. Hallazgo 3.3: Operadora con dotación de color diferente a blanco. Hallazgo 4.4: Manijas control de temperatura en cuarto refrigerador en mal estado. Hallazgo 5.2: Tubería de desagüe en lavaplatos de área de preparación con presencia de fuga de agua.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						Hallazgo 5.5: Reforzar proceso de limpieza y desinfección en el aseo en general.
GRUPO 3	CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN (rancho antiguo)	27/2/2025	Favorable con requerimientos	84%	Tres meses	Hallazgo 1.1: La infraestructura no impide el ingreso de plagas, el establecimiento se encuentra cerca a sitios que facilitan el anidamiento de plagas, el espacio es insuficiente para el flujo del personal, materia prima y equipos. Hallazgo 1.2: Mal estado del piso del área de proceso, las paredes del área de proceso y de almacenamiento tienen humedad, desprendimiento de pintura en paredes, piso rugoso que no permite el drenaje del agua, en el piso del baño se observó fracturas Hallazgo 1.3: El techo no es de fácil limpieza y no se cuenta protegido, la ventilación no es adecuada porque permite la condensación de vapor y acumulación de polvo, no tiene sistema de extracción de vapor y aire caliente. Hallazgo 3.3: La vestimenta de los manipuladores se observó sucia, se observó el no uso de tapabocas, el personal ingresa y sale del área de preparación con la vestimenta de trabajo. Hallazgo 4.4: Se evidencio estanterías deterioradas y con corrosión en área de almacenamiento. Hallazgo 5.2: Se evidencio que no hay una adecuada evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. Hallazgo 5.5: Las áreas de proceso y almacenamiento presentan acumulación de polvo y suciedad en techos y algunas paredes. Igualmente se evidencia deficiencia en la limpieza y desinfección de pisos.

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Occidente Grupo 3 Tipo ERON – CRM - EP - UT -URI, contratista ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS CTO 187-2025. Se realizaron cuatro visitas de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	Fecha	Motivo
GRUPO 3	UT	BATALLÓN DE INGENIEROS NO 3 CR AGUSTÍN CODAZZI	PALMIRA	2025-05-28	La interventoría hace presencia en las instalaciones del batallón de ingenieros NO 3 CR Agustín Codazzi, siendo las 8:23 am, para realizar la presentación de la interventoría, al momento de la visita, el oficial Suárez, manifiesta que no cuentan con PPL, ya que al momento de presentarse alguna "infracción" la persona es enviada a

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	Fecha	Motivo
					EJECA. Por tanto la visita se reporta como fallida.
GRUPO 3	UT	BACAM M2 BUENAVENTURA	BUENAVENTURA	2025-05-28	La interventoría hace presencia en las instalaciones del BACAM M2 buenaventura, para verificar el suministro de alimentación a los PPL De acuerdo a la información suministrada por el Capital Daniel Prieto, nunca han tenido PPL, ya que allí funciona la Brigada de Infantería de Marina y las áreas administrativas y logística de La Armada Nacional de Buenaventura. El capitán informa que no está autorizado para firmar el acta. Por lo anterior se reporta la visita como fallida.
GRUPO 3	EP	ESTACION DE POLICIA BERLÍN	CARTAGO	2025-05-30	La interventoría hace presencia en las instalaciones de la EP Berlín siendo las 9:20 am para realizar la presentación del consorcio interventoría integral RF, pero al momento de la visita, la PT Kassandra Marín, manifiesta que la EP actualmente, no cuenta con PPL, ya que las instalaciones estaban en remodelación, menciona que los capturados son enviados a la EP Cartago, por tanto la visita se reporta como fallida.
GRUPO 3	UT	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 23 "VENCEDORES"	CARTAGO	2025-05-30	La interventoría hace presencia en las instalaciones del batallón de infantería No. 23 "Vencedores", siendo las 10:11 am, para realizar la presentación por parte del consorcio interventoría integral RF, pero al momento de la visita, el soldado Ospina manifiesta que no se cuenta con PPL, que cuando se comete alguna infracción, la persona es enviada al CRM en Cali (EJECA), por tanto, la visita se reporta como fallida

2.2.4

GRUPO 4

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 1 Grupo 4 Tipo ERON – CRM, contratista UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 CTO 188-2025. Se realizaron siete visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 04	ERON	EPMSC Florencia Las Heliconias	FLORENCIA	-	28/05/2025	Durante la visita, el Consorcio Interventoría Integral RF realizó su presentación ante representantes de COSAL, el Dragoneante Andrés Camacho (INPEC) y el contratista del servicio de alimentación, Ing. Omar David Murcia, administrador de la UT USPEC HUILA-2025. No se logró presentar ante la dirección debido a que se encontraban en reunión. Se efectuó recorrido por las instalaciones del servicio de alimentación, formulando recomendaciones sobre calidad de materias primas, condiciones de almacenamiento y uso adecuado de la dotación. Se evidenció gestión del contratista mediante oficio del 21-05-2025 dirigido a la Alcaldía de Florencia, solicitando inspección por parte de la Secretaría de Salud Municipal. El administrador informó que está a la espera de una reunión con COSAL y representantes de Derechos Humanos para definir ajustes en los horarios de entrega y el ciclo de menú. El ERON dispone de un rancho habilitado para producción de alimentos, ubicado en el pabellón de mediana seguridad; el suministro se realiza en fondos.
GRUPO 04	ERON	EPMSC Florencia	FLORENCIA	-	27/05/2025	Durante la visita se presentó la Interventoría Consorcio interventoría integral RF ante el Director del ERON, Tte. Kevin Zapata, y el área de Tratamiento. La administradora del servicio de alimentación, Ing. Nidia Cometa, informó que se está socializando el nuevo ciclo de menú con la PPL antes de definir ajustes. El horario de entrega de alimentos se registrará de acuerdo a lo establecido en la OTM, según acta del 16/05/2025. Se evidenció oficio del 20/05/2025 solicitando inspección sanitaria. Se recomendó actualizar la dotación del personal, capacitar en BPM a dos nuevos manipuladores y asegurar exámenes médicos del personal. Se reportó cambio de proveedor de pan (actualmente de proyectos productivos internos). Se reiteró la necesidad de mantener limpieza y desinfección en todas las áreas. Durante el recorrido, se hicieron observaciones sobre la calidad y almacenamiento de materias primas.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 04	ERON	EPMSC GARZON	GARZON	-	28/05/2025	El establecimiento ofrece servicio de alimentación para 327 PPL, excluyendo la estación de policía. El horario de entrega es: desayuno 6:00–7:00 am, almuerzo 11:00 am–12:00 pm, cena y refrigerio nocturno 4:00–5:00 pm, establecido por el centro. Durante el recorrido, se verificó que la alimentación se entrega en fiambreras. Se recomendó mantener procesos oportunos de limpieza y desinfección, y correcto uso de la dotación del personal manipulador. No se evidenció solicitud de renovación del CHS por parte del contratista. Se constató abastecimiento de materia prima para 3 días
GRUPO 04	ERON	EPMSC EL GUAMO	GUAMO	-	29/05/2025	La interventoría, representada por la profesional de campo Nolvía Losada (Consortio Interventoría Integral RF), realizó la presentación ante el Director del establecimiento Cristian Villalobos Sánchez, Inspector Jair López Martínez, comandante del cuerpo de custodia, el administrador del rancho Cristian Montero Vanegas, y el coordinador COSAL Juan Alberto Bermúdez. El establecimiento cuenta con una población de 146 PPL, de los cuales 8 están en dieta. Además, se suministra alimentación a la estación de policía de El Guamo, con 6 PPL. Se presta el servicio de alimentación mediante rancho institucional. El horario de entrega de alimentos es el estipulado por la OTM. La entrega se realiza en fiambreras, con jugo servido en fondo. Se evidenció cumplimiento del menú vigente y entrega de todos los componentes. El establecimiento cuenta con una sola estructura de patio. Se recordó que el permiso de ingreso del personal de interventoría debe ser solicitado con al menos 24 horas de anticipación, según lo indicado por el inspector de Comando y Vigilancia. Recomendaciones para el contratista: Cumplimiento del menú establecido, Informar previamente los intercambios propuestos en los menús, Aplicación del manual de dietas terapéuticas, Entrega completa de los componentes del menú, Cumplimiento del protocolo de contramuestras, entre otras.
GRUPO 04	ERON	EPMSC LA PLATA	LA PLATA	-	27/05/2025	La profesional de campo Nolvía Losada, en representación del Consorcio Interventoría Integral RF, realizó visita de presentación ante el Director del establecimiento, quien autorizó el ingreso del personal interventor

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						conforme al oficio correspondiente. El establecimiento cuenta con un total de 362 PPL, de los cuales 30 se encuentran con prescripción de dieta. No se suministra alimentación a estaciones de policía. El servicio se presta mediante rancho institucional y el centro dispone de cuatro patios distribuidos así: Patio 1: 44 PPL / 9 dietas, Patio 2: 42 PPL / 6 dietas, Patio 3: 259 PPL / 12 dietas, Patio 4: 17 PPL / 3 dietas El horario de entrega de los alimentos se encuentra dentro del rango establecido por la OTM La alimentación se entrega en fondos. Se evidenció solicitud por parte del contratista para una nueva visita de inspección sanitaria por parte de la Secretaría de Salud. Recomendaciones al contratista: Porte adecuado de la dotación y uso obligatorio de elementos de protección personal, Almacenamiento de materias primas con separación física, entre otras.
GRUPO 04	ERON	EPMSC NEIVA	NEIVA	-	28/05/2025	El 29 de mayo de 2025, la interventoría participó en la Mesa Penitenciaria convocada por la Procuraduría Regional del Huila en la Gobernación del Huila, con presencia de entidades como USPEC, Defensoría del Pueblo, Fiduprevisora, UT USPEC HUILA 2025, alcaldías municipales y autoridades policiales. Se abordaron problemáticas relacionadas con infraestructura y alimentación en los ERON y estaciones de policía. El contratista informó que las obras del rancho del ERON Neiva se entregarán el 30/09/2025, sin fecha clara de habilitación. En cuanto a alimentación, la Defensoría del Pueblo reportó quejas sobre calidad y solicitó mejoras, mientras que el contratista afirmó cumplimiento en calidad, cantidad y oportunidad. Los alcaldes manifestaron falta de recursos para asumir la alimentación en centros transitorios, solicitando apoyo financiero al nivel departamental y nacional.
GRUPO 04	ERON	EPMSC PITALITO	PITALITO	-	27/05/2025	Se realizó la presentación de la interventoría en el EPMSC Pitalito ante el director del establecimiento y el administrador del contratista. El rancho del establecimiento suministra alimentación a 8 patios, 2 pabellones y la Estación de Policía de Pitalito. No se permitió el ingreso al rancho por ausencia del personal de comando de vigilancia encargado de

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						autorizar el acceso. Los horarios de entrega de alimentación están ajustados a las condiciones del establecimiento: desayuno de 6:00 a.m. a 7:00 a.m., almuerzo de 11:00 a.m. a 12:00 p.m., y cena/refrigerio nocturno de 4:00 p.m. a 5:00 p.m. No se logró la presentación ante COSAL por ausencia de su representante. El administrador del contratista indicó que sopa y jugo se entregan en fondos y el resto en fiambresas, y que el menú ya está publicado y en cumplimiento. No se pudo verificar el abastecimiento de materia prima por no haber ingreso al área de producción.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 1 Grupo 8 Tipo EP - UT -URI, contratista UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 CTO 188-2025. Se realizaron cinco visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 04	EP	EP GUADALUPE	GUADALUPE	-	30/05/2025	Se realizó la presentación de la interventoría ante el Intendente Bertulfo Valencia, comandante de la estación, y la manipuladora del contratista, Sra. Mercedes Roza Pimentel. El establecimiento alberga 14 PPL, de los cuales 3 se encuentran en la estación de policía de Altamira; la alimentación para estos es transportada por patrulleros debido a la cercanía. La Sra. Mercedes indicó que entre el 16 y 19 de mayo la alimentación fue suministrada por la administración municipal, y desde el 20 de mayo por tercerización a través del operador UT USPEC HUILA 2025. El postre entregado es artesanal y no cumple con la resolución 5109 de 2005 en información y empaque primario. Las raciones se entregan en fiambresas con tubérculo, cereal, ensalada y proteína; el jugo en fondos. Se recomendó al personal manipulador el correcto uso de la dotación. No se cuenta con transporte asignado para la entrega; el personal usa transporte público tipo motocarro.
GRUPO 04	EP	EP GUAMO	GUAMO	-	29/05/2025	La profesional de campo Nolvía Losada, en representación del Consorcio Interventoría Integral RF, realizó visita de presentación ante el Intendente Óscar Duque, encargado de los PPL en la estación, y Cristian Montero Vanegas, administrador por parte del contratista UT USPEC HUILA 2025. Actualmente, la estación cuenta con un parte de 6 PPL. Las raciones alimentarias provienen del ERON EPMSC El Guamo. No se realiza traslado de alimentos hacia otras

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						estaciones de policía. La entrega de los alimentos se realiza en fiambreras de icopor y vasos desechables. El transporte se efectúa en motocicleta rotulada con la leyenda "Transporte de Alimentos", la cual se encontró en adecuadas condiciones higiénicas y con la documentación requerida. Se evidenció oficio de solicitud de inspección sanitaria del vehículo. Durante la visita se verificó cumplimiento del menú y la entrega completa de sus componentes. La entrega de alimentos se realiza al responsable del establecimiento. Recomendaciones: Publicar los ciclos del menú en lugar visible, Garantizar la entrega de utensilios para el consumo, Cumplir con el menú establecido, Asegurar que los alimentos conserven sus características organolépticas, Se recomienda al personal de la estación entregar los alimentos a los PPL inmediatamente después de recibirlos, para evitar alteraciones en su calidad.
GRUPO 04	EP	EP NEIVA	NEIVA	-	28/05/2025	El 28 de mayo de 2025 se realizó visita de interventoría a la Estación de Policía Neiva, con presencia del jefe de seguridad y el administrador de la planta de producción, Ing. Fabio Polanía. El establecimiento cuenta con 329 PPL; se suministran 294 raciones en la EP Neiva y 35 al CDT Bogotá, provenientes de planta externa. No se evidenció el transporte de alimentos durante la visita. Se emitieron recomendaciones al contratista sobre disposición adecuada de residuos, publicación de ciclos de menú, manejo de intercambios, cumplimiento del menú y entrega oportuna de alimentos para preservar sus condiciones organolépticas.
GRUPO 04	EP	EP PITALITO	PITALITO	-	27/05/2025	El 28 de mayo de 2025 se realizó visita de interventoría a la Estación de Policía Pitalito, donde se evidenció suministro de alimentación desde el ERON EPMS C Pitalito para 62 PPL, incluidos 7 en el corregimiento de Bruselas. La entrega se cumple en el horario estipulado, con verificación completa del desayuno. Los alimentos se entregan en bolsas plásticas dentro de fondos, por lo que se recomendó el uso de recipientes individuales y dotación adecuada del personal. El transporte se realiza en motocicleta con documentación vigente y concepto sanitario favorable (89%), pero excediendo el límite de raciones permitido según la OTM.
GRUPO 04	EP	EP TARQUI	TARQUI	-	29/05/2025	Visita a Estación de Policía Tarqui con presentación de interventoría. La alimentación, tercerizada y a cargo de María Trujillo desde el 24/05/2025, no cuenta con presentación formal ni menú publicado. La entrega se realiza en fiambreras, cumpliendo horario y componentes, sin transporte por cercanía. Falta documentación del personal manipulador. Se recomienda mejorar dotación y gestión documental. Entre el 16 y 23/05/2025, la alimentación fue suministrada por el restaurante Mi Ranchito.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Central 1, operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 CTO 188-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
4	EPMSC Florencia Las Heliconias	21/02/2025	Favorable con requerimientos	80%	Cuatro meses	Aún sigue evidenciando humedad en paredes con desprendimiento, pisos porosos y desgastados. Techos altos con acumulación de suciedad y grasa. Se evidencia puertas oxidadas y angeos deteriorados oxidada (área de pre alistamiento cármicos). Aún se sigue evidenciando campana extractora en desuso con acumulación de grasa. Se realizó capacitación en cumplimiento de BPM, manejo y control de agua
4	EPMSC Florencia	11/04/2025	Favorable con requerimientos	79.5%	Dos meses	Se evidencia infraestructura deteriorada: pisos con grietas, porosos, techos con acumulación de grasa, mesones deteriorados con grietas y porosos, estufas deterioradas. El personal cuenta con su dotación correspondiente
4	EPMSC GARZON	21/11/2024	Favorable	91.5%	Seis meses	Se sigue evidenciando techo sin protección (mallas o angeos) con presencia de oxido y con suciedad. Se realizó capacitación en BPM cadena de producción y hábitos saludables, se adecuaron sifones con protección.
4	EPMSC EL GUAMO	14/03/2025	Favorable con requerimientos	86.5%	Dos meses	Se sigue evidenciando hallazgos en cuanto a infraestructura, pisos y paredes con porosidad y grietas, puertas con presencia de oxido. Se observa congeladores deteriorados.
4	EPMSC LA PLATA	13/12/2024	Favorable con requerimientos	89%	Cinco meses	Se sigue evidenciando porosidad en el servicio de alimentación, techo y pared con grietas. Se evidencia almacenamiento de Materia Prima Fruter Libre de contaminación Biológica, El servicio de alimentación cuenta con trampa de grasa adecuada.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
4	EPMSC PITALITO	12/11/2024	Favorable con requerimientos	82%	Seis meses	En seguimiento se evidencia que en infraestructura se sigue observando las rejillas oxidadas, sifones sin protección en las diferentes áreas, pisos deteriorados, paredes y techos con presencia de humedad, en cuanto a conservación se siguen presentando temperaturas por encima del propósito inicial, evidenciando productos cármicos en congelación. Cuarto frio con puerta deteriorada.

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Occidente Grupo 1 Tipo ERON – CRM - EP - UT -URI, contratista UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 CTO 188-2025. Se realizaron cuatro visitas de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Motivo
GRUPO 04	UT	Batallón de ingenieros NO 12 "CR LIBORIO MEJIA"	FLORENCIA	-	29/05/2025	La interventoría fue atendida por el Sargento Edwin Daniel Giraldo Gómez, Suboficial de la Sección de Inteligencia. Se informó que el batallón no alberga PPL bajo custodia del INPEC ni cuenta con infraestructura para ello.
GRUPO 04	UT	Batallón de ASPC NO 12 GR "FERNANDO SERRANO"	FLORENCIA	-	30/05/2025	La interventoría Consorcio interventoría integral RF, fue recibida por el Mayor Edgar Andrés Padilla Patemina, quien informó que el establecimiento no cuenta con Población Privada de la Libertad (PPL) bajo custodia del INPEC.
GRUPO 04	UT	Batallón de infantería NO 26 "CACIQUE PIGOANZA"	GARZON	-	28/05/2025	La interventoría fue recibida por el comandante de guardia, Diego Gutiérrez Perdomo, quien informó que el establecimiento no alberga población privada de la libertad desde hace más de cinco años (sin especificar fecha exacta).
GRUPO 04	ERON	CPMSPUR PURIFICACION	PURIFICACION	-	30/05/2025	El día de la visita, programada por el Consorcio Interventoría Integral RF, se realizó la presentación de la profesional de campo Nolvía Losada ante el director del establecimiento, el contratista y COSAL. La visita inició a las 08:22 a.m. Sin embargo, al llegar al lugar, se encontró el establecimiento cerrado y sin presencia de personal del INPEC. En la fachada se observó una pancarta con la leyenda "Casa de la Cultura". Debido a la ausencia de funcionarios y al cierre del establecimiento, la visita se declaró fallida y no se procedió con la firma del acta correspondiente.

2.2.5

GRUPO 5

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 2, Grupo 5 Tipo ERON – CRM, contratista UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO CTO 189-2025. Se realizaron seis visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 05	ERON	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	AGUADAS	-	27/05/2025	En visita XORD realizada por la Interventoría al establecimiento, se evidencia el suministro de los alimentos correspondientes al tiempo de comida almuerzo, menú #12. Se evidencia cumplimiento de menú, características organolépticas, entrega de todos los componentes. Horario de entrega 12: 30 pm. Se hace presentación ante la dirección del establecimiento con el señor TC. Fredy Camargo Zorrilla, representante del COSAL Laura Carolina Calderón, y el representante del contratista Mariana Hernández (Ing. Alimentos). Se entrega carta de presentación para que se permita el ingreso de los elementos necesarios para el desarrollo de las visitas. Se evidencia que el establecimiento cuenta con una población masculina de 2706 PPL, de los cuales 156 se encuentran dentro del programa de dietas. Esta población se encuentra distribuida en 11 patios (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11). Los horarios de entrega de los alimentos corresponden a los establecidos en la OTM. Las actividades del servicio de alimentación son desarrolladas en 1 solo rancho el cual se encuentra en contingencia y en el cual laboran 35 manipuladores y se cuenta con 22 distribuidores. Se suministran alimentos a las estaciones de policía de los municipios de Guaduas, La paz y Puerto Bogotá con un parte promedio de 8 PPL. Se evidencia concepto sanitario con fecha 12-08-2024 con concepto favorable con un porcentaje del 90%, con la razón social del contratista anterior, el operador afirma que se encuentra adelantando trámites para realizar renovación del concepto sanitario, pero no cuenta con soportes. Se evidencia materia prima en almacenamiento para desarrollo del menú 13, 14, en todos los tiempos de comida. Como aspectos indicados al operador ante las oportunidades de mejora se mencionaron las siguientes: mantenimiento de equipos como marmita #3

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						que presenta fugas de vapor, mantenimiento de planchas de asar, basculante y estufa industrial de dos puestos que presentan funcionamiento inadecuado; la entrega de dotación al personal PPL que labora en el rancho como al personal administrativo ya que no se ha llevado a cabo dicha entrega; realizar el cambio de menaje y utensilios de cocina que lo requieren; realizar mantenimiento a los carros transportadores con deterioro y desprendimiento de pintura; así mismo, la entrega de fiambresas, vasos y cuchara a la PPL y el 8% al establecimiento. Se genera la alerta al operador de la caldera que se encuentra funcionando sin la ejecución de mantenimiento correctivo y con riesgo de siniestro, ante dicha situación el operador manifiesta que se encuentra realizando diagnósticos y actividades correctivas que permitan poner en funcionamiento la segunda caldera. El acta de visita es socializada con la ingeniera Mariana Hernández y se deja copia de la misma.
GRUPO 05	ERON	EPMSC CHAPARRAL	CHAPARRAL	-	27/05/2025	En la visita XORD de presentación de la Interventoría en la EPMSC CHAPARRAL, se desarrollaron las siguientes actividades: Presentación del profesional de Campo en la Dirección, con la Dra. EDNNA ROCÍO CAMPOS OLIVERA, acompañado de la secretaria del COSAL, funcionaria INPEC, Sherley Rocío Aldana y por parte del operador ingeniero Paulo Cesar López, como administrador. Se verifica el parte del establecimiento, para la fecha se tienen 332 PPL, se cuenta con atención de alimentación de la Estación de Policía de Chaparral, con un parte de 13 PPL. Se cuenta con un solo rancho, 4 patios nombrados patio 1-66, patio 2- 77, patio 3-76 y patio 4-9 PPL. Los horarios de entrega de raciones corresponden a los establecidos en OTM, no hay acuerdos de entrega en horarios particulares. Se indica por parte de la dirección del establecimiento qué por parte de la interventoría se debe enviar un correo electrónico a el epcchaparral@inpec.gov.co, relacionando los profesionales y equipos a ingresar, para dar un permiso permanente, además de fecha hasta cuándo van a ingresar. Se verifica el concepto higiénico sanitario emitido el día 30/04/2025 concepto emitido favorable con un porcentaje del 95,5% con identificación de la razón social a nombre del anterior Operador.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Se evidencia la entrega del almuerzo siendo las 10:50 AM donde se cumple con los componentes establecidos y de acuerdo al menú. Como aspectos indicados al operador ante las oportunidades de mejora se mencionaron las siguientes: que debe ajustar el menú estándar de mujeres y Hombres del año 2025 y no utilizar el menú que entregaba el operador saliente UT LOGÍSTIC FOOD. Se socializa el acta con el Ingeniero Paulo César López y se deja copia de la misma.
GRUPO 05	ERON	CPMS ESPINAL	ESPINAL	-	29/05/2025	Se realizó presentación con el director, capitán Luis Hernando Moreno, y representante del COSAL, Luis Carlos Bermúdez. El complejo reporta 1065 PPL, con parte total de servicio de 1097, incluyendo 33 en URI y 97 en dietas especiales. Se cuenta con un solo rancho para preparación de alimentos. Los horarios de entrega cumplen con la OTM. La distribución abarca 10 patios. Se preparan alimentos también para la URI del Espinal. Se recomienda mantenimiento correctivo al cuarto de congelación fuera de servicio, reparación de paredes, pisos y techos con desprendimiento de pintura, y destaponamiento de redes hidráulicas.
GRUPO 05	ERON	EPMSC GIRARDOT	GIRARDOT	-	27/05/2025	Se realizó presentación ante la directora Dra. Myriam Calle, el administrador de UT FOOD PRO y el dragoneante Allan Álvarez (COSAL). El establecimiento cuenta con 1,073 PPL, incluyendo 61 dietas, distribuidos en 6 patios y áreas especiales (UTE y sanidad). La alimentación se suministra desde un solo rancho, con horarios conforme a la OTM. La materia prima ingresa miércoles y viernes. Se utilizan fondos, canastillas para proteína y ensaladas, y recipientes isotérmicos para sopas, jugos, tubérculos y arroz. Se verificó el menú #12 almuerzo, detectándose intercambio no autorizado de proteína (pollo en lugar de pescado). Hay materia prima almacenada para menú #13. Se realizaron recomendaciones para mejorar limpieza, desinfección, cambio de recipientes de residuos y utensilios dañados, protección eléctrica, lavado de canastillas, mantenimiento correctivo, y seguimiento a recomendaciones sanitarias. El cuarto de congelación está fuera de servicio, con personal de mantenimiento presente.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 05	ERON	CPMSMEL MELGAR	MELGAR	-	27/05/2025	Durante la visita a la estación, la interventoría se presentó ante el director y representante del COSAL. Se constató cumplimiento en horarios y calidad del menú 12, con buena materia prima almacenada para tres días. El establecimiento cuenta con un rancho y seis celdas para 129 PPL, con entrega de alimentos en fiambreras según horarios establecidos. Se evidenció cumplimiento en la entrega de dietas y personal manipulador conforme al estándar. Se registró solicitud a Secretaría de Salud para visita de inspección y presencia de supervisores de calidad y mantenimiento. La procuradora confirmó que la visita corresponde a seguimiento mensual enfocado en la protección de derechos de la PPL, resaltando deterioro en infraestructura.
GRUPO 05	ERON	EPMSC VILLETÁ	VILLETÁ	-	27/05/2025	Se realizó la presentación de la interventoría para supervisar el cumplimiento del contrato 189-2025 con UT FOOD PRO en el suministro de alimentación. En el establecimiento no hay rancho; la alimentación se recibe desde una planta externa, entregándose en fondos (sopa, jugo, ensalada) y fiambreras (proteína, cereal, tubérculo). El ERON cuenta con 117 PPL en un único patio, sin distribución a estaciones de policía. Los horarios de entrega son desayuno (6:00-8:00 am), almuerzo (11:00 am-1:00 pm) y cena/refrigerio nocturno (3:00-6:00 pm). No se verificó concepto higiénico sanitario por realizarse la visita directamente en el ERON.

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 2, Grupo 5 Tipo EP - UT -URI, contratista UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO CTO 189-2025. Se realizaron ocho visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 05	EP	EP GUADUAS	AGUADUAS	-	30/05/2025	La interventoría se presenta ante el subintendente Edgar Flórez, quien reporta una población promedio de 5 PPL. El transporte se realiza en motocicleta sin CHS; se presenta soporte de solicitud en trámite (correo del 26/05/2025). El vehículo cuenta con SOAT y revisión técnico-mecánica vigentes. El personal distribuidor cuenta con certificados médicos y BPM, y hace uso correcto de la dotación. No hay almacenamiento temporal: la entrega es inmediata.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 05	EP	EP CHAPARRAL	CHAPARRAL	-	30/05/2025	El interventor de campo presentó la interventoría al subintendente Jhon Chacón, socializando las funciones para garantizar calidad, cantidad e inocuidad de los alimentos para la PPL. El operador cumple con los horarios y suministro de alimentos. El vehículo de entrega (placas KHM 842) y conductor cuentan con documentación vigente. Se entregó menú #15 (pechuga apanada, plátano verde frito, arroz blanco, ensalada de remolacha y zanahoria, jugo de manzana), con alimentos empacados en icopor y bolsas plásticas. Se recomienda empacar la ensalada en contenedores con tapa para facilitar su consumo. Se informó que el operador debe suministrar utensilios mínimos para el consumo. La entrega se realizó a las 12:05 p.m. y los alimentos fueron distribuidos de inmediato. Las canastillas se colocaron sobre mesa. No se permitió toma de fotografías sobre disposición de residuos sólidos.
GRUPO 05	EP	EP ESPINAL	ESPINAL	-	30/05/2025	Se presentó la interventoría al intendente John Cediell y al patrullero Cristian Calceto, responsables de 33 PPL masculinos, sin despachos a otras estaciones. Se dispone área temporal para alimentos sobre canastillas. El vehículo transportador (placas TGU828) llegó a las 11:30 a.m. con menú #15 (arroz, pechuga asada, ensalada, plátano, jugo y postre). Empaque en desechables y bolsas plásticas. Se recomienda: garantizar temperaturas seguras en alimentos, cumplir horarios, revisar técnico mecánica del vehículo, realizar plan de rutas, actualizar exámenes médicos y dotación para manipulador.
GRUPO 05	EP	EP NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ	FUSAGASUGÁ	-	30/05/2025	Se presentó la interventoría para supervisar el cumplimiento contractual del operador UT FOOD PRO en suministro de alimentos para 108 PPL (1 en dieta). La Subintendente Lorena Moreno coordinó la visita; los alimentos se descargan sobre canastillas para evitar contacto con el piso. Se reportan entregas a 10 estaciones adicionales de la región. La interventoría recomendó mejorar el manejo y almacenamiento temporal de alimentos para garantizar inocuidad y minimizar riesgos. El punto de producción de raciones es el

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						CPMSFUS Fusagasugá; no hay personal COSAL en la estación.
GRUPO 05	EP	EP SUBESTACIÓN PUERTO BOGOTÁ	GUADUAS	-	30/05/2025	Se realizó presentación formal de la interventoría ante el personal encargado y el contratista. Se verificaron la entrega y distribución de alimentos, así como los horarios establecidos: desayuno (6:30-8:00 am), almuerzo (11:00 am - 1:00 pm) y cena/refrigerio nocturno (3:00-4:00 pm). El establecimiento no cuenta con rancho ni concepto higiénico-sanitaria vigente, debido a la falta de infraestructura para preparación de alimentos. Se observó la entrega del almuerzo, verificando que el vehículo tipo motocicleta cumple con documentación vigente (SOAT, tecnomecánica), el conductor tiene certificados médicos y el personal usa la dotación completa.
GRUPO 05	EP	EP SUBESTACIÓN LA PAZ	GUADUAS	-	30/05/2025	Se realizó visita a la Subestación de Policía La Paz para verificar el almuerzo (menú #14). Se cumple con menú, horario y calidad. La subestación tiene en promedio 1 PPL, siempre masculino desde 2023. El vehículo es una moto con la leyenda de transporte de alimentos, pero sin concepto higiénico sanitario (CHS), pendiente por respuesta de la Secretaría de Salud. Cuenta con SOAT y revisión técnico-mecánica vigentes. El personal tiene certificado médico y de manipulación, y usa dotación completa. No hay almacenamiento temporal; los alimentos se entregan y distribuyen de inmediato.
GRUPO 05	EP	EP ZIPAQUIRÁ	ZIPAQUIRÁ	-	29/05/2025	Durante la visita de interventoría al servicio de alimentación en la Estación de Policía de Zipaquirá (almuerzo para 30 PPL, sin dietas), se verificó la entrega puntual de los alimentos a las 11:07 a.m. El custodio de turno los recibe y se almacenan temporalmente en canastillas. El personal de transporte usa tapabocas y bata (sin cofia), tiene certificado vigente, y el vehículo cuenta con registro sanitario. Los alimentos llegaron en buen estado y sin contaminación.
GRUPO 05	EP	EP CAJICÁ	CAJICÁ	-	30/05/2025	La interventoría se presenta ante la patrullera Lorena Ordóñez, secretaria de la estación, y posteriormente ante el Intendente Jefe Ricardo Urrego, encargado de los PPL, quien

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						llegó a las 11:45 a.m. Los alimentos son recibidos por el Jefe de Información y ubicados temporalmente en la mesa de recepción para luego ser trasladados a las celdas. Se detectó ausencia de canastillas, estibas o mesas para la colocación temporal de alimentos junto a las celdas, lo que representa riesgo de contaminación al estar en contacto con el piso. Se recomienda usar bases adecuadas para el manejo seguro de los alimentos. El vehículo de entrega llegó a las 12:37 p.m., cumpliendo el horario estipulado. El operador divulgó y entregó el menú, que fue colocado en el área de las celdas. El Intendente Jefe informó que cuentan con canastillas que están ubicadas sobre las celdas. No se reportaron entregas a otras estaciones o establecimientos, y los alimentos provienen de una planta externa en Zipaquirá.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 5 Regional Central 2, operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO CTO 189-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	12/08/2024	FAVORABLE	90%	9 meses	1.1 El diseño facilita el ingreso de plagas Seguimiento: Persiste: Se evidencia que a pesar de que el rancho cuenta con sus respectivas puertas, el diseño puede facilitar el ingreso de plagas, ya que se encuentra cerca a zonas verdes y con alcantarillas justo al ingreso del servicio. 1.2 Se evidencian enchapes rotos en el área de preparación. Seguimiento: Subsana: El operador realizó cambio de enchapes en paredes del área de preliminar y bodegas, así mismo realizó reparación de baldosas de las paredes en el área producción 1.3 Se observan techos de difícil limpieza Seguimiento: Persiste: La novedad continúa, el diseño de los techos no permite el acceso para realizar una adecuada limpieza, no se observan gestiones para corregir puesto que el rancho oficialmente se encuentra en contingencia.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						2.1 Se evidencian equipos en deterioro con óxido. Seguimiento: Se evidencia marmita #3 con fisuras y fugas de vapor. 4.1 Se evidencian materias primas en contacto con superficies Seguimiento: Subsana: A pesar de que los espacios de almacenamiento no son proporcionales al volumen de las materias primas que se requieren almacenar, se observa almacenamiento de alimentos respetando las distancias con respecto a las paredes y el piso. 5.2 Se evidencia acumulación de agua, a pesar del constante aseo. Seguimiento: Subsana: Se observa que la pendiente con la que cuenta el piso no es la adecuada para evitar el estancamiento de agua, sin embargo, se observa personal manipulador que está constantemente escurriendo y secando los pisos.
GRUPO 5	EPMSC CHAPARRAL	30/04/2025	FAVORABLE	95,5%	1 mes	1.2 Se evidencia al momento de la visita ciertas manchas ciertas grietas y rugosidades en el piso y paredes que impiden el proceso de limpieza y desinfección en el área. Seguimiento: Con respecto a este hallazgo el operador realizó el emboquillado entre baldosas de las áreas de pela papa, estufas y aplicó pintura en las paredes del área de almacenamiento de frutas y verduras. No se puede hacer seguimiento en cuanto al tipo de mancha. Las condiciones de los pisos y las paredes no impiden los procesos de limpieza y desinfección, pero si los dificultan. 1.3 Se evidencia al momento de la visita ventanas y aberturas con mallas con cierto deterioro, las cuales deben de ser modificadas para evitar el ingreso de plagas al área de preparación de alimentos. Seguimiento: Se evidencia el cambio de mallas de las ventanas y la puerta de ingreso principal. 2.1 La verificación de temperatura se hace con termómetro análogo en cual exige apertura de los equipos para realizar lectura, ocasionando subjetividad en los mismos. Al momento de la visita uno de los termómetros análogos se evidencian sin calibración por lo tanto la temperatura emitida no es exacta. Seguimiento: No se han realizado acciones de mejora.
GRUPO 5	EPMSC GIRARDOT	20/08/2024	FAVORABLE	93,5%	9 meses	1.2 Paredes presentan rugosidades, asperezas, que facilita la acumulación de suciedad y/o afecta su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos y presenta desprendimiento de pintura. Seguimiento: Este hallazgo continúa en las mismas condiciones, se considera mantenimientos de mayor cuantía. Sin embargo se observa que, el operador aplicó pintura en las 5 columnas de producción, y en paredes de ingreso a bodega y al servicio, hasta el nivel asequible. 1.3 Techos: presentan desprendimiento de pintura. Seguimiento: Este hallazgo persiste en las mismas condiciones, se considera mantenimiento de mayor cuantía. 1.4 Instalaciones sanitarias: El lavamanos para uso de los manipuladores de alimentos, cuenta con pedal para accionamiento no manual, sin embargo falta un ajuste de instalación para su respectivo uso.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						Seguimiento: Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, en funcionamiento. 4.1. El establecimiento no cuenta con documentos que comprueben certificado de comercialización del pollo (registro sanitario) como alimentos de alto riesgo. Seguimiento: El operador aporta registro sanitario del pollo de marca Maprica. Se observa cumplimiento en el rotulado del pollo de la marca, puesto que se registra la dirección del fabricante. 4.1. Alimentos conservados mediante congelación, no son descongelados gradualmente previo al uso. Seguimiento: Se evidencia adecuada descongelación de proteínas, usando el cuarto de refrigeración.
GRUPO 5	CPMS ESPINAL	21/05/2024	FAVORABLE	98%	1 año	1.4 Se observa inodoro dañado. Seguimiento: Se evidencia inodoros en buen estado, tanto en el servicio por contingencia como en el servicio principal.
GRUPO 5	CPMSMEL MELGAR	01/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66%	1 mes	No se realiza el respectivo seguimiento teniendo en cuenta que el operador se encuentra dentro de los tiempos para ejecutar el plan de mejora respectivo. A continuación, se enumeran los hallazgos encontrados: 1.1. Se evidencia antes de ingresar al área de proceso, dos canecas con sobras de alimentos sin garantizar su debida protección. 1.2. Se evidencia fracturas de baldosa en piso en diferentes zonas del área de proceso, desprendimiento de baldosas en pared ubicada cerca a la estufa, se evidencia grietas en pared por escaleras, desprendimiento de pintura en pared parcialmente, se evidencia avería en rejilla de protección para el drenaje ubicado en área de proceso y esta rejilla no es anti plaga. 1.3. Se evidencia deterioro en techo ubicado en área de almacenamiento, distancia entre piso y puerta superior a 1 cm presencia de óxido y desprendimiento de material de la puerta de ingreso parte inferior, no se evidencia acceso al falso techo para operaciones de limpieza y desinfección. 1.4. No sé evidencia lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso. 2.1. Olla o recipiente para almacenamiento de bebida, presenta fisuras en la parte superior. 2.2. Superficie de picado tabla para fraccionar color verde presenta deterioro. 3.2. Presentan certificado médico de aptitud para manipular alimentos y bebidas de solo 2 manipuladores de 4 que hacen parte de las actividades. 3.4. Presentan certificado de capacitación de 2 personas, y no presentan el desarrollo o plan de capacitación continua y permanente para el personal, 2 manipuladores no cuentan con un plan de capacitación continuo y permanente. 4.1. Se evidencia limones, cebolla y pimentón parcialmente en mal estado junto con los demás productos. 4.4. Almacenamiento de envases desechables en una canastilla donde se evidencian almacenamiento de cebolla y guantes, almacenamiento de ensaladas, zanahoria rayada sin garantizar su trazabilidad o información del producto, almacenamiento de color

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						en un recipiente plástico sin garantizar su trazabilidad o información del producto. 5.1. No presentan soportes de mantenimiento de filtro de agua. 5.3. Recipientes para la disposición de residuos orgánicos sin protección, no se evidencia aislamiento del área donde se disponen los residuos orgánicos, se evidencia averiado el sistema de apertura de un recipiente para la disposición de residuos sólidos ubicado en área de proceso. 5.5. Suciedad en extractores, presencia de grasa, no cuentan con dosificador del agua y del agente desinfectante para la dosificación de los productos empleados para las actividades de limpieza y desinfección, canastillas presentan suciedad, residuos de sobra de alimentos sobre piso cerca del drenaje. 5.6. No se evidencia disposición final de los residuos sólidos en el programa de plan de saneamiento, no se evidencia fuente de captación del programa de abastecimiento del agua.
GRUPO 5	CPMSFUS FUSAGASUGA	7/02/2025	Favorable	95.5%	Cuatro meses	1.2. Se evidencian pisos y paredes en material sanitario, sin embargo, se observa algunas áreas sin protección, algunas partes no se observa uniformes. Seguimiento: se evidencia subsanación de paredes, limpieza constante y mantenimiento de diferentes áreas. Se verifica registro de visita de mantenimiento. 3.1. Se evidencia personal en buen estado de salud, sin embargo, no se observa plan de medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedad del personal manipulador. Seguimiento: se evidencia que el personal se encuentra en seguimiento constante de su estado de salud, se verifica registro de "Verificación de condiciones de salud manipuladores de alimentos", el cual reporta PPL con herida de manos y acción correctiva realizada.

2.2.6

GRUPO 6

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 1 Grupo 4 Tipo ERON – CRM, contratista UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 CTO 190-2025. Se realizaron seis visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 06	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	BOGOTA D.C	4	27/05/2025	La interventoría acompañó a la Secretaría de Salud en la inspección de obras en los servicios de alimentación de las estructuras 1 (penal) y 2 (ERE 1 y 2), con presencia de funcionarios del Inpec, Uspec y contratistas. En ERE 1 y 2, la Secretaría hizo observaciones sobre

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						acabados en mesones, limpieza de cárcamos, sellado de aberturas, ventilación del baño y protección contra plagas. Se acordó instalar una campana extractora en mes y medio. En la estructura 1 (penal), no se reportaron novedades. El contratista de alimentación entregará las bodegas de almacenamiento el 03/06/2025. Se finalizó con copia del acta de la Secretaría de Salud.
					29/05/2025	La interventoría se presentó ante el dragoneante José Vivas y visitó los servicios de alimentación de las estructuras 3 (ERON) y 2 (PAS). En la estructura 3 (3168 PPL, 205 con dieta), el CHS fue desfavorable (52.5%) por presencia de plagas. En la estructura 2 (211 PPL, 5 con dieta), el CHS fue favorable con requerimientos (73.5%). Se verificó cumplimiento de horarios y se hicieron recomendaciones sobre limpieza y almacenamiento. El establecimiento alberga 7512 PPL distribuidos en tres estructuras.
					30/05/2025	La interventoría del Consorcio Integral RF realizó una visita al establecimiento COBOG Bogotá La Picota, con participación del subdirector Johan López, el dragoneante José Vivas, y Claudia Palma en representación del operador UT Capital USPEC 2025. No se logró reunión con la dirección por compromisos previos. El establecimiento cuenta con 4 servicios de alimentación para una población de 7.491 PPL, de las cuales 429 reciben dietas terapéuticas. Se visitaron dos estructuras: Estructura 1 – Penal: 3.726 PPL (174 con dieta), distribuidos en 7 patios, incluyendo uno interno llamado "La Casona". Se recomendó mejorar el uso de la dotación, condiciones higiénico-sanitarias y el almacenamiento de tubérculos y frutas/verduras.
					30/05/2025	Estructura 2 – ERE 3: 379 PPL (40 con dieta), distribuidos en 3 patios. Se recomendó reforzar limpieza, mantenimiento de equipos y almacenamiento adecuado. El suministro de alimentos se realiza mediante fondos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 06	CRM	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	BOGOTA D.C	-	27/05/2025	La interventoría del Consorcio Integral RF realizó visita y presentación en el CPAMS EJART del Batallón de Artillería N° 13 GR Fernando Landazabal Reyes, con la presencia del Teniente Coronel César Enrique Lozano (dirección), el Sargento Leonardo Medina (COSAL) y Carlos Lozano, administrador del operador UT Capital USPEC 2025. El establecimiento cuenta con un patio único y un rancho de alimentación para 52 PPL, de los cuales 5 están en dieta terapéutica. No se evidencia de gestión de actualización para CHS
GRUPO 06	CRM	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	BOGOTA D.C	-	28/05/2025	La interventoría del Consorcio Integral RF realizó visita y presentación en el CPAMS EJEPO del Batallón de Policía Militar GR Tomás Cipriano de Mosquera, con la participación de Paula Andrea Amador González (COSAL) y Camila Ricaurte (administradora del operador UT Capital USPEC 2025). No se realizó presentación con la dirección debido a su ausencia. El ingreso al rancho o servicio de alimentación fue restringido por alteraciones del orden público, permitiéndose únicamente el acceso a la oficina de tratamiento. El establecimiento cuenta con un rancho exclusivo para 25 PPL, de las cuales 5 están en dieta terapéutica.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Central 1, operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 CTO 190-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
6	COBOG BOGOTA LA PICOTA ESTRUCTURA 3	22/08/2024	Desfavorable	52.5%	Nueve meses	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, falta de rejillas en sifones, luminarias fuera de servicios saneamiento, presencia de plagas (moscos) en

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DEL CONCEPT O	CONCEPTO	PUNTAJ E	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						área de jugos, no se cuenta con deposito temporal de residuos sólidos
6	COBOG BOGOTA LA PICOTA ESTRUCTURA 2	21/01/2024	Favorable con requerimient os	73.5%	Cuatro meses	Para las condiciones de infraestructura se evidencia medias cañas desgastadas. Por otro lado, se muestra una mejora en los procesos de limpieza y desinfección, no se observan neveras de almacenamiento con residuos de sangre durante las visitas de seguimiento.
6	COBOG BOGOTA LA PICOTA ESTRUCTURA 1	1/11/2022	Desfavorable	17%	Treinta y un meses	El día 21/01/2025 la Secretaría de Salud hace visita con acta MH08E 720354 donde realizan seguimiento a la medida sanitaria e indican que esta se mantiene hasta garantizar que los hallazgos que generaron la medida inicial sean subsanados. Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, equipos deteriorados, limpieza y desinfección y en general todos los hallazgos. Se evidencia área con aplicación de medida sanitaria como depósito temporal de manejo de residuos. No se evidencian heces de roedores durante las verificaciones realizadas. Los manipuladores presentan reconocimiento médico.
6	COBOG BOGOTA LA PICOTA ERE	1/01/2025	Favorable con requerimient os	70.5%	Cuatro meses	Se mantienen hallazgos de instalaciones físicas, infraestructura, limpieza y desinfección, no se evidencia recipientes para el manejo de residuos aprovechables, no se cuenta con un adecuado depósito temporal de residuos, los equipos de refrigeración no tienen manijas y se observa menaje deteriorado.
6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1/06/2024	Favorable con requerimient os	84.5%	Doce meses	Se evidencia mesón en buen estado, no se observan utensilios, menaje o equipos deteriorados. En el seguimiento se observa capacitación reforzando buenas prácticas de manufactura. Se cumple con los procesos de pre -alistamiento y preparación. Las instalaciones y los utensilios Se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
6	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	1/09/2024	Favorable	94.5%	Nueve meses	Se observa techo de almacenamiento de abarrotos presenta techos rugosos y no se cuenta con separación física entre las áreas de producción y ensamble.

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 1 Grupo 1 Tipo ERON – CRM - EP - UT -URI, contratista U UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 CTO 190-2025. Se realizaron dos visitas de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Motivo
GRUPO 06	UT	GRUPO DE CABALLERIA NO 10 "TEQUENDAMA"	BOGOTA	-	29/05/2025	La interventoría del Consorcio Integral RF realizó visita y presentación en el Grupo de Caballería N° 10 Tequendama. Sin embargo, la visita fue declarada fallida, dado que la subdirección, representada por el Mayor Wilmar Sanabria Rincón, informó que las instalaciones no cuentan con centro de reclusión ni población privada de la libertad.
GRUPO 06	UT	BATALLÓN POLICIA MILITAR NO 13 GR "TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA"	BOGOTA	-	28/05/2025	La interventoría realizó visita al Batallón Tomás Cipriano de Mosquera, donde se informó, por parte de la trabajadora social Paula Andrea Amador del CPAMS EJEPO, que dicho centro es el único establecimiento de reclusión en el batallón. La visita fue atendida también por Camila Ricaurte, administradora del servicio de alimentación. Luego de comunicar esta información a la coordinación, se declaró la visita fallida al confirmarse que el batallón como tal no cuenta con PPL.

2.2.7

GRUPO 7

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 2 Grupo 7 Tipo ERON – CRM, contratista UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025, CTO 191-2025. Se realizaron nueve visitas de acompañamiento a los establecimientos, y una unidad táctica.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 07	ERON	CPMS BOGOTÁ LA MODELO	BOGOTA D.C	1	28/05/2025	La interventoría del Consorcio Integral RF realizó visita al establecimiento CPMS Bogotá La Modelo, ubicado en Puente Aranda, el 08 de mayo de 2025, ingresando a las 08:00 h e iniciando actividades a las 09:12 h por retrasos en el permiso de ingreso. La presentación se llevó a cabo ante el director encargado Mayor Gama, la administradora del servicio Sandra Escobar, la ingeniera de calidad Valentina Fuentes y el representante COSAL, Juan Rodríguez, quien participó de manera virtual. El establecimiento cuenta con un único rancho de alimentación para 17 patios distribuidos en dos alas: norte (patios 10-15) y sur (patios 1-8). El servicio es exclusivo para la PPL del CPMS La Modelo, con un parte promedio de 4.170 personas, de las cuales 280 están en programa de dietas. No se suministra alimentación a otros entes externos (EP, URI, UT).

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Durante el recorrido se verificaron condiciones de producción y se hicieron observaciones sobre mantenimiento en aneos, desprendimiento de material en paredes y deficiencias en escurrido de agua.
					30/05/2025	El 30 de mayo de 2025, la interventoría realizó visita de seguimiento al servicio de alimentación del CPMS Bogotá La Modelo, correspondiente al tiempo de comida almuerzo, con un parte de 4.144 PPL, de los cuales 283 están en programa de dietas. Se revisó el cumplimiento del acta de empalme del 14 de mayo de 2025, identificando que aún no ha sido firmada por el contratista saliente (UT Nutriendo USPEC), el contratista entrante (UT Capital USPEC 2025) ni el COSAL, Dragoneante Juan Rodríguez. Se evidenció déficit respecto al Anexo 9, con 17 manipuladores y 9 distribuidores menos de los requeridos. En almacenamiento, se constató disponibilidad de proteína animal, frutas, tubérculos, abarotes y fruver suficientes para 7 días. El siguiente ingreso de materia prima se realizará el 3 de junio de 2025. La entrega del servicio se realiza en fondos identificados por patio. Las dietas se entregan en fiambreras y tanto la sopa como la bebida se distribuyen en fondos. El contratista gestiona ante la USPEC la formalización de esta modalidad de entrega.
GRUPO 07	UT	ARBOG	BOGOTA D.C	-	29/05/2025	La interventoría realizó presentación ante el Capitán Fredy Álvarez (director del centro de reclusión), el subdirector Sargento Jaime Martínez y el distribuidor Leonardo Cortés, representante del operador UT Capital USPEC 2025. El establecimiento cuenta con un único patio y un parte diario de 6 PPL. No dispone de rancho ni suministra alimentación a otros centros. Las raciones provienen de la Planta de Producción La Spezia y se entregan en los siguientes horarios: desayuno (6:00–8:00), almuerzo (11:00–13:30) y cena con refrigerio nocturno (15:00–18:00). Durante la visita, se observó que los alimentos se almacenan temporalmente sobre una mesa y son distribuidos por personal del Batallón. Se identificaron no conformidades: la ensalada no se entrega de forma individual y el distribuidor no utiliza

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						los elementos de protección personal (gorro y tapabocas).
GRUPO 07	ERON	CPMS CHIQUINQUIRA	CHIQUINQUIRA	-	28/05/2025	El 28/05/2025 se realizó presentación con el director encargado, Howard Sáenz Carvajal, en ERON Chiquinquirá, donde se atiende a 407 PPL distribuidos en 8 patios. No se reportan EP, URIS ni gestantes. Los horarios de entrega de alimentos cumplen con la OTM Se realizó recorrido por las áreas del servicio de alimentos, haciendo observaciones que garantizan el cumplimiento del contrato.
GRUPO 07	ERON	CPMMSFFA PONAL	FACATATIVÁ	-	27/05/2025	Se realizó la visita de presentación en el CPMMSFFA PONAL Facatativá, con un parte diario de 57 PPL, de los cuales 3 tienen dietas especiales, y se suministró alimentación a 51 PPL en la estación de policía. La entrega del almuerzo se realizó sin novedades y dentro de los horarios establecidos. Las instalaciones y áreas de almacenamiento se encuentran limpias y en buen estado, aunque el área de abarrotes no cumple completamente con las distancias perimetrales. Durante la visita se socializa el informe con el mayor Édison Rodríguez y el intendente Johnny Chávez, y se evidenció el ingreso de materia prima.
GRUPO 07	CRM	EJECO	FACATATIVÁ	-	29/05/2025	La interventoría realizó visita de seguimiento al establecimiento EJECO en Facatativá, con presencia del mayor Fernando Emilio Meneses y el administrador Edward Enciso. El establecimiento cuenta con un único patio, un solo rancho y 38 PPL, de los cuales 4 tienen dieta especial. Se evidenció un cuarto de congelación en desuso, por lo que las proteínas se almacenan en una nevera de contramuestras, cumpliendo con la separación adecuada para evitar contaminación cruzada. Los horarios del servicio son: desayuno 7:00–7:45 a.m., almuerzo 12:00–12:45 p.m. y cena/RN 5:00–5:30 p.m. No hay producción para otros establecimientos

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 07	ERON	EPMSC GUATEQUE	GUATEQUE	-	29/05/2025	La interventoría realizó visita al EPMSC Guateque, presentándose ante el director teniente Salgado, la administradora del servicio Juanita Uyaban y la representante de atención y tratamiento Myriam Ramírez, con el fin de verificar el cumplimiento del servicio de alimentación. El establecimiento cuenta con un único rancho y un patio, atiende en promedio a 105 PPL, incluyendo 8 con dieta. Los horarios de alimentación están alineados con la OTM. No se presta servicio a otras unidades.
GRUPO 07	ERON	CPMSLME LA MESA	LA MESA	-	28/05/2025	Se realizó la visita de presentación de la Interventoría al Establecimiento Penitenciario CPMSLME La Mesa, con el fin de supervisar el cumplimiento del contrato 191-2025 por parte de la UT CAPITAL USPEC 2025 en el suministro de alimentación. El establecimiento cuenta con un solo rancho y un único patio, atendiendo a 119 PPL, sin distribución a estaciones de policía. La entrega de alimentos se realiza en fiambreras por ventanilla, en horarios establecidos (desayuno 6:30–7:00 a.m., almuerzo 11:30 a.m.–12:00 p.m., cena y refrigerio 3:30–4:00 p.m.). No se contó con la presencia del director del establecimiento y se dejó constancia de una solicitud de visita de inspección a la Secretaría de Salud.
GRUPO 07	ERON	EPMSC LETICIA	LETICIA	-	28/05/2025	Durante la visita se evidencio que, actualmente, se preparan alimentos tanto para el ERON como para la Estación de Policía. El ERON tiene tres patios y uno de reclusión. El administrador del rancho solicitó acompañamiento con Derechos Humanos, confirmándose que se cumplen las preparaciones y gramajes según los representantes de los patios 1 y 3. El director solicitó publicar el menú actualizado en los patios. En la reunión participaron personería, Defensoría del Pueblo, vigilancia, sanidad, oficina de tratamiento y representantes de los PPL. Los tiempos de comida son: desayuno 6:00–9:00 a.m., almuerzo 11:00 a.m.–1:00 p.m., y cena 2:00–6:00 p.m., siendo servidos en fondos, mientras que las dietas se entregan en fiambreras.
GRUPO 07	ERON	CPMSMOQ MONIQUIRA	MONIQUIRA	-	29/05/2025	El 29 de mayo de 2025 se llevó a cabo la presentación de la interventoría, a cargo del Consorcio Interventoría Integral RF, ante la directora del ERON Moniquirá, Martha Isabel Hernández Bonilla, y la representante de COSAL, Claudia Mercedes Ordoñez, durante el tiempo de comida almuerzo. El establecimiento cuenta con 110 PPL, un único patio y 9 dietas, sin distribución a EP, URIS, gestantes ni lactantes. Los horarios de entrega de alimentos están dentro de lo establecido por la OTM.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 07	ERON	CPMSUBA UBATÉ	UBATÉ	-	28/05/2025	Se realizó visita de presentación de la interventoría al establecimiento CPMSUBA Ubaté, el cual cuenta con un solo patio y un único rancho, con un parte de 165 PPL y 4 en dieta, sin preparación para otros establecimientos. En reunión con el Sargento Hernán Silva (INPEC), Flor Castillo (COSAL) y Lorena Jaime (contratista), se acordó que el ingreso de la interventoría se permitirá con carta de presentación, previa verificación. El contratista presentó carta de solicitud de nueva visita enviada. Se verificaron horarios de alimentación establecidos con aprobación del INPEC: desayuno de 6:00 a.m. a 8:00 a.m., almuerzo de 11:00 a.m. a 1:30 p.m. y cena/refrigerio de 3:00 p.m. a 6:00 p.m. Durante el recorrido, se evidenció materia prima suficiente para cinco días. El INPEC reiteró la necesidad de instalar gas natural y retirar las pipetas de gas propano por razones de seguridad, conforme al acta de empalme.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 2 Grupo 7 Tipo EP - UT -URI, contratista UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC CTO 191-2025. Se realizaron veintisiete visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 07	EP	EP KENNEDY	BOGOTA D.C	-	27/05/2025	La interventoría realizó visita a la Estación de Policía de Kennedy siendo las 11:02, con el fin de verificar la distribución de raciones de almuerzo para 360 PPL sin dietas reportadas. El vehículo con las raciones (placa WOU093) llegó a las 12:19, cumpliendo con condiciones sanitarias y documentación. Se verificó la entrega completa y en condiciones adecuadas de las 360 raciones, incluyendo ensalada y bebida en fondos. El suministro proviene de la planta externa La Spezia (Bogotá, Engativá). La entrega se realizó directamente en la estación, sin traslado adicional. Se hizo retroalimentación al conductor sobre buenas prácticas de manejo, uso de EPP, control de temperatura y almacenamiento temporal.
GRUPO 07	EP	URI PUENTE ARANDA	BOGOTA D.C	-	30/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación a la URI Puente Aranda, siendo atendida por el Intendente Jhimer Flórez (coordinador de celdas) y el Mayor Andrés Carrillo (encargado de PPL en Bogotá). Se verificó un parte diario de 200 PPL sin reportes de dieta para el tiempo de comida almuerzo. El vehículo de transporte de alimentos llegó a las

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						13:15 h, descargando en el parqueadero y trasladando los alimentos hasta el tercer piso. Parte del suministro se ubicó directamente sobre el piso por insuficiencia de estibas. No se realiza distribución a otros establecimientos. El suministro proviene de la planta externa La Spezia. La interventoría realizó recomendaciones sobre buenas prácticas de manipulación, prevención de contaminación cruzada y uso completo de EPP por parte del distribuidor.
GRUPO 07	EP	CANDELARIA	BOGOTA D.C	-	29/05/2025	La interventoría realizó visita a la Estación de Policía Candelaria a las 05:24 horas para verificar la entrega del desayuno para 88 PPL sin dietas reportadas. El vehículo con el suministro, proveniente de la planta La Spezia, llegó a las 07:00 horas. Se efectuó presentación con el intendente Gustavo Herrera (coordinador del CPL) y el conductor Marco Arguello (representante del operador). Se verificó el cumplimiento en cantidad y calidad de los componentes del desayuno. Sin embargo, se observó que, por falta de estibas, los alimentos fueron colocados directamente en el piso. La interventoría brindó retroalimentación sobre Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y seguridad alimentaria. No se evidenció traslado de raciones a otros establecimientos. La documentación del vehículo fue verificada y está al día.
GRUPO 07	EP	USME	BOGOTA D.C	-	31/05/2025	La interventoría realizó visita a la Estación de Policía Usme para verificar el suministro correspondiente a la cena y refrigerio nocturno, con un parte de 103 PPL sin dietas reportadas. Se presentó la interventoría ante el patrullero Brayan Pachón, quien indicó que los alimentos se almacenan directamente sobre el piso por falta de estibas o canastillas y que la distribución es realizada por un PPL. El personal no conoce el origen de las raciones ni el menú correspondiente. No se realizan entregas a otros establecimientos. La interventoría recomendó evitar el contacto directo con el piso y utilizar elementos de soporte como estibas o mesas. El vehículo de entrega llegó a las 18:52 horas; se observó incumplimiento en la entrega del componente regulador (ensalada o verdura) y ausencia de rotulación en bebidas. El contratista informó que los alimentos provienen de la planta La Spezia.
GRUPO 07	EP	SAN CRISTÓBAL	BOGOTA D.C	-	28/05/2025	La Interventoría realizó visita de presentación al servicio de alimentación en la Estación de Policía San Cristóbal, correspondiente al almuerzo, con un parte de 40 PPL sin dietas reportadas. La entrega de los alimentos fue realizada por el contratista Marco Argüello al personal de custodia a las 11:30 a.m., dentro del horario establecido por

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						la OTM. Los alimentos fueron almacenados momentáneamente en un área limpia, pero abierta y expuesta. No se evidenció tercerización ni traslado de raciones a otros establecimientos.
GRUPO 07	EP	BOSA	BOGOTA D.C	-	27/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación al servicio de alimentación en la Estación de Policía de Bosa, correspondiente al tiempo de almuerzo, con un parte de 185 PPL y sin reportes de dietas. Se contó con la presencia de los interventores Clara Isabel Castillo y Kevin Blanquicett, en el marco de una inducción al proceso de entrega de alimentos. Se efectuó la presentación ante el patrullero Rony Laguado Jaimes, jefe de celdas. No se dispone de área específica para almacenamiento temporal; los alimentos se ubican directamente en el piso al momento del descargue e ingresan de inmediato a las celdas. No se realizan traslados a otras estaciones. Se recomienda el uso de estibas, canastillas o superficies elevadas para evitar contacto directo de los alimentos con el suelo. No se evidenció la llegada del vehículo con los suministros durante la visita.
GRUPO 07	EP	ANTONIO NARIÑO	BOGOTA D.C	-	29/05/2025	La interventoría realizó visita de verificación del servicio de alimentación en la Estación de Policía Antonio Nariño el 29 de mayo de 2025, correspondiente al tiempo de almuerzo, con un parte de 43 PPL y sin dietas especiales reportadas. Se realizó presentación formal ante el intendente Robinson González. La alimentación fue suministrada por la planta externa La Spezia (Cra. 69 #79-11, Engativá, Bogotá). El vehículo de placas LUN 334, conducido por Fabián Castillo, presentó documentación en regla. La entrega se realizó en un único punto.
GRUPO 07	EP	RAFAEL URIBE URIBE	BOGOTA D.C	-	29/05/2025	La interventoría realizó visita el 29 de mayo de 2025 a la Estación de Policía Rafael Uribe, con el fin de verificar la entrega del desayuno. Se registró un parte de 62 PPL, sin dietas especiales reportadas. Se hizo presentación ante el subintendente Juan Camilo Muñoz Jaramillo. Se constató la entrega de los componentes: queso, café con leche, pan y banano, cumpliendo con los estándares de calidad y cantidad. La alimentación fue suministrada por la planta externa La Spezia (Cra. 69 #79-11, Engativá, Bogotá). La entrega se realizó en un solo punto, sin traslados a otros establecimientos.
GRUPO 07	EP	CIUDAD BOLIVAR	BOGOTA D.C	-	28/05/2025	El 28 de mayo de 2025, la interventoría realizó visita a la Estación de Policía Ciudad Bolívar para verificar la entrega del almuerzo a 192 PPL, sin dietas reportadas. La ración fue entregada por el contratista UT Capital USPEC 2025, representado por Leonardo

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						García (conductor) y Diego Rozo (auxiliar de ruta), con alimentos provenientes de la planta La Spezia (Cra. 69 #79-11, Bogotá D.C.). El vehículo ingresó al establecimiento a las 11:38 h. Se evidenció cumplimiento en calidad y cantidad de los componentes, incluida la entrega de ensalada y bebida en fondos. No se identificaron traslados a otros centros. Se brindó retroalimentación sobre buenas prácticas en la distribución y almacenamiento temporal para prevenir contaminación. El vehículo y su documentación cumplen con los requisitos legales y sanitarios.
GRUPO 07	EP	TUNJUELITO FÁTIMA	BOGOTA D.C	-	28/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación al servicio de alimentación en la Estación de Policía de Tunjuelito, correspondiente al almuerzo para 55 PPL, sin reporte de dietas. Se efectuó la presentación ante el patrullero Leonel Velásquez, jefe de celdas, quien informó que los alimentos son dispuestos en mesa por el operador y distribuidos por el patrullero de turno. No se reporta traslado a otros establecimientos. El operador Leonardo García indicó que las raciones provienen de la planta externa La Spezia.
GRUPO 07	EP	SOACHA	BOGOTA D.C	-	29/05/2025	La interventoría visitó la Estación de Policía de Soacha durante la cena, con un reporte de 472 personas y 2 dietas especiales. Se presentó ante el intendente Walter Cuchalá, quien informó que los alimentos son recibidos por un PPL encargado de distribuirlos. Debido al espacio limitado, no hay un área para almacenamiento temporal, por lo que los suministros se colocan directamente sobre el suelo durante la descarga y luego se trasladan al patio para su distribución. Además, desde esta estación se entregan alimentos a otros establecimientos como EP Chico, Ciudad Verde y Policía. La interventoría recomendó usar bases como canastillas o estibas para evitar que los alimentos tengan contacto directo con el suelo. El representante del operador, Michael Benavides, confirmó que las raciones provienen de la planta externa La Spezia.
GRUPO 07	EP	SIJIN	BOGOTA D.C	-	30/05/2025	Se realizó la visita de presentación de la interventoría en la Estación de Policía SIJIN, para el tiempo de comida almuerzo, con un parte de 554 PPL y 3 dietas reportadas. Durante la visita, se presentó formalmente la interventoría ante el Sargento Carlos Rojas, jefe de celdas, quien informó que el vehículo de transporte de alimentos ingresa por el parqueadero, descarga y ubica los alimentos en neveras y canastillas hasta el tercer piso; sin embargo, por falta de estibas, algunos productos son dejados directamente en el piso. No se realizan entregas a otras estaciones. El encargado del transporte, Edwin León, indicó que las raciones provienen de la planta externa La

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Spezia. La interventoría recomendó aumentar el uso de estibas para evitar contacto directo de los alimentos con el suelo y garantizar un manejo adecuado.
GRUPO 07	EP	TERMINAL	BOGOTA D.C	-	28/05/2025	La interventoría realizó visita a la estación de policía Terminal a las 12:00 p.m. para verificar la distribución y entrega del suministro correspondiente al almuerzo para 27 PPL, sin notificación de dietas especiales. Se presentó formalmente ante el subintendente Carlos Grajales y se constató que las 27 raciones cumplían con la cantidad y calidad requeridas. El suministro es proporcionado por la planta externa La Spezia, ubicada en Bogotá, carrera 69 #79-11, Engativá. El menú verificado incluye pollo desmechado, arroz blanco, puré de papa, jugo de pera y bocadillo, todos en condiciones óptimas. La entrega se realizó en un solo punto sin traslados a otros establecimientos.
GRUPO 07	EP	SUBA	BOGOTA D.C	-	28/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación en la Estación de Policía de Suba, correspondiente al almuerzo, con un parte de 212 PPL, incluyendo una dieta especial. Se efectuó la presentación formal ante la patrullera Daniela Bermúdez Montealegre, quien indicó que el vehículo de suministro no ingresa directamente a la estación. La descarga se realiza en el primer filtro, donde se inspeccionan las neveras térmicas, y posteriormente se autoriza el traslado hasta el área de celdas para su distribución. No se realizan entregas a otros establecimientos.
GRUPO 07	EP	ENGATIVA	BOGOTA D.C	-	30/05/2025	La interventoría realizó visita a Estación de Policía Engativá a las 11:20 a.m., correspondiente al tiempo de comida almuerzo, con un parte de 114 PPL y sin reporte de dietas especiales. Se efectuó la presentación formal ante el intendente Carlos Cajamarca. El suministro, proveniente de la planta externa La Spezia (Cra. 69 #79-11, Engativá, Bogotá), se realiza en un solo punto sin traslados a otras estaciones. Durante la visita, aún no se había realizado la entrega del desayuno (huevos, pan, avena y banano), ni del almuerzo (arroz blanco, pollo desmechado, yuca, bocadillo y ensalada), aunque ambos tiempos de comida ya habían sido despachados al establecimiento. Se estableció que la entrega a los PPL se realiza sobre las 12:30 p.m., en concordancia con el horario de activación de los internos en las celdas.
GRUPO 07	EP	BARRIOS UNIDOS	BOGOTA D.C	-	30/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación en la Estación de Policía de Barrios Unidos, correspondiente al tiempo de comida desayuno, con un parte de 64 PPL y sin reporte de dietas

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						especiales. La visita fue atendida por el subintendente Eduar Pineda, custodio de turno. La entrega se efectuó a las 5:50 a.m., fuera del horario establecido por la OTM, por lo cual no fue posible realizar la verificación directa del proceso por parte de la interventoría. Los alimentos fueron almacenados sobre estiba limpia, bajo techo, y distribuidos para consumo a las 6:30 a.m. No se evidenció traslado de raciones a otras estaciones. Debido a protocolos de seguridad, no se autorizó el ingreso de la interventoría al área de almacenamiento temporal ni la toma de registros fotográficos.
GRUPO 07	EP	USAQUÉN	BOGOTA D.C	-	29/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación a la EP Usaquéen con un parte de 49 PPL y sin dietas reportadas. Se efectuó presentación ante el subintendente Cristian Mazabel, jefe de celdas. El vehículo con los alimentos ingresa hasta el área de celdas, descargando los suministros en una mesa próxima a la cocina. No se realizan entregas a otras estaciones. Los alimentos son suministrados por la planta externa La Spezia. La interventoría brindó recomendaciones sobre el adecuado manejo de los alimentos, especialmente en cuanto a su almacenamiento temporal y verificación de condiciones sanitarias. Durante la visita no se evidenció la llegada del vehículo transportador de raciones.
GRUPO 07	EP	DIJIN	BOGOTA D.C	-	30/05/2025	La interventoría hizo presencia en las instalaciones del DIJIN a las 06:24 a.m. para verificar la entrega del desayuno, reportándose un parte de 6 PPL sin dietas especiales. La visita se desarrolló con acompañamiento de la subteniente Daniela Alejandra Toro (jefa de sala) y del conductor José Fabián Castillo, representante del contratista. Se constata el ingreso de las seis raciones alimenticias, las cuales cumplen con cantidad y calidad, siendo dispuestas en una mesa para su posterior entrega, sin que se evidencie la distribución directa a los PPL. No se reporta traslado de raciones a otros establecimientos. El vehículo utilizado (placa LUN-334) cumple con la documentación y condiciones sanitarias exigidas.
GRUPO 07	EP	BUNKER	BOGOTA D.C	-	30/05/2025	Se realizó la visita de presentación de la interventoría en la Estación de Policía Bunker para verificar la entrega de almuerzo a 5 PPL, sin reporte de dietas especiales. No se autorizó el ingreso a las instalaciones. El personal de recepción informó que el acceso debe ser coordinado previamente con la Dirección del CTI, a través del número 322 365 2065. Se reporta que el vehículo de alimentación realizó la entrega a las 11:00 a.m., pero no fue posible

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						verificar la distribución ni obtener información adicional sobre el personal responsable de la custodia.
GRUPO 07	EP	FISCALÍA	BOGOTA D.C	-	31/05/2025	La interventoría realizó visita en la Estación de Policía Fiscalía, con el fin de verificar la entrega del desayuno para 31 PPL. Se efectuó la presentación ante el agente de protección 2 Leonel Franco. Se evidenció la entrega completa y en condiciones adecuadas de los componentes del desayuno: queso, pan, avena y banano, suministrados por la planta externa La Spezia (Cra 69 #79-11, Engativá). El vehículo de placas BGR-233 realizó la entrega entre las 7:12 y 7:15 a.m., con documentación al día y condiciones sanitarias adecuadas.
GRUPO 07	EP	SANTA FE	BOGOTA D.C	-	29/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación en la Estación de Policía Santa Fe, correspondiente al tiempo de comida almuerzo, con un parte de 127 PPL y sin dietas reportadas. Los alimentos fueron entregados por el conductor Marco Argüello a las 11:20 a.m., dentro del horario establecido. Las raciones (140 en total) fueron almacenadas temporalmente en una estufa bajo techo, próxima a una cerca de control de plagas. No se reportaron traslados a otras estaciones. La interventoría recomendó entregar las verduras y bebidas por ración individual y con el debido rotulado. Los alimentos son preparados en la planta La Spezia (Cra 69 #79-11, Bogotá).
GRUPO 07	EP	FONTIBON	BOGOTA D.C	-	29/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación en la Estación de Policía de Fontibón, tiempo de comida desayuno, con un parte de 66 PPL y sin reportes de dietas. La presentación se llevó a cabo ante el Subcomisario Miguel Posso, jefe de celdas, quien informó que los alimentos son dispuestos en una mesa por el personal de transporte y posteriormente repartidos por el rancho a los PPL. No se evidenciaron traslados de raciones a otros establecimientos. Las raciones son producidas en la planta externa La Spezia.
GRUPO 07	EP	AEROPUERTO	BOGOTA D.C	-	28/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación en la Estación de Policía del Aeropuerto el 28 de mayo de 2025, correspondiente al tiempo de comida almuerzo, con un parte de 4 PPL y sin reporte inicial de dietas especiales. La presentación se realizó ante el comandante John Chisavo y el intendente Walter Pérez. Se verificó la entrega de las cuatro raciones, evidenciando cumplimiento en cantidad y calidad de los componentes alimentarios. Las raciones son suministradas por la planta externa La Spezia,

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						ubicada en la carrera 69 #79-11, barrio Engativá, Bogotá. Durante la visita, la subteniente Alejandra Araujo solicitó gestionar una dieta especial para un PPL masculino extranjero (nacionalidad Tailandesa), según patologías clínicas reportadas por su abogada. Se indicó que la entrega de los alimentos se realiza en dos puntos, diferenciando por género.
GRUPO 07	EP	TEUSAQUILLO	BOGOTA D.C	-	30/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación en la Estación de Policía de Teusaquillo, correspondiente al almuerzo, con un parte de 35 PPL y sin reportes de dietas especiales. El conductor del contratista, Marco Argüello, entregó los almuerzos al personal de custodia de turno, quienes almacenaron temporalmente las raciones en una estiba limpia y cubierta, ubicada en un pasillo. La entrega se efectuó a las 11:05 a.m., dentro del rango horario establecido por la OTM. Los almuerzos, producidos y embalados en la planta del contratista ubicada en Cra 64F #79-11, Engativá. Se recomendó al contratista entregar verduras y bebidas en porciones individuales y rotuladas, lo cual se constató. No se evidenció tercerización ni traslados a otras estaciones.
GRUPO 07	EP	MÁRTIRES	BOGOTA D.C	-	30/05/2025	La interventoría realizó presentación formal a las 10:45 a.m. en la Estación de Policía Mártires, donde fue recibida por el subteniente Yawin Paternina, jefe de custodios, quien acompañó la visita y reportó un parte de servicio para 130 PPL, incluyendo una dieta especial por diálisis. El vehículo con placas LUN-334 llegó a las 10:55 a.m. con las 130 raciones correspondientes al almuerzo. Se verificó la cantidad y calidad de los componentes, incluyendo la entrega de la dieta especial. Se observó que ensaladas y bebidas se entregaron en fondos, y el jefe de custodios confirmó que todas las raciones son exclusivas para esta estación, sin traslados a otros establecimientos.
GRUPO 07	EP	CTI	BOGOTA D.C	-	29/05/2025	La interventoría llegó a las instalaciones del CTI a las 11:03 a.m. para verificar la distribución y entrega de alimentos para 30 PPL, sin dietas especiales reportadas. El vehículo con placa BGR-233 llegó a las 11:07 a.m., y se realizó la presentación formal ante el patrullero Héctor Jaramillo, encargado de seguridad en la recepción. No se permitió el ingreso de la interventoría a las instalaciones, pero se constató la entrega de las 30 raciones con cantidad y calidad adecuadas, destacando que ensaladas y bebidas se entregaron en fondos. Ninguna ración fue trasladada a otros sitios.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 07	EP	ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ	FACATATIVÁ	-	28/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación a la estación de Policía de Facatativá durante el tiempo de comida almuerzo, con un parte de 52 PPL. La visita se llevó a cabo en compañía del subintendente Jorge Perrián. El suministro fue recibido a las 12:30 p.m. por el agente de turno, quien dispuso las raciones en canastillas para su entrega en celda. Se reiteró la importancia del manejo adecuado de los alimentos, la limpieza de canastillas y la correcta disposición de residuos, los cuales son recogidos en bolsas y depositados en el shut de basura. Se evidencia que el vehículo utilizado no cumple con condiciones mínimas de transporte: los alimentos se transportan sin protección en la parte trasera de una camioneta, sin asegurar temperaturas adecuadas y sin dotación correcta del manipulador. Los alimentos provienen del CPMMSFFA PONAL.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 7 Regional Central 2, operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 contrato 191-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
7	CPMS BOGOTÁ LA MODELO	29/04/2025	Favorable con requerimientos	84%	Un mes	1.3 Se evidencia en el área de procesos techos rugosos no lisos de difícil limpieza y desinfección. Lámpara suelta en el área de almacenamiento de abarrotes. Seguimiento: Se evidencia en área de proceso techos rugosos no lisos de difícil limpieza y desinfección. Las lámparas del área en mención se encuentran bien sujetadas al techo. 2.1 Se evidencian equipo de frío al ingreso de área de proceso fuera de uso, estanterías de almacenamiento de alimentos con desprendimiento de pintura, empaques de puertas de cuartos con desprendimiento de pintura y óxido. Seguimiento: el equipo de frío fue retirado se realiza mantenimiento a estanterías y cauchos de cuartos fríos.

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						4.4 Se evidencia el contenedor de almacenamiento de alimentos congelados ubicado en un lugar el cual no garantiza una adecuada hermeticidad. Alimentos preelaborados almacenados en neveras no identificados por fecha de ingreso y salida. Seguimiento: en contenedor de almacenamiento de alimentos aún se encuentra fuera del establecimiento, se observa que los alimentos almacenados en neveras se encuentran identificados con sus respectivas fechas. 5.2. Se evidencia tapa de aguas no herméticamente adecuada a la salida de cuarto de basuras. Seguimiento: se evidencia correctivo. 5.5. Pisos en área de bodegas de almacenamiento con acumulación de suciedad. Formatos de limpieza y desinfección no acordes a lo evidenciado. Seguimiento: se evidencia pisos limpios y registros de soporte de las actividades al día. 5.6. No se ejecuta en su totalidad programa de limpieza en áreas. Seguimiento: se evidencia aplicación de procesos de limpieza con sus respectivos registros en las áreas.
7	CPMS CHIQUEQUIRA	4/07/2024	Favorable	92%	Once meses	1.2 En área de pre-alistamiento se observan paredes con presencia de humedad. En área de baño se observa poceta sin enchape interno que dificulta la limpieza y desinfección. Seguimiento: las paredes se arreglaron realizando aplicación de pintura y poceta se recubre con material sanitario. Se subsano. 2.1. Se observan estufas en área de preparación con falta de mantenimiento. Se observan stands metálicos deteriorados en área de almacenamiento de mercado. Seguimiento: las estufas están funcionando correctamente, se realizó el correspondiente mantenimiento (pintura a estanterías). 2.2. Se observan tablas de picar con deterioro y desgaste. Se observa desgaste en sartenes en áreas de preparación. Seguimiento: las tablas y sartenes se encuentran en buen estado. 5.6. No se aplican algunas actividades de protocolos descritos en plan de saneamiento básico evidenciado. Seguimiento: contratista subsano, se refiere a la realización de plan de choque el cual se encontraba escrito para el CPMS CHIQUEQUIRA, este no corresponde al ERON sino al laboratorio por tal motivo se

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						corrigió en el plan de saneamiento aplicado al servicio de alimentos.
7	CPMMSFFA PONAL	25/07/2024	Favorable con requerimientos	75%	Diez meses	Iluminación en baños cambiar bombillos, Falta aviso correcto lavado de manos y llave de accionamiento manual., Mesa de poner la loza falta el soporte de lado derecho para prevención de caída del mismo, Falta actualizar certificados médicos, Mantener Botas limpias, Falta certificar evaluaciones y que encuentran firmadas por PPL
7	EJECO	11/03/2025	Favorable	91%	Tres meses	Se evidencia que el establecimiento no cuenta con concepto higiénico sanitario debido a que es un espacio nuevo, se le refirió al contratista que debe realizar solicitud a la entidad de salud para una visita al establecimiento. Se realizará seguimiento en el próximo mes de visita.
7	EPMSC CAQUEZA	16/09/2024	Favorable	92,50%	Ocho meses	La interventoría realizó visita de seguimiento el 25/03/2025. 1.2. Se evidencian sifones sin la correcta protección para evitar el ingreso de plagas. Espacio entre puerta y piso en el área de preparación y lavado de materia prima. Seguimiento: se evidencia que el sifón en pared se encuentra tapado con tapa y no se observa el espacio entre puerta y piso en el área de preparación y lavado de materia prima. 2.1. No se cuenta con nevera para la refrigeración de los alimentos. La estufa presenta ahumado y algunos fogones con poca llama. El horno presenta desprendimiento de quemadores. Seguimiento: se evidencia que se cuenta con un refrigerador y dos congeladores y que las estufas y horno se encuentra en buen estado y están funcionando correctamente. 4.4. Se evidencian canastillas de productos frescos (verduras y frutas) directamente contra la pared. Seguimiento: las canastillas continúan ubicándose contra la pared, ya que el espacio es muy reducido, el contratista mantiene el área limpia. 5.2. Se evidencian sifones de desagüe en la caja interna sin rejillas de protección. Seguimiento: se evidencia en la visita que el desagüe de la caja interna si cuenta con rejilla y se verifica la caja externa y no se perciben o generan malos olores de este.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
7	EPMSC GUATEQUE	11/04/2025	Favorable	94%	Un mes	Se evidencia que el establecimiento no cuenta con concepto higiénico sanitario debido a que es un espacio nuevo, se le refirió al contratista que debe realizar solicitud a la entidad de salud para una visita al establecimiento. Se realizará seguimiento en el próximo mes de visita.
7	CPMSLME LA MESA	3/09/2024	Favorable con requerimientos	85.5%	Ocho meses	1.1. Se evidencia facilidad de ingreso de plagas en el servicio de alimentación. Seguimiento: se evidencia establecimiento reducido y se instaló anillo metalizado en ventana. 1.2. Se evidencia enchapes roto en el piso y deterioro en las paredes. Seguimiento: se evidencia piso con adecuación, resanados, no se evidencia deterioro en paredes. 1.3. Se evidencia mal estado de techos. Seguimiento: los techos continúan en la condición descrita. 1.4. No poseen instalaciones sanitarias propias. Seguimiento: continúa esta condición descrita. 3.3. En el momento del ingreso al establecimiento no poseían dotación completa. Seguimiento: al momento de la visita se evidencia al personal usando la dotación completa, la cual se encontraba limpia y en buen estado. 4.4. Deficiencia de espacios y producto en contacto con paredes. Seguimiento: se evidencia espacio reducido, operador garantiza limpieza y desinfección de áreas. 5.2. Se evidencia que, a pesar del constante aseo y limpieza, se acumula la humedad. Seguimiento: se evidencia acumulación de humedad, no hay aún correctivo.
7	EPMSC LETICIA	6/05/2025	Favorable	95%	Un mes	Baldosas partidas en el área de preparación. - Puerta de ingreso al área de preparación con corrosión y con altura que permite el ingreso de plagas y roedores. - Presencia de humedad en la plancha de instalaciones sanitarias. - Congeladores en estado de deterioro y con presencia de humedad.
7	CPMSGAC GACHETA	27/08/2024	Favorable	94,5%	Nueve meses	1.1. No se evidencia flujo entre áreas en forma adecuada entre bodega y área de preparación. Seguimiento: no hay

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						separación entre las áreas y que no hay flujo adecuado del personal y actividades entre bodega y área de preparación. 1.2. Desprendimiento de pintura en pared y desgaste de baldosas. Seguimiento: el contratista ha subsanado cambiando las baldosas, realizando arreglo en el techo y paredes. 1.3 Techos no protegidos en material impermeable que facilite su limpieza. Seguimiento: EL contratista realizó mantenimiento requerido. 2.1. Se evidencia desgaste, manchas, golpes y hendiduras en calderos y sartenes. Seguimiento: Se evidencia los calderos y sartenes en buen estado.
7	CPMSMOQ MONQUIRA	23/07/2024	Favorable	94.5%	Diez meses	1.2. Techo del área de preparación presenta rugosidades. pared del área de preparación y almacenamiento de fruver presenta signos de humedad. Seguimiento: se evidencia que persiste techo del área de preparación con rugosidades y se observa mantenimiento de las paredes del área de preparación y almacenamiento de fruver, ya que, se observan sin signos de humedad. 1.3. Techo del área de preparación presenta rugosidades. Seguimiento: Persiste techo del área de preparación con rugosidades. 5.1. Se evidencia suministro de agua dispuesta para preparación de alimentos por filtro de ozono. No cuentan con soportes del mantenimiento y cambios de filtro ni ficha técnica. Seguimiento: Persiste, ya que, se cuenta con dispensador de agua por ozono en funcionamiento, no se presentan soportes de mantenimiento del filtro, ni ficha técnica.
7	CPMSUBA UBATÉ	10/08/2024	Favorable con requerimientos	72.5%	Diez meses	1.1. El establecimiento de preparación no permite el flujo adecuado de materia prima, producto personal. Seguimiento: se evidencia adecuado flujo de distribución de suministro a patio. El operador adjunta oficio de logística del ingreso de la materia prima para los miércoles de cada semana, donde el PPL distribuidor se encarga de la recepción de la materia prima y los PPL manipuladores se encargan del suministro a patio. 1.2. Se evidencia desgaste del piso del área de preparación de alimentos. Seguimiento: se evidencia algunas baldosas con deterioro del material, desprendimiento de baldosas,

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						grietas y superficies porosas en área de procesos. 1.3. Se evidencian techos con ruptura en el área de preparación, presencia de suciedad. Seguimiento: se evidencia techo sin ruptura y limpios en el área de preparación. 1.4. Se evidencia baño fuera de las instalaciones del área de preparación, el cual es compartido con funcionarios INPEC. Los lockers se encuentran dentro del área de preparación, la cual se encuentra en desorden. Seguimiento: se evidencia baño fuera del área de preparación compartida con funcionario del INPEC, Se evidencia lockers del personal manipulador fuera del área de preparación, se encuentra ubicado en el área de la oficina de administración. 2.1. Se evidencian algunos elementos como ollas con desgaste por el nivel de trabajo. Seguimiento: se evidencia utensilios en buen estado, ollas en óptimas condiciones para su uso. 2.2. Se evidencia poceta de agua y lavado de utensilios con ruptura de baldosas, en donde se acumula agua y residuos. Seguimiento: se evidencia área de lavado de utensilios y poceto de agua sin acumulación de residuos orgánicos, se evidencia cronograma de aseo semanal del área de preparación. 3.4. Se evidencia solamente un certificado por cada manipulador sin cumplir los temas, cronograma, educación de conceptos dentro del plan de capacitación. Seguimiento: se evidencia capacitaciones con temas, horas y el cronograma capacitaciones y la ejecución de esta. 4.1. Se evidencia falta de soporte de trazabilidad y procedencia de materias primas como para productos perecederos (carne). Seguimiento: se evidencia soporte de trazabilidad y procedencia de la materia prima utilizada para el suministro de tiempo de comida cena del menú 14, donde el alimento fue carne de res dorada de la distribuidora SANTA FE, con Lote: 18/03/2025, Fecha de vencimiento: 25/04/2025 y Fecha de ingreso: 26/03/2025. 4.3. Se evidencia formato de control de temperaturas donde no se especifica el equipo al que fue tomado el control y falta firma del responsable. Seguimiento: se evidencia formatos y control de temperatura

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						donde especifica el número de equipo donde se realiza la medición. 4.4. Se evidencia almacenamiento de elementos de aseo y de alimentos sin separación física del área con el fin de evitar la contaminación química o física. Seguimiento: se evidencia elementos de aseo fuera del área de preparación, los elementos de aseo se encuentran almacenados en el área de la oficina administrativa. 5.2. Se evidencia falta de desnivel en pisos, evidenciándose empozamiento de agua dentro del área de preparación. Seguimiento: se evidencia falta de nivelación en los pisos del área de preparación, se observa limpieza constante del área de preparación evitando empozamiento de agua. Se evidencia la implementación del programa de limpieza y desinfección. 5.5. Los desinfectantes no son preparados bajo lo indicado por el fabricante o el instructivo de desinfección. Seguimiento: se evidencia instructivo de preparación del detergente líquido SOAP PLUS en el área de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas. Con relación de 40 ml en un (1) Litro de agua, con su respectivo modo de uso. El contratista adjunta ficha técnica de diluciones de productos de L & D. 5.6. Se evidencia plan de saneamiento y formatos de control, pero falta la aplicación del plan de limpieza y desinfección a lo realizado en el área de preparación. Seguimiento: se evidencia la implementación del programa de limpieza y desinfección.

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 2 Grupo 7 Tipo EP - UT - URI, contratista UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 CTO 191-2025. Se realiza una visita de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Motivo
GRUPO 07	ERON	CPMSGAC GACHETA	GACHETA	-	31/05/2025	La interventoría realizó visita de presentación al establecimiento CPMSGAC Gacheta para el tiempo de comida almuerzo. Al presentarse con el guardia auxiliar Alarcón, se informa que no se permite el ingreso por ser día de visita. Tras comunicación con el comandante de guardia, Jonatan Sánchez, este reitera que, por razones de seguridad y directrices del director, no se autoriza el ingreso en estos días. Ante esta situación, la interventoría reporta una visita fallida.

2.2.8

GRUPO 8

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 1 Grupo 4 Tipo ERON – CRM, contratista ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS CTO 192-2025. Se realizaron seis visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 08	ERON	CPMSACS ACACIAS	ACACIAS	-	27/05/2025	La interventoría hace presencia en el ERON CPMSACS Acacias a las 9:00 a.m., donde se presenta formalmente la profesional Anlly Lorena Arévalo como interventora de campo ante el subdirector del establecimiento Tulio Germán González Laverde, el administrador del servicio de alimentación William López y el representante del SUBAER USPEC Luis Edison Santiago. El establecimiento cuenta con dos áreas de preparación de alimentos: la Estructura UNO (antes ala C), actualmente fuera de funcionamiento por reparaciones de infraestructura, y la Estructura DOS (antes alas A y B), en operación y con concepto sanitario 90% favorable tras visita del 2 de diciembre de 2024. Se evidencian deficiencias en infraestructura como pisos deteriorados, grietas, desprendimiento de pintura, óxido en el techo del área de ensamble, desagües insuficientes y un shut de basura sin protección. La Estructura UNO tiene 7 patios y la Estructura DOS 11; los alimentos son preparados en la Estructura DOS y transportados a la UNO, empacados en fiambresas (cereal, tubérculo y proteína) y fondos (sopa, jugo y ensalada). Los horarios de alimentación establecidos por la guardia son: desayuno de 6:30 a 7:30 a.m., almuerzo de 10:00 a 11:30 a.m. y cena con refrigerio nocturno de 2:00 a 3:30 p.m. La materia prima ingresa los martes, miércoles y viernes, y también se suministra alimentación a la estación de policía de Acacias. El personal del servicio está

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						compuesto por 39 manipuladores PPL, 26 distribuidores PPL, 9 PPL provisionales, además de un administrador, un ingeniero, dos nutricionistas, un jefe de cocina y cinco auxiliares de proceso. Finalmente, se informa que el acta de empalme está elaborada pero no firmada, ya que el operador no cuenta con paz y salvo actualizado, teniendo vigencia solo hasta marzo de 2025.
GRUPO 08	ERON	EPMSC VILLAVICENCIO	VILLAVICENCIO	-	27/05/2025	La interventoría realiza presentación ante el coronel Ledesma, director del ERON; Sandra Dímate, subdirectora; Yuri Garajales, coordinadora de tratamiento y desarrollo COSAL; y Diana María Pérez, administradora del servicio de alimentación del operador ÁRDIKO. Se informa que las profesionales Neidy Mora y Anlly Arévalo hacen parte del consorcio Interventoría Integral y que efectuarán visitas aproximadamente dos veces por semana para realizar pesajes, verificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales. El personal directivo autoriza el ingreso a las áreas del establecimiento penitenciario. El establecimiento reporta una población de 1.412 personas privadas de la libertad (PPL), distribuidas de la siguiente manera: Patio Colombia con 1.007 PPL, Patio Santander con 317 PPL, Patio Antonio Páez con 9 PPL, celdas externas del Patio Colombia (sexta y séptima) con 78 PPL y celdas primarias con 1 PPL; la administradora indica que para efectos de distribución de alimentos se unifican Antonio Páez, las celdas sexta y séptima, y las externas. El ERON cuenta con un rancho temporal dispuesto por el INPEC mientras se construye el rancho definitivo. El servicio de alimentación suministra comida al ERON en fondos, y dietas en fiambreras; también atiende a PPL reclusos en estaciones de policía de Villavicencio, Restrepo y Cumaral, distribuidas así: Distrito con 158 PPL, URI con 140 PPL y CP3 con 165 PPL, a quienes se entrega la alimentación en material desechable mediante un furgón. La alimentación para Cumaral (200 PPL) y Restrepo (15 PPL) se entrega en material desechable y es recogida cada mañana por personal policial. También se suministra alimentación al Batallón Benedito Triana (9 PPL) y al CACOM FAC (2 PPL), en fiambreras. Los horarios de distribución en el ERON son: desayuno de 7:00 a 9:00 a.m., almuerzo de 11:00 a.m. a 12:00 p.m. y cena de 2:00 a 4:00 p.m. El concepto sanitario más reciente tiene fecha del 29 de febrero de 2024, con resultado favorable con requerimientos, pero se encuentra vencido; la administradora reporta que ya se gestiona su renovación. Finalmente, la

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						interventoría formula sugerencias para el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y el fortalecimiento de las BPM.
GRUPO 08	ERON	EC YOPAL	YOPAL	-	27/05/2025	La interventoría realiza visita al ERON EC Yopal, el cual reporta una población de 870 personas privadas de la libertad (PPL), 137 dietas, 120 PPL en estaciones de policía y 2 en custodia del Gaula. Se lleva a cabo la presentación ante la administradora Marly Corredor, el subdirector Jorge Vargas, el coordinador COSAL Luis Octavio Vallejo y la profesional de tratamiento Diana Rodríguez, informando que el Consorcio Interventoría Integral inicia oficialmente funciones a partir del 27 de mayo de 2025. Durante el recorrido por el servicio de alimentación, en compañía de la ingeniera de alimentos del rancho, se verifica que el establecimiento cuenta con un rancho que atiende 9 patios distribuidos de la siguiente manera: Patio 1 con 59 PPL, P1A con 35, Patio 2 con 35, Patio 3 con 161, Patio 4 con 171, Patio 5 con 190, Patio 6 con 194, Patio 7 con 23 y UTE2 con 2. El servicio suministra 137 dietas y brinda alimentación adicional a 122 PPL en estación de policía y 2 PPL del Gaula. El contratista informa que se ha concertado el horario de entrega de raciones de la siguiente manera: desayuno de 6:00 a 8:00 a.m., almuerzo de 10:00 a.m. a 12:00 m. y cena con refrigerio nocturno de 1:00 a 3:00 p.m., ajustado a la dinámica operativa del EC Yopal. El ingreso de materias primas está programado para los días miércoles, jueves y viernes entre las 8:00 y 11:00 a.m. El operador ARDIKO A&S SAS cuenta con concepto sanitario vigente, emitido el 22 de enero de 2025, con resultado favorable con requerimientos y un cumplimiento del 63.5%. Algunos hallazgos ya han sido subsanados por el operador y se ha presentado un plan de mejora; sin embargo, permanece pendiente la instalación de mallas en las rejillas del sistema de evacuación de aguas. Durante la visita se observa la presencia de fondos con jugo en contacto directo con el piso, habichuelas con manchas en la cáscara y productos almacenados junto con arepas y tubérculos. La ingeniera de alimentos Alejandra Peña recibe observaciones y sugerencias orientadas al cumplimiento de las obligaciones contractuales y de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). No se evidencia dotación de uniformes para los PPL manipuladores, ni encanastillado en el almacenamiento de productos dentro del cuarto de refrigeración.
GRUPO 08	ERON	EPMSC GRANADA	GRANADA	-	29/05/2025	La interventoría hace presencia en el ERON de Granada, donde se presenta formalmente la profesional Anlly Lorena Arévalo como

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						interventora de campo ante el director del establecimiento, Henry Alberto Gil Díaz; la responsable del COSAL, Ana Isabel Ballén; y la administradora del servicio, Marina Leguía. Se verifica que el servicio de alimentación cuenta con concepto favorable con requerimientos de la Secretaría de Salud, con un cumplimiento del 85.5% y observaciones pendientes, entre ellos bombillas inoperantes, equipos y utensilios deteriorados, ausencia de área de almacenamiento para frutas y verduras, baja presión de agua y canecas dañadas. El servicio de alimentación dispone de un solo patio, y la entrega de alimentos se realiza en fondos. Los horarios establecidos son: desayuno de 6:00 a 9:00 a.m., almuerzo de 10:30 a 12:30 p.m., y cena con refrigerio nocturno de 2:30 a 5:00 p.m. La materia prima ingresa los lunes, miércoles y viernes. Además, el establecimiento distribuye alimentación a la estación de policía de Granada (23 servicios), Canaguas (11 servicios) y Porvenir (18 servicios); el operador entrega las raciones a pie en la estación de policía de Granada, desde donde se distribuyen según demanda a las demás estaciones. El administrador del servicio reporta el siguiente personal: un auxiliar de procesos, un jefe de cocina, un administrador, cuatro manipuladores PPL, dos distribuidores PPL, un nutricionista y un ingeniero de alimentos que realiza visitas semanales. Finalmente, el acta de empalme está terminada pero pendiente de firma, debido a que el operador no se encuentra a paz y salvo con el INPEC.
GRUPO 08	ERON	CPMSPDA PAZ ARIPORO	PAZ DE ARIPORO	-	29/05/2025	Se realiza visita de presentación de la interventoría con la directora del CPMSPDA Paz Aripuro, Ledis Isabel Uscategui; el coordinador de tratamiento, Leónidas Barrios; y la administradora del contratista ARDIKO A & S SAS, Leidy Castañeda. Se informa a los representantes que la interventoría iniciará visitas a partir del 27 de mayo de 2025. En compañía de la administradora se efectuó un recorrido por las diferentes áreas del servicio de alimentación, donde se constató que el establecimiento carcelario cuenta con un rancho que atiende a un patio conformado por 144 personas privadas de la libertad (PPL). Asimismo, se suministra alimentación a la Estación de Policía de Paz de Aripuro, con un parte de 18 PPL, y al ERON, que recibe 6 dietas especiales. El contratista ARDIKO A & S SAS cuenta con concepto sanitario vigente, con fecha de 11 de diciembre de 2024 y un porcentaje de cumplimiento favorable del 97.5%. Durante el recorrido se formularon sugerencias para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Se observaron avisos de señalización deteriorados y algunas áreas sin señalizar; el contratista informó que ha realizado cambios recientes. Se evidenció un congelador de proteínas con presencia de óxido, falta de canastillas, materias primas almacenadas sobre lonas, y estantes de abarros con óxido. Además, se observó que el operador instaló un medidor de energía eléctrica certificado. En cuanto al personal, los manipuladores cuentan con dotación del contratista saliente, el menaje no es nuevo y se encontró un pelapapas con lija deteriorada.
GRUPO 08	CRM	EJEYO	YOPAL	-	30/05/2025	La interventoría realiza visita de socialización al establecimiento CPAMS EJEYO Yopal, con acompañamiento del director del EJEYO, mayor Julián Andrés Ruano; el subdirector, capitán Eber Rosas; y la administradora del contratista ARDIKO A&S SAS, Katherin Peña. Se informa que el Consorcio Interventoría Integral RG inicia la ejecución de sus funciones a partir del 27 de mayo de 2025. El director indica que, por motivos de protocolo institucional, la solicitud de ingreso al servicio de alimentación debe enviarse con mínimo ocho días de anticipación, a fin de gestionar la respectiva resolución de ingreso. En relación con el concepto sanitario, la administradora del contratista reporta que la Secretaría Municipal de Salud realiza visita de inspección al servicio de alimentación el 28 de mayo de 2025, otorgando un puntaje de cumplimiento del 89 %, y confirma que el concepto sanitario se encuentra vigente.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 1 Grupo 8 Tipo EP - UT -URI, contratista ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS CTO 192-2025. Se realizaron nueve visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 08	EP	ESTACION DE POLICIA YOPAL	YOPAL	-	27/05/2025	La interventoría realiza visita de socialización a la Estación de Policía Yopal, la cual reporta un parte de 120 personas privadas de la libertad (PPL), sin dietas asignadas, y 2 PPL en custodia del Gaula, cuyas raciones son entregadas directamente en el establecimiento del Gaula. Se presenta formalmente la interventoría ante el subintendente Edison Pedraza, encargado de la custodia de las carceletas, a quien se informa que a partir de la fecha se inician las visitas de verificación. Durante

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						la visita se inspeccionan las condiciones de entrega de raciones, almacenamiento temporal, componentes del menú y condiciones higiénico-sanitarias del vehículo de transporte, evidenciando cumplimiento por parte del contratista. No se generan observaciones ni sugerencias. El concepto sanitario del servicio se encuentra vigente, con fecha de emisión del 21 de abril de 2025 y un porcentaje de cumplimiento del 94 %, calificado como favorable.
GRUPO 08	EP	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	VILLAVICENCIO	-	28/05/2025	Durante la visita de la interventoría, se realiza presentación ante el Intendente Jefe Elkin Velásquez, jefe de custodia de las celdas, a quien se informa que la profesional Neidy Mora hace parte del equipo del consorcio Interventoría Integral y que efectuará visitas de verificación a las condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y cumplimiento de menús entregados a la población privada de la libertad (PPL) recluida en el establecimiento. El Intendente manifiesta que en la Estación de Policía Villavicencio se encuentran recluidos 158 PPL entre hombres y mujeres, y que la alimentación es suministrada desde la EPMS Villavicencio; adicionalmente, informa que una vez por semana cada celda recibe visita y alimentos por parte de sus familiares. Aclara que no se realiza traslado de raciones a otros establecimientos desde esta estación, pero confirma que no es la única que alberga PPL, detallando que el Centro de Protección y Prevención (CP3) tiene 156 PPL y la Unidad de Reacción Inmediata (URI) cuenta con 104 PPL. El operador ARDIKO entrega las raciones en estos tres puntos mediante furgón, en material desechable. El Intendente solicita al operador el suministro de bolsas para el manejo de residuos de alimentos y empaques. En la visita se evidencia el menú publicado, estiba para almacenamiento temporal ubicada en una esquina, la cual es suministrada por la Policía Nacional; además, se observan dos contenedores de basura y se confirma que la empresa de recolección realiza el retiro de residuos diariamente. Se sugiere dotar al PPL encargado de la distribución con elementos apropiados para el cumplimiento de su función.
GRUPO 08	UT	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 44 "RAMON NONATO PEREZ"	TAURAMENA	-	28/05/2025	En visita al Batallón de Infantería No. 44 "Ramón Nonato Pérez", el Sargento Segundo Jeiner Palomino informa que actualmente se encuentran tres civiles recluidos, sin asegurar su situación legal. El sargento manifiesta que el Batallón no es un centro carcelario adecuado para atender esta población (3 PPL), ya que no cuenta con los recursos necesarios para alimentación y atención médica. Además, indica que cualquier visita al Batallón debe ser solicitada por escrito para autorizar el ingreso. Los tres PPL se encuentran en

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						el Batallón desde el 14 de mayo de 2025 y aclara que el Batallón ha sido responsable de suministrar su alimentación. La interventoría se presenta ante el Sargento Segundo luego de recibir esta información. No se verifica concepto sanitario del servicio de alimentación.
GRUPO 08	CRM	CPMSCACOM 2	APIAY	-	29/05/2025	Durante la visita de interventoría se realiza la presentación oficial ante el técnico primero Carlos Andrés Rubio Zuluaga, comandante del pabellón, a quien se le informa que la interventora Neidy Mora, integrante del Consorcio Interventoría Integral, llevará a cabo la verificación del almacenamiento temporal, transporte, aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por parte del transportador, así como el cumplimiento de horarios y menús establecidos. El técnico primero manifiesta que los horarios de alimentación vigentes en el establecimiento son: desayuno de 6:00 a 7:00 a.m., almuerzo de 12:00 a 2:00 p.m. y cena de 4:00 a 6:00 p.m. Actualmente, el establecimiento tiene bajo custodia a dos personas privadas de la libertad (PPL), quienes reciben su alimentación directamente preparada en la EPMSC Villavicencio por parte del operador ARDIKO, siendo transportada en fiambresas dentro de un furgón. El día de la visita se observa que el furgón ingresa hasta la puerta principal de la carcelera, donde la transportadora entrega las fiambresas organizadas en canastillas; un PPL designado verifica la integridad y cantidad de los componentes alimentarios, realizando una prueba de los alimentos en presencia del comandante del pabellón y de la transportadora. Cabe destacar que este establecimiento no cuenta con un área de almacenamiento temporal, ya que los alimentos son suministrados de forma inmediata a los PPL.
GRUPO 08	CRM	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)	APIAY	-	29/05/2025	Durante la visita de interventoría se realiza la presentación formal ante el sargento viceprimero Edinson Tovar Moreno, comandante de guardia del Centro de Reclusión Militar (CRM), a quien se le informa que la ingeniera Neidy Mora hace parte del Consorcio Interventoría Integral y que su labor consistirá en verificar los procesos de transporte, almacenamiento, distribución, así como el cumplimiento de horarios y menús establecidos. El sargento Tovar informa que actualmente el CRM alberga a 9 personas privadas de la libertad (PPL), de las cuales 2 reciben dieta especial. Los horarios estipulados para la entrega de alimentos son: desayuno de 6:30 a 7:30 a.m., almuerzo de 12:30 a 2:00 p.m., y cena de 4:00 a 5:30 p.m. Los alimentos son preparados en la EPMSC Villavicencio y no se realiza distribución a otros establecimientos. El día de la visita, se observa que el furgón de transporte ingresa hasta la puerta

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						principal del CRM, donde la transportadora entrega las fiambreras organizadas en canastillas mediante un carrito transportador. Un PPL, encargado de la distribución interna en celdas, verifica la integridad y completitud de los componentes alimentarios, realizando una prueba de los alimentos frente al comandante de guardia y la transportadora. Cabe destacar que el establecimiento no cuenta con un área de almacenamiento temporal, disponiendo únicamente del carrito transportador para dicho fin. El PPL encargado de la distribución cuenta con la dotación adecuada para el desarrollo de su labor.
GRUPO 08	EP	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	PAZ DE ARIPORO	-	29/05/2025	La interventoría realiza visita a la Estación de Policía de Paz de Aripuro y se presenta al patrullero Andrés Perdomo, responsable del proceso de personas privadas de la libertad (PPL), al subintendente Diego Estupiñán, custodio de celdas, y al conductor del contratista ARDIKO A & S SAS, señor Oscar Gutiérrez. Durante la visita, se evidencia almacenamiento temporal de alimentos sobre el mesón de recepción de la estación, sin uso de canastillas, lo que genera contacto directo con la superficie. Se identifica un intercambio de componentes del menú 14, publicado en las instalaciones, sustituyendo salchicha asada por huevo cocido y chocolate con leche por avena con leche, sin documentación que respalde dicha modificación. Además, la motocicleta de placas LOH-08H utilizada para el transporte de alimentos no cuenta con concepto sanitario vigente. La interventoría socializa las sugerencias pertinentes con el conductor para evitar incumplimientos contractuales. Las raciones suministradas provienen del ERON CPMSFDA Paz Aripuro.
GRUPO 08	UT	BATALLÓN DE ASPC NO 7 "ANTONIA SANTOS"	APIAY	-	30/05/2025	Durante la visita de la interventoría se realiza la presentación formal ante el suboficial de servicios administrativos Jairo Armando Cerón, a quien se le informa que la profesional Neidy Mora hace parte del Consorcio Interventoría Integral y que su labor incluye la verificación del suministro de alimentación para personas privadas de la libertad (PPL) recluidas en el ERON, estaciones de policía (EPs), URI y Unidades de Traslado (UT). El suboficial Cerón manifiesta que en las instalaciones del Cantón Militar El Recreo se encuentran recluidos 14 PPL, quienes reciben alimentación suministrada por el contratista ARDIKO, con preparación realizada en la EPMSC Villavicencio. Informa además que la entrega de alimentos se realiza mediante un soldado que los transporta en motocicleta desde la URI del municipio de Villavicencio, siendo los gastos de transporte asumidos por el Gaula Militar Meta. El suboficial solicita que la entrega se realice directamente en las instalaciones del cantón, argumentando que enviar un soldado implica

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						riesgos de accidentes de tránsito y exposición a amenazas como el "plan pistola". Durante la visita, se observa la llegada del soldado con los alimentos, los cuales son transportados en una canastilla. El menú suministrado consistió en agua de panela con leche, salchicha frita y plato blanco, sin observarse entrega de fruta ni insumos de consumo como cucharas. Los horarios de entrega de alimentos se ajustan de acuerdo con la disponibilidad del transporte por parte del contratista. Finalmente, el suboficial señala que, debido a las condiciones inadecuadas del transporte y a factores climáticos, los alimentos llegan en estado de descomposición, lo que impide su consumo.
GRUPO 08	EP	ESTACION DE POLICIA GRANADA	GRANADA	-	30/05/2025	Durante la visita de interventoría a la estación de policía de Granada Meta, se presenta formalmente la profesional Anlly Lorena Arévalo como interventora de campo ante el subteniente del comando de patrulla de vigilancia, Oscar Riveros. Se constata que la alimentación de los sindicatos es suministrada desde el ERON EPMSC Granada por el operador Ardiko A & S SAS, quien realiza la entrega directamente a pie, dado que la cárcel se encuentra contigua a la estación de policía. El subteniente aclara que el traslado de los alimentos a las estaciones Canaguas y Porvenir está a cargo de la Policía Nacional, distribuyendo 23 raciones a la estación de policía Granada, 11 a Canaguas y 18 a Porvenir. La interventoría realiza visita únicamente a la estación de policía Granada, donde se observa que el operador dispone de tres canastillas para la entrega de los alimentos y tiene el menú debidamente publicado.
GRUPO 08	EP	ESTACION DE POLICIA YOPAL	YOPAL	-	30/05/2025	La interventoría realiza visita de socialización a la Estación de Policía URI Yopal y se dirige al despacho del coordinador, doctor Rafael Vafara. Un funcionario informa que el coordinador se encuentra en día compensatorio y, adicionalmente, comunica que actualmente la URI no alberga personas privadas de la libertad (PPL). El mismo funcionario indica que no se encuentra autorizado para firmar documentos, por lo cual el acta correspondiente se elabora sin firma del responsable que suministra la información.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Central 1, operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS CTO 192-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 08	CPMSACS ACACIAS	02/12/2024	Favorable	90%	Cinco meses	Se evidencian deficiencias en infraestructura como pisos deteriorados, grietas, desprendimiento de pintura, óxido en el techo del área de ensamble, desagües insuficientes y un shut de basura sin protección
GRUPO 08	EPMSC GRANADA	-	Favorable con requerimientos	85.5%	-	Bombillas inoperantes, equipos y utensilios deteriorados, ausencia de área de almacenamiento para frutas y verduras, baja presión de agua y canecas dañadas.
GRUPO 08	CPMSPDA PAZ ARIPORO	11/12/2024	Favorable	97.5%	Cinco meses	Se continúa observando que el área de almacenamiento de alimentos perecederos se comparte con la oficina de papelería.
GRUPO 08	EPMSC VILLAVICENCIO	29/02/2024	Favorable con requerimientos	-	Un año y 3 meses	El contratista realizó solicitud de visita para la emisión de concepto, pero la entidad sanitaria aún no ha realizado la visita. Se observa que la infraestructura como paredes, pisos y techos se encuentra deteriorada y en material no sanitario. Se observan equipos deteriorados (estufas) Se evidencian ollas en buen estado
GRUPO 08	EC YOPAL	22/01/2025	Favorable con requerimientos	63.5%	Cuatro meses	A la fecha algunos hallazgos ya han sido subsanados por el operador y se ha presentado un plan de mejora; sin embargo, permanece pendiente la instalación de mallas en las rejillas del sistema de evacuación de aguas.
GRUPO 08	EJEYO	28/05/2025	Favorable con requerimientos	89%	-	Se evidencia paredes en área de servicio de alimentación con desprendimiento de pintura y hongos. Se observa el contratista implementa plan de mejora en paredes, techos y reemplazo de estufa

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 1 Grupo 1 Tipo ERON – CRM - EP - UT -URI, contratista U UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 CTO 190-2025. Se realizó una visita de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 08	UT	BATALLON DE INFANTERIA NO 21 "BIVAR 21" "PANTANO DE VARGAS"	GRANADA	-	30/05/2025	La interventoría hace presencia en el Batallón de Infantería No. 21 "BIVAR 21 – Pantano de Vargas", donde el soldado Parra, integrante de la guardia, informa que no se encuentran personas privadas de la libertad (PPL) en el lugar desde hace más de tres años. Asimismo, manifiesta que la carceleta se encuentra en mal estado. Sin embargo, aclara que no está autorizado para brindar mayor información ni para firmar acta, y que el ingreso de personal externo, incluyendo la interventoría, solo se permite mediante cita previa debidamente autorizada.

2.2.9

GRUPO 9

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 2 Grupo 9 Tipo ERON – CRM, contratista UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC CTO 193-2025. Se realizaron ocho visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 09	ERON	CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	BOGOTÁ	-	25/05/2025	La Interventoría realizó presencia en el establecimiento CPAMSMBOG Bogotá El Buen Pastor, donde se llevó a cabo la presentación formal ante la subdirectora del establecimiento. Durante la inspección al servicio de alimentación se evidenciaron múltiples novedades: el contratista se había comprometido el 24/05/2025 a dejar en cuarentena el área de almacenamiento de fruver, sin embargo, se usaron productos como papa, zanahoria y ahuyama sin identificación de la materia prima restringida, además se hallaron heces de roedor detrás de estibas con alimentos a pesar de haberse realizado limpieza el día anterior. Se observaron tres canastillas con carne de cerdo cruda porcionada con destino a los patios 3, 4 y 8 (707 PPL), con coloración verde y olor fétido, que fueron sustituidas por huevo frito (2 unidades por PPL); también se encontraron dos de cinco canastillas con carne de res en descomposición en el área de porcionado y tres más en el cuarto de congelación, donde se evidenció temperatura de -1.1 °C, incompatible con el registro del sensor (-24 °C) y con lo establecido para congelación (-18 °C), además de estar almacenadas en canastillas sucias. Se identificaron bolsas de basura sobre el piso, ausencia de rotulación bajo el método PEPS, presencia de moho en naranjas almacenadas, y se notificó que por falta de fruta, la bebida del refrigerio nocturno (agua de panela caliente) se repitió en la cena. El contratista se comprometió a sellar espacios abiertos en el área de fruver, cárcamos y tuberías para el 26/05/2025, día en el que además ingresarán proteínas (cerdo y pescado) y fruver. Para esa

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						fecha se confirmó disponibilidad de materias primas para los cuatro tiempos de comida del 26/05/2025 evidenciándose no estar completa. El contratista informa que el día 26/05/2025 ingresará materia prima para garantizar todos los componentes del menú. Como medida ante los hallazgos del INPEC el 24/05/2025 y las verificaciones del 24 y 25/05/2025, se realizó la desnaturalización de alimentos contaminados y proteínas descompuestas, bajo supervisión de la Dirección Encargada, Comando de Vigilancia, Oficial del Servicio, Cónsul de Derechos Humanos, Policía Judicial, pabelloneros, contratista e Interventoría; este proceso fue grabado, se utilizó hipoclorito y se aseguró que los productos no reingresen al servicio ni a patios, disponiéndose finalmente en el shut de basuras. Tras el proceso, se hallaron más heces de roedor al levantar las estibas. El acta fue enviada a la subdirección, socializada con el contratista y remitida a la administradora y al correo dhumanos.rmbogota@inpec.gov.co.
					27/05/2025	La Interventoría realiza la presentación formal ante la Dirección del establecimiento CPAMSMBOG Bogotá El Buen Pastor, con participación del representante del INPEC, señor Alexander Sánchez (COSAL), y la administradora Mercedes Lisbeth Carreño Jaime. El establecimiento alberga a 1.745 PPL, organizados en 9 pabellones (1 al 9), cuenta con un solo rancho operativo y no suministra alimentación a otros centros. Los horarios de entrega de alimentos son: desayuno de 5:30 a 6:30 a.m., almuerzo de 11:00 a.m. a 12:00 p.m., y cena/refrigerio nocturno de 4:00 a 5:00 p.m. Para el ingreso del equipo interventor, el consorcio debe enviar la solicitud al USPEC con mínimo dos días hábiles de anticipación, dentro del horario administrativo. El Concepto Higiénico Sanitario, emitido por la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E. bajo acta AS02N 171607 el 24/01/2025, indica un cumplimiento del 64,5 % con concepto "Favorable con requerimientos". Durante la visita, la Interventoría identifica fallas estructurales y operativas: el cuarto de congelación no funciona por fallas mecánicas; los pisos, paredes, techos y medias cañas presentan deterioro, humedad y desprendimiento de baldosas; las puertas de los baños presentan corrosión y óxido; el depósito temporal de residuos sólidos carece de protección e identificación; hay ausencia de canecas en las áreas de producción y puntos ecológicos; las estufas tienen mala combustión; las cortinas plásticas están rotas y las ollas presentan hollín. Además, se observa disposición inadecuada de canastillas de fiambreras con alimentos directamente sobre el piso, lo que representa riesgo de contaminación. También se identifican manipuladores con dotación sucia y un ingeniero de alimentos sin uniforme reglamentario, utilizando pantalón oscuro. La Interventoría participa en una reunión institucional junto con representantes de cada pabellón, COSAL, dirección del establecimiento, teniente de atención y tratamiento, comandante de vigilancia, veeduría

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						penitenciaria, operador y administradora del rancho. Las PPL expresan inconformidades relacionadas con la calidad de los alimentos, mala cocción de proteínas, falta de rotación en las bebidas, ausencia de limpieza y desinfección en los fondos, y presencia de roedores en el rancho. Ante lo expuesto, el operador del servicio de alimentación asume los siguientes compromisos: contratar personal externo a más tardar el 10 de junio de 2025; entregar nuevo menaje y elementos de protección personal (EPP) el 15 de junio de 2025; realizar mantenimiento y control de plagas con presentación del informe técnico el 30 de mayo de 2025; cuantificar y rotular las fiambreras del pabellón 4 según las especificaciones de la OTM para el 30 de mayo de 2025; socializar el menú estándar el 28 de mayo de 2025 y entregar una copia en cada pabellón; realizar una reunión el 30 de mayo de 2025 con representantes de pabellones para definir preparaciones especiales; radicar en un plazo de 15 días la solicitud del plan de contingencia para adecuación locativa del rancho; gestionar la adquisición de fondos de mayor capacidad; organizar una reunión con el personal externo para tratar temas de BPM, manejo de residuos y buen trato; efectuar el pago de bonificaciones correspondientes a los meses de abril y mayo dentro de los primeros 10 días de junio; y garantizar el cumplimiento del menú completo para el día 28 de mayo de 2025.
					28/05/2025	La Interventoría participa en una reunión institucional desarrollada en la Dirección del establecimiento CPAMSMBOG Bogotá El Buen Pastor, con presencia de representantes de COSAL, USPEC, Dirección del establecimiento, Teniente de Atención y Tratamiento, Comandante de Vigilancia, Veeduría Penitenciaria, Regional Central, Sanidad del establecimiento, Sanidad Salud Central, UT Salud Central, Golag-INPEC, Vivir IPS, USPEC-SCC, UT Servir USPEC, IPS Goleman, MJD.DPCP, Ministerio de Justicia, INPEC-Alimentación, Subdirección RMBOG, Nutricionista y la Administradora del Rancho, con el fin de abordar las inconformidades del servicio de alimentación y dietas. Se entregan 252 valoraciones médicas por parte de sanidad, de las cuales 140 presentan incumplimientos con el manual de dietas, por especificaciones de alergias sin soporte médico, diagnósticos inconsistentes o dietas vencidas. El contratista se compromete a carnetizar la totalidad de la población antes del 15 de junio de 2025, rotular y cuantificar las fiambreras del pabellón 4 conforme a OTM antes del 30 de mayo, reportar semanalmente los avances de carnetización, participar en mesas de trabajo para definir rutas y dietas especiales para PPL con VIH y tuberculosis (programadas para el 3 y 9 de junio), y socializar avances del plan de contingencia. La Interventoría realiza seguimiento con reporte los días 15 y 30 de cada mes durante la contingencia. Se reportan deficiencias higiénico-sanitarias en la infraestructura, falta de cumplimiento en los horarios de entrega de

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						alimentos, ausencia de registro de intercambios en el menú y solicitud de aprobación de kit humanitario. Se evidencia que durante el almuerzo se suministra carne de cerdo asado en lugar de carne de res, ensalada de tomate, zanahoria y cilantro en vez de lechuga, y papa común salada en vez de papa criolla; en la cena, se alista sopa de cuchuco en vez de crema o maíz y papa cocida en lugar de yuca, sin notificación en el drive ni en oficio. La dirección del establecimiento informa que realiza constantemente jornadas de concientización con la población privada de la libertad.
					30/05/2025	La Interventoría realiza seguimiento al acta de empalme, la cual aún no cuenta con la firma del INPEC, dado que el establecimiento no autoriza su suscripción hasta tanto el servicio de alimentación saliente (UT Andino Colombiano) no esté a paz y salvo, especialmente por los pagos pendientes de los meses de abril y mayo de 2025. Según lo establecido en dicha acta, el operador saliente debe ejecutar arreglos locativos de menor cuantía; sin embargo, al 30 de mayo de 2025, se evidencia incumplimiento en compromisos como el mantenimiento del horno industrial y la reparación del piso del cuarto de congelación. En distintas áreas del servicio de alimentación (recepción, cocina caliente, ensamble, alistamiento de raciones terapéuticas, zona de producto no conforme, elaboración y servicios sanitarios), se encuentran rejillas en mal estado, pisos porosos y agrietados, paredes con desprendimiento de pintura, marcos de puertas oxidados o rotos, angeos sucios y techos con humedad. El área de jugos permanece en mantenimiento. En cuanto a los equipos listados en el acta de empalme y el anexo 5, se verifican: trece puestos de cocción en regular estado con válvulas dañadas y acumulación de grasa, una marmita a gas funcional sin tapa y con hollín, dos pelapapas (uno fuera de servicio), un procesador en funcionamiento, ausencia de bandejas asadoras (se requieren tres), una hidrolavadora en buen estado y otra inoperativa (se requieren dos), una licuadora industrial en uso pero sin tapa y con deficiencias de limpieza, dos licuadoras caseras fuera de servicio (se requieren dos), cuatro congeladores en funcionamiento aunque dos sin manija, tres cuartos fríos (uno fuera de servicio), con óxido, filtraciones y daños estructurales, un tanque de agua de 1000 litros, una báscula digital funcional pero con pintura deteriorada, dos grameras (una sin funcionamiento por falta de pilas, se requieren dos) y dos campanas extractoras con grasa y óxido. Se verifica también un sartén basculante funcional en regular estado. En cuanto al recurso humano mínimo requerido según anexo 9, para una población de 1.755 PPL, se cuenta con un ingeniero de alimentos, una administradora tipo 2, una auxiliar administrativa, dos nutricionistas, un profesional en SST, un jefe de cocina, nueve manipuladores (de 18 requeridos) y dos auxiliares de procesos, cumpliendo con los perfiles del anexo 10. Se evidencia abastecimiento de proteína, fruver, abarrotes y tubérculos suficiente para tres días. El

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						suministro de alimentación se realiza en fondos y las dietas terapéuticas (249 PPL) se entregan en fiambreras, excepto sopa y bebida que van en fondos. La entrega inicia a las 11:45 a patios 2 y 7, y a las 14:10 aún se encuentran en proceso de ensamble, lo que incumple el horario establecido de almuerzo (11:00 a 12:00). Durante la visita se observa personal manipulador sin cofia realizando actividades operativas. Se evidencian cinco intercambios de componentes en menú 15 no reportados: se suministra carne de cerdo en salsa BBQ en lugar de pechuga de pollo a la criolla, papa al vapor en vez de plátano cocido, pechuga de pollo a la criolla en la cena en lugar de carne de cerdo, y pan con aromática como refrigerio nocturno en lugar de jugo y regulador homeado, sin registro en drive ni oficio.
GRUPO 09	ERON	CPMSCHO CHOCONTA	CHOCONTA	-	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría al ERON Chocontá, se ejecuta presentación ante la directora del establecimiento, Claudia Ximena Rodríguez; la interventoría es atendida por la administradora del servicio, quien informa que el establecimiento cuenta con un único rancho y patio, atendiendo a población PPL masculina y entregando además 8 raciones a la Estación de Policía Chocontá. Los horarios de entrega de alimentos son: desayuno de 6 a 8 a.m., almuerzo de 11 a 1 p.m., y cena con refrigerio nocturno de 3 a 4 p.m., mientras que la materia prima se recibe entre 9 y 11 a.m. y de 2 a 3:30 p.m. Se solicita y revisa el concepto higiénico sanitario, vigente desde el 13/08/2024, con un cumplimiento del 97% y concepto favorable. Durante el recorrido, se realizan observaciones y recomendaciones para asegurar el cumplimiento de las obligaciones contractuales y la normativa de la Resolución 2674 de 2013, especialmente sobre el almacenamiento y la correcta disposición de los alimentos.
GRUPO 09	ERON	EPAMSCAS COMBITA	CÓMBITA	RANCHO DE MEDIANA SEGURIDAD ESTRUCTURA II	27/05/2025	La interventoría realiza presencia en el ERON Cómbita – Mediana Seguridad, ejecuta presentación en la Dirección del Establecimiento, así como en la oficina de Tratamiento, con el fin de solicitar acompañamiento del COSAL; sin embargo, se informa que la trabajadora social no puede asistir debido a actividades programadas para el día. Se observa que el establecimiento cuenta con dos estructuras; la Estructura I, alberga el rancho de Alta Seguridad, y la Estructura II, el rancho de Mediana Seguridad. Este último atiende nueve patios denominados: Patio 9, Patio 10, Patio 11, Patio 13, Patio 14, Patio 15, Patio 16, Patio 17 y Patio 18. El servicio no realiza entrega de alimentos preparados a estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata (URI) ni Unidades de Tratamiento Especial (UT). Según el acta de empalme, los horarios de entrega de alimentos son: desayuno de 6:00 a 8:00 a.m., almuerzo de 11:00 a.m. a 1:30 p.m., y cena con refrigerio nocturno de 3:00 a 6:00 p.m. El ingreso de materia prima se realiza los lunes, jueves y viernes entre 8:00 a.m. y 12:00 m, y de 2:00 a 4:00 p.m. Se solicita copia del Concepto Higiénico Sanitario, el cual presenta fecha de emisión del 10/03/25,

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						con un 90 % de cumplimiento y concepto favorable. Durante el recorrido se emiten observaciones y sugerencias orientadas al cumplimiento de las obligaciones contractuales y a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. Se evidencia que el cuarto frío destinado al almacenamiento de carnes no está en funcionamiento; el operador manifiesta que la proteína es ingresada diariamente y se deja en acopio en el contenedor de congelación de Alta Seguridad, para preservar la cadena de frío. No obstante, se verifica que el cuarto frío registra temperatura de 6.8 °C (rango de refrigeración), y que la carne de res almacenada en 10 canastillas presenta temperatura de producto de 5.7 °C, superando los límites establecidos para conservación en congelación. La novedad está registrada desde el 22 de mayo de 2025, según los controles de temperatura. Ante esta situación, se solicita medida correctiva inmediata para garantizar la inocuidad de los productos almacenados.
				RANCHO DE ALTA SEGURIDAD ESTRUCTURA I	28/05/2025	La interventoría realiza presencia en el establecimiento ERON CPAMSEB Cóbbita Alta y Mediana Seguridad Barne, donde se ejecuta presentación ante el mayor Omar Marino Muñoz, director del establecimiento. Posteriormente, se dirige a la oficina de Tratamiento para solicitar acompañamiento del representante del COSAL, pero se informa que no es posible debido a una actividad de verificación de menaje del INPEC. Se puntualiza que el establecimiento cuenta con dos estructuras: la Estructura I, donde se ubica el servicio de alimentación (rancho) de Alta Seguridad, y la Estructura II, correspondiente al rancho de Mediana Seguridad. En la visita a la Estructura I se constata que existen ocho patios: Patio 1, Patio 2, Patio 3, Patio 4, Patio 5, Patio 6, Patio 7 y Patio 8, según parte emitido por el INPEC. El servicio no suministra alimentos preparados a estaciones de Policía, Unidades de Tratamiento (UT) ni Unidades de Reclusión para Indígenas (URI). Los horarios de entrega de alimentos preparados, según acta de empalme, son: desayuno de 6:00 a.m. a 8:00 a.m., almuerzo de 11:00 a.m. a 1:30 p.m., y cena con refrigerio nocturno de 3:00 p.m. a 6:00 p.m. El ingreso de materia prima se realiza de la siguiente manera: frutas y verduras los lunes y jueves de 8:00 a.m. a 4:00 p.m., abarrotes los martes, y proteínas los miércoles y jueves. Se solicita copia del concepto higiénico sanitario, el cual tiene fecha de emisión del 10/03/25, con un cumplimiento del 72% y concepto favorable con requerimientos. Durante el recorrido por el rancho de Alta Seguridad, se emiten sugerencias orientadas al cumplimiento de las obligaciones contractuales, conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.
				RANCHO DE MEDIANA SEGURIDAD	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría al ERON Cóbbita, Estructura II Rancho de Seguridad junto con la administradora del servicio, efectuando recorrido y revisión documental. Se hace seguimiento al acta de empalme, que refleja los equipos existentes en uso y

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
				DAD ESTRUC TURA II		desuso, sin dificultades en cumplimiento de distancias perimetrales ni en disposición de equipos, dado que las áreas cuentan con suficiente espacio. Se verifica el personal según Anexo 9 y el parte de 2026, detectando la falta de 1 nutricionista de 2 requeridos, 12 manipuladores de 30 y 1 auxiliar de procesos de 3. En la revisión de equipos conforme Anexo 5, se encuentran completas las 3 bandejas asadoras, faltan 2 hidrolavadoras y una está fuera de servicio. No hay congeladores ni refrigeradores, sino 2 cuartos de refrigeración con capacidad de 2600 litros cada uno y 1 cuarto de congelación de 2650 litros fuera de funcionamiento. La administradora informa ingreso diario de materia prima (carne) que se almacena en el contenedor de congelación de Alta Seguridad. El abastecimiento incluye materias primas hasta el menú 4, excepto proteínas de almuerzo y cena, ausentes en el servicio por la falla del cuarto de congelación. Se presentan remisiones de carne fechadas 26 y 28 de mayo, confirmando el acopio en Alta Seguridad.
				RANCHO DE ALTA SEGURIDAD ESTRUC TURA I	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría al servicio de alimentación del de Estructura I, haciendo seguimiento al acta de empalme, la cual se encuentra completa y acorde con los equipos evidenciados en el servicio. Se verifica el cumplimiento de los equipos mínimos conforme al anexo 5, registrando en acta que las estufas (4), planchas (2), horno (1), termómetros (2), grameras (2), hidrolavadoras (2), licuadora industrial (1), licuadoras caseras, equipo de ozono y procesador de alimentos están en mal estado. El operador entrega oficio solicitando mantenimiento y reparación. Se verifica el personal del servicio, cumpliendo con los anexos 9 y 10, aunque se detecta que manipuladores y distribuidores (2) presentan faltante de dotación en calzado oscuro; el personal administrativo, chef y auxiliar de procesos tiene dotación oscura. Se evidencia abastecimiento de materia prima (proteínas de desayuno, abarrotes y tubérculos) hasta el menú 4, pero no se encuentran en el servicio las proteínas correspondientes a almuerzo y cena de los siguientes tres días, ya que están en acopio en el contenedor de congelación de Alta Seguridad, con ingreso programado en horas de la tarde. Se cuenta con frutería hasta el 02/06/2025. El suministro de desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno se realiza en fondos; las dietas se entregan en fiambres, y la sopa y bebida en fondo, sin autorización aún de la USPEC. El contenedor de congelación del área de acopio presenta sobrecupo, lo que impide la adecuada temperatura de congelación de las proteínas, observándose productos de la estructura II de mediana seguridad. No se cuenta con acompañamiento del Cosal, por encontrarse en actividades de sanidad.
GRUPO 09	ERON	CPMS TUNJA	TUNJA	-	27/05/2025	Se realiza visita de interventoría al ERON Tunja, se efectúa presentación con la directora del establecimiento Teniente Claudia Patricia Hermida Prieto y la representante de USPEC Diana Gama. Durante la visita

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						se observa que en el establecimiento atienden privados de la libertad del género masculino y cuenta con 141 PPL, patio único y 23 dietas. No se atienden Estaciones de Policía ni URIS. En cuanto al Concepto Higienico Sanitario, se realizó la visita de la entidad territorial de salud el día 24/07/2024 donde se obtuvo un porcentaje de 91,5%, favorable. Los horarios que maneja el ERON para la entrega de alimentos son: para el desayuno se inicia servido entre 6:15 a 6:30 a.m. y se finaliza distribución entre 6:45 a 7:00 am., almuerzo se inicia servido entre 11:00 a 11:10 a.m. y se termina distribución entre 11:30 a 11:45 a.m., cena se inicia servido entre 3:00 a 3:15 p.m. y se termina distribución entre 3:30 a 3:45 p.m. Los horarios de distribución se encuentran de acuerdo a los establecidos en la OTM. Se realiza recorrido en las diferentes áreas del servicio de alimentos y se realizan observaciones que conllevan al cumplimiento del establecido contractualmente. La directora del ERON y representante de la USPEC realizan observaciones correspondientes sobre el servicio de alimentos manifestando que el operador debe cumplir con el suministro de alimentos en las cantidades correspondientes, de acuerdo al número de PPL del ERON ya que se ha evidenciado por parte de Diana Gama, ente de control USPEC en el ERON el incumplimiento de gramaje de alimentos servidos específicamente de ensalada y componente proteico, también se presenta repetición del postre.
GRUPO 09	ERON	EPMSC DUITAMA	DUITAMA	-	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría al establecimiento ERON Duitama el 28/05/2025, se ejecuta presentación al mayor Omar Marino Muñoz y solicita acompañamiento del representante del Cosal, quien no acompaña por cita médica autorizada. El ERON cuenta con un solo servicio de alimentación (rancho) distribuido en cuatro patios: pabellón 1, 2, 3 y 4. El servicio no suministra alimentos a estación de policía, UT ni URI. Los horarios de entrega de alimentos preparados son desayuno de 6:30 a 7:30 a.m., almuerzo de 10:30 a 11 a.m., y cena con refrigerio nocturno de 2 a 3 p.m. La materia prima ingresa martes y jueves de 8 a 11 a.m. y de 1:30 a 3:30 p.m., incluyendo abarrotes, fruter y proteínas. Se solicita copia del concepto sanitario con fecha 01/04/2025, que presenta un 76.5% y concepto favorable con requerimientos. Se realiza recorrido con sugerencias para cumplir obligaciones contractuales y la resolución 2674 de 2013. No se realiza toma fotográfica por restricciones de seguridad para la tablet de interventoría.
GRUPO 09	ERON	EPMS RAMIRIQUÍ	RAMIRIQUÍ	-	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría técnica al Establecimiento de Reclusión del Orden Nacional (ERON) Ramiriquí, donde se efectúa presentación ante la Directora, señora Lida Patricia Rico. Posteriormente, se verifica la ausencia de la profesional Yina Torres, responsable del componente COSAL. La atención la brindan el Administrador del servicio de alimentación y la Ingeniera de Calidad del operador, con quienes se confirman las siguientes condiciones: el establecimiento

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						dispone de un único punto de preparación y distribución de alimentos (rancho) y un solo patio operativo; no se realiza entrega de raciones alimentarias a unidades externas como estaciones de Policía, Unidades de Traslado (UT) o Unidades de Reacción Inmediata (URIS); los horarios de distribución de alimentos, según el acta de empalme, son: desayuno de 06:00 a 08:00, almuerzo de 11:00 a 13:00, y cena con refrigerio nocturno de 16:00 a 18:00; el ingreso de materia prima se programa para los días martes y jueves, de 08:00 a 11:00 y de 14:00 a 15:00. Se solicita copia del concepto higiénico-sanitario, el cual tiene fecha de emisión del 19/06/24, con un porcentaje de cumplimiento del 83.5%, clasificado como "Favorable con Requerimientos". Durante el recorrido técnico, se formulan recomendaciones orientadas al cumplimiento de las obligaciones contractuales, con base en lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, y se observan áreas organizadas y en adecuadas condiciones de limpieza e higiene.
GRUPO 09	ERON	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	SANTA ROSA DE VITERBO	-	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría en el ERON Santa Rosa de Viterbo realizando, se efectúa presentación en la dirección del establecimiento con la Doctora Sandra Liliana Polanco, así mismo se realiza desplazamiento a la oficina de tratamiento con el fin de solicitar acompañamiento del representante del Cosal, el cual no fue posible. Se evidencia que el ERON cuenta con un solo servicio de alimentación (rancho), que atiende 5 patios, los cuales se nombran así: patio 1, patio 2, patio 3, patio 4 y patio 5. El servicio no realiza entrega de suministro de alimentos a estación de policía ni UT, ni URIS. Se observa que los horarios de entrega del suministro de alimentos preparados descritos en acta de empalme son: desayuno 6:30 a.m. a 7:30 a.m. Almuerzo 11:00 a.m. cena y refrigerio nocturno 4:00 p.m. Horario de ingreso de materia prima: martes, jueves y viernes de 8:00 am a 11:00 am y de 1:30 pm a 3:30 p.m. para todas las materias primas abarrotes, fruver y proteínas. Se realiza solicitud de copia del concepto sanitario el cual presenta fecha de emisión del 14/05/2025 con 88.5% y un concepto favorable con requerimientos. se realiza recorrido en donde se realizan sugerencias que conllevan al cumplimiento de las obligaciones contractuales frente y teniendo en cuenta también lo establecido en la resolución 2674 de 2013 no se puede realizar toma fotográfica ya que no hay ingreso para la Tablet de la interventoría por motivos de seguridad
GRUPO 09	ERON	EPMSC SOGAMOSO	SOGAMOSO	-	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría al ERON Sogamoso para el tiempo de comida almuerzo. Se realiza presentación por parte de la interventoría, Consorcio Interventoría integral RF con el cabo Lozano Gavilán Yair Alejandro, el cual se encuentra de director encargado y el acompañamiento del representante del COSAL, el Señor Leonardo Gómez. El ERON Sogamoso cuenta con 7 patios así: Patio 1 con 26 PPL, patio 2 79 PPL, patio 3 con 92 PPL, patio 4 con 85 PPL, patio 5 con 81 PPL, patio 6 con 82 PPL y reclusión de mujeres con 152 PPL. Los

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						horarios que maneja el ERON para la entrega de alimentos son: desayuno entre 6:00 y 8:00 a.m., almuerzo se inicia distribución a las 11:30 a.m. y termina 1:30 p.m., cena se inicia distribución a las 3 p.m. y se finaliza distribución a las 4:30 p.m. y refrigerio nocturno entre 04:30 a 05:00 p.m. El ERON Sogamoso no cuenta con EP ni URIS, por tanto no maneja preparación de alimentos para distribuir fuera del establecimiento. Se realiza verificación del CHS, visita de entidad territorial de salud el día 19/09/2024 donde se obtuvo un porcentaje de 78, favorable con requerimientos. Se realiza recorrido en las diferentes áreas del servicio de alimentos y se realizan observaciones que conllevan al cumplimiento de lo establecido en el contrato.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Central 2 Grupo 9 Tipo EP - UT -URI, contratista UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC CTO 193-2025. Se realiza una visita de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 09	EP	ESTACION DE POLICIA CHOCONTÁ	CHOCONTÁ	-	29/05/2025	Se realiza visita y presentación de la interventoría en la EP Chocontá, ante los Auxiliares de Policía Erika Guarniza y Vanessa López. Se informa que actualmente hay un parte de 8 PPL y 0 dietas, y que los suministros se entregan directamente en las celdas sin distribución a otros lugares. Se verifican las condiciones del espacio temporal y se confirma que las raciones provienen del ERON Chocontá, ubicado en la Cra 5 N° 5-31. Además, se observa que el desayuno es entregado por un funcionario de la alcaldía, Álvaro Álvarez, quien manifiesta no tener vínculo alguno con el operador U.T. Servir USPEC.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 9 Regional Central 2, operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC contrato 193-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
9	CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	24/01/2025	Favorable con Requerimientos	65%	Cuatro meses	1.2. Se evidencian pisos con porosidad y deterioro en áreas de proceso, almacenamiento de frutas, verduras y hortalizas... se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en área de proceso, almacenamiento de residuos y área de almacenamiento de carne y cortinas deterioradas al ingreso del área de proceso. Seguimiento: pisos con porosidad en todo el rancho, paredes con desprendimiento de pintura en áreas de proceso y almacenamiento de frutería, y cortina deteriorada al ingreso del área de proceso. 1.3. Se evidencian techos con desprendimiento de pintura y deterioro, en áreas de tránsito, área de procesos, almacenamiento. Se evidencian algunos extractores en funcionamiento con presencia de suciedad, angeos en la zona de ventilación con presencia de grasa en área de proceso. Seguimiento: techos con desprendimientos de pintura y suciedad en extintores y angeos. 1.4. Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual desajustado. Seguimiento: se evidencia un lavamanos de accionamiento no manual desgastado en área de proceso. 2.1. Se evidencia en cava de congelación piso deteriorado, techo deteriorado, tubería y difusores sin mantenimiento. Se evidencian ollas con hollín y deterioradas en área de proceso y en mesón parte interna. Seguimiento: se evidencia en cuarto de congelación piso y techo deteriorado, tubería del aire se subsana. Ollas con presencia de hollín y deterioradas aún no se cambian. 2.2. Se evidencia recipiente para recolectar agua deteriorado en área de procesos. Seguimiento: tanques de recolección del agua en buen estado. 3.1. No se presenta plan de medidas preventivas y correctivas en salud. Seguimiento: no presentan exámenes médicos correspondientes a

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						manipuladores, debido a que la información la conoce el administrador Carlos de los Ríos, el cual no se encontraba en las instalaciones al momento de la revisión del CHS. 3.3. Se evidencia delantal deteriorado en manipulador y pantalón de la dotación de color no claro de otro manipulador de alimentos en sitio de proceso. Seguimiento: personal con dotación blanca y delantal en buen estado. 3.4. Se evidencian soportes del plan de capacitación del mes de diciembre de 2024, falta actualización del plan de capacitación 2025. No implementan conocimientos en procedimiento de limpieza y desinfección. Seguimiento: se evidencia cronograma de capacitación del año 2025, soporte de última capacitación con fecha de 2025-03-17, tema de la capacitación: control de temperaturas. Se presenta POES, donde se incluye procedimiento de limpieza y desinfección. 4.1. No implementa procedimiento de limpieza y desinfección en frutas verduras y hortalizas, no tienen registro de ingreso de materia prima, se evidencia materia prima sin identificación completa en almacenamiento para control de trazabilidad. Seguimiento: se evidencia procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras. Se sigue evidenciando materia prima sin identificación del rótulo primario, bulto de pernil de pollo sin rótulo. Se presentan los registros de ingreso de materia prima. 4.3. No presenta formato de control de temperatura de cocción. Seguimiento: se presentan formatos de control de temperatura de cocción. 4.4. Se evidencia producto sin distancia perimetral entre producto – pared en área de almacenamiento. Seguimiento: se evidencian productos separados de la pared con poco distanciamiento.

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						5.2. No se presentó el certificado de eliminación de aceite vegetal usado. Seguimiento: se presenta el certificado de eliminación de aceite vegetal. 5.3. Se evidencia área de residuos con deterioro físico en pisos y paredes y falta un recipiente para los residuos. Seguimiento: se evidencia área de residuos en buen estado dentro del área de proceso. El área de residuos externa fue retirada por orden del INPEC, se llevan residuos directamente al shut de basuras del ERON. 5.5. Se evidencia programa de limpieza y desinfección no se encuentra actualizado, no implementan procedimientos de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección desactualizados 20/01/25, se observa suciedad parte interna de los mesones, anjeos canastillas, debajo de estibas y extractores del área de proceso. Seguimiento: se presentan registros de limpieza y desinfección actualizados. Se evidencia área de proceso en mal estado de limpieza y desinfección, empozamiento de agua. 5.6. Registros de limpieza y desinfección desactualizados desde el 20/01/2025. Seguimiento: se evidencian registros de limpieza y desinfección actualizados.
9	CPMSCHO CHOCONTA	13/08/2024	Favorable	97%	Nueve meses	1.1 Las áreas del establecimiento no permiten el flujo adecuado de materias primas, producto y personal. El área temporal de desechos sólidos está muy cerca de las áreas. Seguimiento: persiste, no se ha realizado redistribución del servicio. 1.2 Se evidencian pisos con desgaste. Seguimiento: persisten baldosas rotas y desgastadas en área de procesos. 1.3 Se evidencia que algunas áreas no cuentan con suficiente ventilación. Seguimiento: capacidad de extracción insuficiente de la campana extractora, se percibe inadecuada circulación de aire.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
9	RANCHO DE MEDIANA SEGURIDAD ESTRUCTURA II	10/03/2025	Favorable	90%	Dos meses	1.2. Paredes presentan deterioro en algunas partes, se observa enchape roto y con fisuras en superficies y esquina. Seguimiento: no se han realizado arreglos referentes a este ítem. 1.3. Zonas de techo presentan insuficiente mantenimiento estructural, se observa deterioro en algunas partes. Seguimiento: se evidencia que persiste el incumplimiento de este ítem. 2.1. Insuficiente mantenimiento a campana extractora, insuficiente soporte técnico. Seguimiento: no se han realizado las acciones correspondientes para el arreglo de la campana extractora. 5.2. Pisos no están secos en área de preparación. Seguimiento: se evidencia secado permanente de pisos. 5.5. Insuficiente limpieza en zonas altas que presentan acumulación de grasa y suciedad. Seguimiento: se evidenció que este incumplimiento persiste.
9	RANCHO DE ALTA SEGURIDAD ESTRUCTURA I	10/03/2025	Favorable con Requerimientos	72%	Dos meses	1.1. El diseño estructural sin separación física entre procesos no permite flujo adecuado de materias primas, producto y personal manipulador, llevando a un riesgo en la inocuidad de los alimentos. Seguimiento: se observa que no se cuenta con separaciones físicas de las áreas de los procesos. 1.2. En área general cocción, bodega, área de limpieza y caldera se observan pisos en material no sanitario y con deterioro, llevando a empozamiento de agua, deterioro de enchape, puertas con deterioro (óxido), una de las puertas no cuenta con anillo en la parte inferior, acceso a posibles focos de contaminación, paredes en general con deterioro de pintura y diseño liso. Seguimiento: se observan puertas en deterioro con óxido, pisos en material no sanitario y se observa manipulador en constante limpieza de los pisos, evitando empozamiento, enchape de paredes en

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						deterioro, paredes en general con deterioro y desprendimiento de pintura. 1.3. En área de calderas, bodega, área de carnes se observan instalaciones eléctricas sueltas y deterioradas. Seguimiento: se observa instalación de iluminaria en área de caldera sin funcionamiento, se realiza mantenimiento a tomas eléctricas de las demás áreas, se observan deficientes zonas de ventilación en general. 1.4. No se cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos. Seguimiento: persiste, no se cuenta con sanitario para el personal manipulador de alimentos. 2.1. Se observan equipos como pocetas y ozono, estufas con deterioro y con fallas en funcionamiento, se observan en bodega cuarto fríos están con óxido y deterioro, estibas de material no sanitario (madera), se observan recipientes de azúcar y arroz deteriorados en bodega, se observan manijas de horno deteriorados y descompuestos, equipos congeladores con presencia de óxido, mesón de manipulación con deterioro y desgaste. Seguimiento: se observan estufas en mal estado, estiba y recipientes deteriorados, horno con manijas rotas, ozono sin funcionamiento, estantes de bodega y cuartos fríos en mal estado. 2.2. Se observan sartenes, calderas, olletas y tablas de picar con deterioro y desgaste, bandejas de horno y estantes de bodega con deterioro y desgaste. Seguimiento: se observan sartenes, calderas, ollas con deterioro, las tablas de picar se observan con cambio y en buen estado. 3.3. Se observa dotación de algunos manipuladores de alimentos con deterioro, personal del cuarto frío sin indumentaria para la actividad, no se observa pleno conocimiento de los temas vistos en capacitación de alimentos. Seguimiento: se observa dotación de algunos manipuladores con deterioro, no se cuenta con dotación para los cuartos fríos.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						se observa capacitación soporte de los manipuladores. 5.2. Se observan rejillas en área de calderas, cocción, acondicionamiento de carnes y bodegas rotas y deterioradas. Seguimiento: rejillas del área de calderas y cocción rotas y deterioradas. 5.3. Se observa en área de calderas y en área de dietas disposición de residuos sin tapa ni bolsa. Seguimiento: no se cuenta con área adecuada para la disposición de residuos, sin embargo, se observan canecas en buen estado con bolsa y tapa. 5.5. En cuarto de refrigeración y bodega se observan deficientes actividades de limpieza y desinfección en estantes, los utensilios e instrumentos de limpieza como escobas y recogedores con alto grado de deterioro, los desinfectantes y productos de limpieza no cuentan con área específica para el almacenamiento. Seguimiento: se observan buenas condiciones de limpieza y desinfección de los estantes en bodega y cuartos fríos, se observa cambio de utensilios de limpieza: escoba y recogedores, se observan productos de limpieza en área adecuada, rotulados y con fichas técnicas.
9	EPMSC DUITAMA	01/04/2025	Favorable con Requerimientos	76.5%	Un mes	1.1. Se presenta espacio abierto en área social y se mantiene espacio abierto en parte superior del pasillo de ingreso. Seguimiento: persiste espacio abierto cubierto en pasillo de ingreso, el espacio puerta-piso se encuentra protegido con banda de caucho y en área social se observa espacio cerrado. 1.2. Se observa piso con encharcamiento en área de proceso. Seguimiento: se evidencia escurrido permanente del piso. 1.3. Se evidencian espacios abiertos en campana extractora y persiste techo no liso en área de lavado y área social. Seguimiento: se evidencian espacios cerrados en campana extractora, se

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						observa que persiste en área de lavado y en área social techo no liso. 1.4. Se observan sanitario sin tapa, se encuentran elementos de aseo (químicos) en sanitario. Seguimiento: se evidencia tapa en el inodoro, sanitario libre de almacenamiento de productos químicos. 2.1. Se observan equipos de frío en mal funcionamiento, hornos de asas sin manijas, ollas y menaje en mal estado. Seguimiento: se observan equipos de congelación en buen estado físico y de mantenimiento, hornos con manijas, persisten elementos deteriorados correspondientes a ollas y cantinas, el asador (plancha) se encuentra en buen estado. 2.2. Uso permanente de bolsatina para almacenamiento, pre-alistamiento y cocción. Equipo de almacenamiento de carne sin mantenimiento y no se evidencia mantenimiento ni cronograma en programa. Seguimiento: se evidencia uso de bolsatina en almacenamiento, pre-alistamiento y cocción, bolsas de primer uso, se observa equipo de almacenamiento de carne con mantenimiento, se presenta cronograma. 3.2. No se presentan certificados médicos del personal completos. Seguimiento: se presentan laboratorios clínicos y certificados médicos de aptitud para manipular de alimentos de los 6 manipuladores. 3.3. No se cuenta con área de vestier. Seguimiento: personal administrativo sin uso de maquillaje, no se cuenta con lockers, no se observan elementos personales en el servicio. 4.1. Se observa almacenamiento de equipos de congelación contra las paredes. Seguimiento: se observan materias primas pegadas a la pared en área de almacenamiento de congelación y cuarto de abarrotes, sin embargo, se garantizan rincones y áreas en adecuadas condiciones

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						de higiene, se presenta programa de proveedores (plan de compras). 4.3. Se presenta componente proteína por fuera de los parámetros establecidos. No presenta programa de calibración de equipos. Seguimiento: se evidencia temperatura de sostenimiento de carne de res, proteico del almuerzo, de 86°C, menú 11, por otro lado, se presenta programa de calibración. 4.4. Se observa uso de bolsatina en almacenamiento. Seguimiento: se almacena en bolsatina la materia prima, bolsatina de primer uso. 5.2. Se observa mal funcionamiento de tuberías en área de lavado. Seguimiento: se observan tuberías en buen estado en área de lavado. 5.3. Cuarto de aseo reducido con disposición de elementos en piso - además se encuentran recipientes desechables en el área y se observa inadecuado manejo de residuos. Seguimiento: se evidencian desechables en bodega de abarotes, no se observa acumulación de residuos, se presenta registro de periodicidad de manejo de residuos. 5.5. No se realizan adecuados procesos de higienización de fruver. Seguimiento: se evidencia desinfección de fruver por inmersión con desinfectante Bacteriplus. 5.6. No se presenta soporte de L y D de campana, tanque de reserva sin tapa. Seguimiento: se evidencia campana extractora en adecuadas condiciones de higiene, tanque bien tapado y se presentan soportes de higienización de la campana.
9	EPMS RAMIRIQUÍ	19/06/2024	Favorable con Requerimiento s	83.5%	Once meses	1.1 Se evidencian áreas reducidas en preparación, almacenamiento; flujo inadecuado personal, materia prima, producto. Seguimiento: persiste, se observan área reducidas de almacenamiento, proceso y producción.

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						1.2 Se observan pisos (baldosas deterioradas) en área de preparación y almacenamiento. Paredes en material no sanitario. Seguimiento: persiste, se evidencian pisos y paredes en material no sanitario y deteriorados. 1.3 Se evidencia malla metálica deteriorada, condensación de vapores en área de preparación, no cuenta con campana extractora para mejorar flujo de ventilación y olores. Seguimiento: puerta principal de ingreso con angeo deteriorado, no se cuenta con campana extractora, se tiene tres extractores, pero no son eficientes con la correcta extracción de olores. 1.4 La unidad sanitaria funciona dentro del área de almacenamiento. No cuentan con casilleros o lockers para implementos personales de manipuladores. Seguimiento: se observa baño en el área almacenamiento de fruter y abarrotes, no se cuenta con lockers para el personal manipulador. 2.1 Se observa estufa deteriorada con presencia de corrosión. Olla deteriorada y colador roto. Seguimiento: se observa estufa con presencia de óxido, las ollas y demás utensilios se observan en buen estado. 2.2 Se evidencian tablas de picar deterioradas. Seguimiento: se evidencian las tablas de picar en buen estado. 4.4 No cuentan con área exclusiva para productos y elementos de aseo y desinfección (se almacenan en el baño, área reducida). Seguimiento: se evidencia uso del baño para disposición de los elementos de aseo y desinfección, no se observa rotulación. 5.5 No cuenta con instructivo de uso y manejo de desinfectante. Seguimiento: no se cuenta con fichas técnicas de los productos de desinfección.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
9	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	19/09/2024	Favorable con Requerimientos	78%	Ocho meses	1.2. Se presenta paredes altas con desprendimiento de pintura, pisos deteriorados en material no sanitario en bodegas. Seguimiento: persiste la observación. 1.3. Se observa techo falso en área de preparación con defectos y con áreas desprendidas, así mismo, en bodegas de alimentos se observa techo con presencia de humedad. Seguimiento: persiste la observación. 4.1. Se observa leche re empacada sin información rotulación. Seguimiento: se observa producto re empacado con rotulado de trazabilidad. 4.4. Se observa alimentos expuestos al ambiente, se observan sin sellados o herméticos los alimentos (sal). Seguimiento: se observan alimentos debidamente protegidos. 5.1. No se cuenta con suministro de agua potable en área de preparación de dietas, no hay punto de agua en área de pre – alistamiento. Seguimiento: se cuenta con suministro de agua potable en área de preparación de dietas. 5.3. Se observan recipientes de recolección de residuos sin identificación. Seguimiento: se observan recipientes de recolección de residuos rotulados. 5.5. Se observan estufas con suciedad, así como el área de almacenamiento de frutas y verduras. Seguimiento: se observan áreas y estufas en adecuadas condiciones de higiene, sin embargo, se observan conductos que hacen parte de la campana extractora con desprendimiento de grasa e inadecuadas condiciones de limpieza.
9	EPMSC SOGAMOSO	14/05/2025	Favorable con Requerimientos	88.5%	Quince días	1.2. Se evidencian paredes en material no sanitario. Seguimiento: se evidencian paredes en general del servicio en material sanitario.

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						1.3. Se evidencian angeos rotos en puertas y aberturas no garantizando hermeticidad. Seguimiento: se evidencian angeos garantizando hermeticidad, no se observan espacios en puertas. 1.4. Se observan elementos personales en las diferentes áreas (guantes de caucho y zapatos). Seguimiento: se evidencian elementos personales dispuestos únicamente en oficina. 2.1. Se observan estufas con presencia de óxido, congelador con manijas, congelador con suciedad. Se observan cargadores en inadecuadas condiciones de limpieza, así mismo, horno en inadecuadas condiciones, poceta de agua con baldosa rota, tapas de recipientes en mal estado. Seguimiento: se observan estufas sin presencia de óxido, congeladores con manijas y en adecuadas condiciones de limpieza, cargadores con residuos de alimentos, horno limpio, poceta de agua con baldosa quebrada, no se observan tapas partidas de fiambreras, sin embargo, sí se observan fiambreras sin tapa. 2.2. Se observan tablas de picar en mal estado. Seguimiento: se evidencian tablas de picar en buen estado. 3.4. No se presentan capacitaciones del personal manipulador. Seguimiento: se presentan soportes de capacitación completos para todos los manipuladores del servicio. 4.1. Se observan chorizos con pérdida de vacío, se observan productos en mal estado. Seguimiento: no se evidencia chorizo en almacenamiento para su verificación, durante la visita se observa adecuado prelistamiento y productos almacenados en óptimas condiciones. 4.4. Se evidencian cargadores en baño. Arroz almacenado en inadecuadas condiciones en área de producción (con

GRUPO	ESTABLECIMIENT O	FECHA DE CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						lona abierta, no cuenta con recipiente hermético.).
9	CPMS TUNJA	24/07/2024	Favorable	91,5	Diez meses	1.3. Se evidencian paredes rugosas en área de proceso y almacenamiento, y signos de corrosión en puerta. Seguimiento: se evidencian paredes en adecuadas condiciones de mantenimiento. 1.5. Instalaciones sanitarias, corrosión en lockers. Seguimiento: el servicio de alimentos no cuenta con lockers, fueron retirados del servicio. 2.1. Se evidencia corrosión en soportes de mesón y estantes de almacenamiento de fruver, olleta con magulladura. Seguimiento: mesones y estantes en adecuadas condiciones y no se evidencian ollas en mal estado. 3.1. Un manipulador no cuenta con examen médico y de laboratorio. Seguimiento: el personal manipulador de alimentos cuenta con los exámenes médicos y de laboratorio. 4.4. No se garantiza el distanciamiento de estibas de pared en área de almacenamiento. Seguimiento: no se da cumplimiento a distancias perimetrales, sin embargo, se mantienen condiciones de higiene.

Para las visitas programadas durante este periodo, no se obtuvieron visitas fallidas.

2.2.10

GRUPO 10

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de la Regional Viejo Caldas Grupo 10 Tipo ERON – CRM, contratista UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 CTO 194-2025. Se realizaron trece visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 10	ERON	EPMSC ARMENIA	ARMENIA	-	27/05/2025	Se realiza visita de interventoría y presentación en dirección del EPMSC Armenia, asimismo, con el representante cosal Martín Emilio Martínez quien hace acompañamiento durante la visita. Se verifica el parte del establecimiento, 464 ppl y el de la estación de Policía, 210 ppl. El establecimiento cuenta con un solo rancho y 3 patios (1, 2 y 3). Se evidencia el concepto higiénico sanitario emitido el día 02/04/2025, con un porcentaje de cumplimiento del 79%, favorable con requerimientos. Se verifica la calidad de los alimentos entregados correspondientes al menú # 12 del tiempo de comida almuerzo. Se observa suficiente materia prima en almacenamiento para la operación de días posteriores. Se realizan recomendaciones con respecto a procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas y mejora continua del almacenamiento de los alimentos, se evidencia que el personal manipulador aún no cuenta con dotación del operador UT Unidos Alimentación Uspec 2025 y que no se ha realizado la compra de menaje y utensilios. Se recomienda iniciar con mantenimientos correctivos de menor cuantía en áreas de producción y almacenamiento de paredes, así como también en las puertas.
GRUPO 10	ERON	EPMSC RIOSUCIO	RIOSUCIO	-	27/05/2025	Durante la visita de presentación de la interventoría en la EPMSC Riosucio, se realizan las siguientes actividades: se presenta formalmente al profesional de campo William Balmore Pescador ante la dirección del centro, representada por la Dra. Sandra Penagos, directora encargada, quien delega el acompañamiento a la funcionaria del INPEC y representante COSAL, Diana Fernanda Rentería. Se verifica el parte del establecimiento, registrando un total de 110 personas privadas de la libertad (PPL). Adicionalmente, se presta el servicio de alimentación a dos estaciones de policía: Marmato con 3 PPL y Supía con 10 PPL. Se reportan 10 PPL con requerimientos de dietas especiales. El centro cuenta con un solo rancho y dos patios, denominados Patio 1 y Patio 2, con una población de 99 y 11 PPL respectivamente. Los horarios de entrega de raciones se ajustan a lo establecido en el OTM, sin acuerdos adicionales de entrega en horarios especiales. Se verifica el concepto higiénico sanitario emitido el 21/07/2024, el cual es favorable con una calificación del 93,5 %, aunque se encuentra a nombre del operador anterior. A las 11:00 a.m. se constata la entrega del almuerzo, cumpliendo con los componentes establecidos y de acuerdo con el menú ofertado. La interventoría sugiere al administrador del operador y a la representante COSAL la necesidad de realizar visitas por parte del recurso humano adicional ofertado, específicamente el ingeniero de alimentos y la nutricionista, quienes no han hecho presencia desde el inicio del contrato. También se recomienda gestionar la renovación del concepto

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						higiénico sanitario ante el ente de salud competente, ajustar el plan de compras debido a la evidencia de adquisiciones en mercados locales, y asegurar la correcta conexión de la trampa de grasa.
GRUPO 10	ERON	EPMSC PEREIRA	PEREIRA	-	27/05/2025	En la visita realizada por la interventoría al establecimiento EPMSC PEREIRA se hace presentación ante el Director del establecimiento CT Mauricio Andrés Eraso Rosero y personal administrativo del operador, sin embargo, no se cuenta con la presencia del representante COSAL durante la visita, ya que se encontraba realizando actividades de seguridad propias del establecimiento. Se verifica que el establecimiento tiene un parte total de 980 PPL y se distribuye la alimentación para 7 estaciones de policía, las cuales son: EP UPPV: 250 PPL, EP Sijin: 3 PPL, EP Dosquebradas: 24 PPL, EP Cuba: 1 PPL, EP Pereira: 7 PPL, EP Virginia: 10 PPL, EP remanso: 0, (la cual a la fecha no cuenta con PPL recluidos), para un total de 295 PPL recluidos en las estaciones de policía, el parte total del servicio verificado es de 1275 PPL, se verifica parte de dietas y se evidencia que se cuenta a la fecha con 113 dietas, se cuenta con un solo rancho, 6 patios nombrados patio 1(ere), 2, 3, 4, 5 y 6. Se evidencia concepto higiénico sanitario emitido el día 12/05/2025 concepto emitido favorable con requerimientos, con un porcentaje del 82%. Se verifica la calidad de los alimentos entregados correspondientes al menú # 12 tiempo de comida almuerzo, se evidencia que el operador entrega carne de res en salsa, en lugar de bagre dorado y mazamorra en lugar de sopa de pasta, no se cuentan con pan para el desayuno de los menús posteriores. Se recomienda mejorar procesos de limpieza y desinfección en el área de producción, se realizan recomendaciones de los arreglos de menor cuantía en paredes techos y puertas.
GRUPO 10	ERON	DE ARMENIA	ARMENIA	-	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría al ERON De Armenia, se efectúa presentación ante la dirección y con la representante del COSAL, la Sra Sandra Patricia Pineda, quien hace acompañamiento durante la visita. El establecimiento cuenta a la fecha con 164 ppl (femeninas), desde el establecimiento no se suministra alimentación a estaciones de policía. El ERON De Armenia, cuenta con un solo rancho y 2 patios (1 y 2). Se evidencia concepto higiénico sanitario del día 22/05/2025, con porcentaje de cumplimiento, 80,5%, favorable con requerimientos. Se verifica la calidad de los alimentos entregados correspondientes al menú # 13 tiempo de comida almuerzo. Se observa suficiente materia prima en almacenamiento para la operación de días posteriores. Se realizan recomendaciones con respecto a procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas y mejora continua del almacenamiento de los alimentos. Durante la visita se evidencia que el personal manipulador aún no cuenta

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						con dotación del operador UT Unidos Alimentación Uspec 2025 y que no se ha realizado la compra de menaje y utensilios. Se recomienda iniciar con mantenimientos correctivos de menor cuantía en áreas de producción y almacenamiento de paredes, puerta de ingreso y rejillas del área de producción. No se permite el ingreso de la tablet al establecimiento.
GRUPO 10	ERON	EPMSC CALARCÁ	CALARCA	-	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría al establecimiento Epmsc Calarcá, se ejecuta presentación ante el director del establecimiento y representante cosal, Mónica Valencia, quien realiza acompañamiento durante recorrido al servicio de alimentación. Se verifica parte del establecimiento, 1191 ppl y de estaciones de policía 60 ppl. El ERON cuenta con ocho patios los cuales se denominan: Bella, Balcones, Leones, 5A, 5B, Sexto, Recreo Comunidad. Se evidencia concepto higiénico sanitario el cual fue emitido el día 31/05/24 con un porcentaje del 74%. Se verifica calidad de los alimentos entregados a patios para el menú #13 tiempo de comida de almuerzo. El contratista cuenta con materia prima en el almacenamiento para los menús posteriores. A la fecha no se ha realizado entrega de menaje, asimismo, se evidencian dos congeladores nuevos de siete equipos con los que se cuentan, se evidencian estufas en mal estado y deterioradas. El personal aún no cuenta con la renovación de dotación. Se recomienda mejorar procesos de limpieza y desinfección en áreas de proceso, techo, paredes y pisos.
GRUPO 10	ERON	EPMSC MANIZALES	MANIZALES	-	28/05/2025	Se realiza visita de interventoría al establecimiento EPMSM Manizales, se hace presentación ante el director del establecimiento Dr. Henry Sánchez Marín, representante COSAL Sindy Galvis Cudriz y equipo administrativo del operador UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, se verifica que el establecimiento cuenta con un parte total de 1073 PPL, de los cuales 99 PPL se encuentra en el programa de dietas, el establecimiento cuenta con un solo rancho, que distribuye alimentos en fondos a 6 patios nombrados: Patio 1, 2, 3, 4, 5a, 5b, asimismo, a 2 estaciones de policía, ubicadas en la ciudad de Manizales, las cuales son: la EP San José y EP Sijín cada una con un parte de 120 PPL. Los horarios de entrega se encuentran acordes tanto para ERON como para EP, según lo establecido en la OTM. Se verifica concepto higiénico sanitario emitido el día 20/05/2024, concepto emitido favorable, con un porcentaje del 92,5%, el CHS tiene más de un año de vigencia, sin embargo, el operador presenta soporte por parte de la secretaría de salud, donde la entidad informa que en el mes de mayo o junio del 2025 se realizará la respectiva visita. Se verifica la calidad de los alimentos entregados correspondientes al menú # 13, tiempo de comida almuerzo, dicha verificación se realiza con el acompañamiento del Director del

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						establecimiento quien realiza la prueba organoléptica a cada uno de los componentes entregados, se evidencia intercambio en la sopa entregándose cazuela de lentejas en lugar de cazuela de blanquillos, en la proteína entregándose carne de cerdo guisada en lugar de carne de res en Salsa BBQ y en el energético entregándose plátano maduro cocido en lugar de papa criolla. Se evidencia materia prima en el área de almacenamiento como abarrotes, para consumo de 15 días, se evidencia el ingreso de materia prima como proteína para una semana de abastecimiento y fruter para 4 días. El día de hoy se encuentra el laboratorio BIOS realizando toma de muestras de alimentos, agua, superficies, ambientes, producto terminado y manipuladores. Se recomienda al operador realizar al cambio de 2 ollas en mal estado y 2 sartenes con acumulación de hollín. No se tienen registros fotográficos durante la visita ya que no se permite el ingreso de la cámara.
GRUPO 10	ERON	EPMSC PENSILVANIA	PENSILVANIA	-	28/05/2025	En visita de interventoría se hace presentación ante el director del establecimiento, el Señor José Fernando Salazar, representante del COSAL Lorena Pamplona, quien a su vez hace acompañamiento en la visita. Se verifica el parte del establecimiento, 79 ppl, se cuenta con un solo rancho, 4 patios nombrados patio 1, 2, 3 (tercera edad) y 4 (rancheros). Se evidencia concepto higiénico sanitario donde el operador envió oficio el día de hoy solicitando a la secretaria de salud visita para la renovación del concepto puesto que cuenta con concepto de fecha del 10/03/2025 pero a nombre del operador saliente. Se verifica la calidad de los alimentos entregados correspondientes al menú # 13 tiempo de comida almuerzo, donde el operador realizó el intercambio de la proteína y el tubérculo, debía entregar carnes de res y papa criolla, pero se entrega carne de cerdo guisada y papa sabanera cocida. Se evidencia poca materia prima en el servicio, para la entrega del menú 14 tiempo de comida almuerzo operador no cuenta con el perril de pollo si no con carne de hamburguesa y para la cena no cuenta con la carne de res si no con carne de cerdo. A través del director y la representante de cosal del establecimiento informan que desde que inició el nuevo contrato el operador ha realizado demasiados cambios con la proteína no ha entregado carne de res si no que la ha intercambiado por albóndigas, carne de hamburguesa, chorizo y huevo, además expresan que las sopas han tenido el faltante de tubérculo y sal y las cazuelas son demasiado aguadas. En la visita realizada el día de hoy se encontró la carne de hamburguesa que está utilizando el operador y la novedad de la cazuela con exceso de agua y poca leguminosa. Dentro de las novedades encontradas, el servicio no cuenta con suministro de agua desde el día 27/05/2025 por un daño externo en el barrio, operador soluciona a través

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						de la compra de agua y con el tanque de almacenamiento, para el día de hoy siendo las 10:00 Am se restablece el servicio del agua; no afectó la prestación del servicio dicha situación. Se realizan recomendaciones con respecto a mantenimientos correctivos de menor cuantía, además de mejorar la distribución de las áreas puesto que el servicio es muy pequeño, se indica la necesidad de la compra o mantenimiento de varios de los congeladores del servicio y mejorar el almacenamiento de las materias primas pues el espacio es muy reducido razón por la cual, el operador cuenta con una casa externa ubicada a media cuadra de la cárcel donde se tiene el almacenamiento de materia prima y la oficina del operador. No se evidencia entrega de dotación por parte del operador, entrega de menaje a los PPLs del ERON; el operador no ha realizado proceso de fumigación, lavado de tanques. Siendo las 11:30 AM se evidencia llegada de vehículo con materia prima frutas y verduras. El acta de visita es socializada con la administradora del servicio y el representante COSAL, se deja copia de la misma.
GRUPO 10	ERON	EPMSC SALAMINA	SALAMINA	-	28/05/2025	Durante la visita realizada a la EPMSC Salamina, se desarrollan las siguientes actividades: se presenta el profesional de campo, William Balmore Pescador Gómez, ante el representante COSAL, Luis Miguel Henao Giraldo, y el comandante de vigilancia, Julián Felipe Cárdenas Grajales. No se realiza la presentación ante el director del establecimiento debido a su ausencia del municipio. A la fecha, el establecimiento reporta un total de 191 personas privadas de la libertad (PPL), distribuidas en tres patios: Patio 1 con 79 PPL, Patio 2 con 79 PPL y Patio 3 con 33 PPL. Se cuenta con un único rancho de producción y no se suministra alimentación a estaciones de policía. Los horarios de entrega de raciones se ajustan a lo establecido en la OTM, sin acuerdos adicionales de entrega en horarios especiales. En la jornada se evidencia la entrega del almuerzo correspondiente al menú 13, a las 11:00 a.m., cumpliendo con los componentes y preparaciones establecidos. La entrega se realiza en fondos, excepto en el caso de las dietas especiales, que se distribuyen individualmente en fiambreras rotuladas. Se verifica el concepto higiénico sanitario emitido el 20/03/2025, el cual presenta un porcentaje de cumplimiento del 88 % y está registrado a nombre del operador anterior. Según dicho concepto, permanecen pendientes adecuaciones de infraestructura catalogadas como de mayor cuantía. La interventoría recomienda al operador el cumplimiento de las obligaciones contractuales mediante la programación de visitas por parte del personal mínimo requerido (ingeniero en alimentos y nutricionista) y del recurso humano adicional, dado que desde el inicio del contrato no se ha registrado su presencia. Así mismo, se sugiere la renovación de los

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						equipos de refrigeración, ya que los actualmente en uso presentan un estado funcional regular.
GRUPO 10	ERON	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	SANTA ROSA DE CABAL	-	28/05/2025	Durante la visita realizada por la interventoría, se presenta el Consorcio Interventoría Integral RF a los representantes del nuevo operador y a los funcionarios del INPEC, informando sobre las actividades que se ejecutarán. Se realiza un recorrido por el centro de acopio del operador, ubicado fuera del establecimiento debido al tamaño insuficiente de las bodegas en el área del rancho, las cuales no cumplen con el volumen requerido según el parte del establecimiento y estaciones de policía. El servicio atiende un total de 342 personas privadas de la libertad (PPL), distribuidas en las estaciones de policía Chinchiná (55 PPL), Santa Rosa de Cabal (49 PPL) y en el establecimiento EPMS Santa Rosa de Cabal (238 PPL), por lo que se dispone de una bodega externa. El encargado del INPEC manifiesta que durante el proceso de cambio de operador se han observado mejoras positivas, como la incorporación de equipos de frío, congeladores, ollas, utensilios de producción y una estufa de tres puestos. Se constata la presencia del jefe de cocina, profesional de estaciones de policía, administrador y auxiliar de procesos. En relación con el menú 13 para el almuerzo, se entrega proteína, sopa y arroz blanco conforme al ciclo establecido, con un intercambio en el energético y el jugo, además del postre (galleta de leche), cumpliendo con todos los componentes requeridos. La interventoría evidencia deterioro en paredes, pisos y techos, manchas y falta de pintura en las áreas de producción y bodegas, ausencia de esquinas redondeadas en estas zonas y falta de dotación por parte del nuevo operador. Las bebidas de las dietas se entregan consolidadas en jarras, no de forma individual. Se observa almacenamiento de materia prima para abastecimiento a corto plazo. No se cuenta con gramera, las tablas de picar son pequeñas y no se ha entregado menaje para las PPL, por lo que se utiliza el menaje del operador anterior (fiambresas, vasos y cucharas). El concepto sanitario del servicio de alimentos presenta un cumplimiento del 90 % favorable con requerimientos. El servicio dispone de dos patios. Se socializa el acta con el nuevo operador y se le solicita implementar las mejoras necesarias.
GRUPO 10	ERON	MANIZALES	MANIZALES	-	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría al ERON Manizales, con el fin de efectuarse presentación con la directora del establecimiento, comandante de guardia, representante del operador y representante de cosal. Se realiza recorrido con el representante de cosal y representante del operador por el servicio de alimentación, donde se verifica el abastecimiento de materia prima para los siguientes días, observándose suficiente fruter, proteína y abarrotes. Frente a las oportunidades de mejora se presentan techos con

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						deterioro, paredes con manchas y desprendimiento de pinturas, caída de material, no se cuenta con forma redondeada entre pared y pared del área de bodegas, área de producción, los techos del área de producción se encuentran dañados por el calor del área caliente, los ventiladores necesitan mantenimiento, en la pared del área de lavado se evidencian manchas negras, los desagües no cuentan con rejillas de protección que eviten el ingreso de plagas, se evidencia cucarachas y mosquitos en las áreas del servicio, se necesita fumigación en el servicio de alimentos. En cuanto a los equipos con los que cuenta el contratista se evidencia que el procesador de alimentos no funciona, dos estufas enanas de tres puestos listas para instalar, ollas y utensilios nuevos, menaje, algunas ollas y utensilios desgastados, carros transportadores con óxido y deterioro. Durante la visita se observa que se cumple con los componentes del menú 14 tiempo de comida almuerzo. A la fecha no se ha realizado entrega de menaje ni dotación. Se evidencia concepto higiénico sanitario del servicio 12/06/2024 calificación 90% favorable. Actualmente el establecimiento cuenta con un parte de 169 ppl distribuido en cuatro celdas: patio 1 57 ppl, patio 2 70 ppl, patio 3 12 ppl, patio 4 29 ppl. Finalizada la visita se socializa acta con representante del operador y representante inpec.
GRUPO 10	ERON	EPMSC PACORA	PACORA	-	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría al EPMS PACORA, efectuándose presentación del Profesional de campo, William Balmora Pescador Gómez, ante el Director del ERON, Nelson Guillermo Cortés Zuluaga, quien delega para el acompañamiento de la visita a la Representante COSAL, Yuly Esledy Roman y al Comando de Vigilancia, Juan David Vargas. Dentro de las generalidades del servicio se tienen a la fecha 90 PPL distribuidos en 4 patios nombrados patio 1, patio 2, patio Especiales y patio Celda Rancheros con un parte de 33 PPL en patio 1 y 2, 19 PPL en patios Especiales y 5 PPL en patios Rancheros. Se cuenta con 1 solo rancho de producción, es de mencionar que no se cuenta con servicios de alimentación en Estaciones de Policía. Los horarios de entrega de raciones están acordes a los establecidos en la OTM, no existiendo acuerdos de entrega en horarios particulares. En el día de hoy se evidencia la entrega del tiempo de comida almuerzo menú 14, el cual se entrega siendo las 11:00 am y se evidencia la entrega de todos los componentes, se observa la entrega de las 6 dietas de manera individualizada y rotulada. Se verifica el concepto higiénico sanitario emitido el día 28/02/2025 con un porcentaje de cumplimiento del 94% con concepto emitido como favorable, con identificación de la ración social a nombre del operador anterior y que a la fecha no se tienen planes de mejora pendientes referente al anterior concepto. Las sugerencias por parte de la Interventoría que

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						conlleven al operador al cumplimiento de las obligaciones contractuales son la realización de las visitas de los Profesionales como personal mínimo requerido, Ingeniero de Alimentos y Nutricionista, como los del recurso humano adicional ya que desde el inicio del contrato a la fecha no se han realizado ninguna visita, como también se deja sugerencia del cambio o renovación de los equipos de frío N°1 congelador con capacidad de 300 Lts y equipo refrigerador N°2 con volumen de 215 Lts ya que se encuentran en regular estado.
GRUPO 10	ERON	PEREIRA	PEREIRA	-	29/05/2025	En visita realizada por la interventoría al establecimiento, RM Pereira, se hace presentación ante el Comando de vigilancia con la Teniente Derly Ximena Rodríguez, la representante COSAL (E) la dragoneante Johana Galindo y el equipo administrativo del operador UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, el parte evidenciado en el establecimiento es de 209 PPL, de las cuales 50 PPL se encuentra en el programa de dietas, se cuenta con un solo rancho, el cual distribuye alimentos enviados en fiambresas a 2 patios nombrados: Patio 1 y 2, no se suministra alimentación a estaciones de policía. Los horarios de entrega se encuentran acordes a los estipulados en la OTM. Se verifica el concepto higiénico sanitario emitido el día 06/03/2025 concepto emitido favorable con requerimientos con un porcentaje del 74 %. Se verifica la calidad de los alimentos entregados correspondientes al menú # 14 tiempo de comida almuerzo, se cumple con los horarios de entrega, se evidencia intercambio en la proteína entregándose chorizo en lugar de carne de hamburguesa, en la ensalada entregándose remolacha y zanahoria en lugar de pepino y zanahoria. Se evidencia materia prima en el área de almacenamiento de abarrotes para consumo de 8 días, se tiene abastecimiento de proteína para una semana, y de fruter para 4 días. Se evidencian 4 ollas de 50x60 y 3 sartenes industriales nuevos. Se realizan recomendaciones al operador en cuanto al mantenimiento preventivo de todos los equipos mínimos requeridos y arreglos de menor cuantía en paredes, puertas, marcos y rejillas de desagüe.
GRUPO 10	ERON	EPMSC ANSERMA	ANSERMA	-	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría al EPMSC Anserma. Se efectúa presentación del Profesional de campo William Balmora Pescador con la funcionaria INPEC Yudy Andrea Medina Arboleda Representante COSAL; no se realiza presentación con la directora del establecimiento por encontrarse por fuera del municipio por motivos laborales. Dentro de las generalidades del servicio se tienen a la fecha 183 PPL distribuidos en 3 patios nombrados, 1, 2 y 3 con 129, 26 y 28 PPL respectivamente. Cuenta con 1 solo rancho de producción; es de mencionar que se tiene un área de almacenamiento de alimentos externo. El

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						servicio de la EPMSC Anserma produce alimentación para EP Anserma que cuenta con 17 PPL, también se tienen los servicios de la EP Viterbo, Risaralda y Apia con 1, 4 y 11 PPL respectivamente, las mencionadas unidades vienen funcionando para el suministro de alimentos bajo la modalidad de tercerización con restaurantes locales. Los horarios de entrega están acordes a los establecidos en la OTM. Se evidencia la entrega del tiempo de comida almuerzo menú 15, siendo las 11 am. Se observa la entrega de 19 dietas de manera individualizada faltando aún la nueva rotulación por parte de la Profesional en Nutrición del nuevo operador. Se verifica el concepto higiénico sanitario emitido el día 7/11/2024 con un porcentaje de cumplimiento del 97% con concepto emitido favorable a nombre del operador anterior. Las sugerencias por parte de la Interventoría para el cumplimiento de las obligaciones contractuales se tienen: El oficio de solicitud de autorización de tercerización del servicio de alimentación en las EP Apia, Risaralda y Viterbo con la USPEC, como demás documentación relacionada como el Rut, el certificado de existencia, Representación legal y convenio entre el operador y el tercero. Se socializa la realización de las visitas de los profesionales como personal mínimo requerido Ingeniero de Alimentos y Nutricionista, como los del recurso humano adicional ya que desde el inicio del contrato a la fecha no se han realizado ninguna visita. También se menciona como sugerencia la necesidad de cambio de equipos congelador N° 1 de 1000 Lts de capacidad ya que se encuentra en regular estado y como necesidad de la adquisición de un 1 refrigerador de 500 Lts y 1 licuadora no industrial. Se solicita un soporte de gestión para solicitar el concepto higiénico sanitario con la razón social de la UT Unidos Alimentación USPEC 2025.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Viejo Caldas Grupo 10 Tipo EP - UT -URI, contratista UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 CTO 194-2025. Se realizaron once visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 10	EP	ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA)	PEREIRA	-	27/05/2025	La interventoría realiza a la Estación de Policía la Virginia, con el fin de presentarse al comando de vigilancia. Allí se evidencia que se cuenta con población masculina y no se cuenta con estibas ni canastillas en el establecimiento. Se tiene una mesa, para el almacenamiento temporal de las raciones. Se cuenta con 8 capturados, información dada por el custodio de la estación de policía. El vehículo

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						transportador llega a las 1:45 p.m., en buenas condiciones higiénicas (tipo furgón con estibas, canastillas correspondientes). Los alimentos fueron entregados en fiambra, postre y bebidas en bolsa plástica. El transporte cuenta con documentos obligatorios vigentes como SOAT, revisión técnico-mecánica y certificado de fumigación. Sin embargo, faltaron algunos documentos importantes, como concepto sanitario del ente de salud, Plan de rutas, Planilla de temperaturas y Certificado de capacitación en manipulación de alimentos. Se evidencia que el distribuidor portaba bata, gorra y tapabocas. Parte corresponde a 8 ppl.
GRUPO 10	EP	ESTACION DE POLICIA CUBA	PEREIRA	-	27/05/2025	Se realiza visita de interventoría a la Estación de Policía Cuba, se efectúa inicialmente la presentación con el intendente de guardia. El custodio encargado, manifiesta que se tiene una sola persona detenida en la estación de policía, quien presenta una condición de salud especial y manifiesta que esta persona no consume muchos de los productos entregados, ya que necesita una dieta adecuada según su estado de salud, se realiza la socialización con el intendente Andrés Felipe Alzate, Custodio encargado de la estación de policía. La estación de policía es exclusivamente para personal privado de la libertad femenino, al momento de la visita solo cuenta con 1 ppl. El vehículo transportador de alimentos llega a las 7:45 a.m. cumpliendo con los horarios de distribución establecidos, el vehículo tipo furgón con estibas en su interior, y uso de canastillas, con separación física del conductor y furgón, el vehículo presenta buenas condiciones para el transporte de alimentos, los componentes del desayuno llegan en fiambreras, las frutas en bolsa plástica y las bebidas en bolsa plástica, los alimentos son entregados al custodio encargado quien entrega los productos al detenido, el transporte cuenta con soat vigente, técnico mecánica vigente, certificado de fumigación vigente, no se presentó concepto sanitario expedido por el ente territorial de salud, no se presentó plan de rutas, ni planilla de temperaturas. El manipulador de alimentos cuenta con certificado médico apto para manipular alimentos, no cuenta con capacitación en manipulación de alimentos. El transportador utiliza la dotación: bata, gorro y tapabocas.
GRUPO 10	EP	ESTACION DE POLICIA SIJIN PEREIRA	PEREIRA	-	27/05/2025	Durante la visita realizada por la interventoría a la Estación de Policía SIJIN Pereira, principalmente se efectúa presentación ante el responsable del establecimiento. En el momento de la visita, se encuentran dos personas detenidas. No se reportan novedades respecto a la calidad ni cantidad de los alimentos; sin embargo. El transporte de los alimentos llega a la 1:00 p.m. Los alimentos cumplen con las características organolépticas requeridas, el número adecuado de componentes, y las bebidas se entregan consolidadas

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						en bolsas plásticas, no de forma individual. El vehículo de transporte es una camioneta tipo furgón, con separación entre la carga y el conductor. Cuenta con estibas y presenta buenas condiciones higiénicas. El transporte posee SOAT vigente, certificado de revisión técnico-mecánica y certificado de fumigación. No cuenta con concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud. El conductor dispone de certificado médico, capacitación en manipulación de alimentos y utiliza la dotación correspondiente: bata, gorro y tapabocas. Se socializa el acta de la visita con el distribuidor, y se solicita al operador gestionar la documentación y los requisitos necesarios para garantizar el adecuado transporte de los alimentos.
GRUPO 10	EP	ESTACIÓN DE POLICÍA INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCA	CALARCA	-	29/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la Estación de Policía Calarcá y se efectúa presentación ante el comandante de vigilancia. El custodio informa que a la fecha la estación de policía cuenta con 60 PPL entre ellos 1 mujer. El establecimiento no cuenta con estibas ni canastillas para el almacenamiento temporal. Se observa llega del vehículo transportador a las 11:30 a.m., en buenas condiciones higiénicas (tipo furgón con estibas, canastillas correspondientes). Los alimentos son entregados en fiambra, postre y bebida en fondo. El vehículo cuenta con documentos SOAT, revisión técnico-mecánica y certificado de fumigación vigentes. Sin embargo, no se observa Concepto higiénico sanitarios, plan de rutas, certificado de capacitación en manipulación de alimentos ni exámenes médicos del personal transportador. Se evidencia distribuidor con dotación adecuada. Se realiza registro fotográfico de las instalaciones y alimentación a suministrar.
GRUPO 10	EP	ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER	ARMENIA	-	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la Estación de Policía CAI SANTANDER, se efectúa presentación ante el comandante de vigilancia. El custodio informa que actualmente la EP cuenta con 120 ppl, se evidencia que el vehículo transportador llega a las 12:05 pm, en buenas condiciones higiénicas (tipo furgón con estibas, canastillas correspondientes). Se observa que los alimentos son entregados en fiambra y la bebida en fondo. El vehículo transportador cuenta con la SOAT, certificado de fumigación, y Concepto higiénico sanitario vigente, sin embargo, no se evidencia revisión técnico mecánica, plan de rutas ni formato de temperatura de alimentos. Se observa distribuidor con dotación adecuada. No se permite ingreso a la parte interna por cuestiones de seguridad.
GRUPO 10	EP	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	ARMENIA	-	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la Estación de Policía Sijin Armenia y se ejecuta presentación ante el comandante de vigilancia. El custodio informa que la Estación de Policía cuenta con 90 ppl. Se observa llegada el vehículo transportador a las 7 45 a.m., en

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						buenas condiciones higiénicas (tipo furgón con estibas, canastillas correspondientes). Los alimentos son entregados en fiambreras. Se evidencia SOAT, certificado de fumigación, y Concepto higiénico sanitario vigente, sin embargo no cuenta con revisión técnico mecánica, plan de rutas ni formato de temperatura de alimentos. Se evidencia distribuidor con dotación adecuada. No se permite fotografía a la facha ni ingreso a la parte interna por cuestiones de seguridad
GRUPO 10	EP	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE	MANIZALES	-	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría a la Estación de Policía San José de la ciudad de Manizales, en la que se lleva a cabo la presentación por parte de la interventoría con el coordinador de las PPL, el comandante César Augusto Ojeda Ortiz. El coordinador informa que se cuenta con 83 PPL reclusos y normalmente con 15 a 20 detenidos en flagrancia para un total aproximado de 103 PPL, además informa que de las raciones entregadas por el operador, se envían aproximadamente de 1 a 4 raciones para la estación de policía Ciudadela del norte, cuando se cuenta con femeninas reclusas en estado transitorio, a la fecha no se tienen PPL en condiciones de dietas. En la estación de policía San José no se cuenta con área de almacenamiento temporal, las raciones son distribuidas desde el vehículo transportador al área donde se encuentra ubicadas las celdas, en un carro de supermercado, el cual se encuentra en buenas condiciones higiénicas, al llegar al área donde se encuentran ubicadas las celdas, las raciones son entregadas inmediatamente a cada uno de los PPL. El vehículo transportador tipo furgoneta cumple con las estibas correspondientes, se encuentra en buenas condiciones higiénicas, además cuenta con toda la documentación requerida según la OTM, el personal distribuidor cuenta con la dotación completa. Los horarios de entrega se encuentran acordes a lo establecido en la OTM. Se realiza verificación de la entrega del menú N°15 en el tiempo de comida desayuno, los alimentos son entregados en fondos, (canastillas), se recomienda al operador solicitar la aprobación por parte de la USPEC para la entrega en fondos, y en el caso de que dicha solicitud sea aprobada, se recomienda el uso de recipientes isotérmicos para la entrega en fondos. se entrega Café con leche, salchicha cocida, pan blanco y naranja. Se toma registro fotográfico de la alimentación entregada. Se socializa el acta de visita con el distribuidor y coordinador de las PPL.
GRUPO 10	EP	ESTACION DE POLICIA MANIZALES	MANIZALES	-	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la Estación de Policía Sijin Manizales, donde se lleva a cabo la presentación de la interventoría con el coordinador de la UPPL, el sargento Isaac Orozco. El coordinador informa que actualmente se cuenta con 110 PPL reclusos y normalmente con un aproximado de 10 detenidos en flagrancia para un total de 120 PPL, a la

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						fecha no se tienen PPL en condiciones de dieta, el total de las raciones son consumidas por las PPL recluidas en esta estación. La estación de policía cuenta con área de almacenamiento temporal, tipo cocina para las fiambreras y canastilla para la disposición del recipiente del jugo. Se recomienda por parte de la interventoría a las PPL encargadas de repartir el jugo, que se realice con el recipiente del jugo encima de la canastilla y no colocar el recipiente en el suelo. El vehículo transportador tipo furgoneta cumple con las estibas correspondientes, se encuentra en buenas condiciones higiénicas, además cuenta con toda la documentación requerida según la OTM, el personal distribuidor cuenta con la dotación completa. Los horarios de entrega se encuentran acordes a lo establecido en la OTM. Los alimentos son entregados en fiambreras y la bebida y el postre en fondos, se verifica el menú N° 15, tiempo de comida almuerzo y se entrega pechuga guisada, arroz blanco, moneditas de plátano verde, verduras salteadas, jugo de pera, bocadillo, dos de los PPL recluidos se encargan de realizar la prueba de aceptación de los alimentos en cada uno de los tiempos de comida, Se toma registro fotográfico de la alimentación entregada. Se socializa el acta de visita con el distribuidor y coordinador de las PPL.
GRUPO 10	EP	ESTACION DE POLICIA PEREIRA	PEREIRA	-	30/05/2025	En la visita realizada por la interventoría se hace presentación ante el establecimiento. El transporte evidenciado es un vehículo de placas sxm-212 tipo furgón en buenas condiciones, con estibas y canastillas, sin separación conductor-carga, cuenta con los documentos para su movilización: soat, técnico mecánica, certificado de fumigación, concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud, no cuenta con la leyenda transporte de alimento. El personal manipulador cuenta con capacitación para manipular alimentos, no usa bata. El transporte llega a las 12:00 p.m, los componentes arroz blanco, pollo guisado, cazuela de arvejas, plátano cocido, de postre galleta de leche, son entregados en fiambarrera; el jugo llega consolidado en bolsa plástica y no facilita los procesos de distribución y condiciones higiénicas, los custodios manifiestan que en varias ocasiones los productos no llegan en buenas condiciones y las bebidas no son consumidas por los ppl. Se le solicita al contratista cumplir con los documentos y requisitos necesarios para garantizar el transporte y la entrega de los alimentos. Durante la visita se tuvo acompañamiento del responsable de los ppl de la estación de policía, el subintendente José Perea.
GRUPO 10	EP	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	PEREIRA	-	30/05/2025	Se realiza visita de interventoría en la Estación de Policía Dos Quebradas, se presenta la interventoría al patrullero encargado y se explican las actividades a realizar. Se cuenta con un parte de 20 PPL, La estación de policía no cuenta con estibas ni canastillas

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						para el almacenamiento temporal, el vehículo transportador de placas SXM 212 se encuentra en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, no cuenta con estibas. Los alimentos se entregan en fiambresas y la bebida en bolsas plásticas. El vehículo transportador cuenta con documentos obligatorios vigentes, no se cuenta con Plan de rutas, no cuenta con la leyenda transporte de alimentos, el personal distribuidor no cuenta con dotación, entrega en particular utiliza gorro y tapabocas.
GRUPO 10	EP	ESTACIÓN DE POLICÍA UPPV	PEREIRA	-	30/05/20 25	Durante la visita realizada por la interventoría, se presenta oficialmente el Consorcio Interventoría Integral RF al comandante de guardia de la estación de policía UPPV. El desayuno se entrega a las 8:00 a.m. en un vehículo tipo furgón con separación entre conductor y carga, equipado con estibas en buenas condiciones higiénicas. Los alimentos llegan distribuidos de la siguiente manera: salchicha en recipiente plástico, café con leche en recipiente plástico consolidado, pan en cajas de cartón con empaque individual, y naranja en canastillas que no presentan condiciones higiénicas adecuadas. El vehículo cuenta con SOAT vigente y revisión técnico-mecánica, pero no dispone de concepto sanitario emitido por el ente de salud territorial ni de la leyenda "transporte de alimentos". El personal manipulador de alimentos porta la dotación completa (bata, gorro y tapabocas), y cuenta con carné de manipulación y certificado médico de aptitud. Sin embargo, la distribución interna de alimentos es realizada por dos personas privadas de la libertad, quienes no cuentan con elementos de protección como bata, gorro, tapabocas ni guantes. No se han entregado los implementos necesarios para el lavado de los fondos donde se reciben los alimentos. Se evidencian múltiples falencias en la calidad de los alimentos suministrados, como la entrega de productos no autorizados (butifarras, tortas de carne embutida), pollo crudo o mal cocido, adición de agua en las preparaciones y ausencia de cereal elaborado, pan o arepa en los desayunos y refrigerios nocturnos. El contratista no subsana las no conformidades previamente notificadas. Se anexa informe con fecha del 12 de mayo, donde se documentan las novedades reportadas desde el inicio de operaciones del nuevo operador. El acta de visita se socializa con el representante de la UPPV, quien deja observaciones por los inconvenientes presentados y se solicita al operador implementar acciones correctivas frente a las situaciones identificadas.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 10 Regional Viejo Caldas, operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

contrato 194-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 10	ERON DE ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	13 meses	1.2 En área de cocina se observa perforaciones en diferentes puntos de las paredes. En área de utensilios pared con desprendimiento de pintura. Seguimiento: Se evidencia 1 perforación en la baldosa de pared del área de disposición de residuos orgánicos, se evidencia mantenimiento de paredes en área de utensilios y área de almacenamiento de fruter. 1.3 Uno de los extractores de la parte posterior no enciende. Seguimiento: El operador tiene funcionando todos los extractores dentro del área de proceso. 4.1 Se observa producto almacenado en canastillas con presencia de moscas (Fruver). Seguimiento: Se evidencia productos almacenados con presencia de hongos.
GRUPO 10	EPMSC ANSERMA	2024-11-07	FAVORABLE	97 %	5 meses	1.2 Edificación e Instalaciones. Condiciones de pisos y paredes. No todas las uniones entre paredes y pisos en áreas de proceso son redondeadas. Seguimiento: Se evidencia la construcción de las uniones entre paredes y pisos en el área de proceso, el día 22 de noviembre de 2024; el operador ha ido gestionando mantenimiento y reparación de las mismas 5.3 Saneamiento. No se cuenta con recipiente para disposición temporal de residuos en área de procesos. Seguimiento: se implementa un área y consecución de recipiente para la disposición temporal de residuos dentro del área de proceso, al día de hoy se están utilizando
GRUPO 10	EPMSC ARMENIA	2025-04-02	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79 %	1 mes	1.1 acumulación de material vegetal en exteriores que facilita posible entrada de suciedad y plagas. Seguimiento: En visita de Interventoría del 06/05/202 se evidencia espacio cubierto con lonas y tejas de zinc donde se ubican cajas de cartón. Recipientes plásticos estibas siendo este un foco de insalubridad realizado cambio a menaje deteriorado. 1.2 Se evidencian paredes con humedad en zona de almacenamiento, preparación y ensamble. Seguimiento: se evidencia en paredes en pasillo, hacia áreas de almacenamiento bodegas de Fruver. Viveres con desprendimiento de pintura humedad 1.3. Roturas en mallas, cortinas y Barrera. Seguimiento: las cortinas de ingreso al rancho servido y preliminares fueron cambiadas. Los anjeos se encuentran deteriorados con exceso de grasa en una esquina superior del área de producción. Despegados 2.1 se evidencia equipos de frío con desgaste ollas y fogones seguimiento se evidencia deterioro exterior en tres congeladores ollas y la totalidad de las estufas con alto grado de deterioro 2.2 superficies con desgaste y desprendimiento de

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						pintura. Seguimiento: se evidencia deterioro de paredes en pasillo y bodega de almacenamiento con presencia de humedad, desprendimiento de pintura 3.3. Se evidencia dotación de los manipuladores con desgaste seguimiento: se evidencia entrega de dotación completa la totalidad del PPL 5.5 y 4.4. Se evidencia a la alta sociedad en zona de almacenamiento de Abarrotes, se presume presencial de hongos en la esquina de la bodega Seguimiento: se evidencian adecuadas condiciones de almacenamiento en bodegas de Fruver y víveres. Se emite concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos con un porcentaje de cumplimiento del 79%.
GRUPO 10	EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	12 meses	1.2 Se evidencia pisos con desprendimiento de pintura no se cuenta con acabados lisos presentan grietas que dificultan procesos de L y d se evidencia área de cocina caliente las paredes tienen desprendimiento Seguimiento: los pisos paredes en general presentan alto grado de deterioro y paredes con exceso de grasa. 1.3 se evidencian techos en material no sanitario que no permite realizar la limpieza y desinfección Seguimiento: los techos en general presentan alto grado de deterioro 1.4 se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos diluido el cual no cumple con su función principal, sistema de descarga de baño no cumple con su función ya que los operarios deben vaciar con un balde Seguimiento: se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos de con viscosidad adecuada, el tanque de agua no es usado exclusivamente para el servicio de alimentación se comparte con batería sanitarias. 2.1 se evidencian utensilios como ollas, tapas, tablas y cuchillos en estado de deterioro de igual manera se evidencian ollas con grietas irregularidades de se evidencia estantería en estado de oxidación si dificultan los procesos de lyd Seguimiento: se evidencian ollas congeladoras y estufa altamente deteriorada no se utiliza estantería en área de producción y almacenamiento. 2.2 se evidencian planchas de cocción en estado deterioro y con deficientes procesos de lyd Seguimiento: se evidencian planchas deterioradas por uso se encuentran en adecuados procesos de lyd 3.3 se evidencia personal manipulador con dotación deteriorada Seguimiento: se evidencia renovación de dotación para el personal. 4.1 se evidencia control de materia prima e insumo por medio de registros, pero no son diligenciados oportunamente Seguimiento: se evidencian formatos actualizados 4.4 se evidencia bodega almacenamiento con humedades desprendimientos de pintura Seguimiento: se evidencia bodega externa con alto grado deterioro 5.1 se evidencia que el tanque de almacenamiento no es utilizado de uso exclusivo seguimiento: el tanque de agua no es utilizado el uso exclusivo para el uso exclusivo para servicio alimentación.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						5.5 se evidencian algunas áreas como bodega almacenamiento preliminares almacenamiento provisional rancho con dificultades deficientes procesos de lyd en Bodega externa Seguimiento: se evidencia deficientes procesos de lyd en Bodega externa.
GRUPO 10	EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	12 meses	1.1 Se evidencia que el establecimiento no cuenta con flujo secuencial, y no impide el ingreso de plagas en su totalidad. Seguimiento: Se evidencia que no se cuenta con flujo secuencial. Se evidencia anjeos en las ventanas y en las puertas se tiene instalado protectores que evitan el ingreso de plagas. 1.2 Se evidencia desprendimiento de pintura en la entrada de la cocina y en cocina caliente. Se evidencia existencia de humedad en el área de preparación. Se evidencia deterioro de la pintura en techos. Seguimiento: se evidencia que el operador ha realizado arreglos de menor cuantía, como mantenimiento de pintura en techos de cocina caliente y de todo el servicio en general; ha ido corrigiendo parte de la humedad en el área de abarrotes. 1.3 Se evidencia que el sistema de extracción no tiene la capacidad necesaria para extraer el calor y vapor generado, se evidencia deterioro de la pintura en techos. Seguimiento: Se evidencia extractores (tipo turbina) en buen estado y en funcionamiento. 1.4 Se evidencia falta de Vestier y lockers para el personal manipulador. Se evidencia falta de unidades sanitarias exclusivas para manipulador de alimentos. Seguimiento: se evidencia falta del área de vestidores y lockers y así mismo no se tiene unidades sanitarias para el personal manipulador. 2.1 Se evidencia deterioro de utensilios, sartenes, ollas, e indios. Seguimiento: se evidencia que el operador durante la ejecución del contrato ha realizado cambio de menaje como ollas, utensilios y sartenes.
GRUPO 10	EPMSC PACORA	2025-02-28	FAVORABLE	94 %	3 meses	Edificaciones e Instalaciones 1.2 Condiciones de Pisos - Pared: Uniones Pared - Pared no tienen acabado liso: Seguimiento: Se realizó la construcción del terminado liso pared en el área de preparación, el día 21 de Marzo de 2025. 5. Saneamiento 5.5 Limpieza de áreas, equipos y utensilios. Personal manipulador no tiene claridad como es la limpieza y desinfección de alimentos, superficies y concentraciones a utilizar, se maneja jabón sólido para el lavado de menaje lo cual puede ser foco de contaminación: Seguimiento: El Operador ha capacitado desde el 5 de Marzo al personal manipulador en Limpieza y Desinfección, así mismo se implementó el uso de jabones líquidos en lavado de menaje. 5.6 Soportes documentales de Saneamiento. No se tiene registro de limpieza y desinfección de la trampa de grasa. Seguimiento: Se evidencia la actualización del formato de limpieza y desinfección de la trampa de grasa, la cual se diligencia semanalmente

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 10	EPMSC PENSILVANIA	2025-03-10	FAVORABLE	94 %	2 mes	1.2 Falta unión de forma redondeada piso y pared almacenamiento, piso área caliente deteriorada Seguimiento: Se evidencia faltante de unión con forma redondeada de pared a pared y pared a piso en área de almacenamiento del servicio. El piso del área de cocina caliente se encuentra en buenas condiciones se evidencia desgaste de emboquillado de las baldosas de esta área 1.3 Se evidencia techo con abertura, faltante unión de forma redondeada. Seguimiento: Se evidencia que no se presenta ninguna abertura entre el techo y la pared del servicio. 1.4 No se cuenta con vestidores y casilleros, se utiliza baño del patio 3. Seguimiento: Se evidencia que el servicio no cuenta con espacio para vestidores, lockers y tampoco cuenta con servicios sanitarios independientes. 5.3 Se evidencia recipientes de almacenamiento residuos sólidos con función manual Seguimiento: Operador cuenta en el servicio con canecas de accionamiento manual (levantar la tapa) para almacenamiento de residuos sólidos.
GRUPO 10	EPMSC PEREIRA	2025-05-12	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	82 %	0 meses	1.2 Se evidencian baldosas en mal estado al igual que Paredes en la sección de preparación y almacenamiento Seguimiento: sin seguimiento por llevar menos de un mes 2.1 Se evidencian ollas abombadas con filtraciones, se evidencian neveras en mal estado con óxido y daño en sus puertas Seguimiento: sin seguimiento por llevar menos de un mes 2.2 Se evidencia utensilios como ollas y demás, con secciones porosas y daños notables Seguimiento: sin seguimiento por llevar menos de un mes 4.4 Se evidencian materias primas en condiciones de almacenamiento, inadecuadas, donde se encuentran secciones en mal estado y presencia de mosquitos. Seguimiento: sin seguimiento por llevar menos de un mes
GRUPO 10	EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE	93.5%	10 meses	Seguimiento realizado en vista 05/05/2025. 1.2 Condiciones de pisos y paredes: Se evidencia rugosidad en la media caña Seguimiento: El 1 de noviembre de 2024 el Operador construye la media caña redondeada entre paredes y pisos donde se subsana la rugosidad descrita. 4.4. Condiciones de almacenamiento: Se evidencia oxidación en la estantería donde se almacenan los huevos. Seguimiento: el día 19 de Diciembre de 2024, Se evidencia que la estantería donde se almacena los huevos fue pintada con pintura anticorrosiva.
GRUPO 10	EPMSC SALAMINA	2025-03-20	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88 %	2 mes	1.1 El área de la bodega no tiene el tamaño adecuado para la circulación del personal, para el traslado de materias primas y productos. Seguimiento: El área de almacenamiento de alimentos no es proporcional al volumen de insumos que requiere el servicio, es una falencia de infraestructura continua.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						1.2 Las uniones entre las paredes y el piso no son redondeadas, se evidencia falta de continuidad en el piso, lo cual facilita la acumulación de suciedad, se evidencia asperezas y rugosidades en paredes. Se observa óxido en el piso por cilindro de gas y por estantería metálica. Seguimiento: Se evidencia que las uniones entre pared y piso no son redondeadas el piso sigue presentando desnivel las rugosidades de las paredes el Contratista ha realizado mantenimientos locativos de menor cuantía, sobre los óxidos de pisos se colocan sobre estibas plásticas las pipas de gas y la estantería metálica. 2.1 Se evidencian defectos en parte interna de la licuadora industrial. Congelador blanco donde se almacena pollo presenta deterioro. Banda magnética deteriorada de nevera gris donde se encuentra el queso. Seguimiento: El defecto en la parte interna de la licuadora fue subsanado se evidencia totalmente limpia, el congelador blanco el contratista resanó y pintó partes deterioradas y se hizo colocación de empaque en el equipo requerido. 4.4 No se garantiza la distancia requerida entre los equipos y la pared. Seguimiento: Se continúa con la falencia de infraestructura de espacios reducidos. 5.5 Se evidencia residuos de pintura en menaje y equipos, se evidencia acumulación de suciedad en los puntos muertos, se evidencia suciedad en empaque externo donde está almacenada el azúcar. Seguimiento: No se evidencian rastros de pintura en ninguno de los equipos ni en los menajes, el contratista hace operaciones de limpieza constantes en cada área del servicio, no se evidencian suciedades en los empaques primarios de los alimentos. 5.6 La frecuencia de la inspección para evidenciar presencia de plagas, no es suficiente de acuerdo a los registros evidenciados. Seguimiento: El formato de inspección de presencia de plagas es un documento aportado por la USPEC, el cual no es modificable por el Contratista.
GRUPO 10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	90 %	2 mes	1.1 Se evidencia que la construcción no impide el ingreso de plagas, se observa aberturas entre techo y pared (ondulaciones de la teja de Eternit) del área de preparación, que permite el posible ingreso de plagas. Seguimiento: Se evidencia que no se realiza mantenimiento adecuado para evitar el ingreso de plagas. 1.2 PISOS: se observan en el área de preparación deteriorada, con baldosas ausentes y quebradas lo cual favorece acumulación de suciedad y dificultan las actividades de limpieza. PAREDES: esquinas sin redondear de pared a pared, se observa hasta la mitad de la pared del área de proceso en baldosa, quebrada y desgastada. Se evidencian paredes con pintura altamente desgastadas con desprendimiento de

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						partículas en área de lavado de manos al ingreso y en áreas de preparación. Seguimiento: Se evidencia que se siguen presentando las baldosas quebradas en el área de producción y que las uniones entre pared y pared no tienen la unión redondeada que faciliten los procedimientos de limpieza y desinfección. 1.3 Techos, iluminación y ventilación. TECHO: en eternit con ondulaciones que no facilitan la limpieza, sobre la cercha metálica en el área de preparación. Se observan vigas en madera en la parte alta. Sobre cercha metálica en el área de preparación. Se observa viga en madera y pintura desgastada, manchas. Se observa teja transparente sobre el área de lavado de ollas mal instalada con agujero, dice la persona que atiende la visita que no ingresa agua porque más arriba hay otro techo, pero posiblemente se pueda ingresar plagas por el tamaño del orificio Seguimiento: Se evidencia que no se tiene buena ventilación y se siguen presentando los inconvenientes para los procesos de limpieza y desinfección por la altura que tiene el techo. 2.1 Se observan estufas con bases deterioradas oxidadas, neveras y congeladores despintados, oxidados algunos inclusive en la parte interna, puerta en mal estado. Seguimiento: Las estufas se les realiza mantenimiento, pero por el uso continuado se deteriora rápidamente, el congelador deteriorado fue retirado y cambiado por otro, a los demás se les realiza mantenimiento, pero por su uso se deteriora rápidamente, se les instalan rodachinas para poderlos mover más fácilmente. 2.2 Se observa tabla de picar en alto estado de deterioro, así como el menaje en el cual se realiza la entrega de los alimentos a los PPL, evidenciándose con las tapas quebradas y manchadas. Seguimiento: Se evidencia que no se realiza cambio de las tablas de picar ni del menaje deteriorado ya que la PPL daña constantemente las fiambreras ya no se tienen para reposición.
GRUPO 10	ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	11 meses	1.1 Se evidencia que el establecimiento no impide en su totalidad el ingreso de plagas. Seguimiento: En noviembre de 2024 el Operador hace cambio de caucho en la puerta de abarrotos. 1.2 Se evidencia deterioro en el establecimiento general del área de proceso (cocina). Se evidencia problema de humedad en viga de techo. Seguimiento: El operador ha realizado mejoras de pintura en el techo donde se presentaba humedad, se sigue presentando la humedad en las paredes. 1.3 Se evidencia deterioro cielo raso en área cocina caliente. Seguimiento: Se sigue evidenciando deterioro del cielo raso. 1.4. Se evidencia que el lavamanos de accionamiento no manual está fuera del servicio.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						Seguimiento: Desde el pasado mes de noviembre 2024 el operador ya cuenta con el lavamanos de accionamiento no manual en funcionamiento. 2.1. Se evidencia deterioro en sartenes y ollas Seguimiento: El operador ha gestionado la adquisición de nuevos sartenes y ollas, pero no se han realizado cambios de los elementos. 4.1. Se evidencia pérdida de trazabilidad de alimentos congelados Seguimiento: El operador cuenta con los congeladores según anexo N 5, que garantice la trazabilidad de alimentos congelados, a su vez se tienen los formatos de registro de temperatura de los mismos, se adquieren dos congeladores más para garantizar la cadena de frío de los productos almacenados.
GRUPO 10	ERON PEREIRA RM	2025-03-06	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	2 mes	1.2. Paredes del área de almacenamiento, producción, área de procesos, área de preparación, área, preliminares, área de almacenamiento, de materia prima, presentan humedades y desprendimiento de la capa superficial, pisos con fisuras y grietas. Seguimiento: el operador realiza mantenimiento de pintura y adecuación a las paredes, y mejora las condiciones de los pisos en las diferentes áreas del servicio alimentación, sin embargo, se sigue presentando paredes con presencia de humedad en el área de canastillas, área de almacenamiento de materia prima y paredes externas de los cuartos fríos. 1.3 techos área de almacenamiento, producción, presentan desprendimiento de la capa superficial. Angeo de protección del área de baños con desprendimiento y en ventanas del área de cocina. Seguimiento: el operador ha realizado mantenimiento de pintura en los techos del área de almacenamiento y producción. se evidencian que continúa angeos del área del baño y del cuarto de equipos en desuso, con desprendimiento sin una fijación hermética, que no evite el ingreso de plagas. 1.4. Se evidencia mal funcionamiento del baño. Recipiente de disposición de residuos sin funcionalidad y mal accionamiento. Seguimiento: se evidencia que las baterías sanitarias funcionan adecuadamente, el operador realiza cambio de recipiente de disposición de residuos en el cual funciona adecuadamente el pedal de accionamiento. 2.1. Equipo de preparaciones, estufas con oxidación, ruptura de lámina frontal, base estructural con desprendimiento de la capa superficial, estibas y canastillas con rupturas. Seguimiento: se evidencia cambio de estufa por una nueva, se retiran las estibas y canastillas dañadas y se cambian por unas en buenas condiciones. 2.2. Se evidencia en recipientes de cocción, sartenes, recipientes plásticos, con oxidación, ruptura, fisuras. Seguimiento: Se evidencia que el operador realiza cambio de utensilios plásticos como ensaladeras, sin

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						embargo, aún se evidencia sartenes con rupturas y fisuras 3.2 no se presenta concepto médico apto para manipular alimentos. Sólo se presentan exámenes de laboratorio. Seguimiento: se evidencia que todo el personal manipulador de alimentos cuenta con exámenes de laboratorio, sin embargo no cuenta con el certificado médico anual (apto para manipular). 3.4 El personal manipulador, no tiene conocimientos claros de los rangos de temperatura para los productos que regulan en ambiente frío. Seguimiento: Se evidencia capacitación sobre el manejo de temperaturas, del 26 de Marzo de 2025, realizada por el ingeniero de alimentos Sebastian Buitrago. 4.1 Se evidencia ubicación de productos de diferente tipo sin una adecuada disposición, confían a rangos de temperatura. Se evidencian productos sobre madurados Seguimiento: se evidencia productos cárnicos almacenados en canastillas debidamente rotulados en cuarto de congelación. Durante la visita no se evidencian productos sobre madurados. 5.2 La acometida de manguera de lavaplatos sin hermeticidad. Rejilla, área de lavado, adjunto a cuarto de disposición de residuos, con obstrucción, y empotramiento. Seguimiento: se evidencia acometida de lavaplatos sin hermeticidad, la rejilla del área de lavado adjunto al cuarto de disposición de residuos no presenta obstrucción y empotramiento 5.3 área de ubicación de recipientes de residuos sólidos, con fugas, desprendimiento superficial, puertas con averías. Seguimiento: se evidencia en el área de disposición de residuos, canecas con bolsas y tapas, se evidencia desprendimiento superficial de techo y puerta con averías. 5.5 se evidencia área de almacenamiento, estanterías ubicadas de productos con acumulación de sociedad. Seguimiento: se evidencia el día de la visita condiciones adecuadas de higiene y limpieza en el área y se evidencian actas de capacitación al personal manipulador de alimentos en procedimientos de limpieza y desinfección.

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Viejo Caldas Grupo 10 Tipo ERON – CRM - EP - UT -URI, contratista UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025. Se realizó una visita de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 10	UT	ESTACION DE POLICIA EL REMANSO	PEREIRA	-	29/05/2025	La interventoría realiza la visita a la Estación de Policía El Remanso para realizar su respectiva presentación para la verificación de las condiciones de la entrega de los alimentos al personal privado de La Libertad. Juan Gabriel, comandante de vigilancia del establecimiento, manifiesta que no se cuenta con ppl a la fecha, toda vez que estos fueron trasladados para otra estación el día 28-05-2025. Por tanto se declara visita fallida.

2.2.11

GRUPO 11

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Viejo Caldas Grupo 11 Tipo ERON – CRM, contratista UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 . Se realizaron diez visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 11	ERON	EPMSC FRESNO	FRESNO	-	27/05/2025	Durante la visita de interventoría, se realiza la presentación ante la directora del establecimiento, Lorena Orozco, y ante el representante de COSAL, Mauricio Castaño, quien acompaña el recorrido. Se verifica el parte del establecimiento, así como el parte de dietas. El centro cuenta con un solo rancho y dos patios denominados Patio 1 y Patio 2. Se revisa el estado del concepto higiénico sanitario y se constata que el operador ha enviado oficio a la Secretaría de Salud solicitando visita de inspección, recibiendo como respuesta un correo donde se informa que está en lista de espera para la realización del procedimiento. Se verifica la calidad de los alimentos entregados correspondientes al menú número 12, tiempo de comida almuerzo, evidenciando que el operador cumple con lo establecido en el menú. Además, se observa que existe suficiente materia prima almacenada para garantizar la operación en los días siguientes, con reabastecimiento programado para el jueves 29 de mayo de 2025.
GRUPO 11	ERON	EPMSC PUERTO BOYACA	PUERTO BOYACA	-	27/05/2025	Durante la visita de interventoría, se realiza presentación formal ante el director encargado del establecimiento, el representante del COSAL, quien acompaña la visita, y el operador. Se verifica el parte del establecimiento y el parte de dietas. El centro cuenta con un solo rancho y seis patios denominados Patio 1, Patio 2, Patio 3, Patio 4, Patio 5 y Patio 6. Se verifica el concepto higiénico-sanitario emitido con fecha 25 de marzo de 2025, y el operador entrega copia completa del mismo.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						Se verifica la calidad de los alimentos entregados correspondientes al menú número 12 para el tiempo de comida almuerzo, confirmando que el operador cumple con el menú establecido. Se evidencia disponibilidad suficiente de materia prima en almacenamiento para la operación de los días posteriores. Se realizan observaciones respecto a mantenimientos correctivos de baja cuantía, como pintura y resane de techo, y se constata la presencia de personal con accesorios en el área de producción. El acta de visita se socializa con el administrador del servicio y el representante del COSAL, dejando copia de la misma.
GRUPO 11	ERON	EPAMS LA DORADA	LA DOLADA	-	28/05/2025	Durante la visita realizada en la fecha actual, se evidencia el suministro de los alimentos correspondientes al almuerzo, conforme al menú No. 13, verificando el cumplimiento del mismo, sus características organolépticas y la entrega completa de los componentes, con un horario de distribución a las 11:30 a.m. La interventoría realiza presentación formal ante la Dirección del establecimiento, en presencia del señor Mayor Jaider Ángel Ospino, representante del COSAL Eduardo Aljure Ocampo, y del representante del contratista Luis Phablevi Bolaños (Administrador). El establecimiento cuenta con una población masculina de 1.575 Personas Privadas de la Libertad (PPL), de las cuales 217 están incluidas en el programa de dietas especiales, distribuidas en 11 patios. Los horarios de entrega se ajustan a lo establecido en la OTM. El servicio de alimentación se presta en un solo rancho donde laboran 19 manipuladores y se cuenta con 22 distribuidores. Se suministran alimentos a la estación de policía del barrio Centro, con un parte promedio de 80 PPL. Se verifica concepto sanitario vigente con fecha del 5 de marzo de 2025, con resultado favorable y un porcentaje de cumplimiento del 96%. Se evidencia disponibilidad de materia prima en almacenamiento para los menús 14 y 15 en todos los tiempos de comida. Se emiten recomendaciones relacionadas con los procesos de limpieza y desinfección de paredes, techos y canastillas. Se constata que el operador no entrega dotación al personal PPL que labora en el rancho ni al personal administrativo; además, no realiza el cambio de menaje y utensilios de cocina que lo requieren, ni la entrega de menaje individual (fiambreras, vasos y cucharas) a la población PPL ni el 8% correspondiente al establecimiento. Finalmente, se socializa acta de visita con el administrador del servicio de alimentación, Luis Phablevi Bolaños.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 11	ERON	EPMSC LÍBANO	LÍBANO	-	28/05/2025	La interventoría realiza visita al Establecimiento Penitenciario y Carcelario EPMSC Líbano, donde se lleva a cabo la presentación formal ante la señora Ángela Rincón, representante del operador COSAL, y ante el contratista, con el fin de informar las actividades programadas por la interventoría, que incluyen la verificación de la entrega de alimentos al centro penitenciario, la revisión de los horarios establecidos y la supervisión de la distribución correspondiente a cada tiempo de comida. Durante la visita se verifica el parte aproximado de Personas Privadas de la Libertad (137 PPL) reclusas en el establecimiento, así como el reporte de dietas especiales y el correspondiente a las estaciones de policía (20 PPL). El establecimiento no cuenta con rancho dentro de su infraestructura, por lo cual implementó como plan de contingencia una planta externa para la preparación de alimentos. La población PPL se distribuye en dos patios denominados Patio 1 y Patio 2. Los horarios establecidos para el suministro de alimentos son: desayuno entre las 06:45 a.m. y 07:10 a.m., almuerzo entre las 10:30 a.m. y 11:10 a.m., y cena con refrigerio nocturno entre las 03:00 p.m. y 04:00 p.m. El establecimiento no presenta concepto higiénico-sanitario vigente, dado que no dispone de rancho en sus instalaciones. Se observa la entrega correspondiente al tiempo de comida almuerzo, verificando que el vehículo de transporte cumple con los requisitos establecidos, tales como documentación vigente (SOAT, tecnomecánica, concepto higiénico-sanitario), documentos del conductor, certificados médicos, uso completo de la dotación requerida y condiciones adecuadas para el transporte de alimentos. Finalmente, se socializa el contenido del acta con el operador y se deja copia física en el lugar. Cabe anotar que la directora del establecimiento no se encuentra presente al momento de la visita debido a que se halla en condición de incapacidad médica.
GRUPO 11	ERON	EPMSC HONDA	HONDA	-	29/05/2025	Durante la visita de interventoría, se realiza la presentación ante el director del establecimiento, señor Iván Fernando Lancheros, y el representante del COSAL, Alejandro Betancour, quien acompaña el recorrido. Se verifica el parte del establecimiento, incluyendo el parte de dietas. El centro cuenta con un solo rancho y cinco patios denominados Patio 1, 2, 3, 4 y 5. Este servicio presenta la particularidad de realizar la entrega de alimentación en modalidad de autoservicio, donde las personas privadas de la libertad (PPL) pasan con sus fiambresas para recibir la comida. Se identifican 20 dietas especiales, las cuales se entregan previamente ensambladas, conforme a lo establecido. El servicio cuenta con oficio de autorización emitido por el establecimiento para

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						realizar la entrega del almuerzo entre las 9:30 a.m. y las 11:00 a.m., según solicitud institucional. Se verifica el estado del concepto higiénico sanitario (CHS), evidenciando que el operador ha enviado oficio a la Secretaría de Salud solicitando visita para su renovación, dado que el concepto vigente, con fecha del 21/03/2024, corresponde a la razón social del operador saliente. En la jornada, se constata la entrega del menú número 14 correspondiente al almuerzo, cumpliendo con todos los componentes establecidos en la minuta patrón. Se observa almacenamiento adecuado de materia prima suficiente para garantizar la operación durante los días viernes, sábado y domingo. La interventoría emite recomendaciones relacionadas con el mantenimiento correctivo de menor cuantía, indicando la necesidad de adquirir o realizar mantenimiento a los congeladores, estufas y reforzar los procesos de limpieza y desinfección en las diferentes áreas del servicio. Se constata que el operador no ha realizado la entrega de fiambreras ni dotación al personal manipulador. Durante la visita, se evidencia la presencia del funcionario Carlos Jaramillo, en representación del área de Infraestructura de la USPEC, quien realiza registro fotográfico de los daños en infraestructura. El acta de visita es socializada con el administrador del servicio y el representante COSAL, dejando copia de la misma.
GRUPO 11	ERON	COIBA IBAGUE	IBAGUÉ	BLOQUE 2	28/05/2025	Se hace presencia en el establecimiento COIBA Ibagué, por parte de la interventoría RF Consorcio Interventoría Integral. Se realiza presentación ante la dirección del establecimiento con el Capitán Jhon Fredy Rojas Sutta y la profesional Rocío Rodríguez, como representante del COSAL. También se hace presentación con el ingeniero Nelson Téllez como administrador del operador de la UT MACSOL USPEC 2025 y la nutricionista del bloque 2, Yalexí Sierra. El establecimiento al momento de la visita tiene un parte general de 5064 PPL. Un total de 5 servicios de alimentación, el bloque 2 tiene 6 patios, referenciados de la siguiente manera y partes. Patio 16 – 199 PPL, Patio 17 – 215 PPL, Patio 18 – 190 PPL, Patio 19 – 183 PPL, Patio 21 – 198 PPL, Patio 22 – 203 PPL, UT – 27 PPL. El rancho del bloque 2 solo atiende al bloque 2 y bloque 3, no atiende estaciones de policía. - Los horarios de entrega corresponden con lo indicado en la oferta Técnica Mínima 6 a 8 am, 11 a 1:30 pm almuerzo y 3 a 6 pm cena y refrigerio nocturno. - El concepto sanitario que se tiene del servicio de alimentación a nombre de la UT MACSOL USPEC 2024 de fecha 26 de marzo de 2025, con porcentaje de cumplimiento del 80.50%, favorable con requerimientos. Se verifica entrega del almuerzo

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						menú # 13, cumpliendo con los componentes referidos en el anexo # 4 N-007 estándar para mujeres y hombres. Buenas condiciones organolépticas. Ante el empozamiento de agua en las diferentes áreas del servicio de alimentación, se sugiere el escurrido constante de pisos por parte del personal manipulador de alimentos. También se observa el mal estado de petos y botas, se recomienda la entrega de dotación completa para esta contratación año 2025. Se socializa con la señora Rocío Rodríguez como representante del COSAL , pero no se tiene acompañamiento en la visita, debido a sus labores propias del cargo.
				BLOQUE 4	28/05/2025	La interventoría realiza presencia en el establecimiento Coiba Picalaña Ibagué, con el objetivo de realizar reconocimiento y presentación con el operador de alimentación "UT MACSOL USPEC 2025" y la dirección del establecimiento. Se realiza presentación con el capitán Jhon Fredy Rojas, director del establecimiento, y la profesional del área de tratamiento y desarrollo - representante del Cosal Rocío Rodríguez. Asimismo, se realizó la presentación de la interventoría "RF Consorcio Interventoría Integral" con el administrador general de UT MACSOL USPEC 2025, el Sr. Nelson Téllez. El establecimiento cuenta con 5 ranchos para atender la alimentación de 5064 PPL que se encuentran recluidos. Se realiza recorrido de reconocimiento al interior del servicio de alimentación del bloque 4, que para el momento de la visita cuenta con 420 PPL femeninas, distribuidas en 3 patios como son: patio 23, 24 y 25, de las cuales 63 PPL tienen suministro de dietas, y cuatro de estas son gestantes y cuatro lactantes. De dicho bloque no se despachan alimentos para la Uri, EP, UTS. Los horarios de suministro de la alimentación, se ajustan a lo establecido en la OTM, de 6 a 8 a.m. el desayuno, de 11 a.m a 1:30 p.m el almuerzo, y de 3 p.m a 4:30 p.m la cena. Se realiza suministro del almuerzo en fondos a los patios, a excepción de las 63 PPL de dietas que se entregan en fiambreras. El servicio de alimentación cuenta con 6 manipuladoras y con el personal profesional requerido de acuerdo al anexo 9. Aunque se observa dotación en buen estado, a excepción de los petos, no se ha entregado la dotación nueva, al igual que la toma de los exámenes médicos que están pendientes. Se cumple con la calidad de los alimentos que son suministrados en el almuerzo del menú 13. Se verifica el concepto higiénico sanitario, el cual fue emitido el 26/03/25 con calificación del 85.5% para el contratista anterior. La interventoría realiza recomendaciones frente a la visita como son mantener el escurrido constante de los pisos, realizar diagnóstico de mantenimiento

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						del cuarto de congelación, realizar reemplazo de utensilios y menaje deteriorados, entregar la dotación y petos al personal, realizar la toma de exámenes médicos y trámite de solicitud del concepto sanitario, así como gestionar con el Inpec el arreglo locativo en lavado por taponamiento, realizar los mantenimientos correctivos de menor cuantía. Durante la visita, se observan materias primas para el suministro del menú 14. Se socializa el acta y se deja copia con el administrador general, quien atiende la visita.
				BLOQUE 1	28/05/2025	Se hace presentación a la dirección con el capitán John Fredy Rojas y la representante del COSAL la señora Rocío Rodríguez, se hace presencia en el rancho 1 con el ingeniero Michael Echenique, observando entrega de los alimentos en óptimas condiciones con un parte general de 5064 PPL y parte de rancho 1 con 1365 PPL con un parte de dietas de 138 dietas entregadas en fiambresas se da cumplimiento de los horarios teniendo en cuenta la OTM desayuno 6 a.m - 8 a.m almuerzo de 11 a.m - 1:30 p.m y cena y refrigerio nocturno de 3 p.m - 6 p.m, se evidencia 8 patios los cuales están discriminados como patio 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 37, el menú verificado fue el menú 13. Se evidencia concepto sanitario de fecha 26 de marzo 2025 a nombre de la UT MACSOL USPEC 2024 con un puntaje de 85% favorable con requerimiento. Como generalidades de la visita podemos enunciar: se evidencia cuarto de congelación fuera de servicio, estufas por mantenimiento, se evidencia deterioro de pisos paredes y techos importante realizar mejoras, determinar las diferentes áreas teniendo en cuenta la OTM, se recomienda realizar reemplazo o cambio de los equipos y menaje deteriorado. Se permite el ingreso de los profesionales de la interventoría, más no de los equipos por tal motivo no se realiza registro fotográfico, se hace socialización del acta y se deja copia con el señor ingeniero de alimentos Michael Echenique.
				BLOQUE 7	29/05/2025	Se realiza la presentación de la interventoría RF Consorcio Interventoría Integral al director del establecimiento, capitán Jhon Fredy Sutta, a la representante del COSAL, Rocío Rodríguez, y al administrador de la UT MACSOL USPEC 2025, ingeniero Nelson Téllez. También se presenta al equipo técnico de la UT (nutricionista e ingeniera de alimentos). El Bloque 7 del COIBA Ibagué atiende a 420 PPL distribuidos en 4 patios, siendo uno de los cinco servicios de alimentación del establecimiento, el cual cuenta con un parte general de 5.056 PPL. Se verifican condiciones generales del servicio, como el cumplimiento de horarios según la OTM, entrega adecuada del menú #14 con buenas condiciones organolépticas

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						y un concepto sanitario favorable con requerimientos (85.5 %, emitido a nombre del operador anterior). Se recomienda actualizar dicho concepto a nombre del operador actual. Se evidencian fallas en limpieza (telarañas, canastillas sucias), rotulado incorrecto de materias primas, uso no autorizado de pescado basa (no permitido en la OTM), y deficiencia de equipos mínimos requeridos según el anexo 5 de la OTM (como pelapapas, licuadoras y báscula). Además, se informa que, aunque no es obligatoria por el número de PPL, la caldera instalada presenta riesgo de fuga de vapor, representando un peligro para el personal manipulador. Se socializa esta situación mediante informe presentado por el administrador a la dirección del establecimiento.
				BLOQUE 5	29/05/2025	La interventoría realiza visita al establecimiento Coiba Ibagué para reconocer el servicio de alimentación del bloque 5, operado por UT Macsol Uspec 2025, constatando un total de 5056 PPL, con 1444 PPL atendidos en este bloque distribuidos en 8 patios, incluyendo 112 con dieta terapéutica. Se verifica que el suministro de alimentos se realiza en canastillas para la mayoría de patios y en desechables para dos patios específicos, con almuerzos despachados a las 10:45 a.m. debido a la falla del ascensor. Se identifica la falta de un auxiliar de procesos y la existencia de 20 manipuladores, algunos con uniformes en mal estado, sin entrega de nueva dotación ni exámenes médicos actualizados. Se confirma que la calidad de los alimentos entregados en el menú #14 cumple con los estándares y que hay suficiente materia prima para menús posteriores. Se revisa el concepto higiénico sanitario, favorable con requerimientos con 85.5% de cumplimiento, pero sin solicitud formal de visita para el nuevo operador. Realiza recomendaciones para mejorar la limpieza, reemplazar utensilios y menaje deteriorado, adquirir canecas para almacenamiento de agua, realizar mantenimiento en refrigeración y congelación, dotar al personal con uniformes y programar exámenes médicos, gestionar la solicitud del concepto sanitario a nombre del nuevo operador, adquirir recipientes isotérmicos adecuados y asegurar el registro diario de temperaturas en equipos de frío. Además, recomienda actualizar caméts de dietas, mantener stock de bebidas UHT y cumplir con normas de rotulado para insumos como la panela. Se evidencian equipos mínimos faltantes o con la capacidad requerida según anexo 5 (Licuadora industrial 10 LT "No hay", procesador de alimentos 200 kg "Hay 1 de 50 kg", pela papas 200 kg "Hay 1 de 50 kg", Hidrolavadora "Solo hay 1"), asimismo, sugiere gestionar arreglos locativos y mantenimientos correctivos menores en áreas

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						críticas. No se cuenta con acompañamiento del representante COSAL y socializa el acta con la administradora Melissa Pineda, dejando copia de la misma.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Viejo Caldas Grupo 11 Tipo EP - UT -URI, contratista UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 CTO 195-2025. Se realizaron tres visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 11	EP	ESTACION DE LA POLICIA DORADA	LA DORADA	-	29/05/2025	La interventoría realiza visita a la Estación de Policía EP La Dorada, durante la cual se lleva a cabo la presentación formal ante el comandante de la estación y ante el contratista, con el fin de informar las actividades programadas por la interventoría, que incluyen la verificación de la entrega de alimentos a la estación, la revisión de los horarios establecidos para dicha entrega, y la supervisión de la distribución de alimentos en cada tiempo de comida. Durante la visita se verifica el parte aproximado de Personas Privadas de la Libertad, (74 PPL) que reciben suministros, así como el reporte correspondiente a las dietas. El establecimiento recibe el suministro de alimentación desde el centro penitenciario EPMSC La Dorada. Se informa que los horarios establecidos para la entrega de alimentos son: desayuno entre las 06:00 a.m. y 08:00 a.m., almuerzo entre las 11:00 a.m. y 01:00 p.m., y cena con refrigerio nocturno entre las 03:00 p.m. y 04:00 p.m. El establecimiento no cuenta con concepto higiénico-sanitario vigente, dado que no posee rancho en sus instalaciones. Durante la visita se observa la entrega correspondiente al tiempo de comida almuerzo, verificando que el vehículo de transporte cumple con los requisitos establecidos, tales como documentación vigente (SOAT, tecnomecánica, concepto higiénico-sanitario), documentos del conductor, certificados médicos, uso completo de dotación y condiciones adecuadas para el transporte de alimentos. Finalmente, se socializa el contenido del acta con el operador y se deja copia física en el lugar.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 11	EP	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	IBAGUÉ	-	30/05/2025	Se hace presencia en la Estación de Policía, con el capital Joyner Bautista, verificando las condiciones de entrega de los alimentos del menú 15, los cuales presentan buenas condiciones de calidad. Se evidencia presencia del supervisor de calidad Dailer García, acompañando al conductor y realizando la verificación de la entrega, se observan 8 celdas donde se encuentran reclusos los PPL, se cumple con los horarios de entrega teniendo en cuenta la OTM, desayuno 6 a 8 am, almuerzo 11 am a 1:30pm, cena y refrigerio 3pm a 6pm. Se evidencia concepto higiénico sanitario del vehículo con fecha 19-02-2025 fecha vencimiento SOAT 25-04-2025, fecha vencimiento tecno mecánica 06-05-2026, placa vehículo 214 AFR y el concepto sanitario es favorable al 100%, se evidencia plano de rutas, se valida el formato de entrega de raciones de alimentación a Estaciones de Policía UT y/o CMR diario, no se tiene observaciones por parte de los custodios, se socializa y se deja copia del acta al conductor.
GRUPO 11	EP	ESTACION DE POLICIA EP DISTRITO	LÍBANO	-	30/05/2025	En la Estación de Policía Distrito Líbano, la interventoría se presenta ante el patrullero encargado y explica las actividades a realizar. Se cuenta con un parte de 20 Personas Privadas de la Libertad (PPL). La estación dispone de estiba para almacenamiento temporal. El vehículo transportador, con placas BZJ 442, se encuentra en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, con documentación vigente, certificado higiénico-sanitario vigente y estibas disponibles. Se evidencia la entrega del menú 15 para la estación de policía, cumpliendo con los estándares, entregando los alimentos en empaque individual de icopor, y la bebida en bolsas plásticas dentro de vasos de icopor con tapa. El personal distribuidor cuenta con dotación completa y adecuada. Se socializa el acta de visita con la administradora del operador y el custodio de la estación, dejando copia de la misma con el operador.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERO – CRM Grupo No. 11 Regional Viejo Caldas, operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 contrato 185-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 11	COIBA IBAGUE Bloque No. 1	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	2 meses	1.2 Paredes en general con desprendimiento de pintura y humedad. - Piso poroso en área de Fruter y cuartos fríos

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						- Uniones de boquilla de piso deterioradas en áreas y cuartos fríos orificios en pared ingreso cuarto frío. 1.3 Se evidenció desprendimiento de pintura en techo. 2.1 No se cuenta con rejillas en sifones de lavamanos y lavaplatos base interna de mesón en acero con óxido. 5.1 El suministro de agua no es constante en las diferentes áreas del establecimiento 5.3 Se evidencia en área de preliminares recipiente de residuos sólidos sin tapas 5.5 Falta limpieza en canastillas plásticas que contienen alimentos terminados - No se tiene claridad en dosificaciones del desinfectante a utilizar. - Falta reforzar actividades de limpieza en áreas 5.6 Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades realizadas en el establecimiento.
GRUPO 11	COIBA IBAGUE Bloque No. 2	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80.5%	2 meses	1.1 Área de preliminares sin completa protección en parte superior. Seguimiento: Se evidencia la protección de esta área. 1.2 Pisos con acabado no liso, deteriorados en áreas y cuarto frío y área de jugos y en cava de congelación. Paredes con grietas. Tomas eléctricas sin debida protección. Paredes con pintura deteriorada y desprendimiento de rejillas oxidadas. Seguimiento: El hallazgo del piso, techos, paredes continuas, no se observan acciones de mejora. El operador argumenta arreglos de mayor cuantía. Las tomas eléctricas en buen estado y rejillas en buen estado. 1.3 Lámpara rota en área de preparación de carnes. Seguimiento: Se evidencian lámparas de las áreas de marmitas y área de planchas sin funcionar. 2.1 Parrillas de difusor en cuarto frío oxidadas. Presencia de óxido bajo mesones. Manijas de cuartos fríos dañadas y de congelador. Oxidación bajo mesones. Seguimiento: Se observan manijas de los cuartos fríos en buen estado. El congelador para contra-muestras sin manijas. 4.4 Materias primas pre-alistadas (papas), sin la debida protección en cuarto frío. Seguimiento: Se evidencia materia prima almacenada con la debida protección. 5.1 Servicio de agua no es constante. Seguimiento: Para el momento de la visita se tiene suministro de agua. 5.2 Empozamiento en rejillas de área de lavado. Seguimiento: Para el momento de la visita no se evidencia el empozamiento de agua, en el sentido que el operador destina un manipulador de alimentos para el escurrimiento constante de los pisos. 5.3 Residuos sin tapa en área de oxidación. Seguimiento: Al momento de la visita las canecas para residuos sólidos con tapa y no se

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						puede hacer seguimiento al área enunciada por el ingeniero que elabora el acta. 5.5 Tuberías superiores con presencia de grasa. Aseo de canastillas deficientes. No hay claridad con la dosificación de desinfectantes a utilizar. Seguimiento: Se evidencia acumulación de grasa en techos y ductos superiores y mallas del área de dietas, canastillas limpias. 5.6 Registros soporte no evidencian la actividad real del establecimiento. Seguimiento. El hallazgo no es claro para realizar el seguimiento.
GRUPO 11	COIBA IBAGUE Bloque No. 4	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	2 meses	1.2. Cableado expuesto en área de preliminares sin ningún tipo de protección. Pisos con porosidades y rejillas de piso oxidadas. Pintura de paredes deterioradas. Paredes con bordes desportillados. Seguimiento: Se realiza corrección de cables expuestos en el área de preliminares. Persisten: pisos con porosidades, rejillas de piso oxidadas, paredes con pintura deteriorada y bordes desportillados. Se consideran mantenimientos de mayor cuantía. 1.3 Base de lámpara de área de marmita con óxido. Tubería en techo con óxido. Tomas eléctricas sin protección total ubicados en pared. Seguimiento: Se evidencia que se corrigió la pintura de la base de lámpara continua a la marmita, y las tomas eléctricas están protegidos. Persisten las tuberías en techo con óxido. 2.1 Cuarto de refrigeración con óxido en difusores, chapas de puertas dañadas, lámina en área de lavado oxidada. Cortina de aire con óxido y no funciona. Ollas y recipientes plásticos con deterioro. Mesón sin desagüe y oxidado. Parte interna de mesas con óxido. Empaque de congelador manchado. Seguimiento: Persiste óxido de los difusores del cuarto de refrigeración, se observa que se retira cortina de aire que estaba oxidada, se reemplaza olla y recipiente plástico deteriorados, se corrige mancha en el caucho del cuarto de congelación, y se evidencia chapa de la puerta en buen estado. Se observa mesón sin desagüe y oxidado, lámina y base interna de las mesas persiste con óxido. 5.1. Falta de continuidad en el servicio de agua. Seguimiento: Se evidencia suministro de agua adecuado en el momento de la visita. 5.2. Se evidencia empozamiento de agua en el área de lavado. Seguimiento: Persiste empozamiento de agua en el área de lavado. 5.5. Limpieza de canastillas insuficientes. Tubería con presencia de grasa en la parte alta de la cocina. No se tienen claras las dosificaciones del desinfectante a utilizar. Seguimiento: Se observa adecuada limpieza y desinfección de canastillas. Persiste grasa en la tubería de la parte alta de la cocina. Se observa adecuada dosificación de productos para la limpieza y desinfección.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						5.6. Los formatos de Limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades realizadas en el establecimiento. Seguimiento: Se observan formatos de limpieza y desinfección de licenciados y acorde a la realidad.
GRUPO 11	COIBA IBAGUE Bloque No. 5	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	1 mes	1.1 Espacio de malla en área superior que no aísla completo el área de preparación. Seguimiento: Se observa que persiste faltante de malla en el ventanal del área de producción. 1.2 Pisos no lisos, porosos y deteriorados en áreas y cuartos fríos. Lámina metálica desprendida en pared y tomas eléctricas descubiertas. Paredes con orificios. Seguimiento: El hallazgo del piso y paredes continúa por considerarse de mayor cuantía. Lámina metálica reparada. Persisten algunos tomacorrientes con protección total. 2.1 Presencia de óxido en la base de mesones y bajo superficie. Cortina de aire sin funcionamiento y con óxido. Empaque del cuarto de congelación en mal estado. Presencia de óxido en bases de equipos del área caliente, en reja de almacenamiento. Pocetas sin rejilla. Seguimiento: Corregida la presencia de óxido en el mesón de la Uri. Persiste cortina de aire sin funcionar y con presencia de óxido, y empaque del cuarto de congelación con deterioro. Se corrige el óxido en la base de equipos y rejillas de las puertas de almacenamiento. Se instalan rejillas a las pocetas 5.1. Suministro no es constante en las diferentes áreas del establecimiento Seguimiento: Se observa suministro y almacenamiento de agua durante la visita. 5.2 Pocetas de desinfección de ensalada sin desagües directamente salen los residuos al piso. Seguimiento: Persiste poceta de desinfección de ensaladas sin desagüe. 5.5 Actividades de limpieza deficientes en canastillas y utensilios. Tuberías con presencia de grasa en la parte más alta de la cocina. No se tiene claridad en dosificaciones de desinfectantes a utilizar Seguimiento: Corregida la limpieza y desinfección de canastillas. Persiste grasa en los techos y tuberías de la parte alta de la cocina. Corregido dosificaciones de desinfectantes, se instalaron habladores de limpieza y desinfección en cada área. 5.6 Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. Seguimiento: Los formatos de L&D se observan bien diligenciados.
GRUPO 11	COIBA IBAGUE Bloque No. 7	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	2 meses	1.2 Piso con agujeros en el área de cocina caliente. Baldosas rotas y desprendimiento de pintura en el área caliente (estufas); borde de rejilla deteriorado (piso). Seguimiento: No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. Estos arreglos son considerados de mayor cuantía. 1.3 Desprendimiento de pintura en techo y pared, área de lavado de ollas, tomas eléctricas sin protección en el área de recepción de materia prima, cables sueltos de la lámpara del área del pela-papas. Seguimiento: No se evidencian acciones de mejora, en el desprendimiento de pintura en paredes y techos, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. Se hizo la protección de toma eléctrica del tomacorriente del área de recepción de materia prima. Continúa la falta de protección de cables en el área de pela papa 2.1 Empaque del cuarto frío en mal estado. Los lavaplatos y lavamanos de pedal, no cuentan con rejillas en los sifones. Presencia de óxido en el tablero. Cuarto de congelación presenta piso roto y no cuenta con energía eléctrica. Parte interna de mesas de acero con óxido. Tapas de congelador sin manijas. Cuarto # 3 no se encuentra en funcionamiento. Seguimiento: No se evidencian acciones de mejora, 4.4 Se presenta desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de productos secos. Seguimiento: No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. 5.1 El suministro de agua no es constante en el establecimiento. Seguimiento. Para el momento de la visita se evidencia el suministro de agua. 5.5 Tuberías con presencia de grasa en parte alta de cocina. Seguimiento: Se evidencian tubos superiores del área de proceso limpios y se tienen habladores para la dosificación del desinfectante. 5.6. Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. Seguimiento: No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras.
GRUPO 11	EPAMS LA DORADA	05/03/2025	FAVORABLE	96%	2 meses	1.2 Se evidencian algunas paredes con desgaste. Seguimiento: Se evidencia operador realizó proceso de resane y pintura a las paredes del servicio 2.1 Se evidenciaron estufas con óxido. Seguimiento: Se evidencia mantenimiento correctivo realizado a estufas del servicio de alimentación

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 11	EPMSC FRESNO	30/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	12 meses	1.2 Se evidencia rejilla de protección con deterioro ubicado en drenaje cerca al área de servicio sanitarios, evidencia de orificios entre baldosa ubicado en la pared cerca al equipo donde se almacenan las contra muestras y en la parte interna superior del mesón, desprendimiento de material en mesón donde se soportan las ollas con los alimentos preparados. Seguimiento: Operador realizó cambio de rejilla que se encontraba con deterioro, realizó resane en la pared que presentaba orificios y en el mesón, la del mesón por paso del tiempo ya se encuentra desgastada nuevamente. 1.3 Se evidencia extractores parcialmente protegidos Seguimiento: Operador realizó instalación adecuada de los angeos en los extractores del área de cocina caliente. 2.1 Presencia de óxido parte externa en tapa de equipo donde se almacenan las contra muestras, deterioro en tapa de protección del recipiente donde se almacenan las contra muestras, se evidencia una olla y tapa con deterioro Seguimiento: Operador adquirió 2 equipos de congelación nuevos en perfectas condiciones y en uno de ellos realiza el almacenamiento de las contra muestras, se retiró del servicio el que presentaba deterioro, cambio el contenedor donde se almacenan las contra muestras con los que cuentan están en buenas condiciones, realizo compra de ollas y tapa. 4.1 Se evidencia pulpas de fruta de lulo sin etiqueta y rotulado, presentan ficha técnica del chorizo, y no cuentan con autorización de comercialización. Seguimiento: toda la pulpa que se evidencia en el servicio cuenta con rotulación adecuada, operador dentro del menú no tiene autorizado entrega de chorizo (no hace parte de la minuta), no se evidencia chorizo durante la visita. 5.6 No se evidencia POES de equipos de medición, no se evidencia en los formatos de limpieza y desinfección la verificación de esta actividad referente a mallas. Seguimiento: Operador diligencia de forma adecuada los formatos según lo estipulado por la USPEC anexo 2. Nota: Operador envió oficio a Secretaría de Salud solicitando visita para renovación de CHS no ha recibido respuesta hasta ahora.
GRUPO 11	EPMSC HONDA	21/03/2024	FAVORABLE	90%	13 meses	1.2 En área de almacenamiento de frío se evidencia una pared con desprendimiento de material parcialmente, en área de proceso se evidencia drenaje sin rejilla de protección, se evidencia desprendimiento de material en pared parte inferior al ingresar al área de abarrotos, no existe protección para drenaje ubicado en zona donde se realiza las actividades de limpieza y desinfección, desprendimiento de material en pared ubicado en marco de puerta al ingresar al área de almacenamiento, no existe protección para el drenaje ubicado en área de manejo de

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						residuos sólidos, piso área de disposición de residuos sin acabados sanitarios. Seguimiento: Se evidencia instalación de rejilla de protección en área de proceso, se evidencia instalación de rejilla en drenaje ubicado en área de manejo de residuos sólidos, se evidencia instalación de baldosas en piso de área de disposición de residuos. Operador no ha realizado mantenimiento a las paredes que presentan humedad y grietas en área de almacenamiento. 1.3 Se evidencia espacio para toma eléctrica sin protección, presencia de óxido en la parte inferior de algunas puertas y sus marcos, desprendimiento de malla parcialmente en ventana área de almacenamiento. Seguimiento: Se evidencia adecuada instalación de tomas eléctricos, no se evidencian mantenimientos correctivos realizados a puertas y sus respectivos marcos, se evidencia instalación adecuada de malla en ventana de área de almacenamiento 2.1 Mesa azul para ubicar ollas lavadas con deterioro, desprendimiento de pintura en piso de un equipo de conservación donde ubican botellones de agua, se evidencia un equipo de conservación con desprendimiento de material. Seguimiento: Se evidencia mantenimiento realizado a mesa azul para ubicar ollas, adicionalmente el operador ubica estibas para dicha función, se evidencia congelador horizontal #3 empleado para el almacenamiento de recipientes con agua con presencia de óxido y corrosión. 5.2 Se evidencia cúmulo de residuo líquido provenientes de actividades de limpieza y desinfección cerca al área de lavado de elementos Seguimiento: Se evidencian actividades constantes de limpieza y desinfección en área cercana al lavado de elementos. 5.5 De acuerdo a las preguntas realizadas no realizan medidas exactas para las actividades de limpieza y desinfección de frutas y verduras. Seguimiento: Se evidencian registros sobre control de desinfección de alimentos y empaques actualizados, donde se describe producto utilizado y su concentración. Nota: Operador envió oficio a Secretaria de Salud solicitando visita para renovación de CHS no ha recibido respuesta hasta ahora.
GRUPO 11	EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	04/04/2025	FAVORABLE	99%	1 mes	5.6 No se evidencia fuente de captación de abastecimiento de agua en el programa, si cuenta con tanque de almacenamiento de agua, sus materiales y capacidad. Seguimiento: no se evidencia ninguna subsanación.
GRUPO 11	EPMSC PUERTO BOYACA	27/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	2 meses	1.2 Se observa pisos con signos de corrosión y con manchas en bodega, también se observa paredes con levantamiento de pintura y deterioro de la misma. Puertas con presencia de óxido en el área de preparación.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						Seguimiento: Se evidencia mantenimiento realizado a puertas con presencia de óxido y retiro de puerta de bodega de almacenamiento que presentaba deterioro. 1.3 Techo con asperezas o rugosidades que impide fácil limpieza y desinfección en el área de bodega. Seguimiento: En área de bodega se continúa evidenciando techo con asperezas y rugosidades lo cual no facilita los procesos de limpieza y desinfección. 1.4 Se observa unidad sanitaria del área de almacenamiento su infraestructura en obra gris. Seguimiento: Se evidencia una unidad sanitaria provista por el INPEC para el personal del área de almacenamiento en obra gris, con implementos de aseo (papel, jabón y toallas para manos). 2.1 Se observa congeladores de bodega y área de preparación con las gomas y cauchos y maniguetas. Seguimiento: Se evidencia congelador con manigueta partida en el área de almacenamiento. 4.4 No realizan las debidas condiciones de almacenamiento. Seguimiento: Se evidencian condiciones adecuadas de almacenamiento para las diferentes materias primas empleadas en el servicio de alimentación. 5.3 Se observan recipientes de residuos sólidos en área de preparación sin tapa. Seguimiento: Se evidencian recipientes empleados para la recolección de residuos en su respectiva área cada uno con su respectiva bolsa y tapa.

Para las visitas programadas durante este periodo, no se obtuvieron visitas fallidas.

2.2.12

GRUPO 12

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Noroeste Grupo 12 Tipo ERON – CRM, contratista UNION TEMPORAL CAMINANDO JUNTOS 2025 CTO 196-2025. Se realizaron diez (10) visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
12	ERON	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	PUERTO TRIUNFO	NA	2025-05-28	Durante la visita se realizó la presentación del consorcio interventoría integral 2025 ante la dirección del establecimiento, la cual comparte correo electrónico: direccion.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co para gestionar permiso de ingreso del equipo interventor donde se debe relacionar cada profesional con número de documento y referenciar los equipos a ingresar y marca para autorización; así mismo en el correo se debe informar las visitas de interventoría para el tiempo de alimentación desayuno para facilitar el ingreso por parte del establecimiento. Se realiza presentación de igual manera con el representante del cosal del INPEC dragoneante Jefferson González. El establecimiento CPMSPTR PUERTO TRIUNFO cuenta con un solo servicio de alimentación que suministra las raciones a los siete patios que lo conforman: Patio 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7. Desde el servicio de alimentación no se suministra alimentación a ningún otro establecimiento.
12	ERON	EPMSC PUERTO BERRIO	PUERTO BERRIO	NA	2025-05-28	Durante la visita se evidenció que la alimentación es suministrada de manera individual a cada PPL, en fiambreras y la bebida es suministrada en fondo en recipientes no isotérmicos. Se observó que se cuenta con la totalidad del menaje y equipos requeridos y en funcionamiento. En cuanto al abastecimiento se observó Fruver para 10 días, proteínas para 2 días, abarrotes para 10 días. En cuanto a dotación se evidenció que no ha sido entregada al personal manipulador de alimentos (Uniformes, botas, guantes). Se observó que el contratista cumple con el menú establecido en el tiempo de servicio almuerzo, menú 13 y con la entrega la totalidad de los componentes verificados. El establecimiento cuenta con patio único y 1 rancho de donde se suministran 26 raciones para la EP puerto Berrio.
12	ERON	EPMSC MEDELLIN	MEDELLÍN	NA	2025-05-28	Durante la visita se evidenció que el establecimiento cuenta con un solo rancho y 9 patios. No se produce alimentos para otros establecimiento o EP. En cuanto al suministro de los alimentos se observó que se cumple con el horario establecido en la OTM y el cumplimiento del menú #13 en el tiempo de servicio almuerzo, el suministro se realiza en fondo (canastillas) no isotérmicos y la bebida en tanques de plástico. En la verificación de equipos mínimos requeridos, se evidenció que no se cuenta con dos puestos para cocción en estufa industrial, 4 bandejas asadora de sobreponer, 1 hidro lavadora, 1 gramera, sin embargo, se cuenta con 1 cava de referenciación y 1 congelador horizontal nuevo para las contramuestras y 1 gramera digital. Se observaron 12 marmitas (8 del operador saliente y 4 del operador entrante).
12	ERON	EPMSC MEDELLIN	MEDELLÍN	NA	2025-05-30	Durante la visita se evidenció la instalación de 2 marmas de 450lt por la UT caminando juntos, así mismo se autorizó la salida de las 2 marmas de 450lt que fueron desinstaladas y devueltas a la organización ORNUA, se cuenta con soporte de ingreso de marmas firmado por el director del establecimiento, además, se evidencia 6 marmas faltantes por instalación, se evidenció cava de congelación fuera de servicio, el faltante de 4 bandejas asadoras de sobreponer, actualmente se evidencia mantenimiento al ducto de vapor de área de marmas y en cuanto al abastecimiento de materia prima se tiene fruver para 10 días, proteínas para 1 día, abarrotes para 10 días. Los

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
						alimentos son suministrados en fondos en canastillas con bolsatinas y no en recipientes isotérmicos como lo establece la OTM. Según acta de empalme, el servicio cuenta con 8 marmas con capacidad de 100 galones, las cuales no cuentan con manómetro y presentan fuga de vapor por la cubierta de acero inoxidable, estas marmas están siendo remplazadas a medida que se van desinstalando las antiguas y se evidencia el ingreso de 4 extractores de aire nuevos al servicio.
12	ERON	EPMSC QUIBDO	QUIBDÓ	NA	2025-05-28	Durante la visita se realizó la presentación entre la Administradora del rancho, el Cosal y la Interventoría. El establecimiento cuenta con un parte de 292 PPL, los cuales están distribuidos en 3 patios: Patio 1: 58 PPL; Patio 2: 92 PPL y Patio 3: 127 PPL y son atendidos por 1 rancho, el cual no produce alimentos para otros establecimientos. Los horarios establecidos para cada tiempo de servicio son: desayuno: 6:00 am a 8:00 am; almuerzo: 11:00 am-1:30 pm; cena: 2:00 a 3:30 pm y refrigerio: 3:30 a 4:30 pm. La interventoría identificó que: * EL contratista está incumpliendo con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013, ya que no se diligencian los formatos de las actividades de los programas del plan de saneamiento básico; no entrega soportes de capacitación y educación a manipuladores de alimentos; no garantiza que el agua utilizada para la elaboración de hielo y bebidas sea apta para el consumo humano (microbiológico, físico-químico), para la elaboración de todos los componentes se utiliza agua almacenada en los anques de almacenamiento de agua del establecimiento. El establecimiento no cuenta con concepto sanitario, sin embargo, se evidencia oficio de solicitud de visita dirigido a la Secretaría de Salud Departamental.
12	ERON	EPMSC BOLIVAR	CIUDAD BOLÍVAR	NA	2025-05-29	Durante la visita se realiza la presentación de la interventoría con la administradora del servicio de alimentación y con la directora del establecimiento carcelario EPMSC Bolívar. Se evidenció que se suministra alimentación para la estación de policía Bolívar, la cual cuenta con un parte promedio de 50 PPL, el servicio de alimentación atiende en promedio 210PPL. El establecimiento cuenta con un solo patio y un rancho, no se tienen horarios de distribución de alimentos diferentes a los establecidos en la oferta técnica mínima: desayuno de 6 a 8 de la mañana, almuerzo de 11:00 am a 1: 30 PM, Cena de 3 a 5 p m refrigerio de 3 a 5 y 30 PM. Se verificó el cumplimiento del menú 14 en el almuerzo y calidad organoléptica de las preparaciones. Los alimentos son suministrados en fiambresas previamente ensambladas en el servicio y se distribuyen por ventanilla del área asignada. se evidenció que se tienen los siguientes equipos nuevos: pela papas, procesador, hidro lavadora, 4 congeladores nuevos, Licuadora industrial y casera. Utensilios nuevos como: canastillas (129), estivas (10), cuchillos, ollas, calderos, dos carretillas de carga, un punto ecológico, dos estanterías, un tanque de agua, canecas. En cuanto al abastecimiento de materias primas se cuenta con abarrotes hasta el 08 de junio, proteínas hasta el 1° de junio, frutas y verduras, quesos, panes, arepas y huevos hasta el 06 de junio.

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
12	ERON	EPMSC ISTMINA	ISTMINA	NA	2025-05-29	Durante la visita se realiza la presentación de la Administradora del rancho (contratista), el COSAL y la interventoría. La interventoría evidenció que el establecimiento cuenta con 1 rancho, 2 patios y atiende a 113 PPL. Los horarios de atención son: desayuno: 6:00 am a 8:30 am; almuerzo: 11:30 am a 1:00 pm; cena: 1:30 pm a 3:00 pm; refrigerio: 3:30 pm a 4:00 pm. Se evidenció contramuestras de cada tiempo de servicio de los menús 12, 13 y 14.
12	ERON	EPMSC SANTA BARBARA	SANTA BÁRBARA	NA	2025-05-28	Durante la visita realizada se hace la presentación con personal de COSAL y Tratamiento. En cuanto al personal manipulador se evidenció que falta por contratar un manipulador y un distribuidor, se evidencian 3 manipuladores los cuales no cuentan con exámenes médicos ni certificado de aptitud para manipular alimentos. Se evidenció que el servicio de alimentos se encuentra aún en contingencia por infraestructura, pero el contratista tiene almacenamiento de materias primas en el lugar donde se llevan estos trabajos. Los alimentos se preparan en un área adecuada en donde se elaboran los proyectos productivos de arepas del establecimiento. Se evidenció el abastecimiento de materias primas fruter, abarrotes y proteínas para suplir necesidad de entrega mínimo para 3 días. Se cumple con los horarios de distribución de los alimentos de menú 13 tiempo de servicio almuerzo. El contratista cuenta con todos los equipos nuevos, en buen estado y funcionando. El servicio de alimentación suministra raciones para las Estaciones de Policía Versalles, Montebello y Santa Bárbara. En el establecimiento se cuenta con 2 patios a los cuales se les envía la alimentación en fondo para su respectiva distribución. Se cuenta con un único rancho el cual esta a la fecha en contingencia por infraestructura. Encargada de COSAL y área de Tratamiento: Paola Vega Correo: tratamiento.epcsantabarbara@inpec.gov.co.
12	ERON	EPMSC JERICÓ	JERICÓ	NA	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría ante personal de tratamiento. Se evidenció que no se tiene contramuestras almacenadas. en cuanto a condiciones del servicio se observó que la luminaria de la entrada del servicio de alimentación tiene uno de los tubos sin funcionar, luminaria del pasillo que conecta con área de producción no está funcionando y una de las luminarias del área de producción tiene tubo sin funcionar. Se observó puerta de la entrada que requiere pintura por presentar oxidación y la malla que la protege no está ajustada, además se requiere pintura para la pared del área de entrada del servicio donde hay desprendimiento de pintura y en área de producción se evidenció desprendimiento de banda en el techo. Se evidenció que las materias primas no están rotuladas y etiquetadas como es requerido según la OTM. No se cuenta con auxiliar administrativo y un distribuidor. Numero de ranchos 1, patios 7. Acerca del permiso de ingreso para interventoría no es necesario tramitar un permiso de ingreso siempre que cada interventor presente oficio de presentación. Desde el servicio de alimentación no se distribuyen raciones a otros establecimientos. El establecimiento cuenta con un parte de 144 PPL y los horarios de entrega son los mismos requeridos por la OTM para la distribución: 7-7:30 am desayuno; 11:30 am-12:00 pm almuerzo; cena 3-3:45 pm cena y refrigerio nocturno.

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
						Laura Escobar: tratamiento.epcjerico@inpec.gov.co Maryory Naranjo: 324 687 2983
12	ERON	EPMSC TAMESIS	TÁMESIS	NA	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría con el representante Cosal Juan Felipe Henao Betancur, Dragoneante Sebastián Quintero (tratamiento), Inspector y director encargado Andrés Camilo Carvajal López. Parte del establecimiento a la fecha es de 71PPL, se cuenta con un rancho y dos patios (Patio 1 y patio 2). El patio 1, es para el parte general sin contar con los PPL que laboran en el servicio de alimentación. Patio 2, están solo los manipuladores. Para el ingreso al establecimiento se requiere la carta de presentación de la interventoría y documento de identidad. La entrega de raciones se realiza dentro de los horarios establecidos en OTM (Desayuno 6:00-0.00am, almuerzo de 11:00am-1:30pm, cena y RN de 3:00 a 5:00pm), no se tienen acuerdos por fuera del horario. Las visitas de interventoría se deben realizar de lunes a viernes, debido a que los fines de semana se presentan visitas de familiares. Desde el establecimiento se envía alimentación para la estación de policía de Támesis. Datos de Cosal correo tratamiento.epctamesis@inpec.gov.co celular:3137724784 datos Director Gustavo Arcila Zapata correo: epctamesis@inpec.gov.co

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Noroeste Grupo 12 Tipo EP - UT -URI, contratista UNION TEMPORAL CAMINANDO JUNTOS 2025 CTO 196-2025. Se realizaron veinte visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
12	EP	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	PUERTO BERRIO	2025-05-29	Durante la visita se realizó la verificación de la alimentación suministrada por el contratista UT caminando juntos 2025, la cual es producida en EPMSO Puerto Berrio y trasladada hasta la EP con un parte de 28PPL. Se evidenció cumplimiento en el menú verificado, se entregan todos los componentes correspondientes al tiempo de comida desayuno, menú 14, se cumple con en el horario de entrega establecido en la OT 7:30am, la alimentación es suministrada de manera individual en fiambreras, bebida (Chocolate con leche) en fondos, en recipientes no isotérmicos, se evidencia fiambarrera en mal estado (Partida). El vehículo transportador de alimentos (Carro carga) de placas 637AEY, no cuenta con concepto sanitario emitido por la secretaría de salud, cuenta con la leyenda visible "Transporte de alimentos", el manipulador de alimentos Manuel Ortiz, cuenta con la dotación adecuada, exámenes médicos y certificado de manipulación vigente, no se cumple con adecuado almacenamiento temporal, se evidencia canastillas en contacto directo con el piso.

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
12	EP	ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	BOLÍVAR	2025-05-29	Durante la visita se evidenció el suministro de raciones para 49 PPL, en el tiempo de servicio cena menú 14. Las raciones provienen del EPMSC Bolívar. Con respecto al manejo de las raciones, estas se disponen en un espacio con canastillas para su revisión y entrega inmediata. Las raciones son ensambladas en el centro de producción previamente en fiambreras, excepto las bebidas las cuales llegan en fondos. Los alimentos son transportados en motocicleta con furgón adaptado, transporte hermético y en buenas condiciones higiénicas, placa KDC 07C, cuenta con concepto sanitario, SOAT y revisión Tecno mecánica vigente. El personal que transporta no cuenta con dotación requerida.
12	EP	ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA	SANTA BÁRBARA	2025-05-28	Durante la visita se realizó la presentación en la Estación de Policía Santa Bárbara ante el comandante de la estación Yair Arenas celular 312 287 8602. Se evidenció que el Contratista UT Caminando Juntos 2025 entrega los alimentos de menú 13 tiempo de comida almuerzo, a pie desde EPMSC Santa Bárbara, ya que la calle de acceso a la Estación de Policía se encuentra en mantenimiento y no hay acceso de transporte. Se evidenció que el manipulador no usa la dotación adecuada de acuerdo a la normatividad legal vigente para el transporte y entrega de alimentos. Se cumple con el horario de entrega, totalidad de componentes y calidad organoléptica. Los alimentos son entregados en fiambreras para el parte de PPL. No se realiza traslado de raciones.
12	EP	ESTACION DE POLICIA VERSALLES	VERSALLES	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación ante el patrullero Michael Hernández y contratista UT Caminando Juntos 2025. Se cuenta con un parte de 4 PPL. Las raciones provienen del ERON Santa Bárbara y desde allí son transportadas en un vehículo moto de placas WDU 06G el cual no cuenta con concepto sanitario emitido por Entidad Correspondiente. Se evidenció cumplimiento de horario de entrega, totalidad de componentes y calidad de los alimentos entregados para el almuerzo menú #15. Se evidenció la entrega de alimentos en fiambreras, las cuales el conductor recoge después del consumo de los alimentos para el lavado en el ERON. Patrullero Michael Hernández suministra teléfono 604501941 y correo electrónico deant.versalles@policia.gov.co
12	EP	ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	MONTEBELLO	2025-05-27	Durante la visita se realizó la presentación del personal de interventoría ante personal de la Estación de Policía que atiende la visita. Los alimentos provienen del ERON EPMSC Santa Bárbara, por el Contratista UT Caminando Juntos 2025 y son entregados directamente al custodio y almacenados temporalmente en mesón en buenas condiciones. Se cumple con el horario establecido por OTM. No se evidenció servicio tercerizado, tampoco el traslado de alimentos a otras estaciones. Se evidenció entrega de raciones en fiambreras y la bebida en bolsa plástica fondo. Se observó el transporte de las raciones en moto de placas WDU060 sin concepto sanitario, en canastillas sin protección adecuada al ambiente. Para comunicación con la Estación de Policía Montebello el patrullero Alberto Lozada proporciona correo: deant.emontebello@policia.gov.co y el celular del intendente 3105389834.

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
12	EP	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	CALDAS	2025-05-27	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría frente al patrullero encargado de recepción y con el custodio de los PPL y con el personal manipulador del contratista. Se cuenta con 48 PPL permanente y 1 PPL transitorio, para un total de 49 PPL. Los alimentos provienen de una planta externa ubicada en el municipio de Itagüí y son transportados en vehículo con placa WLR371. No se realiza traslado de alimentos a otras estaciones de policía. No se encuentra tercerizado Durante la visita, se evidenció recepción de los alimentos correspondientes al almuerzo, menú 12, a las 11:42 A.M. Se cuenta con una manipuladora de alimento para el ensamble y distribución de los alimentos a la PPL, ya que los alimentos son entregados en fondo y no en recipientes individuales. Se evidenció inicio de distribución de los alimentos a las 12 P.M. y finalizó a las 12:30 P.M.
12	EP	ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA	AMAGÁ	2025-05-27	Durante la visita se realizó la presentación con la patrullera custodia. Se evidenció que se cuenta con un (1) PPL, el servicio es tercerizado, suministrado por la señora Gloria Mejía, quien prepara los alimentos en su casa, no se tienen acuerdos de horarios y se manejan los establecidos por la oferta técnica mínima. se evidencia la llegada de los alimentos a las 12:06 PM, la manipuladora no usa dotación requerida, la ración se transporta a pie. Los alimentos llegan ensamblados en una fiambra y recipiente para jugo; no se suministra el postre del almuerzo. Los alimentos son verificados y se suministran de inmediato al PPL, no se realiza almacenamiento temporal. La señora Gloria Mejía, manipuladora, refiere que el contratista la contrató vía telefónica para que continuara con el servicio de las raciones, sin suministro de menú, dotación y menaje para la PPL.
12	EP	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	BOLOMBOLO	2025-05-27	Durante la visita realizó la presentación de la interventoría frente al Sub Intendente de la estación Cristian Giraldo. Se cuenta con servicio tercerizado con la manipuladora del contratista Ana Hernández quien informa que los alimentos son preparados en su casa no tiene aún el ciclo de menús y está usando como guía el anexo de estaciones anterior, el contratista no ha realizado acompañamiento. Los alimentos se suministran en recipientes plásticos. No se entrega fruta para el desayuno. Se cumple con horario de entrega de almuerzo, no se evidenció traslado de raciones. Los horarios de entrega para los tiempos fueron pactados así: desayuno 8 a.m., almuerzo entre 12-12:30 p.m. y cena y refrigerio nocturno 6 p.m.
12	EP	ESTACION DE POLICIA TAMESIS	TÁMESIS	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación de la interventora con patrullero Cristian Valencia. El encargado de la estación es intendente jefe Ricardo Elías Quesada; la Información es suministrada por patrullero, quién manifestó que no puede firmar acta por no estar autorizado. El parte del establecimiento es de 10 PPL, no se realiza traslado de raciones. Las raciones provienen desde el Eron Támesis, no se realiza tercerización. No se tiene acuerdo en horario de suministro de alimentos por fuera de los establecidos en OTM. Se evidenció entrega de 10 raciones con los componentes establecidos en el menú #15 cena y refrigerio nocturno, cumpliendo con las características organolépticas, las raciones llegan ensambladas de manera individual para cada PPL. El manipulador cuenta con

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					exámenes médicos vigentes. Las raciones son transportadas en vehículo motocarro. el cual no cuenta con CHS.
12	EP	MANRIQUE	MEDELLÍN	2025-05-27	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría con funcionario del establecimiento (encargado en el momento de la visita no se encuentra). El parte es de 80PPL. No se realiza traslado de raciones a otro establecimiento. No se cuenta con acuerdos de horarios por fuera de los establecidos en OTM, el horario de distribución por parte de Operador es de (desayuno 6:00am-8:00pm, almuerzo de 11am - 2pm, Cena y refrigerio nocturno 3:00-6:00pm 4). La alimentación que se suministra proviene de Planta de Itagüí, próximamente se hará cambio por otra planta. No se realiza tercerización. Se cuenta con un espacio para el almacenamiento temporal de los alimentos cerca de la celda, se dispone de una mesa para ubicar los alimentos cuando llegan para ser revisados por manipuladora y custodio, posteriormente se ingresa la alimentación al rastrillo en donde es ubicada en canastas para posterior consumo de los PPL (cuando decidan realizar consumo, sin horario). Se informa que el establecimiento cuenta con dos celdas. Al momento de la visita en tiempo de servicio almuerzo se evidenció la entrega de la totalidad de componentes, se cumple con la calidad organoléptica. Se evidenció entrega en fondos en canastillas plástica con bolsatinas, jugo en caja y postre bocadillo.
12	EP	POPULAR	MEDELLÍN	2025-05-27	Durante la visita se evidenció parte actual de 120 PPL, no se tienen acuerdos de horario por fuera de los establecidos en OTM. No se realiza traslado de raciones a otros establecimientos. Actualmente la alimentación proviene de Planta externa de Itagüí. Se informa que, por consentimiento mutuo, el operador entrego plato, sin separación, vaso y cuchara a cada PPL. Se evidenció llegada de alimentación a las 4:40pm, en fondo haciendo uso de canastas con bolsas plásticas, se cumple horario de entrega y calidad organoléptica, se suministran todos los componentes para Cena y Refrigerio nocturno y el jugo de fruta en la caja individual para cada PPL y para el refrigerio nocturno se entrega avena y leche saborizada (solo se suministra un producto avena o leche saborizada). El espacio de almacenamiento temporal cuenta con canastas para la disposición de productos y el espacio se encuentra limpio. La cámara empleada solo presenta marca de agua para fecha y no muestra la hora.
12	EP	SIJIN MEVAL	MEDELLÍN	2025-05-27	Durante la visita se realizó la presentación del consorcio interventoría integral 2025 ante el jefe de personas privadas de la libertad, el intendente Bladimir Vargas, quien informa un parte general de 280PPL distribuidos en calabozos (45 ppl) y corral (235 ppl), no se cuenta con PPL en dieta terapéutica. La alimentación proviene de planta externa ubicada en Itagüí, se evidenció almacenamiento temporal sobre canastillas base, canastillas con alimentación limpias y uso de bolsatina. No se evidenció uso de recipientes isotérmicos para garantizar inocuidad y temperatura de los alimentos; sin embargo, el almacenamiento temporal se realiza en un área cubierta; posteriormente es ingresada la alimentación a la celda donde el manipulador realiza el servido de manera individual a cada PPL. No se evidenció el proceso de descargue de la

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					alimentación ya que el contratista realizó el descargue antes de las 10:30 a.m. El manipulador de alimentos porta dotación pantalón y camisa blanca, gorro y tapabocas, no cuenta certificado médico de aptitud ni de manipulación de alimentos.
12	EP	EP BELEN MEDELLIN	MEDELLIN	2025-05-27	Se cuenta con un parte de 125 PPL fijos y un promedio de transitorios de 10 a 20 PPL, no se cuenta con PPL en dieta terapéutica. En cuanto al horario, se informa que en ocasiones han entregado simultáneamente los tiempos de alimentación almuerzo y cena; el día de la visita no se evidencia la situación. La interventoría evidenció alimentación transportada en vehículo de placas WLR 371 cuenta con acta de inspección sanitaria favorable del 18 de noviembre de 2024, revisión técnico mecánica vigente hasta el día 13 de julio de 2026 y SOAT vigente hasta el día 22 de marzo de 2026, cuenta con leyenda de transporte de alimentos, desde planta externa ubicada en la calle 48 # 65-68, sector suramericano. El personal transportador porta uniforme dotación gorro tapabocas y cuenta con exámenes médicos de aptitud y certificado de manipulación. La manipuladora de alimentos porta uniforme, tapabocas, gorro y guantes; sin embargo, a la fecha no cuenta con examen médico de aptitud ni certificado de manipulación. El vehículo transportador llega a la EP a las 4 p.m. y la alimentación es ensamblada en canastillas con bolsatina y no en recipientes isotérmicos para garantizar y no cuidar y temperatura de los alimentos.
12	EP	BUENOS AIRES MEDELLIN	MEDELLIN	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación ante funcionarios encargado de la PPL, agente de policía Eduardo Martínez, manipuladora Yanet Mosquera, representante del contratista UT Caminado juntos. Se cuenta con un total de 76 PPL. El Vehículo realiza entrega de componentes en fondo a las 7:35am (desayuno), se realizó la verificación del vehículo el cual se encuentra en buenas condiciones higiénico sanitaria y documentación al día: SOAT: FV 13-09-25, tecno mecánica FV: 01-09-25, concepto sanitario favorable con fecha del 22 de abril de 2025, conductores; Juan Pablo García y auxiliar Camilo zapata, cuenta con certificado en BPM y exámenes clínicos, portan uniforme de color blanco, cofia y tapabocas. Los alimentos provienen de la planta ubicada en la calle 48 #65-68 suramericana. Se realiza traslado de 10 raciones al Municipio de Santa Elena en patrulla de la policía, según información suministrada por la manipuladora ya que la interventoría no evidenció el proceso. No se evidencia fiambreras nuevas para ensamble de componentes. Se cuenta con utensilios estandarizados para ensamble de los componentes, finaliza distribución a las 8:35 am, se da cierre a visita a las 9:10 am.
12	EP	VILLA HERMOSA MEDELLIN	MEDELLIN	2025-05-28	Durante la visita se realizó la presentación con el intendente en jefe el señor Diego Ceballos refiere que durante aproximadamente 8 días los PPL estuvieron recibiendo en tiempo de almuerzo y cena mortadela, componente no permitido y que el día 24 y 25 de mayo se entregaron los componentes de almuerzo junto con cena y refrigerio nocturno. El parte en la EP se encuentra entre 60 a 70 PPL. La manipuladora del contratista Tatiana Cataño cumple con BPM y tiene su dotación completa y limpia. No se evidenció la entrega de los componentes del almuerzo desde el vehículo

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					debido a que el día de hoy se está en entrega de alimentación de las familias de la PPL. Correo Institucional: meval.esvih-ppl@policia.gov.co. Las raciones provienen desde la planta externa, no se realiza traslado de raciones a otros sitios. Las raciones son entregadas por el contratista desde la planta externa, no hay tercerización del servicio.
12	EP	SAN JAVIER MEDELLIN	MEDELLÍN	2025-05-27	Durante la visita se realizó la verificación en el cumplimiento de los horarios, la calidad de las materias primas y el cumplimiento del menú #12 almuerzo. Se cuenta con acompañamiento de la supervisora Yulisa palacio. Los alimentos suministrados provienen de la planta de producción externa ubicada en suramericana al lado de la estación, se entregan 41 raciones para su consumo, no se cuenta con raciones terapéuticas y tampoco se presenta el traslado de alimentos a otros sitios. Los alimentos suministrados no presentan ninguna novedad. Se evidenció vehículo transportador en condiciones adecuadas de higiene, el contratista da cumplimiento al menú aprobado y en el horario establecido 11:30am. Los alimentos son entregados en fondos.
12	EP	CANDELARIA MEDELLIN	MEDELLÍN	2025-05-27	Durante la visita se evidenció el cumplimiento del horario de distribución, se verificó calidad organoléptica de color y olor de los alimentos para la entrega de los PPL. Se evidenció intercambio de alimento proteína carne de res por carne de pollo se observa que se presenta una textura apanada, motivo por el cual se pide a la manipuladora de alimentos verificar ese alimento y se parte a la mitad este presenta una textura de embutido apanado.
12	EP	LAURELES	MEDELLÍN	2025-05-28	Durante la visita se evidenció que alguno de los bananos no contaba con el adecuado proceso de maduración, lo cual se le hizo tomar nota a la manipuladora de alimentos y se constató que estos no se brindarán a los PPL
12	EP	SABANETA	SABANETA	2025-05-27	Durante la visita se realizó la prestación de la interventoría frente al comandante encargado y el custodio de los PPL y se explica el objetivo de la visita. También se realizó presentación frente al conductor y manipuladora de alimentos del contratista. Se cuenta con un parte de 43 PPL. Las raciones provienen de la planta externa. No se evidencia traslado de relaciones a otra EP. El servicio no está tercerizado. Durante la visita se evidencia recepción de los alimentos a las 7:56 A.M. en el cual se hace entrega del menú 12, se evidencia buenas características organolépticas de los alimentos. Se evidenció menaje entregado por el contratista como: vaso plástico, cuchara plástica y plato llano color blanco. Se cuenta con la manipuladora de alimento para el ensamble y distribución de los alimentos a cada PPL, ya que los alimentos llegan en fondo y no en empaque individual. Se hace verificación de las condiciones de transporte de los alimentos en el vehículo con placas WLR371, en la parte interna y limpieza de los pisos del vehículo. Se evidenció inicio de la distribución de los alimentos a PPL a las 08:15 A.M. y finaliza a las 8:40.
12	EP	LOS GOMEZ ITAGUI	ITAGUI	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación ante custodio encargado de la PPL Jhon Hena, manipuladora UT

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					caminando juntos Johana Rincón, durante visita se evidencia lo siguiente: Vehículo recepciona a la 1:04 pm componentes del almuerzo en fondo: arroz blanco, perril de pollo, papa cocida, ensalada de repollo y zanahoria cocida, bocadillo como postre y bebida jugo de piña, lo cual refiere en el anexo N010 como preparación prohibida. La manipuladora realiza ensamble de fondo en cocina, la cual pertenece a la EP, sobre mesón de acero inoxidable, cabe mencionar que se cuenta con porcionadores, distribución finaliza a las 1:50 pm. De acuerdo con lo referido por el personal de transporte la planta de donde provienen las raciones, se ubica en la calle 48 N65-68 suramericana. No se evidencia recepción o traslado a otros establecimientos. El Vehículo cuenta con documentación al día, sin embargo, se evidencia desprendimiento de pintura en parte interna, se realiza observación al contratista. Vehículo de placa WLR 371. Los manipuladores cuentan con dotación completa, limpia y en buen estado, certificado BPM, registra como conductor, el Sr Ovidio Hernández, y auxiliar de transporte Juna David Gaviria. Se añade información de vehículo de placa WLR 371, SOAT: FV: 22-03-26, tecno mecánica FV: 17-03-36, concepto sanitario favorable con fecha del 06-04-25. Se verifica parte con custodio encargado de la PPL, para un total de 68PPL, una vez terminada la distribución se da cierre a visita a las 1:57pm.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 12 Regional Noroeste, operador UNION TEMPORAL CAMINANDO JUNTOS 2025 contrato196-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/06/2024	Favorable con requerimientos	76%	Once meses y catorce días	1. El establecimiento no está totalmente aislado del ambiente exterior; 2. Los pisos de las cavas están en regular estado; 3. Se cuenta con una unidad sanitaria, la cual es insuficiente para todo el personal que labora en el lugar; 4. Difusores oxidados en área de cava de carnes, estufas que ahúma las ollas, cava de FRUVER cuenta con capacidad suficiente para los alimentos; 5. Los manipuladores llegan con uniforme desde las celdas, no cuentan con vestieres. 6. Las materias primas son almacenadas en cavas sin previa limpieza. 6. En bodega se encontró productos de panadería cerca de productos no procesados. 7. No se cuenta con área para almacenamiento de residuos sólidos. 8. Techos con presencia de suciedad. 9. El plan

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						de saneamiento no se ajusta al establecimiento.
12	EPMSC BERRIO	PUERTO 19/09/2024	Favorable con requerimientos	67,5%	Siete meses y nueve días	• Las instalaciones y la ubicación de las áreas no permiten el adecuado flujo de materia prima, producto en proceso y personal, la bodega de almacenamiento de abarrotes no cuenta con puerta • Pared con baldosines abombados y con grietas. Paredes con orificios en área de equipos de frío. Los pisos no son redondeados con respeto a la pared. Lampara en mal estado ubicada en el área de servido de los alimentos, Desprendimiento de pintura en techos y deterioro general. La ventilación no es suficiente se evidencian altas temperaturas. • Las unidades sanitarias no cuentan con puerta • Uso de utensilios con presencia de hollín generado por el mal funcionamiento de los fogones. Tabla para el picado de los alimentos con desgaste, deterior y desprendimiento de material, • No presentan ficha técnica o soportes donde se evidencie la información de los equipos. Se realiza destrucción voluntaria de menaje (33 unidades y 11 tapas) • Manipulador con botas de color negro con falencias de limpieza y desinfección en botas. • Almacenamiento de materias primas con suciedad en el empaque exterior y abiertos, (se realiza la destrucción voluntaria de 1600 gr aprox de panela por presencia de humedad interna y deterioro en su empaque). Tres paquetes de arepa sin la identificación completa de acuerdo a la resolución 5109 de 2013. Pollo congelado en cajas con rotulo y al momento de su almacenamiento (quedo en su empaque interior sin la información completa donde se pierde la trazabilidad). • No se llevan registros para el control de temperatura en el proceso. El almacenamiento de las materias primas secas granos y abarrotes no conservan las distancias perimetrales con respeto a las paredes. • No presentan soportes microbiológicos y fisicoquímicos de la calidad del agua potable. • Un recipiente de residuos sin tapa y ubicado en el área de preparación. • Techo en el área de preparación con acumulación de suciedad (hollín). Estanterías en bodega de granos con acumulación de agua y paredes con telarañas. Canastillas con suciedad y polvo ubicadas en el área de preparación. Área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección se encuentra en desorden, • Los registros presentados no

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						corresponden a lo evidenciado durante la visita.
12	EPMSC MEDELLIN	21/10/2024	Favorable con requerimientos	81%	Seis meses y siete días	1. Área de cocción con condensación y acumulación de mohos. 2. Área de descarte para devolución en condiciones de pisos, paredes y techos en material no sanitario. 3. Humedad en paredes de área de almacenamiento de abarrotes y de verdura. 4. Humedad en paredes en área de abarrotes; techo en área de descarte deteriorado. 5. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos en todos los dispositivos. 6. Oxido en estantería y mesas; estibas en material no sanitario. 7. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos. 8. Personal en actividades de aseo y preparación, con misma dotación. 9. Almacenamiento en cavas de carne importada cuyo empaque secundario continua sin ser removida. 10. Cavas con deterioro en sus mediacañas, oxidación cercana a puertas, desprendimiento de partículas del techo, humedad en área de almacenamiento. 11. Se evidencia riesgo de presencia de plagas (cucarachas) por estas humedades especialmente.
12	EPMSC BOLIVAR	7/10/2024	Favorable con requerimientos	74%	Siete meses y veinte días	contratista subsana con adquisición de equipos nuevos de frio, se tiene dotación completa, pelapapas y licuadoras nuevas, se adquiere tanque adicional para agua(500L)
12	EPMSC JERICÓ	11/12/2024	Favorable	89%	Cinco meses.	1.No se cuenta con un flujo secuencial en general en el servicio de alimentación; las áreas son muy pequeñas para la cantidad de alimentos que se preparan en el día. 2. Los Vestier de los manipuladores se encuentra en construcción. 3. Uno de los refrigeradores no presenta la temperatura adecuada para la conservación de alimentos cuya temperatura al momento de la visita es de 12.9 grados Celsius. 4. El refrigerador se encuentra en mal estado, no alcanza temperaturas Requeridas para la conservación de alimentos; temperatura en el momento de la visita 12,9°C. 5, la capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes.
12	EPMSC TÁMESIS	20/06/2024	Favorable	91,5%	Once meses	1.El acceso al área de preparación de alimentos no tiene puerta de control y prevención de ingreso de eventuales plagas y personal no autorizado. 2. El piso del área de preparación no tiene pendiente suficiente para evacuar aguas de lavado. 3. El techo presenta evidencia de humedad en la zona de parrilla, la iluminación y ventilación es

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						suficiente. 4. El congelador dos tiene la tapa en mal estado y presenta óxido, 5. Cuatro manipuladores de alimentos (internos) no tienen reconocimiento médico vigente. 6. La papelería de la unidad sanitaria no es de pedal y los demás recipientes no cumplen código de colores.
12	EPMSC ISTMINA	03/09/2024	Favorable	100%	Ocho meses	Se observa responsabilidad y compromiso de los empleados del operador, cumplen con todos los estándares verificados.
12	EPMSC QUIBDÓ	29/06/2023	Favorable	98%	1 año y 11 meses	1. No se evidencia suficiente limpieza y desinfección en pared, suciedad por humo. 2. No se evidencia suficiente ventilación en el área de preparación de alimentos. 3.

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Noroeste Grupo 12 Tipo ERON – CRM - EP - UT -URI, contratista UNION TEMPORAL CAMINANDO JUNTOS 2025 CTO 196-2025. Se realizaron diecinueve visitas de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	MOTIVO
G12	EP	ESTACION DE POLICIA PUERTO TRIUNFO	PUERTO TRIUNFO	2025-05-28	La interventoría hace presencia en el establecimiento y el patrullero Luis Ruiz informa que la alimentación de la PPL recluida en la EP se encuentra a cargo de la alcaldía del municipio a través de servicio tercerizado con un restaurante del municipio. Por lo tanto, se establece como visita fallida.
G12	UT	BATALLÓN DE INGENIEROS NO 14 " BATALLA DE CALIBIO"	PUERTO BERRÍO	2025-05-29	La interventoría hace presencia en el establecimiento y el oficial del ejército Brayan Garcia, informa que no se cuenta con PPL en el establecimiento desde el mes de junio del 2024.
G12	UT	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	MEDELLÍN	2025-05-30	La interventoría hace presencia en el establecimiento a las 11 y 5 am y atiende la visita el señor Wilson Pantoja Jaramillo, IO de la unidad, quien informa que no hay PPL en la actualidad, por este motivo se declara la visita como fallida.
G12	UT	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	MEDELLÍN	2025-05-30	La interventoría hace presencia en el establecimiento a las 03:00 pm., atiende la visita el Sargento Juan A. Tibabisco, quien informa que actualmente no se cuenta PPL en el establecimiento, por este motivo se declara la visita como fallida.
G12	UT	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 32 GR " PEDRO JUSTO BERRIO"	MEDELLÍN	2025-05-28	La interventoría hace presencia en el establecimiento y el Soldado Galeano informa que en no se cuenta con PPL, el lugar de reclusión está ubicado en el municipio de Bello (Batallón Pedro Nel Ospina).

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	MOTIVO
G12	UT	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	MEDELLÍN	2025-05-28	La interventoría se presenta con comandante de guardia, quién informa que en el establecimiento no se cuenta con instalación para la reclusión de personal, por lo que nunca se ha tenido retenido a ningún PPL. El centro de reclusión está ubicado en el municipio de Bello.
G12	UT	BATALLÓN DE POLICIA MILITAR NO 4	MEDELLÍN	2025-05-30	Visita fallida. La interventoría hace presencia en el establecimiento y la oficial Taborda, informa que no se cuenta con PPL en el establecimiento desde el mes de octubre del 2024 (Aproximadamente), se realiza toma de registro fotográfico, el oficial refiere que no se encuentra autorizado para firmar el documento de interventoría.
G12	UT	BATALLÓN DE ASPC NO 15 JOSE WILLIAM COPETE COPETE	QUIBDÓ	2025-05-29	La Interventoría llega al establecimiento a las 2:30 pm. La Interventoría se reúne con el Sargento Primero Perdomo Zúñiga Ernesto, quién manifiesta que el establecimiento no hay PPL desde hace más de 2 años. Por tanto, no se presta el servicio de alimentación. Los PPL fueron trasladados a otro centro de reclusión.
G12	UT	BATALLON DE INFANTERIA N 12 BG ALFONSO MANOSALVA FLOREZ	QUIBDÓ	2025-05-28	La Interventoría llega al establecimiento a las 4:10 pm. La Interventoría se reúne con el Sargento Segundo Murillo Morales Steven, quien manifiesta que el establecimiento no hay PPL desde hace más de 2 años. Por tanto, no se presta el servicio de alimentación. Los PPL fueron trasladados a otro centro de reclusión.
G12	ERON	CMSSFANT SANTA FE DE ANTIOQUIA	SANTAFÉ DE ANTIOQUIA	2025-05-28	Interventoría hace presencia en el establecimiento, sin embargo, se evidencia que el establecimiento se encuentra cerrado, la puerta permanece con candado y al tocar no se obtiene respuesta (Establecimiento no habitado).
G12	EP	ESTACION DE POLICIA SANTA FE DE ANTIOQUIA	SANTAFÉ DE ANTIOQUIA	2025-05-28	Interventoría realiza presencia en el establecimiento, sin embargo, no se permite el ingreso a la instalación, la visita es atendida por el intendente Edwin Giraldo quien brinda información en parte externa, refiere que a la fecha se cuenta con 9 PPL y el suministro de la alimentación se encuentra a cargo de la alcaldía Municipal. Se reporta visita como fallida a las 11:38 am.
G12	EP	ESTACION DE POLICIA SOPETRAN	SOPETRÁN	2025-05-30	La interventoría hace presencia en el establecimiento, visita atendida por el Intendente Neider Alzate Munera, comandante de la estación, quien refiere que a la fecha el establecimiento cuenta con 14 PPL y el suministro de las raciones se encuentra a cargo de la alcaldía Municipal.
G12	EP	ESTACION DE POLICIA EBEJICO	EBÉJICO	2025-05-28	La interventoría hace presencia en el establecimiento y el comandante del establecimiento EP Ebejico, Albey Fernando Quiroz Possa, manifiesta que en el momento se tienen 11 PPL y la alimentación de estos es suministrada por la Alcaldía Municipal.
G12	EP	ESTACION DE POLICIA SAN JERONIMO	SAN JERÓNIMO	2025-05-30	La interventoría hace presencia en el establecimiento, visita atendida por el patrullero encargado de la PPL Jader Escobar, quien refiere que a la fecha el establecimiento cuenta con 6 PPL y el suministro de las raciones se encuentra a cargo de la alcaldía Municipal.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	MOTIVO
G12	EP	ESTACION DE POLICIA LA PINTADA	LA PINTADA	2025-05-30	Durante la visita se realiza la presentación ante la patrullera Doris Humanez quien informa que la alimentación de los PPL está a cargo del municipio Alcaldía.
G12	EP	ESTACION DE POLICIA JERICÓ	JERICÓ	2025-05-29	Se realiza visita a la EP Jericó, El patrullero Sergio Acevedo refiere que la alimentación de los PPL es proporcionada por la alcaldía del municipio desde el año pasado 2024.
G12	EP	POBLADO MEDELLIN	MEDELLÍN	2025-05-30	La Interventoría hace presencia en el establecimiento y el encargado manifiesta que esta estación ya no queda en el barrio el Poblado, sino en el barrio Guayabal Dir: CRA 65C N° 18-106. El Subintendente Juan Restrepo, informa que en el establecimiento no se está recibiendo alimentación para los 4 PPL por parte de ningún operador, la alimentación es suministrada por los familiares.
G12	EP	ALTAVISTA MEDELLIN	MEDELLÍN	2025-05-29	La interventoria hace presencia en el establecimiento durante el tiempo de servicio cena y refrigerio nocturno informa el custodio patrullero Juan Carlos Quiroz que el contratista descargó conjuntamente el tiempo de alimentación almuerzo, cena y refrigerio nocturno a la 1 p.m y esta fue ingresada a la celda de la PPL para consumo por lo tanto no es posible verificar el suministro de la alimentación. Se establece como visita fallida.
G12	EP	ESTACION DE POLICIA AMAGÁ	AMAGÁ	2025-05-27	Durante la visita se evidenció que se cuenta con un parte de 3 PPL transitorios y la alimentación de estos es suministrada por la alcaldía municipal.

2.2.13

GRUPO 13

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Noroeste Grupo 13 Tipo ERON – CRM, contratista UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 CTO 197-2025. Se realizaron once (11) visitas de acompañamiento a los establecimientos:

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
13	ERON	COPEP PEDREGAL	MEDELLÍN	MEDIANA	2025-05-30	Durane la visita se realizó la presentación del consorcio integral con la dirección del establecimiento el doctor José Gilberto Martínez Guzmán. El establecimiento COPEP PEDREGAL cuenta el día de hoy con un parte general de 3657 ppl, de los cuales 1136 (985 femeninas y 151 masculinos) son atendidos desde el rancho de mediana y los 2521 masculinos desde el rancho de alta. El servicio de alimentación de mediana suministra la alimentación a 12 patios de mujeres patios 11 al 22 y un área de UTE y a 2 patios de hombres de fase de mediana PEC Y MH, para un total de 14 patios. Para el traslado de raciones hasta las estructuras de mediana de hombres y reclusión de mujeres, el contratista dispone de un vehículo de placas WCX 532, que cuenta con acta inspección sanitaria favorable del 20022025, SOAT y técnico mecánica vigente hasta el día 07022026. Desde el rancho de mediana no se suministra raciones para ningún otro establecimiento ni estación de policía. Se tiene establecido los horarios para el suministro de desayuno 6 a 8 a.m, almuerzo 11 a 1:30 p.m, cena y refrigerio nocturno 3 a 5 p.m.
13	ERON	COPEP PEDREGAL	MEDELLÍN	ALTA	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación del consorcio con la dirección del establecimiento, el doctor José Gilberto Martínez Guzmán, seguidamente se accede al área de atención y tratamiento para presentación con el dragoneante encargado del cosal, Juan David Gómez. El establecimiento COPEP Pedregal cuenta el día de hoy con un parte general de 3657 ppl, 2521 masculinos y 1136 femeninos. Cuenta con dos servicios de alimentación: uno en alta para el suministro de la alimentación de los pabellones de hombres conformados por 10 patios (patio 1 al 10) y un área de UTE; y uno en mediana para el suministro de la alimentación a los pabellones de las mujeres y 2 patios de hombres. No se suministra raciones para ningún otro establecimiento ni estación de policía. Se tiene establecido horarios para el suministro de alimentación: desayuno 6 a 8 a.m, almuerzo 11 a 1:30 p.m, cena y refrigerio nocturno de 3:00 a 5 p.m.
13	ERON	EPMSC APARTADÓ	APARTADÓ	NA	2025-05-28	Durante la visita se evidenció que se cuenta actualmente con un parte de 686 PPL más 70 PPL pertenecientes a estaciones de policía; se cuenta solo con 1 rancho y 3 patios; se preparan alimentos para estación de policía Apartado (55 PPL) y batallón #17 Carepa (18 PPL), ajustándose a los horarios establecidos en la actual OTM. Se observó que se cuenta con materias primas para 3 días. Se evidenció que los alimentos preparados se envían en fondo en canastillas cubiertas con bolsa tinas hacia los patios, una vez allí son distribuidos por PPL (Distribuidores designados) a los internos quienes de antemano cuentan con su respectiva fiambra, cucharas (siendo estos aun del contratista anterior) aparte su idea se ha cumplimiento de horario de entrega a menú del día y características organolépticas; se observa despacho de raciones para estación de policía y batallón número 17.
13	ERON	CPMSSDO SANTO DOMINGO	SANTO DOMINGO	NA	2025-05-28	Se realiza presentación de la interventoría al administrador el señor Andrés Noguera y Cosal la señora Leidy Chaverra. En el sitio se encuentra un rancho único, un patio único, no se realiza producción para otros establecimientos EP, UT, URI. se evidencian adecuadas instalaciones de servicio de alimentación adecuada vestimenta del personal manipulador de alimentos y funcionamiento del servicio de alimentación con normalidad, sin novedad. Se evidencia concepto higiénico sanitario de la fecha 17/09/2024, Concepto favorable con requerimientos 66%.

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
13	ERON	EPMSC YARUMAL	YARUMAL	NA	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría al personal EPMSC YARUMAL Fanny María Isaza Suárez perteneciente al INPEC COSAL. Se evidenció que el espacio para almacenamiento de víveres es reducido, en especial fruter, abarrotes no cuenta con un espacio idóneo de almacenamiento es a la intemperie. En cuanto a la verificación de equipos, se evidenció 1 licuadora no industrial mala, 1 pelapapas con ligas desgastadas, 2 mesones de alistamiento en muy mal estado a punto de poder colapsar. Hora de entrega del almuerzo 11 a.m, se realizó ensamble en fiambresas. Se cuenta con 17 dietas y hiposódicas ,6 hipercalóricas hiperproteicas, 1 hipercalórica, 2 hipocalórica, 2 hiperproteica 8 hipoglusódicas, 14 hipograsa ,11 alta en fibras. El ERON cuenta con un solo rancho, tres patios y de allí se suministra solo alimentación a EP YARUMAL.
13	ERON	EPMSC CAUCASIA	CAUCASIA	NA	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación ante el encargado del COSAL. Se cuenta actualmente con un parte de 171 PPL más 87 PPL pertenecientes a estaciones de policía; se cuenta solo con 1 rancho y 3 patios; se preparan alimentos para estación de policía Caucasia (55 PPL) y CTI caucasia (24 PPL), EP caceres (2 PPL), ajustándose a los horarios establecidos en la actual OTM (desayuno 6-9 AM, almuerzo 11-2:30 PM, Cena-RN 3 -5:30 PM ; se evidencia despacho de 6 raciones para estación de policía incluyendo a EP JARDIN la cual no esta en el contrato, pero actualmente alberga los PPL de la EP TARAZA, los cuales fueron trasladados desde el año pasado. La distribución de los alimentos se realiza en fiambresas. Se cuenta con materias primas para 8 días.
13	ERON	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	ITAGÜÍ	NA	2025-05-27	Durante la visita al establecimiento se realizó la presentación y acompañamiento a Funcionarios del INPEC y la USPEC. El establecimiento cuenta con un parte de 1148 PPL, el establecimiento cuenta con un solo rancho que se encuentra en contingencia y la alimentación es suministrada por la Planta Externa de la Estrella, se tiene proyectado que para finales de septiembre del 2025, el servicio de alimentación se preste en el ERON, así mismo cuenta con seis (6) patios, los cuales son: 1,2,4,5,6 y 7. El establecimiento no cuenta con CHS.0 Se observó la entrega de menú N°12 tiempo de servicio almuerzo, cumpliendo con las características organolépticas y componentes.
13	ERON	EPMSC SONSON	SONSÓN	NA	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación del nuevo consorcio Interventor con la Directora del establecimiento, Funcionaria de COSAL y administradora del servicio de alimentación. El establecimiento cuenta con un (1) rancho, el cual tiene tres (3) patios. El establecimiento cuenta con un promedio de 170 PPL. El servicio de alimentación suministra alimentación a otros establecimientos. El establecimiento cuenta con proyectos productivos donde se elaboran arepas, las cuales son adquiridas por el operador para la alimentación de la PPL. Los horarios establecidos por el establecimiento son: Desayuno: 6:00 am a 7:00 am, Almuerzo: 10:00 am a 12:00 m y Cena y Refrigerio Nocturno: 2:00 pm a 2:30 pm. La directora del establecimiento manifiesta que no recibirá visitas de Interventoría los días: Sábado, domingo y festivos. Se evidenció el cumplimiento del. Menú N°14, tiempo de comida almuerzo. Se evidenció materias primas: abarrotes para 18 días, Proteínas: 8 días, Frutas y verduras para 8 días.

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
13	ERON	EPMSC LA CEJA	LA CEJA	NA	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación de la firma interventora frente al Director del establecimiento y a la funcionaria del COSAL y se explica el objetivo de la visita. Se cuenta con el parte de 175 PPL y se realiza la preparación de alimentos para la estación de policía con 13 PPL, para un total atendido en Eron de 188 PPL. Se cuenta con un solo rancho y el establecimiento cuenta con dos patios. El contratista cumple con el horario de entrega de alimentos establecido por la OTM. El servido y distribución de los alimentos se realiza en empaque individual (fiamblera) y se evidencia inicio de distribución a las 12:40 P.M. y finaliza a las 12:55 P.M.
13	ERON	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	SANTA ROSA DE OSOS	NA	2025-05-28	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría con dirección del establecimiento, al operador administradora Margarita Oviedo y COSAL David Echavarría Lopera. Se cuenta con un solo rancho y dos patios y un parte de 159 PPL y 9 dietas. Se da cumplimiento de horarios, calidad de materia primas, cumplimiento de menú. Se evidenció la entrega del menú 13 almuerzo. En cuanto a los equipos no se cuenta con los equipos mínimos de acuerdo con el anexo 5 falta 1 pela papas, la hidrolavadora está en mal funcionamiento, no se cuenta con 1 licuadora no industrial, la báscula está en malas condiciones.
13	ERON	EPMSC ANDES	ANDES	NA	2025-05-30	Se realiza presentación de la interventoría al administrador el señor Gilberth Parra. se realiza verificación de las áreas del servicio de alimentación: áreas de: almacenamientos se cuenta con cava de refrigeración se cuenta con 4 congeladores y 1 de estos se con presencia de oxido en su parte exterior y en tapa, en el almacenamiento se evidencia adecuada cantidad de alimentos para suministro de servicio de dos días, se evidencia área de producción con equipos de: 2 estufas de 4 puestos, 1 plancha industrial, 2 licuadora caseras capacidad 2lt estos en adecuadas condiciones, en el área de preliminares se evidencia procesadora de alimentos, pela papa capacidad de 50 kg. En el sitio se encuentra un rancho único, un patio único. Las 24 dietas a las PPL son: hipercalórica hiperproteica e hiposódica. Se realiza producción para otros establecimientos EP, parte 30 ppl. se evidencian en el área de lavado de menaje una baldosa quebrada con almacenamiento de agua. adecuada vestimenta del personal manipulador de alimentos y funcionamiento del servicio de alimentación con normalidad, sin novedad. Durante la visita se evidenció cumplimiento del horario de suministro de la alimentación 11:00 a.m. en el almuerzo para el parte de 432PPL y 24 dietas, los cuales son distribuidos al patio único por medio de siete cambios.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Noroeste Grupo 13 Tipo EP - UT -URI, contratista UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 CTO 197-2025. Se realizaron veinte visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
13	EP	ESTACION DE POLICIA APARTADO	APARTADO	2025-05-27	Durante la visita se evidenció la entrega de 52 raciones, el transporte se realiza en motocarro de Placas 651 ADF, la cual cuenta con la documentación vigente; se evidenció vehículo en

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					buenas condiciones higiénicas. El manipulador de alimentos cuenta con documentación completa y vigente. Los alimentos se despachan desde EPMSC APARTADO a la EP y son llevados hasta el interior de las instalaciones en áreas cercanas a celdas dónde son recibidos por representante de PPL quién los lleva al interior de las celdas. Se realiza la respectiva presentación de la interventoría con el comandante de Guardia. No se realiza traslado de raciones a otras estaciones.
13	UT	BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ"	CAREPA	2025-05-28	Durante la visita se realizó la presentación al comandante de guardia y funciones a realizar. Se evidenció el cumplimiento de horario de entrega y características organolépticas, así mismo el vehículo y personal manipulador de alimentos cuentan con toda la documentación y se encuentra vigente. Se evidencia que los alimentos son llevados hasta la entrada del batallón desde el ERON EPMSC Apartado, una vez en la entrada son recogidos por personal militar adscrito al batallón quienes llevan los alimentos hasta las celdas (aproximadamente 500 m). Se entregan 18 raciones para igual número de PPL en las celdas. No se realiza traslado de raciones a otras ubicaciones o estaciones.
13	EP	ESTACION DE POLICIA YARUMAL	YARUMAL	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación ante el funcionario de la EP intendente Jorge Palacio. La alimentación de los 5PPL proviene de EPMSC Yarumal y es transportada a pie por el manipulador Ocarí de Jesús Mejía Londoño, con CC 15321341 el cual no presenta curso manipulación y exámenes médicos. Los alimentos se suministran en fiambreras herméticamente selladas. Se evidenció la entrega de componentes menú 14. Se evidenció la entrega dentro de los horarios establecidos 4:30 p.m.
13	EP	ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA	CAUCASIA	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación con el comandante del establecimiento SDD Alexander Parada Moncada explicando finalidad y funciones de la interventoría. Se aclara que actualmente en las instalaciones del CTI no se presta el servicio de alimentación, ya que no hay PPL, debido a que a finales de 2023 los PPL que se encontraban en el CTI fueron trasladados hacia las instalaciones del Gaula (la cual queda en la misma calle aproximadamente a 300 m). Se evidenció el transporte de 24 raciones en moto desde ERON EPMS Caucasia, el vehículo cuenta con toda la documentación requerida y vigente así mismo el manipulador de alimentos cuenta con toda la dotación y documentación. Los alimentos se llevan en recipientes individuales en canastillas son dejados en la

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					caseta del guarda quien a su vez los lleva a las celdas.
13	EP	ESTACION DE POLICIA CACERES	CÁCERES	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación de interventoría con el jefe de estación intendente Edgar Pérez y comandante de estación los cuales refieren que no se han presentado anomalías con el servicio. La interventoría evidencia que se entregan 2 raciones para igual número de PPL reclusos en esta EP, las cuales son llevadas en moto desde el ERON EPMSC Caucasia en recipientes individuales de icopor. Los documentos de la moto y del manipulador de alimentos se encuentran en su totalidad y vigentes; el manipulador de alimentos presenta dotación completa. No se evidencian traslado de raciones hacia otras EP.
13	EP	ESTACION DE POLICIA CAUCASIA	CAUCASIA	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación respectiva de la interventoría con Comandante de guardia y estación de policía, por parte de ellos se informa que no se han presentado novedades o inconformidades relevantes con respecto al servicio de alimentación. se evidenció el transporte de 55 raciones para igual número de PPL, en moto desde el EPMSC CAUCASIA. El vehículo cuenta con toda la documentación vigente, incluyendo concepto sanitario emitido por secretaría de salud municipal. -No se evidenció el traslado de raciones a otras estaciones desde esta EP. Todos los alimentos se entregan en recipientes individuales. Se evidenció el cumplimiento del horario de entrega y de menú; el transportador cuenta con uniforme completo.
13	EP	ESTACION DE POLICIA LA CEJA	LA CEJA	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría con el patrullero encargado y el custodio de PPL. Se indaga cantidad de PPL atendido con custodio. Los alimentos provienen del Eron EPMSC La Ceja. El servicio no es tercerizado. No se evidencia traslado de raciones para otro tipo de establecimiento. El establecimiento cuenta con un parte de 13 PPL a la fecha. Durante la visita se evidenció la entrega de los alimentos correspondiente a la cena y refrigerio nocturno, menú 14, cumpliendo con el horario establecido 4:42p.m. Se evidenció el transporte de los alimentos desde el Eron hasta la EP en un carro transportador a pie, ya que la distancia entre los dos establecimientos es aproximadamente de 30 m.
13	EP	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS	SANTA ROSA DE OSOS	2025-05-28	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría ante teniente Marlon ríaño. Las raciones provienen de EPMSC Santa Rosa de Osos. Se evidenció el cumplimiento del menú 13. La EP cuenta con 32PPL y el transporte de alimentos se realiza en un vehículo particular no apto para transporte de los mismos en canastillas y herméticamente sellados con personal apto que

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					cuenta con su curso de manipulación y exámenes médicos, se sugiere cambiar la distribución en fiambra. En la EP se cuenta con 31PPL, los alimentos son suministrados en desechables.
13	EP	ESTACION DE POLICIA ANDES	ANDES	2025-05-30	Se cuenta con un parte de 29PPL. Durante la visita se evidenció que el transporte de las raciones se realiza en taxi con recipientes canastillas y la alimentación en bolsatina.
13	EP	SAN CRISTOBAL	MEDELLÍN	2025-05-31	Durante la visita se realizó la presentación del Consorcio Interventoría integral con el intendente Jose Casadiegos. Se cuenta con 1PPL, en el establecimiento solo se recluyen personas de la comunidad LGBTQ+. Los alimentos son suministrados en fondo y transportados desde el ERON en vehículo. Se verificó el suministro de los alimentos y se evidenciaron cinco unidades de pan mogolla (en empaque primario de manera individual), cinco naranjas, cuatro porciones de queso cuajada (bolsatina) y como bebida agua de panela con leche ensamblado en bolsatina, se cumple con los componentes del menú #1, sin embargo, la cantidad no corresponde ya que se cuenta con un solo PPL.
13	EP	ARANJUEZ	MEDELLÍN	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación del consorcio interventoría integral RF 2025 ante el subintendente Diego Tabares, encargado de la ppl quien manifiesta que se debe portar carnet para el ingreso a la instalación, sin embargo, permite el ingreso al área de las celdas para la verificación del suministro del almuerzo. Se evidenció que la alimentación es transportada desde la planta externa ubicada en Copacabana en vehículo de placas SMV 630 que cuenta con acta de inspección sanitaria favorable del día 06032025, SOAT vigente hasta el día 03052026, y revisión técnico mecánica vigente hasta el día 09092025. El establecimiento EP cuenta el día de hoy con un parte de 89 PPL. Se evidencia almacenamiento temporal adecuado con uso de mesa y canastilla base en área protegida con techo. No se evidencia traslado de raciones a otras EP. Se evidencia embalaje de la alimentación en fondos en canastillas con bolsatina, no se evidencia uso de recipientes isotérmicos.
13	EP	CASTILLA	MEDELLÍN	2025-05-27	Durante la visita se realizó la verificación de la alimentación suministrada por la UT integración USPEC 2025, la cual presenta un parte de 117PPL, Los alimentos son elaborados en la planta de producción Copacabana (Autopista norte, km 16, 23A-195), son recepcionados en fondos en la EP castilla (117 raciones), previamente ensamblados y distribuidos por la manipuladora de alimentos (Gledis Uraugo), quien cuenta con la dotación adecuada y completa para realizar la labor, se cuenta con un espacio para el ensamble de alimentos, 2 mesas plásticas, una

GRUPO	TIPO DE SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					carpa, se cuenta con utensilios de porcionado, el traslado de los alimentos desde la planta externa hasta la EP, se realiza en un vehículo transportador de placas SMV 630, cuenta con leyenda "Transporte de alimentos" y documentación vigente.
13	EP	CTI BUNKER DE LA FISCALIA	MEDELLÍN	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación ante personal de custodia de PPL y contratista UT Integración USPEC 2025. No se evidenció el traslado de raciones a otros lugares. Se evidenció almacenamiento temporal en buenas condiciones en carro transportador. Las raciones provienen de la planta externa ubicada en la vereda El Noval en Copacabana, Antioquia. Se cumple con el horario de entrega, totalidad de componentes y calidad organoléptica. Se cuenta con un parte de 30 PPL. Correo electrónico del coordinador de celdas celdas.medellin@fiscalia.gov.co para fines pertinentes.
13	EP	DOCE OCTUBRE DE	MEDELLÍN	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación ante el comandante y patrullero de la Estación de Policía Doce de Octubre. No se evidenció el traslado de raciones a otros lugares, se proporciona el celular 324 546 5943 y correo meval.doce-ppl@policia.gov.co para fines pertinentes. Se cuenta con un parte de 90 PPL. Las raciones provienen de la planta de producción externa en la autopista de copacaba vereda el Noral por parte del contratista UT Integración Uspec 2025 y transportadas en vehículo de placas SMV 630 hasta la Estación de Policía Doce de Octubre. Los alimentos entregados por el contratista llegan en fondo bandeja, bolsas plásticas y canastillas. Se cuenta con una manipuladora para realizar el servido de las raciones en fiambreras. Las fiambreras son lavadas por el personal PPL dentro de la celda en condiciones no adecuadas. Se cuenta con un lugar adecuado con mesas para el almacenamiento temporal. Se cumple con horario de entrega, totalidad de componentes y calidad organoléptica.
13	EP	GIRARDOTA	GIRARDOTA	2025-05-31	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría con el intendente jefe. Se cuenta con el parte de 15 PPL. No se realiza traslado de raciones a otros establecimientos. No se tienen acuerdos de horario fuera de los establecidos en OTM. Las raciones provienen de Copacabana. Se cuenta espacio para almacenamiento temporal de los alimentos. Se evidencia entrega de 15 raciones con todos los componentes del menú #1. Se suministran en bolsas plásticas y no ensamblados de forma individual. Se cumple características organolépticas. Los alimentos son transportados en vehículo de placa SVO129 el cual tiene la documentación requerida y el conductor cuenta con exámenes médicos vigentes.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 13 Regional Noroeste, operador UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 contrato 197-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
13	COPED PEDREGAL MEDIANA	9/10/2024	Favorable con requerimientos	66,5%	Siete meses y veintiún días	1. Baldosas con porosidad en piso del área de marmitas. 2. Caja eléctrica sin proteger en área de cava de prelistados. 3. Difusor del congelador con puntos de oxidación. 4. No se validó BPM del personal manipulador debido a que no había operación el día de la visita. 5. No se encuentra equipo de frío para refrigeración, con el fin de realizar una descongelación adecuada y controlada de la proteína. 6. Se debe garantizar que el almacenamiento en seco conserve las condiciones del producto, aireación, iluminación, superficies higiénicas y temperatura ya que no se encuentra adecuada. 7. Área de preliminares, sin suministro de agua suficiente, que puede afectar los procesos de limpieza y desinfección. Usan químico para medición de cloro en agua el cual no es adecuado. 8. Se observa filtración de agua en pozuelo de área de ensamble de dietas. No cuenta con espacio de lava traperos para evitar el riesgo de salpicadura de agua residual en alimentos. 9. Cuarto temporal de residuos sólidos no cuenta con ventilación. No se pudo validar el adecuado manejo de residuos y la implementación del código de colores de la bolsa. 10. No se pudo validar procesos de limpieza y desinfección por no encontrarse en operación; se observa que los instructivos de dosificación de desinfectantes no son claros, no definen cantidades a utilizar. 11. Cuenta con programa de saneamiento básico escrito, el cual falta ajustara la operación del establecimiento. 12. Faltan fichas técnicas del kit para control de agua y de productos de aseo.
13	EPMSC APARTADÓ	25/10/2024	Favorable con requerimientos	No registra	Siete meses y tres días	1. Se observan escombros en área externa del establecimiento. 2. Canastillas deterioradas sin uso. 3. El personal manipulador realiza cambio de dotación en el alojamiento. 4. Área de lavado permanece húmeda y con acumulación de hollín. 5. L. área de lavado de menaje no

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						cuenta con el tamaño adecuado. 6. El área social limita con el área de personal. Consumen afuera. 7. Pisos con grietas y deteriorados. 8. Rejilla deteriorada en área de lavado. 9. Paredes y puertas deterioradas. 10. Fiambreras en mal estado (rotas y sucias). 11. Estibas rotas y deterioradas. 12. Acumulación de agua en áreas húmedas. 13. Agua con turbiedad y resultados no conformes de cloro y pH. 14. Recipientes de basura con bolsas de tamaño no adecuado y recipientes sucios. Impermeables y petos con suciedad acumulada y presencia de hollín.
13	EPMSC YARUMAL	15/08/2023	Favorable con requerimientos	No registra	Un año, nueve meses y quince días	Se observa que las áreas de prealistamiento de Fruver están desprotegidas contra el ingreso de plagas en aberturas entre techos y paredes en parte superior. Los drenajes en esta misma área presentan tapas metálicas levantadas, que no ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con patio en segundo nivel no cuenta con protección. - La campana de extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el posible ingreso de plagas, además no cuenta con la capacidad suficiente de extracción de vapor y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área. - Los equipos de frío ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. -Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. -El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan gorras. -Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materias primas pegadas a pared. El área para almacenamiento de residuos sólidos se encuentra desprotegida, no cuenta con

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						recipientes suficientes e identificados, no tienen tapa.
13	EPMSC CAUCASIA	22/05/2024	Favorable con requerimientos	88%	1 año	-Se observa tapa de trampa de grasa en piso deteriorada. los desagües del área de preparación carecen de rejilla protectora. - Lampara del área de almacenamiento de sustancias de limpieza y desinfección se encuentra averiada. El material del techo del área de procesos no facilita las actividades de limpieza y desinfección eficiente. -La unidad sanitaria carece de papelería. -El equipo de refrigeración del área de procesos presenta corrosión en parte interna de puerta.
13	EPMSC SONSON	4/07/2024	Favorable	93,5%	Cinco meses y veintiséis días	1. Se observa ventana en área de almacenamiento de materias primas, que tiene protección por malla, la cual no es efectiva para impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Para el servido de alimentos, no hay un flujo secuencial, ya que se debe pasar por el área donde se ubican canecas para el almacenamiento de residuos. 2. Se observa en área de ensamble y en zona de almacenamiento de las materias primas, que las uniones entre pared y pared no son redondeadas. En pisos de área de preparación, se observan algunas fisuras. 3. En área de preparación de alimentos, se observa ventana con malla que puede facilitar el ingreso de plagas, no hay ventilador o extractor de aire y olores. 4. Se observa equipo de frío para almacenamiento preliminar y almacenamiento de muestras de alimentos, que presenta corrosión y estantería en área de almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosión. 5. Se evidencia que en el programa de saneamiento no se especifica la frecuencia de recolección de los residuos, en el formato de temperatura no se especifica hora de toma de cada temperatura.
13	EPMSC LA CEJA	11/10/2024	Favorable con requerimientos	81,5%	Siete meses y dieciséis días	1.No hay protección en ventana del área de proceso. 2. Equipos con bordes rotos y con deterioro (nevera de refrigeración) suciedad en empaques. 3. Manipulador con uñas largas. 4. No se evidencian rotulados todos los alimentos almacenados. 5. Difusor conectado mediante bolsa plástica a un recipiente con la finalidad de almacenar agua.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
13	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	15/05/2025	Favorable con requerimientos	72,5%	15 días	1. Uniones entre pared-pared son rectas. 2. Patas de mesón del área de procesos presenta corrosión. 3. Personal de guardia en el área de preparación sin la debida dotación. 4. No se cuenta con equipos y utensilios que garanticen el mantenimiento de las temperaturas en caliente a más de 60°C. 5.

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Noroeste Grupo 13 Tipo ERON – CRM - EP - UT -URI, contratista operador UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 contrato197-2025. Se realizaron diez visitas de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	MOTIVO
G13	ERON	COPED PEDREGAL	MEDELLÍN	2025-05-28	Interventoría hace presencia al establecimiento coped pedregal a las 10:05 am, donde al llegar le informan que no se puede ingresar y la interventoría no puede ser atendida, tampoco fue posible realizar la presentación de la interventoría, toda vez que el director manifestó encontrarse ocupado. Se declara visita fallida.
G13	UT	UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ	APARTADÓ	2025-05-27	La interventoría hace presencia en UT San pedro de Uraba para validar la prestación del servicio de alimentación, a lo que se informa por parte de comandante de guardia José Sibaja Otero que desde el año anterior no se cuenta con PPL desde 24-08-24, por lo cual no se presta dicho servicio, también se informa que los PPL fueron trasladados al batallón #17 Carepa, Ant.
G13	EP	ESTACION DE POLICIA SANTO DOMINGO	SANTO DOMINGO	2025-05-28	En la EP de santo domingo se cuenta con un PPL al cual la alimentación la brinda la alcaldía del municipio. la visita la atendió la patrullera de la EP Sara Morales. Se declara visita fallida.
G13	EP	ESTACION DE POLICIA CARMEN DE VIBORAL	EL CARMEN DE VIBORAL	2025-05-30	En visita realizada a EP Carmen de Viboral, se realiza presentación de interventoria con Subcomandante de la Estación, el cual manifiesta que la alimentación es suministrada a los PPL a través de la Alcaldía Municipal y por USPEC. La visita fue atendida por el Subcomandante de estación Wilson Ramos Oquendo.
G13	EP	ESTACION DE POLICIA RETIRO	RETIRO	2025-05-30	Durante la visita, se realizó presentación de la interventoria ante el Subintendente Diego Restrepo, quien informa que la alimentación es suministrada por la alcaldía Municipal a través de un restaurante contratado; por tanto, no se recibe alimentación por parte de la USPEC. La visita es atendida por el Subintendente Diego Restrepo. Se declara visita fallida.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	MOTIVO
G13	EP	ESTACION DE POLICIA ENTRERRIOS	ENTRERRIOS	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría. El subintendente Argemiro Álvarez informa que la alimentación es suministrada a los PPL por el municipio. No se suministra información sobre desde cuándo se da la alimentación por parte del municipio. Se declara visita fallida. No se permite registro fotográfico de la fachada de la estación por seguridad.
G13	EP	ESTACION DE POLICIA MATIAS	DON MATÍAS	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría. El Patrullero Carlos Torres informa que la alimentación de los PPI es suministrada por el municipio de Don Matías. No se suministra más información desde cuando se da la alimentación a los PPL por parte del municipio. Visita fallida. No se permite registro fotográfico de la fachada por seguridad.
G13	EP	ESTACION DE POLICIA SALGAR	SALGAR	2025-05-27	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría en la estación de policía Salgar. Se refiere por el secretario de la estación de policía de salgar que los PPL en la estación reciben alimentación por parte de la alcaldía del municipio de Salgar. No se da mas información sobre desde cuando se da la alimentación a los PPL por el municipio.
G13	UT	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 11 "CACIQUE NUTIBARA"	ANDES	2025-05-30	Durante la visita se evidenció que no se encuentra ningún PPL dentro de las instalaciones Batallón de infantería N°11 cacique Nutibara. Se declara visita fallida.
G13	EP	BELLO	MEDELLÍN	2025-05-27	Durante la visita se evidenció suspensión del suministro de alimentación para PPL desde el día 31/12/2024, según información suministrada por el oficial de la policía Cristian Gonzales, debido a las mejoras locativas que se están realizando a la infraestructura del establecimiento. se declara visita fallida.

2.2.14

GRUPO 14

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Oriente Grupo 14 Tipo ERO – CRM, contratista UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 CTO 198-2025. Se realizaron ocho visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
G14	ERON	CPMS BUCARAMANGA	BUCARAMANGA		2025-05-27	Durante la visita se evidenciaron áreas en deficiente estado de limpieza y desinfección; personal manipulador con dotación sucia, tapabocas mal puesto y sin EPP; se observó en almacenamiento basa importada; materia prima en costales, bolsas y cajas. El establecimiento cuenta con un rancho (servicio de alimentación), en donde se producen los alimentos para 2081 PPL que se encuentran distribuidos en los 9 patios. No se suministra a EP, URI, UT. Los horarios de entrega de alimentos reportados en el acta de empalme son: DESAYUNO (6:00 am - 7:00 am), ALMUERZO (11:00 am - 01:00 pm), CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO (03:00 pm - 06:00 pm). Por ocupaciones de sus cargos y encontrarse en diferentes reuniones no es posible realizar la presentación de la interventoría ante el director y subdirector del establecimiento.
G14	ERON	CPMS BUCARAMANGA	BUCARAMANGA		2025-05-31	Durante la visita se realizó la investigación de posible ETA en el servicio de alimentación de la CPMS de Bucaramanga, cómo se describa continuación: 1. El administrador del servicio de alimentación manifiesta que fue informado el día de ayer 30/05/2025 que desde la madrugada se habían reportado varios casos de PPL con diarrea y vómito. Posteriormente atiende la visita de la Secretaría de Salud; les entrega las contra muestras solicitadas y atiende sus requerimientos respecto a documentación y trazabilidad. Aporta copia de las actas de inspección higiénico sanitaria y de visita (diligencia de vigilancia y control) de la ETS. 2. En el área de sanidad se indaga sobre el caso de presunta ETA; por ser día sábado sólo se encontraba disponible la auxiliar de enfermería de NORSALUD María de Los Ángeles Vergara, que manifiesta que se atendieron 189 PPL, los cuales presentaban diarrea, dolor abdominal y vómito. A estos se le dio tratamiento para el manejo de los síntomas y se les programaron exámenes médicos. Además, indica que los casos se reportaron desde la madrugada del 30 de mayo de 2025 y que, en las entrevistas realizadas a esta PPL, manifestaron que las posibles causas podrían ser alimentos suministrados el día anterior (29/05/2025) entre los cuales destacaban: sopa de verduras del almuerzo, pemil de pollo guisado del mismo servicio o carne de res guisada que recibieron en la cena.3. Junto a la interventoría ingresa Alexander Silva, funcionario del laboratorio Biotrends a tomar las muestras de los alimentos considerados como posibles fuentes de la presunta ETA acorde a la disponibilidad, toda

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
						vez, ya se habían descartado las contra muestras que habían cumplido las 72 horas de almacenamiento. Tampoco se puede garantizar que se hayan tomado las mismas muestras que tomó la Secretaría de Salud ya que ellos no relacionaron en el acta de toma de muestra, cuales llevaron y el operador tampoco lo tenía claro. 4. En el servicio de alimentación se verifican las condiciones de almacenamiento, las condiciones de producción, la trazabilidad de las materias primas de alto riesgo y los registros (gestión documental). En esta verificación se observa almacenamiento en conjunto de todo tipo de carnes (pollo, res, cerdo, pescado y embutidos), por limitación de espacio. En la trazabilidad se observa la guía de sacrificio de la carne de res y el certificado de calidad de los cortes de pollo. Se evidenció diligenciamiento adecuado de formato de control de temperatura, control de producción, recepción de materia prima y control de contra muestras.
G14	ERON	CPMSMBUC BUCARAMANGA	BUCARAMANGA		2025-05-28	Durante la visita se realizó la verificación de las condiciones de producción, en donde se evidencia cumplimiento. El establecimiento cuenta con un servicio de alimentación en donde se producen los alimentos de 250 PPL (femeninas) las cuales están distribuidas en 3 pabellones. Desde este servicio no se suministra a EP, URI, UT ni a otro establecimiento. Los horarios de entrega de los tiempos de comida son los siguientes: DESAYUNO (5:00 am - 6:00 am), ALMUERZO (11:00 am - 12:00 pm), CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO (03:00 pm - 04:00 pm). Se realizó la presentación ante la doctora Diana Botello quién es la encargada de Tratamiento y del COSAL del establecimiento, quien comparte su correo electrónico como medio de comunicación (tratamiento.rmbucaramanga@inpec.gov.co). De igual forma se realizó la presentación con la doctora Teresa Villamizar quién es la directora del establecimiento (direccion.rmbucaramanga@inpec.gov.co).
G14	ERON	EPMSC VICENTE CHUCURI	SAN DE SAN VICENTE DE CHUCURÍ		2025-05-27	Durante la visita se evidenció que el establecimiento cuenta con 1 solo patio y 2 celdas. No hay Rancho. Hay un área de servicio y distribución de las raciones. Horarios: Desayuno 7 am almuerzo 11 am cena 3 pm refrigerio nocturno: 6 pm. Se cumple con el almuerzo menú #12. Se verificaron las condiciones de infraestructura y se observa que en los pisos del área de repartición o distribución de alimentos hay manchas en el área debajo del lavaplatos. El mesón del lavaplatos tiene grietas y están partidas 3 tabletas. La puerta tiene óxido. No cuentan con

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
						área de almacenamiento de elementos de limpieza y desinfección. El manipulador Marcos Figueredo tiene certificado médico pero está pendiente el de Raúl Rueda. Se evidenció al entrega del almuerzo a las 11:10 am.
G14	ERON	EPMSC BARRANCABER MEJA	BARRANCABER MEJA		2025-05- 29	Durante la visita se realizó la debida presentación de la interventoría CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF con la dirección del establecimiento: director WALTER MUJICA INFANTE direccion.epcbarrancabermeja@inpec.gov.co, subdirector ERNESTO PEREZ SUAREZ subdireccion.epcbarrancabermeja@inpec.gov.co, secretaria de dirección ORFA NELLY LUNA ALFONSO epcbarrancabermeja@inpec.gov.co, responsable del área de Atención, Tratamiento y desarrollo JAZMIN HERNANDEZ DIAZ. tratamiento.epcbarrancabermeja@inpec.gov.co, comandante de vigilancia del cuerpo de custodia y vigilancia Inspector BOHADA RODRIGUEZ OSCAR RENE comando.epcbarrancabermeja@inpec.gov.co, cónsul de derechos humanos DG VEGA GUEVARA HENRY RAFAEL dhumanos.epcbarrancabermeja@inpec.gov.co, y el personal del contratista UT MACSOL USPEC 2025 barrancabermeja@utmacsol.com El parte general del establecimiento a la fecha es de 343 PPL, el establecimiento cuenta con 1 rancho y 3 patios denominados patio 1, patio 2 y especiales, en el rancho es preparada la alimentación para la PPL que se encuentran en el establecimiento y para EP Las Granjas con 277 PPL a la fecha y la EP El Muelle con 12 PPL; para un total de raciones producidas en el rancho de 632. Los horarios estipulados son: Desayuno: 6:00 a.m. a 8:00 a.m., Almuerzo: 11:00 a.m. a 1:30 p.m., Cena y refrigerio: 4:00 p.m. a 5:30 p.m.
G14	ERON	EPAMS GIRON	GIRÓN	2	2025-05- 27	Durante la visita se realizó la debida presentación de la interventoría CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF ante la dirección del establecimiento: director CT. ELEASID DURAN SANCHEZ direccion.epamsgiron@inpec.gov.co, responsable del área de Atención y Tratamiento PU. DEVORA MARIA RINCON CHAPARRO tratamiento.epamsgiron@inpec.gov.co, comandante de vigilancia del cuerpo de custodia y vigilancia TE. SERGIO ANDRES LARA SANTAMARIA comando.epamsgiron@inpec.gov.co, cónsul de derechos humanos DG DAVID MORENO GUIZA derechoshumanos.epamsgiron@inpec.gov.co, y el administrador de la UT MACSOL USPEC 2025 JOVANNI GARCIA VEGA

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
						giron@utmacsol.com El parte general del establecimiento a la fecha es de 2395 PPL de los cuales para el rancho de alta antigua es de 2000 PPL, ya que este establecimiento cuenta con dos (2) servicios de alimentos (rancho de alta antigua y rancho de mediana). El de alta antigua cuenta con 11 patios de los cuales dos (2) están desocupados los patios 10 y 11, debido a que entran en proceso de remodelación de la infraestructura. Por ende, están en funcionamiento del patio 1 al patio 9. Los horarios son: Desayuno: 6:00 a.m. a 9:00 a.m., Almuerzo: 10:00 a.m. a 1:30 p.m., Cena y refrigerio: 2:00 p.m. a 3:30 p.m. Los diferentes procesos de producción en el servicio de alimentación se realizan en adecuadas condiciones higiénicas.
G14	ERON	EPMSC MALAGA	MÁLAGA		2025-05-30	Durante la visita se encontró que el establecimiento penitenciario se encuentra en contingencia sanitaria por hallazgos de caso positivo de TB (tuberculosis) razón por la que se han tomado medidas preventivas en conjunto con la secretaría de salud. Por esta razón se prohíbe o restringe el ingreso de personal externo como medida preventiva. Sin embargo se logró tomar información sobre el cumplimiento en el suministro del menú #15. El servicio se realiza de 10:30 am a 11 am para hacer la distribución a partir de las 11:00 am. Se hace servido en fiambreras. Se cuentan con 2 patios. Patio #1: 80 PPL . Patio #2: 11 PPL. El horario de entrega de desayuno es 7 am almuerzo 11 am comida 3 pm y refrigerio nocturno a las 3:30 pm. No se distribuyen raciones hacia las Estaciones de Policía.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Oriente Grupo 14 Tipo EP - UT -URI, contratista UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 CTO 198-2025. Se realizaron diez visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
G14	EP	ESTACION DE POLICIA URI BUCARAMANGA	BUCARAMANGA	2025-05-29	Durane la visita se evidenció la entrega de los alimentos a las 7:30 a.m., servidos en contenedores desechables. Se evidenció cumplimiento en la entrega de los componentes suministrados. Se entregaron 3 raciones, las cuales son recibidas por un vigilante que manifiesta que los PPL no se encuentran en las instalaciones de la URI FISCALIA; estos permanecen reclusos en las instalaciones del Gaula Militar y que las raciones son trasladadas hasta allá, por funcionarios de la Fiscalía o del Gaula. Se observó el uso adecuado de la dotación por

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					parte del conductor y cumplimiento en las condiciones de transporte en el vehículo. No se presentan dietas en esta URI. No se realiza presentación ante algún funcionario de la Fiscalía porque a la hora de la visita no se encontraban en el establecimiento. El vigilante Martínez manifiesta no estar autorizado para firmar el acta.
G14	EP	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	BUCARAMANGA	2025-05-29	Durante la visita se evidenció la distribución de los alimentos, estos se realizan directamente en las celdas. Se cuenta con 2 celdas y una celda transitoria para un total de 3. El menú correspondiente es el #14 para verificar el tiempo de comida almuerzo. La indumentaria del manipulador consta de bata, gorra, guantes, pantalón largo, zapato cerrado. La bata tiene botones, se sugiere el uso de batas con cierres o cremalleras. Los alimentos del almuerzo se entregan en fiambreras. Hora de llegada del vehículo transportador fue a la 1:22 pm. El concepto sanitario del vehículo es del 100 % de la fecha 16 de julio del 2024. Se sugiere solicitar nueva visita o revisión de vehículo por parte de la Secretaría de Salud correspondiente.
G14	EP	ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR	BUCARAMANGA	2025-05-30	Durante la visita realizó la presentación ante el Sargento Contreras, comandante de la guardia en turno, quien manifiesta que no es posible permitirme el ingreso al establecimiento. El vehículo llega a las 12:30 p.m. y entrega 70 raciones servidas en fiambreras. Se observó cumplimiento en las condiciones de transporte, con la documentación y cumplimiento de las BPM por parte del conductor. No se observó traslado de raciones a otras EP.
G14	EP	ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI	SAN VICENTE DE CHUCURÍ	2025-05-28	Durante la visita se realizó la presentación ante el Intendente Edinson Peralta Ruiz. Se verificó el tiempo de comida almuerzo menú #13. Se cuenta con 1PPL y la ración de alimentos llega a la estación a las 11:42 am. Se evidenció el cumplimiento de lo establecido en el menú y con el horario de entrega indicado. El almuerzo se sirve en fiambreras plásticas y el jugo viene desde la planta en bolsa plástica. El almuerzo se transporta en cava de icopor con el rótulo correspondiente. Los alimentos son entregados al auxiliar de policía Jhon Duarte. La indumentaria del manipulador de alimentos corresponde a las características requeridas. Los alimentos son enviados desde la planta de macsol y se entregan las fiambreras previamente ensamblados.
G14	EP	ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE	BARRANCABERMEJA	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación formal de la interventoría CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF con el personal que labora allí. El tiempo de comida a verificar es el desayuno menú #15, se entregan 15 raciones, las cuales llegaron en el vehículo de placas STR545 a las 6:52 a.m. conducido por el señor SANDRO YOANI ORTEGA. El día de la visita se observó el cumplimiento del menú 15. No se evidenció traslado de raciones a otras EP. No autorizan la firma del acta por parte de los integrantes de la PONAL.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
G14	EP	ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS	BARRANCABERMEJA	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación formal de la interventoría CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF con el personal que labora allí. El tiempo de comida a verificar es el Almuerzo menú # 15, se entregaron 276 raciones, las cuales llegaron en el vehículo de placas STR545 a las 12:04 p.m. conducido por el señor SANDRO YOANI ORTEGA. El día de la visita se observa cumplimiento en la entrega del menú 15. No se evidenció traslado de raciones a otras EP. No autorizan la firma del acta por parte de los integrantes de la PONAL.
G14	EP	ESTACION DE POLICIA GIRON	GIRÓN	2025-05-30	Durante la visita se realizó la presentación ante el Intendente Ibarra, comandante de la guardia de turno, quien explica que por protocolo de seguridad no puede permitirle el ingreso a la EP. Se observa la llegada del vehículo a las 8:05 a.m. con 80 raciones. Se evidenció el cumplimiento del menú #15 en el desayuno. En cuanto al conductor, este hace uso adecuado de la dotación, asimismo, toma de temperatura de los alimentos. El vehículo brinda las condiciones requeridas para el transporte de los alimentos.
G14	EP	ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES	PUERTO WILCHES	2025-05-28	Durante la visita se realizó la presentación de la interventoría CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF con los agentes de policía que allí laboran. El parte a la fecha en la estación de policía de Puerto Wilches es de 9 PPL. El tiempo de servicio a verificar es el almuerzo menú #13 hora de llegada a las 11:15 a.m. Las raciones provienen del RESTAURANTE YURIS CALLE 5F No.27-04 Barrio Torcoroma. Los diferentes procesos de traslado de las raciones se realizan en adecuadas condiciones higiénicas. Entre los aspectos a mejorar el cumplimiento del ciclo de menús, garantizar el peso de las raciones, velar por que el vehículo y transportador cumplan con la normatividad vigente. No se presentan traslados a otras estaciones de policía, todas las raciones entregadas a la EP puerto Wilches son para consumo de la PPL que se encuentra ahí reclusa.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 14 Regional Oriente, operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 CTO 198-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN
14	CPMS BUCARAMANGA	4/03/2025	71,0%	Favorable con requerimientos	Dos meses y veintitrés días
14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	5/03/2025	97,5%	Favorable	Dos meses y veintidós días
14	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	30/10/2024	77,5%	Favorable con requerimientos	Seis meses y veintisiete días
14	EPMSC BARRANCABERMEJA	4/09/2024	83,5%	Favorable con requerimientos	Ocho meses y veinticinco días
14	EPAMS GIRON	30/04/2025	81%	Favorable con requerimientos	Veintisiete días
14	EPMSC MALAGA	23/12/2024	78,5%	Favorable con requerimientos	Cuatro meses y veintisiete días

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Oriente Grupo 14 Tipo ERON – CRM - EP - UT -URI, contratista UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 CTO 198-2025. Se realizó tres visitas de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	MOTIVO
14	UT	BATALLÓN ASPC NO5 MERCEDES ABREGO	BUCARAMANGA	2025-05-29	Durante la visita, el cabo comandante de la Guardia informa que desde el mes de diciembre del año pasado no hay PPL en el CRM. Se confirma la información a través de una llamada telefónica realizada a la señora Janneth Chanaga quien es la administradora de la planta de producción del operador UT MACSOL USPEC 2025 en donde se preparan los alimentos para las estaciones de policía, que ratifica que desde el 18 de diciembre de 2024 no se suministran alimentos al batallón. Por tal motivo se reporta visita fallida.
14	UT	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO40 CR "LUCIANO D LUYER"	SAN VICENTE DE CHUCURÍ	2025-05-28	Se realiza el desplazamiento al batallón de infantería a las 6:36 am y el Sargento Segundo Giraldo Caicedo Alexander informa que no hay PPL en la UT. Por tanto no se hace ingreso al batallón porque la unidad Bilud considera que no es necesario el ingreso debido a que no hay detenidos.
14	UT	BATALLÓN DE ARTILLERÍA AEREA NO2 NUEVA GRANADA	BARRANCABERMEJA	2025-05-29	Durante la visita se realizó la presentación formal de la interventoría CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF con el personal que labora allí. La C3 Santiesteban Cuadros Angie Sofia, encargada de la seguridad militar del batallón, informó que no se cuenta con PPL en dicha unidad, ya que las personas capturadas son entregadas directamente a la Policía Nacional. Debido a la ausencia de

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	MOTIVO
					personal privado de la libertad en el Batallón de Artillería Aérea No.2 Nueva Granada, no es posible realizar la verificación del suministro de alimentación, ya que no se han recibido suministros del operador a cargo de la UT MACSOL USPEC 2025. Visita fallida.

2.2.15

Grupo 15.

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Oriente Grupo 15 Tipo ERON – CRM, contratista UNION TEMPORAL DIESTRA CTO 199-2025. Se realizaron ocho visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
G15	ERON	COCUC CUCUTA	CUCUTA	ESTRUCTURA 2	2025-05-27	Se realiza presentación de la interventoría ante representante de COSAL, Juan Miguel Ovalles Arenas, Belsy Rocío Cordero, subdirectora del establecimiento, Natalia Cantor Rivera, Derechos humanos, Jorge Uribe funcionario de la USPEC y 3 PPL en representación de los pabellones de reclusión. El establecimiento cuenta con dos ranchos: Estructura 2- ERON (hombres) y Estructura 3 (reclusión mujeres). Parte general: 3.627 PPL. Parte del servicio visitado: 3.260 PPL. Se evidencia acta de inspección sanitaria con porcentaje de cumplimiento del 94.5 % con concepto favorable, registra nombre comercial del contratista anterior UT unidos USPEC 2024, acta de fecha 27-03-2025. Se evidencia que no se cuenta con la proteína a suministrar en el tiempo de comida cena, ni con los componentes completos para realizar la entrega de la ensalada de los dos tiempos de comida (almuerzo – cena), menú 12. Se evidencia que se realizará suministro de pechuga y pernil de pollo para el tiempo de comida almuerzo, por no contar con la cantidad total requerida. Sale el sector sur a la 01:00 pm sin el componente verdura. Siendo la 01:30 pm aún no finaliza salida del sector norte, ni ingreso de materia prima faltante. Se realizan las siguientes recomendaciones: uso correcto y obligatorio de los elementos de protección personal, protección de todas las aberturas existentes en áreas de producción y almacenamiento de materias primas, cambio de los recipientes que se encuentran en malas condiciones higiénico-sanitarias utilizados para el almacenamiento y transporte del producto terminado.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
						Señalización de todas las áreas, identificación de carros transportadores, identificación de los recipientes para el manejo temporal de los residuos. Los horarios establecidos para la entrega de las raciones son los siguientes: desayuno: 5:00 am a 8:00 am; almuerzo: 11:00 am a 1:30 pm; cena y refrigerio nocturno: 3:00 pm a 5:00 pm.
G15	ERON	COCUC CUCUTA	CUCUTA	ESTRUCTURA 2	2025-05-28	Se evidencia el no cumplimiento de la temperatura de bebida de fruta y ensalada, almuerzo, menú 13. No se aplican acciones correctivas. Las raciones para tiempo almuerzo, menú 13, salen a distribución a los pabellones de reclusión a partir de las 01:30pm. Por último, se registra salida para los pabellones Estructura 2 SUR, pabellones 25, 26, 27, 28, a las 02:06 pm. Abastecimiento: no se cuenta con abastecimiento del componente proteico pernil de pollo y carne de res, correspondientes a almuerzo y cena, menú 14, así como pechuga y carne de cerdo correspondientes a almuerzo y cena, menú 15. No se cuenta con alimentos precocidos (arepas), tiempo comida desayuno, menú 14. No se evidencia abastecimiento derivado cárnico (salchicha) para tiempo de comida desayuno, menú 15. En área de conservación container de congelación se encuentran almacenados 69,2 Kg carne de res y 28 Kg de pescado y alimento hueso de carne en descomposición, la Interventoría en su inspección indica que este producto sea desechado inmediatamente. El container se encontraba apagado, se sugiere la limpieza y desinfección inmediata del área. Se cuenta con el acompañamiento del CONSUL DDHH, representantes DDHH Pabellones 07, 17, 20 y 22. La interventoría hace presencia ante la inspección dirigida por Comité COSAL, en la cual se realiza control de peso mediante el uso de fondos para los Pabellones mencionados. Como resultado de la verificación se adopta acción correctiva ante las desviaciones de las muestras seleccionadas del componente regulador (preparación ensalada cebolla, tomate y pepino). Se suministra la totalidad de componentes para tiempo de comida almuerzo.
G15	ERON	COCUC CUCUTA	CUCUTA	ESTRUCTURA 2	2025-05-29	Se realiza visita al establecimiento COCUC Cúcuta-estructura 2, evidenciándose suministro del tiempo de comida desayuno, menú 14. Se entregan de los siguientes alimentos pan en reemplazo de la arepa, huevo cocido en reemplazo del caldo/changua. En cuanto al componente fruta se observa entrega de banano para los pabellones: 4, 5, 6, 19, 2, 7, 3, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 13, 23 y para el pabellón 24 se evidencia entrega de naranja. Los pabellones 8, 15, 9, 14, 25, 26, 27, 28 salen sin fruta. Se cuenta con naranja, el contratista refiere que se hará el conteo de la misma para ser suministrada entonces en el transcurso del día.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
						La salida de las raciones del tiempo de comida desayuno inicia en el sector norte a las 08:13 am, finalizando el suministro a las 09:17 am con los pabellones 27 y 28 del sector sur. La entrega de las raciones regular y dietas se realizan mediante el uso de fondos, se observa entrega de fruta en bolsas plásticas, se evidencian recipientes plásticos sin tapa, utilizan gorros para taparlos, no garantizando las óptimas condiciones de almacenamiento y transporte de los alimentos. Al momento de la visita no se cuenta con proteína a suministrar en los tiempos de comida almuerzo y cena. Siendo las 10:30 am se evidencia llegada en carro transportador de pechuga de pollo, proteína a suministrar en el tiempo de comida almuerzo, el contratista refiere que se está en la espera del ingreso de materia prima como abarotes, proteína, y fruver. Al momento de la visita no se evidencia en almacenamiento proteína (el container de almacenamiento se encuentra vacío). No se cumple con el personal mínimo requerido según estudios previos, anexos 9 y 10, faltando: jefe de cocina, calderista, se cuenta con 42 manipuladores de alimentos de los 45 requeridos, 38 se encuentran laborando y 4 en descanso. Se evidencia el no cumplimiento de equipos mínimos requeridos en anexo 5, faltando: 3 hidrolavadoras, 1 gramera digital de 1 kilo, 4 termómetros, 2 licuadoras no industriales y 4 discos de corte del procesador de alimentos de los 5 requeridos.
G15	ERON	COCUC CUCUTA	CUCUTA	ESTRUCTURA 3	2025-05-30	Se realiza visita al establecimiento COCUC Cúcuta-estructura 3, para el tiempo de comida almuerzo- menú 15. Parte general: 3.617 PPL- Parte estructura 3: 366 PPL. Se informa que se realizará entrega de menú especial, se presenta acta de concertación de fecha 20 de mayo de 2025 donde se establece la entrega de este, el día 30 de mayo, especificándose los alimentos a suministrar en el tiempo de comida desayuno, siendo estos: pan, hayaca y chocolate, para los tiempos de comida almuerzo y cena refiere el acta que se deben entregar según minuta correspondiente del día. Sin embargo, se observa preparación y entrega de ARROZ MIXTO- PREPARACIÓN CONTEMPLADA COMO PROHIBIDA, para el tiempo de comida almuerzo, el cual contiene los siguientes ingredientes: carne de res, pechuga de pollo, verduras (pimentón, cebolla larga, cebolla cabezona, ajo, habichuela, zanahoria, apio), arroz como acompañamiento moneditas de plátano verde, agua de panela con limón y postre caramelo blando. Se evidencia salida de fruta de mano – banano con el almuerzo, el operador refiere ser la fruta correspondiente del tiempo de comida desayuno.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
						Al momento de la visita se observa estancamiento de agua residual en el servicio de alimentación, debido al taponamiento de la tubería interna, lo que repercute en el área de producción. En espera de activación de plan de contingencia por parte del operador hasta tanto no se dé respuesta y solución a dicha problemática. Se evidencia cuarto de refrigeración presentando temperaturas elevadas, evidenciada 31.8 °C. Se requiere realizar mantenimiento correctivo de este equipo, se observa almacenamiento de fruter en el mismo. Se anexa acta de inspección sanitaria de fecha 27/03/2025, concepto favorable y con porcentaje de cumplimiento del 96.5%. Se observa desprendimiento en paredes y enchapes en área de cocina caliente con acumulación de humedad y suciedad. Se anexa soporte de renuncia a dietas por el suministro del menú especial del día de la madre, para el tiempo de comida desayuno y no para los tiempos los tiempos de almuerzo y cena. En cuanto a los horarios evidenciados de suministro se observa lo siguiente: inicia salida de las raciones siendo la 01:40 pm con el pabellón 30, a las 02:20 pm finaliza con la salida de los pabellones 29 y 31. No se evidencia método PEPS aplicado en cuarto de refrigeración. La estructura 3 –Reclusión Mujeres cuenta con 3 pabellones de reclusión: 29-30 y 31. Los horarios establecidos para la entrega de las raciones son los siguientes: desayuno: 5:00 am a 8:00 am; almuerzo: 11:00 am a 1:30 pm; cena y refrigerio nocturno: 3:00 pm a 5:00 pm. El horario de ingreso de materia prima a la parte interna establecido es de 8:00 am a 5:00 pm de lunes a viernes.
G15	ERON	EPMSC OCAÑA	OCAÑA		2025-05-27	La interventoría realiza la presentación ante el director del establecimiento Ángel Torrado, el operador UT Diestra y el COSAL Ángel Quintero. Se realizó recorrido a las instalaciones del establecimiento y se tienen 341 PPL en el establecimiento y 70 detenidos en la estación de policía Ocaña, se cuenta con 17 dietas. Se cuenta con un rancho y tres patios. Se realiza entrega del concepto sanitario por parte del operador con fecha del 10-12-2024 con un porcentaje del 87.4% de cumplimiento. Se le recomienda al operador UT Diestra realizar mantenimiento de menor cuantía en la infraestructura del área de producción, pisos baldosas partidas como paredes y techos con desprendimiento de pintura, realizar entrega del menaje mencionado en el acta de empalme, ollas, cuchillos, tablas entre otros. No se cuenta con ingeniero alimentos contratado.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
						Los horarios de entregan según acta de empalme quedaron de la siguiente manera: Suministro de desayuno de 6-9 am, suministro de almuerzo: de 11 am - 2 pm, suministro de cena y refrigerio nocturno: 3 - 6 pm.
G15	ERON	EPMSC AGUACHICA	AGUACHICA		2025-05-29	Se realiza presentación del Consorcio de Interventoría Integral RF ante el director del establecimiento Edinson Ortiz Silva, representante del COSAL Ronal Gutiérrez y la administradora de servicio Anggy Lorena Pérez. Se realiza recorrido por las instalaciones del servicio y se cuenta con un rancho y 5 patios con un total de 152 PPL, en URI Fiscalía 2 detenidos y 136 detenidos en la estación de policía Aguachica y se cuenta con 29 dietas. Se realiza entrega el concepto sanitario por parte del operador con fecha de 28-08-2024 con un porcentaje de 91% de cumplimiento. Se recomienda al operador realizar mantenimiento de menor cuantía en pisos, baldosas partidas, paredes con desprendimiento de pintura en producción como almacenamiento de fruver, lavamanos, y techos manchados con grasa en producción. Al finalizar la visita no se observa proteínas para los menús 15, 1 y 2. Los horarios de entrega de los alimentos según acta de empalme quedaron de la siguiente manera: desayuno de 6:00 a 8:00 am; almuerzo de 11:00 am a 2:00 pm; cena y refrigerio nocturno de 3:00pm a 5:00 pm.
G15	ERON	EPMSC PAMPLONA	PAMPLONA		2025-05-29	Se realiza visita de presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante la Dirección del Establecimiento, Rodríguez Wilmer, Comando de Vigilancia Inspector Lozano Soler, Atención y Tratamiento liderado por la Psicóloga Lilibeth Sánchez, Cónsul DDHH DG, Aparicio y Secretaria COSAL DG, Rudy Vera. Parte General del servicio, 328 PPL. La Reclusión consta de dos patios. Desde este servicio de alimentación se distribuyen 14 raciones hacia la Estación de Policía Pamplona, Norte de Santander. Se cuenta con la orientación y el acompañamiento del área COSAL a cargo de la DG Rudy Vera, quien sugiere dejar plasmado en documentos la urgencia de reemplazar utensilios y menaje, los cuales actualmente presentan avería, desgaste. Se cuenta con CHS, favorable con requerimientos, el cual posee fecha de expedición del Acta de inspección 05 -06-2024, donde se sugiere presentar plan de mejora de las instalaciones físicas.
		EPMSC ARAUCA	ARAUCA		2025-05-27	Se realiza visita de presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante el director, teniente Francisco Herrera , auxiliar administrativa, Mayerly Chacón, designada área tratamiento-COSAL, Milena García , administrador U.T DIESTRA, Justo Márquez L. Se cuenta con un único rancho, cuatro patios identificados como: patio uno, patio 2, reclusión mujeres y rancho, el parte del día del establecimiento es de 294 PPL de las cuales 18 son dietas terapéuticas. El parte del servicio es de 410 PPL, se suministra alimentación a la EP con 98 PPL, SIJIN con 18 PPL.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
						CHS del 29/04/2025, concepto favorable con requerimientos y puntaje 86. Se recomienda al operador U.T DIESTRA realizar las acciones necesarias para mejorar la prestación del servicio de alimentación, entre estas la entrega y/o reemplazo del menaje que debe ser reemplazado por condiciones de deterioro (acorde a lo plasmado en acta de empalme del 16/05/2025).

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Oriente Grupo 15 Tipo EP - UT -URI, contratista UNION TEMPORAL DIESTRA - CTO 199-2025. Se realizaron diecinueve visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
G15	EP	ESTACION DE POLICIA CHINACOTA	CHINÁCOTA	2025-05-29	Se realiza visita de presentación del Consorcio Interventoría Integral RF en la Estación de Policía Chinácota, tiempo de servicio verificado almuerzo, menú 14, hora entrega de los alimentos, 1:20 PM. Parte: 1PPL. Los alimentos llegan en un vehículo motocicleta de placas XRC95G, conducida por el señor Alfonso Ricardo López, cuenta con CHS del 30/04/2025. Se evidencia intercambio en almuerzo, menú 14, se suministra carne mechada por pernil de pollo. Los alimentos son producidos en planta externa y al llegar a la estación es entregado inmediatamente al PPL. Por temas de seguridad no se permite ingreso.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA KENNEDY CIUDADELA ATALAYA	CÚCUTA	2025-05-30	Se realiza visita de presentación del Consorcio Interventoría Integral RF en la Estación de Policía CAI Kennedy con el Comandante de Guardia Roberto Martínez y el conductor del contratista Ricardo Alfonso López. Se realizó la verificación del tiempo de servicio almuerzo, menú 15, observando que los alimentos llegan a la 1:34 pm, en un vehículo tipo cava el cual cuenta con CHS del 30/04/2025, leyenda de transporte de alimentos, SOAT vigente con fecha de vencimiento 24/02/2026 y estibas en su interior, sin embargo, se evidencia el vehículo con acumulación de suciedad en la parte interna y externa. Los alimentos que se entregan son producidos en planta externa y empacados en fiambreras. Se observa un intercambio en almuerzo, menú 15, se suministra pescado por pechuga de pollo. Se observa entrega de bebida en fondos y no suministran utensilios para el consumo como vasos y cucharas. Los alimentos son entregados y consumidos en su totalidad en la EP.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS	CÚCUTA	2025-05-27	Se realiza visita de presentación del Consorcio Interventoría Integral RF, en la Estación de Policía Los Patios, el conductor William Morales ingresa en fiambreras 40 raciones, acompaña la visita el custodio Subintendente John Díaz, quien manifiesta normalidad en el servicio. Los alimentos son producidos en una planta externa del contratista UT DIESTRA, son almacenados temporalmente sobre unas mesas, para luego ser entregados a los PPL.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					Los alimentos son transportados en un vehículo tipo Cava, placa LZR 972 con leyenda de transporte de alimentos y estibas al interior, con SOAT vigente 24/02/26 y CHS del 30/04/25. Se realiza verificación tiempo de servicio almuerzo, menú 12, se evidencia cumplimiento en menú y horario de entrega.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA GAULA-SAN RAFAEL	CÚCUTA	2025-05-28	Se realiza visita de presentación del Consorcio Interventoría Integral RF en la EP Gaula, donde atiende la visita el Soldado Santiago Pérez, el cual manifiesta normalidad en la prestación del servicio. Se realiza verificación del desayuno, menú 13, evidenciando cumplimiento en horario y menú. El cereal elaborado pan de sal no cuenta con lote y fecha de vencimiento en el empaque primario. Los alimentos son entregados en vehículo que garantiza las condiciones de transporte, leyenda de transporte de alimentos, estibas en su interior, concepto sanitario con fecha 30/04/2025 y SOAT con fecha de vencimiento 24/02/2026. Los alimentos son producidos en planta externa, con un parte de 12 PPL.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA	CÚCUTA	2025-05-27	Se realiza visita de presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante el Sub-Intendente Andrés Rodríguez. Parte: 38 PPL. Se realiza la verificación del desayuno, menú 12, evidenciando cumplimiento en el menú. Se restringe el ingreso al área interna de la Estación de Policía, dificultando la verificación de las condiciones para el almacenamiento temporal de los alimentos. Los alimentos entregados provienen de la planta de producción externa del Contratista UT DIESTRA. No se autoriza la toma fotográfica de la fachada del establecimiento, argumentando aspectos de seguridad y orden público. No se verifican las condiciones de transporte de los alimentos, puesto que, estas raciones ya habían sido entregadas antes del inicio de la visita.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA CENTRO	CÚCUTA	2025-05-28	Se realiza visita de presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante el comandante de guardia el intendente Edwin Correa. Parte: 95 PPL. Se realiza verificación desayuno, menú # 13, las raciones llegan a la estación de policía a las 09:15 am. Se realiza el traslado de 25 raciones a la EP Guaimaral, con un parte de 25 PPL, traslado a cargo de los mismos funcionarios de la estación Centro. Se recomienda que las raciones sean trasladadas en el menor tiempo posible para evitar alteraciones en los alimentos. Se observa panificado con empaque individual proveedor La Selecta, sin lote ni fecha de vencimiento. Las raciones provienen de la planta de producción. Se verifica documentación del vehículo transportador el cual cuenta CHS, favorable con un porcentaje del 100 %, no se evidencia suministro de raciones terapéuticas. Por temas de seguridad no se permite la toma del registro fotográfico de la fachada del establecimiento.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL	CÚCUTA	2025-05-28	Se realiza presentación de la interventoría ante el Intendente Jefe, Juan Ramírez quien refiere que al momento de la visita se encuentran en el establecimiento, reclusos 40 PPL. Se realiza verificación de tiempo de servicio almuerzo, menú #13. Se evidencia cumplimiento de horario de entrega. Se observan en general adecuadas condiciones de transporte, sin embargo, se observan canastillas utilizadas para el almacenamiento temporal y transporte de los alimentos con acumulación de suciedad. Los alimentos son entregados en fiambresas, mientras que la bebida se evidencia en este caso ensamble de jugo de papaya de manera individual en bolsa plástica. Las raciones provienen de la planta de producción ubicada en la carrera 9 # 15-86 barrio La Palmita del municipio de Villa del Rosario. Se realiza verificación del vehículo transportador el cual cuenta documentación al día. Se observa CHS,

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					favorable con un porcentaje del 100 %. No se evidencia suministro de raciones terapéuticas. El distribuidor refiere no estar autorizado para firmar ningún documento.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	CÚCUTA	2025-05-30	Se realiza presentación del Consorcio Interventoría Integral RF en la EP CAI Alfonso López, con el patrullero Luis Buitrago y con el conductor del contratista Ricardo Alfonso López. Parte 55 PPL. Se verifica el tiempo de servicio de desayuno, menú 15, evidenciando cumplimiento de menú y horario de entrega. Los alimentos son entregados en vehículo tipo cava de placa LZR972 con CHS y SOAT vigentes. Se observa el vehículo con acumulación de suciedad en la parte externa y en las estibas en su interior. El conductor cuenta con dotación y documentación requerida. El cereal elaborado no cuenta con lote y fecha de vencimiento en el empaque primario. Entregan 55 raciones que son producidas en planta externa. Las raciones son entregadas y consumidas en su totalidad en la EP.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA OCANA	OCAÑA	2025-05-28	Se realiza presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante el patrullero encargado de la seguridad de los detenidos Sebastián Casanares y conductor del operador UT Diestra, Davies Abril. Se observa adecuadas condiciones de transporte en el vehículo Vans de placas SMX-609. Los alimentos son entregados en icopor y se cuenta con un mesón de concreto para el almacenamiento temporal. No se realiza firma por parte del funcionario de la Policía Nacional. Los alimentos son producidos en el rancho de EPMSC OCAÑA.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	AGUACHICA	2025-05-30	Se realiza presentación del Consorcio Interventoría Integral RF, ante el subintendente Márquez y ante el conductor del vehículo, Felix José Sánchez. La alimentación es entregada en vehículo tipo carromoto de placas AZZ-295. Los alimentos son suministrados en fondo, no se autoriza el ingreso al establecimiento por tal motivo no se observa el almacenamiento temporal de dichos alimentos. Los alimentos son producidos en el rancho de EPMSC AGUACHICA. No se cuenta con CHS del vehículo placas AZZ-295. Se cuenta con solicitud de inspección del 10-04-2024. No se realiza traslado de raciones. No se realiza firma por parte del subintendente de la Policía Nacional.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA FISCALIA	AGUACHICA	2025-05-30	Se realiza presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante el celador del establecimiento de apellido Trujillo y ante el conductor del vehículo carro moto de placas AZZ-295, Félix José Sánchez. No se permite el ingreso al establecimiento. Los alimentos son producidos en el rancho de EPMSC AGUACHICA. Los alimentos son suministrados en fiambreras en adecuadas condiciones. Todos los alimentos son consumidos en el establecimiento. Se recomienda al operador solicitar nuevamente al ente encargado de emitir conceptos sanitario favorable al vehículo ya que no cuenta con dicho documento y se realizó solicitud el día 10-04-2025. No se realiza firma por parte de la persona encargada de la Fiscalía Aguachica.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
G15	EP	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	PAMPLONA	2025-05-30	Se realiza presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante el I. Ortiz, Enlace PPL. Las raciones de alimentación se distribuyen desde el servicio de alimentación EPC Pamplona, las cuales se transportan mediante el uso de motocicleta particular con placas LTJ 80C, no se cuenta con condiciones físicas aptas para el transporte de alimentos. Se suministran 14 raciones de alimentación para el tiempo de desayuno, menú 15, evidenciando el ensamble en contenedor de material desechable. Las condiciones de almacenamiento de las raciones son favorables, no se evidencia acumulación de residuos sólidos o agentes que puedan afectar el almacenamiento temporal. Las raciones se entregan de manera inmediata a los PPL. Se prohíbe el uso de dispositivos celulares y Tablet en las instalaciones de la Estación de Policía.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	ARAUCA	2025-05-29	Se realiza presentación del Consorcio Interventoría Integral ante el encargado y/o coordinador de las PPL en el establecimiento, el patrullero Edgar Castañeda. Se mencionaron sugerencias en cuanto al manejo adecuado de las raciones en el establecimiento con el fin de reducir el deterioro de las mismas durante el almacenamiento temporal antes de la distribución en las celdas. La EP Arauca se compone de cuatro celdas denominadas: celda transitoria, celda 1, celda 2 y celda 3; en c1 hay 34 PPL, C2:33 PPL, C3:32 PPL y CT:5 PPL. Las raciones son elaboradas en el rancho del EPMSC Arauca desde donde son transportadas hacia la EP en vehículo tipo moto carga de placas 259 AAB conducido por Moisés Vargas quien cuenta con la certificación medica apto para manipular alimentos y el certificado en BPM/Manipulación de alimentos. Los alimentos se disponen en fondos, las bebidas en tres (3) recipientes plásticos cada uno con capacidad 40 litros aproximadamente y las arepas y los huevos cocidos en bolsas plásticas transparentes, no suministraron fruta pero el custodio o responsable de seguridad de celdas menciona que ayer el contratista suministro dos frutas a cada PPL con lo que estaría cubierta la fruta de hoy. Los alimentos se distribuyen a las PPL a partir de las 7:52 a.m. menú N°14 en el tiempo de comida desayuno y todas las raciones suministradas en la EP son consumidas al interior de las celdas en el establecimiento; el almuerzo se recibe entre las 11:00 y 11:30 a.m. y la cena y el refrigerio nocturno entre las 2:30 p.m. y 3:00 p.m.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA SARAVERA	SARAVERA	2025-05-31	Se realiza presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante el patrullero Acosta, quien es el encargado de la seguridad de celdas en el establecimiento, no sin antes manifestar que no está autorizado para firmar documentos. La EP Saravena se compone de dos (2) celdas identificadas como: celda 1: 9 PPL y celda 2:10 PPL. Las raciones son elaboradas en el "Restaurante y Cafetería Doña O" contratada por el operador mediante la modalidad de tercerización, son ensambladas en fiambreras plásticas y vasos plásticos con tapa, transportados en canastilla plástica por manipuladora de alimentos (los alimentos son preparados al interior de la EP en el "Restaurante y Cafetería Doña O").

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	RESULTADOS DE LA VISITA
					Las preparaciones suministradas a las PPL corresponden al menú N°1 en el tiempo de comida almuerzo, la entrega se realizó a las 11:46 a.m. y la totalidad de las raciones son consumidas al interior de las celdas en el establecimiento.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA TAME	TAME	2025-05-30	Se realiza presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante el responsable de la seguridad de celdas en el establecimiento, patrullero León. La EP Tame se compone de tres (3) celdas: celda transitoria: 0PPL, celda 1:18 PPL y celda 2:18 PPL, para un parte de 36PPL. Las raciones son elaboradas en el restaurante "Delicias Pachito" contratado por el operador, por la modalidad de tercerización; las raciones son transportada en vehículo tipo "camión en acero inoxidable" de cuatro ruedas el cual es manipulado por operario del restaurante contratado por el operador. La entrega de los alimentos se llevó a cabo siendo las 12:05 pm, menú No 15 en el tiempo de comida almuerzo; la totalidad de las raciones son consumidas al interior de las celdas en el establecimiento. El desayuno se suministra en el horario 7:00 a.m. a 7:30 a.m. La cena se distribuye entre las 4:00 p.m. y 4:30 p.m.
G15	EP	EP SIJIN ARAUCA	ARAUCA	2025-05-29	Se realiza presentación del Consorcio Interventoría Integral RF ante el comando de guardia, Aux. Medina. Parte: 16 PPL. Las raciones son elaboradas en el rancho de EPMSC Arauca y transportadas en un vehículo tipo moto carga de placas 259 AAB conducido por Moisés Vargas quien está contratado por el operador y cuenta con la documentación requerida para el cargo. Se realiza verificación tiempo de servicio cena y refrigerio nocturno, menú 14. Se evidencia incumplimiento en entrega de componentes, no suministraron la bebida del refrigerio nocturno. Los alimentos son entregados por el conductor a agentes de la SIJIN quienes los llevan en vehículos particulares al interior del departamento de policía Arauca, específicamente hasta el edificio donde están ubicadas las celdas de la SIJIN, no autorizan el registro fotográfico al interior del establecimiento. Hora de entrega: 14:38 p.m. todas las raciones suministradas en la SIJIN son consumidas al interior de las celdas en el establecimiento; el almuerzo se recibe entre las 11:00 y 11:30 a.m. y la cena y el refrigerio nocturno entre las 2:30 p.m. y 3:00 p.m. Ningún agente está dispuesto a firmar el acta de visita, tampoco permiten registro fotográfico de las instalaciones de la SIJIN.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 15 Regional Oriente, operador UNION TEMPORAL DIESTRA CTO 199-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN
G15	COCUC CUCUTA	27-03-2025	Favorable	94.5%	Dos meses y dieciséis días
G15	EPMSC OCAÑA	10-12-2024		87.4%	Seis meses y tres días
G15	EPMSC AGUACHICA	28-08-2024		91%	Ocho meses y quince días
G15	EPMSC PAMPLONA	05 -06-2024	Favorable con requerimientos		Un año y ocho días
G15	EPMSC ARAUCA	29-04-2025	Favorable con requerimientos	86%	Un mes y catorce días

Adicionalmente, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Oriente Grupo 15 Tipo ERON – CRM - EP - UT - URI, contratista UNION TEMPORAL DIESTRA - CTO 199-2025. Se realizó seis visitas de acompañamiento, NO EFECTIVAS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	MOTIVO
G15	EP	ESTACION DE POLICIA SAN FERNANDO	CÚCUTA	2025-05-29	Se realiza visita de presentación del Consorcio Interventoría Integral RF en la Estación de Policía San Fernando, sin embargo, el comandante de Guardia Miguel Ángel Celis, informa que la EP no cuenta con PPL en custodia desde el 13 de noviembre del 2024, por lo anterior se determina visita fallida. Se realiza diligenciamiento del acta, evidencia fotográfica y firmas.
G15	EP	BETANIA PATIOS	CÚCUTA	2025-05-27	Se realiza visita de presentación de la interventoría en la Estación de Policía Betania, el patrullero Andrés Enrique Gaona, quien atiende la visita manifiesta que en la estación de policía no cuentan con PPL, ya que desde aproximadamente el mes de marzo fueron trasladados para la Estación de Policía Los Patios, por lo tanto, la interventoría determina visita fallida. Se realiza el diligenciamiento del acta, toma de evidencias fotográficas y firma.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA EP CAI BELEN	CÚCUTA	2025-05-28	Se realiza visita de presentación del Consorcio Interventoría Integral RF, en la Estación de Policía CAI Belén, de acuerdo con la información del patrullero Jhon Torres, quien atiende la visita, manifiesta que no cuentan con PPL en custodia, dando un estimado de hace aproximadamente cuatro meses, por lo tanto, la visita se reporta como visita fallida. Se realiza diligenciamiento del acta, toma de evidencias fotográficas y firmas.
G15	EP	ESTACION DE POLICIA EP CAI AEROPUERTO	CÚCUTA	2025-05-27	La Interventoría hace presencia en las instalaciones del CAI EP – Aeropuerto presentándose ante el jefe de información José David Bohórquez. Se indaga sobre el parte del establecimiento, quienes manifiestan que desde noviembre de 2024, no se cuenta con PPL recluidos en dicho establecimiento, quienes fueron trasladados a la EP TRIGAL.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	FECHA	MOTIVO
G15	UT	GRUPO DE CABALLERIA AEROTRANSPORTADO NO 18 "GR GABRIEL REVEIS PIZARRO"	SARAVENA	2025-05-31	Se realizó visita en las instalaciones del batallón "Grupo de Caballería Aerotransportado No. 18 Gr Gabriel Reveis Pizarro", con el propósito de realizar presentación del Consorcio Interventoría Integral RF. De acuerdo con la información suministrada por el Sargento Segundo Garavito, no hay PPL en las instalaciones del batallón, también manifiesta que no está permitido el registro fotográfico en el establecimiento, así como el suministro de información sin autorización previa, tampoco autorización personal para firmar actas.
G15	UT	BATALLÓN DE ASPC NO 18 ST RAFAEL ARANGONA	ARAUCA	2025-05-29	Se realizó visita a las instalaciones del batallón de ASPC No. 18 ST. Rafael Arangona con el fin de realizar la presentación de la interventoría CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF. De acuerdo a la información suministrada por parte del personal del batallón en la actualidad no hay PPL en las instalaciones del mismo, el Sargento Segundo Meza, responsable CG del batallón manifestó que no estaba permitido el ingreso a las instalaciones de personal externo sin autorización previa, adicionalmente no permitía el registro fotográfico de la fachada, así como tampoco la firma del acta por parte de los miembros del establecimiento militar.
G15	UT	BATALLÓN DE INGENIEROS NO 18 GRAL RAFAEL NAVAS	TAME	2025-05-30	Se realizó visita a las instalaciones del batallón de ingenieros No. 18 Gral. Rafael Navas con el fin de realizar la presentación del Consorcio Interventoría Integral RF. De acuerdo a la información suministrada por el SS Alarcón, en la actualidad no hay PPL en las instalaciones del batallón, a su vez que no hay un integrante del ejército autorizado para firmar actas y tampoco se autoriza el registro fotográfico en las instalaciones del batallón, mencionan que se debe pedir previa autorización para el ingreso al establecimiento.
G15	UT	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 15 CR FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	OCAÑA	2025-05-28	Se realiza verificación en el batallón de infantería # 15 Francisco de Paula Santander Ocaña donde el comandante de guardia informa que en el establecimiento no se cuenta con detenidos desde hace más de un año. El comandante en guardia no autoriza colocar el nombre ni su firma en el acta.
G15	UT	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 13 "GR CUSTODIO GARCIA ROVIRA"	PAMPLONA	2025-05-30	La Interventoría se presenta en la recepción del Batallón de Infantería No. 13 GR CUSTODIO GARCIA ROVIRA, siendo remitida con el Sargento León, quien informa que actualmente en este establecimiento no se cuenta con PPL. En el batallón no se encuentra habilitado el Centro de Reclusión Militar. Se indaga sobre la fecha desde la cual no se cuenta con PPL, ante lo cual no se recibe respuesta, puesto que, cualquier información adicional se debe solicitar por escrito ante el teniente coronel Fabián Andrey Castro Suarez – Comando del Batallón de Infantería. Se restringe el uso de dispositivos celulares y Tablet, evitando la toma de cualquier evidencia fotográfica. El Sargento León no firma el documento Acta de visita fallida. Solicita que cualquier información requerida sea previamente notificada al área de Registro del Batallón.

2.2.16

GRUPO – 16

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Norte Grupo 16 Tipo ERON – CRM, contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS - CTO 342-2023. Se realizaron doce (12) visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 16	ERON	EPMSC MONTERÍA	MONTERÍA		2025-05-27	La Interventoría hace presencia en el centro penitenciario de mediana seguridad carcelaria Montería con el fin de realizar presentación oficial de la interventora de campo que hará seguimiento al servicio de alimentación, en compañía del director del establecimiento César Sotomayor, subdirectora Marian Ayala, ingeniera Sandra Zurita representante del operador, Elkin Álvarez representante de Corozal, teniente Villera comandante de vigilancia se definen generalidades para la ejecución del presente contrato. Parte del día 1045, dietas 118, número de ranchos uno (1), cabe aclarar que a la fecha de la visita el proceso de producción se realiza en la planta externa, ya que el operador está a la espera de recibir el rancho intervenido por la USPEC; el director del establecimiento solicita acompañamiento para el día jueves 29 de mayo fecha que se tiene estipulada para dicha actividad, de antemano refiere que se haga presencia de USPEC y todos los interesados, de modo que se materialice el inicio de la operación desde el establecimiento. Se informa al director que al comienzo de cada mes por parte de la coordinación se enviará correo electrónico en el cual se hará la respectiva solicitud de permiso para el ingreso de la firma interventora al establecimiento, el señor director se compromete a diligenciar dicha solicitud en la brevedad posible, con respecto a los horarios de entrega se socializa a todo el personal asistente los siguientes horarios de entrega desayuno de 6-8 am, almuerzo de 11:00a 1:30 pm, cena de 3:00- 5:00 pm y refrigerio de 3:00pm -5:30pm. En cuanto al concepto higiénico sanitario queda el compromiso por parte del cónsul de derechos humanos señor Elkin Álvarez, de solicitar al ente sanitario la visita de inspección vigilancia y control para obtener el concepto higiénico sanitario del rancho, la oficina de tratamiento manifiesta que esta cuenta con los 14 manipuladores requeridos de acuerdo al parte del establecimiento. Se socializa a los presentes el acta OXRD y se procede a firmar el documento.
					2025-05-29	Durante la visita de acompañamiento a la entrega y recibo del rancho del establecimiento EPMSC MONTERÍA, la interventoría realiza visita en compañía del doctor Cesar Sotomayor, director del establecimiento, señor Jaime Gordillo, gerente de operaciones, doctora Elida Turbay, representante legal del operador y la ingeniera Sandra Zurita

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RAN CHO	Fecha	Resultados de la Visita
						administradora del servicio de alimentación. Respecto a las condiciones del concepto higiénico sanitario (CHS), la última visita recibida en el establecimiento fue el 4 de mayo de 2023, de la cual la ETS emite un concepto favorable del 94%, quedando reiterado como compromiso del director del establecimiento la gestión y solicitud para la nueva visita de inspección, vigilancia y control. Infraestructura: el servicio de alimentación cuenta con área de oficina, bodega de abarrotes, bodega de Fruver, área de producción, área de cuartos fríos, refrigeración y congelación, área de lavado de homenaje, cocina, caliente, área de elaboración de jugo, bodega de menaje nuevo, área de servido de dieta, pre alistamiento de proteína, área de pre alistamiento de fruver, área de preparación de ensalada, no cuenta con área de producto no conforme, no cuenta con área de depósito temporal de residuos, no cuenta con área social, cuenta con servicios sanitarios y vestidores, de acuerdo a la infraestructura, el servicio cuenta con una entrada y una salida, sin embargo, la ingeniera Sandra manifiesta que por temas de seguridad la comandancia de guardia informa que no es posible la salida por ahí, por tal razón, la puerta fue sellada, no cuentan con área de recepción de materia prima y el área dispuesta para tal fin, presenta pisos deteriorados y en muy mal estado, además de estar a la intemperie. Al recorrido por las áreas se pudo evidenciar en áreas de bodega de abarrotes y fruver, los pisos presentan grietas y ranuras entre baldosas, pudiendo generar empozamiento de agua, en área de pre-alistamiento de proteína se encontró humedad en techo, además en distintas áreas del servicio se encontraron tuberías con presencias de corrosión. En ninguna de las áreas del servicio se observan uniones de forma redondeadas entre pared y pared, se encontró mesón en área de servido de dietas con presencia de óxido, en área de bodega de almacenamiento de abarrotes y bodega de frutas y verduras la puerta presenta óxido, puerta de área de lavado de homenaje, no cuenta con protección.
GRUPO 16	ERON	EPMSC SINCELEJO	SINCELEJO		2025-05-27	Se realiza visita de interventoría al EPMS SINCELEJO, donde primeramente se realiza presentación personal al equipo directivo y operativo del establecimiento y del contratista encargado del suministro de alimentos. Por otro lado, se observa que el servicio se hace entrega por medio de fondos a los cinco (5) patios establecidos, de los cuales cuatro (4) son de hombres y uno (1) de mujeres. Siendo las 9:40 am se realiza desalojo del rancho al interventor Camilo Andrés Monterrosa Martínez con cédula de ciudadanía 1102818868, por parte de la guardia encargada, debido a disturbios presentados en el pabellón 1 y 2, lo que lleva la salida de las instalaciones de forma inmediata. Siendo las 9:58 a.m. Se realiza reporte a la coordinación técnica para su debido procedimiento, se hace diligenciamiento de acta anexa indicando lo sucedido junto a evidencia fotográficas. Al finalizar la visita no se logra tener acompañamiento por parte del personal del INPEC y COSAL, debido a novedad presentada, sin embargo, se realiza socialización de acta al

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RAN CHO	Fecha	Resultados de la Visita
						operador. Siendo las 11:50 a.m. se realiza retiro del establecimiento.
GRUPO 16	ERON	EPMSC BARRANQU UILLA	BARRANQU ILLA		2025-05-27	Se realiza visita de interventoría al establecimiento EPMSC BARRANQUILLA NORTE (El Bosque) con el objetivo de realizar la presentación de la interventoría para el contrato CTO 206-2025 a cargo del CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF (R&G asesorías + Fundación Universidad de Valle). Se ingresa al establecimiento carcelario por autorización de la guardia de turno, se llega al rancho en donde el personal administrativo del operador atiende la visita. Daneris Polo Guerrero (Administradora), Silvia Alvear López (Nutricionista) y la Ing. de Alimentos Heidy Vargas Pérez. • Parte del día: 1462 PPL (P1=308, P2=179, P3=4, P5=170, P6=168, P9=324, P10=302, RECP=3) el rancho cuenta con ocho (8) patios. • Dietas. 165 PPL • Rancho único, 15 manipuladores de alimentos, 5 distribuidores. • Se atiende desde el ERON el EJEMA BIVER MALAMBO que actualmente cuenta con 15 PPL, al cual se le realiza suministro de los alimentos en los mismos horarios de atención del ERON EPMSC BARRANQUILLA NORTE; Desayuno: 6am – 8am, Almuerzo: 11am – 1:30pm, Cena y refrigerio: 3:00am – 5:00pm. • Concepto Higiénico sanitario: Vigente hasta el 8 junio 2025 con calificación de 99% concepto FAVORABLE el operador informa que realizó solicitud de renovaciones. • Se tuvo acompañamiento de un representante de la USPEC Luz Dary Espitia (Técnico Administrativo) Se realizó reunión en la oficina de la dirección del establecimiento con la presencia del director DANNYS JOSE RODRIGUEZ CAMARGO, el teniente CARLOS DAVID ALVAREZ, dragoneante YNANDRIS OVIEDO DIAZGRANADOS. No se permitió el ingreso de equipo para registro fotográfico, en la finalización de la visita se socializa el acta con los participantes,
GRUPO 16	ERON	ERE COROZAL	COROZAL		2025-05-28	La interventoría hace presencia en Corozal al llegar a las instalaciones del ERE COROZAL, se evidencia abandono, instalaciones cerradas, quedando por sentado que no está en funcionamiento, que no cuenta con PPL y el operador por obvias razones no está suministrando alimentación al establecimiento. Se realiza visita de campo en compañía de la administradora del ERON Sincelejo en representación del operador asignado al grupo 16, al cual pertenece el establecimiento visitado. Siendo las 3:40 P.M. se finaliza el acta y la firma se retira del lugar.
	ERON	EPMSC MAGANGU É	MAGANGU É		2025-05-28	Se realiza visita al EPMSC Magangué, en la cual se hace presentación de la interventoría al director del establecimiento Rubén Darío Monroy Rueda quien muy

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RAN CHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 16						amablemente brinda su gratitud y respaldo. Así mismo se realiza presentación ante el miembro del COSAL señora Isabel Catalán Ulloque, el cónsul de derechos humanos, así como también se hace presentación al contratista encargado del suministro de alimentación con la señora Yadira Solano quién es la administradora del rancho. Seguidamente se realiza ingreso a las instalaciones del rancho, dónde se observa que el servicio no cuenta con la totalidad de todas las áreas requeridas en la OTM. Sin embargo, muchas de ellas se encuentran demarcadas según su disposición y requerimiento. Así mismo se evidencia que las áreas del rancho no cumplen con las medidas perimetrales disponibles según el volumen de producción. Se evidencia pisos lisos y en buen estado en todas las áreas como también cuenta con paredes lisas, y en buen estado. No se evidencia medias cañas o Unión pared-techo en áreas de producción, área de almacenamiento de víveres y fruver. Se observa que el servicio de alimentación se entrega por medio de fiambra al establecimiento y en recipiente desechable a la estación de policía La Esmeralda. No se evidencia conceptos sanitario vigente, el actual presenta fecha de expedición del 22-05-2024, sin embargo, durante visita el contratista CJVN SAS, refiere y muestra la gestión mediante solicitud de visita sanitaria al establecimiento y al vehículo transportador. Al finalizar la visita se realiza socialización de acta al operador y miembro COSAL.
GRUPO 16	ERON	EPMSC CARTAGEN A	CARTAGEN A		2025-05-28	Se realiza visita de presentación al establecimiento EPMSC CARTAGENA en el cual se administran 2160 raciones según el parte del día. Se observa que el menú suministrado corresponde al menú # 13 en tiempo de comida almuerzo. No se realizan las preparaciones de los alimentos en el Eron, estos son preparados en una planta externa ubicada en el centro industrial Temera en la bodega # 13, los alimentos son recibidos en el área designada para ser distribuidos en los patios, la distribución está a cargo de 17 distribuidores y son trasladados a cada uno de los patios en carros transportadores. Se hace la presentación de la interventoría CTO 206-2025 ejecutada por el consorcio interventoría integral RF conformado por R & G Asesorías y la Fundación Universitaria del Valle, al personal directivo, miembro del Cosal y personal operativo del contratista CJVN SAS.
	ERON	CMSBA BARRANQ UILLA LA MODELO	BARRANQU ILLA		2025-05-28	Se realiza visita de interventoría en el CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, al presentar el oficio de solicitud de autorización de ingreso el director solicitó ARL nivel 5 para el interventor de campo. Se solicita acompañamiento en las oficinas administrativas del NPEC, el señor Mario Jaimes administrador del rancho hace presencia y entrega el parte atendido, el cual es 558 (13 dietas incluidas). El rancho del establecimiento cuenta con 15 manipuladores y 5 personas externas del operador, se explica a la interventoría y presentes las generalidades de los procesos administrativos para el ingreso los cuales son informados a la coordinadora regional de la Interventoría para el envío del correo con los documentos solicitados, los cuales fueron enviados inmediatamente, sin embargo, el director no

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RAN CHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 16						alcanza a firmar la orden para el ingreso al rancho del establecimiento, siendo las 12:00 pm se culmina la visita y se da por finalizada la presentación de la interventoría.
GRUPO 16	ERON	EPMSC SAN ANDRÉS	SAN ANDRÉS		2025-05-28	Se realiza visita de presentación al EPMSC San Andrés, dicha presentación se realiza en compañía de la directora del establecimiento, la administradora del rancho y representante del contratista, así como también el acompañamiento del representante del COSAL. Se socializa parte del día, que es 145 PPL, con 3 dietas y dentro del establecimiento no se cuenta con gestantes. Dentro del establecimiento se cuenta con 3 patios y una reclusión para mujeres; la distribución está realizada así: Patio 1: 46 PPL Patio 2: 72 PPL Patio 3: 17 PPL Reclusión de mujeres: 10 PPL Total: 145 PPL El establecimiento cuenta con un único rancho, el cual presenta limitación de espacios; no se realizan distribuciones a las EP, UT, URI. Los horarios establecidos corresponden a : Desayuno: 6:00-8:00 am, almuerzo: 11:00-13:30 am, y cena y refrigerio nocturno: 15:00-18:00 El concepto sanitario del rancho fue emitido el 3 de abril del presente año, de un puntaje del 90%, resultado favorable. Se realiza gestión de permisos para que la directora autorice ingresos para verificación del rancho a partir de la fecha, en la culminación de la visita el acta es socializada con asistentes incluido el contratista del servicio de alimentación.
GRUPO 16	CRM	EJEMA (BIVER MALAMBO)	MALAMBO		2025-05-29	Se realizó visita de interventoría en el establecimiento EJEMA (BIVER MALAMBO), sin embargo, no fue posible validar la entrega de los alimentos y realizar la socialización de la interventoría, debido a que no se contaba con permiso de ingreso.
GRUPO 16	ERON	EC DE SABANALA RGA	SABANALA RGA		2025-05-29	El sitio que corresponde a la dirección del establecimiento EP EC SABANALARGA se encuentra en completo abandono en el que se puede evidenciar que funcionó la cárcel del INPEC. Se indaga para tener información si el establecimiento había sido trasladado a la estación de policía, en donde a la interventoría la atendió el subintendente David García, quien refiere que los privados de la Libertad que llegan son transitorios y que la alimentación la suministra la alcaldía y que la antigua cárcel dejó de funcionar hace bastantes años. Se toma registro fotográfico de la antigua cárcel, no se firma el acta por parte del subintendente ya que manifiesta no estar autorizado.
	ERON	EPMSC TIERRALTA	TIERRALTA		2025-05-30	Siendo las 9:20 A.M. hace presencia en el servicio de alimentación la señora Geidys Santa Mellado responsable del tratamiento penitenciario y COSAL, distinguido Edilberto González de Kia comandante de vigilancia y director

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RAN CHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 16						encargado por el día de hoy, se presenta la interventora de campo Cindy Burgos Durango. Parte del día 300 PPL, dieta 24, ranchos 1 y patios habilitados 1. Se informa a los presentes que por parte de la coordinación regional de la interventoría al inicio de cada mes a través de correo electrónico se solicitará permiso para ingreso de los interventores asignados relacionando los insumos a utilizar, se agradece la gestión en la brevedad posible para así garantizar el ingreso del personal en los tiempos estipulados. En cuanto al concepto de higiénico sanitario se solicitó información referente al mismo el operador refiere que cuenta con concepto higiénico sanitario con fecha del 16 de julio de 2024 cabe anotar que la persona encargada de tratamiento desde el mes de abril realizó solicitud formal a Secretaría de salud departamental para recibir una nueva visita de inspección vigilancia y control, recibieron respuesta del ente de control donde manifiestan estar en proceso de programación. Recomendaciones generales: gestionar el mantenimiento de la campana extractora, ya que tratamiento informó que a partir de la próxima semana contarán con el nuevo transformador, se finaliza la reunión siendo la 1:36 P.M. y se firma.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Norte Grupo 16 Tipo EP - UT -URI, contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS - CTO 342 -2023. Se realizaron siete (7) visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCH O	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 16	EP	ESTACION DE POLICIA EP EPMSC BARRANQ UILLA	BARRANQUI LLA		2025- 05-27	Se hace la visita de presentación de la interventoría CTO 206-2025 ejecutada por el consorcio interventoría integral RF conformado por R & G Asesorías y la Fundación Universidad del Valle al centro de detención transitorio EP EPMSC BARRANQUILLA. Atiende el custodio, el cual informa que en las instalaciones de la URI se tienen privados de la libertad de forma transitoria y los alimentos son suministrados por la alcaldía distrital de Barranquilla. No suministran más información y se niegan a firmar el acta por no tener disponible el carnet que acredite la interventoría, manifiestan que al momento de presentar el respectivo carnet se suministrará la información. No se permite tomar registro fotográfico.
	EP	ESTACION DE POLICIA EP	MAGANGUÉ		2025- 05-28	Se realiza visita técnica a la Estación de Policía La Esmeralda, donde se realiza cambio en tiempo de comida debido a dificultades en el transporte del interventor desde Sincelejo a Magangué, por lo cual no se pudo

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 16		ESMERALDA				verificar el tiempo asignado de desayuno, por tal motivo Se observa la entrega de los componentes del almuerzo. Así mismo se permite acceso a las instalaciones de la estación de policía La Esmeralda por medio de la patrullera encargada del ingreso, posteriormente se evidencia el ingreso del vehículo transportador de placa KMU 582, el cual se observa en adecuadas condiciones físicas en su parte externa, sin embargo se observa suciedad y polvo en estibas presente en la superficie del piso del vehículo transportador. Se observa entrega de los componentes en recipientes desechables dentro de canastillas plásticas en buen estado, se evidencia de los componentes del menú #13 en condiciones higiénicas. Se observa suciedad en superficie laterales al interior del vehículo transportador de placa KMU 582. Se realiza verificación documental del vehículo donde se evidencia SOAT con fecha de vencimiento 9-05-2026, certificado técnico mecánica con fecha de vencimiento 6-05-2026, mientras se observa que el acta de inspección sanitaria presenta fecha de expedición 17-05-2024, la cual no se encuentra vigente. Sin embargo, muestra certificado de solicitud de fecha 12-05-2024. Por tanto, se le hace recomendación al contratista del diligenciamiento de estos documentos. Al finalizar la visita se realiza socialización de acta al operador.
GRUPO 16	UT	ARCOR - BACAIM 1	COROZAL		2025-05-28	Siendo las 10:05 A.M. la firma interventora hace presencia en el CPAMS ARCOR Corozal, con el fin de hacer presentación formal de la interventora de campo; en compañía del teniente de fragata, Mario Arqués Arango, ingeniera Cindy Severiche, representante del operador, subdirector, sargento vice, Primero Cabarcas, sargento vice, Primero Padilla, Bustillo, Cristian, comandante de custodia, sargento vice, Primero Lozano, Holman Fernely encargado de tratamiento. Parte del establecimiento 7 PPL, sin dietas. El establecimiento recibe los alimentos del ERON Sincelejo, el director manifiesta que llegan en moto con un maletín hermético en buenas condiciones, así como también manifiesta que el horario autorizado por la brigada es a partir de las siete de la mañana posterior a la formación, además que sólo se permitiría el ingreso de la Interventoría de lunes a viernes, horarios desayuno 6-8 am, almuerzo 11:00 a 1:30pm cena 3:00 a 5:00pm y refrigerio de 3:00pm a 5:30pm. Se solicita a la dirección correo electrónico para gestión de los permisos de ingreso (CPAMS@armada.mil.co, Mario.arquez@armada.mil.co) a nombre del director. No es posible solicitar concepto higiénico sanitario, ya que se reciben de otro establecimiento. Se solicita número de celular del director con el fin de tener una comunicación directa con él, en caso de ser necesario y

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						así solucionar cualquier dificultad que se llegase a presentar.
GRUPO 16	UT	ARCAR	CARTAGENA		2025-05-28	Se hace visita de presentación de interventoría al establecimiento ARCAR (batallón de infantería número 12). La cual es atendida por el sargento segundo Hernández Jiménez William encargado del servicio de alimentación del CRM. En el CRM se tienen ocho militares reclusos, se les entregan los alimentos mediante tercerización al restaurante EL PALADAR DE MI CASA en los horarios establecidos por la OTM. El ingreso al batallón se debe enviar correo con un día de antelación a la visita en el cual se solicita el ingreso del profesional con su identificación y los motivos de la visita y qué tiempo de comida para generar una señal que permita a la guardia verificar la autorización. El correo para gestionar el ingreso al batallón es CRM9024@armada.mil.co.
GRUPO 16	EP	ESTACION DE POLICIA EP EC BARRANQUILLA	BARRANQUILLA		2025-05-29	Se hace visita al establecimiento identificado como estación de policía EP EC BARRANQUILLA ubicado en la dirección carrera 44 con calle 38 EP Barranquilla. Se evidencia al llegar a la dirección que este establecimiento dejó de funcionar como estación de policía desde el año 2020 y actualmente solo funcionan oficinas del centro de servicios del sistema penal acusatorio y oficinas de juzgados. Se llega a la oficina en la que atendió el oficial mayor encargado de la oficina de atención al usuario quien manifiesta que después de la pandemia no se atienden personas privadas de la Libertad. No se prestan servicios de alimentación en estas instalaciones.
GRUPO 16	EP	EP BARRANCO DE LOBA	BARRANCO DE LOBA		2025-05-30	Se realiza visita técnica a la estación de policía Barranco de Loba, donde primeramente se efectúa presentación personal a la guardia de turno, se cuenta con la presencia y acompañamiento de la señora Lina Marcela Montes Villadiego, quien es la auxiliar administrativa y la señora Ludys Sánchez (manipuladora de alimentos). A dichas personas se le realiza presentación del nuevo ente interventor y su función durante este nuevo contrato 206-2025. Se observa que el servicio de alimentación proviene de una tercerización contratada con un restaurante de razón social "La Bendición de Dios" ubicada en la dirección calle la iglesia # 4-59 a pocos metros de la estación de policía Barranco de Loba. Se evidencia que el suministro de los componentes se realiza en recipientes desechables para 3 PPL, sin dietas, asimismo este servicio no cuenta con vehículo transportador, estos son transportados por medio del personal manipulador en bolsa plástica sin protección. La distribución de los alimentos se efectúa en los horarios: Desayuno 6:00 am - 8:00 am, Almuerzo: 11:00 am - 1:30 pm, Cena: 3:00 pm - 5:30 pm, Refrigerio: 3:00 pm - 5:30 pm. Se finaliza la visita con la socialización de acta al operador.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 16	UT	BATALLÓN DE ASCP NO 11 "CACIQUE TIRROME"	MONTERÍA		2025-05-31	Siendo las 6:12 A.M. la firma interventora llega a las instalaciones del centro de reclusión militar ubicado en el Batallón Cacique Tirrome, al llegar a la guardia del soldado profesional nos informa que en las instalaciones ya no funciona el centro de reclusión militar ya que al no contar con PPL las instalaciones se les entregaron al Gaula del ejército, nos comunicamos telefónicamente con la administradora de la planta externa quien nos manifiesta que no están suministrando ya que no hay PPL. Se solicita permiso para tomar evidencias fotográficas nos informa que por seguridad no es permitido ni a la fachada. Siendo las 7:20 A.M. nos retiramos del establecimiento.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 16 Regional Norte, operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS - contrato 342--2023, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 16	EPMSC MONTERÍA	NA	NA	NA	NA	No se puede realizar la verificación, ya que el operador continúa operando en la planta, la cual cuenta con CHS del día 28/02/2025 (favorable sin compromisos) puntaje 99,0%.
GRUPO 16	EPMSC SINCELEJO	23/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68%	Cinco meses	Sin observaciones
GRUPO 16	EPMSC BARRANQUILLA	8/06/2024	FAVORABLE	99%	Un año	El operador informa que realizó solicitud de renovación del CHS.
GRUPO 16	EPMSC MAGANGUÉ	22/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86%	Un año	Sin observaciones
GRUPO 16	EPMSC CARTAGENA	NA	NA	NA	NA	Establecimiento recibe los alimentos de planta externa del contratista, la cual cuenta con CHS del día 14/32/2025 (favorable) puntaje 97,0%.
GRUPO 16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	8/06/2025	FAVORABLE	99%	4 días	Sin observaciones
GRUPO 16	EPMSC SAN ANDRÉS	3/04/2025	FAVORABLE	90	Dos meses	Sin observaciones
GRUPO 16	EJEMA (BIVER MALAMBO)	NA	NA	NA	NA	Sin información, el establecimiento no tiene producción, los alimentos se envían de Epmc el Bosque.
GRUPO 16	EPMSC TIERRALTA	16/07/2024	NA	NA	Once meses	Sin observaciones

No se presentaron visitas no ejecutadas del 27 al 31 de mayo de 2025 para el grupo 16.

2.2.17

GRUPO 17

A continuación, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Norte Grupo 17 Tipo ERON – CRM, contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS - CTO 343-2023. Se realizaron seis (6) visitas de acompañamiento a los establecimientos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 17	ERON	EPAMSCAS VALLEDUPAR	VALLEDUPAR		2025-05-27	Se realiza visita de interventoría en EPAMSCAS VALLEDUPAR, donde se evidenció la adquisición de nuevos equipos que complementan las áreas como: un procesador de verduras, 2 estufas de 3 puestos, 6 ollas grandes, una hidrolavadora y 6 tanques de 200 L. para el área de residuos. Se evidencia parte de: 744 raciones (122 de dieta y 1 gestante incluidas), para almuerzo, cena y refrigerio nocturno, menú No 12. Se efectúa la socialización de la visita y los procesos de verificación a realizar dentro del seguimiento en campo a los asistentes a la reunión.
GRUPO 17	ERON	EPMSC SANTA MARTA	SANTA MARTA		2025-05-27	En la visita al establecimiento carcelario Santa Marta se cumplió el objetivo que era la presentación de la interventoría y validar aspectos generales de la atención a la PPL por parte del servicio de alimentación. Se realizaron recomendaciones en cuanto a la limpieza y desinfección de áreas de producción y almacenamiento, como compromiso quedó programar una limpieza profunda y general en todo el servicio de alimentación.
GRUPO 17	ERON	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA	VALLEDUPAR		2025-05-28	Se realizó visita de interventoría a EPMSC LA TRAMACUA, en compañía del Ingeniero Víctor Echenique y del representante de COSAL, Jorge Iván Ayala, encontrando una campana de extracción en mal funcionamiento y apagada. Se encontraron 2 ollas grandes de 60x40 cm y un pelapapa eléctrico. Se solicita copia del concepto sanitario, encontrándose vigente y con un 86,5% de cumplimiento. Se evidencia un parte de 1598 PPL con 188 de dietas para almuerzo, cena y refrigerio nocturno, según menú del día No 13.
	CRM	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	VALLEDUPAR		2025-05-28	Se autoriza el ingreso y se realiza presentación de la interventoría ante el Mayor Edwin Ricaurte León (Director), Mayor Orlando Herrera Calle (Subdirector) y Leidy Vargas (Trabajadora Social). Se cuenta con 27 PPL. Se realiza recorrido por la EJUPA, acompañado por el Mayor Herrera (subdirector) y Leidy Vargas (trabajadora social). Se evidencia vehículo transportador de alimentos en adecuadas condiciones y se verifica la documentación vigente (revisión técnico mecánica, SOAT, inspección sanitaria, certificado de manipulación, plan de rutas, exámenes médicos) y EPP adecuados. Los alimentos suministrados a la EJUPA provienen de "servicios y suministros CJVN SAS", se

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 17						entregan 26 raciones en total (3 de estas corresponden a dieta terapéutica). Se da cumplimiento al ciclo de menú (desayuno) en el tiempo establecido. Se cuenta con un manipulador de alimentos (PPL) quien porta la indumentaria adecuada y posee curso de manipulación de alimentos, se encarga del servido y distribución del fondo a la fiambarrera. Se realizan recomendaciones al momento del servicio sobre BPM. Se socializa y firma el acta.
GRUPO 17	ERON	EPMSC RIOHACHA	RIOHACHA		2025-05-29	Se autorizó el ingreso al establecimiento. Se realiza presentación de la interventoría ante el Señor Carlos Reyes Monsalvo (Director), Daixer Ortiz (Teniente INPEC), Yesith Peñaranda (Administrador), Elizabeth Hernández (Nutricionista), Rafael Peñaranda Soto (Ingeniero de alimentos y Yeny Cáceres (COSAL). N° menú suministrado: 14. Se cuenta con 380 PPL: en Patio 1, 98 PPL, en Patio 2, 251 PPL, en Patio 3, 9 PPL y en Patio 4, 22 PPL. En el establecimiento se producen 780 raciones, de las cuales 400 son destinadas a EP y 380 a los PPL del EPMSC (84 de estas corresponden a dietas terapéuticas). Se realiza recorrido por el establecimiento con acompañamiento de Yesith Peñaranda (Administrador), Rafael Soto (Ingeniero de Alimentos), Elizabeth Hernández (Nutricionista) y Yeny Cáceres (COSAL). Se evidencia el tiempo del almuerzo cumpliendo con los tiempos establecidos por la OTM. Se cuenta con 10 manipuladores, todos cuentan con curso de manipulación de alimentos y EPP adecuados. Se evidencia área de almacenamiento de Materia Prima y alimentos a temperatura ambiente, área de pre alistamiento de materia prima e insumos (no es exclusiva para esta actividad), área de preparación de jugos (compartida), zona de distribución, zona de ensamble (compartida), zona de alistamiento de ración terapéutica, área de salida no conforme (compartida). Los productos químicos se almacenan en un punto específico. Se evidencia 1 pela papa (200 kg/h) 7 estufas (1 de 1 forres, 1 de 2 fogones y 5 de un fogón una de estas sin utilizar), procesador de alimentos (300 Kg/h), 1 licuadora industrial (15 L), 1 licuadora no industrial (1.25 L), 2 congeladores (490 y 355 L), 1 refrigerador (535 L), 2 hidrolavadoras 900 PSI, 4 bandejas de sobreponer, 5 termómetros, bascula de plataforma (200kg) y 2 grameras (1000 gr y 3000 gr). El Eron cuenta con proyecto productivo enfocado a panadería (mogolla y pan de salvado) para consumo inmediato. Se evidencia formato de ciclo de menús estándar.
	ERON	EPMSC BANCO	EL BANCO		2025-05-29	Se realiza visita de interventoría al EPMSC El Banco, donde primeramente se realiza presentación personal a la directora del establecimiento Vanesa Alejandra Ríos Torres. También se cuenta con el acompañamiento del señor Juvenal San Martín Mejía, encargado del área de atención y tratamiento del centro penitenciario. Se cuenta con la presencia de la señora Alexandra Martínez, quién es la administradora del servicio de

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 17						alimentación. A los cuales se les realiza presentación de la nueva interventoría y el alcance de las verificaciones durante este contrato. Así mismo, se observa que el servicio de alimentación proviene de una planta externa de producción ubicada en la dirección Calle 9 18 - 32, barrio Pueblo Nuevo en el municipio del Banco Magdalena. Se observa que el establecimiento solo recepciona los alimentos para 81 PPL, de los cuales 14 de ellos pertenecen a un plan diario. Dichos componentes son entregados y distribuidos en fiambreras de 4 compartimientos con su respectiva tapa. De acuerdo a esto, se cuenta con personal manipulador interno (PPL) quién realiza la distribución o reparto de los alimentos dentro de los patios del ERÓN. Debido a que el establecimiento no cuenta con rancho para la preparación del servicio de alimentación (la producción se realiza en planta externa), únicamente se realizan operaciones de recepción y distribución de los tiempos de comida ya preparados, por tal motivo el ERON no cuenta con concepto sanitario. Así mismo estos alimentos son transportados por medio de un motocarro de placa 348 AAI, en buenas condiciones físicas. Se observa que el vehículo transportador cuenta con concepto sanitario de fecha de expedición de 17-02-2025. Se realiza socialización de acta al operador.

Asimismo, se presenta el resultado de las visitas de acompañamiento realizadas en los establecimientos de Regional Norte Grupo 17 Tipo EP - UT -URI, contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS - CTO 343 -2023. Se realizaron ocho (8) visitas de acompañamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 17	EP	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	VALLEDUPAR		2025-05-28	Se autoriza el ingreso. Se realiza la presentación de la interventoría ante el Subcomisario Alirio Palechor. Se realiza el recorrido por la EP con acompañamiento del Subcomisario. Se cuenta con 320 PPL distribuidos en dos patios. Patio N°1 (247 PPL) y Patio N°2 (73 PPL). Se evidencia vehículo transportador de alimentos en adecuadas condiciones y se verifica documentación vigente (Revisión técnico mecánica, SOAT, inspección sanitaria, certificado de manipulación, plan de rutas, exámenes médicos) y EPP adecuados. Los alimentos suministrados a la EP provienen de "servicios y suministros SAS", el cual realiza la producción en la planta obligatoria de la ciudad de Valledupar, se entregan 320 raciones en total. Se da cumplimiento al menú (almuerzo) en el tiempo establecido. Se cuenta con 2 manipuladores de alimentos, encargados del servicio y distribución del fondo a la

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
						fiambra. Se realizan recomendaciones al momento del servicio sobre BPM. Se socializa y firma el acta.
GRUPO 17	EP	ESTACIÓN DE POLICÍA GAULA MILITAR GUAJIRA	RIOHACHA		2025-05-29	El establecimiento no funciona actualmente como centro de reclusión, no hay PPL; además, presenta nueva ubicación en la Calle 2 #3-03
GRUPO 17	EP	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENERAL	RIOHACHA		2025-05-29	Se presentó la interventoría en la seccional de la Fiscalía Riohacha, negándose la entrada, ya que el personal encargado llega después de 8 de la mañana, se procedió a inspeccionar el vehículo transportador de las raciones encontrándose en buenas condiciones higiénico sanitarias, con documentación vigente y el personal manipulador con sus EPP y uniformes en óptimas condiciones.
GRUPO 17	EP	ESTACION DE POLICIA EL BANCO	EL BANCO		2025-05-29	Se realiza visita técnica a la estación de policía El Banco, donde primeramente se realiza presentación personal a la guardia encargada. También se cuenta con la presencia de la señora Alexandra Martínez, quién es la administradora del servicio de alimentación. A los cuales se les realiza presentación del nuevo ente interventor y función durante este nuevo contrato 206 - 2025. Se observa que el servicio de alimentación proviene de una planta externa de producción ubicada en la dirección calle 9 # 18-32, barrio Pueblo Nuevo, en el municipio El Banco Magdalena. Se evidencia que la estación de policía del Banco tiene 57 PPL, sin dietas. Dichos componentes son entregados y distribuidos en recipientes desechables individuales, los alimentos son transportados por medio de un motocarro de placa 348AAI, en buenas condiciones físicas, el cual presenta SOAT con fecha de vencimiento el día 11-06-2025, certificado de técnico mecánica 19-07-2025, así como también cuenta con concepto sanitario de fecha de expedición 17-02-2025. Se observa que los horarios de entrega en la estación son: Desayuno 6:00 am - 8:00 am, Almuerzo: 11:00am - 1:30 pm, Cena 3:00 pm - 5:30 pm, y Refrigerio 3:00 pm - 5:30 pm. Se realiza socialización de acta al operador.
GRUPO 17	EP	ESTACION DE POLICIA SECCIONAL DE TRÁNSITO	RIOHACHA		2025-05-30	La interventoría se presenta con el comandante de guardia, Intendente Campo Amaranto, quien notifica que no hay PPL en el establecimiento.
GRUPO 17	EP	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	RIOHACHA		2025-05-30	La interventoría se presenta con el comandante de la estación, Subintendente Aguado, mostrándole la documentación que acredita tales funciones. Se procedió a revisar las condiciones higiénico-sanitarias y documentación del vehículo transportador, encontrándose en óptimas condiciones.
	EP	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	RIOHACHA		2025-05-30	Se presenta la interventoría ante el comandante de estación, Intendente Milton Larrahondo, mostrando la documentación requerida para proceder a la inspección del vehículo transportador, encontrándose en óptimas

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACIÓN	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Resultados de la Visita
GRUPO 17						condiciones higiénico-sanitarias y con su documentación al día; el personal manipulador con uniforme y EPP adecuados.
GRUPO 17	EP	ESTACION DE POLICIA MAICAO	RIOHACHA		2025-05-30	Se autoriza el ingreso. Se realiza presentación de la interventoría ante el Sargento Segundo Andrés Díaz (Encargado PPL), Patrullero Yeison Bruges y la señora Marta Charris (Encargada del restaurante). Se cuenta con 177 PPL. Distribuidos en Patio N°1 (31), Patio N°2 (20), Patio N° 3 (20) y Patio N°4 (37). Población mixta, 4 internas son mujeres. Además, hay 65 PPL en cambuches y casitas distribuidas en los patios. Se realiza recorrido por el establecimiento, en compañía del patrullero Yeison Bruges y la señora Marta Charris (Encargada del restaurante). Se evidencia vehículo transportador de alimentos en adecuadas condiciones y se verifica documentación vigente (RUNT, SOAT, inspección sanitaria, certificado de manipulación de alimentos, plan de rutas) y EPP adecuados. Los alimentos suministrados a la EP provienen de "Restaurante y Cafetería Tía Marta" quien presta servicio a "servicios y suministros CJVN SAS", se entregan 177 raciones, ninguna corresponde a dieta terapéutica. Se da cumplimiento al servicio en el tiempo establecido. Número de menú suministrado 15. Se realizan recomendaciones al momento del servicio sobre BPM. Se socializa y firma el acta.

A continuación, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 17 Regional Norte, operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS - contrato 343-2023, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	02/08/2024	Favorable con Requerimientos	88%	Once meses	Sin observaciones
GRUPO 17	EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable con compromisos-vigencia superior a 12 meses.	99,0%	14 meses y 28 días	El contratista realiza la gestión para la visita de la ETS.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
GRUPO 17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA	08/11/2024	Favorable con Requerimientos	86.5%	Siete meses	Sin observaciones
GRUPO 17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	NA	NA	NA	NA	Los alimentos suministrados a la EJUPA provienen de "servicios y suministros CJVN SAS", sin información del CHS
GRUPO 17	EPMSC RIOHACHA	12/09/2024	Favorable	96,0%	8 meses y 15 días	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
GRUPO 17	EPMSC EL BANCO	NA	NA	NA	NA	La alimentación proviene de una planta externa de producción. Sin información de CHS, el cual tiene un concepto vigente con fecha de expedición del día 12/09/2024 con porcentaje de cumplimiento del 96,5%.

No se presentaron visitas no ejecutadas para el grupo 17

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

La Interventoría en cumplimiento de sus obligaciones contractuales y en el marco del inicio del contrato No. 206, suscrito con la USPEC, efectuó visita de presentación en cada uno de los establecimientos contemplados en el Anexo presupuestal para lo cual, se realizó despliegue de cada uno de los profesionales interventores de campo, para darse a conocer ante los funcionarios y directores de los centros de reclusión y detención transitoria, a fin de socializar que como representantes del Consorcio Interventoría Integral RF, se estarían realizando visitas de inspección monitoreo y control y seguimiento a la prestación del servicio y suministro de alimentación por parte de los contratistas adjudicatarios del proceso licitatorio LP-002-2025, suscrito ante la USPEC.

Así las cosas, en el marco de lo descrito, es menester indicar que las visitas realizadas no tuvieron aplicación del instrumento de visita, establecido para verificar las condiciones del servicio, por lo que las visitas no generaron hallazgos y por ende no derivaron en planes de mejora o actos administrativos posterior a las visitas.

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

FECHA	CONSECUTIVO	ASUNTO
23/05/2025	CRF-0006-2025	REQUERIMIENTO URGENTE CUMPLIMIENTO DE EQUIPOS MINIMOS REQUERIDOS ESTABLECIMIENTOS GRUPO 12
24/05/2025	CRF-0009-2025	REQUERIMIENTO CONTRATO 193-2025 PLAN DE CONTINGENCIA ALERTA CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y ROEDORES

FECHA	CONSECUTIVO	ASUNTO
28/05/2025	CRF-0014-2025	REQUERIMIENTO DE SOLICITUD DE ACCIONES FRENTE A LA INSTALACIÓN DE EQUIPOS MARMITAS EN EL ESTABLECIMIENTO EPMSC MEDELLÍN.

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

Distribución por contratista

Sobre la base de la gestión de interventoría ejercida por el Consorcio Interventoría Integral RF, y en cumplimiento del Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 206-2025, se presenta el consolidado de las veinticinco (25) PQRD recibidas en la fecha del presente informe.

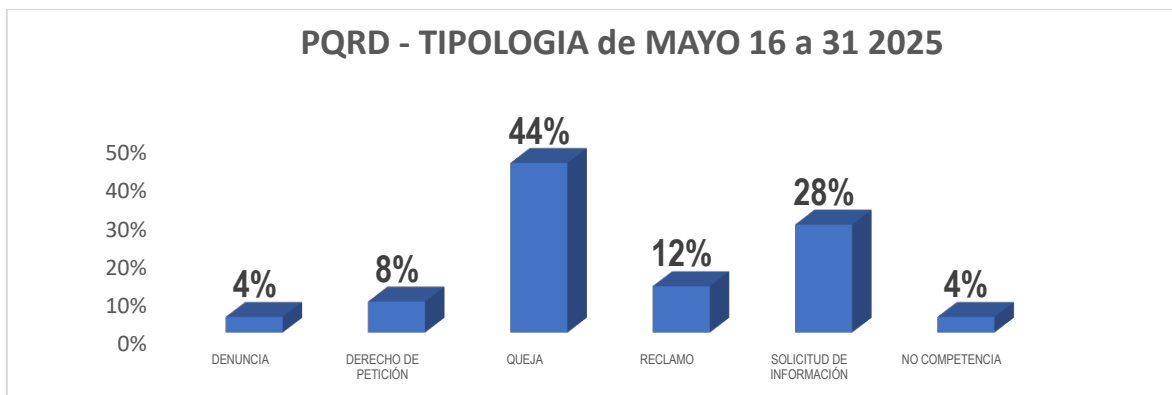
A cada una de ellas se les realizó análisis, seguimiento y envío de respuestas. El consolidado se encuentra adjunto en una matriz que detalla el número interno de PQRD recibida durante el periodo, junto con el nombre del establecimiento, fecha de recepción, contratista, tipo de PQRD, estado del seguimiento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

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento con respuesta al 96% de las PQRD recibidas, con cierre, el 4% se encuentra en trámite correspondiente al corte del presente informe.

GRUPO	CONTRATISTA	May 16 a 31 de 2025
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0
TODOS	TODOS	1
TOTAL - PQRD		25

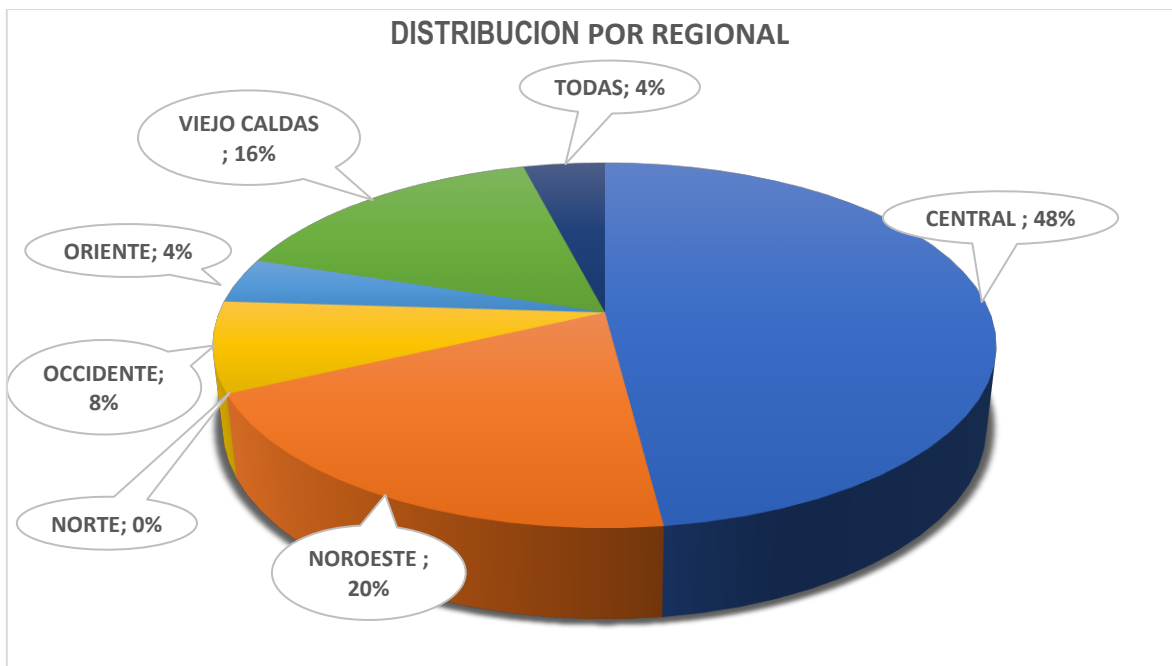
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 44 % corresponden a Quejas, el 28 % a Solicitudes de información, el 12 % a Reclamos, el 8 % a Derechos de petición, y el 4 % tanto a Denuncias como a No competencia, tal como se muestra en la siguiente gráfica:



Distribución por regional

A continuación, se presenta el análisis y la distribución porcentual de las PQRD recibidas por regional durante el periodo del presente informe. Se observa que la regional Central concentra el 48 % de las PQRD, seguida por la regional Noroeste con el 20 %, Viejo Caldas con el 16 %, la regional Occidente con el 8 % y la regional Oriente con el 4 %. La regional Norte no reportó PQRD en este periodo. Esta distribución se refleja en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibió una (1) PQRD, como solicitud de información a nivel general, por lo cual no es asignada a ninguna regional.

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

Para ese periodo se presenta 33 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATERGORIAS NOTIFICADAS	Numero de Alertas
DESABASTECIMIENTO MP	2
ORIENTE	2
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	3
OCCIDENTE	1
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	1
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	3
NOROESTE	2
OCCIDENTE	1
OTROS	21
CENTRAL	2
NOROESTE	8
OCCIDENTE	10
VIEJO CALDAS	1
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	4
NOROESTE	2
OCCIDENTE	1
ORIENTE	1
Total general	33

A continuación se detalla cada una de las alertas notificadas:

# Alerta	Fecha Visita	Contrato	Zona	Tipo Establecimiento	Establecimiento	Tiempo Comida	Categoría	Descripción
1	2025-05-27	G12	NOROESTE	EP	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	Desayuno- Almuerzo	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	Se manifiesta por parte del sub intendente de la estación Cristian Giraldo que no se suministra fruta en el tiempo de desayuno para los 4 PPL. La manipuladora del contratista refiere que no ha tenido una coordinación clara con el operador y por eso no se entrega el componente. No se avisa sobre el numero del menú debido a que la manipuladora no ha recibido orientación por parte del operador y no cuenta con el ciclo de minuta para la nueva licitación.
2	2025-05-27	G12	NOROESTE	EP	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	Almuerzo	OTROS	En visita realizada a EP Caldas, almuerzo, menú 12, se evidencio entrega de alimentos al establecimiento en fondos, en

# Alerta	Fecha Visita	Contrato	Zona	Tipo Establecimiento	Establecimiento	Tiempo Comida	Categoría	Descripción
								bolsas con todos los alimentos en canastillas y no en empaque individual.
3	2025-05-27	G01	OCCIDENTE	ERON	EPMSC PASTO	Almuerzo	OTROS	En visita de interventoría XORD a EPMSC PASTO, se evidencia que el servicio de alimentación del establecimiento, se encarga de suministrar la alimentación a estaciones de policía, como Permanente 1 con 30 PPL (mujeres) y EP que no está contemplada en el anexo 23, como EP Permanente 2 con 450 PPL. Para un total de 480 raciones entregadas a estaciones de policía. Fecha de visita 27-05-2025, tiempo de comida almuerzo.
4	2025-05-27	G02	OCCIDENTE	CRM	EJECA	Almuerzo	OTROS	De acuerdo al anexo No 9, el servicio de alimentación EJECA tiene pendiente un auxiliar administrativo y un manipulador de alimentos. El servicio de alimentación cuenta con un administrador tipo 1, un auxiliar de proceso y dos manipuladores de alimentos.
5	2025-05-27	G05	CENTRAL	ERON	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	Almuerzo	OTROS	Se evidencia que la caldera identificada con serial 051077110 sigue presentando funcionamiento regular. Hasta la fecha actual no se le ha realizado el mantenimiento correctivo y continúa funcionando de forma no segura. Es importante resaltar que en el informe realizado por el técnico del contratista menciona que esta caldera presenta alto grado de siniestro.
6	2025-05-27	G09	CENTRAL	ERON	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	Almuerzo	OTROS	En Eron Combita Mediana Seguridad en verificación del tiempo de comida almuerzo, menú 12, se genera alerta debido a que el cuarto de congelación de carnes está presentando fallas en su funcionamiento, no está congelando, únicamente refrigerando, observando 10 canastillas con carne con temperaturas de refrigeración, proteína para el siguiente día, debido a la novedad el resto de proteínas el operador esta almacenando en acopio en el container de congelación de Alta Seguridad, la novedad se presenta desde el 22 de mayo de acuerdo a los registros de temperatura suministrados. Se solicita al operador medida correctiva inmediata.

# Alerta	Fecha Visita	Contrato	Zona	Tipo Establecimiento	Establecimiento	Tiempo Comida	Categoría	Descripción
7	2025-05-27	G03	OCCIDENTE	ERON	EPMSC SILVIA	Almuerzo	HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	De acuerdo a información brindada por el administrador del establecimiento EPMSC SILVIA, suministran los alimentos del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno desde las 2:00 pm hasta las 4:00 pm, incumpliendo el horario establecido por la OTM.
8	2025-05-27	G12	NOROESTE	EP	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	Almuerzo	OTROS	La alimentación de los PPL es tercerizada por alimentos preparados en la vivienda de la manipuladora del contratista la señora Ana María Sierra
9	2025-05-27	G03	OCCIDENTE	ERON	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	Almuerzo	OTROS	Se realiza visita de presentación de la Interventoría el día 27-05-2025 con la Directora del Establecimiento EPMSC Santander de Quilichao, la representante del COSAL y la Administradora del servicio de alimentación por parte de del contratista ARDIKO A&S S.A.S. El establecimiento EPMSC Santander de Quilichao cuenta con 1 servicio de alimentación (Rancho), sin embargo, este se encuentra fuera de servicio desde el día 16 de agosto de 2018 por arreglos locativos.
10	2025-05-27	G12	NOROESTE	EP	MANRIQUE	Almuerzo	OTROS	Se evidencia entrega de componentes en fondo, uso de canastillas plásticas con bolsatitas en tiempo de servicio almuerzo menú#12
11	2025-05-27	G10	VIEJO CALDAS	ERON	EPMSC PEREIRA	Desayuno	HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	En visita XORD realizada por parte de la interventoría en EPMSC PEREIRA, se evidencia que el operador UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, no cumple con los horarios de entrega del tiempo de comida desayuno menú N° 12, se realiza la entrega del último patio, aproximadamente a las 9:00 am y según lo estipulado en la OTM, el horario de entrega para el desayuno debe ser de 6.00 am a 8:00 am. estos retrasos se atribuyen a varios factores, tales como el tipo de preparación, ya que se entregó arepa frita y la falta de mantenimiento de las estufas, las cuales se encuentra en regular estado, con acumulación de grasa y de hollín en los quemadores, los cuales reducen la eficiencia de la estufa, y por ende el retraso en los procesos.

# Alerta	Fecha Visita	Contrato	Zona	Tipo Establecimiento	Establecimiento	Tiempo Comida	Categoría	Descripción
12	2025-05-27	G15	ORIENTE	ERON	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	Almuerzo	DESABASTECIMIENTO MP	En visita realizada el día de hoy 27/05/2025 al establecimiento COCUC- Cúcuta Estructura 2, tiempo de comida almuerzo. Parte general: 3.627 PPL- Parte servicio: 3.260 PPL se evidencia desabastecimiento en áreas de almacenamiento de abarrotes, productos cármicos y frutas - verduras, no se cuenta con la proteína a suministrar en el tiempo de comida cena, ni con los componentes completos para realizar la entrega de la ensalada de los dos tiempos de comida (almuerzo – cena). Se evidencia que se realizará suministro de pechuga y pernil de pollo para el tiempo de comida almuerzo, por no contar con la cantidad total requerida.
13	2025-05-27	G12	NOROESTE	EP	EP BELEN MEDELLIN	Cena- Refrigerio Nocturno	SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	Se evidencia en visita de acompañamiento a la Ep, suministro de torta de pollo de apariencia embutido en la cena menú 12 para un parte de 125 ppl.
14	2025-05-27	G12	NOROESTE	EP	ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA	Almuerzo	OTROS	Se evidencia que el servicio de alimentación es tercerizado y suministrado por la señora Gloria Mejía, la cual refiere que los alimentos son elaborados en su casa, situación que es corroborado por el custodio del EP Minas de Amaga
15	2025-05-27	G12	NOROESTE	EP	ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA	Almuerzo	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	Se evidencia en almuerzo verificado, que el contratista no suministra el postre requerido. total, PPI uno (1)
16	2025-05-27	G12	NOROESTE	EP	SABANETA	Desayuno	OTROS	En visita realizada a EP Sabaneta, desayuno, menu 12, se evidencio entrega de alimentos al establecimiento en fondos, en bolsas con todos los alimentos en canastillas y no en empaque individual.
17	2025-05-28	G01	OCCIDENTE	EP	ESTACION DE POLICIA PIENDAMO	Almuerzo	OTROS	La Interventoría hace presencia en las instalaciones de la EP PIENDAMO, siendo las 8:50 am para realizar la presentación ante el personal encargado de la EP. El servicio de alimentación funciona dentro de las instalaciones, los alimentos son preparados al interior del establecimiento de la EP Piendamó, no usan transporte. Al momento de la visita, el auxiliar patrullero José Danilo Caicedo y la propietaria Kelly Rodríguez, Restaurante Laura y

# Alerta	Fecha Visita	Contrato	Zona	Tipo Establecimiento	Establecimiento	Tiempo Comida	Categoría	Descripción
								Luna servicio tercerizado, atienden la visita en las afueras del establecimiento, refieren que no se permite el ingreso a personal civil por seguridad desde el mes de marzo de 2025 después del atentado que se presentó en el Municipio de Piendamó.
18	2025-05-28	G03	OCCIDENTE	EP	ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA	Desayuno	OTROS	La interventoría hace presencia en la EP Comando sur de policía y se evidencia que de las 354 raciones que llegan a esta EP, 120 se quedan en la estación, de las cuales 60 pertenece a la PPL de la EP comando sur de policía y 60 son trasladadas a SIJIN. Las 235 raciones restantes son trasladadas así: CAI Zamorano (50 PPL), CAI Bolívar (40PPL), CAI delicias (60 PPL), CAI Colombia (60 PPL), SIJIN Candelaria (25 PPL). De dichos establecimientos solo la EP comando sur de policía se encuentra autorizada.
19	2025-05-28	G15	ORIENTE	ERON	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	Almuerzo	DESABASTECIMIENTO MP	No se cuenta con abastecimiento del componente proteico pemil de pollo, carne de res, proyección tiempos de almuerzo y cena, menú 14. No se cuenta con abastecimiento de alimentos proteicos, pechuga y carne de cerdo proyección tiempos de almuerzo y cena para Menú 15. No se cuenta con alimentos pre cocidos (arepas), tiempo comida Desayuno, menú 14. No se evidencia abastecimiento derivado cárnico (salchicha) para tiempo de comida Desayuno, menú 15.
20	2025-05-28	G15	ORIENTE	ERON	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	Almuerzo	HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	Las raciones de alimentación para tiempo de almuerzo- menú 13, salen a distribución a los Pabellones de Reclusión a partir de las 13:30 horas. Se registra salida para los Pabellones Estructura Sur a las 14:06 horas.
21	2025-05-29	G03	OCCIDENTE	EP	EP GINEBRA	Almuerzo	OTROS	En visita realizada el día 29-05-2025 a E.P. Ginebra "refiere el Intendente Gustavo Eliecer Moreno, que hace 14 días no se entregan alimentos a la PPL, por parte de los encargados del suministro desde la cárcel de Palmira", la estación de policía Ginebra cuenta con un parte de 7 PPL. Se reporta como visita fallida.

# Alerta	Fecha Visita	Contrato	Zona	Tipo Establecimiento	Establecimiento	Tiempo Comida	Categoría	Descripción
22	2025-05-29	G13	NOROESTE	ERON	EPMSC CAUCASIA	Almuerzo	OTROS	Se evidencia presencia de cucarachas vivas en area de almacenamiento de abarrotes, siendo la última fumigación el 20/04/25, el contratista manifiesta que esta a la espera de nueva fumigación en proximos dias.
23	2025-05-29	G03	OCCIDENTE	ERON	EPMSC CARTAGO	Almuerzo	OTROS	EL ESTABLECIMIENTO ERON CARTAGO SUMINISTRA ALIMENTACION A ESTACION DE POLICIA CARTAGO - ESTACION DE POLICIA QUE NO SE ENCUENTRA DENTRO DEL LISTADO AUTORIZADO PARTE 47 PP, TIEMPO DE COMIDA ALMUERZO.
24	2025-05-29	G01	OCCIDENTE	EP	ESTACION DE POLICIA TAMBO	Almuerzo	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	Durante visita de la interventoría a la Estación de Policía Tambo, se evidencia el no suministro de los componentes verdura cocida ni proteína, del almuerzo menú 14 a los 4PPL. La interventoría hace presencia desde las 10:30am hasta las 02:35pm, durante esta franja horaria no se evidencia entrega o reposición de los componentes faltantes.
25	2025-05-29	G01	OCCIDENTE	EP	ESTACION DE POLICIA TAMBO	Almuerzo	OTROS	Durante la visita de la interventoría a la Estación de Policía Tambo, se evidencia que las raciones suministradas para el parte general de los 4 PPL, provienen de servicio tercerizado, Restaurante Mana. Servicio no autorizado, perteneciente al grupo 01.
26	2025-05-29	G11	VIEJO CALDAS	ERON	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	Almuerzo	OTROS	No obstante no requerir de caldera por el numero de PPL atendidos (665), la caldera que se tiene, de acuerdo con el informe de fecha 26/05/2025 del administrador de la UT MACSOL USPEC 2025 a la dirección del establecimiento, la caldera de este servicio de alimentación presenta riesgo de fugas de vapor que pueden colocar en riesgo al personal manipulador y administrativo.
27	2025-05-29	G13	NOROESTE	EP	ARANJUEZ	Almuerzo	SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	En vista se evidencia suministro de torta de carne (embutido) en el almuerzo menú 14, producto no permitido en otm para un total de 83 ppl.
28	2025-05-29	G12	NOROESTE	ERON	EPMSC JERICO	Almuerzo	OTROS	Se evidencia paquete de salchicha marca Carnes HB 19 lote 18156 FV 07/2025 por 30 unidades y un peso de 1200 gramos con pérdida de vacío, la administradora rechaza el producto y deja el pendiente en la nota de entrega.

# Alerta	Fecha Visita	Contrato	Zona	Tipo Establecimiento	Establecimiento	Tiempo Comida	Categoría	Descripción
29	2025-05-30	G03	OCCIDENTE	ERON	COJAM JAMUNDI	Almuerzo	SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	Durante visita de interventoría al COJAM Jamundi se evidencia en el cuarto frío de almacenamiento del acopio externo 1690 kg de pescado - basa, alimento contemplado en la OTM como no permitido.
30	2025-05-30	G01	OCCIDENTE	ERON	EPMSC ROLDANILLO	Almuerzo	OTROS	El establecimiento Epmc Roldanillo de grupo 01 no cuenta con Ppl, el establecimiento se encuentra cerrado no funciona así lo informo el director encargado Luis Portillo. ID VISITA 25100234.
31	2025-05-30	G01	OCCIDENTE	EP	ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO	Desayuno	OTROS	En visita de 30-05-2025, ID VISITA 23100235 GRUPO 01 • Se evidencia que el contratista suministra 46 comidas del tiempo de comida DESAYUNO, menú 2, de los cuales 19 comidas son trasladadas a EP Bolívar, Ep que no está en el anexo autorizado.
32	2025-05-30	G15	ORIENTE	ERON	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	Almuerzo	SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	En visita realizada el día 30/05/2025 al establecimiento COCUC- Cúcuta Estructura 3, tiempo de comida almuerzo. Parte general: 3.617 PPL- Parte servicio: 366 PPL. Al iniciar la visita se informa que se realizará entrega de menú especial, se presenta acta de concertación de fecha 20 de mayo de 2025 donde se establece la entrega de este el día 30 de mayo, especificándose los alimentos a suministrar en el tiempo de comida desayuno, siendo estos: pan, hayaca y chocolate, para los tiempos de comida almuerzo y cena refiere el acta que se deben entregar según minuta correspondiente del día. Sin embargo, se observa preparación y entrega de ARROZ MIXTO- PREPARACIÓN CONTEMPLADA COMO PROHIBIDA, para el tiempo de comida almuerzo el cual contiene los siguientes ingredientes: carne de res, pechuga de pollo, verduras (pimentón, cebolla larga, cebolla cabezona, ajo, habichuela, zanahoria, apio), arroz como acompañamiento moneditas de plátano verde, agua de panela con limón y postre caramelo blando.

# Alerta	Fecha Visita	Contrato	Zona	Tipo Establecimiento	Establecimiento	Tiempo Comida	Categoría	Descripción
33	2025-05-31	G13	NOROESTE	EP	GIRARDOTA	Almuerzo	OTROS	Se realiza entrega de componentes del menú#1 en tiempo de servicio almuerzo en fondo, dentro de bolsas plásticas

2.3 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

Durante el mes de mayo, la Interventoría sostuvo una reunión técnica con los contratistas del servicio de alimentación, en la cual se socializaron los productos contractuales y la documentación requerida para el inicio de la ejecución contractual, la cual debía ser remitida según los plazos establecidos en los anexos técnicos para generar el concepto de viabilidad por parte de la Interventoría. En el marco de dicha sesión, se precisaron los siguientes requerimientos:

CAMBIO PERMANENTES DE MENÚ indica que para realizar un cambio permanente de menú o de algún componente de la ración, se deberá desarrollar una concertación entre el contratista de alimentos y el contratante. Para el trámite anterior, el contratista deberá analizar la viabilidad técnica y financiera a los cambios. A partir de la concertación realizada el contratista dispondrá de un tiempo máximo de 5 días hábiles para realizar el trámite ante la USPEC y/o la interventoría. El contratista deberá enviar la siguiente documentación en medio magnético a la dirección logística de la USPEC y/o la interventoría: • Concepto de viabilidad económica de los cambios manifestado en el acta. • Formato en Excel con el análisis nutricional del ciclo completo (firmado por el profesional en nutrición). • Formato en Excel con el menú, tiempo de comida, preparación del ciclo que se acuerda cambiar; así como la propuesta de cambio. • Corrección del ciclo de menú, señalando los tiempos de comida o preparaciones con los cambios solicitados. Desde la USPEC el equipo técnico y/o la interventoría dispondrá de cinco (5) días hábiles, una vez recibida la totalidad de la información, para revisar y emitir los conceptos respectivos. En caso de requerir ajustes por parte del contratista éste dispondrá de 72 horas máximo para subsanar y continuar el proceso.

1. **Presentar Propuesta de ciclo de menús para la PPL basado en el basado en el CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES y CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES, ESTACIONES DE POLICÍA**
Se deberá enviar la siguiente documentación a partir de la concertación realizada:

- Concepto de viabilidad económica de los cambios.
- Formato en Excel con el análisis nutricional completo (firmado por el profesional en nutrición)
- Formato en Excel con el menú, tiempo de comida, preparación del ciclo que se acuerda cambiar; así como la propuesta de cambio.
- Corrección del ciclo de menú, señalando los tiempos de comida o preparaciones con los cambios solicitados.

2. **MENÚ ESTACIONES DE POLICIA ATENDIDO DE ERON MAS CERCANO** En caso que el suministro de alimentos para las estaciones de policía sea atendido desde el ERON más cercano, el contratista podrá hacer uso del menú establecido para el ERON siempre y cuando se mantengan los gramajes predeterminados para el servicio de estaciones de policía y se generen los adicionales que se requieran al cumplimiento de los componentes, de acuerdo con lo establecido en la Tabla 12 ajuste de gramaje en la ración de estaciones de policía. El contratista deberá remitir a la USPEC y/o Interventoría los ajustes requeridos para aprobar el suministro de alimentación a la PPL. Deberá presentar:

- Concepto de viabilidad económica de los cambios
- Formato en Excel con el análisis nutricional completo (firmado por el profesional en nutrición)
- Formato en Excel con el menú, tiempo de comida, preparación del ciclo que se acuerda cambiar; así como la propuesta de cambio.

- Corrección del ciclo de menú, señalando los tiempos de comida o preparaciones con los cambios solicitados. Se debe tener en cuenta
- No habrá suministro de sopa, considerando los riesgos de transporte
- Las verduras se suministrar cocidas. Disminuyendo riesgos de contaminación durante el proceso de transporte de alimentos.
- Ajuste de gramaje de cereal, tubérculo, proteico, bebida de almuerzo y cena.
- Para el suministro de bebidas, se debe garantizar una rotación adecuada, no se aceptará el suministro de bebidas de igual sabor y presentación en el almuerzo, cena y refrigerio nocturno. Se restringe el uso de frutas que puedan generar fermentación- anexo 4 preparaciones prohibidas.

ROTACIÓN DEL CICLO DE MINUTAS – INTERCAMBIOS 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 correspondencia 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

Los contratistas no oficializaron en el periodo de mayo del 2025 solicitudes para cambios permanentes de menú en los establecimientos y tampoco remitieron notificaciones y/o solicitudes de intercambios diarios por medio de correo electrónico para el mes de mayo.

2.4 La interventoría en este mes llevo a cabo la actividad de parametrizar el sistema informático de manera que se empleara como canal de comunicación con los contratistas para canalizar los intercambios a realizar. Así mismo, se realizó jornada de capacitación con los interventores de campo orientada a la temática previamente descrita. Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Durante el mes de mayo del 2025, no se ejecutaron análisis microbiológicos y fisicoquímicos por parte de la interventoría. Cabe aclarar que en este periodo la Interventoría realizó la revisión al protocolo de toma de muestras elaborado por el laboratorio contratado Biotrends, así mismo, se efectuó la planeación de los muestreos a ejecutar durante el contrato de interventoría, por lo cual estos documentos se remitieron a la entidad el día 28 de mayo del 2025 con el número de radicado CRF-0015-2025 para su respectiva aprobación tal cual está establecido en el anexo técnico del contrato de interventoría No. 206-2025, del cual se recibió respuesta de aprobación por parte de la entidad el 06 de junio con número de radicado E- 2025-006024, por lo cual se inició la ejecución del plan de muestreo durante el mes de junio del 2025.

2.5 Consolidados casos de atención de ETAS.

El día 30 de mayo se recibe reporte de presunta ETA en el ERON - CPMSMBUC BUCARAMANGA operado por el contratista UT UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025, por lo que el día 31 de mayo del 2025, la Interventoría hace presencia en el establecimiento, con el fin de realizar el respectivo seguimiento a la situación presentada, momento en el cual se realizó recolección de información con el personal del operador, el cual informó que el día 30 de mayo en las horas de la madrugada se habían reportado varias personas privadas de la libertad con sintomatología de diarrea y vómito, así mismo, manifestó que los PPL en algunas ocasiones mantienen bajo su custodia alimentos para su consumo en días posteriores, sin que se garanticen las condiciones adecuadas de conservación.

Por otra parte, la Interventoría indaga en el área de sanidad a la auxiliar de enfermería de NORSALUD, quien manifiesta que se atendieron 189 PPL's los cuales presentaban diarrea, dolor abdominal y vómito. A los cuales se les dio tratamiento para el manejo de los síntomas y se les programaron exámenes médicos. Además, indica que los casos se reportaron desde la madrugada del 30 de mayo de 2025 y que, en las entrevistas realizadas a los PPL, manifestaron que las posibles causas podrían ser alimentos suministrados el día anterior (29/05/2025) entre los cuales destacaban: sopa de verduras del almuerzo, pernil de pollo guisado del mismo servicio o carne de res guisada que recibieron en la cena.

El mismo, día del seguimiento la interventoría ingresa con el funcionario del laboratorio Biotrends quien realizó la toma de muestras de los alimentos considerados como posibles fuentes de la presunta ETA acorde a la disponibilidad, toda vez, ya se habían descartado algunas (contramuestras) que habían cumplido las 72 horas de almacenamiento. Tampoco se pudo garantizar que se hayan tomado las mismas muestras que tomó la Secretaría de Salud, ya que ellos no relacionaron en el acta de toma de muestra, cuales se llevaron y adicional el operador tampoco tenía claridad en la información.

Debido a que no había información clara por parte del personal del operador, así como del personal que hace parte de sanidad del establecimiento, sobre los alimentos consumidos por parte de los PPL que reportaron los síntomas gastrointestinales y que algunas de las contramuestras habían sido eliminadas; por parte del laboratorio contratado por la interventoría, se tomaron las contramuestras relacionadas a continuación, así mismo, se relacionan los resultados obtenidos de los análisis realizados

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	CONTRAMUESTRA DE FECHA TIEMPO DE COMIDA	RESULTADOS
30-05-2025	ERON - CPMSMBUC BUCARAMANGA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AURELIO JIMENEZ - MANIPULADOR DE ALIMENTOS	NA	Conforme
		FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO BLANCO - CARNES - DESINFECTANTE UTILIZADO: HIPOCLORITO	NA	Conforme
		AMBIENTE: AREA CARNES	NA	Conforme
		AGUA POTABLE GRIFO DE AGUA	NA	Conforme
		PRODUCTO TERMINADO: PERNIL DE POLLO A LA CRIOLLA	28-05-2025 Cena	Conforme

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	CONTRAMUESTRA DE FECHA TIEMPO DE COMIDA	RESULTADOS
		PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA AL PEREJIL	29-05-2025 Almuerzo	<i>E.coli</i>
		PRODUCTO TERMINADO: CALDO/CHANGUA	29-05-2025 Desayuno	Conforme
		PRODUCTO TERMINADO: CHOCOLATE CON LECHE	29-05-2025 Desayuno	Conforme

De acuerdo con los resultados obtenidos es importante tener en cuenta que la presencia de *Escherichia coli* (*E. coli*) en un pollo cocido, especialmente si se sospecha de una intoxicación alimentaria (ETA), indica que el pollo podría haber estado contaminado antes de la cocción o que no se cocinó adecuadamente. En términos generales, la *E. coli* es una bacteria que puede causar diversos problemas de salud, especialmente si se ingiere en grandes cantidades, y algunas cepas, como la *E. coli* O157:H7, son patógenas y pueden provocar infecciones graves.

En el contexto de una ETA (enfermedad transmitida por alimentos), la presencia de *E. coli* en un pollo cocido podría indicar:

1. **Contaminación antes de la cocción:** Si la carne de pollo fue contaminada con *E. coli* antes de cocinarse, esto puede ocurrir si la carne no fue manejada adecuadamente en términos de higiene durante la preparación (por ejemplo, por contacto con superficies contaminadas, utensilios sucios o un almacenamiento incorrecto).
2. **Cocción insuficiente:** Aunque el pollo fue cocido, si no alcanzó una temperatura interna adecuada (alrededor de 75°C o 165°F en el centro de la carne), las bacterias como *E. coli* podrían sobrevivir. A veces, el pollo puede parecer cocido por fuera pero no alcanzar la temperatura interna suficiente para eliminar patógenos.
3. **Contaminación cruzada:** Si el pollo estuvo en contacto con otros alimentos o superficies contaminadas antes de cocinarlo, la *E. coli* puede transferirse incluso si el pollo en sí es cocinado.

En cuanto a la intoxicación alimentaria, las infecciones por *E. coli* pueden provocar síntomas como:

- Dolor abdominal
- Diarrea (a veces con sangre)
- Náuseas y vómitos
- Fiebre (no siempre)

En algunos casos, ciertas cepas de *E. coli* pueden causar complicaciones más graves, como el síndrome urémico hemolítico, que afecta los riñones y puede ser potencialmente mortal, especialmente en personas vulnerables (niños, ancianos, personas con sistemas inmunitarios comprometidos).

Cabe aclarar que, para este caso la Interventoría no ha recibido el informe final del ente territorial de salud en donde se concluya el nexo epidemiológico entre los alimentos entregados en el establecimiento carcelario y los síntomas reportados por los PPL, por tanto, no se puede declarar una ETA.

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

Durante el periodo comprendido entre el 16 y el 31 de mayo de 2025, los contratistas no allegaron información relacionada con las valoraciones nutricionales correspondientes a dicho mes.

Por otro lado, en las visitas realizadas entre el 25 y el 31 de mayo de 2025, no se verificaron soportes de valoraciones nutricionales, dado que se trató de visitas extraordinarias cuyo propósito fue presentar la interventoría ante la Dirección de Establecimientos, los representantes de COSAL y el contratista, así como verificar aspectos generales del servicio de alimentación en los establecimientos.

Como parte de las actividades relacionadas con el componente de valoraciones nutricionales, la interventoría llevó a cabo una capacitación dirigida a los interventores de campo sobre los lineamientos establecidos en la Oferta Técnica Mínima.

2.7 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.

Durante el 25 al 31 de mayo de 2025 se realizaron visitas de verificación extraordinaria a las condiciones del servicio de alimentación para las personas privadas de la libertad con el objetivo de presentar la interventoría ante la Dirección de Establecimientos, los Representantes de COSAL y el Contratista y verificar generalidades, por lo tanto, no se llevaron a cabo verificaciones específicas de ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS, sin embargo, en el instrumento XORD se registró el parte de dietas verificadas en los siguientes establecimientos:

GRUPO	FECHA	LOCACION	SEDE SERVICIO	MUNICIPIO	DIETAS VERIFICADAS
G09	2025-05-25	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		BOGOTA D.C.	250
G01	2025-05-27	CPMSTUL TULUA		TULUÁ	71
G01	2025-05-27	CPAMSPY POPAYAN		POPAYÁN	161
G01	2025-05-27	DE POPAYAN		POPAYÁN	37
G01	2025-05-27	EPMSC EL BORDO		PATÍA (EL BORDO)	11
G01	2025-05-27	EPMSC PASTO		PASTO	65
G02	2025-05-27	EPMSC CALI		CALI	209
G02	2025-05-27	EPMSC CAICEDONIA		CAICEDONIA	5
G02	2025-05-27	EJECA		CALI	7
G03	2025-05-27	COJAM JAMUNDI		JAMUNDÍ	429
G03	2025-05-27	EPMSC BUENAVENTURA		BUENAVENTURA	50
G03	2025-05-27	EPMSC SILVIA		SILVIA	4
G03	2025-05-27	EPMSC PUERTO TEJADA		PUERTO TEJADA	2
G03	2025-05-27	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO		SANTANDER DE QUILICHAO	15
G03	2025-05-27	CPAMSPAL PALMIRA		PALMIRA	140
G04	2025-05-27	EPMSC LA PLATA		LA PLATA	30
G04	2025-05-27	EPMSC PITALITO		PITALITO	98
G04	2025-05-27	EPMSC FLORENCIA		FLORENCIA	69
G05	2025-05-27	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA		AGUADAS	156

GRUPO	FECHA	LOCACION	SEDE SERVICIO	MUNICIPIO	DIETAS VERIFICADAS
G05	2025-05-27	EPMSC VILLET		VILLET	25
G05	2025-05-27	EPMSC CHAPARRAL		CHAPARRAL	25
G05	2025-05-27	EPMSC GIRARDOT		GIRARDOT	61
G05	2025-05-27	CPMSMEL MELGAR		MELGAR	11
G06	2025-05-27	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)		BOGOTA D.C.	5
G07	2025-05-27	CPMMSFFA PONTAL		FACATATIVA	3
G08	2025-05-27	EPMSC VILLAVICENCIO		VILLAVICENCIO	94
G08	2025-05-27	CPMSACS ACACIAS		ACACIAS	338
G08	2025-05-27	EC YOPAL		YOPAL	137
G09	2025-05-27	CPMS TUNJA		TUNJA	23
G09	2025-05-27	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		BOGOTA D.C.	248
G09	2025-05-27	EPAMSCAS COMBITA	RANCHO BARNE	COMBITA	181
G10	2025-05-27	EPMSC RIOSUCIO		RIOSUCIO	10
G10	2025-05-27	EPMSC PEREIRA		PEREIRA	113
G10	2025-05-27	EPMSC ARMENIA		ARMENIA	47
G11	2025-05-27	EPMSC PUERTO BOYACA		PUERTO BOYACA	15
G11	2025-05-27	EPMSC FRESNO		FRESNO	6
G12	2025-05-27	SIJIN MEVAL		MEDELLIN	280
G13	2025-05-27	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ		ITAGUI	44
G14	2025-05-27	CPMS BUCARAMANGA		BUCARAMANGA	382
G14	2025-05-27	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI		SAN VICENTE DE CHUCURI	2
G14	2025-05-27	EPAMS GIRON	RANCHO DE ALTA ANTIGUA	GIRON	215
G14	2025-05-27	EPAMS GIRON	RANCHO MEDIANA	GIRON	72
G15	2025-05-27	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 2	CUCUTA	210
G15	2025-05-27	EPMSC OCAÑA		OCAÑA	17
G15	2025-05-27	EPMSC ARAUCA		ARAUCA	18
G16	2025-05-27	EPMSC MONTERIA		MONTERIA	118
G16	2025-05-27	EPMSC SINCELEJO		SINCELEJO	48
G16	2025-05-27	EPMSC BARRANQUILLA		BARRANQUILLA	165
G17	2025-05-27	EPAMSCAS VALLEDUPAR		VALLEDUPAR	122
G17	2025-05-27	EPMSC SANTA MARTA		SANTA MARTA	81
G01	2025-05-28	EPMSC TUQUERRES		TUQUERRES	15
G02	2025-05-28	ESTACION DE POLICIA MARIANO		CALI	2
G02	2025-05-28	EPMSC SEVILLA		SEVILLA	13
G02	2025-05-28	EPMSC BOLIVAR		BOLIVAR	5
G02	2025-05-28	EPMSC LA UNION		LA UNION	10
G02	2025-05-28	EPMSC BUGA		BUGA	107
G02	2025-05-28	EP FRAY DAMIAN SAN NICOLAS		CALI	1
G04	2025-05-28	EPMSC GARZON		GARZON	8
G04	2025-05-28	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS		FLORENCIA	86
G06	2025-05-28	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)		BOGOTA D.C.	5
G07	2025-05-28	CPMS BOGOTA LA MODELO		BOGOTA D.C.	283
G07	2025-05-28	CPMS CHIQUINQUIRA		CHIQUINQUIRA	19
G07	2025-05-28	EPMSC LETICIA		LETICIA	14
G07	2025-05-28	CPMSUBA UBATE		UBATE	4
G07	2025-05-28	SUBA		BOGOTA D.C.	1
G08	2025-05-28	CAMISACS ACACIAS		ACACIAS	19
G09	2025-05-28	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		BOGOTA D.C.	248
G09	2025-05-28	EPMSC DUITAMA		DUITAMA	24
G09	2025-05-28	EPMS RAMIRIQUI		RAMIRIQUI	16
G09	2025-05-28	EPAMSCAS COMBITA	RANCHO ALTA	COMBITA	185
G10	2025-05-28	EPMSC PENSILVANIA		PENSILVANIA	4
G10	2025-05-28	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL		SANTA ROSA DE CABAL	21
G10	2025-05-28	EPMSC SALAMINA		SALAMINA	16
G10	2025-05-28	EPMSC CALARCA		CALARCA	81

GRUPO	FECHA	LOCACION	SEDE SERVICIO	MUNICIPIO	DIETAS VERIFICADAS
G10	2025-05-28	EPMSC MANIZALES		MANIZALES	99
G10	2025-05-28	DE ARMENIA		ARMENIA	32
G11	2025-05-28	EPAMS LA DORADA		LA DORADA	217
G11	2025-05-28	COIBA IBAGUE	BLOQUE 1	IBAGUÉ	138
G11	2025-05-28	COIBA IBAGUE	BLOQUE 2	IBAGUÉ	174
G11	2025-05-28	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	IBAGUÉ	63
G11	2025-05-28	EPMSC LIBANO		LÍBANO	9
G12	2025-05-28	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		PUERTO TRIUNFO	233
G12	2025-05-28	EPMSC PUERTO BERRIO		PUERTO BERRÍO	24
G12	2025-05-28	EPMSC MEDELLIN		MEDELLÍN	138
G12	2025-05-28	EPMSC QUIBDO		QUIBDÓ	12
G13	2025-05-28	EPMSC APARTADO		APARTADÓ	38
G13	2025-05-28	CPMSSDO SANTO DOMINGO		SANTO DOMINGO	6
G13	2025-05-28	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS		SANTA ROSA DE OSOS	9
G14	2025-05-28	CPMSMBUC BUCARAMANGA		BUCARAMANGA	43
G15	2025-05-28	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 2	CÚCUTA	224
G16	2025-05-28	EPMSC MAGANGUE		MAGANGUÉ	25
G16	2025-05-28	EPMSC CARTAGENA		CARTAGENA	164
G16	2025-05-28	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO		BARRANQUILLA	13
G16	2025-05-28	EPMSC SAN ANDRES		SAN ANDRÉS	3
G17	2025-05-28	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA		VALLEDUPAR	188
G17	2025-05-28	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)		VALLEDUPAR	3
G01	2025-05-29	ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR		POPAYÁN	1
G03	2025-05-29	EPMSC CARTAGO		CARTAGO	96
G04	2025-05-29	EPMSC EL GUAMO		GUAMO	8
G05	2025-05-29	CPMSFUS FUSAGASUGA		FUSAGASUGÁ	50
G05	2025-05-29	CPMS ESPINAL		ESPINAL	97
G06	2025-05-29	COBOG BOGOTA LA PICOTA		BOGOTA D.C.	217
G07	2025-05-29	CPMSMOQ MONIQUIRA		MONIQUIRÁ	9
G07	2025-05-29	EPMSC GUATEQUE		GUATEQUE	8
G07	2025-05-29	SOACHA		BOGOTA D.C.	2
G08	2025-05-29	EPMSC GRANADA		GRANADA	18
G08	2025-05-29	CPMSPDA PAZ ARIPORO		PAZ DE ARIPORO	6
G08	2025-05-29	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)		APIAY	2
G09	2025-05-29	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO		SANTA ROSA DE VITERBO	26
G09	2025-05-29	CPMSCHO CHOCONTA		CHOCONTÁ	17
G09	2025-05-29	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA		CHOCONTÁ	8
G10	2025-05-29	EPMSC PACORA		PÁCORA	6
G10	2025-05-29	ESTACION DE POLICIA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCA		CALARCÁ	81
G10	2025-05-29	PEREIRA		PEREIRA	50
G10	2025-05-29	MANIZALES		MANIZALES	19
G11	2025-05-29	EPMSC HONDA		HONDA	20
G11	2025-05-29	COIBA IBAGUE	BLOQUE 7	IBAGUÉ	125
G11	2025-05-29	COIBA IBAGUE	BLOQUE 5	IBAGUÉ	112
G12	2025-05-29	EPMSC BOLIVAR		CIUDAD BOLÍVAR	8
G12	2025-05-29	EPMSC ISTMINA		ISTMINA	8
G12	2025-05-29	EPMSC JERICO		JERICÓ	15
G13	2025-05-29	EPMSC CAUCASIA		CAUCASIA	24
G13	2025-05-29	EPMSC SONSON		SONSÓN	4
G13	2025-05-29	EPMSC LA CEJA		LA CEJA	2
G14	2025-05-29	EPMSC BARRANCABERMEJA		BARRANCABERMEJA	46
G15	2025-05-29	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 2	CÚCUTA	222
G15	2025-05-29	EPMSC AGUACHICA		AGUACHICA	29
G15	2025-05-29	EPMSC PAMPLONA		PAMPLONA	43
G16	2025-05-29	EPMSC MONTERIA		MONTERÍA	117
G16	2025-05-29	EJEMA (BIVER MALAMBO)		MALAMBO	1

GRUPO	FECHA	LOCACION	SEDE SERVICIO	MUNICIPIO	DIETAS VERIFICADAS
G17	2025-05-29	EPMSC RIOHACHA		RIOHACHA	84
G17	2025-05-29	EPMSC EL BANCO		EL BANCO	14
G01	2025-05-30	CPAMSPY POPAYAN		POPAYÁN	160
G02	2025-05-30	EPMSC CALI		CALI	208
G02	2025-05-30	ESTACION DE POLICIA EP DAGUA		DAGUA	1
G03	2025-05-30	COJAM JAMUNDI		JAMUNDÍ	429
G05	2025-05-30	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA		FUSAGASUGÁ	1
G06	2025-05-30	COBOG BOGOTA LA PICOTA		BOGOTA D.C.	429
G07	2025-05-30	CPMS BOGOTA LA MODELO		BOGOTA D.C.	283
G07	2025-05-30	SIJIN		BOGOTA D.C.	3
G07	2025-05-30	MARTIRES		BOGOTA D.C.	1
G09	2025-05-30	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		BOGOTA D.C.	249
G09	2025-05-30	EPMSC SOGAMOSO		SOGAMOSO	77
G09	2025-05-30	EPAMSCAS COMBITA	RANCHO ALTA	COMBITA	185
G09	2025-05-30	EPAMSCAS COMBITA	RANCHO BARNE	COMBITA	181
G10	2025-05-30	EPMSC ANSERMA		ANSERMA	19
G12	2025-05-30	EPMSC MEDELLIN		MEDELLÍN	182
G12	2025-05-30	EPMSC TAMESIS		TÁMESIS	3
G13	2025-05-30	COPEP PEDREGAL	MEDIANA	MEDELLÍN	152
G13	2025-05-30	COPEP PEDREGAL	ALTA	MEDELLÍN	250
G13	2025-05-30	EPMSC YARUMAL		YARUMAL	29
G13	2025-05-30	ESTACION DE POLICIA CACERES		CÁCERES	2
G13	2025-05-30	EPMSC ANDES		ANDES	24
G13	2025-05-30	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)		BELLO	6
G14	2025-05-30	EPMSC MALAGA		MÁLAGA	12
G15	2025-05-30	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	CÚCUTA	50
G16	2025-05-30	EPMSC TIERRALTA		TIERRALTA	24
G14	2025-05-31	CPMS BUCARAMANGA		BUCARAMANGA	384

La interventoría en este mes llevo a cabo la parametrización del formato de VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS, con el cual se recolectará la siguiente información:

- 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)

Adicionalmente, se definió el procedimiento para VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS durante las visitas de campo, mediante el formato específico que será aplicado en con la siguiente frecuencia:

- Establecimientos con frecuencia de visitas semanales o más: Segunda y Cuarta Visita del mes.
- Establecimientos con frecuencia de visitas quincenales: Segunda visita del mes.

De igual forma, se llevó a cabo una jornada de capacitación con los interventores de campo, orientada al fortalecimiento de conocimientos sobre los términos indicados en el Anexo “Manual de Dietas Terapéuticas” para las PPL que así lo requieran y dando cumplimiento a la OTM y demás documentos que hacen parte integral de la operación.

2.8 Consolidado de entrega de raciones a gestantes.

En las visitas realizadas entre el 25 y el 31 de mayo de 2025 no se llevaron a cabo verificaciones específicas sobre la entrega de raciones a gestantes, ya que durante este periodo se efectuaron visitas extraordinarias (XORD) con el objetivo de presentar la interventoría ante la Dirección de Establecimientos, los Representantes de COSAL y el Contratista, así como para reconocer las generalidades de las condiciones del servicio de alimentación para las personas privadas de la libertad.

En el mes de mayo, la interventoría llevó a cabo una jornada de capacitación con los interventores de campo, enfocada en las obligaciones del contratista frente a la atención de gestantes y lactantes.

3 Componente financiero

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

El proceso de licitación pública No. USPEC-LP-002-2025 tiene como objeto *“Suministrar el servicio de alimentación para la población privada de la libertad a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC”*. Esta contratación se llevó a cabo bajo el sistema de precios por ración (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), con el propósito de cumplir los fines estatales y legales encomendados al INPEC y a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC a través de los respectivos actos administrativos.

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

En total, se adjudicaron 11 contratistas para la ejecución de los 17 contratos, los cuales están numerados del 185 al 201. Es importante resaltar que el valor total de la operación de alimentación asciende a \$946.660.514.595,27 (NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA MILLONES QUINIENTOS CATORCE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS CON VEINTISIETE CENTAVOS M/CTE), el proceso se encuentra respaldado para la vigencia 2025 mediante certificado de disponibilidad presupuestal No.9525 del 06 de febrero de 2025 expedido por la coordinadora de presupuesto de la USPEC y para la vigencia 2026 mediante aprobación cupo de Vigencia Futura para 2026-Presupuesto Gastos de Funcionamiento Radicado: 2-2025-014887 del 6 de marzo de 2025 del Director General del Presupuesto Público Nacional. Información tomada del documento denominado estudios previos en el numeral 4.1 PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

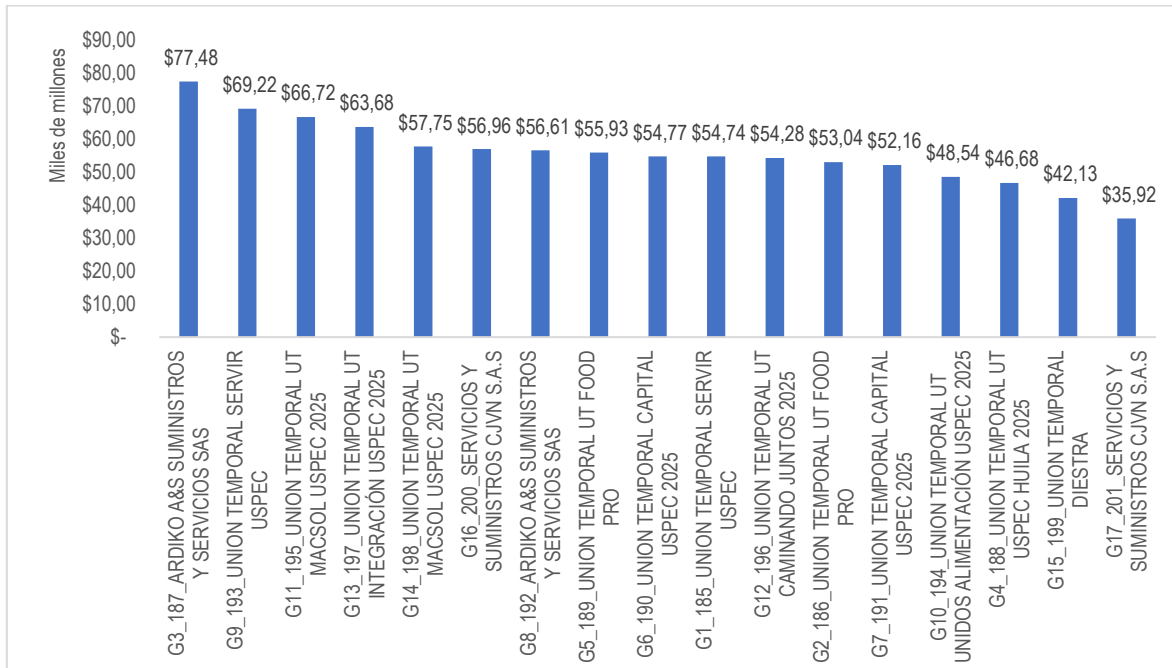
Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-002-2025		
Detalle	Vigencia	Valor
Alimentación para internos	May – Dic 2025	\$522.088.883.590,41
Alimentación para internos	Ene -Jul 2026	\$424.571.631.004,87
Total		\$946.660.514.595,28

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

GRUPO	No. CONTRATO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	CDP	VALOR PRESUPUESTO 2025	VALOR PRESUPUESTO 2026	VALOR TOTAL 2025- 2026
1	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$30.109.218.284,00	\$24.627.323.112,00	\$ 54.736.541.396,00
2	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$29.987.362.469,00	\$23.053.773.655,00	\$ 53.041.136.124,00
3	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$42.427.155.894,00	\$35.056.412.234,00	\$ 77.483.568.128,00
4	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$25.354.249.591,00	\$21.328.634.857,00	\$ 46.682.884.448,00
5	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$30.171.832.275,00	\$25.759.583.144,00	\$ 55.931.415.419,00
6	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$29.415.797.886,00	\$25.350.199.804,00	\$ 54.765.997.690,00
7	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$30.951.599.675,00	\$21.212.089.777,00	\$ 52.163.689.452,00
8	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$30.796.772.016,00	\$25.812.708.828,00	\$ 56.609.480.844,00
9	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$37.188.903.822,00	\$32.036.085.037,00	\$ 69.224.988.859,00
10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$27.095.691.179,00	\$21.442.908.641,00	\$ 48.538.599.820,00
11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$36.247.097.947,00	\$30.476.687.866,00	\$ 66.723.785.813,00
12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$30.901.974.231,00	\$23.378.491.932,00	\$ 54.280.466.163,00
13	197-2025	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$35.008.320.200,00	\$28.674.197.181,00	\$ 63.682.517.381,00
14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$32.111.417.762,00	\$25.638.194.177,00	\$ 57.749.611.939,00
15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$23.448.954.207,00	\$18.683.342.309,00	\$ 42.132.296.516,00
16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$30.666.979.089,00	\$26.292.760.411,00	\$ 56.959.739.500,00
17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	16/05/2025	31/07/2026	9525	\$20.187.680.852,00	\$15.733.437.258,00	\$ 35.921.118.110,00
SUMA TOTAL						\$ 522.071.007.379,00	\$ 424.556.830.223,00	\$946.627.837.602,00

De la anterior tabla se puede concluir que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el dieciséis de mayo de 2025 y la fecha de terminación será el treinta y uno de julio de 2026 o hasta agotar los recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de \$946.627.837.602 (NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS VEINTISIETE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS DOS PESOS M/CTE.).

En la siguiente gráfica se puede apreciar la relación entre el contratista y el valor adjudicado. Asimismo, se destacan los grupos con mayor valor contratado, que son los siguientes: ARDIKO A&S SAS del grupo 3, contrato 187, con un valor de \$77.483.568.128 y un porcentaje de participación del 8,19%; UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del grupo 9, contrato 193, con un valor de \$ 69.224.988.859 y un porcentaje de participación del 7,31%; y UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del grupo 11, contrato 195, con un valor de \$66.723.785.813,00 y un porcentaje de participación del 7,05%.



De la anterior gráfica se infiere que, el grupo 3 quien tiene el contrato 187 asignado al contratista Ardiko A&S SAS es el de mayor valor y el de menor valor adjudicado es el grupo 17 asignado al contratista SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S bajo el contrato 201.

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos

Dado que 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, y considerando que el primer proceso de certificación según lo contemplado contractualmente, los operadores tienen hasta el 16 de julio de 2025 para el cargue de información, razón por la cual, para este periodo no se cuenta con información para relacionar en este numeral.

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

Dado que 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, y considerando que el primer proceso de certificación según lo contemplado contractualmente, los operadores tienen hasta el 16 de julio de 2025 para el cargue de información, razón por la cual, para este periodo no se cuenta con información para relacionar en este numeral.

3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo.

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025, y considerando que el primer proceso de certificación según lo contemplado contractualmente, los operadores tienen hasta el 16 de julio de 2025 para el cargue de información, razón por la cual, para este periodo no se cuenta con información para relacionar en este numeral.

3.5 Consolidado de descuentos

Dado que 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, y considerando que el primer proceso de certificación según lo contemplado contractualmente, los operadores tienen hasta el 16 de julio de 2025 para el cargue de información, razón por la cual, para este periodo no se cuenta con información para relacionar en este numeral.

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	Valor Ejecutado	Saldo
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	47925	\$ 30.109.218.284,00	\$ 0,00	\$ 30.109.218.284,00
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	\$ 29.987.362.469,00	\$ 0,00	\$ 29.987.362.469,00
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	\$ 42.427.155.894,00	\$ 0,00	\$ 42.427.155.894,00
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	\$ 25.354.249.591,00	\$ 0,00	\$ 25.354.249.591,00
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	\$ 30.171.832.275,00	\$ 0,00	\$ 30.171.832.275,00
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	\$ 29.415.797.886,00	\$ 0,00	\$ 29.415.797.886,00
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	\$ 30.951.599.675,00	\$ 0,00	\$ 30.951.599.675,00
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	\$ 30.796.772.016,00	\$ 0,00	\$ 30.796.772.016,00
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	\$ 37.188.903.822,00	\$ 0,00	\$ 37.188.903.822,00
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	\$ 27.095.691.179,00	\$ 0,00	\$ 27.095.691.179,00
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	\$ 36.247.097.947,00	\$ 0,00	\$ 36.247.097.947,00
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	\$ 30.901.974.231,00	\$ 0,00	\$ 30.901.974.231,00
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	\$ 35.008.320.200,00	\$ 0,00	\$ 35.008.320.200,00
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	\$ 32.111.417.762,00	\$ 0,00	\$ 32.111.417.762,00
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	\$ 23.448.954.207,00	\$ 0,00	\$ 23.448.954.207,00
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	\$ 30.666.979.089,00	\$ 0,00	\$ 30.666.979.089,00

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Valor Ejecutado	Saldo
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	\$ 20.187.680.852,00	\$ 0,00	\$ 20.187.680.852,00
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	\$ 24.627.323.112,00	\$ 0,00	\$ 24.627.323.112,00
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	\$ 23.053.773.655,00	\$ 0,00	\$ 23.053.773.655,00
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	\$ 35.056.412.234,00	\$ 0,00	\$ 35.056.412.234,00
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	\$ 21.328.634.857,00	\$ 0,00	\$ 21.328.634.857,00
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	\$ 25.759.583.144,00	\$ 0,00	\$ 25.759.583.144,00
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	\$ 25.350.199.804,00	\$ 0,00	\$ 25.350.199.804,00
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	\$ 21.212.089.777,00	\$ 0,00	\$ 21.212.089.777,00
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	\$ 25.812.708.828,00	\$ 0,00	\$ 25.812.708.828,00
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	\$ 32.036.085.037,00	\$ 0,00	\$ 32.036.085.037,00
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	\$ 21.442.908.641,00	\$ 0,00	\$ 21.442.908.641,00
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	\$ 30.476.687.866,00	\$ 0,00	\$ 30.476.687.866,00
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	\$ 23.378.491.932,00	\$ 0,00	\$ 23.378.491.932,00
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	\$ 28.674.197.181,00	\$ 0,00	\$ 28.674.197.181,00
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	\$ 25.638.194.177,00	\$ 0,00	\$ 25.638.194.177,00
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	\$ 18.683.342.309,00	\$ 0,00	\$ 18.683.342.309,00
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	\$ 26.292.760.411,00	\$ 0,00	\$ 26.292.760.411,00
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	\$ 15.733.437.258,00	\$ 0,00	\$ 15.733.437.258,00

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 25 PQRD, durante el periodo del presente informe:

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	RAD_RF
PQR_1	11	COIBA IBAGUE	23/05/2025	Solicitud de insumos R-2025-012104	CERRADO	7/06/2025	CRF-0176-2025
PQR_2	8	EPMSC VILLAVICENCIO	23/05/2025	Solicitud de insumos R-2025-012312	CERRADO	10/06/2025	CRF-0199-2025
PQR_3	11	COIBA IBAGUE	23/05/2025	URGENTE. R-2025-012224	CERRADO	5/06/2025	CRF-0160-2025
PQR_4	TODOS	NA	23/05/2025	USPEC No. R-2025-012126 y R-2025-011907	NO TRAM	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_5	7	CPMSUBA UBATE	23/05/2025	Radicado USPEC No. R-2025-012220	CERRADO	5/06/2025	CRF-0149-2025
PQR_6	13	COPED PEDREGAL	23/05/2025	USPEC No. R-2025-012415	CERRADO	6/06/2025	CRF-0167-2025
PQR_7	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/05/2025	Solicitud de insumos R-2025-012449	CERRADO	9/06/2025	CRF-0184-2025
PQR_8	10	EPMSC PEREIRA	29/05/2025	Solicitud Insumo R-2025-012399 PEREIRA	CERRADO	9/06/2025	CRF-0132-2025
PQR_9	13	EPMSC YARUMAL	27/05/2025	Radicado USPEC No. R-2025-012530	CERRADO	12/06/2025	CRF-0191-2025
PQR_10	13	COPED PEDREGAL	27/05/2025	Radicado USPEC No. R-2025-012523	CERRADO	3/06/2025	CRF-0120-2025
PQR_11	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	27/05/2025	Solicitud de insumos R-2025-012638	CERRADO	13/06/2025	CRF-0246-2025

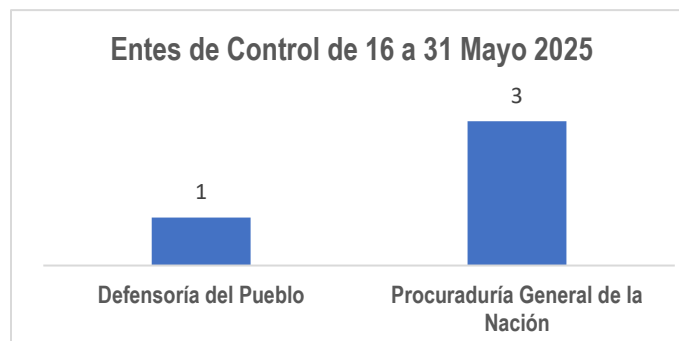
ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	RAD_RF
PQR_12	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	27/05/2025	Solicitud de insumos R-2025-012572	CERRADO	6/06/2025	CRF-0169-2025
PQR_13	9	TUNJA RAMIRIQUI	27/05/2025	Solicitud de insumos R-2025-012562	CERRADO	11/06/2025	CRF-0228-2025
PQR_14	1	CPAMSPY POPAYAN	29/05/2025	Solicitud Insumo R-2025-012379	CERRADO	-2040	-CRF-0187-2025
PQR_15	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	29/05/2025	PQR R-2025-012810	CERRADO	6/06/2025	CRF-0174-2025
PQR_16	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29/05/2025	Solicitud de insumos R-2025-012499	CERRADO	9/06/2025	CFR-0195-2025
PQR_17	13	COPED Pedregal y EPMSC La Ceja.	29/05/2025	Radicado USPEC No. R-2025-012657	CERRADO	16/06/2025	CRF-0274-2025
PQR_18	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	29/05/2025	Solicitud de insumos R-2025-012565	CERRADO	10/06/2025	CFR-0213-2025
PQR_19	15	COCUC CUCUTA	29/05/2025	Solicitud de insumos R-2025-012855	CERRADO	16/06/2025	CRF-0275-2025
PQR_20	9	CPMS TUNJA	29/05/2025	Solicitud de insumos R-2025-012851	CERRADO	12/06/2025	CRF-0189-2025
PQR_21	7	EPMSC CAQUEZA	30/05/2025	USPEC No. R-2025-012981	CERRADO	17/06/2025	CRF-0306-2025
PQR_22	7	ESTACIÓN DE POLICÍA AEROPUERTO	30/05/2025	USPEC No. R-2025-012993	CERRADO	10/06/2025	CRF-0205-2025
PQR_23	10	EPMSC PEREIRA	30/05/2025	PQR R-2025-012676	CERRADO	20/06/2025	CRF-0155-2025
PQR_24	2	EPMSC CALI	31/05/2025	PQR R-2025-012938	CERRADO	12/06/2025	CRF-0238-2025
PQR_25	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	31/05/2025	PQR R-2025-013004	CERRADO	9/06/2025	CRF-0183-2025

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

En el periodo del presente informe, NO se recibieron peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos).

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

En el periodo correspondiente al presente informe, se recibieron cuatro (4) PQRD relacionadas con solicitudes trasladadas por entes de control con respuesta a la entidad USPEC, de acuerdo con la siguiente distribución:



Se detalla a continuación por grupo, establecimiento, identificación por parte de la entidad, estado actual, fecha de respuesta y número de radicado de la misma:

ID_R F	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RAD_RF
PQR_1 5	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	29/5/2025	PQR R-2025-012810	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	06/06/2025	CRF-0174-2025
PQR_2 3	10	EPMSC PEREIRA	30/5/2025	PQR R-2025-012676	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	20/06/2025	CRF-0155-2025
PQR_2 4	2	EPMSC CALI	31/5/2025	PQR R-2025-012938	Defensoría del Pueblo	CERRADO	12/06/2025	CRF-0238-2025
PQR_2 5	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	31/5/2025	PQR R-2025-013004	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	09/06/2025	CRF-0183-2025

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.

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

Durante la ejecución de los Contratos de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del INPEC, no se ha presentado modificación alguna a los mismos.

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

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 pólizas aprobadas de los 17 grupos de operadores y en razón a ello se permite dar el siguiente informe:

Sea lo primero señalar que, los 17 grupos de alimentación cuentan con la aprobación por la entidad contratante, esto es, la USPEC para cada una de las pólizas iniciales, toda vez que, las garantías son visibles en la plataforma transaccional SECOP II, sin embargo, la novedad existente a la fecha del presente informe, obedece a que los grupos 1,4,6,7,9,10,12,13 y 15 no contienen el acta de aprobación emitida por la entidad.

Al margen de lo anterior, esta Interventoría efectuó la revisión individual de cada una de las garantías contractuales para cada grupo del servicio de alimentación, la interventoría pudo evidenciar que la totalidad de los grupos no tienen novedad en el cumplimiento de las garantías contractuales, lo cual indica que tanto el monto estipulado en el contrato para los amparos de cumplimiento del contrato, pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales y responsabilidad civil extracontractual CUMPLEN y 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.

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 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

Durante la ejecución de los Contratos de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del INPEC, no se ha presentado ninguna solicitud a esta Interventoría por parte de la USPEC frente a cesión derechos económicos de los contratos de operación.

5 CONCLUSIONES

CENTRAL

Para la regional central 1 se ejecutaron un total de 19 visitas efectivas a los establecimientos tipo ERON, pertenecientes a los grupos 4, 6 y 8, para realizar la presentación de la Interventoría, evidenciando en todos los establecimientos visitados que se estaba realizando la entrega de las raciones alimenticias en los tiempos de comida en los horarios establecidos por la OTM; así como la distribución de los menús conforme a la minuta patrón de menús estándar y cumplimiento en las condiciones organolépticas de los alimentos.

Para las acciones de mejora por parte de los contratistas en los establecimientos se identificaron que aún no se realiza la entrega de la dotación al personal PPL manipulador según lo establecido en la OTM, mantenimientos de menor cuantía de infraestructura y de equipos, implementación de los diferentes planes y programas que conforman el plan de Aseguramiento de la calidad y plan de saneamiento; por último, la gestión para la solicitud del Concepto Higiénico Sanitario.

Para los establecimientos de EP, UT y URIS se realizaron 13 visitas efectivas, en las cuales, se identificaron procesos adecuados de transporte, entrega y distribución de las raciones alimenticias, dotación del personal transportador y condiciones adecuadas de los vehículos de transporte.

Durante las visitas de presentación de la Interventoría, se evidenció que en todos los establecimientos tipo ERON visitados por ésta, se está realizando la entrega de las raciones alimenticias en sus tres tiempos de comida, incluyendo el refrigerio nocturno y en los horarios establecidos por la OTM; así como la distribución de los menús conforme a la minuta patrón y cumplimiento en las condiciones organolépticas de los alimentos.

En cuanto a la identificación de las oportunidades de mejora en los establecimientos, se identificaron la no entrega de la dotación, mantenimiento en infraestructura y equipos, documentación y gestión para la solicitud del Concepto Higiénico Sanitario.

En cuanto a las estaciones de policía, se dio cumplimiento a la entrega de las raciones alimenticias, en los tiempos establecidos, en la mayoría se dio cumplimiento a la minuta patrón, exceptuando a la EP Melgar. Se evidenció el uso reiterado de icopor y bolsas plásticas para la entrega de alimentos postres y bebidas.

En general la Interventoría cumplió con el objetivo de estas primeras visitas, en el sentido que se realizó la presentación de ésta, se gestionó en campo los permisos para el ingreso del equipo interventor y de los equipos, así como la socialización en campo del instrumento de verificación.

Se dio cumplimiento al objetivo de las visitas de la Interventoría, frente a la presentación del equipo interventor y se generaron los permisos para el ingreso de los equipos requeridos para las visitas de verificación por parte de la Interventoría. En los establecimientos se pudo verificar que el operador está haciendo entrega del menú establecido en la minuta patrón, en los tres tiempos de comida, incluyendo el refrigerio nocturno, con las características organolépticas correspondientes a los alimentos y en los tiempos establecidos por la OTM.

De igual manera en las estaciones de policía visitadas, se está llevando a cabo el suministro de las raciones alimenticias en los tres tiempos de comida, incluyendo el refrigerio nocturno, en los horarios establecidos por la OTM. No se presentaron observaciones por parte de los establecimientos frente a la entrega de los alimentos.

Se dio cumplimiento al objetivo de las visitas de la Interventoría, frente a la presentación del equipo interventor y se generaron los permisos para el ingreso de los equipos requeridos para las visitas de verificación por parte de la Interventoría. En los establecimientos se pudo verificar que el operador está haciendo entrega del menú establecido en la minuta patrón, en los tres tiempos de comida, incluyendo el refrigerio nocturno, con las características organolépticas correspondientes a los alimentos y en los tiempos establecidos por la OTM.

De igual manera en las estaciones de policía visitadas, se está llevando a cabo el suministro de las raciones alimenticias en los tres tiempos de comida, incluyendo el refrigerio nocturno, en los horarios establecidos por la OTM. No se presentaron observaciones por parte de los establecimientos frente a la entrega de los alimentos.

Se dio cumplimiento al objetivo de las visitas de la Interventoría, frente a la presentación del equipo interventor y se generaron los permisos para el ingreso de los equipos requeridos para las visitas de verificación por parte de la Interventoría. En los establecimientos se pudo verificar que el operador está haciendo entrega del menú establecido en la minuta patrón, en los tres tiempos de comida, incluyendo el refrigerio nocturno, con las características organolépticas correspondientes a los alimentos y en los tiempos establecidos por la OTM.

De igual manera en las estaciones de policía visitadas, se está llevando a cabo el suministro de las raciones alimenticias en los tres tiempos de comida, incluyendo el refrigerio nocturno, en los horarios establecidos por la OTM. No se presentaron observaciones por parte de los establecimientos frente a la entrega de los alimentos.

NORTE

Los establecimientos de la regional Norte presentan incidencias frente al estado de las instalaciones físicas e infraestructura de las áreas de producción, por lo tanto se afecta continuamente las condiciones sanitarias de las áreas operativas de los establecimientos, dichas no conformidades se convierten en un factor de riesgo permanente para las condiciones de calidad e inocuidad de los tiempos de comida, así mismo los ranchos de producción no cuentan con las áreas definidas por los documentos técnicos, los espacios designados para almacenamiento no cumplen con las distancias perimetrales, se registran empozamiento de agua, el contratista no dispone de la totalidad de los equipos mínimos requeridos, durante el acompañamiento se establece por parte de las direcciones de los establecimientos los requerimientos para el ingreso de los profesionales de campo, así como también se deja registro de las condiciones

establecidas para el ingreso de las materia primas e insumos por parte del contratista, con referencia a los conceptos higiénicos sanitarios se observa que los establecimientos poseen conceptos favorables y favorables con requerimientos dentro de los tiempos de vigencia inferiores a 12 meses, se con excepción de Santa Marta y Epmc Barranquilla (presentan concepto higiénico sanitario con vigencia mayor a 12 meses) el contratista efectúa la gestión ante la ETS, de resto en ningún establecimiento existe medidas sanitarias al cierre del presente informe.

NOROESTE

Conforme el cumplimiento del objeto contractual por parte de la interventoría se realizaron las visitas correspondientes para dar inicio al seguimiento sobre el suministro de la alimentación a la población privada de la libertad PPL en los diferentes establecimientos a cargo de la USPEC específicamente los asignados al GRUPO 12.

Dichas actividades incluyeron la presentación del equipo interventor antes el establecimiento y Contratista, así como la generaron de los permisos para el ingreso de los profesionales y de los equipos requeridos para las visitas de verificación por parte de la Interventoría. En los establecimientos Tipo ERON y EP se pudo evidenciar que se está realizando la entrega de las raciones en sus tres tiempos de comida, incluyendo el refrigerio nocturno y en los horarios establecidos por la OTM; así como la distribución de los menús conforme a la minuta patrón y cumplimiento en las condiciones organolépticas de los alimentos; sin embargo, se detectaron algunas falencias como: falta de la dotación al personal, falta de mantenimiento en infraestructura y equipos, falta de documentación y gestión para la solicitud del Concepto Higiénico Sanitario. Así como, uso reiterado de recipientes no isotérmicos para la distribución de los alimentos.

OCCIDENTE

Como se puede observar en los resultados de las visitas de acompañamiento del presente informe, Regional Occidente, para los establecimientos tipo ERON – CRM - EP - UT –URI: de Grupo 1; contratista Unión Temporal Servir Uspec Cto 185-2025, Grupo 2; contratista Unión Temporal UT Food Pro Cto 186-2025, Grupo 3; contratista Ardiko A&S suministros y servicios SAS contrato 187-2025, correspondiente al periodo comprendido del 16 al 30 de mayo 2025, se alcanzó un total de veintitrés (23) visitas efectivas tipo ERON – CRM, Treinta y siete (36) visitas efectivas Tipo EP - UT –URI y veintidós (22) visitas no efectivas tipo ERON – CRM - EP – UT. Las cuales se discriminan de la siguiente manera:

GRUPO 1, CONTRATISTA UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC CTO 185-2025: Visitas efectivas tipo ERON – CRM: Siete (7): CPMSTUL Tuluá, DE Popayán, EPMSC El Bordo, EPMSC Pasto, EPMSC Túquerres, CPAMSPY Popayán, para este último se realizaron dos visita, los días 27 y 30 de mayo 2025, es válido hacer mención, que el establecimiento a la fecha cuenta con un parte de 2375 PPL, a su vez cuenta con dos estructuras, rancho de mediana y alta seguridad, sin embargo, solo se encuentra en operación la estructura del rancho de mediana, debido a que el rancho de alta permanece en condición de contingencia e intervención por parte de USPEC. Con respecto a las visitas efectivas tipo EP - UT –URI se obtuvo un total de nueve (9), siendo los establecimientos visitados: EP CAI 3 Aguaclara, EP Piendamó, EP Bordo, EP Sur Barrio Bolívar, EP Tambo, EP Bello horizonte, EP Timbio, EP de Roldanillo, EP Permanente, donde la interventoría logra realizar la presentación del Consorcio Interventoría Integral RF, bajo el contrato 206-2025, ante los encargados de los establecimientos. Por otra parte, se obtuvo un total de doce (12) visitas no efectivas tipo ERON – CRM - EP - UT –URI: EP CAI 9 Palo bonito, EP CAI 4 Plazuela, EP CAI 7 transversal, EP Morales, Batallón de ASPC N° 29 Gr Enrique Arboleda Cortés, EP Sotará, EP Coconuco, EP Puracé, EP Cauca, EP URI Fiscalía, EPMSC Roldanillo, EP Arceletas URI (unidad de reacción inmediata), el motivo de la no ejecución, se debe a que en los establecimientos antes mencionados no se cuenta con reclusión de PPL desde hace años, siendo la EP URI de la Fiscalía la más reciente con suspensión de suministro en la alimentación por no contar con PPL desde a finales del mes abril del 2025 de acuerdo con manifestado por el encargado.

GRUPO 2; CONTRATISTA UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO CTO 186-2025: Visitas efectivas tipo ERON – CRM: Ocho (8): EPMSC Caicedonia, EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Sevilla, EPMSC La unión, EPMSC Buga, EPMSC Cali para este último se realizaron dos visitas, los días 27 y 30 de mayo. Con respecto a las visitas efectivas tipo EP - UT –URI se obtuvo un total de veinte tres (23), siendo los establecimientos visitados: EP Flora, EP Fray Damián, EP san francisco, EP Junín, EP Rivera, EP López, EP Municipal, EP Aguablanca, EP Floresta, EP Guabal, EP limonar, EP Meléndez, EP el Diamante, EP Los Mangos, EP Mariano, EP Desepez, EP Yumbo, EP Terrón colorado, EP Sultana, EP Lido, EP Buga CAI divino niño, EP Dagua, EP fray Damián san Nicolás. En dichas visitas se logra realizar la respectiva presentación del Consorcio Interventoría Integral RF con los encargados de la EP y representantes del contratista, a su vez se brinda asesoría sobre la prestación del servicio por el sistema de ración para la población privada de la libertad. Por otra parte, se obtuvo un total de cinco (05) visitas no efectivas tipo ERON – CRM - EP - UT –URI: EP Vallado, EP La María, EP Terminal, EP Buga, Batallón de Artillería N 3 "Batalla de Palace". Las visitas se reportan como fallidas, debido a que no se cuenta con PPL en los establecimientos, para el caso de la EP La María el intendente que atiende la visita refiere que en las instalaciones a la fecha funcionan oficinas del área administrativa y que nunca se ha contado con privados de la libertad.

GRUPO 3; CONTRATISTA ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS CONTRATO 187-2025: Visitas efectivas tipo ERON – CRM: Ocho (8): EPMSC Buenaventura, EPMSC Silvia, EPMSC Puerto tejada, CPAMSPAL Palmira PAS y Centro de producción, EPMSC Cartago, COJAM Jamundí, bloque 1 y 4, se realizan dos visitas, los días 27 y 30 de mayo 2025, EPMSC Santander de Quilichao, este último, a la fecha cuenta con un parte de 239 PPL y un servicio de alimentación (Rancho), sin embargo, este se encuentra sin funcionamiento desde el 16 de agosto de 2018 por arreglos locativos, por consiguiente, la preparación de los alimentos se realiza en la Planta de Producción de Santander de Quilichao. Con respecto a las visitas efectivas tipo EP - UT –URI se obtuvo un total de cinco (05), siendo los establecimientos visitados: EP Marte Buenaventura, EP comando sur de policía, EP Santander de Quilichao – Centro, EP Limonar, EP Ginebra. Por otra parte, se obtuvo un total de cuatro (04) visitas no efectivas tipo ERON – CRM - EP - UT –URI: Batallón de Ingenieros N 3 Cr Agustín Codazzi, BACAM M2 Buenaventura, EP Berlín, Batallón de infantería N 23 "vencedores", el motivo de la no ejecución, se debe a que no se cuenta con reclusión de PPL, para el caso de BACAM M2 Buenaventura, de acuerdo a la referido por el Capitán al mando en las instalaciones nunca se ha tenido PPL, ya que funciona la Brigada de Infantería de Marina y las áreas administrativas y logística de La Armada Nacional de Buenaventura.

VIEJO CALDAS

Se dio cumplimiento al objetivo de las visitas de la Interventoría, frente a la presentación del equipo interventor y se generaron los permisos para el ingreso de los equipos requeridos para las visitas de verificación por parte de la Interventoría. En los establecimientos se pudo verificar que el operador está haciendo entrega del menú establecido en la minuta patrón, en los tres tiempos de comida, incluyendo el refrigerio nocturno, con las características organolépticas correspondientes a los alimentos y en los tiempos establecidos por la OTM, excepto en el establecimiento EPMSC HONDA, en el cual se evidenció que cuenta con oficio de autorización por parte del establecimiento para realizar la entrega del almuerzo en un horario de 9:30 AM a 11:00 AM por solicitud del establecimiento.

De igual manera en las estaciones de policía visitadas, se está llevando a cabo el suministro de las raciones alimenticias en los tres tiempos de comida, incluyendo el refrigerio nocturno, en los horarios establecidos por la OTM. No se presentaron observaciones por parte de los establecimientos frente a la entrega de los alimentos.

6 RECOMENDACIONES

Por parte de la Interventoría durante las visitas se realizaron recomendaciones en pro del mejoramiento continuo, las cuales fueron brindadas al Contratista dentro de los establecimientos tipo ERON y EP como: gestión del Concepto Higiénico Sanitario, realizar los mantenimientos correctivos de forma prioritaria a equipos de cocción (marmitas, estufas) y de frío, infraestructura, sistemas hidráulicos y eléctricos, así como la calibración a cuartos fríos y de congelación. entrega de la dotación al personal administrativo y manipulador, entrega de fiambresas, cumplimiento en las condiciones de entrega de la alimentación.

Realizar las gestiones pertinentes ante la Entidad contratista con el propósito que se realicen las acciones necesarias para las intervenciones en las infraestructuras de los establecimientos que requieren acciones prioritarias respecto a las condiciones físicas, ya que es evidente que existe una afectación de las condiciones sanitarias de los ranchos o áreas donde se preparan los alimentos, instar al contratista al cumplimiento diario de las actividades de limpieza y desinfección de modo que se minimice el riesgo de que se presente algún evento relacionado con contaminación de los alimentos o las materias primas e insumos, es importante recalcar al contratista el cumplimiento del plan de compras de acuerdo al parte diario de modo que se realicen las preparaciones de acuerdo con el ciclo de menú aprobado, y por ende se disminuyan los intercambios en las preparaciones diarias, se reitera la necesidad de cumplir con los equipos mínimos requeridos de forma que se garantice la oportunidad en la preparaciones, cambios de menajes en mal estado, mantenimiento correctivo de los equipos de refrigeración y congelación de modo que el almacenamiento de las materias primas se realice de acuerdo a las condiciones de cada producto, las anteriores consideraciones se realizan con el fin de garantizar un adecuado proceso de elaboración y distribución de los alimentos, en cantidad, calidad e inocuidad.

Es de vital importancia 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 para la actualización continua de equipos esenciales para la preparación de los alimentos, fortaleciendo la capacidad operativa.

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, priorizar los establecimientos donde la infraestructura se encuentra intervenida como es el caso de CPAMSPY Popayán, rancho de alta y EPMSC Santander de Quilichao, para brindar un servicio oportuno y de calidad.

Actualizar los Conceptos Higiénicos Sanitarios. Los operadores deben gestionar con prontitud la renovación de los CHS con la razón social vigente.

Ejecutar mantenimiento correctivo urgente a: equipos de cocción (marmitas, estufas), infraestructura, sistemas hidráulicos y eléctricos, así como la calibración a cuartos fríos y de congelación.

La entrega de la dotación, teniendo en cuenta que, conforme a las obligaciones contractuales, ésta se debe entregar dentro de los primeros 15 días calendarios.

En los establecimientos tipo ERON – CRM, donde los componentes son entregados en fondo, hacer uso de recipientes isotérmicos para el ensamble y distribución como lo requiere la OTM, en condiciones que se mantenga la inocuidad y temperatura del producto terminado.

Brindar capacitación continua al personal sobre la importancia del uso de los EPP en los puestos de trabajo y los procesos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y superficies que se encuentren dentro del servicio de alimentación, además diseñar estrategias que permitan a los manipuladores tener claridad sobre el tipo de dietas y el adecuado ensamble de las mismas.

Gestionar y ejecutar los planes de mejoramiento, dentro de los tiempos establecidos en los documentos contractuales, sin solicitud constante de prorrogas, con el fin de garantizar una mejora continua en los procesos, realizando esta labor de manera crítica y eficiente, en pro de mejorar los procesos implementados, minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos y garantizar el cumplimiento de lo establecido en la Oferta Técnica Mínima.

Realizar los trámites requeridos para los cambios de menú permanente o menús especiales luego de las concertaciones con los PPL. Al momento que se realicen las aprobaciones de los menús de cada uno de los establecimientos socializarlos y cumplirlos.

En cuanto a las Estaciones de Policías, la Interventoría realizó las siguientes recomendaciones:

En cuanto a la documentación, tener presente que los vehículos transportadores de alimentos, deben contar con la documentación correspondiente actualizada como es el SOAT y la Tecnicomecanica, así como se debe presentar el plan de rutas y el formato de temperatura. Así mismo, la gestión ante Secretaría de Salud, para la solicitud del CHS.

6.1 RECOMENDACIONES A LA USPEC

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

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

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	